



creating moments

Speisen – Getränke – Atmosphäre

Unser Almdorf ist Ihre perfekte Location auf
„Nordrhein-Westfalens schönstem Weihnachtsmarkt“

Liebe Gäste,

Das Team von Event Produzent ist Partner des „Romantischen Weihnachtsmarktes mit traditionellem Handwerkstreiben auf Schloss Merode“ bei Düren. Eine einmalig weihnachtliche Atmosphäre erwartet die Besucher im Park rund um das Wasserschloss der Prinzen von Merode. In diesem Jahr können Sie zwischen dem 28. November und 23. Dezember in unserem Almdorf aus drei uralten Hütten wählen, die die ideale Locations für Ihre Weihnachtsfeier oder einem kleinen spontanen Besuch vor Ort sind. Wir freuen uns darauf, Sie verwöhnen zu dürfen. Rund um den Dorfplatz gruppieren sich die Skihütte, das Blockhaus und die Luchberg-Alm. Genieße Sie unsere Speisen und Getränke und lassen Sie sich vom einmaligen Ambiente verzaubern, egal für welchen Bereich unseres gastronomischen Dorfes Sie sich entscheiden.

Sie und Ihre ganz individuellen Vorstellungen ihres Auftrages stehen stets im Mittelpunkt unserer Bemühungen. Wir geben Ihnen mit unserem Team, unserer jahrelangen Erfahrung und dem Eingehen auf ihre individuellen Wünsche unsere Rundum-Sorglos-Garantie.

Unsere folgenden Buffetvorschläge enthält unsere speziell für das ALMDORF zusammengestellten Arrangements. Dies bedeutet jedoch nicht, dass Sie an diese Vorschläge gebunden sind. Gerne planen wir mit Ihnen auch individuelle Arrangements.

Sprechen Sie mit und über Ihre Feier und Veranstaltung, Ihr Fest oder Event.
Wir freuen uns sehr auf Sie!

Ihr Team vom Almdorf



Die Buffets:

Ein Buffet bietet Ihren Gästen die Möglichkeit selbst zwischen verschiedenen Speisen und Zubereitungsarten auszuwählen, so dass sich jeder sein eigenes Geschmackserlebnis schaffen kann.

Unsere Buffets bieten wir ab einer Gruppe von 20 Gästen an.

Jagdhütte 5.1

Vorspeisen

Winterliche Auswahl von Blattsalaten
mit Balsamico-Honig- Dressing

Reichhaltige Auswahl von Broten

Hauptgänge

Saftiger Braten vom Jungschwein mit Kräutersauce

Goldbraun gebratene Hähnchenbrustfilets in Orangen-Cassis-Jus

Saftiger Sauerbratengulasch in Printensauce

Butterspätzle nach schwäbischem Rezept

Mit Käse gratinierte Rahmkartoffeln

Butter-Mandel Reis

Rosenkohl-Möhren Gemüse

Rotkohl mit Apfelstückchen und Zimt

Dessert

Cremiger Milchreis mit Zimt und Zucker

Herrencreme mit Vanille und Schokoladensplittern

22,70 € netto
27,00 € brutto



Skihütte 8.1

Vorspeisen

Rinderfiletcarpaccio mit Honig Senf und Pinienkernen

Winterliche Auswahl von Blattsalaten
mit Balsamico-Honig- Dressing

Reichhaltige Auswahl von Broten

Hauptgänge

Saffiger Rostbraten aus der Rinderhüfte mit Rotweinkirschsauce

Goldbraun gebratene Poulardenbrustfilets auf Gemüsestreifen in Orangensauce

Rotkohl mit Apfelstückchen und Zimt

Feine Mini-Semmelknödel

Mit Käse gratinierte Rahmkartoffeln

Dessert

Creme von Mandeln und gebratenen Äpfeln

Creme von Eierlikör auf eingelegten Kirschen

25,70 € netto
30,60 € brutto



Le Chalet 9.1

Vorspeisen

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola

Feldsalat mit gebackenen Pinienkernen und Dijonsendressing

Rohkost- und Blattsalate mit Kräutervinaigrette und Joghurtdressing

Reichhaltige Auswahl von Broten mit Butter und Kräuterbutter

Hauptgänge

Gebratene Gänsekeule in eigener Jus

Saftiger Schweinekrustenschinken aus der Keule

Zartes Gulasch vom Wild aus der Eifel

Feines Spitzkohlgemüse

Gemüse vom Hokaido Kürbis

Feine Mischung von Wild- und Basmatireis

Mit Käse gratinierte Rahmkartoffeln

Mit Rosmarin gebratene Kartoffeln

In Butter geschwenkte Gnocchi

Dessert

Crème von Mandeln und gebratenen Äpfeln

Schokoladen-Zimtcrème mit Zimtsternen

Crème von Glühwein mit Waldbeeren

28,15 € netto

33,50 € brutto



Luch-Berg-Alm 1.1

Vorspeisen

Carpaccio von der Entenbrust
dazu Sauce Cumberland

Salat von bunten Linsen
mit feinem Landschinken

Winterliche Auswahl von Blattsalaten
mit Balsamico-Honig- Dressing

Rucola mit gehobeltem Parmesankäse,
Pinienkernen und Dijonsendressing

Auswahl von röschen Brötchen
mit Butter und Kräuterbutter

Hauptgänge

Saltimbocca von der Poularde mit Sherryrahmsauce

In Weißwein pochierte Seezungenröllchen an Champagnerkräuterschaum

Saftiger Braten vom Jungschwein auf einem Bett von Gemüse mit Dunkelbiersauce

Rotkohl mit Apfelstückchen und Zimt

Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln gedünstet

Butterspätzle nach schwäbischem Rezept

Feine Mini-Semmelknödel

Kartöffelchen im Schinkenmantel dazu Käserahmsauce

Dessert

Krokant-Walnuss Creme

Creme Brulee

Creme von Mandeln und gebratenen Äpfeln

32,35 € netto
38,50 € brutto



Schloss Merode 3.1

Vorspeise

Salat von Chicoree und blauen Trauben

Kalter Braten vom Rind in würziger Vinaigrette

Winterliche Auswahl von Blattsalaten
mit Balsamico-Honig- Dressing

Pfefferschinken luftgetrocknet mit süßen Feigen

Steifen von der Schlangengurke mit Räucherlachs und frischem Dill

Reichhaltige Auswahl von Broten

Hauptgang

Gulasch vom zarten Eifelwild

Pochiertes Kabeljau-Filet mit Sauce von Monschauer Senf

Tranchen von der rosa gebratenen Brust von der Barbarie-Ente
auf Rosenkohl-Möhrengemüse in Orangensauce

Rotkohl mit Apfelstückchen und Zimt

Mit Käse gratinierte Rahmkartoffeln

Feine Mini-Semmelknödel

Schupfnudeln in Butter geschwenkt

Dessert

Creme von Mandeln und gebratenen Äpfeln

Schokoladen-Zimtcreme mit Zimtsternen

Rotweincreme

34,03 € netto

Aus Leidenschaft für das perfekte Event
Hanrath Event GmbH – Alsdorf



40,50 € brutto

Ihr perfekter Moment

Hat unser erster Eindruck Ihre Erwartungen erfüllt?

Dann sprechen Sie mit uns über Ihre Ideen zum geplanten Event. Wir beraten Sie gerne und freuen uns, wenn wir für Ihre Veranstaltung ein verlässlicher Partner sein dürfen.

Hanrath Event GmbH

Hubertusstraße 13 – 52477 Alsdorf

www.event-produzent.de - 02404 9099190 – info@event-produzent.de

Ihr Event ist in den Besten Händen bei:

Sandra Stollenwerk

Event Produzent / Events & Catering CINETOWER

Telefon:

02404 – 9099200

Email:

stollenwerk@event-produzent.de

Stefan Hanrath Geschäftsführer

Event Produzent / Events & Catering CINETOWER

Telefon:

02404 – 9099110

Email:

hanrath@event-produzent.de