



Wir machen Ihre Feier zum Fest!

MENÜVORSCHLÄGE ab 01.01.2011

Um eine Feier zum Fest zu machen, sind viele Dinge notwendig.....

- geeignete Räumlichkeiten mit Atmosphäre
wie unser Euregio-Bankettzentrum:
Kapazität bis 140 Personen, mit warmen Farben,
Akzent und stufenlos dimmbare Beleuchtung .
Terrasse und Foyer,
oder unser
- Weinrestaurant,
die herrliche Lage im Kalltal,- ohne Durchgangsverkehr-
die zu einem Spaziergang zwischen den Mahlzeiten einlädt
und einen Empfang auf der Terrasse zum Erlebnis werden lässt.
- der freundliche und geschulte Service , der Ihnen das
Gute Gefühl gibt, sich ganz auf Ihre Gäste konzentrieren zu können
- die professionelle Küchenbrigade, die sowohl fachlich wie auch
technisch Ihren Festerfolg sicherstellt.
- die Beratung von Restaurantmeistern, die Ihnen viel Planungsarbeit
erspart.

Sie sehen, viele Gründe sprechen dafür mit uns zu feiern, denn Sie haben es sich verdient.

Diese Menüvorschläge setzen eine Personenzahl ab 20 und eine Vorbestellung von 14 Tagen voraus!
Preisänderungen vorbehalten!

Ihre Ansprechpartner: Peter von Agris und Dieter Walter

Telefon: 02429/9444-0 Telefax: 02429/2069 www.kallbach.de
eMail:info@kallbach.de

-Inhaltsverzeichnis-

Bitte stellen sie sich ihr Wunschmenü oder Wunschbuffet zusammen, suchen Sie selbst nach Ihrem Geschmack und nach ihrem Gästekreis die einzelnen Speisegänge aus. Um ihnen die Entscheidung zu erleichtern haben wir zu ihren Gunsten kalkuliert

Seite 1: Vorspeisen

Seiten 2: Suppen

Seite 2: Sorbet

Seite 3: Hauptgerichte

Seite 5: Dessert

Seite 6 - 11 Sondermenüs

Vorspeisen pro Person / 6,90 Euro

Hürtgenwälder Schinken an Honigmelone, Birnenchutney
Salatgarnitur mit Monschauer Ingwer Senf Dressing

Geräuchertes Bachforellenfilet mit Sahnemeerrettich und Monschauer Senf Dill Dip
an Salatgarnitur mit BIO Joghurtdressing

Roastbeefröllchen vom Eifelbullen mit Wildpreiselbeeren gefüllt
an Salatgarnitur dazu pikantes Apfelchutney

Vorspeisen pro Person / 9,50 Euro

Duett von geräuchertem und gebeiztem Lachs
an Reibekuchen mit Salatgarnitur und Limetten - Dillschmand

Bunter Vitalsalat (Gemüsestreifen, Nüsse, Kräuter, Blattsalat)
mit gebratenen Streifen von der Maispoulardebrust, Lemonendip und zweierlei
Dressing

Feldsalatröschen in Balsamico Trinkessig mit warmer Geflügelleber
und Bärlauch - Tomatensugo, Kräutercroutons

Vorspeisen auch als Vorspeisenbüfett möglich!

Unsere Empfehlung!

Gemischte Edelfischplatte mit gebeiztem und geräuchertem Fischen
Shrimpsalat und geräuchertes Forellenfilet .
dazu Monschauer Senf Dill, Preiselbeersahne und Meerrettichsoße
Poulardenbrüstchen auf Waldorfsalat und pikantem Apfel-Currychutney
Hürtgenwälder Schinken mit Honigmelone, Bitterorangenkonfitüre und
Champignonsalat

15,50 Euro pro Person

Frische Salate pro Person / 3,90 Euro

Zwei Blattsalate,
Möhren und Mais in Joghurtdressing
marinierte Tomatensalatplatte, Gurkensalat in Dillsenfsahne und Weißkohlsalat mit
Speckdressing dazu Trinkessig und Simonskaller Kräuterdressing und geschabter
Lammersdorfer Gouda

Suppen: Pro Person 3,90 Euro

Eifeler Hochzeitssuppe

Brühe vom Tafelspitz mit Markklößchen, Eierstich, Gemüsestreifen und Fleischeinlage

Belgische Zwiebelsuppe mit Lammersdorfer Käsecrouton

Alt Eifeler Schinkencremesuppe mit Kräutern und Sahne gekocht

Zweifarbiger Capuccino von Kartoffel und Lauch

Gehaltvolle Tomatencremesuppe mit einem Hauch von Knoblauch

Goulaschsuppe feurig bis scharf

Monschauer Senfcremesuppe mit Blätterteighalbmonden

Suppen als Buffet angerichtet Pro Person / 7,50 Euro

z.B. als Mitternachtssnack

mit frischem Laugengebäck zusätzlich Pro Person / 1,60 Euro

Sorbetgang Pro Person / 4,10 Euro

Sorbet mit Haussekt aufgefüllt

- Passionsfrucht

- Cassis

- Zitrone

- Winterrambour aur Pflaumenkompott mit Essigmost

Zu allen Fleisch und Fischhauptgängen servieren wir 2 verschiedene Beilagen und 2 verschiedene Gemüsebeilagen kostenfrei dazu. Diese Regelung gilt auch wenn sie sich aus mehreren Fleisch- oder Fischgängen ein warmes Büffet zusammenstellen.

Folgende Beilagen bieten wir an:

- Bippelchen
- Pommes Frites
- Kartoffelkroketten
- Röstiecken
- Nusskartoffeln
- Spätzle
- Kartoffelklöße
- Döppekooche
- Kartoffelgratin
- Bandnudeln
- Vital-Gemüse-Reis
- Herzoginkartoffeln

- Kartoffel-Kräutertaler
- Serviettenknödel

Folgende Ergänzungsbeilagen bieten wir an:

- Buttererbsen
- glasierte Möhren
- Speckbohnen
- Rahmblumenkohl
- Mandelbrokkoli
- Rosenkohl
- Rahmspinat
- Speckwirsing
- Vital Pfannengemüse süß sauer
- Ratatouille
- Kohlrabistifte in Rahm
- Bio Gemüse der Saison
(Aufpreis € 1,50 pro Person)
- Romanesko
- Spargel (Aufpreis € 4,00 pro Person)

Fleischhauptgänge Pro Person / 15,50 Euro

Variation von Puten- und Schweinebraten serviert mit Rahmchampignons und kräftiger Bratensoße

Geschmorter Rinderbraten nach Großmutter's Art mit einer kräftigen Trappistenbiersoße

Sauerbraten vom Eifelbullen mit Aachener Printensoße

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb

Geschmortes Rinderragout in Trappistenbiersoße

Fleischhauptgänge Pro Person / 19,00 Euro

Tranchiertes Roastbeef vom Eifelbullen in der Kräuter – Senfkruste gebacken, Sauce Bearnaise

Tranchen von der gebratenen Schweinelende auf Speck - Pfeffersoße

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet in Elsrahmssoße

Fleischhauptgänge Pro Person / 26,50 Euro

Zwei Rinderfiletmedaillons aus der heißen Pfanne serviert mit einer gehaltvollen Burgundersoße und geschwenkten Waldpilzen

Lammrücken rosa gebraten
serviert auf einem pikanten Gemüsesugo

Barbarie Entenbrust kräftig gewürzt und mit Waldhonig bestrichen, im Ofen gebacken, serviert mit einer klassischen Orangensoße

Fischhauptgänge Pro Person / 14,50 Euro

Gedünstetes Barschfilet in Monschauer Senfsoße

Gratiniertes Dorschfilet auf Tomatensoße

Gebratenes Seelachsfilet mit Champignon-Kräutersoße

Fischhauptgänge Pro Person / 19,- Euro

Unter Kräuterbutter gebackene Medaillons vom Norwegischem Lachs in Safransoße

Gebratenes Rotbarbenfilets auf Trauben – Specksoße

Eifeler Bachforelle, blau oder Müllerin mit Kräuterbutter und Zitrone

Gebratene Seeteufelmedaillons auf Curry Kokossoße

**Hauptgänge als Warmbüfett präsentiert!
Wir empfehlen 3 Hauptgänge !**

Unsere Empfehlung!

Hausbüfett :

Schweinefilet im Schinkenmantel gebraten,
live tranchiert mit Himbeeressigsoße,
Gedünstete Filets vom Lachs in Eis – Honig Soße
Jungbullen Roastbeef am Buffet tranchiert mit Monschauer Senfsoße,
dazu Speckbohnen , Blattspinat, glasierte Möhren und
Blumenkohl „Eifeler Art“
Döppekooche und Bippelchen

Pro Person 21,00 Euro

Desserts Pro Person / 6,50 Euro

Mousse au chocolat an frischem Obst und Soßenspiegel

Gestockte Simonskaller Herrencreme auf Pralinensoße

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

Himbeerparfait im Duett mit Bayrischer Vanillecreme und Obstsalat

Frisch gebackenes Haselnusstörtchen auf weißer Kaffeesoße

Aachener Printenmousse mit betrunkenen Rosinen (Saisondessert)

Desserts Pro Person / 7,50 Euro

Trilogie von Mousse (weiße, zartbitter und Vollmilch) an exotischen Früchten

Süßes Karussell

Etwas Eisiges, etwas Cremiges, etwas Fruchtiges nach ihrem Geschmack zubereitet

Eisbuffetplatte mit Feuerwerk serviert

3 Sorten Milcheis, Schlagsahne, Schokoladen oder Fruchtsauce, heiße Kirschen oder Obstsalat nach ihrem Wunsch zusammengestellt

Bio Käsevariation Eifel

Verschiedene Käse aus einer Käserei in Lammersdorf mit Trauben und Walnüssen, frischem Laugengebäck und Käsecreme

Desserts auch als Süßspeisenbüfett möglich!

Unsere Empfehlung!

Garnierte Eisbüfettplatte mit frischem Obstsalat,
Schlagsahne und Schokoladenbrunnen
und Simonskaller Herrencreme
serviert mit Tischfeuerwerk.

Pro Person 7,70 Euro

KOMMUNIONS / KONFIRMATIONSBUFFET

Mittagessen als Buffet

Eifeler Kommunionssuppe / Konfirmationssuppe
Brühe vom Tafelspitz mit Markklößchen, Eierstich, Gemüsestreifen und Fleischeinlage

Schweinefilet im Schinkenmantel gebraten,
live tranchiert mit Himbeeressigsoße,
Gedünstete Filets vom Lachs in Els – Honig Soße
Jungbullen Roastbeef am Buffet tranchiert mit Monschauer Senfsoße,
dazu Speckbohnen, Blattspinat, glasierte Möhren und
Blumenkohl „Eifeler Art“
Döppekooche und Bippelchen

Gestockte Simonskaller Herrencreme und für die Kinder Kommunionssuppe- oder Konfirmationssuppe
Eis mit Smarties und Schokoladensoße

Pro Person 26,50 Euro

Abendessen als Buffet:

Alt Eifeler Schinkencremesuppe mit Kräutern und Sahne gekocht

Gemischte Edelfischplatte mit gebeiztem und geräuchertem Fischen
Shrimpsalat und geräuchertes Forellenfilet .
dazu Monschauer Senf Dill, Preiselbeersahne und Meerrettichsoße
Poulardenbrüstchen auf Waldorfsalat und pikantem Apfel-Currychutney
Hürtgenwälder Schinken mit Honigmelone, Bitterorangenkonfitüre und Champignonsalat
marinierte Tomatensalatplatte, Gurkensalat in Dillsenfahne und Weißkohlsalat mit
Speckdressing

Garnierte Eisbüfettplatte mit frischem Obstsalat,
serviert mit Tischfeuerwerk.

Pro Person 23,50 Euro

Kinderbuffet

Putenschnitzelchen, Bockwurst
Erbsen & Möhren, Pommes Frites
Dreierlei Nudeln
Hackfleischsauce, Tomatensauce, Käsesoße
Mayonnaise und Ketchup

Pro Person 9,50 Euro

HOCHZEITSMENÜ

Vitalsalat
mit gebratenen Streifen von der Maispoularde
und zweierlei Dressing

Eifeler Hochzeitssuppe
Brühe vom Tafelspitz mit Markklößchen, Eierstich
Gemüstreifen und Fleischeinlage

Hauptgang am Warmbüfett präsentiert
Schweinefilet im Schinkenmantel gebraten,
live tranchiert mit Himbeeressigsoße,
Gedünstete Filets vom Lachs in Eis – Honig Soße
Roastbeef am Buffet tranchiert mit Monschauer Senfsoße,
dazu Speckböhnchen , Blattspinat,
Blumenkohl „Eifeler Art“
Döppekooche und Bippelchen

Dessertbüfett
Garnierte Eisbüfettplatte mit frischem Obstsalat,
Schlagsahne und Schokoladenbrunnen
serviert mit Tischfeuerwerk

Menüpreis 37,- Euro pro Person

SPARGELMENÜ

Sülze vom Stangenspargel mit Kressevinaigrette
und Ruccolasalat im Fillokorbchen

Legierte Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen

Flan vom grünen Spargel mit gebratener Entenbrust
Himbeer – Honigjus

Kalbsrückensteak mit Spargel überbacken
dazu Herzoginkartoffeln und leichte Tomatenhollandaise

Erdbeer-Spargeltatar in lauwarmer Pfeffersoße mit Vanilleeiscreme

Euro

(Preis: Saisonbedingt)

WILDMENÜ

Pastete von heimischem Wild mit pochierter Rotweibirnen und Sprossen

Klare Wildsuppe mit Gemüsebrunoise und verlorenem Ei

Crepes mit Waldpilzen gefüllt an Schnittlauchsoße

Hirschrücken rosa gebraten,
mit Lebkuchensoße, dazu Pfifferlinge und Wirsingbällchen mit Kartoffelfüllung

Aachener Printenmousse mit betrunkenen Rosinen

Menüpreis pro Person 53,50 Euro

(Preisänderung vorbehalten: Saisonbedingt)

WEIHNACHTSMENÜ

Feldsalatröschen in Trinkessig
mit warmer Entenleber

Legierte Maronensuppe mit Croutons

Zanderfilet mit Kartoffelschuppe gebraten, Rieslingsoße

Weihnachtsgans mit Schmorapfel und Feigen
dazu Rosenkohl, Apfelrotkohl und Mandelbällchen

Winterlicher Eisstollen an Pralinensoße

Menüpreis pro Person 49,50 Euro

(Preisänderung vorbehalten: Saisonbedingt)

FEINSCHMECKERMENÜ

Streifen von der Taubenbrust auf Steinpilz Carpaccio

Capuccino von Kaiserschoten mit frittiertem Rucola

Flußkrebssragout an 7 Korn Reis

Limonen-Joghurtsorbet

Filet vom Eifelbullen im Kräutermantel gebacken
dazu Gemüsearrangement und Nußkartoffeln

Gratinierte Früchte mit Orangensahne

Menüpreis pro Person 63,50 Euro

EUREGIO-GALA-MENÜ

Räucherforellen Mousse auf grüner Soße
mit rotem Kaviar

Essenz von Eifeler Waldpilzen
unter der Blätterteighaube serviert

In Butterschmelz gebratenes Kalbsbries an Safransoße

Lütticher Entenleberknödel
umlegt mit Broccoliröschen

Sorbet Triologi nach Art des Küchenchefs

Gebratener Hürtgenwälder Hirschrücken mit Monschauer Senf-Quitten-Soße
dazu kleines Gemüse und Birnenkartoffeln

Belgischer Romedon auf
Apfelsalat überbacken

Printenmousse an Johannisbeerschaum
und Pitahaya

(Preis nach Saison)

Ihr Fest als Grillparty...

z.B. zum runden Geburtstag
denn bei uns fällt Ihre Party nicht ins „Wasser“,
wie.....lassen sie sich beraten!
-all you can eat-

Leichtes Vorweg:

Buntes Salatbuffet, ganzer pochierter Lachs,
Pflaumen im Speckmantel, Tomate mit Mozzarella und Melone mit Schinken
Deftiges zum Hauptgang auf Holzkohle gegrillt:
Schweinesteaks in Biermarinade
Kräutergrillwurst
Frikadelle mit Speck,
Putensteak mit Simonskaller Marinade (pikant)
Wels in Folie gegart mit frischen Kräutern mariniert

Unsere Beilagen:

Döppekooche, Rosmarin Kartoffelspalten, Grillkartoffeln
Mariniertes warmes Gemüse, gefüllte Grilltomaten, Möhrengemüse
Hausgemachtes Simonskaller Lavendelbrot
Unsere Dips:
Kartoffelcreme, Grillsoße hot&cold
süß-saure Chilisoße, Monschauer Senfsoße
Senf & Ketchup
.. und hinterher frischer Obstsalat

Komplettpreis pro Person 29,50 Euro

Ihr Fest einmal anders.....

als Brunch oder als Empfang

Beginn z.B. Sonntag gegen 11.00 Uhr mit Kaffee, Sekt und Orangensaft

dazu „Finger-Food“:

½ Partybrötchen garniert und belegt mit
Bio Camembert, Hürtgenwälder Schinken, Hausgemachte Lammsalami,

geräuchertes Forellenfilet, gebeizter Lachs, **2,10 Euro** pro Stück

in Teig ausgebackene Garnelen **3,60 Euro** pro Stück

Anschließend empfehlen wir Ihnen unsere
Spezialitäten vom Warmbüfett oder ein leichtes Menü.

Amuse-Geule-Kommunikations-Menü

7 kleine Gänge für ihre Locker Party, z.b. in unserer Hausbar

Eifeler Forellenfilet auf lauwarmem Kartoffelsalat

Capuccino vom Bärlauch

Gebackene Poulardenbrustwürfel in Knusperpanade

Kräuterrisotto mit Limonensoße

Gedünstetes Zanderfilet in Kräutersoße

auf Blattspinat mit Nußkartoffeln

Geschmortes Lammragout in Pfefferrahm

auf Speckbohnen und Döppekooche

Lammersdorfer Käsewürfel

mit Trauben

Eis mit Früchten der Saison

Preis pro Person 39,00 Euro

Auch als Weinmenü mit korrespondierenden Weinen pro Person **19,50 Euro** Aufpreis



Unsere Getränke-Pauschale

Für Gesellschaften ab 40 Personen

Beginn nachmittags mit
Kaffee, Aufgussgetränke und Mineralwasser
reichlich

danach

1. Ihr Sektempfang an unserem Sektbrunnen

Sekt, Sekt mit Orangensaft, Kir-Royal
Kir-Royal alkoholfrei, Wasser

2. 6- Std. Getränke-Pauschale

z.B. von 19:00 Uhr bis 1:00 Uhr
- 2 korrespondierende Weine
- frisches Bier aus unserer mobilen Theke gezapft
- Mineralwasser

3. Kaffee- und Digestif-Pauschale

Tasse Kaffee, Simonskaller Eis im Eismantel
Grappa aus dem Barrique-Faß,
Winterrambour- Apfelbrand

Komplett €34,50 pro Person

Jede weitere Verlängerungsstunde

€2,50 p. Pers.

**Ihre persönliche
Checkliste-
Damit Ihre Feler ein
voller Erfolg wird!**

Ihre Hochzeit steht an... Sie möchten ein Bankett
Geben? Da muss im Vorfeld natürlich schon alles
genau geplant werden, damit Ihre Veranstaltung
für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen
Erlebnis wird.

Die vorliegende Checkliste soll Ihnen und uns
Helfen, die Übersicht zu behalten.

Art der Veranstaltung:	_____
Datum:	_____
Beginn:	_____
Personenzahl:	_____
Bestuhlungsform:	_____
Kerzen:	_____
Essenszeiten:	_____
Sektempfang:	_____
Kuchen:	_____
Menü:	_____
Mahlzeiten: (Kinder, Vegetarier)	_____
Aperitif:	_____
Weine:	_____
Digestif:	_____
Hochzeitstorte:	_____
Kirche:	_____
Musik:	_____
Florist:	_____
Tischdekoration:	_____
Blumen:	_____
Kirchenschmuck:	_____
Druckwerke:	_____
Einladungskarten::	_____
Menükarten:	_____
Anzeigen:	_____
Fotograf-Video:	_____
Sonstiges:	_____

**Adressen,
auf die Sie sich
verlassen können !**



Jahrelange Zusammenarbeit mit den unten aufgeführten Firmen und die damit verbundene Zufriedenheit in der Erledigung der Aufträge veranlassen uns, auch Ihnen diese Firmen weiter zu empfehlen. Wir geben Ihnen die Namen der richtigen Ansprechpartner- gerne werden diese Sie bei der Auswahl der verschiedensten Dinge beraten .

	<i>Adresse:</i>	<i>Ansprechpartner/in</i>
Kirche:	Marienkapelle Simonskall	Pastor Lautenschläger
	Pfarre Sankt Josef, Vossenack Pfarrbüro , Tel: 02429/1023	
	Küsterin, Tel: 02429/1392	Frau Marlene Kirch
Musiker:	Disjockey Hürtgenwald Telefon: 02429/2936	Herr Uli Rüttgers
	Disjockey Hürtgenwald Telefon: 02429/3640	Herr Walter Offermann
	Alleinunterhalter Antoniusstraße 42 53909 Zülpich Langendorf Telefon: 02252/ 6715	Herr Jacob Graf
	Stimmungsduo Die Stroßejonge Peter und Reinhold Enpütz 20 52393 Hürtgenwald Telefon: 02429/ 2300	Herr Roeb
	Klaviermusik: Auf Anfrage !	

**Adressen,
auf die Sie sich
verlassen können !**

Florist: Blumen Drehsen Frau Keischgens
Familie Keischgens
Moderne Floristik
Hürtgenwald/Vossenack
Telefon: 02429/1214
Fax: 02429/ 901640

Fotograf: Fotoservice Bruni Hytrek Bruni & Helmut Hytrek

Germeter 67
52393 Hürtgenwald / Vossenack
Telefon: 02429/403
Fax : 02429/ 3131
Mail: hf.hytrek@planet-interkom.de

Druckwerke: Mediendesign Druck Herr Rainer Valder

Zweifallerweg 8
52393 Hürtgenwald / Vossenack
Telefon: 02429/901023
Fax : 02429/ 901024
Mail: info@mediendesigner.com
Internet : www.mediendesigner.com



Liebe Gäste,

wir bitten um Verständnis,

das in unserem Haus nur bis
2:00 Uhr

Musik möglich ist!

Vielen Dank!

