

Angebot



Liebe Gäste,

Ob Hochzeit, Geburtstag, Familienfest oder Firmenevent, wir freuen uns, Sie bei uns willkommen heißen zu dürfen und Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen!

Individuelle Planung abgestimmt auf Ihre persönlichen Bedürfnisse und Vorstellungen, eine ambitionierte, gutbürgerliche Küche mit frischen, regionalen Produkten sowie einem aufmerksamen und herzlichen Service – das sind unsere Stärken, mit denen wir Ihre Veranstaltung zu einem begeisternden Erlebnis für Sie und Ihre Gäste machen.

Das Restaurant verfügt über einen Gastraum mit bis zu 80 Sitzplätzen, der bei Bedarf unterteilt werden kann. Durch das alte Fachwerk, gepaart mit einer neu gestalteten, modernen Einrichtung, erhält das Restaurant einen besonderen Charme, der durch einen offenen Kamin unterstrichen wird und zum Verweilen einlädt.

Angebot



Kurzinformation

Personenanzahl:

Wir richten Ihre Veranstaltung mit einer Personenanzahl ab 10 bis maximal 80 Personen für Sie aus.

Parkplätze:

Kostenfreie Parkplätze sind in ausreichender Zahl vorhanden.

Terrasse:

Große überdachte Terrasse kann je nach Möglichkeit und Absprache mitgenutzt werden.

Räumlichkeiten:

bis 18 Pers. halber Gesellschaftsraum
bis 45 Pers. ganzer Gesellschaftsraum
ab 50 - max. 85 Pers. ganzes Restaurant

Unsere Räumlichkeiten liegen ebenerdig und sind Behinderten- und Rollstuhlgerecht.

Kinder:

Kleine Gäste sind bei uns herzlich Willkommen. Kinderstühle (2), Malblöcke und Stifte sowie ein Wickeltisch stehen Ihnen zur Verfügung. Eine spezielle Kinderkarte geht auf die kulinarischen Wünsche unserer kleinen Gäste ein.

Angebot



Dekoration:

Unsere Tische sind standardmäßig mit Tischläufern, Servietten, Kerzen und Blumen eingedeckt. Bei der farblichen Gestaltung von Kerzen und Servietten richten wir uns ganz nach Ihren Wünschen.

Für Blumenarrangements berechnen wir zusätzlich - je nach Wunsch.

Blumendekoration länglich groß
ca. 20-25 Euro pro Gesteck

Blumendekoration rund klein
ca. 15-20 Euro pro Gesteck

Wir arbeiten mit dem Blumenpark Engelskirchen zusammen, auf Wunsch können Sie Ihre Dekoration auch selber organisieren.

Angebot



Im nachfolgenden kulinarischen Angebot sind verschiedene Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts aufgeführt, aus denen sie sich Ihr Wunschmenü zusammenstellen können. Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Finger Food

Mini Flammkuchen

mit Seranoschinken und Rucola	3,00 €
mit Gorgonzola, Trauben und Nüssen	2,50 €
mit Frühlingslauch und Speck	2,00 €

Canapés

mit Ziegenkäse und Feigensenf	2,50 €
mit Frischkäse und Traube	2,00 €
mit Raucherlach und Meerrettich	3,00 €
mit Rostbeef und Senfcreme	3,00 €
mit Seranoschinken und Melone	3,00 €

Angebot


Restaurant
Eimermacher
am Schloss

Vorspeisen

Rindercarpaccio

mit Balsamico, Rucola und gehobeltem Parmesan

8,50

Kalbescarpaccio

mit gebratenem Thunfisch und gebackenen Kapern

9,50

Rindertafelspitz

Mit Kürbiskernöl, frischem Meerrettich und Salatbouquet

8,00

Hausgebeizter Lachs

an violetter Senfsauce mit Kartoffelrösti

9,00

Gratinierter Ziegenkäse

mit Thymianhonig, karamellisierten Walnüssen und Balsamico

7,50

Haussalat

mit Trauben, Nüssen, eingelegtem Kürbis und Feigensenfdressing

6,00

Bärlauchcremesüppchen

mit Spargel

5,50

Wildkräutersüppchen

mit Croûtons und Speckchip

5,50

Angebot


Restaurant
Eimermacher
am Schloss

Hauptgänge

Gekochter Rindertafelspitz

mit Meerrettichsauce, glasierten Kartoffel und Spitzkohl
16,50

Geschmorte Ochsenbäckchen

mit saisonalem Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree
20,50

Tranche vom Argentinischen Roastbeef

unter der Senfkruste mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
23,50

Rosa gebratene Tranche vom Kalbstafelspitz

mit saisonalem Gemüse und Römischen Nocken
19,50

Filet vom Durocschwein

im Seranoschinkenmantel mit glasiertem Gemüse und Polenta
19,50

Tranche vom Durocschweinerücken

Mit glasiertem Gemüse und Thymiankartoffeln
17,00

Nierstück vom Schwein unter der Senfkruste

mit glasiertem Gemüse und Thymiankartoffeln
15,50

Gebratene Perlhuhnbrust an Rahmsauce

mit glasiertem Gemüse und Bandnudeln
18,50

Gebratene Doradenfilets

mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
22,50

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

an Champagnerrahmkraut und glasierten Kartoffeln
20,-

Angebot


Restaurant
Eimermacher
am Schloss

Dessert

Mascarponecreme

mit saisonalen Früchten und Amarettinis

7,-

Dame Blanche

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce

6,50

Topfenknödel

mit Fruchtsauce und Vanilleeis

8,-

Lauwarme Apfeltarte

mit Erdnussbuttereis

7,-

Schokoladenmoussetörtchen

mit Blutorangensorbet

7,50

Angebot

Unser süßes Angebot

Waffeln satt

Waffeln mit Sahne, heißen Kirschen und Schokoladensauce
inkl. Filterkaffe, Tee und Kakao

9,50€ pro erwachsener Person
4,50€ pro Kind ab 5 Jahre

Kuchenbüffet

2 verschiedene Sorten hausgemachte Kuchen
(Sahnetorte, Obstkuchen)
Filterkaffe, Tee und Kakao

10,50 € pro erwachsener Person
5,00 € pro Kind ab 5 Jahre

Kuchenbüffet und Waffeln

Waffeln mit Sahne und heißen Kirschen
2 verschiedene Sorten hausgemachte Kuchen
(Sahnetorte, Obstkuchen)
Filterkaffe, Tee und Kakao

12,50 € pro erwachsener Person
6,00 € pro Kind ab 5 Jahre

Angebot


Restaurant
Eimermacher
am Schloss

Bergische Kaffeetafel

1. Filterkaffee und Tee
2. Hausgemachtes Schwarz- und Bauernbrot mit Käse und verschiedene Wurstspezialitäten wie Blutwurst, Leberwurst und Bratenaufschnitt
3. Waffeln mit heißen Kirschen und Schlagsahne
4. Milchreis mit Zimt und Zucker
5. Hausgemachter Rosinen-Butterplätz mit zweierlei Konfitüren und Quark
6. Sandkuchen oder Marmorkuchen
7. Zum Abschluss gibt es einen Korn

18,50 € pro Person

17,50 € pro Person ab 20 vollzahlenden Personen

16,50 € pro Person ab 40 vollzahlenden Personen

Angebot


Restaurant
Eimermacher
am Schloss

Mitternachtsimbiss

Currywurst mit Baguette	6,50€ pro P.
Kartoffelsuppe mit Mettenden und hausgemachten Roggenbrötchen	6,50€ pro P.
Käsebrett mit verschieden Käsesorten, Weintrauben, Brot, Butter und Feigensenf	8,00€ pro P.

Angebot

Weinkarte

Gerne beraten wir Sie bezüglich der Weinauswahl:

Offene Weiß- und Roséweine

Grauburgunder Kabinett ⁽⁷⁾ Weingut Kiefer Kaiserstuhl/ Baden (DE) trocken	0,25l € 8,20	0,75l € 24,50
Schiefer Riesling ⁽⁷⁾ Weingut Amlinger & Sohn Mosel (DE) trocken	€ 7,90	€ 23,50
Bacchus ⁽⁷⁾ Weingut Amlinger & Sohn Mosel (DE) halbtrocken	€ 7,60	€ 22,50
Rivaner ⁽⁷⁾ Weingut Peth-Wetz Rheinhessen (DE) trocken	€ 7,90	€ 23,50
Weißherbst ⁽⁷⁾ Spätburgunder Weingut Kiefer Baden (DE) halbtrocken, rosé	€ 6,40	

Angebot

Offene Rotweine

Zweigelt ⁽⁷⁾ Weingut Georg Seiler Rust/Neusiedlersee-Hügelland (AT) trocken	0,25l € 8,20	0,75l € 24,50
Merlot ⁽⁷⁾ Cuvée aus Merlot (90%) und Cabernet Sauvignon (10%) Weingut Famille Rochet Château Malbat, Bordeaux (FR) trocken	€ 7,90	€ 23,50
Primitivo ⁽⁷⁾ Weingut Cantine San Giorgio Puglia (IT) trocken	€ 7,90	€ 23,50

Angebot

Weiß- und Roséwein Flasche

Muskateller Kabinett (7) Weingut Kiefer Kaiserstuhl/ Baden (DE) halbtrocken	€ 25,50
Sauvignon Blanc (7) Weingut Peth-Wetz Rheinhessen (DE) trocken	€ 26,50
Roter Veltliner (7) Weingut Söllner Gösing/Wagram (AT) trocken	€ 26,50
Burgunder vom Löss (7) Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay Weingut Kolkmann Fels/Wagram (AT) trocken	€ 25,50
Grüner Veltliner (7) Weingut Fritsch Wagram (AT) trocken	€ 25,00
Weissburgunder (7) Weingut Georg Seiler Rust/Neusiedlersee-Hügelland (AT) trocken	€ 25,50
Rosé Klarett (7) Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec und Merlot Weingut Peth-Wetz Rheinhessen (DE) trocken, rosé	€ 26,50
Rosé d'une Nuit (7) Portugieser Weingut Peth-Wetz Rheinhessen (DE) trocken, rosé	€ 26,50

Angebot

Rotwein Flasche



Petersberg Barrique (7) Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet Sauvignon und Regent Weingut Amlinger & Sohn Mosel (DE) trocken	€ 26,50
Spätburgunder (7) Weingut Peth-Wetz Rheinhessen (DE) trocken	€ 27,00
Blaufränkisch (7) Weingut Georg Seiler Rust/Neusiedlersee-Hügelland (AT) trocken	€ 25,50
Nero D'Avola (7) Weingut Vinuva Sizilien (IT) trocken	€ 27,00
Barolo „Terre die Roveri“ (7) Weingut S.Figli (2010) Piemont (IT) trocken	€ 48,00
Bordeaux Superieur (7) Réserve du Château Weingut Dourthe (2009) Château Pey la Tour (FR) trocken	€ 36,50
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (7) Pinot Noir Weingut Domaine Joannet (2010) Bourgogne (FR) trocken	€ 37,50