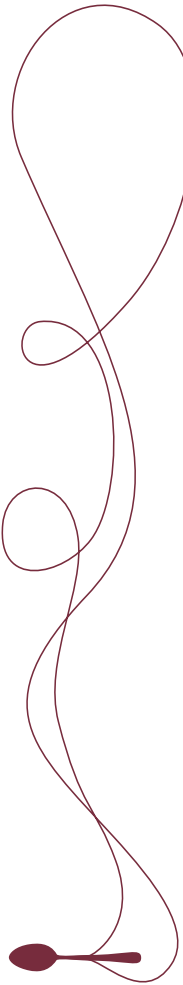


# Ihre Veranstaltung

kleinpetersberg  
restaurant



Herzlich Willkommen



## Ihre Veranstaltung

Sehr verehrte Gäste,

herzlich willkommen in Ihrem Restaurant Kleinpetersberg, das Restaurant mit Charme und Charakter am wunderschönen Rheinufer, vor der Kulisse des Siebengebirges gelegen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine kleine Auswahl aus unserem kulinarischen Repertoire. Mit dieser Auswahl möchten wir Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung behilflich sein und Sie auf dem Weg zu einem erfolgreichen Gelingen begleiten.

Selbstverständlich sind wir gerne bereit auf Ihre ganz persönlichen Vorstellungen, Wünsche und Anregungen einzugehen, um Ihnen Ihr ganz persönliches Menü oder Buffet zusammen zu stellen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Buffets erst ab 30 Personen anbieten können. Sollte Ihre Personenanzahl darunter liegen, berechnen wir pro Person 5,00 € auf den Buffetpreis.

Bitte teilen Sie uns 2 Tage vor Ihrer Feier die rechnungsweisende Personenanzahl mit.

Zu einem guten Essen gehört selbstverständlich auch ein guter Wein. Wir beraten Sie gerne.

Sollten Sie Wünsche, Fragen oder Anregungen haben, so können Sie sich jederzeit an Ihr Team vom Restaurant KLEINPETERSBERG wenden.

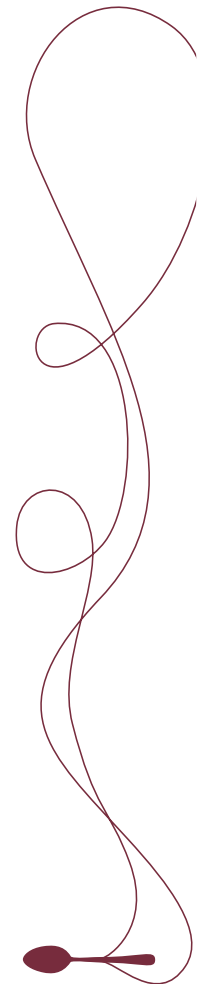
Wir freuen uns schon heute, Sie als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen. Und für jeglichen Anlass in den eigenen 4 Wänden engagieren Sie bitte unseren Catering Service.

Lassen Sie sich kulinarisch inspirieren....

Ihr Team vom Restaurant Kleinpetersberg

## Inhaltsverzeichnis

Frühstück	Seite 2
Aperitif	Seite 3
Für Ihren Empfang	Seite 4
Kleine Frivolitäten	Seite 5
<b>Ihre Menüplanung</b>	ab Seite 6
Vorspeisen & Suppen	Seite 6
Zwischengerichte & Hauptgänge Fisch	Seite 7
Hauptgänge Fleisch & Kräftig • Deftig	Seite 8
Dessert	Seite 9
Unser 12-Gang Amuse Bouche Menü	Seite 9
<b>Unsere Buffets</b>	ab Seite 10
Tapas & Fingerfood, auch für Ihren Stehempfang	Seite 16
Imbissbuffet I & II	Seite 17
Brunchbuffet	Seite 18
<b>Ihre Tagung</b>	Seite 19
Materialservice und Personalleistungen	Seite 20
<b>Ihre Traumhochzeit</b>	ab Seite 21
Wissenswertes für Ihre Veranstaltung	Seite 30



## Frühstücksangebot

Ab 15 Personen, buchbar täglich außer Sonntags

### **Petit Dejeuner**

1 Kaffeespezialität oder Tee nach Wahl  
1 Glas frisch gepresster Orangensaft  
frisch gebackene Croissants • Plunder  
Marmelade • Honig • Butter

9,90 €

### **Mehlemer Frühstück**

Filterkaffee • Teesorten • verschiedene Säfte  
Käse • gekochter Schinken • Salami • Tomaten  
Kräuterrührei • Cornflakes • Milch • Marmelade  
Butter • verschiedene Brot- und Brötchensorten

14,50 €

### **Kleinpetersberg Frühstück**

1 Kaffeespezialität • Teesorten • verschiedene Säfte  
Roastbeef • roher & gekochter Schinken  
französischer Käse • verschiedene Konfitüren  
Obstsalat • Kräuterquark • Rührei • kross gebratener  
Speck • Müsliauswahl • Cornflakes • Butter  
Brot- und Brötchenauswahl

15,90 €

### **Sekt Frühstück**

Kaffeespezialitäten • verschiedene Teesorten  
frisch gepresster Orangensaft  
1 Glas Schloss Vaux Rheingau Cuvée Sekt  
Aufschnitt • Schinken • Schnittkäse  
Rohmilchkäse • süße und herzhaft  
Brotsorten • Brötchen • warmer Toast • Croissants  
Plunder • Räucherfischauswahl • Dips • Konfitüren  
Honig • Obstsalat • Müsli • Cornflakes • Butter •  
Margarine • Kräuterquark • Rührei  
knuspriger Speck • Nürnberger Rostbratwürstchen  
Auf Wunsch beliebige Omelettes frisch aus  
der Küche

22,00 €

## Aperitif

### **Sekt & Champagner**

Rheingau Cuvée  
Schloss Vaux, Rheingau 0,75l 33,00 €

Tarapacá Brut  
Grande Reserve 0,75l 36,00 €

Lagenriesling Brut  
Schloss Vaux, Rheingau 0,75l 39,00 €

Rosé Brut  
Schloss Vaux, Rheingau 0,75l 39,00 €

Taittinger Brut 0,75l 75,00 €

### **Sonstige Spezialitäten**

Aperol Spritz 0,15l 6,50 €

Hugo 0,15l 6,50 €

Kir Royal 0,10l 5,10 €

Campari Orange 0,15l 5,50 €

Aperitif Bier  
Sion Kölsch/Bitburger Pils 0,10l 1,20 €

## Unsere Sherrys

### **Unsere Sherrys**

El Mestro Sierra fino  
trocken 5cl 5,00 €

El Maestro Sierra Amoroso  
medium 5cl 5,00 €

Lustau Amontillado  
medium 5cl 6,00 €

El Maestro Sierra  
cream 5cl 5,00 €

„Naranja“  
Bodegas Gallardo Vejer 5cl 7,00 €

## Für Ihren Empfang

### Preise pro Stück

#### Unsere Minis belegt mit

Serranoschinken und Portweinemelone	2,60 €
Italienischer Cacciatore Salami	2,60 €
Rosa Roastbeef und Sauce Remoulade	2,60 €
Tatar	3,20 €
Poulardenbrustmedaillon mit Orangenfilets	2,60 €
Rosa gebratenem Kalbsfleisch	2,80 €
Gegrillter Riesengarnele in Pesto	2,80 €
Geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich	2,80 €
Gebeiztem Lachs und Senf Dillsauce	2,80 €
Geräuchertem Heilbutt	2,80 €
Tête de Moine und Feigensenf	2,60 €
Gereiftem Brie und blauen Trauben	2,60 €
Gorgonzolacrème	2,80 €

#### Unsere Minis op Kölsch un op enem Röggelche

Mittelalter Gouda mit Senf und Zwiebeln	2,80 €
Schwarze Griebenwurst	2,80 €
Zwiebelmett	2,80 €
Griebenschmalz mit frischem Schnittlauch	2,50 €
Rheinischer Heringsalat	2,80 €

#### Klassische Canapées belegt mit

Geräuchertem Aal	3,50 €
Gebeiztem Lachs und Senf-Crème fraîche	3,20 €
Gegrillter Jakobsmuschel & Zitronenöl	3,80 €
Mini Seeteufelmedaillon & Tomatensalsa	3,80 €
Büsumer Krabben in Cocktailsauce	3,50 €
Krossem Parmaschinken und Parmesan	3,50 €
Rosa gebratenem Rinderfilet mit grünem Spargel	3,50 €
Kalbsmedaillon & roter Zwiebelmarmelade	3,50 €
Geräucherter Entenbrust	3,50 €
Ziegenkäse in Pancetta gebraten und Rucolapesto	3,80 €
Roquefort	3,50 €
Gereiftem Munster mit Preiselbeeren	3,50 €

#### Mini Süppchen zum Anreichen

Leichte Kartoffelsuppe mit Garnelenwürfeln	3,50 €
Aufgeschäumtes Rucolasüppchen	2,80 €
Gazpacho Andaluz (kalt)	2,50 €
Linsencrèmesuppe mit krossem Speck	2,50 €

## Kleine Frivolitäten

### **Pikantes aus dem Glaszylinder**

Flusskrebssalat mit grünem Spargel	3,40 €
Kaiserschoten-Garnelensalat	3,20 €
Hummer Crème Brûlée	4,00 €
Belugalinsensalat mit Bresaola	2,80 €
Mediterraner Gemüsesalat mit gerösteten Pinienkernen	2,50 €
Marinierte Kräutersaitlinge mit geräucherter Entenbrust	3,20 €
Spanischer Kartoffelsalat mit knusprigen Serranoschinken	2,80 €
Salat von Frühlingslauch und Trockentomaten	2,80 €
Romatomaten und Olivenmozzarella	2,80 €
Gallia Melone mit schwarzem Pfeffer	2,50 €
Eingelegter Ziegenkäse mit Honig-Schalotten	2,80 €
Riesengarnelenspieß mit Pesto	3,80 €

### **Spezialitäten vom Mini-Teller**

Rindercarpaccio	3,20 €
Vitello tonnato	3,20 €
Antipastispieß mit Parmesan	2,80 €
Auberginenfrischkäseröllchen	2,80 €

### **Klein • Warm • Knusprig**

Waldpilzstrudel	2,80 €
Himmel un Ääd Strudel	2,80 €
Riesengarnelenstrudel	3,80 €
Nürnberger im Schlafrock	2,80 €
Kurpflaume oder Dattel im Speckmantel	2,50 €
Marinierter Champignon in Blätterteig	2,80 €
Knuspriger Entenstrudel	3,00 €
Hähnchenspieß mit Curry	2,80 €
Elsässer Flammkuchen	2,80 €
Camillos Minipizza	2,80 €
Piccata Milanese auf Tomatencoulis	3,50 €
Kleiner Reibekuchen mit Apfelconfit	2,80 €

### **Unsere süßen Minis**

Crème Brûlée	2,80 €
Zweierlei Schokoladenmousse im Glas	2,80 €
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce	3,20 €



## Ihre Menüplanung

**Komponieren Sie sich Ihr Menü nach Ihren Vorstellungen**

### Vorspeisen

Jahreszeitliches Salatbouquet in Himbeervinaigrette gebratene Waldpilze	9,20 €
Blattsalate in Balsamicodressing gegrillte Riesengarnelen	12,50 €
Ziegenkäse im Speckmantel Schalotten-Honigreduktion	8,90 €
Camillos Antipastispezialitäten	9,90 €
Geräucherter Wildlachs an warmen Reibekuchen kleines Salatbouquet	10,90 €
Rosa gebratene Entenbrust in Cassissauce Wildkräutersalat	10,50 €
Carpaccio von Lachs und Steinbutt Zitronenpfeffer-Marinade und Friséespitzen	12,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet Basilikumeis	11,90 €
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Blattspinat	13,90 €

### Suppen

Kerbelrahmsüppchen mit Gemüseperlen und Mandelsplittern	5,90 €
Rinderkraftbrühe mit Gnocchi und Gemüsestreifen	6,50 €
Aufgeschlagene Rucolacrèmesuppe gegrillte Riesengarnele	6,50 €
Taschenkrebssuppe	6,50 €
Pilzrahmsuppe nach Saison	6,80 €
Aufgeschlagene Champagner Senfsuppe gegrillte Jakobsmuschel	6,90 €
Schaumsüppchen von roten Zwiebeln geräucherte Entenbrust	7,20 €
Leichte Kartoffelsuppe Rauchlachsstreifen	6,50 €
Weißer Tomatenessenz Estragonspitzen	6,90 €

## Ihre Menüplanung

### **Zwischengerichte**

Camillos hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Basilikumfüllung	11,90 €
Gegrillte Riesengarnelen auf Safranrisotto	13,80 €
Kross gebratenes Forellenfilet junger Lauch und knusprige Kartoffelwürfel	12,50 €
Saftig gebratene Wachtelbrust in Trüffeljus Zweierlei Selleriepüree	15,50 €
Kalbsinvoltini mit Parmaschinken und Salbeignocchi	14,90 €
Himmel un Ääd von der Gänseleber	16,80 €

### **Gesund • Kreativ • Vegetarisch**

Knuspriger Gemüsestrudel Basmatireis	14,50 €
Waldpilzcreppelle mit Parmesan gratiniert	14,90 €
Picatta von Büffelmozzarella Tomatenfondue und Kräutertagliarini	13,50 €
Gemüse-Tagliarinigratin Parmesan und Basilikumschaum	11,50 €

### **Hauptgänge Fisch**

Gebratenes Lachsfilet Safranschaum Blattspinat und Dillkartoffeln	18,50 €
Gegrilltes Wolfsbarschfilet Hummersauce grüner Spargel und feine Bandnudeln	22,50 €
Kross gebratenes Zanderfilet auf Kaiserschoten mit Kräuterkartoffeln	19,90 €
Gebratenes Seeteufelkotelette Knoblauchjus Nizzaer Gemüse und Wildreistimbale	22,90 €
Filets von Dorade Royal & roter Meerbarbe Paprikaragout und Gnocchi	18,90 €
Gegrilltes Thunfischsteak leichter Wasabischaum Sprossengemüse und Basmatireis	23,90 €
Knusprig gebratenes Forellenfilet Blattspinat und Petersilienkartoffeln	17,50 €
Pochierter Kabeljau leichter Dijon-Senfchaum jahreszeitliches Gemüse und Bouillonkartoffeln	17,90 €

## Ihre Menüplanung

### **Hauptgänge Fleisch**

Saftig gebratenes Schweinefilet Kräutersaitlingsragout saisonales Gemüse und feine Bandnudeln	18,50 €
Kross gebratene Maispouardenbrust in Kräuterjus marktfresches Gemüse und Risotto	17,90 €
Rosa Entenbrust Cassisjus, glasierte Rübchen und Gnocchi	19,90 €
Rinderrückensteak Sauce Bearnaise Bohnenbündchen und kleine Kräuterkartoffeln	21,90 €
Gegrillte Kalbsnüsschen in Morchelrahm Gemüsebündchen und hausgemachte Fettuccini	23,30 €
Saftiges Schweinefilet im Speckmantel Ahrburgundersauce, Mandelbroccoli und Spätzle	18,90 €
Medaillons von Kalb und Rind rotes Schalottenconfit glasierte Kaiserschoten und Kartoffelgratin	22,50 €
Kotelette vom Neuseeländer Lamm Ratatouille und Polenta	22,90 €

### **Kräftig • Deftig**

Rinderfiletsteak auf Ochsenbackenragout karamellierte Fingermöhren, Thymiankrapfen	24,90 €
Rheinischer Sauerbraten in Rosinentunke Rotkohl und Kartoffelklöße	18,50 €
Rinderroulade „Bürgerliche Art“ Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree	17,90 €
Schwäbischer Kalbsbraten jahreszeitliches Gemüse und Spätzle	18,90 €
Gesottener Tafelspitz in Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln und Rahmwirsing	17,90 €
Rosa gebratene Lammkeule grüne Bohnen und Kartoffelgratin	19,50 €

## Ihre Menüplanung

### Dessert

Crème Brûlée	6,90 €
Waldbeerengrütze mit Vanillerahmeis und Pralinensahne	5,90 €
Camillos hausgemachtes Tiramisu	6,20 €
Mousse von weißer und dunkler Schokolade Walnussrahmeis	6,50 €
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern marinierte Beerenfrüchte	7,50 €
Lauwarme Apfeltarte in Zimtschaum weißes Schokoladenmousse Cashew-Sauerrahmeis	7,90 €
Pannacotta Orangenreduktion und Schokoladeneis	6,90 €
Mousse von Himbeeren und weißer Schokolade Moccasauce	7,50 €
Auswahl französischer und italienischer Rohmilchkäse	7,50 €

## Unser 12-Gang Amuse Bouche Menü ab 8 Personen buchbar

### Augenschmaus & Gaumenfreude

Beginnen Sie unser Arrangement mit einem Glas Rosé Brut aus der Manufaktur Schloss Vaux sowie einem kleinen Gruß aus der Küche.

Wir servieren Ihnen unser 12- Gang Amuse Bouche Menü, welches wir gemeinsam mit Ihnen zusammen gestellt haben, natürlich abgestimmt auf die Saison.

Erleben Sie die Vielfalt ausgewogener und ausgesuchter Weine und Sherrys, welche perfekt mit den angebotenen Speisen harmonieren.

Unsere exklusive Tischdekoration rundet den ganzen Rahmen auch optisch ab.

Rote Rosen für die Damen? - Das übernehmen wir gerne für Sie.

An die Softgetränke oder ein erfrischendes Bier für zwischendurch haben wir natürlich auch gedacht.

Das alles inklusive einer persönlichen Menükarte zur Erinnerung.

88,00 €

## Unsere Buffets

**ab 30 Personen**

### **Leckereien aus Camillos Heimat**

#### **Vorspeisen**

Parmaschinken mit Melonenspalten  
Antipasti di Verdura  
Strauchtomaten-Büffelmozzarella mit Basilikum  
Mild geräucherte Forellenfilets, Makrelenhappen  
und gebeizter Lachs  
Verschiedene eingelegte Oliven  
Vitello tonnato

Rucola mit gehobeltem Parmesan  
Bunter Tortellinisalat „Tricolore“  
Scampisalat

Gemischter Brotkorb, Brötchen und Ciabatta  
Olivenöl und grobes Meersalz

#### **Hauptspeisen**

Truthahnbrust in Gorgonzolasauce  
dazu Tagliarini  
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce  
und Kartoffelgratin  
Crespelle gefüllt mit Steinpilzen  
und Käse überbacken  
Gegrillte Dorade Royalfilets  
dazu Ratatouille und Risotto

#### **Dessert**

Internationale Käsesorten  
Auswahl verschiedener Mousse  
Frischer Fruchtsalat  
Tiramisu  
Pannacotta  
Cassata

36,90 €

## Unsere Buffets

### **Leben wie Gott in Frankreich**

#### **Vorspeisen**

Rosa gebratener Rücken vom Charolais Rind  
mit Sauce Tatar  
Gefüllter Steinbutt mit verschiedenen  
Räucherfischen und Dijon Senf Marinade  
Meeresfrüchtesalat mit Limonendressing  
Artischockensalat mit Streifen  
von der Barbarie Ente  
Salat von jungen Bohnen und Drillingen in  
Zitronen Basilikum Vinaigrette  
Feines aus der Charcuterie  
Kalbfleischpastete dazu Sellerie Walnuss Salat  
Gemüsesalat aus der Provence  
Pilz Kräuter Salat

#### **Suppen**

Elsässer Zwiebelsuppe  
und Käsecroutons

#### **Hauptspeisen**

Keule vom Salzwiesenlamm in Thymianjus  
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin  
Lottemedallions in Hummerschaum  
mit Fenchel-Dill Pilaw  
Coq au Vin von der Maispoularde  
glasierte Schalotten und kräftige Burgunderjus  
Gemüse Potpourri und Kräuterkartoffeln  
Quiche von jungem Lauch  
mit Thymian Crème Fraîche

#### **Dessert**

Tarte Tartin  
Crème Brûlée  
Zweierlei Schokoladenmousse  
mit mazerierten Beeren  
Gefüllte Crêpe mit Himbeeren  
Obstsalat aus der Wassermelone

43,50 €

## Unsere Buffets

### ***Kölsch Rustikal***

#### **Vorspeisen**

Matjeshappen in Dillsahne  
Frikadellen auf Kappessalat  
Rheinischer Kartoffelsalat  
Deftiger Nudelsalat  
Halver Hahn  
Gemischte Bratenplatte mit Roastbeef, Schweine-  
rücken, Kassler und kleinen Mettwurstchen  
Sauce Remoulade  
Marktfrische Blattsalate mit Senfdressing

Röggelchen und kräftiges Roggenbrot  
Gesalzene Butter und Griebenschmalz

#### **Suppe**

Kartoffelsuppe  
mit gebratener Flöns

#### **Hauptspeisen**

Rheinischer Sauerbraten in Rosinentunke  
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
Zanderfilet auf Rahmschnittbohnen  
Petersilienkartoffeln  
Jungschweinekeule mit krosser Kruste  
dazu Senf, Bratkartoffeln und Krautsalat  
Frische Reibekuchen  
mit Rübenkraut und Apfelmus

#### **Dessert**

In Kölschteig gebackene Apfelringe  
mit Vanillesauce  
Vanillecrème mit Rübenkraut  
Mini Krapfen  
Rote Grütze mit halbgeschlagener Sahne

32,50 €

## Unsere Buffets

### **Typisch Deutsch**

#### **Vorspeisen**

Edle Räucherfische aus Nord- und Ostsee  
Sahnemeerrettich  
Geräucherter Heilbutt  
Verschiedene Heringsspezialitäten  
Pastete vom bergischen Wild mit Linsensalat  
Schwarzwälder Schinken  
mit badischem Kartoffelsalat  
Kalbstafelspitz in Kräuter-Radieschen Vinaigrette  
Gekochtes Rindfleisch mit Frankfurter Grüne Soße  
Salatauswahl mit diversen Dressings

Große Brot- und Brötchenauswahl  
Salzbutter und Griebenschmalz

#### **Suppen**

Linsenschaumsüppchen  
mit Speckkrusteln

#### **Hauptspeisen**

Bayrischer Krustenbraten in Weizenbiersauce  
in Butter gebratene Semmelknödel  
Rinderroulade mit Leipziger Allerlei  
und Kartoffelpüree  
Bodensee Zander  
mit Rieslingkraut und Butterkartoffeln  
Schwäbischer Kalbsbraten  
dazu Rotkraut und Schupfnudeln

#### **Dessert**

Auswahl an deutschem Käse  
mit Walnüssen und Trauben  
Helgoländer Rote Grütze mit Sahne  
Mit Schokoladencreme gefüllte Windbeutel  
Bayrisch Crème mit Himbeersauce  
Strudel vom Bornheimer Apfel  
Ahrburgundercreme im Glas

39,50 €



## Unsere Buffets

### **Eine Reise um das Mittelmeer**

#### **Vorspeisen**

Gebratene Riesengarnelen mit Aioli  
Marinierte Shrimps mit reifen Avocados  
Cocktail von Frutti di Mare  
Parmaschinken mit Honigmelone  
Gegrilltes Gemüse mit Pesto  
Cous – Cous Salat  
Vitello tonnato  
Salat von Fetakäse  
Nudelsalat mit Trockentomaten, Pinienkernen und Rucola

Große Salatauswahl mit verschiedenen Dressings,  
Essigen und Ölen

Ciabatta, Fladenbrot  
Salzbutter und Olivenöl

#### **Suppe**

Minestrone  
mit gehobeltem Peccorino

#### **Hauptspeisen**

Dorade Royal und rote Meerbarbe  
mit gebratenem grünen Spargel  
und feinen Bandnudeln  
Medaillons von Schweinefilet und Rinderhüfte  
Trockentomatenjus  
Gemüseragoût und Rosmarinkartoffeln  
Saltimbocca in Salbeijus  
mit Gemüseauswahl und Gnocchi  
Camillos hausgemachte Ricotta-Basilikum Ravioli  
in Pinienkernsauce

#### **Dessert**

Auswahl an spanischem und italienischem Käse  
Frischer Obstsalat mit Minze mariniert  
Crema Catalana mit Maraschino  
Espressocrème mit Vanilleschaum  
Tiramisu  
Feigentarte mit Sherryreduktion

39,50 €

## Unsere Buffets

### **Grillfest im Kleinpetersberg**

#### **Vorspeisen**

Gebeizte Rinderhüfte mit Chimichurri  
Gefüllte Champignons und kleine Peperoni  
Luftgetrockneter Schinken und Pfeffermelone  
Gegrilltes Gemüse mit Pesto  
Cous – Cous Salat

#### **Große Salatbar**

Gemischte Blattsalate  
Ruccolasalat  
Honigtomaten  
Gurken  
Cole Slaw  
Balsamico-Senfdressing  
Frenchdressing

#### **Vom Grill**

Lammkotelettes  
Doradenfilet in der Folie  
Gambas mit Tomaten am Spieß  
Gegrilltes Gemüse  
Spanferkelbratwurst mit schwarzem Salz  
US Tafelspitz am Stück gegrillt  
Iberico Schweinerücken am Stück gegrillt

#### **Beilagen**

Ratatouille  
Sommerliche Gemüseauswahl  
Frische Pfifferlinge in Rahm  
Kartoffelecken & Folienkartoffeln

#### **Dips und Relish**

Kräuterbutter  
Rote Schalottenbutter  
Sour Cream mit Kräutern  
Mango Chutney  
Paprika-Knoblauchrelish  
Tomatensauce  
Trockentomaten-Pesto

#### **Dessert**

Internationale Käsesorten  
Mini Crème Brûlée  
Tiramisu  
Marinierte Erdbeeren mit Vanillequarkmousse  
Mokkaparfait

46,50 €

## Tapas & Fingerfood

### **Auch für Ihren Stehempfang, einfach lecker**

#### **Kalte Spezialitäten**

Gegrilltes Gemüse und sonnengetrocknete  
Tomaten mit gehobeltem Parmesan  
Auberginenröllchen  
mit Kräuter-Knoblauch Frischkäsefüllung  
Marinierter grüner Spargel  
mit gehobeltem Serranoschinken  
Kaiserschoten - Flusskrebssalat  
Marinierte Artischocken  
und eingelegte Schalotten  
Rindercarpaccio mit Rucola  
Salat von weißen Bohnen und Tomatensalsa  
Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce  
Spieße von Baby Mozzarella und Cocktailtomaten

#### **Suppe**

Gazpacho Andaluz  
Knoblauch-Croûtons

#### **Warme Spezialitäten**

Kleine Kalbsinvoltni  
mit Kräuterrisotto  
Gegrilltes Rotbarbenfilet  
auf sautierten Oliven, Polenta  
Vegetarisch gefüllte Ofentomate  
Kräftiges Lammragout  
Rosmarinkartoffeln  
Mini Piccata von der Truthahnbrust  
in Tomatenfondue, Pestoreis

#### **Der süße Abschluss**

In Minzepesto marinierter Früchtespieß  
Geflämmte Limonentarte  
Gebackene Ananas  
Mini Crème Brûlée  
Zartbitterschokoladenmousse

37,50 €

## Unsere Imbissbuffets

### **Imbissbuffet I**

#### **Unsere Minis belegt mit**

Gebeiztem Lachs und Senf-Dillsauce  
Mittelaltem Gouda und blauen Trauben  
Geräucherter Putenbrust und Orangenfilets

#### **Klein • Fein • Pikant**

Pikante Blätterteigkissen  
Marinierte Champignons in Blätterteig  
Kürpfrauben im Speckmantel  
Elsässer Flammkuchen  
Pikant marinierte Hähnchenflügel  
Gebackene Camembertkugeln

#### **Der süße Abschluss**

Kleine Haselnusstaschen  
Mini Obsttörtchen  
Gefüllte Schokoladenkörbchen  
mit Mangomousse

19,50 €

### **Imbissbuffet II**

#### **Unsere Minis belegt mit**

Griebenwurst und roten Zwiebeln  
Poulardenbrustmedaillon und Orangenfilet  
Geräuchertem Aal und Birnenschnitz

#### **Aus dem Suppenkessel**

Kartoffel-Lauchcrèmesüppchen

#### **Klein • Fein • Pikant**

Gehobelter Serranoschinken mit Gallia-Melone  
Salat von getrockneten Tomaten und Frühling-  
lauch mit gehobelem Parmesan  
Salat von Flusskrebse und grünem Spargel  
Knusprige Mini-Reibekuchen mit Apfelconfit  
Riesengarnelenspieße in Pesto  
Mini Himmel und Ääd im Strudelteig gebacken  
Kleine Hähnchenspieße in Curry

#### **Der süße Abschluss**

Mini Beerentartelettes  
Exotische Fruchtspieße  
Mini Apfeltaschen & kleine Schokoladenmuffins

25,50 €

# Unser Brunchbuffet

## Der Klassiker....

### **Nicht nur sonntags....**

#### **Frühstück & Vorspeisen**

Aufschnitt • Käse  
Frisches Obst • Marmeladen • Konfitüren  
Eierspezialitäten • knuspriger Speck  
und Nürnberger Rostbratwürstchen  
Croissants • Plunder • frischer Toast  
Müsli • Cornflakes und alles was noch zu einem  
guten Frühstück dazugehört

Antipasti-Spezialitäten  
Gravedlachs mit Honigsenfdillsauce  
Geflügelvariation mit Sauce Cumberland  
Tomate und Mozzarella mit Basilikum  
Melonenspalten mit Schinken  
Gourmet- und gartenfrische  
Salate mit diversen Dressing

#### **Hauptspeisen**

Saisonal wechselnde  
Fleisch- und Geflügelspezialitäten  
mit entsprechenden Beilagen

#### **Dessert**

Tiramisu  
Frischer Obstsalat  
Verschiedene Mousse  
Waldbeerengrütze mit Vanillerahm

32,50€

Kinder bis zum vollendeten 12. Lebensjahr zahlen  
pro Lebensjahr 1,50 € pro/Person.  
Kinder unter 4 Jahren sind frei.

Teilnahme am regulären Sonntagsbrunch

27,50 €

## Ihre Tagung

Ab 8 Personen

### Tagungspauschale I

#### Vormittags Vital-Kaffeepause im Raum

Belegte Brötchen • Rohkost • Frisches Obst  
Joghurt • Kaffee • Tee • Gebäck • Softgetränke

#### Mittagessen im Restaurant

3-Gang „Light-Menü“ zur Auswahl nach Wahl  
des Küchenchefs  
inklusive 1 Softgetränk

(Ab 30 Personen saisonales Lunchbuffet)

#### Nachmittags Vital-Kaffeepause im Raum

Croissants • Plunder • Frisches Obst  
Joghurt • Kaffee • Tee • Gebäck • Softgetränke

35,00 €

### Tagungspauschale II

#### Vormittags Vital-Kaffeepause im Raum

Belegte Brötchen • Rohkost • Frisches Obst  
Joghurt • Kaffee • Tee • Gebäck • Softgetränke

#### Mittagessen im Restaurant

3-Gang „Light-Menü“ nach Wahl  
des Küchenchefs  
inklusive 1 Softgetränk

(Ab 30 Personen saisonales Lunchbuffet)

#### Nachmittags Vital-Kaffeepause im Raum

Croissants • Plunder • Frisches Obst  
Joghurt • Kaffee • Tee • Gebäck • Softgetränke

#### Abendessen

Rheinische Vesper als Buffet oder  
3-Gang Menü zur Auswahl nach Wahl  
des Küchenchefs  
inklusive 1 Softgetränk

54,00 €



# Ihre Traum-Hochzeit

**klein**petersberg  
restaurant





## Ihre Traumhochzeit

Liebes Brautpaar,

die Vorbereitungen für Ihre Hochzeitsfeierlichkeit können Sie bedenkenlos in unsere Hände legen. Dabei spielt es keine Rolle, ob Sie standesamtlich oder kirchlich heiraten.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Hochzeitsarrangements, welche wir ab 30 Personen anbieten.

Kümmern Sie sich um Ihre Gäste – wir erledigen den Rest.

Wir platzieren für Sie Tischdekorationen, Ihre Gäste, Menükarten, Kerzenleuchter und auch Gastgeschenke.

Wir servieren Ihr Hochzeitsmenü und Ihre Wunschgetränke.  
Wir organisieren Ihre Lieblingsmusik, Tanzflächen und Unterhaltungskünstler.

Wir freuen uns schon heute, Sie als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen. Und für Ihre Hochzeit in den eigenen 4 Wänden engagieren Sie bitte unseren Catering Service.

Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gerne unter der Rufnummer 0228 345647 oder per Mail: [mail@kleinpetersberg.de](mailto:mail@kleinpetersberg.de) zur Verfügung.

Ihr Team vom Restaurant Kleinpetersberg

# Hochzeitsarrangement I

## **Buffet**

### **Vorspeisen**

Erlesenes aus nordischen Räucherammern  
Salat von Strauchtomaten und Schafskäse  
mit mediterranen Kräutern  
Westfälischer Knochenschinken  
und eingelegter Muskatkürbis  
Skandinavische Heringsmarinaden  
Gekochter Kalbstafelspitz in Olivenvinaigrette  
Salat von Nadelböhnchen  
und Wiesenchampignons  
Pochierte Fjordlachsmedaillons  
und Ingwermousseline  
Variation von Blattsalaten  
mit verschiedenen Dressings

### **Suppe**

Aufgeschlagenes Linsenschaumsüppchen  
mit altem Balsamico und Kürbiskernen

### **Hauptspeisen**

Prager Krustenbraten aus dem Rohr  
Tannenhonigjus  
Auswahl erlesener Gartengemüse  
geschmelzte Serviettenknödel  
Gekrustetes Ruhrzanderfilet  
auf Sauerampferschaum  
knusprige Thymianbratlinge  
Sautierte Rinderfiletspitzen in Senfkörnersauce  
hausgemachte Butterspätzle

### **Dessert**

Rheinische Vierfrucht mit Pistaziensahne  
Zweierlei Schokoladenmousse an Mangomark  
Lauwarmer Apfelstrudel, Vanilleschaum  
Reichhaltige Auswahl an Baguette,  
Brötchen und Steinofenbrot mit Butter

# Hochzeitsarrangement I

## Menü

### **Gebeizte Ochsenlende**

rote Zwiebelmarinade  
kleines Salatbouquet  
in Sherry-Honigdressing

\*

### **Aufgeschlagenes Feldsalatsüppchen**

\*

### **Gefüllte Perlhuhnbrust**

Feigenjus  
Auswahl junger Gartengemüse  
Steinpilztortilla

\*

### **Parfait von weißer Schokolade**

Krokantkörbchen

## Kosten

Die aufgeführten Arrangements sind gültig ab einer Teilnehmerzahl von 30 erwachsenen Personen und beinhalten nachfolgend aufgeführte Leistungen

Sektempfang  
„Da Capo brut“

das ausgewählte Menü oder Buffet  
Blumendekoration für die Tische

Menükarten

festgelegte Getränkeauswahl zum Essen, wie Weine, Wasser, Bier, Softs, Kaffee  
Cappuccino, Espresso bis 02:00 Uhr

77,00 €

## Hochzeitsarrangement II

### **Buffet**

#### **Vorspeisen**

Medaillons von Kalb und Schwein  
mit Lebercrème und Feigen  
Bündnerfleisch und San Daniele-Schinken  
mit Melonenspalten  
Salat von Meeresfrüchten  
in Walnussmarinade  
Geflügelsalat mit Mais und Champignons  
Gebratene Geflügelkeulen mit Ananas  
Feuriger Rindfleischsalat  
Reichhaltige Auswahl an Rohkost  
und Blattsalaten mit erlesenen Dressings

#### **Suppe**

Crèmesuppe von jungem Blattspinat  
Paprikakrusteln

#### **Hauptspeisen**

Komposition von Fjordlachs und Riesengarnelen  
auf Rucolaschaum  
jahreszeitliche Gemüseauswahl  
Knusprige Maispoulardenbrust  
Tomatensalbeijus  
Champignonreis  
Saftige Schweinefiletmedaillons  
in Aromen gebraten  
Sauerrahmgratin

#### **Dessert**

Salat von frischen Früchten der Saison  
Frische Beeren auf Blätterteig  
Krokantparfait  
Crème Caramel

Auswahl französischer Rohmilchkäse  
Regionale Brotauswahl & gesalzene Butter

## Hochzeitsarrangement II

### Menü

**Jahreszeitliche Blattsalate**  
in Koriandervinaigrette  
gegrillte Riesengarnelen mit Pesto

\*

**Essenz vom Paradiesapfel**  
Estragonspitzen

\*

**Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust**  
Cassisjus  
glaciierte Butterrübchen  
Sauerrahmgratin

\*

**Dessertvariation**  
„kleinpetersberg“

### Kosten

Die aufgeführten Arrangements sind gültig ab einer Teilnehmerzahl von 30 erwachsenen Personen und beinhalten nachfolgend aufgeführte Leistungen

Sektempfang  
„Da Capo brut“

das ausgewählte Menü oder Buffet  
Blumendekoration für die Tische

Menükarten

festgelegte Getränkeauswahl zum Essen, wie Weine, Wasser, Bier, Softs, Kaffee  
Cappuccino, Espresso bis 02:00 Uhr

83,00 €

## Hochzeitsarrangement III

### Buffet

#### Vorspeisen

##### „Insalata di gamberetti e carciofi“

Scampisalat mit Artischocken

##### „Insalata alla Caprese“

Salat von Juno-Tomaten und Mozzarella in Pestomarinade

##### „Vitello tonnato“

Gekochte Kalbskeule in Thunfischsauce

##### „Antipasti misti“

Gebratene italienische Gemüse mit Kräutern in Olivenöl

##### „Insalata di mare“

Meeresfrüchtesalat mit Avocados

##### „Coppa e prosciutto di Parma“

Luftgetrockneter Schinken aus Norditalien

#### Suppe

##### „Zuppa di Pomodoro“

Essenz von Roma-Tomaten mit jungem Gemüse und Estragonspitzen

#### Hauptspeisen

##### „Tortellini della nonna“

Großmutter's Nudeltäschchen mit feiner Fleischfüllung

##### „Scalopine di pescatrice alla griglia“

Gegrillte Lottemedaillons mit Orangensauce und Pilawreis

##### „Saltimbocca alla Romana“

Kalbfleisch mit Salbei und Parmaschinken gefüllt Marsalasauce

##### „Agnello al forno“

Milchlammkeule aus dem Ofen mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

#### Dessert

##### „Tiramisu“

Mascarponecrème mit leichtem Bisquit und Kaffeeликör gefüllt

##### „Capuccino di Panacotta“

Gekochte Sahnecrème raffiniert zubereitet

##### „Cassata siciliana“

Geeistes Quarkparfait nach sizilianischer Art

##### „Belpaese e gorgonzola“

Auswahl italienischer Käse vom Brett



## Hochzeitsarrangement III

### Menü

#### **Variation italienischer Köstlichkeiten**

Jahreszeitliche Blattsalate  
in Apfel-Balsamicovinaigrette

\*

#### **Karotten-Ingwerschaum**

Gebratenes Lammrückenfilet

\*

#### **Gegrilltes Seeteufelkotelette**

auf Safranschaum  
Meeresfrühtecanneloni

\*

#### **Glacierter Kalbsrücken**

Portweincrème  
Gefülltes Zucchiniköbchen  
Hausgemachte Fettuccini

\*

#### **Tiramisu von Feigen und Akazienhonig**

Portweinsabayon  
Himbeerrahmeis

### Kosten

Die aufgeführten Arrangements sind gültig ab einer Teilnehmerzahl von 30 erwachsenen Personen und beinhalten nachfolgend aufgeführte Leistungen

Sektempfang  
„Da Capo brut“

das ausgewählte Menü oder Buffet  
Blumendekoration für die Tische

Menükarten

festgelegte Getränkeauswahl zum Essen, wie Weine, Wasser, Bier, Softs, Kaffee  
Cappuccino, Espresso bis 02:00 Uhr

88,00 €





## Wissenswertes für Ihre Veranstaltung

### **Restaurant**

Einzelne Tafeln im Restaurant mit Buffet	66 Personen
Einzelne Tafeln im Restaurant	78 Personen

### **Raum Drachenfels (100qm)**

Einzelne Tafeln mit Buffet	45 Personen
Einzelne Tafeln ohne Buffet	60 Personen
U-Form mit / ohne Buffet	40 Personen
Tafel mit / ohne Buffet	34 Personen
Stuhlreihen Vortrag	70 Personen
Stehempfang	80 Personen

### **Obere Terrasse**

Einzeltische	26 Personen
Stehempfang	30 Personen

### **Untere Terrasse**

Einzelne Tafeln	48 Personen
Stehempfang	80 Personen





Restaurant · Terrasse · Catering

[www.kleinpetersberg.de](http://www.kleinpetersberg.de) · Austraße 46 · 53179 Bonn · (T) 0228 34 56 47 · (F) 0228 85 83 66 · [mail@kleinpetersberg.de](mailto:mail@kleinpetersberg.de)