

Unsere Angebote

High tea

Sehr britisch und sehr angesagt: mit Freunden oder der Familie eine Tasse Tee trinken. Genießen Sie einen süßen oder herzhaften Snack und wählen Sie köstliche Teesorten aus unserem auswahlreichen Sortiment. Ein Empfang mit einem spritzigen Glas Sekt macht den Anlass noch festlicher. Unser High Tea kann in unserem Restaurant, in der Lobby oder bei schönem Wetter im Garten serviert werden.

3-Gang High Tea (ab 10 Personen)

- Unbegrenzte Nutzung von Kaffee, Tee, Wasser und Orangensaft (innerhalb von 2 Stunden)
- Geräucherter Lachs mit Trüffel-Rührei, serviert am Tisch
- Warme Delikatessen des Küchenchefs, serviert am Tisch
- Auswahl an Süßigkeiten und französischem Gebäck

€ 19,50 pro Person

Dazu ein Glas Sekt

- Empfang mit einem schönen Glas Cava

€ 5,00 Zuschlag pro Person

Tea tables

Tea table Basic

- 2 Brötchen pro Person, belegt mit Käse und verschiedenen Wurstsorten
- Unbegrenzte Nutzung von Kaffee, Tee und Wasser

€ 11,00 pro Person

Tea table Basic Plus

- 1 Tasse Suppe pro Person
- 2 Brötchen pro Person, belegt mit Käse und verschiedenen Wurstsorten
- Unbegrenzte Nutzung von Kaffee, Tee und Wasser

€ 14,00 pro Person

Tea table Deluxe

- 1 Tasse Suppe pro Person
- 1 Stück Torte
- 2 Brötchen pro Person, belegt mit Käse und verschiedenen Wurstsorten
- Unbegrenzte Nutzung von Kaffee, Tee und Wasser

€ 17,00 pro Person

Unsere Angebote

Diner

Menüs

Unsere Menüs richten sich nach der Jahreszeit und den Wünschen Ihrer Gruppe. Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre Diätwünsche.

2-Gänge-Menü	€ 24,75 pro Person
3-Gänge-Menü	€ 29,75 pro Person
4-Gänge-Menü	€ 35,75 pro Person

Fleisch und Fisch Platten Buffet

(ab 20 Personen)

€ 29,50 pro Person

Auswahl an Vorspeisen

- Die Suppe des Tages, inspiriert von der Jahreszeit
- Fleischplatte: Pastete, roher Schinken, Coppa di Parma, lokale „Limburg“ Sülze, geräuchertes Hähnchen, saisonale Produkte
- Fischplatte: Räucherlachs, Krabbencocktail, Limburger Forelle, verschiedene Arten geräucherter Makrelen
- Frischer Salat
- Brot und Butter
- Passende Saucen und Vinaigrette

Auswahl an Hauptspeisen

- Kalbfleischeintopf mit Pilzen
- Gekochter Lachs mit Spinat und Weißweinsauce
- Pasta Bolognese
- Würziger Reis
- Überbackene Kartoffel
- Zwei Arten von Gemüse der Saison

Dessert

- Das „Ultra doux“-Erlebnis des Küchenchefs
- Frische Früchte

Spanferkel - zusätzlich zum Buffet
(ab 40 Personen)

€ 250,00

Unsere Angebote

6 Kontinenten Buffet

(ab 50 Personen)

€ 34,50 pro Person

Europa

- Europäisches Antipasti Gericht mit deutscher Pastete, Coppa di Parma, Ardennenschinken, italienische Mortadella-Wurst und schwedische Salami
- Spanische Paella mit Meeresfrüchten
- Französischer Käse mit Brot und ein Honigapfelsirup

Amerika

- Amerikanische Bürger mit Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Tomaten, Bacon, Salat, Ketchup und Mayonnaise (weitere Saucen werden separat serviert)
- Amerikanische Hotdogs mit Sauerkraut, Wurst, Senf und Ketchup (weitere Saucen werden separat serviert)
- Amerikanischer weißer Krautsalat

Südamerika

- Peruanisches Hähnchen in Kokosmilch und Zitronengras
- Mexikanische Wraps mit würzigem Hackfleisch, Käse und Tomaten
- Surinamische Süßkartoffelsuppe
- Mexikanische Doritos mit Guacamole

Asien

- Asiatisches Hähnchen Saté mit süßer Soja-Erdnuss-Sauce, Atjar (eingelegtes Gemüse), frittierte Zwiebel und Krabbenchips
- Vietnamesische Frühlingsrollen mit Chillisauce
- Indisches Curry mit Fisch und Naan Brot

Ozeanien/ Australien

- Australischer Lammeintopf mit Kohlrabi
- Victoria Bass mit knuspriger Kruste und Tomatensauce
- 4 verschiedene Salate

Nord- und Südpol

- Eiskugeln mit dem Geschmack Ihrer Wahl

Unsere Angebote

Buffet the Low Lands

(ab 50 Personen)

€ 32,50 pro Person

Belgien

- Ardennenschinken mit Melone und Preiselbeeren
- Kroketten mit Garnelen mit Cocktailsauce und Eisbergsalat
- Eintopf mit Trappist Bier und einer Portion Pommes Frites
- Hähnchenauflauf mit Scampi, Scholle und saisonalem Gemüse
- Kalbshackbällchen aus Liège in Tomatensauce mit einem Blumenkohlsalat
- Waffeln aus Liège und Brüssel mit warmen Beeren und Schokolade

Niederlande

- Gebratener Hering, holländischer Hering auf Roggenbrot und Heringssalat
- Rinderwurst mit Gewürzgurken, Amsterdam Zwiebeln und Eier vom Bauernhof
- Schmale, frittierte Streifen Kabeljau mit Ravigottesauce und jungem Salat
- Rindereintopf mit Kartoffeln und grünen Bohnen
- Vol-au-vent mit Selleriesalat
- Pancakes mit Eis und Apfelsirup aus Gulpen
- Grießbreipudding mit Brombeersauce und Schlagsahne