

Althoff
GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

Sehr geehrte Gäste,
wir bitten Sie, Ihre Menüauswahl bis 14 Tage vor Ihrer geplanten
Veranstaltung zu treffen, um Ihnen eine bestmögliche Qualität
und einen reibungslosen Ablauf zu garantieren.

Bitte beachten Sie, dass die Wahl eines
einheitlichen Menüs erforderlich ist.

Ulrich Wöster
Direktor für Veranstaltungsverkauf

Marcus Graun & Dominik Eck
Küchendirektor & Küchenchef

Andrea Kutteneuler
Bankettserviceleitung

Seit dem 14.12.2014 müssen alle 14 Hauptallergene, die nicht in der Produktbezeichnung
genannt werden, im Menü gekennzeichnet werden.
Diese werden im Anschluss der Menü- & Buffetvorschläge separat erläutert.

Bitte beachten Sie unsere Küchenzeiten

Mittags von 12.00 – 14.00 Uhr

Abends von 18.30 – 22.00 Uhr

Bei Fragen oder Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Althoff
GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
Bergisch Gladbach / Köln

Vorschläge September & Oktober 2021

Erstes Menü

„Letze Sommergrüße“

Thunfischfilet & Taschenkrebssalat

Rosa Ingwer | Avocadocrème | komprimierte Wassermelone | Rettich-Sesamsalat | (5)

Alte Tomatensorten | Ziegenkäse

Honigmarinade | Basilcress | Balsamicoperlen | Olivencrunch

Zuckererbsen-Minzsuppe

Milchschaum | Kaffeeöl | Tiefseescalopps | (5,12)

Kalbsentrecôte double | tranchiert

Langpfeffer Beurre rouge | Pinienkerncrème | Frühlingslauch | Gnocci | (5)

Hugo

Holunderblütengelee | Champagnerespuma | Erdbeeren | Limonensorbet | (1,5,7)

Drei-Gänge-Menü ohne Vorspeise Thunfisch | Suppe: 63 €

Drei-Gänge-Menü ohne Tomate | Suppe: 72 €

Menü komplett: 94 €

Althoff
GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
Bergisch Gladbach / Köln

Zweites Menü

„Herbstliche Vorboten“

Steinpilz Velouté

Kaffeeöl | Macchiatoschaum | geräucherte Entenbrust | (5)

Kabeljaurückenloin | Apfelcidre Beurre blanc

Kürbismoussline | Spinat | geschmorte Pastinake

Hirschrückensteak

Sauce Pineau des Charentes | Mandarinengel | Selleriecreme | Trüffelpolenta | (5)

Warmer Fondant au chocolat

Vanillesabayon | Schokoladenerde | Zwetschgeneis | (1,5,7)

Drei-Gänge-Menü ohne Suppe: 72 €

Drei-Gänge-Menü ohne Fisch: 67 €

Menü komplett: 85 €

Althoff
GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

Drittes Menü

„Saluti Enoteca“

Rote Wildgarnelen | Olivenöl Creme und Kaviar

Kürbis-Escabeche | gegrillte Avocado

Gehobelter Fenchel | Sizilianische Orangen-Zitronen-Vinaigrette | (5)

Gereifter Aquarello-Risotto

Gereifter Parmiggiano | Büffelricotta | gedörrte Tomaten | Spinat | Pinienkerne

Brasato di Manzo

48 Stunden sanft gegarter Rinderschaukelbug | Balsamessigjus

Mangold | Staudensellerie | Trauben | Gnocchi | (1)

Schokoladen-Frittata | Zabaione

Birnensugo | Chianti-Eiscreme | (1,5,7)

Drei-Gänge-Menü ohne Garnelen: 63 €

Drei-Gänge-Menü ohne Risotto: 67 €

Menü komplett: 84 €

Althoff
GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

Viertes Menü

„Bergisch-Kölsch Regional 2021“

Bergisches Lachsforellenfilet

Gebeizt | Dill | Honig-Senfsauce | Döppekooche | (1,5)

„Äädäppel-ungerein“

Kartoffel-Möhren-Stampf | Zanderfilet | Flusskrebssnabe | (5)

„Soorbrode“

Sanft gegarter Sauerbraten aus der Ochsenschulter | Rheinische Art

Apfelkraut | Rosinen | Mandeln | Rotkohl | Spätzle | (1,7,11)

Buttermilchmousse | Melisse

Erdbeergel | Schokoladenbiskuit | Gewürzorange

Drei-Gänge-Menü ohne Vorspeise: 63 €

Drei-Gänge-Menü ohne Zwischengang: 63 €

Menü komplett: 79 €

Althoff

GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

Fünftes Menü

„Klassische Küche“

Marinierte Gänseleber

Beerenauslese-Gelee | Hausgebackene Brioche | Kirschgel

Feigenkompott | Nüsse | Schokolade | (1)

20g Caviar d'Aquitaine | in der Dose serviert

Kartoffelpüree nach Robuchon | Schnittlauchbutter | (5)

Steinbuttfilet | souffliert

Beurre blanc | Blattspinat | Gemüseperlen | (5)

Rinderfilet | tranchiert

Trüffeljus | Mini Gemüse | Kartoffelbaumkuchen

Valrhona Schokoladenmousse d'or

Equatoriale Noire | Flugmango | Cassissorbet | (5,7)

Vier-Gänge-Menü ohne Kaviar: 99 €

Menü komplett: 139 €

Althoff
GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

Sechstes Menü
„leicht & zeitgemäß“

Ceviche von Färöer Lachsfilet | Limone | Avocado | Spargeltipps

Gegrillte Melone | knuspriger Mais | Salad Peas | (10,12)

Tomatenessenz

geräuchertes Olivenöl | Seeteufelbäckchen | Kirschtomaten | (10)

Tondi di Chioggia | sous-vide gegart

Miso-Espuma | Kaffeeöl | Quinoa | Tatsoi | (2,5)

Kalbsfilet | rosa gegart

Waldpilzjus | Pistazienpüree | zweierlei Möhren | Kartoffelschnitte | (1,5)

Ruby Eiscreme

Avocadocremeux | Ananasconfit | Brombeeren | Spongecake | (1,5,7,8)

Vier-Gänge-Menü ohne Tondi: 82 €

Vier-Gänge-Menü ohne Essenz: 84 €

Menü komplett: 94 €

Althoff

GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

Siebttes Menü

„Klassiker im Schloss“

Confiertes Thunfischfilet a la plancha

Sauce Vitello | gebackene Kapern | gegrillte Avocado | Microleaves | (5,7)

Crèmesuppe | Madrascurry | Zitronengras

Poulet-Satay | Teriyaki-Glasur | (5)

Halber Atlantikhummer

Vanille-Chardonnaysud | gerösteter Ofenkürbis | (5)

Champagner-Crèmesorbet | Bruno Paillard

am Tisch angegossen | (5)

Rehrücken | tranchiert

Rosa Pfefferjus | Pfirsich-Melba-Gel

Kräuterseitlinge | Servietten-Topfenknödel | wilder Brokkoli | (1,11)

Käseauswahl Maître Waltmann

Frucht-Senf | Nüsse | Kletzenbrot

Gâteau | Schwarzwälder Kirsch

Kirschgelee | Vanilleeis | (1,5,7)

Fünf-Gänge-Menü ohne Sorbet & Käse 115 €

Sechs-Gänge-Menü ohne Käse 124 €

Menü komplett 135 €

Althoff
GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
Bergisch Gladbach / Köln

Vegetarisches Menü

Alte Tomatensorten

Avocadocreme | Honigmarinade | Olivencrunch | Ziegenkäse
Balsamicoperlen | Basilikumkresse

Zuckererbsen-Minzsuppe

Salat-Chiffonade | Kaffeeöl

Gereifter Aquarello Risottoreis

Getrocknete Tomaten | Spinat | alter Parmiggiano

Kugelzucchini | gefüllt mit Couscous

Singahlesisches Kürbiscurry | Linsen | Sojajoghurt | Cashewkerne

Panna Cotta mit weißer Schokolade

süßes Basilikumpesto | Himbeer-Spongecake

Menü komplett: 84 €

Althoff
GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

Buffet Enoteca (ab 30 Personen)

Anti Pasti

Hausgebackene Focaccia, Ciabatta und bergisches Brot | (1,5)

Rucola Salat | Balsamico Vinaigrette

geröstete Pinienkerne | geriebener Parmesan | (5)

Kaltgeräuchertes Schwertfischfilet | Erbsen-Fenchelsalat

Olivenöl-Meerrettichcrème | (5)

Ligurischer Kartoffelsalat | Pulpo | Bohnen | Oliven | Petersilie

Grappa gebeizter Orangenlachs | Caponatasalat | Salsa Verde | (11)

Vitello Tonnato | Kapernäpfel | (5,7)

Salumeria | eingelegte Tropea-Zwiebeln | Linsensalat

Büffelmozzarella | Schmortomatenvinaigrette | grüner Spargel | (5)

Auswahl von italienischem Käse mit Savor | (5,8)

Zuppa

Tomaten-Orangensuppe mit Focaccia Croutons | (1)

Prima piatti

Kalbsbraten in Milch | Zitrone & wilder Fenchel | Marsala-Möhren | Rosmarinkartoffeln

Thunfischsteak | Ligurischer Caccucciosud | Calamaretti | Muscheln | Gnocchi | (1,10)

Hirsch-Bolognese | Dörrobst | gerührte Mascarpone-Polenta | (5,11)

Ravioli | Ricotta-Spinatfüllung | Sauce Alfredo | Trauben | Walnüsse | Pilze | (1,5,7)

Dolci

Crème brûlée | Torrone | süßes Pesto | (5,7,8)

Hausgemachtes Tiramisu | (1,5,7)

Panna Cotta | Erdbeermark | (5)

Mousse von weißer, Toskanischer Amedei Schokolade | kandierte Oliven | (5,7)

Schokoladen-Fritatta | Limoncellosud | (1,5,7)

84 € pro Person

Althoff
GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

Buffet Classique (ab 30 Personen)

Vorspeisen

Fines de Claires Austern auf Eis | Chesterbrot | Schalottenvinaigrette
Rosa gegartes Lachsfilet | Sauce Verte | Saiblingskaviar | (5)
Cocktail von Wildgarnelen | Cognac | Spargel | Melone | (5)
Ziegenweichkäse | Schalottenmarmelade | schwarze Walnuss | Aprikosengel
Crème brûlée von der Gänseleber | Physalis-Kompott | (5,7)
Rosa gebratenes Roastbeef | Trüffel-Remoulade | Kürbiskernöl-Pellkartoffelsalat | (5,7)
Tranchen von Teegeräucherter Barbarie-Entenbrust | Humus | Auberginendipp | (2)
Medaillons vom Kalbsfilet | Portwein-Cumberlandsauce | Sellerie-Walnuss Salat | (5)
Käseauswahl von Maître Waltmann | Feigensenf | Trauben | Nüsse | Birnenbrot

Suppe

Hummercrèmesuppe mit Champagner

Hauptgänge

Roastbeef im Ganzen | Rotweinbutter
frische Gemüseauswahl | Kartoffelgratin | (5)
Steinbuttfilet | Safransauce | sautierte Zucchini | Risoleekartoffeln | (5)
Hausgemachte Tagliatelle | Trüffel-Fonduta | (1,5,7)
Singhalesisches Curry | Kürbis | Kichererbsen | Linsen
Orangen-Rosinen-Couscous | (1,5)

Desserts

Schokoladenbrunnen | verschiedenen Früchte zum Tunken
Crème brûlée | Tonkabohne | sautierte Blaubeeren | (5,7)
Auswahl von hausgemachten Eiscremes in der Waffel | (5)
Gelierte Champagnersuppe | Beeren
warmer Schokoladenkuchen | Vanillesauce | (1,5,7)
Duett von Schokolade und Passionsfrucht | (5,7)
Auswahl an Pralinen & Gebäck | (1,5,7)

104 € pro Person

Althoff

GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

Deklarierungspflichtige Allergene Inhaltsstoffe

(Inhalte, die nicht aus den Namen des Gerichtes zu entnehmen sind)

- 1 = Glutenhaltiges Getreide
- 2 = Sojabohnen
- 3 = Sesamsamen
- 4 = Krebstiere
- 5 = Milch (einschl. Lactose)
- 6 = Schwefeldioxid und Sulfite
- 7 = Eier
- 8 = Schalenfrüchte (Mandeln, Paranüsse, Haselnüsse,
Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Pistazien, Macadamia)
- 9 = Lupinen
- 10 = Fisch
- 11 = Sellerie
- 12 = Weichtiere
- 13 = Erdnüsse
- 14 = Senf