



## Lieber Gast,

wir freuen uns, Sie bei Ihrer Feier mit unserem Rheinterrassen-Gastgeber-Team bewirten und verwöhnen zu können. Jede Feier, die wir bei uns ausrichten, wird individuell auf Sie - den Gast - zugeschnitten. Deshalb finden Sie hier in dieser Mappe nur eine Auswahl der Möglichkeiten für Sie als Inspirationsquelle.

Gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam Ihr persönliches Programm zusammen.

*Ihre Andrea Collins und Team*

### *Dies und Das:*

Kinder-Essenspreise: 0-4 Jahre kostenlos  
4-11 Jahre: ½ Preis

*Für abwesende, nicht abgemeldete Gäste berechnen wir den halben Essenspreis als Aufwandspauschale.*

Blumengestecke bzw. Gläschen, klein 8,00 €  
Blumengestecke, groß 10,50 €

Bezahlung: Für die Feierlichkeit brauchen Sie keine Anzahlung leisten.

Sie können am selben Abend bar oder mit ec-Karte bezahlen oder aber sie kommen den Tag darauf zum Bezahlen.

**Café-Restaurant Rheinterrassen - Ihr Logenplatz am Rhein**

Wasserstr.2 - 46459 Rees - 02851 1359 – kontakt@rheinterrassen.de - www.rheinterrassen-rees.de



## Kaffee und Kuchen

Für ihre Kaffeetafel reservieren wir Ihnen je nach Wunsch einen Tisch in unserem Saal Rheinblick oder in der rustikalen Schifferstube oder natürlich auch den ganzen Raum. Wir bauen Ihnen ein dekoratives Kuchenbuffet auf und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen gerne behilflich.

### Hier unsere drei Kaffee- und Kuchenangebote:

1.) Niederrheinische Kaffeetafel (wird auf dem Tisch angerichtet)

2 verschiedene hausgebackene Blechkuchen und Waffeln mit Schlagsahne  
Schnittchen mit gekochtem und rohem Schinken, Rosinenbrot mit Käse, Kraut und Marmelade  
Kaffee, Tee und heiße Schokolade ohne Limit 10,80 €

2.) Kaffeegedeck „all inklusive“

Auswahl an hausgebackenen Kuchen und Torten ohne Limit  
in Form eines wunderschönen Buffets,  
dazu Kaffee, Tee und heiße Schokolade ohne Limit 10,80 €

3.) Kaffeegedeck „Klassik“

Die Kuchen und Torten bringen Sie mit. Wir werden diese schneiden und als dekoratives Kuchenbuffet aufbauen. Gerne können Sie den Kuchen auch am Vortag bringen. Wir werden ihn bis zur Feier gut gekühlt aufbewahren,  
dazu Kaffee, Tee und heiße Schokolade ohne Limit  
Bereitstellen und Spülen von Tellern, Servietten und Besteck 5,80 €



*Der frühe Vogel fängt den Wurm:*

*Frühstücken und Brunchen*

Das „Rheinterrassen-Frühstückbuffet“: 13,95 € p.P.

Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit allem Drum und Dran inclusive aller Kaffeespezialitäten, Tee und heißer Schokolade

Buchbar: ab 10 Personen bis 50 Personen  
dienstags bis sonntags ab 9.00 Uhr

Backwaren: Normale und gemischte Brötchen, Hausgemachtes Vollkornbrot, Dinkelbrot und Rosinenstuten, Zarte Croissants,

Kalte Platten: Verschiedene Schnittkäse, Camemberts und Käsespezialitäten, frischer Aufschnitt und Schinken, verschiedene Marmeladen, Nutella und Honig, Tomaten mit Mozzarella und Rohkostplatte

Herzhaftes: Zarter Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Saftiger Schweinebraten, kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade Kleine Frikadellen und hausgemachter Eiersalat

Warmes: Rührei mit Speck, gekochter Eier, Kleine Buttermilchpfannkuchen mit Ahornsirup

Süßes & Knackiges: Versch. Cornflakes und Müsli, frisches Obst, Melonensalat, Fruchtjoghurt und Quark, Pudding und Herrencreme

Getränke: Orangensaft, Multivitaminsaft, Kakao, Tee und natürlich alle Kaffeespezialitäten

Gerne ergänzen wir das Frühstücksbuffet zum **Brunch-Buffer** mit einer Suppe ihrer Wahl, 3 Fleisch- oder Fischgerichten mit Beilagen und Dessertvariationen.

Sprechen Sie uns an!!!



*Das geht ja schon gut los... Sektempfang*

Empfangspauschale 1: 5,50 €

Winzer Jahrgangssekt Schloss Koblenz und alkoholfreier Sekt  
mit Orangensaft und Rhabarbersaft  
dazu Salzgebäck  
Für die Dauer von 1 Stunde.

Empfangspauschale 2: 6,50 €

2 jahreszeitliche Bowlen mit frischen Früchten  
und Salzgebäck  
Für die Dauer von 1 Stunde

Empfangspauschale 3: 7,50 €

„Amerie“-Cocktail: Leichter Himbeercocktail mit Prosecco und Waldhimbeeren  
Alkoholfreier Fruchtsecco „Apfel-Quitte“ oder „Apfel-Cassis“  
Salzgebäck  
Für die Dauer von 1 Stunde

**Alternativ berechnen wir Sekt und Saft nach Verbrauch:**

Jede angefangene Flasche Winzer-Jahrgangssekt Schloss Koblenz 0,7l 14,80 €

Jeder angefangene Liter Saft (Orange und Rhabarber) 9,00 €



## *Menüvorschläge*

### Festtagsmenü 1: Hochzeitstag

Niederrheinische Hochzeitssuppe mit Eierstich und Markklößchen

---

Gekochter Tafelspitz mit Remouladensauce und Gurken

---

Zarte Schweinemedallions mit frischen Champignons und Sauce Hollandaise  
dazu knackiges Gemüse der Saison, Kartoffelkroketten und bunte Salatplatten

Kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ in Specksauce,  
dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

---

Herrensahnecreme mit einem guten Schuss Rum

Vanilleeis mit heißen Kirschen

25,00 € p.P. (ohne Tafelspitz: 20,50 €)

### Festtagsmenü 2 „altdeutsche Art“

Kräftige Rinder-Rotweimbouillon mit Kräuter-Flädle

---

Karbonadenbraten mit Schmorzwiebeln und Altbier-Soße  
dazu Salzkartoffeln und Kopfsalat in fruchtigem Buttermilchdressing

Zarter Rinderschmorbraten mit Rahmpfifferlingen,  
dazu hausgemachte Spätzle und buntes Gemüse der Saison

---

Pudding-zweierlei: Mandel- und Schokoladencreme

Grießflammerie mit hausgemachter roter Grütze

19,50 € p.P.

**Café-Restaurant Rheinterrassen - Ihr Logenplatz am Rhein**

Wasserstr.2 - 46459 Rees - 02851 1359 – kontakt@rheinterrassen.de - www.rheinterrassen-rees.de



### Festmenü 3: Gala

Salatteller „Schöne Winzerin“

Bunte Blattsalate in Himbeerdressing mit Äpfeln, Trauben und Walnüssen,  
dazu rosé gebratene Entenbrust

Klare Bouillon von Strauchtomaten mit Gnocchi und frischem Basilikum

Weißwein-Dill-Risotto mit gebratenen Gambas

Geschmorter Kalbstafelspitz in Burgunderjus  
mit knackigem Gemüse der Saison und cremigem Kartoffel-Lauchgratin

Schokoladen-Whiskey-Mousse

mit Himbeer-Zweierlei

46,00 € p.P.

### Festmenü 4: Feuerwerk

Räucherlachs und Lachs-Gurken-Tartar

mit hausgemachten Kartoffelplätzchen  
und Honig-Dill-Senfsoße

Cremige Brokkolisuppe mit Sahnehaube und knusprigen Croutons

Schweinefiletgeschnetztes „Försterin Art“

mit frischen Champignons und Pfifferlingen in Kräuterrahm,  
dazu knackiges Gemüse der Saison und Mini-Rösti

Gebratenes Zanderfilet in Zitronen-Schaumsoße  
mit herzhaften Zwiebelröstkartoffeln und bunten Salatplatten

Brennende Eisbombe „Traumschiff“

35,50 €

**Café-Restaurant Rheinterrassen - Ihr Logenplatz am Rhein**

Wasserstr.2 - 46459 Rees - 02851 1359 – kontakt@rheinterrassen.de - www.rheinterrassen-rees.de



## *Baukasten*

(Stellen Sie sich ihr Wunschmenü oder Buffet individuell zusammen.)

### Kalte und warme Vorspeisen

Herzhaftes Olivenbrot mit Kräuterbutter, Frischkäse und pikantem Datteldip	3,95 €
Variation von hausgemachten Antipasti mit knackigem Ciabatta	4,95 €
Räucherfischvariation: (Räucherlachs, Forellenfilet und Lachstartar) mit hausgemachten Kartoffelplätzchen	6,50 €
Westfälischer Knochenschinken mit Netzmelone und Feigensenf	5,80 €
Strauchtomatensalat mit frischen Basilikum und Büffelmozzarella	4,95 €
Kleiner bunter Salat der Saison mit gebratenen Champignons und warmem Kräuterbrot	3,50 €
Avocado-Mango-Salsa mit gebratenen Hähnchenspießen	4,95 €
Warmer Hokkaido-Kürbis-Salat mit gebratenen Gambas	8,95 €
Warmer niederrheinischer Speck-Zwiebelkuchen mit knackigem Salat in Himbeer-Vinaigrette	3,95 €
Bandnudel-Nest mit Lachs-Tomatenspieß und Weißweinsahnesoße	5,95 €
Knuspriges Blätterteigpastetchen mit herzhaftem Pfifferlings-Ragout gefüllt, dazu Salatgarnitur	5,95 €



### Aus dem Suppentopf:

Niederrheinische Hochzeitssuppe mit Eierstich und Klößchen	2,50 €
Hühnersuppe „Hausfrauen Art“ mit Fadennudeln, Ei, Blumenkohl und Frühlingszwiebeln	2,50 €
Mediterrane Tomatencremesuppe mit Mozzarellabällchen und Basilikumschaum	
Exotische Karotten-Kokossüppchen mit Ingwer	2,50 €
Cremige Suppe vom Hokkaidokürbis mit Croutons und krossem Speck (saisonal)	2,50 €
Cremige Spargelsuppe mit frischer Spargel­einlage (saisonal)	2,90 €
Brokkolirahmsuppe mit Sahnehaube und frischen Baguette-Würfeln	2,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit Parmesan-Chips	2,50 €

### Hauptspeisen mit Fisch

Dorschfilet in Dillbutter gebraten mit fruchtiger Zitronen-Weißweins­oße, dazu Butterkartoffeln und bunter Salat	16,50 €
Gebratenes Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Zitrone und Petersilie, dazu Gemüse der Saison und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	18,50 €
Niederrheinischer Pannfisch: Gebratenes Rotbarschfilet in cremiger Lauch-Specksoße mit Zwiebelröstkartoffeln und buntem Salat	14,50 €
Gegrilltes Lachssteak „Florentiner Art“ auf Blattspinat mit Kräuter-Hollandaise überbacken, dazu Mini-Rösti	16,50 €
Toskanische Fischplatte (Zander-, Dorsch- und Lachsfilet) in Olivenöl gebraten mit Tomaten-Zwiebelragout, dazu Kräuterbandnudeln und verschiedene Blattsalat in leichter Zitronen-Vinaigrette	19,80 €

**Café-Restaurant Rheinterrassen - Ihr Logenplatz am Rhein**

Wasserstr.2 - 46459 Rees - 02851 1359 – kontakt@rheinterrassen.de - www.rheinterrassen-rees.de





## Hauptspeisen mit Fleisch und Geflügel:

- Schweinemedallions im Speckmantel mit frischen Champignons und Sauce Hollandaise,  
dazu Kartoffelkroketten und bunter Salat 16,50 €
- Zartes Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Försterin Art“ mit Pfifferlingen in Sahnesoße,  
dazu Kartoffelrösti und Gartengemüse 17,50 €
- Rinderfilet-Gulasch „Stroganoff Art“ mit frischen Champignons  
und Gürkchen in Zwiebel-Senfsoße mit herzhaften Speckböhnchen  
und Macaire-Kartoffeln 22,50 €
- Saftiger geschmorter Tafelspitz in Burgundersoße,  
dazu buntes Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln 14,50 €
- Herzhafter Hirschgulasch in fruchtiger Preiselbeersoße mit Butterspätzle  
und zartem Spitzkohl in Rahm 16,50 €
- Geschmorte Wildschweinskeule „Schwarzwälder Art“ in Kirschsoße,  
dazu knackiger Rosenkohl und Mandelkroketten 16,50 €
- Rinder- Sauerbraten „Rheinische Art“ in Rosinensoße,  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 14,50 €
- Barbarie-Entenbrust, rosé gebraten, in fruchtiger Orangensoße,  
dazu Mandelbrokkoli und cremiges Kartoffelgratin 15,80 €
- Gebratene Hähnchenbrust in fruchtiger Curry-Kokossoße mit gebackenen Bananen,  
dazu Jasmin-Reis und bunte Salatplatten 12,50 €
- Geschnetzeltes von der Putenbrust „Zürcher Art“  
mit frischen Champignons in Schinken-Sahnesoße, dazu Butterspätzle  
und Blattsalat in Joghurtrahm 13,50 €



## Vegetarische Hauptspeisen

Cremiges Gemüsecurry in milder Kokos-Ingwerrahmsauce mit Jasmin-Reis und gebackenen Kichererbsen-Bällchen	8,50 €
Mediterranes Grillgemüse mit gebratenem Halloumi-Grillkäse, Kräuter-Schmand und Schmorkartöffelchen	9,50 €
Knuspriger Spinat-Blätterteig-Strudel mit getrockneten Tomaten und Walnüsse, dazu roter Linsensalat	10,50 €
Hausgemachtes Kartoffelrösti mit cremigem Ragout von Champignons und Austernpilzen, dazu bunte Salat	10,50 €

Sollte Sie **vegane** Gerichte wünschen, sprechen Sie uns bitte an.

Gerne können Sie jederzeit die angegebenen Beilagen von einem Gericht zum anderen tauschen. Bei einem Festmenü empfehlen wir eine Auswahl von max.2 Hauptgängen – bei einem Buffet von 3-4 Hauptgängen.



## Das dicke Ende kommt zum Schluss.....

### Dessert-Variationen:

Niederrheinische Herrencreme mit einem guten Schuss Rum	3,00 €
Hausgemachte sämige Mousse au Chocolat mit Himbeeren und Eierlikör	4,00 €
Heiße Liebe: Vanilleeis, wahlweise mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren	4,00 €
Brennende Eisbombe „Traumschiff“, mit Sahne und Früchten ausgarniert und mit kleinem Tischfeuerwerk	4,50 €
Wintergrütze mit Äpfel, Birnen und Pflaumen in Rotweingelee, dazu Mandelcreme	3,00 €
Leichte Riesling-Weincreme mit Trauben	4,00 €
Hausgemachte Karamell-Tiramisu	4,00 €
„Calvados-Crêpe“ mit Apfel-Kompott, Mandelkrokant und Rosinen gefüllt, dazu Vanilleeis und Sahne	5,00 €
Rhabarber-Crumble, heiß aus dem Ofen mit warmer Baileys-Soße und Walmuss-Eis	5,00 €



## *Buffetvorschläge:*

### „Klassisches“ kalt-warmes Buffet

#### Suppe und Vorspeisen:

Große Räucherlachsplatte mit Sahnemeerrettich

Gefüllte Eier,

Roastbeef, rosa gebraten und kalt aufgeschnitten  
mit hausgemachter Remoulade und saurem Gemüse

Pastetchen mit fruchtigem Geflügelsalat

Knackiges rustikales Baguette mit Butter, Schmalz und Kräuterbutter

#### Hauptgänge:

Würziger Spießbraten, frisch aus dem Ofen mit Schmorzwiebeln  
und Rahmsoupe, dazu herzhaftes Zwiebelröstkartoffeln und knackige Salate

Feuriger Pfefferbraten vom Rind mit Pariser Pfeffersoupe,  
dazu Speckböhnchen und Kartoffelkroketten

Gebratenes Rotbarschfilet in Fenchel-Dillrahmsoupe,  
dazu buntes Gemüse und Butterkartoffelchen

\*\*\*\*\*

Mousse au Chocolat  
mit Portweibirnen und Sahne

Herrensahnecreme mit einem guten Schuss Rum

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Große internationale Käseauswahl mit Salzgebäck (nachts!!)

27,50 €

**Café-Restaurant Rheinterrassen - Ihr Logenplatz am Rhein**

Wasserstr.2 - 46459 Rees - 02851 1359 – kontakt@rheinterrassen.de - www.rheinterrassen-rees.de



## Das „italienische“ Buffet

### Suppe und Vorspeisen:

Fruchtig-tomatige Minestrone  
mit Brot-Kräutercroutons

Hausgemachte Antipasti

Knackiges Ciabatta mit Aioli, Kräuterbutter und Tomatendip

Pasta-Thunfisch-Salat / Tomate mit Mozzarella

### Hauptgänge:

Spaghetti mit cremigem Meeresfrüchteragout

„Piccata Milanese“

Schweinemedallions im Käse-Eimantel  
mit Tomaten-Zwiebelragout und bunten Salat

„Hähnchen-Saltimbocca“ mit Rahmsauce  
dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln

Cremiges Kürbis-Lasagne, frisch aus dem Ofen

### Dessert:

Verschiedene Eissorten mit Früchten und Sahne

Panna Cotta mit Waldbeerengrütze

22,50 € pro Person

**Café-Restaurant Rheinterrassen - Ihr Logenplatz am Rhein**

Wasserstr.2 - 46459 Rees - 02851 1359 – kontakt@rheinterrassen.de - www.rheinterrassen-rees.de



## Das „wilde“ Buffet

Kräftige Rinderbouillon mit Eierstich und Klößchen  
und

cremiges Maronensüppchen mit Brotcroutons

\*\*\*\*\*

Luftgetrockneter Münsterland-Schinken

mit Honigmelone und Feigensenf

dazu frisches Baguette und Salzbutter

Gegrillter Ziegenfrischkäse auf Apfelscheiben mit Honig und Thymian

Großes Salatbuffet mit Rohkost- und Feinkostsalaten

\*\*\*\*\*

Zarter Hirschgulasch in Rotweinsauce

mit Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzeln

Saftiger Truthahn-Braten in Preiselbeersauce

mit Kartoffelgratin und bunten Salaten

Vegetarisch: Frische Pfifferlinge mit hausgemachten Semmelknödeln

\*\*\*\*\*

Mousse au chocolat mit hausgemachtem Eierlikör

Hausgemachte warme Buchteln mit Vanillesauce und Kirschen

23,50 € pro Person

**Café-Restaurant Rheinterrassen - Ihr Logenplatz am Rhein**

Wasserstr.2 - 46459 Rees - 02851 1359 – kontakt@rheinterrassen.de - www.rheinterrassen-rees.de