

MERCURE

HOTELS

Bankettmappe

LIEBER GAST, _____

ob Tagung, Bankett oder Familienfeier: Das Mercure Hotel Koblenz bietet Ihnen mit seinem einzigartigen Ambiente und einem individuellen Service den perfekten Rahmen für eine erfolgreiche Veranstaltung.

Ob kleiner Kreis oder größere Gruppe: Durch die Vielzahl unterschiedlich ausgestatteter Räume können wir unser Angebot speziell auf Ihre Bedürfnisse abstimmen.

Schon von Anfang an stehen Ihnen unsere kompetenten Mitarbeiter mit Rat und Tat zur Seite. Wir beraten Sie hinsichtlich Begrüßung, Ablauf und Rahmenprogramm und stellen für Sie Verköstigungsvorschläge zusammen: vom Sektempfang bis zum perfekt komponierten Menü oder Buffet. Stilvoll oder rustikal, ganz wie Sie es wünschen.

Die hier gezeigten Menü- und Buffetvorschläge dienen zur Anregung und Planungshilfe. Selbstverständlich stellen wir Ihnen Ihre Getränke und Speisen auch nach Ihren Vorstellungen zusammen.

Nutzen Sie unsere Erfahrung in der Ausrichtung erfolgreicher Events. Unser eingespieltes Team freut sich auf Sie, Ihre Gäste und Ihre Veranstaltung.

Bitte beachten Sie, dass wir ab 24:00 Uhr pro Servicemitarbeiter und Stunde €32,00 berechnen.

Ihre Ansprechpartner:

Bankettabteilung

Herr Pascal Ahlbach
Frau Jasmina Tapper
Frau Sabrina Michel

Sales@mercurekoblenz.com

+49 261 136 1194

Restaurantleiter

Herr Navid Shahami

FNB@mercurekoblenz.com

+49 261 136 1110

Bankettmappe

DÜRFEN WIR SERVIEREN?

Was gibt es Schöneres, als an einem festlich gedeckten Tisch zu sitzen und bedient zu werden? Bei unseren Menüs verwöhnen wir Sie nicht nur mit unserem Service, wir servieren Ihnen auch exquisit zubereitete und verführerisch angerichtete Speisen.

Bei den hier aufgeführten Preisen handelt es sich um so genannte Tellerportionen. Wenn Sie Nachservice beim Hauptgang wünschen, berechnen wir je nach Gericht einen geringen Zuschlag.

Selbstverständlich können Sie Ihr Menü auch ganz individuell zusammenstellen. Informieren Sie sich bei uns.



Menüvorschläge

FRÜHJAHR / SOMMER

Aus dem Suppentopf

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Kalte Gurkenschale mit seinen Perlen und Dill | 5 |
| <input type="checkbox"/> Sauerampfersuppe mit Krabben | 6 |
| <input type="checkbox"/> Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen | 6 |
| <input type="checkbox"/> Zitronengras Currysuppe | 6 |
| <input type="checkbox"/> Maiscremesuppe mit Coppa Streifen | 7 |
| <input type="checkbox"/> Spargel- Orangensuppe mit Bärlauch | 8 |

Vorspeisen

- | | |
|---|----|
| <input type="checkbox"/> Gemüse Carpaccio mit Balsamico Reduktion
und Parmesansplitter | 9 |
| <input type="checkbox"/> Terrine von Ziegenfrischkäse im Rauchlachsmantel
mit grünem Spargel | 10 |
| <input type="checkbox"/> Rucola – Mozzarella Blume auf Paprikamousse | 11 |
| <input type="checkbox"/> Luftgetrockneter Schinken mit Galia Melone und Feigen | 14 |
| <input type="checkbox"/> Rosa gebratenes Roastbeef mit Salat vom Spargel
in Kräutervinaigrette | 15 |

Zwischengericht

- | | |
|---|----|
| <input type="checkbox"/> Caneloni von getrüffeltem Sellerie
auf Marktgemüse und Kräuterschaum | 9 |
| <input type="checkbox"/> Tempura von Austern und Shitakepilzen mit Sesam- Sojasauce | 10 |
| <input type="checkbox"/> Auszug von Waldpilzen mit Spargelspitzen
an Butter Schnittlauchsauce | 10 |
| <input type="checkbox"/> Tranchen vom Lammrücken auf Ratatouille
mit provenzialischer Tomatensauce | 12 |
| <input type="checkbox"/> Seeteufel im Speckmantel auf Sauerampfer – Risotto | 15 |

Menüvorschläge

FRÜHJAHR / SOMMER

Hauptgang

- | | |
|--|----|
| <input type="checkbox"/> Eifler Mastochsenbrust an Meerrettichsauce mit Blattspinat und Butterkartoffeln | 17 |
| <input type="checkbox"/> Gebratenes Schmetterlingssteak vom Lachs auf Kräutersauce mit Safran Fenchel und Naturreis | 19 |
| <input type="checkbox"/> Lachsfilet an Dillsauce mit Zuckerschoten und Nußreis | 19 |
| <input type="checkbox"/> Schweinefilet im Schinkenmantel mit Kräuterjus und Broccoli, Vinchy Karotten dazu Herzoginkartoffeln | 22 |
| <input type="checkbox"/> Rinderstreifen „Stroganoff“ mit frischen Champignons, Cornichons, Rote Beete und Sauerrahm dazu hausgemachte Spätzle und Salat der Saison | 23 |
| <input type="checkbox"/> Kalbsmedaillons mit geschmortem Paprika – Orangenragout auf Rucola – Risotto | 25 |

Dessert

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Frischkäse Zabaione mit frischen Früchten | 6 |
| <input type="checkbox"/> Spanischer Mandelkuchen, Eis und karamellisierte Sauerkirschen | 8 |
| <input type="checkbox"/> Weißes Schoko -Tonkabohnenmousse mit Zitruskompott | 8 |
| <input type="checkbox"/> Champagner Terrine mit Erdbeeren und süßem Pesto | 8 |
| <input type="checkbox"/> Pistaziencreme mit Aprikosen – Ananassalat | 9 |
| <input type="checkbox"/> Bayrische Creme mit Himbeermark und Minze | 9 |

Unser Küchenchef hat die einzelnen Komponenten als 3 Gang Menü für Sie kalkuliert.

PROFITIEREN & SPAREN SIE

Bei Wahl eines 4 Gang Menüs reduzieren sich alle gewählten Komponenten um jeweils 1,-€!

Bei Wahl eines 5 Gang Menüs erhalten Sie zusätzlich 1 Sektaperitif gratis dazu!

Menüvorschläge

HERBST / WINTER

Aus dem Suppentopf

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Kartoffel – Steinpilzsüppchen | 5 |
| <input type="checkbox"/> Rinderkraftbrühe mit Grießknödel und kleinem Gemüse | 5 |
| <input type="checkbox"/> Maronenschaumsuppe mit Mandel – Zimtsahne | 6 |
| <input type="checkbox"/> Kürbiscreme mit Zanderraute | 7 |
| <input type="checkbox"/> Hummerschaumsüppchen mit Blätterteigstange | 8 |
| <input type="checkbox"/> Omas Hochzeitssuppe mit reichhaltiger Einlage | 8 |

Vorspeise

- | | |
|--|----|
| <input type="checkbox"/> Scheiben von der glasierten Entenbrust
auf buntem Linsensalat und Salatstauß | 11 |
| <input type="checkbox"/> Tafelspitz vom Kalb an Waldpilzsalat mit grüner Sauce | 12 |
| <input type="checkbox"/> Tatar vom geräucherten Heilbutt und Lachs
in Gurken – Creme fraiche mit Mini-Reibekuchen | 13 |
| <input type="checkbox"/> Antipast Gemüse mit Olivenöl, gehobeltem Parmesan
und Knoblauch-Baguette | 13 |
| <input type="checkbox"/> Triologie vom Lachs mit Lauch – Zimtsalat und Salatbouquet | 14 |

Zwischengericht

- | | |
|--|----|
| <input type="checkbox"/> Offene Lasagene mit Ratatouille und Thymianschaummousse | 9 |
| <input type="checkbox"/> Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat auf sautierten Pilzen | 11 |
| <input type="checkbox"/> Süß – saures Cassoulette vom Kaninchen
mit braunen Champignons | 13 |
| <input type="checkbox"/> Lotte – Lachsroulade auf Gemüseмикado mit Kerbelschaum | 16 |
| <input type="checkbox"/> Mit Shitakepilzen geschupptes Steinbuttfilet auf Hummerschaum | 17 |

Menüvorschläge

HERBST / WINTER

Hauptgang

- | | |
|--|----|
| <input type="checkbox"/> Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rahmwirsing und tournierten Dill – Kartoffeln | 19 |
| <input type="checkbox"/> Edles Wildragout mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Schwartzwurzeln a la creme und Kartoffelnudeln | 22 |
| <input type="checkbox"/> Geschmorte Gänsekeule in Maronen – Orangenjus mit Zimt-Rotkohl und Kartoffelklößen | 22 |
| <input type="checkbox"/> Mit Lachs souffliertes Kabeljaufilet an Krabbensauce, Ratatouillegemüse und Safranreis | 25 |
| <input type="checkbox"/> Kalbsfiletmedaillon an Rosmarin – Himbeersauce mit Spitzkohl und Risolée Kartoffeln | 26 |
| <input type="checkbox"/> Rücken vom Salzwiesenlamm an Morchelsauce mit Speck-Rosenkohl und römischen Nocken | 28 |

Dessert

- | | |
|---|----|
| <input type="checkbox"/> Panna Cotta mit Zimt- Kirschkompott | 7 |
| <input type="checkbox"/> Nocken vom Himbeermousse an Mandelsauce | 7 |
| <input type="checkbox"/> Tiroler Apfelkuchen im Blätterteigmantel mit Beereneis und Vanilleschaum | 7 |
| <input type="checkbox"/> Mousse au Chocolat an Beerengrütze | 8 |
| <input type="checkbox"/> Honig-Krokant Parfait auf einem Fruchtspiegel | 8 |
| <input type="checkbox"/> Gefüllter Bratapfel mit Mandelsauce | 9 |
| <input type="checkbox"/> Bunter Obstsalat mit Kokosflocken in der Mini Ananas | 10 |

Unser Küchenchef hat die einzelnen Komponenten als 3 Gang Menü für Sie kalkuliert.

PROFITIEREN & SPAREN SIE

Bei Wahl eines 4 Gang Menüs reduzieren sich alle gewählten Komponenten um jeweils 1,-€!

Bei Wahl eines 5 Gang Menüs erhalten Sie zusätzlich 1 Sektaperitif gratis dazu!

Buffetvorschläge

DAS BUFFET IST ERÖFFNET

Ein köstliches Buffet ist für viele Veranstaltungen die ideale Lösung. Man kommt in Kontakt mit neuen Gesprächspartnern und kann in lockerem Rahmen sein Essen genießen. Da, wo man es möchte.

Im Folgenden stellen wir Ihnen unsere beliebtesten Buffets vor. Lassen Sie sich anregen und auf den Geschmack bringen. Vielleicht ist ja schon Ihr Lieblingsbuffet dabei. Und wenn nicht: Bei der individuellen Zusammenstellung Ihrer Speisen helfen wir Ihnen gern.

Für Kinder bis 5 Jahre ist das Buffet kostenfrei, Kinder von 6-12 Jahre zahlen den halben Preis.

Buffets bieten wir ab 30 Personen zu den angegebenen Preisen an. Bei einer Buffetbestellung von 25-30 Personen berechnen wir einen Mehrpreis von 4 Euro pro Person.



Rhein-Mosel Buffet

VORSPEISEN

- Spargel-Schinkelröllchen
- Geräucherte Putenbrust, mit verschiedenen Früchten garniert
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
- Verschiedene Räucherfische aus Bremerhafen
- Gebeizter norwegischer Lachs mit Senf-Dillsauce
- Geräuchertes Heilbuttfilet mit Sahnemeerrettich
- Rinderfleischsalat mit Gewürzgurke
- Tomatensalat mit frischer Kresse
- Gurkensalat in Sauerrahm
- Paprikasalat
- Pennesalat mit Zucchini und Dill

SUPPE

- Omas Hochzeitssuppe mit deftiger Einlage

HAUPTGERICHTE

- Atlantik Zungenfilets auf Gemüsestreifen in Senfsauce
- Geschmorte Entenkeule in Orangen-Honigsauce
- Burgunderbraten vom Rind
- Salzkartoffeln
- Kartoffelklöße
- Butterreis
- Gemüseauswahl

DESSERTS

- Erdbeercreme
- Obstcocktail mit Vanillesauce
- Hamburger Vierfrucht mit frischem Rahm
- Auswahl von heimischen Käsesorten mit Trauben

Brotauswahl, Brötchen und Butter

Preis pro Person

39

Mediterranes Buffet

VORSPEISEN

- Antipasti von eingelegten Paprika, Zucchini, Auberginen
- Geschmorte Zwiebeln mit Zitronen und Balsamico, abgeschmeckt mit Honig
- Vitello Tonnato mit Kapern- Thunfischsauce
- Lachs, mariniert mit Kräutern
- Rucolasalat mit Tomate und Parmesan
- Honigmelone mit Schinken
- Carpacchi vom Rinderfilet auf Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan
- Mais-Thunfischsalat
- Meeresfrüchtesalat
- Tomate-Mozzarella und Basilikum

SUPPE

- Minestrone

HAUPTSPEISEN

- Lammchops auf Ofengemüse
- Kalbsragout Marengo
- Thunfischsteak überbacken mit Tomaten und Zwiebeln
- Kartoffelgratin
- Farfalle Nudeln
- Butterreis
- Brokkoli und Blumenkohl a la crème überbacken

DESSERTS

- Tiramisù
- Panna Cotta mit Himbeersauce
- Italienische Käseauswahl

Brotauswahl, Brötchen und Butter

Preis pro Person

Gala Buffet

VORSPEISEN

- Gebratene Scampi's auf Ananas an Cocktailsauce
- Medaillons vom Rehrücken mit Feigen garniert
- Gebeizter und geräucherter Lachs mit Sahne- Meerrettich
- Pochierte Lachsforelle unter Gurkenmantel
- Wildpastete
- Geflügelsalat „Florida“
- Pilz-Bohnensalat
- Meeresfrüchtesalat
- Waldorfsalat

SUPPE

- Steinpilzcremesuppe
- Geflügelessenz mit Kräuternocken

HAUPTSPEISEN

- Geschmorte Hirschkeule in Wacholderjus
- Lammrückensteak Provenzal
- Mit Lachsmousse soufflierte Zanderschnitte in Hummerschaum
- Glasierte Kalbsnuss in der Showküche tranchiert
- Basmati Reis
- Wokgemüse
- Kartoffel-Lauchgratin
- Kartoffelkroketten
- Gemüseauswahl der Saison

DESSERTS

- Käseauswahl
- Mousse au chocolate
- Zimt Mousse
- Kleine gefüllte Pfannkuchen mit Vanillesauce

Brotauswahl, Brötchen und Butter

Preis pro Person

Grillbuffet

VORSPEISEN

- Antipasti von eingelegten Paprika, Möhrchen, Zucchini, Auberginen, Pilzen in Rotwein geschmorten Zwiebeln
- Rauchlachs mit Sahne Meerrettich
- Schinken auf Honigmelone
- Nudelsalat
- Kartoffelsalat
- Tomatensalat
- Grüner Salat mit Dressings
- Krautsalat
- Geflügelsalat
- Mais-Thunfischsalat

SUPPE

- Kaltschale

VOM GRILL

- Scampispieße
- Lammchops
- Putensteaks
- Bratwürste

BEILAGEN

- Diverse Dips und Saucen
- Mediterranes Gemüse
- Gemüse – Tomatenreis
- Backkartoffeln mit Sour Cream

DESSERTS

- Tiramisù
- Obstsalat
- Eisauswahl

Italienische Brotauswahl, Brötchen und Butter

Preis pro Person
+ Kosten für Koch am Grill (€ 32,00 pro Stunde)

Getränkepauschale

AUF IHR WOHL

Zu jeder Feier gehört ein Glas Sekt zum Anstoßen, ein guter Tropfen zum Essen, eine kleine Stärkung mit Kaffee oder Tee und Softgetränke gegen den Durst.

Wir haben auch hier nur das Beste für Sie.

Probieren Sie unsere „Weinlese Mercure“, wir beraten Sie gerne.

Die angegebenen Pauschalen beziehen sich immer auf eine bestimmte Zeiteinheit. Natürlich können Sie so lange feiern, wie Sie möchten. Sagen Sie uns einfach an.



Getränkepauschalen

PAUSCHALE 1

- Sektempfang /Ausschank während des gesamten Abends
- Rot- und Weißweine (Hausweine)
- Bier vom Fass
- Softgetränke
- Kaffee und Tee

Preis pro Person 35

Preis pro Person (Bei Auswahl von der Mercure Weinlese Karte) 45

PAUSCHALE 2

- Sektempfang /Ausschank während des gesamten Abends
- Rot- und Weißweine (Hausweine)
- Bier vom Fass
- Softgetränke
- Kaffee und Tee
- Digestif (Ramazzotti, Fernet Brance und Aquavit)

Preis pro Person 45

Preis pro Person (Bei Auswahl von der Mercure Weinlese Karte) 55

PAUSCHALE 3

- Sektempfang /Ausschank während des gesamten Abends
- Rot- und Weißweine (Hausweine)
- Bier vom Fass
- Softgetränke
- Kaffee und Tee
- Digestif (Ramazzotti, Fernet Brance und Aquavit)
- Longdrinks (Bacardi, Asbach, Gin Tonic, Campari, Wodka)

Preis pro Person 55

Preis pro Person (Bei Auswahl von der Mercure Weinlese Karte) 65

Alle Pauschalen sind gültig für 6 Stunden, danach wird nach Verzehr berechnet

Empfang / Get toghether

Zusätzlich zu unseren Buffetvorschlägen können Sie bei uns weitere warme oder kalte Gerichte wählen um damit Ihr ganz persönliches Buffet zusammenzustellen. Wir wünschen Ihnen viel Spar beim Aussuchen und guten Appetit.

SEKTEMPFANG

• Deinhard Lila	0,75 l	29
• Prosecco mionetto vivo	0,75 l	29
• Champagner Pommery	0,75 l	62
• Orangensaft	1,0 l	16

Berechnung erfolgt nach Flaschenverzehr

FINGERFOOD

- Gefüllte Cocktailtomate mit Schafskäse
- Pizzaschnecke mit Schinken
- Minipizza wahlweise mit Thunfisch, Crevetten oder Käse
- Backpflaume im Speckmantel
- Mini Quiche
- Grissini mit Schinken
- Apfeltörtchen mit Ziegenkäse
- Mais-Kartoffel-Bratlinge
- Frühlingsröllchen
- Garnele im Tempurateig gebacken
- Manchego (spanischer Käse) mit Olive
- Kartoffelrösti mit Lachstatar
- Crevettenspieß mit Kartoffeln in Meersalz gebacken

Preis pro Person & Sorte

je 3

Empfang / Get together

CANAPÉS MIT FLEISCH

- Mettbällchen, Mettwurst
- Knochenschinken, Parmaschinken
- Schweinemedaille
- Gefüllte Poulardenbrust
- Roastbeef, Kassler
- Lebermousse

Preis pro Person & Sorte

je 4

CANAPÉS MIT FISCH

- Räucherlachs, Graved Lachs
- Forellenfilet, Forellenmousse
- Riesengarnelen

Preis pro Person & Sorte

je 4

CANAPÉS MIT KÄSE

- Edamer
- Französischer Rohmilchkäse
- Camembert
- Roquefortmousse

Preis pro Person & Sorte

je 4

Bei einem Sektempfang empfehlen wir 3 Stück pro Person

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer in Euro /

1 – Konservierungsstoff | 2 – Farbstoff | 3 – Antioxidationsmittel |

4 – Geschmacksverstärker | 5 – Phosphate | 6 – Taurin | 7 – mit Süßungsmittel |

8 – enthält Phenylalaninquelle |

9 – Süßstoffe, kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 10 – geschwefelt |

11 – geschwärzt | 12 – gewachst | 13 – coffeinhaltig | 14 – chininhaltig

A – Eier | B – Milch, Lactose | C – enthält glutenhaltige Getreide (Weizen C1, Gerste C2, Hafer C3, Roggen C4, Dinkel C5, Grünkern C6, Einkorn C7, Emmer C8, Kamut C9, Triticale C10) | D – Erdnüsse |

E – enthält Schalenfrüchte (Mandel E1, Walnuss E2, Haselnuss E3, Cashewnuss E4, Pecannuss E5, Paranuss E6, Pistazie E7, Macadamianuss E8) |

F – Sesam | G – Soja | H – Sellerie | I – Senf | J – Fische | K – Krebstiere |

L – Weichtiere | M – Lupinen | N – Schwefeldioxid und Sulphit