

BUFFETS UND MENÜS



PENTHOUSE

THEATERCAFÉ

RESTAURANT • CAFÉ • EVENTLOCATION

Konrad-Adenauer-Platz 7 • 51465 Bergisch Gladbach
Tel.: 02202.247108 • Fax: 02202.259099 • E-Mail: info@theatercafe-gl.de
www.penthouse-gl.de

Mittagessen

Hauptgang

Putengeschnetzeltes in Champignonrahm

Gepökelter Krustenbraten

Sättigungsbeilagen

Butterspätzle

Butterreis oder Gemüsereis

Gemüsebeilagen

Bohnen im Speckmantel

Brokkoli / Blumenkohl

p.P. 37,50 €
incl. Kaffee und Tee „satt“
inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Kölsches Büffet

Feesch

Matjesfilet mit Zwiebeln und Ei dazu Preiselbeer–Meerrettichsauce
Heringsstipp mit Äpfeln und Zwiebeln

Schlot

Endiviensalat mit Kartoffeldressing
Rheinischer Kartoffelsalat
Krautsalat mit geröstetem Speck

Hauptjereech

Rheinischer Sauerbraten
Kasslernackeln in Malzbiersauce

Beilage

Petersilienkartoffeln
Kartoffelklöße
Apfelrotkohl
Specksauerkraut

große Kölsche Plaat

mit verschiedenen Wurstspezialitäten
wie Fleischwurst, Flöns, Frikadellen und einem Mettigel
ausgarniert mit Zwiebeln, sauren Gürkchen und Senf

Kisplaat

mit pikanten Käsespezialitäten

Brudkorv

verschiedenen Brotsorten dazu Butter und Schmalz

Jet SöBes

Frischer Apfelkoche mit Vanillesauce

p.P. 38,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Klassisches Büffet

Salate

Kartoffelsalat
Krautsalat

Fischplatte

mit verschiedenen geräucherten Fischspezialitäten
(Lachs, Forelle, Makrele etc.)

Kalte Platte

mit rosa gebratenem Roastbeef
kleinen Schnitzelchen, Frikadellen und Mettwürstchen
dazu Sauce Remoulade und Senf

Hauptgang

Rinderroulade „bürgerlich“ in einer dunklen Rahmsauce
Deftiger Schweinbraten in Dunkelbiersauce

Gemüsebeilagen

Brokkoli / Blumenkohl
Apfelrotkohl

Sättigungsbeilagen

Kartoffelgratin
Butterspätzle

Käsebrett

mit verschiedenen Käsespezialitäten

Dessert

Tiramisu
Rote Grütze mit Vanillesauce

Brotkorb

verschiedene Brotsorten
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

p. P. 42,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Mediterranes Büffet

Fischplatte

mit verschiedenen geräucherten Fischspezialitäten
wie mariniertes Lachs, Forelle
und marinierten Garnelen

Mediterrane Vorspeisenplatte (Anti Pasti)

gebratenes Gemüse mit Auberginen, Zucchini, Champignons und Tomaten gefüllt mit
Frischkäse, getrocknete Tomaten in Olivenöl, Peperoni, Oliven und Tzatziki

Salate

Strauchtomate und Mozzarella mit frischem Basilikum und Olivenöl
Italienischer Bauernsalat mit Oliven, Schafskäse, Gurke, Tomate und Oregano

Hauptgang

Schweinefilet an einer Rosmarinjus
Duett vom Lachs und Zanderfilet an einer Weißwein Zitronensauce

Sättigungsbeilagen

Rosmarinkartoffeln
Kräuterreis

Gemüsebeilagen

Mediterranes Schwenkgemüse
Bohnen im Speckmantel

Käsevariationen

mit ausgewählten internationalen Käsespezialitäten
dazu Feigensenf

Dessert

Mousse au chocolat
Panna Cotta mit Amarenakirschen

Brotkorb

verschiedene Brotsorten
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter
dazu Aioli

p. P. 45,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Grillen auf der Dachterrasse

Hauptgang

frisch zubereitete Spezialitäten
vom Holzkohlegrill

Kotelett, Bratwürstchen, Italienische Salsiccia Bratwurst, Currywurst,
Hähnchenbrust, Speck und Grillkäse
dazu Senf, Ketchup, Barbecuesauce, Frischkäse Tomaten Dip,
Curry – Ananas Dip

Sättigungsbeilagen

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und Kräuterbutter
Grillgemüse

Salate

Tomate und Mozzarella mit Basilikum–Pesto
Weißkrautsalat
Kartoffelsalat
mediterraner bunter Nudelsalat
Bunte Salatplatte
Blattsalate, Gurke, Tomate, Mais, dazu unser süß–saures Hausdressing

Mediterrane Vorspeisenplatte (Anti Pasti)

Gebratenes Gemüse mit Auberginen, Zucchini,
Champignons und Tomaten gefüllt mit Frischkäse,
getrocknete Tomaten in Olivenöl, Peperoni, Oliven und Tzatziki

Käsebrett

mit verschiedenen Käsespezialitäten

Dessert

Orangencreme
Obstsalat mit Früchten der Saison und Vanillesauce

Brotkorb

verschiedene Brotsorten
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

p.P. 48,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Exklusives Grillbuffet

Hauptgang

Roastbeef von der Tranchierstation,
Garnelen-Pfanne
Italienische Salsiccia Bratwurst, Rostbratwurst, Currywurst,
Hähnchenbrust, Nacken Kotelett,
dazu Senf, Ketchup, Barbecuesauce,
Frischkäse Tomaten Dip, Curry – Ananas Dip

Sättigungsbeilagen

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und Kräuterbutter

Gemüsebeilage

Gegrillter Mais
Grillgemüse

Salate

Tomate und Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Koreanischer Glasnudelsalat
Mediterraner Kartoffelsalat
Bunter Bauernsalat
Rucolasalat mit frischem Parmesan dazu unser süß saures Hausdressing

Mediterrane Vorspeisenplatte (Anti Pasti)

Gebratenes Gemüse mit Auberginen, Zucchini;
Champignons und Tomaten gefüllt mit Frischkäse,
getrocknete Tomaten in Olivenöl, Peperoni, Oliven und Tzatziki

Käsebrett

mit verschiedenen internationalen Käsespezialitäten

Dessert

Orangencreme
Obstsalat mit Früchten der Saison und Vanillesauce

Brotkorb

verschiedene Brotsorten
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

p.P. 60,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Italienisches Büffet

Vorspeise

Honigmelone mit Prosciutto
Mozzarella und Tomate
Vitello Tonnato (Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch Kapernsauce)
Gebeizter Lachs auf Blattsalat mit Honig – Senf Sauce

Kalte Platte

gebratenes Gemüse "Anti Pasti Misti"
mit Auberginen, Champignons, Frühlingszwiebeln, getrockneten Tomaten und
Zucchinirollchen mit Frischkäse gefüllt

Salat

Salat aus grünen Bohnen mit Minze
Italienischer Bauernsalat mit Oliven, Schafskäse, Gurke, Tomate und Oregano

Hauptspeise

Kalbsröllchen mit Blattspinat und Schinken gefüllt in einer Gorgonzolarahmsauce
Hähnchenbrust mit Kapern in einer Limettensauce
Garnelen mit frischen Kräutern, Knoblauch und Olivenöl zubereitet

Sättigungsbeilagen

Rosmarinkartoffeln
Tortellini und Linguine
mit frischen Kräutern dazu frisch gehobelter Parmesan

Gemüsebeilagen

Röstgemüse
mit bunter Paprika, Zucchini, Pilzen und Cocktailtomaten

Käsevariationen

mit ausgewählten internationalen Käsespezialitäten
dazu Feigensenf

Dessert

Hausgemachte Tiramisu
Zitronengras Panna Cotta
Bunter saisonaler Obstsalat

Brotkorb

mit verschiedenen Ciabattavariationen dazu
Salzbutter und Kräuterbutter

p. P. 53,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Sommerlich leichtes Büffet

Vorspeisebüffet

Gazpacho von der Strauchtomate im Gläschen serviert
Tomate–Mozzarella
mit hausgemachtem Petersilienpesto
Melonenschiffchen
mit italienischem Landschinken
Roastbeef kalt aufgeschnitten und rosa gebraten
mit Frankfurter Grüner Sauce
Mediterraner Pastasalat
Garnelen mit Zitronengras–Vinaigrette

Hauptgang

Putenröllchen mit Parmaschinken und Zucchini
gefüllt, in einer feinen Rahmsauce
Dorade
auf Tomaten–Oliven–Ragout
Medaillons vom Schweinefilet
an einer Sherry–Sahne–Sauce

Sättigungsbeilagen

Gebutterte Tagliatelle
Kartoffelgratin
Safranreis

Gemüsebeilagen

Paprika–Schalotten–Gemüse
Romanescoröschen

Käsevariationen

mit ausgewählten italienischen Käsespezialitäten
dazu Feigensenf

Brotkorb

mit verschiedenen Ciabatta–Variationen dazu
Salzbutter und Kräuterbutter

Dessert

Exotischer Obstsalat mit Kokoscreme
Rote Beeren–Grütze mit Crumble

p. P. 50,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Festliches Winterbüffet

Suppe

Kürbis–Möhren–Ingwer–Cremesuppe mit Croutons

Vorspeisebüffet

Tranchen von der geräucherten Entenbrust
auf Apfel

Geräuchertes aus dem Fischerkorb mit Meerrettichsauce
Rauchschinkenplatte
mit Pfefferfeigen und Melonenschiffchen

Hauptgang

Gänsekeulen mit Pfeffer–Ingwer–Sauce
Doradenfilets in Olivenöl gebraten mit Zitrone, Croutons, Kapern und Blatt Petersilie
Wildschweingulasch in einer Glühweinsauce mit Waldpilzen

Sättigungsbeilagen

Klöße
Butterspätzle mit Zimt
Kräuter–Nuss–Kartoffeln

Gemüsebeilagen

Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
Apfelrotkohl
Wurzelgemüse

Dessert

Lebkuchen–Kirsch–Dessert
Grießflammeri mit Babyorangen
Bratapfel mit Marzipan & Rosinen dazu Vanillesauce
Warm serviert

Käsevariationen

mit ausgewählten internationalen Käsespezialitäten
dazu Feigensenf

Brotkorb

verschiedene Brotsorten
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

p.P. 60,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Gourmet Büffet

Vorspeisenbüffet

Garnelenpfanne

...in der Pfanne warm serviert
mit verschiedenen Kräutern, Knoblauch und Zitrone

Crêpes mit Räucherlachs

kleiner Pfannkuchen mit Räucherlachs und Frischkäse gefüllt

Asiatischer Rindfleischsalat

mit frischem Koriander, Gemüsejulienne und geröstetem Sesam

Glasnudelsalat Korea

mit knackigem Gemüse und Sprossen

Taboulé

erfrischender libanesischer Salat aus Bulgur, Tomaten und Petersilie

Datteln im Honig-Speckmantel

...in der Pfanne warm serviert
dazu Rucola und frisch gehobelter Parmesan

Schweinerücken mit Frankfurter grüner Sauce

hauchdünn geschnitten in kleinen Porzellanschälchen serviert

Hauptgang und Dessert auf Seite 16

Hauptgang

von der Tranchierstation

Roastbeef

rosa gebraten an einer Whisky – Sahnesauce

Tafelspitz

mit Meerrettich-Sauce

Zanderfilet

an Salbeibutter

Sättigungsbeilagen

Gnocci

Ofenkartoffel mit frischem Rosmarin, Meersalz und Knoblauch

Tagliatelle mit frischen Kräutern

Gemüsebeilagen

Fenchel – Orangengemüse

Glasierte Honig Möhren

Pilzpfanne

Dessert

Bergische Kaffeetafel im Glas

Waffel mit Kirschen und Sahne im Gläschen

Parfümierter Fruchtsalat

mit feinem Schokonetz

Mousse

von der Passionsfrucht

Internationale Käsespezialitäten

mit ausgewählten Käsespezialitäten

Trauben und Feigensenf

Brotkorb

verschiedene Brotsorten

mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

p. P. 65,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Exklusives Büffet

...mit köstlichem Fingerfood zum Empfang

Fingerfoodauswahl

wird vom Service gereicht

Mediterrane Pflaumen im Speckmantel

warm serviert

Crêpes mit Räucherlachs

und Frischkäse gerollt

Vorspeisenbüffet

Rucolasalat

mit Aceto Balsamico Dressing,
Pienenkernen und frisch gehobeltem Parmesan

Büffelmozzarella und Strauchtomaten

mit Olivenöl und frischem Basilikum serviert

Honigmelone

mit luftgetrocknetem Prosciutto

Vitello Tonnato

vom Kalb an Thunfisch Kapern Sauce

Mediterrane Vorspeisenplatte (Anti Pasti)

gebratenes Gemüse mit Auberginen, Zucchini;
Champignons und Tomaten gefüllt mit Frischkäse,
getrocknete Tomaten in Olivenöl, Peperoni, Oliven und Tzatziki

Fischplatte

mit verschiedenen geräucherten Fischspezialitäten wie
Forelle, Räucherlachs, Makrele und marinierten Garnelen

Hauptgang und Dessert auf Seite 18

Hauptgang

Rinderfilet

von der Tranchierstation
an einer feinen Cognac –Pfefferrahmsauce

Coq au vin

geschmortes Hähnchenbrustfilets in Rotwein a la coq au vin

Loup de Mere (Wolfsbarsch)

an einer leichten Safransauce

Sättigungsbeilagen

Butterspätzle
Kartoffelgratin gefüllt mit Lauch und Paprika
Wildreis

Gemüsebeilagen

Bohnen im Speckmantel
Buntes mediterranes Schwenkgemüse
(Zucchini, Möhren, Bohnen, Pilze und Cocktailtomaten
in Olivenöl und Knoblauch geschwenkt)
Brokkoli und Blumenkohl
mit Mandelblättchen und Hollandaise

Dessert

Panna Cotta

mit Bourbonvanille

Schwarzwälder Kirschcreme im Glas

mit Obst belegt

Weincreme

mit frischer Minze

Internationale Käsespezialitäten

mit ausgewählten Käsespezialitäten
Trauben und Feigensenf

Brotkorb

verschiedene Brotsorten
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

p. P. 75,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Menüvorschläge

Menü 1

Suppe (serviert)
Kerbelrahmsuppe
mit Sahnehäubchen

Vorspeise (serviert)
Bunte Blattsalate an Himbeerdressing mit
Tranchen von der geräucherten Entenbrust

Hauptgang (Büffet)
Boeuf Stroganoff mit Spätzle und Romanesco

Dessert (serviert)
Bayrisch Creme mit Himbeerconfit

p. P. 50,00 €

Menü 2

Suppe (serviert)
Klare Oxtail mit altem Sherry parfümiert

Vorspeise (serviert)
Gemüse carpaccio von Möhre und Rettich
in Kräutermarinade

Hauptgang (Büffet)
Pochiertes Lachsfilet in Kräuter-Safransauce mit Zucchini-Stäbchen und Mosaikreis
und

Roastbeef von der Tranchierstation (Büffet)
mit Madagaskar Pfeffersauce dazu Schwenkkartoffeln und Bohnenbündchen

Dessert (Büffet)
Weincreme rot oder weiß mit Trauben und Minze
Hausgemachtes Tiramisu

Internationale Käsespezialitäten (Büffet)
mit ausgewählten Käsevariationen
Trauben und Feigensenf

p.P. 62,00 €

Spargelzeit

Spargelcremesuppe
mit Croutons

Kleiner Salat
mit Früchten der Saison
dazu unser süß-saures Hausdressing

Frischer Spargel
mit Schweinefilet dazu Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln

(Je nach Personenzahl kann der Hauptgang gerne auch wahlweise mit Lachsfilet angeboten werden)

Frische Erdbeeren
mit Mascarponecreme

(Preis Saisonbedingt)