



Wir machen Ihre Feier zum Fest!

MENÜVORSCHLÄGE ab 01.01.2008

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

- geeignete Räumlichkeiten mit Atmosphäre
wie unser Euregio-Bankettzentrum:
Kapazität bis 150 Personen, mit warmen Farben,
Akzent und stufenlos dimmbarer 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 - 9 Sondermenüs

Vorspeisen pro Person / 6,50 Euro

Honigmelone mit Hürtgenwälder Schinken an Salatgarnitur mit Monschauer Senf Dressing

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

Tomate – Lammersdorfer Brie mit Bärlauchpesto und nativen Olivenöl mariniert

Roastbeefröllchen vom Eifelbullen mit Wildpreiselbeeren gefüllt an Salatgarnitur dazu pikantes Apfelchutney

Vorspeisen pro Person / 9,50 Euro

Geräucherter Lachs an Reibekuchen mit Salatgarnitur und Limetten - Dillschmand

Tatar von Matjes und Lachs auf Salatstreifen und Ketakaviar

Bunte Salatvariation mit Streifen von gebeiztem Lachs, Kaviarmayonaise

Vitalsalat mit gebratenen Streifen von der Maispoularde und zweierlei Dressing

Feldsalatröschen in Balsamico Trinkessig mit warmer Entenleber und Kräutercroutons

Vorspeisen auch als Vorspeisenbüfett möglich!

Unsere Empfehlung!

Gemischte Edelfischplatte mit gebeiztem und geräuchertem Lachs

Shrimpsalat und geräuchertes Forellenfilet .

dazu Monschauer Senf Dill und Meerrettichsoße

Poulardenbrüstchen auf Waldorfsalat und pikantem Apfelcutney

Hürtgenwälder Schinken mit Honigmelone, Preiselbeeren und Champignonsalat

15,50 Euro pro Person

Frische Salate pro Person / 3,90 Euro

Zwei verschiedene Blattsalate,

außerdem Vitalsalat mit Bleichsellerie, Möhren und Mais in Joghurtdressing

marinierte Tomatensalatplatte, Gurkensalat in Dillsahne 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 und Gemüsestreifen- und Fleischeinlage

Simonskaller Sonntagssuppe

Kräftige Hühnersuppe mit Fleischeinlage, Nudeln und Gemüse

Belgische Zwiebelsuppe mit Lammersdorfer Käsecrouton

Alt Eifeler Schinkencremesuppe mit Kräutern und Sahne gekocht

Capuccino von Kartoffel und Lauch

Rahmsuppe von Champignons mit Eigelb gebunden

Tomatencremesuppe mit einem Hauch von Knoblauch

Goulaschsuppe feurig bis scharf

Sauerkrautrahmsuppe mit Blutwurst

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

- Sorbet Triologi nach Art des Küchenchefs

Tomate/Bärlauch/Zitrone

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 / 14,50 Euro

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

Geschmorter Rinderbraten nach Großmutter´s Art mit einer kräftigen Trappistenbiersauce

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb

Geschmortes Rinderragout in Trappistenbiersoße

Fleischhauptgänge Pro Person / 19,- Euro

Tranchiertes Roastbeef in der Kräuter – Senfkruste gebacken, Sauce Bearnaise

Tranchen von der gebratenen Schweinelende auf Speck - Pfeffersauce

Medaillons vom Schweinefilet in Elsrahmsöße

Fleischhauptgänge Pro Person / 22,50 Euro

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

Lammrücken rosa gebraten
serviert auf einem pikanten Gemüsesugo

Barberie Entenbrust kräftig gewürzt und mit Waldhonig bestrichen, im Ofen gebacken, serviert mit einer klassischen Orangensauce

Fischhauptgänge Pro Person / 14,50 Euro

Gedünstetes Barschfilet in Monschauer Senfsauce

Gratiniertes Dorschfilet auf Tomatensauce

Gebratenes Seelachsfilet mit Champignon-Kräutersauce

Fischhauptgänge Pro Person / 19,- Euro

Gedünstete Medaillons vom Norwegischem Lachs in Safransoße

Gebratenes Rotbarbenfilets auf Trauben – Specksauce

Eifeler Bachforelle, blau oder Müllerin mit Kräuterbutter und Zitrone

In Butter gebratene Atlantik Seezungenfilets auf Bärlauchsauce

Gebratene Seeteufelmedaillons auf Curry Kokossauce

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

Unsere Empfehlung!

Simonskall Büfett :

Schweinefilet im Schinkenmantel gebraten,
live tranchiert mit Himbeeressigsoße,
Gedünstete Filets vom Lachs in Els – Honig Soße
Roastbeef am Buffet tranchiert mit Monschauer Senfsoße,
dazu Speckböhnchen , Blattspinat,
Blumenkohl „Eifeler Art“
Döppekooche und Bippelchen
21,- Euro Pro Person

Desserts Pro Person / 6,50 Euro

Mousse au chocolate an frischem Obst und Saucenspiegel

Gestockte Simonskaller Herrencreme auf Pralinensauce

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

Himbeerparfait im Duett mit Bayrischer Vanillecreme und Obstsalat

Frisch gebackenes Haselnusstörtchen auf weißer Kaffeesauce

Bunte Käsevariation mit Trauben und frischen Stangenbrot

Aachener Printenmousse mit betrunkenen Rosinen

Desserts Pro Person / 8,00 Euro

Triologie von Mousse 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

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
serviert mit Tischfeuerwerk.

7,70 Euro Pro Person

SPARGELMENÜ

Sülze vom Stangenspargel mit Kressevinaigrette
und Ruccolasalat im Fillokörbchen

Legierte Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen

Flan vom grünem Spargel mit gebratener Entenbrust
Himbeer - Honigjus

Kalbsrückensteak mit Spargel überbacken
dazu Herzoginkartoffeln und leichte Tomatenhollandaise

Erdbeer-Spargeltatar in lauwarmer Pfeffersauce mit Vanilleiscreme

42,00 Euro

(Preisänderung vorbehalten: Saisonbedingt)

WILDMENÜ

Wildsalat mit pochierter Rotweibirnen und Sprossen

Klare Wildsuppe mit Gemüsebrunoise

Crepes mit Waldpilzen gefüllt an Schnittlauchsoße

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

Aachener Printenmousse mit betrunkenen Rosinen

53,50 Euro

(Preisänderung vorbehalten: Saisonbedingt)

FEINSCHMECKERMENÜ

Streifen von der Taubenbrust auf Steinpilz Carpaccio

Capuccino von Kaiserschoten

Helgoländer Hummer in Kaviarcreme

Limonen-Joghurtsorbet

Filet vom Eifelbullen im Kräutermantel gebacken
dazu Gemüsearrangement und Nußkartoffeln

Gratinierte Früchte mit Orangensahne

63,50 Euro

(Preisänderung vorbehalten: Saisonbedingt)

WEIHNACHTSMENÜ

Feldsalatröschen in Trinkessig
mit warmer Entenleber

Legierte Morchelsuppe mit Croutons

Zanderfilet mit Kartoffelschuppe gebraten, Rieslingsauce

Weihnachtsgans mit Schmorapfel und Feigen
dazu Rosenkohl, Apfelrotkohl und Mandelbällchen

Winterlicher Eisstollen an Pralinensoße

49,50 Euro

(Preisänderung vorbehalten: Saisonbedingt)

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 Sauce
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:
Lachs mit frischen Kräutern mariniert in der Folie
Eifel Tappas mit Dips
Salat vom Büfett

Deftiges zum Hauptgang:
Schweinesteaks in Biermarinade
Grillwurst und Kräutergrillwurst
mariniertes Rindersteak, Frikadelle mit Speck
Lummersteak mit Speck umwickelt

Unsere Beilagen:
warmer Rheinischer Kartoffelsalat
Döppekooche, Grillkartoffeln
gefüllte Tomaten, Vitalgemüse
Simonskaller Löcherbrot

Unsere Dips:

Sour-cream, Kräuterbutter
Barbequesauce hot&cold
süß-saure Chilisauce
Monschauer Senfsauce
Senf & Ketchup
Komplettpreis pro Person 21,50 Euro

Ihr Fest einmal anders.....

als Brunch oder als Empfang

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

dazu „Finger-Food“:

½ Partybrötchen garniert und belegt mit

Tartar, Camembert, Hürtgenwälder Schinken, geräucherte Gänsebrust,
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.

Das Amuse-Geule-Menü

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

Eifeler Forellenfilet auf lauwarmem Kartoffelsalat

Suppe der Saison

Gebackene Poulardenbrustwürfel in Knusperpanade

Bärlauchrisotto 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 35,00 Euro

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