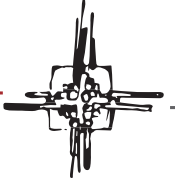




St. Martin Gastronomie Zeno Gastronomie



Kreuzschwestern
Bingen

Frische, die man schmeckt



Feiern · Tagen · Genießen

Herzlich Willkommen in der St. Martin und Zeno-Gastronomie



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie bei der Planung Ihrer Feierlichkeiten an uns gedacht haben.

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen für Ihre Feier und Festlichkeit unsere Auswahl an Buffetkreationen sowie unsere sonstigen Angebote zusammengestellt.

Wir verwenden Produkte der „**Regionalmarke Eifel**“. Wir haben diese Produkte im Text für Sie hervorgehoben.

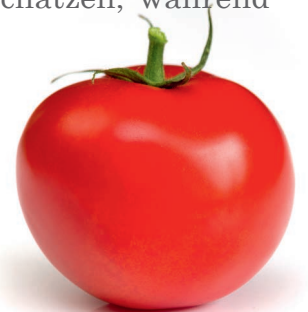
Wir hoffen, dass diese Vorschläge Ihnen bei den ersten Gedanken zur Planung Ihrer Feier helfen. Gerne unterstützen wir Sie auch bei der Organisation und Realisierung Ihres Festes.

Egal, ob Sie bei uns im Haus oder an einem anderen Ort Ihrer Wahl, ob mit 25 oder 150 Gästen feiern möchten: Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen. Kinder sind bei uns ebenfalls gern gesehene Gäste. Fragen Sie nach unseren Kinderpreisen.

Wenn Sie Anregungen haben oder etwas vermissen, lassen Sie es uns bitte wissen.

Viel Freude beim Auswählen der Speisen. Wir würden uns glücklich schätzen, während Ihrer Veranstaltung Ihr Partner sein zu dürfen.

*Ihr Team
der St. Martin Gastronomie Ulmen und
Zeno Gastronomie Düngenheim*



Unsere Tagungspauschalen

Alle unsere Tagungspauschalen beinhalten die Bereitstellungskosten für den Tagungsraum bei einer Mindestteilnehmerzahl von 20 Personen, sowie **Mineralwasser** und **Apfelschorle** als Tagungsgetränke. Es erwartet Sie zusätzlich eine persönliche Tagungsbetreuung rund um Ihre Veranstaltung sowie ein Flipchart mit Papier und Stiften im Tagungsraum. Für jeden Ihrer Tagungsteilnehmer liegen ein Schreibblock und ein Stift für persönliche Notizen bereit.

Ganztagspauschale

- Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee und Teebuffet, dazu ein halbes belegtes **Brötchen** pro Person
- frischer Obstkorb
- Mittagessen (wählen Sie 1 Variante aus):
 - Teilnahme am Mittagsbuffet im Restaurant, inklusive **Mineralwasser**
 - Mittagsimbiss im Tagungsraum, bestehend aus einer Suppe nach Wahl (aus unserem Angebot); zusätzlich 2 halbe belegte **Brötchen** pro Person, inklusive **Mineralwasser**
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee / Teebuffet und **Hefekuchen**



25,00 € / Person

Vormittagspauschale

- Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee und Teebuffet, dazu ein frischer Obstkorb.
- Mittagessen (wählen Sie 1 Variante aus):
 - Teilnahme am Mittagsbuffet im Restaurant, inkl. **Mineralwasser**
 - Mittagsimbiss im Tagungsraum, bestehend aus einer Suppe nach Wahl (aus unserem Angebot); zusätzlich 2 halbe belegte **Brötchen** pro Person, inkl. **Mineralwasser**



15,00 € / Person

Nachmittagspauschale

- Mittagessen (wählen Sie 1 Variante aus):
 - Teilnahme am Mittagsbuffet im Restaurant, inkl. **Mineralwasser**
 - Mittagsimbiss im Tagungsraum, bestehend aus einer Suppe nach Wahl (aus unserem Angebot); zusätzlich 2 halbe belegte **Brötchen** pro Person, inkl. **Mineralwasser**
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee / Teebuffet und **Hefekuchen**

15,00 € / Person



Produkte der Regionalmarke Eifel

Kurzmeetingpauschale

Wenn Sie nach einer Tagungsmöglichkeit für ein Kurzmeeting suchen, bieten wir Ihnen folgendes Angebot. Dieses Angebot versteht sich exklusive Bereitstellungskosten und Raum-miete.

- 0,3 l Kaffee und Teebuffet
- 0,5 l Getränk (*Mineralwasser* und Apfelsaftschorle)
- Kaffee-Teegebäck

10,00 € / Person

Bereitstellungskosten für unsere Tagungsräume

Bereitstellungskosten berechnen wir Ihnen abzüglich der von Ihnen gewählten Leistungen aus den oben aufgeführten Tagungsangeboten. Weitere Angebote sind nach individueller Vereinbarung möglich.

Raumname	bis 10 Personen	10 - 25 Personen	25 - 35 Personen	35 - 50 Personen	mehr als 50 Personen
Saal Brohlbach	100,00 €	-----	-----	-----	-----
Saal Wettau	250,00 €	290,00 €	320,00 €	500,00 €	-----
Forum	-----	-----	-----	500,00 €	-----
Kleiner Saal	250,00 €	290,00 €	320,00 €	-----	-----
Großer Saal	300,00 €	500,00 €	550,00 €	600,00 €	600,00 €

Bereitstellungskosten für Tagungstechnik

Stellen Sie aus unserem Angebot die Technik für Ihre Tagung nach Ihren individuellen Wünschen und Bedürfnissen zusammen.

Flipchart inkl. 10 Blatt Papier	10,00 €	Moderationskoffer	30,00 €
Flipchartpapier (Block je 10 Blatt)	10,00 €	Rednerpult	30,00 €
Leinwand	15,00 €	Mikrofon	30,00 €
Pinwand inkl. 1 Bogen Papier	15,00 €	Beamer	50,00 €
weiterer Bogen Papier	1,50 €	Fotokopie (schwarz-weiß)	0,10 €



Produkte der Regionalmarke Eifel



Starten Sie mit einem guten Frühstück in den Tag

(ab einer Gästezahl von 10 Personen)

Genießer Frühstück

- 1 *Brötchen*
- 1 *Körnerbrötchen*
- 1 Croissant
- 2 Scheiben *Wurstaufschnitt*
- 1 Scheibe *Kochschinken*
- 1 Scheibe Gouda
- dazu Butter, Marmelade und Honig
- 1 Portion *Rührei*
- 1 Portion Joghurt
- 1 Portion Müsli und Cornflakes
- Obst
- Kaffee oder Tee
- Orangensaft

9,90 € / Person

Zusätzlich zu den oben aufgeführten Leistungen, können Sie noch Folgendes dazu bestellen:

- Lachs (50 g / Person): 3,50 €



Produkte der Regionalmarke Eifel

Fingerfood und kleine Snacks

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl kleiner Snacks für jeden Anlass! Ideal für Empfänge, Konferenzen oder als schöne Ergänzung zu unseren Buffets. Für jeden Artikel gilt eine Mindestabnahmemenge von 10 Stück!

Gebäck

- Blätterteigtaschen mit herzhafter Füllung
- Donuts in verschiedenen Varianten
- Mini Apfel-, Kirsch- oder Haselnusstaschen



1,10 € / Stück

1,50 € / Stück

1,30 € / Stück

Klein aber fein

- Mini Hackfleischbällchen mit
 - Salsasauce, Barbequesauce oder Remouladensauce
- Kirschtomaten mit Mozzarella und Basilikum im Gläschen
- Wraps mit verschiedenen Füllungen, z.B. Thunfisch, Käse-Schinken oder vegetarisch



1,50 € / Stück

1,50 € / Stück

2,30 € / Stück

Deftiges für den kleinen Hunger zwischendurch

- Halbe belegte **Brötchen** (garniert mit Salatblatt, Tomate, Gurke und Ei) mit
 - Schinken, Wurst oder Käse
- **Laugengebäck** mit Kräutersauerrahm
 - Laugenstangen oder Laugenbrezeln



1,70 € / Stück

1,50 € / Stück

Brotkorb gemischt

- **Bauernbaguette**
- **verschiedene Brötchensorten**
- dazu Meersalzbutter, Kräuterbutter und Schmalz

2,50 € / Person



Produkte der Regionalmarkete Eifel

Weißer Baguettescheiben, bestrichen mit Meersalzbutter, rustikal belegt und garniert mit

- *Eifler Schweinelachsbraten*, Cornichons und Perlzwiebeln 1,90 € / Stück
- *Eifler Rauchschinken* und Melonenkugeln 1,90 € / Stück
- Camembert, geröstete Walnuss und Weintraube 1,90 € / Stück
- Frischkäsecreme, gehackte Kräuter und Kirschtomaten 1,90 € / Stück
- Poulardenbrust und Brombeere 1,90 € / Stück
- *Eifler gekochter Schinken*, Spargel, Olivenscheibe und Kresse 1,90 € / Stück

(Mindestabnahme 10 Stück)

Weißer Baguettescheiben, bestrichen mit Meersalzbutter, edel belegt und garniert mit

- *Eifler Roastbeef*, Kirschtomate und Gurkenschutney 2,30 € / Stück
- Räucherforellenfilet, Sahnemeerrettich und Ketakaviar 2,30 € / Stück
- Scheiben vom *Eifler Schweinefilet*, Kräutersauerrahm, Himbeere und Petersilie 2,30 € / Stück
- Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Forellenkaviar und Dillzweig 2,30 € / Stück
- gebeiztem Lachs, Sahnemeerrettich, Forellenkaviar und Dillzweig 2,30 € / Stück

(Mindestabnahme 20 Stück)



Produkte der Regionalmarke Eifel



Unsere Suppen



Suppen (300 ml)

Gulaschsuppe mit Rindfleisch - deftig
(Diese Suppe kochen wir für Sie mit 500 g reinem
Rindfleisch je Liter Suppe)

7,00 € / Person

Gulaschsuppe mit Schweinefleisch - deftig
(Diese Suppe kochen wir für Sie mit 500 g reinem
Schweinefleisch je Liter Suppe)

4,80 € / Person

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Markklößchen
(Mit drei Markklößchen pro Person)

4,80 € / Person

Geflügelkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle

4,80 € / Person

Lauchcremesüppchen mit Crôutons

4,80 € / Person

Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen

4,50 € / Person

Käse-Hackfleischsuppe
(Diese Suppe kochen wir für Sie mit 300 g
Schweinehackfleisch je Liter Suppe)

4,80 € / Person



Erbseneintopf vegetarisch	4,50 € / Person
Erbseneintopf mit Siedewurstchen	5,50 € / Person
Erbseneintopf mit Rauchfleischwürfeln	5,20 € / Person

Suppen (200 ml)

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Markklößchen (Mit drei Markklößchen pro Person)	3,20 € / Person
Geflügelkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle	3,20 € / Person
Lauchcremesüppchen mit Crôutons	3,20 € / Person

*Gerne kochen wir für Sie auch jede andere Suppe, die Sie gerne essen.
Fragen Sie uns einfach! Bitte beachten Sie, dass alle Suppen erst ab
einer Abnahmemenge von 15 Portionen zubereitet werden können!*

Immer wieder lecker!



Unsere leckere Brot- und Käseauswahl



Die folgenden Gerichte und Snacks bereiten wir Ihnen schon ab einer Bestellmenge von 10 Portionen zu!

Brotkorb gemischt

2,50 € / Person

- *Bauernbaguette*
- *verschiedene Brötchensorten*
- dazu Meersalzbutter, Kräuterbutter und Schmalz

Käsevariationen (100 g)

- Gouda, Emmentaler und Brie

3,70 € / Person

- Edelvariation vom Käse mit Weichkäse und Rohmilchkäse

5,90 € / Person

Zu allen Käsevariationen reichen wir **Baguette**, Trauben, Kirschtomaten und Feigensenf.



Produkte der Regionalmarke Eifel



Unsere Buffetvorschläge

St. Martin-Bufferet

(ab einer Gästezahl von 25 Personen)

Suppen

- Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Lauchcremesüppchen oder eine Suppe Ihrer Wahl aus unserem Angebot

Vorspeisen

- *Eifler Knochenschinken* und gekochter *Eifler Saftschinken* mit Melonen
- Tomate mit Mozzarella und Basilikum in einer Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette
 - Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
 - Wachholdergeräucherte Forellenfilets
- Buntes Salatbuffet aus gartenfrischen Salaten mit Lolo Rosso, Eisberg, Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Krautsalat, Croutons, Karotten-Orangensalat
 - Cocktaildressing und Frenchdressing
- dazu verschiedene *Brötchen, Brote*, Butter und Kräuterbutter

Hauptgang

- Würfel vom *Eifler Schweinefilet* in Kräuterrahmsauce oder Pommery-Senf-Sauce mit Broccoli und Semmelknödeln
 - gebratene Hähnchenbrust mit Paprikasauce, gartenfrisches Gemüse und Kartoffelgratin

Dessert

- frischer Obstsalat mit Schlagsahne
- Vanille- und Schokoladenmousse mit Kirschragout
 - Eisvariation

29,00 € / Person



Produkte der Regionalmarke Eifel

Wählen Sie aus unserem Buffetvorschlag

"Einfach gut"

(ab einer Gästezahl von 25 Personen)

Vorspeise

Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Pflücksalaten, Krautsalat, Möhrensalat, Tomaten, Gurken und Paprika, dazu zweierlei Dressing und **Stangenweißbrot**.

Hauptgang: Fleisch und Saucen

Bitte wählen Sie für Ihren Hauptgang je 2 verschiedene Fleischsorten und Saucen aus (ab 60 Personen können Sie gerne 3 Hauptgänge wählen).

- Panierte **Schweineschnitzel** mit Zitronenecke
- in Kräutermarinade eingelegte **Schweinenackensteaks**
- **Krustenbraten** vom Schwein, nach Wunsch natur oder gepökelt und geräuchert
- **Schweinegulasch** mit Paprika und Zwiebeln in Bratensauce
- **Spießbraten**, gefüllt mit Speck und Zwiebeln
- **Fleischkäse** (mit Röstzwiebeln, Natur oder als Pizzefleischkäse)
- Puten-Rahm-Gulasch mit Zwiebeln
- Putengyros mit Zwiebeln
- Hähnchensteaks mit pikanter Paprikamarinade
- Backfisch im Bierteig mit Remouladensauce
- dazu als korrespondierende Saucen: Champignonsauce, Rahmsauce, Zwiebel-Senf-Sauce, Bratensauce, Tomatensauce oder Paprikasauce



Hauptgang: Sättigungsbeilagen

Bitte wählen Sie zum Fleisch 2 Beilagen aus:

- **Kartoffeln** als Salzkartoffeln, Petersilienkartoffeln oder Butterkartoffeln
- Reis oder Gemüsereis
- Spirelli oder Spätzle
- Kartoffelrösti
- Kroketten oder Pommes Frites (nur im Haus)

Hauptgang: Gemüsebeilagen

Dazu servieren wir eine Gemüseplatte mit gartenfrischem Gemüse, wahlweise mit Sauce Hollandaise.

Dessert

Bitte wählen Sie aus dem folgenden Angebot 2 Desserts aus

- Herrencreme
- Frische Quarkcreme mit Orangenspiegel
- Stracciatellamousse
- Vanilleeis mit heißem Kirschragout und Schlagsahne (nur im Haus)



Buffetpreis: 20,90 € / Person

Als Hauptgang: 15,90 € / Person

Wenn Sie zusätzlich eine Suppe wünschen, wählen Sie aus unserem Angebot „Suppen“. Dort finden Sie 3 Vorsuppen (200 ml) für jeden Geschmack.



Produkte der Regionalmarke Eifel



Wählen Sie aus unserem Buffetvorschlag

"Etwas Besonderes"

(ab einer Gästezahl von 25 Personen)

Vorspeise

Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Pflücksalaten, Krautsalat, Möhrensalat, Tomaten, Gurken und Paprika dazu zweierlei Dressing und **Stangenweißbrot**. Wählen Sie zusätzlich 2 Vorspeisen Ihrer Wahl aus dem folgenden Angebot:

- geräucherte Lachs- und Forellenfilets
- Antipasti Variationen
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pestosauce
- Wraps gefüllt mit:
 - Thunfisch und Radicchio
 - Schinken, Käse und Eisbergsalat
 - Tomatencreme und Rucola



(Bis 60 Personen wählen Sie bitte eine Wrapsorte)

Hauptgang: Fleisch und Saucen

Bitte wählen Sie für Ihren Hauptgang je 2 verschiedene Fleischsorten und Saucen aus (ab 60 Personen können Sie gerne 3 Hauptgänge wählen)

- Hausgemachte **Rouladen vom Schwein**
- **Schweinerückensteak**, mariniert in pikanter Paprikamarinade
- Medaillons vom **Eifler Schweinefilet** in Rosmarinmarinade
- Hähnchenbrust, überbacken mit Pestotomate und Mozzarella
- in Kräutermarinade eingelegte Putensteaks
- **Kasseler** in Bratensauce mit Röstzwiebeln
- **Rindergulasch** in Paprika-Zwiebel-Sauce
- Gebratenes Hokifischfilet (mehliert)



- dazu als korrespondierende Saucen: Burgundersauce, Bratensauce, Rahmsauce, Champignonsauce, Rosmarinsauce, Pommery-Senf-Sauce, Tomatensauce, Kräuter-Sahne-Sauce, Kräuter-Creme-Fraiche-Sauce, Curry-Kokos-Sauce, Zitronen-Pfeffer-Sauce oder Zitronen-Sahne-Sauce

Hauptgang: Sättigungsbeilagen

Bitte wählen Sie zum Fleisch 2 Beilagen aus:

- **Kartoffeln** als Salzkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelklöße
- Kroketten oder Pommes Frites (nur im Haus)
- Kartoffelrösti
- Reis
- Bandnudeln



Hauptgang: Gemüsebeilagen

Dazu servieren wir eine Gemüseplatte mit gartenfrischem Gemüse, wahlweise mit Sauce Hollandaise.

Dessert

Bitte wählen Sie aus dem folgenden Angebot 2 Desserts aus

- frischer Obstsalat
- Karamellcreme
- Tiramisu (mit Alkohol)
- Eisvariation (nur im Haus)
- Schokoladen- und Vanillemousse

Wenn Sie zusätzlich eine Suppe wünschen, wählen Sie aus unserem Angebot „Suppen“. Dort finden Sie 3 Vorsuppen (200 ml) für jeden Geschmack.

Buffetpreis: 26,90 € / Person

Als Hauptgang: 20,90 € / Person



Produkte der Regionalmarke Eifel

Ihre Trauerfeier



Unsere Trauerfeier-Pauschale

- 2 Stück **Hefekuchen** je Person (unterschiedliche Sorten)
- 2 halbe belegte **Brötchen** je Person (mit Wurst, Schinken und Käse)
- Kaffee, Kakao und Teebuffet in unbegrenzter Menge
- gedeckter Tisch mit Tischdecken, Servietten und Kerzen und einer Rose auf dem Tisch

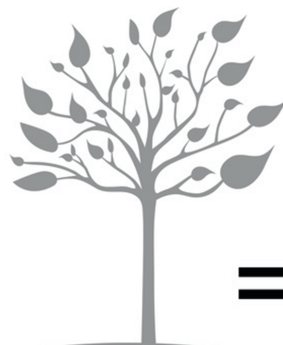
Kuchen und Brötchen werden auf Platten auf dem Tisch bereitgestellt, der Kaffee steht frisch gekocht in Kannen für Sie und Ihre Gäste bereit. Wenn die Personenzahl es zulässt, stellen wir 8er Tische.

10,50 € / Person

Zusätzlich große Flaschen **Sprudel** auf den Tischen: + 1,50 € / Person

Zusätzlich **Sprudel** und **Apfelschorle** auf den Tischen: + 2,00 € / Person

Gerne bieten wir Ihnen auch eine Pauschale mit einer Suppe Ihrer Wahl an. Sprechen Sie uns an.



Produkte der Regionalmarke Eifel

Kuchen- und Gedeck-Pauschalen

Diese Angebote beinhalten den eingedeckten Kaffeetisch sowie Kaffee, Teebuffet und Kakao in unbegrenzter Menge und 2 Stücke **Kuchen** pro Person.

Kuchenpauschale 1

8,50 € / Person

- Apfelriemchen
- Puddingstreusel
- Kirschstreusel
- Aprikosenstreusel



Kuchenpauschale 2

9,50 € / Person

- Käse-Sahne-Kuchen
- Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte
- Apfelriemchenkuchen
- Mandarinen-Käse-Schnitte



Kuchenpauschale 3

10,50 € / Person

- Gedeckter Apfelkuchen
- Bienenstich
- Beeren-Joghurt-Schnitte
- Sahneschnitte

Zusätzlich große Flaschen **Sprudel** auf den Tischen: + 1,50 € / Person

Zusätzlich **Sprudel** und **Apfelschorle** auf den Tischen: + 2,00 € / Person

Halbe belegte **Brötchen**

1,70 € / Stück

(garniert mit Salatblatt, Tomate, Gurke und Ei) mit

- Schinken oder
- Wurst oder
- Käse

Gedeckpauschale (bei mitgebrachtem Kuchen):

- Unsere Gedeckpauschale beinhaltet den eingedeckten Kaffeetisch, sowie Kaffee, Teebuffet und Kakao (Menge unbegrenzt) **7,50 € / Person**

- Gedeckpauschale für Kinder (6 - 11 Jahre) **3,75 € / Person**



Produkte der Regionalmarke Eifel

Getränkekarte – Bankett



Alkoholfreie Getränke

<i>Wasser</i>	0,75 l	<i>Rhodium Mineralwasser</i>	4,90 €
	0,75 l	<i>Rhodium Naturelle</i>	4,90 €
<i>Limonaden</i>	0,3 l	Coca-Cola ^{1,2}	2,40 €
	0,3 l	Coca-Cola Light ^{1,2,3,4}	2,40 €
	0,3 l	Fanta ^{6,2}	2,40 €
	0,3 l	Sprite	2,40 €
	0,3 l	Mezzo Mix	2,40 €
<i>Säfte</i>	0,3 l	<i>Glas Vulkanpark Apfelsaftschorle</i>	2,40 €
	0,3 l	Glas Apfelsaft	2,50 €
	0,3 l	Glas Orangensaft	2,50 €
<i>Bier</i>			
<i>Pils</i>	0,25 l	Bitburger Pils vom Fass	2,00 €
	0,25 l	Radler (Pils mit Sprite)	2,00 €
	0,25 l	Alster (Pils mit Fanta)	2,00 €
	0,25 l	Schuss (Pils mit Malz)	2,00 €
<i>Hefe</i>	0,5 l	Erdinger Hefeweizen	3,80 €
<i>Alkoholfrei</i>	0,33 l	Bitburger 0,0%, Flasche	2,50 €
	0,33 l	Bitburger Radler 0,0 %, Flasche	2,50 €
	0,33 l	Malzbier, Flasche	2,50 €
	0,5 l	Erdinger Alkoholfrei, Flasche	3,80 €



Produkte der Regionalmarke Eifel

Sekt

Mosel

Winzersekt Kronjuwel, trocken,
vom Weingut Thiesen Erben & Rees

0,1 l 2,50 €
0,75 l 18,50 €

Sektpauschale für Ihren Sektempfang

Winzersekt Kronjuwel mit Orangensaft
und *Mineralwasser*

3,80 € / Person



Weißweine - Deutschland

Rheinhessen

Niersteiner Gutes Domtal, Müller-Thurgau, lieblich,
elegant, würzig, feine Süße, vom Weingut Thiesen Erben & Rees

0,2 l 4,80 €
0,75 l 16,50 €

Mosel

Riesling Hochgewächs, trocken, frisch und herzhaft,
vom Weingut Thiesen Erben & Rees

0,2 l 4,90 €
0,75 l 18,50 €

Riesling Hochgewächs, halbtrocken, elegante und feine Frucht,
vom Weingut Thiesen Erben & Rees

0,2 l 4,90 €
0,75 l 18,50 €

Senheimer Rosenberg, Kerner und Riesling, lieblich, große Frucht,
feine Süße, vom Weingut Thiesen Erben & Rees

0,2 l 4,90 €
0,75 l 18,50 €

Weißherbst - Deutschland

Rheinhessen

Portugieser Weißherbst, halbtrocken, frisch und lebendig,
vom Weingut Thiesen Erben & Rees

0,2 l 4,80 €
0,75 l 17,00 €

Ahr

Spätburgunder Weißherbst, lieblich,
vom Weingut Peter Kriechel

0,2 l 4,90 €
0,75 l 18,50 €



Produkte der Regionalmarkete Eifel

Rotweine - Deutschland

Rheinhessen

Ingelheimer Kaiserspfalz, Portugieser, herzhaft, sehr gehaltvoll, trocken oder halbtrocken, vom Weingut Thiesen Erben & Rees	0,2 l 0,75 l	4,90 € 18,00 €
---	-----------------	-------------------

Ahr

Ahr-Dornfelder, trocken oder halbtrocken, vom Weingut Peter Kriechel	0,2 l 0,75 l	5,30 € 20,00 €
---	-----------------	-------------------

Digestif und Spirituosen

Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	2,70 €
--------------	------	--------



Liköre

Eifeler Edelobstliköre (2 Sorten)	2 cl	2,60 €
-----------------------------------	------	--------

Obstbrand

Eifeler Edelobstbrände, verschiedene Sorten	2 cl	2,70 €
---	------	--------

Magenbitter

Fernet Branca	2 cl	2,20 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Ramazotti	2 cl	2,20 €



Aquavit

Jubiläumsaquavit	2 cl	2,60 €
------------------	------	--------

Heißgetränke

Kaffee	Tasse	1,90 €
Espresso	Tasse	1,90 €
Cappuccino	Tasse	2,50 €
Latte Macchiato	Glas	2,50 €
Heiße Schokolade	Tasse	2,50 €
Tee, verschiedene Sorten	Glas	2,00 €

**Frische, die
man schmeckt**



Unsere Serviceleistungen

Lieferung

- Auftragswert bis 500,00 € und 5 - 25 km Entfernung 25,00 €
- Auftragswert bis 500,00 € und mehr 25 km Entfernung 45,00 €

Bei einem Auftragswert ab 500,00 € und einer Entfernung bis 30 km ist die Lieferung inklusive. Sonstiges nach Vereinbarung.

Geschirrservice für Ihr Catering

Die Preise beinhalten die Bereitstellungskosten, sowie die ungereinigte Rückgabe. Bruch berechnen wir separat.

Menüteller	0,30 € / Stück	Menüöffel	0,20 € / Stück
Suppentasse mit Untertasse	0,40 € / Stück	Kaffeelöffel	0,20 € / Stück
Suppenteller	0,30 € / Stück	Kuchengabel	0,20 € / Stück
Dessertschale	0,25 € / Stück	Sektglas	0,25 € / Stück
Kuchenteller	0,25 € / Stück	Weinglas	0,25 € / Stück
Kaffeetasse mit Untertasse	0,35 € / Stück	Wasserglas	0,25 € / Stück
Menügabel	0,20 € / Stück	Buffetgeschirr für Ihr Catering	1,50 € / Person
Messer	0,20 € / Stück		

Korkgeld

- für Wein 7,00 € / Flasche
- für Sekt 9,00 € / Flasche

Dekoration

- Menükarten 1,50 € / Stück
- Blumengestecke 16,50 € / Stück
- Stoffservietten 1,20 € / Stück

Personal

- Servicepersonal 31,50 € / Stunde
- Koch am Buffet 31,50 € / Stunde
- Nachtzuschlag (ab 22:00 Uhr) 15,00 € / Stunde

So finden Sie den Weg zu uns!



St. Martin Gastronomie Ulmen

Autobahn A48
(aus Richtung Trier und Koblenz kommend):

1. Abfahrt Ulmen
2. Rechts abbiegen in Richtung Nürburgring
3. Rechts halten: Abfahrt Ulmen
4. Erste Abbiegung rechts Richtung Meiserich
5. Erste Abbiegung rechts in den Eifel-Maar-Park
6. Im Eifel-Maar-Park an der ersten Kreuzung links halten und der Beschilderung folgen



Zeno Gastronomie Dünenheim

Autobahn A48
(aus Richtung Trier und Koblenz kommend):

1. Abfahrt Kaisersesch
2. Rechts abbiegen auf L98
3. Im Kreisverkehr weiter geradeaus
4. Der L98 weiter folgen bis zur St. Martin Straße
5. Rechts abbiegen auf das Heimgelände
6. Der Beschilderung folgen



Martentaler Gastronomie

Autobahn A48
(aus Richtung Trier und Koblenz kommend):

1. Abfahrt Laubach
2. L52 Richtung Leienkaul nehmen
3. Rechts abbiegen auf L100
4. Rechts abbiegen auf K15
5. Der Beschilderung folgen

Eifel-Maar-Park 11 · 56766 Ulmen · Tel.: 02676/910-382 · Fax: 02676/910-269
St. Martin Straße 33 · 56761 Dünenheim · Tel.: 02653/598-170 · Fax: 02653/598-299
Kloster Maria Martental · 56759 Leienkaul · Tel.: 02653/9890-61

info@stmartin-gastronomie.de · www.stmartin-gastronomie.de