



Restaurant im Historischen Kurhaus

Das Restaurant verfügt über 160 eindeckbare Sitzplätze.
Unser Raumangebot kann variabel in vier unabhängige Einheiten unterteilt werden und ist somit auch für kleinere Gruppen geeignet.

Wir beraten Sie gerne individuell in einem persönlichen Gespräch.

Historisches Kurhaus | Nöthener Straße 10 | 53902 Bad Münstereifel
Tel.: 02253 5440770 und 02253 8425 | Fax: 02253 54407734
info@kurhaus-badmuenstereifel.de | www.kurhaus-badmuenstereifel.de

Lassen Sie Träume wahr werden und erleben Sie Ihre unvergessliche Hochzeitsfeier in stilvollem Ambiente bei uns im Historischen Kurhaus Bad Münstereifel.

Mit herrlichem Blick auf die mittelalterliche Altstadt von Bad Münstereifel verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit unseren Tortenkreationen aus hauseigener Backstube, einem außergewöhnlichen Hochzeitsmenü oder einem Gala-Bufferet mit kulinarischen Highlights. Bei der Auswahl unserer Produkte legen wir stets großen Wert auf Regionalität und Frische, unter Verwendung vieler Bio-Produkte.

Ihre Traumhochzeit in stilvollem Ambiente



Tortenträume

Lassen Sie sich von unserem leckeren Tortenangebot aus hauseigener Bäckerei/Konditorei inspirieren. Detailinformationen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Allgemeines

Ab 70 Personen reservieren wir unsere Räumlichkeiten exklusiv für Sie (ohne Publikumsverkehr). Selbstverständlich stellen wir mit Ihnen Ihr Wunschmenü oder -buffet zusammen. Bitte berücksichtigen Sie, dass es dann bei den Arrangements zu Preisanpassungen kommen kann. Die Getränkepauschale ist gültig für 8 Stunden. Alle Arrangements gelten ab 50 Personen. Es fällt keine Raummierte an. Wir begleiten Sie bei allen Fragen rund um die Organisation, vom passenden Fotografen über die festliche Blumendekoration bis hin zur Hochzeitslimousine. Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen unsere Übernachtungsmöglichkeiten im Historischen Kurhaus an.

Kinder von 0 bis 3 Jahren kostenfrei | Kinder von 4 bis 10 Jahren werden mit 50 % des Arrangementpreises berechnet | Ab 24 Uhr erheben wir eine Personalkostenpauschale in Höhe von 120 € pro angefangener Stunde für zwei Servicekräfte (jede weitere Servicekraft wird mit 60 € pro Stunde berechnet)

Getränkepauschale

Die vereinbarte Getränkepauschale (p. P.) schließt alle angegebenen Getränke ein. Siehe unten stehendes Beispiel.

Beispiel: Abendveranstaltungen/Hochzeiten

Sekt (ein Glas zum Empfang) | 1 Weißwein** | 1 Rotwein** | Biere (Kölsch, Pils) | Softdrinks: Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure) | Orangensaft | Apfelsaft | Coca-Cola | Fanta | Sprite | Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino und verschiedene Teesorten werden nach dem Essen angeboten ** Jahrgänge freibleibend

© ManykaA - Fotolia.com, iMSStudio - Fotolia.com
Kurhaus - Joerg H. Wagner, Christian Jung - Fotolia.com



Seit 2012 HEINOS Café
im Historischen Kurhaus

HISTORISCHES
KURHAUS



HEINO Café | Hotel | Restaurant
www.kurhaus-badmuenstereifel.de

Buffet „Comfort“

Comfort

Vorspeise

Mediterraner Vorspeisenteller (serviert)

Carpaccio vom Tafelspitz in Zitronen-Pfeffer-Marinade
Marinierte italienische Gemüse (Zucchini, Paprika, Champignon)
Karamellisierter Ziegenkäse mit Ahornsirup
Rucolasalat in Serrano-Schinken
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Cocktail von Cameron-Garnelen im Glas
Baguette, Peperoni-Ciabatta und Oliven-Ciabatta

Hauptspeise vom Buffet

Gefüllte Brust von der französischen Maispoularde
Sherryjus
Eifel-Schweinefilet im Spinat-Champignon-Blätterteigmantel
Tomatensugo
Medaillon vom Lachs mit Wokgemüse in Weißburgundersauce
Basilikum-Schupfnudeln, Rosmarin-Brätlinge
Tagliatelle und mediterranes Gemüse

Dessertvariation (serviert)

Schokoladen-Tiramisu
Pina-Colada-Creme mit Honigananas
Joghurt-Limetten-Creme mit Beerenfrüchten
Creme-Vanilleeis und exotische Früchte

98,00 € p. P. (inkl. Getränkepauschale), alle Preise inkl. MwSt.

Buffet „Superior“

Superior

Vorspeise

Badische Kartoffelrahmsuppe mit Croûtons (serviert)
Carpaccio vom Eifel-Rind in Limetten-Pfeffer-Marinade
Salatbouquet und Baguette (serviert)

Hauptspeise vom Buffet

Italienische Poulardenbrust mit Parmaschinken umhüllt
in mediterranem Gemüse gegart
Gekrätertes Angus-Roastbeef am Stück gebraten
Rosmarinjus
Medaillons vom Eifel-Schweinefilet mit Kräuterhaube
Sherry-Rahmsauce
Kabeljau-Lions mit Blattspinat überbacken und Weißbur-
gundersauce
Basilikum-Schupfnudeln, Rosmarin-Brätlinge,
Tomaten-Orecchiette,
Mediterranes Gemüse

Dessert (serviert)

Mangotörtchen auf Himbeermarkspiegel
Marinierte Blutorangen
Basilikumsorbet und exotische Früchte

125,00 € p. P. (inkl. Getränkepauschale), alle Preise inkl. MwSt.

Buffet „Deluxe“

Deluxe

Vorspeise

Klare Essenz von der Parmatomate mit Gin
und Gemüseravioli (serviert)
Mediterraner Vorspeisenteller (serviert)

Carpaccio vom Tafelspitz in Zitronen-Pfeffer-Marinade
Marinierte italienische Gemüse
(Zucchini, Paprika, Champignon)
Karamellisierter Ziegenkäse mit Ahornsirup
Rucolasalat in Serrano-Schinken
Tomaten-Mozzarella-Spieß
Cocktail von Cameron-Garnelen im Glas
Baguette, Peperoni-Ciabatta und Oliven-Ciabatta

Hauptspeise vom Buffet

Gekrätertes Angus-Roastbeef rosa gebraten
Rosmarinjus
Eifel-Kalbsrücken am Stück mit Morchel-Rahmsauce
Frisch aus dem Wok
Marinierte Garnelen in exotischer Curry-Ingwer-Sauce
und frisches Gemüse
Basilikum-Schupfnudeln, Rosmarin-Brätlinge
Tagliatelle und mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin

Dessert (serviert)

Charlotte von weißer Schokolade und Passionsfrucht
auf Ananas-Carpaccio
Exotische Früchte und Blutorangen-Parfait

139,00 € p. P. (inkl. Getränkepauschale), alle Preise inkl. MwSt.

