



**ALTENBERGER HOF**

HOTEL & RESTAURANT

## BANKETTMAPPE 2019



Liebe Gäste, wir heißen Sie herzlich willkommen und freuen uns, Ihre Veranstaltung auszurichten und zu einem unvergesslichen Fest zu gestalten.

Der Altenberger Hof besticht durch seine wunderschöne Lage mitten im Bergischen Land, direkt vis á vis des Altenberger Domes.

Unsere stilvollen und atmosphärischen Räume im historischen Gemäuer des ehemaligen Zisterzienserklosters bieten Ihnen den passenden Rahmen für Ihre individuelle Feier. Unsere Bankettmappe gibt Ihnen einen Einblick in unser umfangreiches Angebot. Gerne berät Sie unser erfahrenes BankettTeam mit Freude und Fachkenntnis.

Ihr Gastgeber-Team vom Hotel-Restaurant Altenberger Hof

Claudia und Thomas Spital



**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

**Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü \*  
aus unseren Bausteinen selbst zusammen!**

**VORSPEISEN**

Jahreszeitliche Blattsalate in Balsamico Vinaigrette *mit gebratenen Pilzen ( <b>saisonal</b> )	€ 9,50
*mit gebratenen Garnelen	€ 14,50
Kräuterterrine vom Kalbstafelspitz an Wildkräutersalat mit Senf-Zitronen Schmand	€ 14,50
Jogurtterrine vom geräucherten Bachsaibling auf Wildkräutersalat und Sauerampfer Dip	€ 14,50
Spargelmousse in Räucherlachsmantel auf grünem Spargelsalat in Kerbelvinaigrette (saisonal)	€ 15,50
Poulardenterrine auf süß-saurem Frühlingsgemüse	€ 13,50
Terrine von Schafskäse & Olive mit Salatbouquet & mediterranem Gemüse	€ 13,50
Terrine von Mittelmeerfischen und Tomaten auf Artischockensalat und Kapernvinaigrette	€ 16,00
Buttermilchmousse auf Basilikumsauce und Gemüsechips	€ 11,50
Gebratener Pulpo mit Artischocke Olive und Tomate	€ 14,50
Feldsalat in Kartoffeldressing mit geräucherter Entenbrust und Preiselbeer-Dipp	€ 14,50

**\*Wir bitten um Auswahl eines einheitlichen Menüs für alle Gäste**



**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

**Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü\* aus  
unseren Bausteinen selbst zusammen!**

**SUPPEN**

Cremesuppe von der bergischen Kartoffel - Fenchel-Salsiccia	€ 7,50
Tomatencremesuppe mit Kräuter Pesto Öl	€ 7,50
Essenz von Wildgeflügel mit Trüffelklößen	€ 9,50
Essenz von der Roma Tomate und Basilikum Quark Nocken	€ 9,50
Cremesuppe vom weißen Stangenspargel - Räucherlachs ( Saison)	€ 8,50
Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Markbällchen und Royal	€ 8,50
Kräuterschaumsuppe von der Räucherforelle -Spinat-Grießnocken	€ 8,50
Kürbiscremesuppe mit Chutney - Wildschinkenstreifen	€ 8,50
Schaumsuppe vom Spitzkohl mit gebackenem Wachtel Ei	€ 9,50

**ZWISCHENGÄNGE - WARMER VORSPEISEN**

Gebratenes Doraden Filet auf Kräuter Risotto - grüner Spargel	€ 14,00
Kross gebratener Zander auf Perlgrauen - Risotto mit Rieslingschaum	€ 14,00
In Aromen gebratener Wolfsbarsch mit Tomaten Papaya Ragout Basilikumschaum	€ 16,50
Seeteufel im Speckmantel auf Tomaten - Bulgur Zucchinigemüse	€ 17,50
In Olivenöl konfiertes Kabeljau, Zwiebeln und Paprika	€ 14,00
Zweierlei von Stubenküken auf Karotten Püree Kartoffelstroh und Gewürzjus	€ 15,00
Riesengarnelen im Kartoffelmantel auf asiatischem Wokgemüse	€ 16,50
Spinat Ricotta Ravioli auf Paprika-Zwiebel Sugo gebackene Petersilie	€ 12,00



**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

**Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü\* aus  
unseren Bausteinen selbst zusammen!**

**HAUPTGÄNGE**

Rosa gebratener Tafelspitz in Schnittlauchrahm mit sautiertem Spitzkohl und Spaghettoni	€ 24,00
Krosser Rücken vom Eifeler Spanferkel mit Malzbiersauce - Bayrisch Kraut - Semmelklöße	€ 24,00
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Morchel-Sherry Sauce - Spätzle - Spargelragout ( <b>saisonal</b> )	€ 27,00
Im Kräutermantel gebratenes Rinderfilet auf Pfefferrahm Kohlrabi - Kartoffeltaler	€ 32,00
Rosa gebratene Lammkeule unter der Kräuterkruste mit Bohnenragout und gratinierten Kartoffeln	€ 26,00
Roulade vom Milchkalbsrücken mit Thymiansauce Paprika-Zucchini-gemüse - Risolee Kartoffeln	€ 24,00
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen ( <b>saisonal</b> ) oder jahreszeitlichen Pilzen glasierten Karotten-gebratener Semmelkloß	€ 27,00
Konfiertes Rinderfilet in Olivenöl auf Chili-Spaghettoni mit Ofentomaten und jungen Lauch	€ 32,00
Strudel vom Rehrücken und jahreszeitlichen Pilzen auf Preiselbeeren - glasierte Rübchen - Kräuterknöpfe	€ 34,00
Geschmorter Rindertafelspitz mit Rahmwirsing und Spätzle	€ 24,00
Geschmorter Kalbstafelspitz in Kräutersauce Kürbisragout ( <b>saisonal</b> ) - Kartoffeltaler	€ 24,00
Geschmorte Ochsenbacke auf Selleriepüree Kartoffelgnocchi	€ 24,00
Hirsch- oder Rehrücken ( <b>saisonal</b> ) in Wacholderrahmsauce glasierter Rosenkohl - Kartoffelkrapfen	€ 36,00
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust Schwarzwurzeln - gebackener Pillekuchen	€ 26,00



**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

**Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü\* aus  
unseren Bausteinen selbst zusammen!**

**DESSERTS**

Variation von Blutorange mit Zitronensorbet	€ 10,00
Apfel-Sauerrahmtarte mit Zitronen-Schmandeis	€ 10,00
Warmer Kompott von Bühler Zwetschgen – Walnusseis (saisonal)	€ 10,00
Riesling - Birne und Schokoladenmousse mit Minzсорbet	€ 10,00
Warmer Mohnkuchen mit Aprikosenröster und Mandelmilcheis	€ 10,00
Ragout von Herzkirschen mit Portweincreme und Bitterschokoladensorbet (saisonal)	€ 10,00
Grütze von Sommerbeeren und Joghurteis	€ 10,00
Charlotte von der Himbeere mit Schokoladeneis	€ 10,00
Panna Cotta von Weinbergpfirsich und Limonen – Sorbet	€ 10,00
Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren und Vanilleschaum	€ 10,00
Mandel - Bananenkuchen auf geeister Rhabarber-Erdbeersuppe und Erdbeersorbet	€ 11,00
Clafoutis von der Aprikose - Aprikosenragout und Karamelleis	€ 10,00

**\*Wir bitten um Auswahl eines einheitlichen Menüs für alle Gäste**



**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

**Unsere beliebten Jahreszeiten-Menüs von unserem  
Küchenchef für Sie zusammengestellt.**

### **FRÜHLING**

Frühlingssalate in Balsamessigmarinade  
mit gerösteten Waldpilzen

\* \* \*

Kräuterschaumsuppe mit Zanderklößchen

\* \* \*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Schnittlauchsoße  
mit jungem Wurzelgemüse und feinen Nudeln

\* \* \*

Rhabarber- Erdbeer- Grütze mit Vanilleeis

€ 55,00

### **SOMMER**

Geeiste Melonensuppe mit gebackenen Garnelen

\*\*\*

Goldbrasse auf Rotweinrisotto  
mit grünem Spargel

\*\*\*

Rinderfilet im Olivensud pochiert mit  
konfierten Tomaten und feinen Chilinudeln

\*\*\*

Eingelegte Herzkirschen mit Portweincreme  
und Bitterschokoladensorbet

€ 69,00





**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

**Unsere beliebten Jahreszeiten-Menüs von unserem  
Küchenchef für Sie zusammengestellt.**

### **HERBST**

Kleine Variation vom Seesaibling  
Essigkartoffeln und geröstetem Speck

\* \* \*

Steinpilzcremesuppe mit Kräuterklößchen

\* \* \*

Rosa gebratene Rehkeule in Hagebuttensoße  
mit glasierten Butterrüben und Selleriepüree

\* \* \*

Zwetschgenterrine mit Rumsahne  
und Orangen- Mandeleis

€ 64,00

### **WINTER**

Feldsalat in Kartoffeldressing mit  
heißgeräucherter Entenbrust und Preiselbeerkompott

\* \* \*

Cremesuppe von der Schwarzwurzel

\* \* \*

Hirschroulade in Wacholdersoße mit  
glasiertem Rosenkohl und Kartoffelkrapfen

\* \* \*

Haselnußpudding auf Apfel-  
Rotwein- Püree mit Krokanteis

€ 57,00



**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

## **Buffet Vorschläge – ab 30 Personen**

### **RHEINISCH - BERGISCH**

#### **Vorspeisen**

Mousse von der Räucherforelle mit Sahne-Meerrettich

Kleine Fleischbällchen auf Krautsalat

Medaillons von der Poulardenbrust auf Champions und Kirschtomate

Mildgeräucherte Lachsforelle auf Apfel-Radieschensalat

Blattsalate und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Frisches Baguette und Landbrot von der Naturbäckerei Kretzer

#### **Suppe und Hauptgang**

Cremesuppe von der Bergischen Kartoffel mit gebratenen Mettenden

Rheinischer Sauerbraten in Rosinenjus mit Kartoffelklößen und Rotkohl

Glasierter Schweinerücken mit dicken Bohnen und Pillekuchen

#### **Dessert**

Milchreis mit Erdbeersauce

Bergisches Grießflammeri mit Himbeermark Beerengrütze mit Bauernrahm

€ 49,50 pro Person





**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

## **Buffet Vorschläge – ab 30 Personen**

### **MEDITERRAN**

#### **Vorspeisen**

Salat von Meeresfrüchten mit Tomate und Papaya

Pulpo und Artischocke und Olive

Gebeizte Königsmakrele auf Algensalat

Cocktail von Geflügel Ananas Papaya und Drachenfrucht Verschiedene Salate und Rohkost mit Dressings

Frisches Baguette und Landbrot von der Bäckerei Kretzer

#### **Hauptgang**

Schweinekeule im Ofen gegart mit Olive Papaya und Tomate mit grünem Pfeffer und Risoleé Kartoffeln

konfierter Lachs in Olivenöl mit Gremolata sowie Gemüse und Duftreis

Gemüseauswahl des Marktes

#### **Dessert**

Italienisches Biskuit

Obstauswahl und Eis

Tiramisu „Altenberger Hof“

Panna Cotta von der Himbeere

€ 56,00 pro Person



**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

## **Buffet Vorschläge – ab 30 Personen**

### **ALTENBERGER DOM**

#### **Vorspeisen**

Burgunderterrinen mit Tomate-Brot Salat  
Cocktail von der Maispoularde mit Ananas und Pfirsich  
Graved und Räucherlachs an Honig-Dill-Senf-Sauce  
Roastbeef Röllchen mit Spargel gefüllt auf Apfelseller Salat  
Jahreszeitliche Blattsalate und Rohkost mit verschiedenen Dressing  
Frisches Baguette und Landbrot von der Bäckerei Krätzer

#### **Hauptgänge**

in Aromen gebratene Maispoularde in Cognacrahmsauce  
Pochiertes Lachsfilet mit Basilikumsauce  
Gemüse des Marktes  
Lauchnudeln und Bratlinge

#### **Dessert**

Bayrisch Creme mit Himbeersauce  
Sülze von Waldbeeren mit Martini  
Clafoutis und Ragout von der Aprikose Eisauswahl mit Sahne

€ 57,50 pro Person



**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

**Flying Dinner – ab 60 Personen**

serviert in kleinen Gläsern, Tumblern, auf kleine Teller, Schalen, Schiffchen

**Vorspeisen kalt und warm**

Doradenfilet auf Wakame-Salat mit geröstetem Sesam	€ 5,00
Tomaten-Brotsalat mit gebeiztem Lammrücken	€ 5,00
Rotkohl-Preiselbeer-Salat in Pflaumendressing mit Perlhuhnbrust	€ 4,50
Vanille Peppernata mit Serranoschinkenmousse	€ 3,50
Lachswürfel Tataki Style mit Teriyaki Sauce und Sesamcreme	€ 5,00
Gurken-Minz-Mojito mit kleiner Kalbsfrikadelle	€ 3,50
Strudel von Himmel und Erde mit rotem Zwiebelrelish	€ 4,00
Vanillegebeizter Zander mit Melone	€ 5,00
Entenleber-Creme Brulée mit Gewürzkruste	€ 4,00
Sushi im Glas mit Wasabimousse und Sojagelee	€ 5,00

**Suppen**

Zitronengras-Currysüppchen	€ 2,00
Getrüffeltes Kartoffelsüppchen	€ 2,00
Tomatenespuma im Glas	€ 2,50
Cappuccino von der Barbarie Ente	€ 3,00

**Pasta & Veggie**

Taglioni mit Lauch und weißem Trüffelschaum	€ 3,00
Ravioli gefüllt mit Ricotta & Bärlauch (saisonal) - Ciprianischaum	€ 3,00
Körniges Waldpilzrisotto – Parmesansgel	€ 3,00
Im Tempurateig gebackenes Gemüse auf Koriander-Chilijoghurt	€ 3,50

**Salate**

Mediterraner Nudelsalat mit Gemüse und Basilikumpesto	€ 3,00
Crevettensalat mit Chili-Orangengelee und Curry-Mousse	€ 5,00
Couscous-Salat mit Ingwer-Maishähnchenfilet	€ 3,50
Bunter Salat von Minilinsen mit Frischkäse-Nuss-Bällchen	€ 3,00
Wildkräutersalat mit Grissini und Parmesanchip	€ 3,00
Feldsalat mit Granatapfelkernen und Walnußdressing	€ 2,50



**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

### **Flying Dinner – ab 60 Personen**

serviert in kleinen Gläsern, Tumbler, auf kleine Teller, Schalen, Schiffchen

#### **Warme Gerichte**

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Kartoffel Oliven Püree	€ 5,50
Steinpilzravioli mit Petersilie Trüffel Sauce (v)	€ 4,50
Gratinierte Artischockenböden mit Ratatouille gefüllt (v)	€ 4,50
Wildragout mit Maronen Polenta	€ 5,00
Kräuterrisotto mit Kalbsinvoltini	€ 5,00
Zanderfilet mit Ingwer Senfglasur auf geschmorten Chili Gurken	€ 6,00
Chicken Tikka Masala – Basmatireis	€ 4,50
Welliges Wiener Schnitzel auf Kartoffel Gurkensalat	€ 4,50
Dry Aged Roastbeef auf Wokgemüse und Sprossen	€ 6,00
Sautierte Perlhuhnbrust auf Graupenrisotto – Tomatenconfit	€ 4,50
Scampi Spieße Provencial	€ 5,00
Gebratener Seeteufel auf Papaya Zuckerschotensalat	€ 6,00
Sautierte Jakobsmuschel im Pancettamantel auf Blattspinat	€ 6,00

#### **Dessert**

Creme Brulée mit Tahiti Vanille	€ 2,00
Kokos Panna Cotta mit Mango Passionsfruchtgrütze	€ 2,50
Erdbeer- Basilikum-Gazpacho mit Pfefferespuma	€ 2,50
Schokotarte mit Vanilleschaum	€ 3,00
Blaubeer- Macadamia- Cheesecake	€ 3,00
Ingwer Schokoladenmousse	€ 2,50
Weißes Schokoladen Zitronenmousse	€ 2,00
Lauwarmer Schokoladenkuchen auf Orangen-Chiliragout	€ 4,00

**Treffen sie Ihre individuelle Auswahl!**

**-Preis nach Zusammenstellung-**



**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

## Fingerfood und Canapées zum Empfang

### Suppen im kleinen Glas

Sauerampfer Cremesuppe	€ 2,50
Bergische Kartoffelsuppe mit Speck	€ 1,90
Hochzeitsuppe mit Markklößchen, Gemüsejulienne & Eierstich	€ 9,00

### Fingerfood

Melonen-Mozzarella-Kugeln mit Chili-Dipp	€ 1,80
Mousse vom Ziegenfrischkäse mit Feige Nüssen und süßem Chutney	€ 2,50
Bunter Tomatensalat	€ 2,00
Crevetten Cocktail	€ 2,90
Lachswürfel auf Rote Bete Cous-Cous	€ 2,50
Putenbruströllchen mit Thunfischcreme	€ 2,00
Mini-Quiche	€ 1,50
Elsässer Lauchkuchen mit Lachs	€ 1,90
Blattsalate in Balsamico-Dressing mit Crôutons und Pinienkernen	€ 2,00
Pflaume im Speckmantel	€ 1,60
Blätterteigtasche mit Pilzragout	€ 2,50
Rindertatar auf Pumpernickeltaler	€ 2,90

### Canapées - auf Baguettbrot angerichtet

mit Camembert und Feigensenf	€ 3,00
mit rosa gebratenem Roastbeef und Lauchsalat	€ 3,60
mit geräucherter Entenbrust und Feige	€ 3,60
mit Putenbrust und Thunfischcreme	€ 2,90
Knochenschinken oder Parmaschinken/Melone	€ 3,60
Geräuchertes Forellenfilet	€ 4,20
Graved/Räucherlachs mit Sahnemeerrettich/Senf-Dill-Creme	€ 4,70
Tempura-Scampi mit Kräuter-Crème Fraîche	€ 4,70

### Süße Snacks

Bergische Wafflecken mit Kirschen und Sahne	€ 1,90
Minifruchtstreusel (Kirsch, Aprikose, Apfel)	€ 1,80
Bayrisch Creme mit Himbeersauce im Gläschen	€ 1,80
Mini-Bienenstich	€ 1,80



**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

### Mitternachts- Imbiss

- alle Preise pro Person -

Gulaschsuppe mit Baguettebrot	€ 8,50
Currywurst mit Baguettebrot	€ 5,50
Flammkuchen	€ 6,50
Käsebrett mit verschiedenen Weichkäsen	
Trauben, Feigensenf, Butter, Baguettebrot	€ 12,00



**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

## Getränkepauschalen

Aus unserer langjährigen Erfahrung mit Bankettveranstaltungen und Feierlichkeiten aller Art heraus hat sich gezeigt, dass es **DIE EINE** Getränkepauschale nicht gibt.

Wenn Sie eine Getränkepauschale wünschen, stellen wir Ihnen gerne eine für Ihre Feier passende Auswahl zusammen. Hierbei werden die Art der Veranstaltung, die Zusammensetzung der Gäste und die gewählten Getränke berücksichtigt.

### Hier noch ein kleiner Auszug aus unserer Getränkekarte

Gerolsteiner Mineralwasser medium/ still	0,75 l	€ 6,90
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle	0,2 l	€ 2,80
Vaihinger Orangensaft	0,2 l	€ 3,00
Bitburger Pils vom Faß	0,3 l	€ 4,20
Sion Kölsch vom Faß	0,3 l	€ 3,50
Benediktiner Weizenbier vom Faß	0,5 l	€ 5,00
Milchkaffee, Latte Macchiato		€ 3,80
Café Crème, Espresso		€ 2,80
Cappuccino Italiano oder mit Schlagsahne		€ 3,50





**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

## **Pauschalangebote für Hochzeitsfeiern 2019**

### **Pauschale „Romantik“ - bis 10 Stunden ab Feierbeginn**

#### **Hochzeitsempfang**

- Badischer Winzersekt und Orangensaft, Mineralwasser
- 3 Stück gemischt belegte Canapées oder Fingerfood
- Hochzeitstorte mit Brühkaffee oder Tee

#### **Speisen/Getränke**

- Feines 4-Gang-Menü oder kalt-warmes Buffet nach Vorschlägen unseres Küchenchefs
- Weißwein und Rotwein nach Vorschlag - Qualitätsweine
- Bitburger Pils oder Sion Kölsch vom Faß
- Gerolsteiner oder Selters Mineralwasser
- Softgetränke - Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Apfelsaft, Orangensaft
- Kaffee, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato
- Mitternachtsimbiss

#### **Hotelzimmer**

- Eine Übernachtung des Brautpaares in einer unserer Juniorsuiten inkl. Frühstücksbuffet

**„Romantik“- Pauschale pro Person € 135,00**

Dieser Preis beinhaltet unseren umfangreichen Service,

Raumkosten, Tischwäsche, Kerzenleuchter mit Kerzen und Menükarten.



**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

## **Pauschalangebote für Hochzeitsfeiern 2019**

### **Pauschale „Klassik“ bis 8 Stunden ab Feierbeginn**

#### **Aperitif vor dem Menü oder Buffet**

- Badischer Winzersekt mit Orangensaft, Mineralwasser

#### **Speisen/Getränke**

- Feines 4-Gang-Menü mit Brotcouvert oder kalt-warmes Buffet nach Vorschlägen des Küchenchefs
- Weißwein und Rotwein nach Absprache - Qualitätsweine
- Bitburger Pils und Sion Kölsch vom Fass
- Gerolsteiner und Selters Mineralswasser
- Softgetränke - Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Apfelsaft, Orangensaft
- Kaffee, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato
- Mitternachtsimbiss

#### **Hotelzimmer**

- Eine Übernachtung des Brautpaares in einer unserer Juniorsuiten inkl. Frühstücksbuffet

**„Klassik“ - Pauschale pro Person € 115,00**

Dieser Preis beinhaltet unseren umfangreichen Service,

Raumkosten, Tischwäsche, Kerzenleuchter mit Kerzen und Menükarten.



**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

**Auszug aus unserer Weinkarte**

**Euro**

**Unsere besondere Empfehlung**

**Weine von Christian Bamberger / Nahe**

2015 SORGENFREI Weißburgunder, Riesling <b>leicht, elegant, zarte Frucht, unbeschwert</b>	0,75 l	25,50
2014 MACHTLUST trocken Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Cabernet Cortis <b>Schwarzkirschen, Waldbeeren, ausdrucksstark</b>	0,75 l	26,50

**Weißwein aus Deutschland**

**Cuvée**

<b>2016</b> BLANC - Scheurebe, Bacchus, Riesling, Silvaner Anette Closheim / Nahe	0,75 l	23,50
--	--------	-------

**Grau und Weißburgunder**

<b>2016</b> Grauburgunder trocken Manz/Rheinhessen	0,75 l	26,00
<b>2016</b> Grauburgunder Kalkstein trocken Manz/ Rheinhessen	0,75 l	36,00
<b>2015</b> Grauburgunder Oktav trocken Heger/Rheinhessen	0,75 l	30,00
<b>2015</b> Weisser Burgunder trocken Knewitz / Rheinhessen	0,75 l	31,00



**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

**Euro**

<b>Riesling</b>		
2015	Riesling trocken Weil / Rheingau	0,75 l 32,50
2014	Riesling halbtrocken Weil / Rheingau	0,75 l 32,50
2015	Brauneberger "J" Riesling trocken Fritz Haag / Mosel	0,75 l 31,50
2014	Rotschiefer Riesling Kabinett Van Volxem / Mosel	0,75 l 34,00
<b>Sauvignon Blanc</b>		
2016	Sauvignon Blanc trocken Anette Closheim/ Nahe	0,75 l 35,50
<b>Weißwein Ausland</b>		
2015	Setzer in Pink - <b>Roséwein</b> Setzer / Österreich	0,75 l 30,00
2015	Gavi di Gavi Villa Sparina, Piemont/Italien	0,75 l 34,00
2015	Sancerre Langlois Château, Loire/Frankreich	0,75 l 38,00



**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

**Rotwein aus Deutschland**

<b>2014</b> Spätburgunder trocken Manz / Rheinhessen	0,75 l	26,00
<b>2015</b> Cossmann-Hehle Spätburgunder trocken Deutzerhof / Ahr	0,75 l	27,50
<b>2013</b> Spätburgunder Merdinger Bühl trocken Heger / Baden	0,75 l	33,00
<b>2015</b> Spätburgunder Hand in Hand trocken Meyer- Näkel und Klumpp / Baden	0,75 l	35,00
<b>2014</b> Lemberger trocken Schnaitmann / Württemberg	0,75 l	35,00
<b>Rotwein aus Italien, Frankreich, Spanien</b>		
<b>2015</b> Chianti Classico Bibbiano / Toskana	0,75 l	32,00
<b>2015</b> Barbera di Asti Lavignone Pico Maccario / Piemont	0,75 l	33,50
<b>2014</b> Vino Nobile die Montepulciano Avignonesi / Toskana	0,75 l	52,00
<b>2014</b> Côtes du Rhône Famille Perrin	0,75 l	33,50
<b>2009</b> Château FontestEAU Bordeaux	0,75 l	49,50
<b>2009</b> Château La Cardonne Bordeaux	0,75 l	49,50
<b>2014</b> IZADI Rioja Crianza IZADI / Rioja	0,75 l	32,00

2014	Maritávora Maritávora / Douro	0,75 l	32,00
2014	Pruno Finca Villacreces / Ribera del Duero	0,75 l	35,00

### Fruchtig / Süß

2012	Brauneberger Juffer Riesling Spätlese Fritz Haag / Mosel	0,75 l	36,00
2015	Kracher Cuvée Auslese Kracher / Österreich	0,375 l	33,00

### Prickelnd

	Chardonnay Sekt Cuvée Altenberger Hof	0,75 l	27,00
	Prosecco THIS Cuvée Vaux Brut, Schloss Vaux	0,75 l	32,00
		0,75 l	33,00
	Champagne Duval Leroy Brut	0,75 l	78,00
	Champagne Moët Chandon Brut	0,75 l	85,00
	Champagne Veuve Clicquot	0,75 l	90,00



**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

## Unsere Inklusiv Leistungen

In unseren Bankettpreisen sind für Sie folgende Leistungen enthalten:

- ❖ Kompetente und individuelle Beratung vor Ort für Ihre Feier
- ❖ Tägliche Erreichbarkeit unseres Serviceteams für Fragen/Wünsche/Infos von 7.00 bis 22.00 Uhr
- ❖ Bereitstellung des Raumes
- ❖ Bestuhlung nach Ihrem Wunsch
- ❖ Cremefarbene Tischwäsche und Servietten
- ❖ Bedienung durch unser qualifiziertes Fachkräfteteam mit einem festen Ansprechpartner für Sie
- ❖ Standard-Menükarten mit Speisen- und Getränkeaufistung  
- pro Gast eine Karte
- ❖ Kostenlose Parkplätze für Sie und Ihre Gäste am Haus

(aufgrund ortsinterner Absprachen können am Wochenende Parkgebühren erhoben werden, diese werden Ihnen erstattet)





**ALTENBERGER HOF**  
HOTEL & RESTAURANT

## Zusatzleistungen

Gerne haben Sie die Möglichkeit, weitere folgende Leistungen vom Haus zu buchen.

### Menükarten

mit Speisen- und Getränkeauflistung -pro Gast 1 Karte	kostenfrei
Menükarte mit Namen auf der Vorderseite	€ 0,50 pro Stück
Menükarte mit individuellem Druck	€ 1,50 pro Stück
Tischkarten mit Namen - handschriftlich	€ 2,50 pro Stück
(obige Preise inkl. Verteilen/ Aufstellen am Tisch )	

### Für den gedeckten Tisch

Silberne Platzteller	€ 1,50 pro Stück
Blumenarrangement vom Haus	€ 5,00 pro Glas
- Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation einer speziell	
- auf Ihr Event abgestimmte Blumendeko	
Verteilung von Ihren Gastgeschenken am Tisch	
Verteilung von Gastgeschenken auf die Hotelzimmer vor der Anreise	€ 2,50 pro Zimmer

### für die Raum/Terrassendekoration

Stuhlhussen weiß	€ 5,00 pro Stück
Zusätzlicher Stehtisch mit Husse (pro 15 Personen ein Stehtisch inklusive)	€ 5,00 pro Stück
Heizpilze inkl. Gasfüllung	€ 35,00 pro Stück
Feuerkorb inkl. Holz	€ 25,00 pro Stück
Fackeln	€ 3,50 pro Stück

### eingebraachte Speisen und Getränke

Gedeckpreis für eingebrachte Kuchen und Torten	€ 4,00 pro Person
Korkgeld Wein	€ 18,50 / Flasche
Korkgeld Sekt & Champagner	€ 20,00 / Flasche