

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

*Sehr geehrte Gäste,  
wir möchten Sie bitten, Ihre Menüauswahl bis 14 Tage vor Ihrer  
geplanten Veranstaltung zu treffen, um Ihnen eine bestmögliche  
Qualität und einen reibungslosen Ablauf zu garantieren.  
Bei Fragen oder Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.*

**Leonie Neberich**

*Direktorin für Business Development*

**Ulrich Wöster**

*Stellv. Veranstaltungsverkaufsleiter*

**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

**Bitte beachten Sie zudem, dass die Spargelsaison offiziell vom 1.  
Mai bis 24. Juni andauert. Wir behalten uns daher Anpassungen in  
Spargelmenüs / Spargelkomponenten vor.**

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

**Vorschläge Mai & Juni 2019**

**Erstes Menü**

**„Spargel & andere Saisonalitäten“**

**Warm geräuchertes Fjordforellenfilet**

Holunderblütenvinaigrette | Crouton | Avocadocreme | Wiesenkräutersalat | (5)

\*\*\*

**Cremesuppe von Brunnenkresse**

Kartoffel | Sauerrahm | Jakobsmuschel-Brochette | (5)

\*\*\*

**½ Pfund frischer Stangenspargel**

Kalbsrückensteak | Sauce Hollandaise | Schnittlauch-Brätlinge | (5,7)

\*\*\*

**Himbeer-Rhabarber**

in Beerenauslese pochiert | gesalzener Crumble

Eierlikör Pannacotta | Verveine-Kondensmilcheis | (1,5,7)

**Drei-Gänge-Menü ohne Vorspeise | 60 €**

**Drei-Gänge-Menü ohne Suppe | 65 €**

**Menü komplett | 75 €**

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

**Zweites Menü**  
**„noch mehr Saisonales“**

**Gebratene Gänseleber**

Rhabarberkompott | Mandelstreusel | Jus mit Vanille

\*\*\*

**Kabeljaurückenfilet**

Sauerampfersud | Radieschen | Spargel | Olivenöl

\*\*\*

**Maibockrücken**

Sauce Pineau de Charentes | Mairübchen | Erbsenpüree | Morchelpolenta | (5)

\*\*\*

**Zitrus-Basilikumparfait**

Geflämmter Baiser | Erdbeergel | Basilikumkresse | (5,7)

**Drei-Gänge-Menü ohne Vorspeise | 70 €**

**Drei-Gänge-Menü ohne Suppe | 74 €**

**Menü komplett | 85 €**

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

**Drittes Menü**

**„Saisonales aus der Enoteca“**

**Confierter grüner Spargel**

Espressoöl | Mascarponeschaum | Rote Garnelen | Salat | (5,7)

\*\*\*

**Risotto mit Bärlauch**

Ziegenkäse | getrocknete Tomaten | Prosciutto di Modena

\*\*\*

**Lammrücken à la Gremoulata**

Limonen-Knoblauchjus | Basilikumbohnen | Peperonata-Püree

\*\*\*

**Panna Cotta**

Weißer Schokolade | Erdbeer-Minzsalat

Amarettinistreusel | Balsamicoeiscreme | (1,5,7)

**Drei-Gänge-Menü ohne Spargel | 63 €**

**Drei-Gänge-Menü ohne Risotto | 65 €**

**Menü komplett | 78 €**

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG  
Bergisch Gladbach / Köln

**Viertes Menü**  
**„Bergisch-Kölsch 2019“**

**„E Tatar“**

Rindstatar | Röstbrot | Eigelbcreme | Döppekooche | (1,5)

\*\*\*

**„Äädäppel-ungereinein“**

Kartoffel-Möhren Untereinander | Zanderfilet | Orangen-Senfbutterm | (5)

\*\*\*

**„Brode met Kappes“**

48 Std. sanft gegarter Rinderschaukelbug

Schmorjus mit Apfelkraut | Spitzkohl | Spätzle | (1,7,11)

\*\*\*

**Armer Ritter**

Brioche | Kirschsabayon | Milchreis-Eis | (1,5)

**Drei Gänge Menü ohne Tatar | 58 €**

**Drei Gänge Menü ohne Zanderfilet | 59 €**

**Menü komplett | 75 €**

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

**Fünftes Menü**

**„Es lebe die Klassische Küche“**

**Marinierte Entenleber**

Beerenauslese-Gelee | Hausgebackener Brioche

Feigenkompott mit Nüssen und Schokolade | (1)

\*\*\*

**Schottische Jakobsmuscheln**

Kaviar-Beurre blanc | Blattspinat | (5)

\*\*\*

**Rosa gegartes Lachsfilet**

Gurken-Schalottengemüse | Sauce Bearnaise | (5)

\*\*\*

**Rinderfiletsteak & Sauce Perigourdine**

Sautierte Pilze | Stangenspargel | Kartoffelmousseline | (11)

\*\*\*

**Mousse | dunkle Madacao-Schokolade**

Joghurtsauce | Mango | Kirschsorbet | (5,7)

**Vier-Gänge-Menü ohne Jakobsmuschel 89 €**

**Menü komplett: 115 €**

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG  
Bergisch Gladbach / Köln

**Sechstes Menü**  
**„leicht & zeitgemäß“**

**Carpaccio | Gamba bianca**

Miso-Marinade | Maiscrunch | Avocadopüree | Keltenhof-Kräutersalat | (2,5)

\*\*\*

**Tomatenessenz**

geräuchertes Olivenöl | Seeteufelbäckchen | Kirschtomaten

\*\*\*

**Heimischer Stangenspargel**

Nussbutter-Kopfsalatjus | Blumenkohlcreme | Setzei | Sommertrüffel | (5)

\*\*\*

**Schwarzfederhuhn „au citron“**

Safranjus | Zitrusgel | Kichererbsenpüree | Urmöhren | (11)

\*\*\*

**Erdbeer-Joghurette**

Weißer Schokoladencreme | Erdbeergelee | Joghurt & Erdbeercrisp

Joghurt-Limetteneis | Sauce Romanoff | (5,7)

**Drei-Gänge-Menü ohne Tomatenessenz & Spargel: 65 €**

**Vier-Gänge-Menü ohne Spargel: 75 €**

**Menü komplett: 90 €**

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

## Siebttes Menü

### „Klassiker im Schloss“

#### Confiertes Thunfischfilet

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

\*\*\*

#### Cremesuppe | Madrascurry | Zitronengras

Poulet-Satay | Teriyaki-Glasur | (5)

\*\*\*

#### Halber Hummer

Vanille-Chardonnaysud | gebratener Spargel | (5)

\*\*\*

#### Champagner-Cremesorbet

am Tisch angegossen | (5)

\*\*\*

#### Kalbsfilet | rosa gegart

Morchelrahmsauce | Zuckermais | Maispüree

Spargoli | Kartoffel-Baumkuchen | (1,5,7)

\*\*\*

#### Käseauswahl Maître Waltmann

Frucht-Senf | Nüsse | Kletzenbrot

\*\*\*

#### Gâteau | Schwarzwälder Kirsch

Kirschgelee | Vanilleeis | (1,5,7)

**Fünf-Gänge-Menü ohne Sorbet & Käse 99 €**

**Sechs-Gänge-Menü ohne Käse 115 €**

**Menü komplett 125 €**



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 Thunfischfilet | Orangen-Fenchelsalat  
Olivenöl-Meerrettichcreme (5)  
Ligurischer Kartoffelsalat | Pulpo | Bohnen | Oliven | Petersilie  
Grappa gebeizter Orangenlachs | Caponatasalat | Salsa Verde (11)  
Vitello Tonnato | Kapernäpfeln (5,7)  
Salumeria | eingelegte Tropea-Zwiebeln | Linsensalat  
Büffelmozzarella | Schmortomatenvinaigrette | grüner Spargel (5)  
Auswahl von italienischem Käse mit Savor (5,8)

**Zuppa:**

Tomaten-Orangensuppe mit Parmesan-Crostini (1)

**Prima piatti:**

Kalbsbraten in Milch | Zitrone & wilder Fenchel  
Marsala-Möhren | Rosmarinkartoffeln  
Filet vom St. Pierre | Ligurischer Caccucciosud  
Calamaretti | Muscheln | Gnocchi (1,10)  
Frischlings-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)

**75 € 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 Nordmeergarnelen | Cognac | Spargel | Melone | (5)  
Auswahl an Räucherfischen | Sahnemeerrettich | Safran-Gurkensalsa | (5)  
Crème brûlée von der Gänseleber | Physalis-Kompott | (5,7)  
Rosa gebratenes Roastbeef | Trüffel-Remoulade  
Kürbiskernöl-Pellkartoffelsalat | (5,7)  
Tranchen von Teegeräucherter Barbarie-Entenbrust  
Sprossensalat | Sauce Teriyaki | (2)  
Medaillons vom Kalbsfilet | Portweinsauce | Sellerie-Walnuss Salat | (5)  
Käseauswahl von Maître Waltmann | Feigensenf  
Trauben | Nüsse | Birnenbrot

### **Suppe:**

Hummercrèmesuppe mit Champagner | (5,11)

### **Hauptgänge:**

Roastbeef im Ganzen | Rotweinbutter  
frische Gemüseauswahl | Kartoffelgratin | (5)  
Kabeljaufilet | Anis-Senfsauce | glasierte Gurken | Schnittlauch-Brätlinge | (5)  
Hausgemachte Tagliatelle | Trüffel-Fonduta | (1,5,7)  
Gemüsecurry | Kokos | Limettenblätter | Mandeln  
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)

**90 € 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, Pecanüsse, Pistazien, Macadamia)
- 9 = Lupinen
- 10 = Fisch
- 11 = Sellerie
- 12 = Weichtiere
- 13 = Erdnüsse
- 14 = Senf