

# 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 deine 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 €38.00 berechnen.

Ihre Ansprechpartner:

## **Bankettabteilung**

Frau Jasmina Tapper	Sales@mercurekoblenz.com	+49 261 136 1194
Frau Lisa Küpper	Sales@mercurekoblenz.com	+49 261 136 1195

## **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

- Kalte Gurkenschale mit seinen Perlen und Dill 7
- Sauerampfersuppe mit Krabben 7
- Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen 7
- Zitronengras Currysuppe 7
- Maiscremesuppe mit Coppa Streifen 8
- Spargel- Orangensuppe mit Bärlauch 9

### Vorspeisen

- Gemüse Carpaccio mit Balsamico Reduktion  
und Parmesansplitter 10
- Terrine von Ziegenfrischkäse im Rauchlachsmantel  
mit grünem Spargel 12
- Rucola – Mozzarella Blume auf Paprikamousse 13
- Luftgetrockneter Schinken mit Galia Melone und Feigen 16
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Salat vom Spargel  
in Kräutervinaigrette 17

### Zwischengericht

- Caneloni von getrüffeltem Sellerie  
auf Marktgemüse und Kräuterschaum 10
- Tempura von Austern und Shitakepilzen mit Sesam- Sojasauce 12
- Auszug von Waldpilzen mit Spargelspitzen  
an Butter Schnittlauchsauce 12
- Tranchen vom Lammrücken auf Ratatouille  
mit provenzialischer Tomatensauce 14
- Seeteufel im Speckmantel auf Sauerampfer – Risotto 17

# Menüvorschläge

## FRÜHJAHR / SOMMER

---

### Hauptgang

- |  |    |
|--|----|
| <input type="checkbox"/> Eifler Mastochsenbrust an Meerrettichsauce<br>mit Blattspinat und Butterkartoffeln  | 19 |
| <input type="checkbox"/> Gebratenes Schmetterlingssteak vom Lachs<br>auf Kräutersauce mit Safran Fenchel und Naturreis   | 22 |
| <input type="checkbox"/> Lachsfilet an Dillsauce mit Zuckerschoten und Nußreis   | 22 |
| <input type="checkbox"/> Schweinefilet im Schinkenmantel mit Kräuterjus<br>und Broccoli, Vinchy Karotten dazu Herzoginkartoffeln   | 26 |
| <input type="checkbox"/> Rinderstreifen „Stroganoff“ mit frischen Champignons,<br>Cornichons, Rote Beete und Sauerrahm<br>dazu hausgemachte Spätzle und Salat der Saison | 27 |
| <input type="checkbox"/> Kalbsmedaillons mit geschmortem Paprika – Orangenragout<br>auf Rucola – Risotto   | 29 |

### Dessert

- |  |    |
|--|----|
| <input type="checkbox"/> Frischkäse Zabaione mit frischen Früchten                         | 7  |
| <input type="checkbox"/> Spanischer Mandelkuchen,<br>Eis und karamellisierte Sauerkirschen | 9  |
| <input type="checkbox"/> Weißes Schoko -Tonkabohnenmousse mit Zitruskompott                | 9  |
| <input type="checkbox"/> Champagner Terrine mit Erdbeeren und süßem Pesto                  | 9  |
| <input type="checkbox"/> Pistaziencreme mit Aprikosen – Ananassalat                        | 10 |
| <input type="checkbox"/> Bayrische Creme mit Himbeermark und Minze                         | 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!

# Menüvorschläge

## HERBST / WINTER

---

### Aus dem Suppentopf

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Kartoffel – Steinpilzsüppchen                       | 6 |
| <input type="checkbox"/> Rinderkraftbrühe mit Grießknödel und kleinem Gemüse | 6 |
| <input type="checkbox"/> Maronenschaumsuppe mit Mandel – Zimtsahne           | 7 |
| <input type="checkbox"/> Kürbiscreme mit Zanderraute                         | 8 |
| <input type="checkbox"/> Hummerschaumsüppchen mit Blätterteigstange          | 9 |
| <input type="checkbox"/> Omas Hochzeitssuppe mit reichhaltiger Einlage       | 9 |

### Vorspeise

- |  |    |
|--|----|
| <input type="checkbox"/> Scheiben von der glasierten Entenbrust<br>auf buntem Linsensalat und Salatstauß             | 13 |
| <input type="checkbox"/> Tafelspitz vom Kalb an Waldpilzsalat mit grüner Sauce                                       | 14 |
| <input type="checkbox"/> Tatar vom geräucherten Heilbutt und Lachs<br>in Gurken – Creme fraiche mit Mini-Reibekuchen | 15 |
| <input type="checkbox"/> Antipast Gemüse mit Olivenöl, gehobeltem Parmesan<br>und Knoblauch-Baguette                 | 15 |
| <input type="checkbox"/> Triologie vom Lachs mit Lauch – Zimtsalat und Salatbouquet                                  | 16 |

### Zwischengericht

- |  |    |
|--|----|
| <input type="checkbox"/> Offene Lasagene mit Ratatouille und Thymianschaummousse           | 10 |
| <input type="checkbox"/> Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat auf sautierten Pilzen      | 13 |
| <input type="checkbox"/> Süß – saures Cassoulette vom Kaninchen<br>mit braunen Champignons | 15 |
| <input type="checkbox"/> Lotte – Lachsroulade auf Gemüseмикado mit Kerbelschaum            | 18 |
| <input type="checkbox"/> Mit Shitakepilzen geschupptes Steinbuttfilet auf Hummerschaum     | 20 |

# Menüvorschläge

## HERBST / WINTER

---

### Hauptgang

- |   |    |
|---|----|
| <input type="checkbox"/> Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rahmwirsing und tournierten Dill – Kartoffeln            | 22 |
| <input type="checkbox"/> Edles Wildragout mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Schwarzwurzeln a la creme und Kartoffelnudeln | 26 |
| <input type="checkbox"/> Geschmorte Gänsekeule in Maronen – Orangenjus mit Zimt-Rotkohl und Kartoffelklößen               | 26 |
| <input type="checkbox"/> Mit Lachs souffliertes Kabeljaufilet an Krabbensauce, Ratatouillegemüse und Safranreis           | 29 |
| <input type="checkbox"/> Kalbsfiletmedaillon an Rosmarin – Himbeersauce mit Spitzkohl und Risolée Kartoffeln              | 31 |
| <input type="checkbox"/> Rücken vom Salzwiesenlamm an Morchelsauce mit Speck-Rosenkohl und römischen Nocken               | 33 |

### Dessert

- |   |    |
|---|----|
| <input type="checkbox"/> Panna Cotta mit Zimt- Kirschkompott                                      | 8  |
| <input type="checkbox"/> Nocken vom Himbeermousse an Mandelsauce                                  | 8  |
| <input type="checkbox"/> Tiroler Apfelkuchen im Blätterteigmantel mit Beereneis und Vanilleschaum | 8  |
| <input type="checkbox"/> Mousse au Chocolat an Beerengrütze                                       | 9  |
| <input type="checkbox"/> Honig-Krokant Parfait auf einem Fruchtspiegel                            | 9  |
| <input type="checkbox"/> Gefüllter Bratapfel mit Mandelsauce                                      | 10 |
| <input type="checkbox"/> Bunter Obstsalat mit Kokosflocken in der Mini Ananas                     | 11 |

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 5 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



# *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

56

# 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
- Nudel- und 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 sol nage feiern, wie Sie möchten. Spechen 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	46
Preis pro Person (Bei Auswahl von der Mercure Weinlese Karte)	56

## 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	56
Preis pro Person (Bei Auswahl von der Mercure Weinlese Karte)	66

## 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  
(2 zur Wahl zwischen Bacardi, Asbach, Gin Tonic, Campari, Wodka)

Preis pro Person	66
Preis pro Person (Bei Auswahl von der Mercure Weinlese Karte)	76

# Empfang / Get toghether

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

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

---

• Kaiser Sekt Millésime	0,75 l	34
• Prosecco mionetto vivo	0,75 l	34
• Champagner Pommery	0,75 l	73
• Orangensaft	1,0 l	18

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 4

# Empfang / Get together

## CANAPÉS MIT FLEISCH

---

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

Preis pro Person & Sorte

je 5

## CANAPÉS MIT FISCH

---

- Räucherlachs, Graved Lachs
- Forellenfilet, Forellenmousse
- Riesengarnelen

Preis pro Person & Sorte

je 5

## CANAPÉS MIT KÄSE

---

- Edamer
- Französischer Rohmilchkäse
- Camembert
- Roquefortmousse

Preis pro Person & Sorte

je 5

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

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 – koffeinhaltig | 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 |