

Lieber Burggast !

Marion Hauck und ihr Team freuen sich sehr, Sie in unserem Restaurant auf der Godesburg begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt. Zur Zubereitung unserer Speisen verwenden wir stets frische Produkte, daher kann es zu kurzen Verzögerungen kommen. Wir bitten Sie, im Namen der Frische, um Ihr Verständnis. Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach den täglichen Empfehlungen, wir beraten Sie gerne. Sollten Sie an Unverträglichkeiten leiden, halten wir für Sie eine Karte mit Allergenangaben bereit- bitte fragen Sie uns danach.

Arrangements

Die Godesburg bietet Ihnen die Möglichkeit jede ihrer Veranstaltungen mit einem Festpreis zu versehen. Auf diesem Weg haben Sie Ihre Kosten immer unter Kontrolle. Wir schaffen das festliche Ambiente für eine ganz besondere Feier in Ihrem Leben.

Alle Tische werden festlich weiß eingedeckt, mit Stoffservietten, Stofftischdecken, Stuhlhussen, Silberleuchter, Menükarten und Kerzen. Es gibt natürlich auch andere Farbalternativen.

Für die Bereitstellung des Raumes berechnen wir eine Bereitstellungspauschale zwischen € 500,00 und € 2.500,00 je nach Raumgröße, inkl. festlicher Ausstattung, Personalkosten, Aufbau, Abbau und Endreinigung für die gesamte Feier.

Für eine unvergessliche Feier bieten wir individuell auf Ihre Wünsche abgestimmte Arrangements an, die folgenden Rahmen für Sie schaffen: Wir empfangen Ihre Gäste mit einem Apéritif im Burginnenhof oder auf unserer Wintergarten-Terrasse, die Ihnen einen fantastischen Blick auf das Siebengebirge bietet. Anschließend präsentieren wir Ihnen das gewünschte 4-Gänge Menü, ein Buffet oder eine Menü-Buffet-Kombination, selbstverständlich persönlich auf Ihre Wünsche abgestimmt. Dazu reichen wir den Gästen Rot- und Weißwein, Bier, Softgetränke, Kaffeespezialitäten sowie zwei Digestives zur Wahl.

Zeitrahmen: 17.00 Uhr bis 04.00 Uhr Bei vorgezogenem Beginn werden die Leistungen nach Verbrauch abgerechnet.

Kinder unter 5 Jahre sind unsere Gäste/ unter 10 Jahre € 70,00 p.P.

Arrangement „Godesburg“

Folgende Leistungen sind enthalten:

- Sektempfang
- Buffet/Menü im Wert von € 59,00 pro Gast
- Rot-/Weißwein/Softgetränke/Bier/Kaffee
- Ab 22.00 Uhr Digestives zur Wahl
- Mitternachtssnack
- keine Fingerfoodauswahl

pro Person € 155,00

Arrangement „First Class“

Folgende Leistungen sind enthalten:

- Sektempfang (Schloss Vaux) sowie Aperol Spritz, Hugo u.ä.
- Fingerfoodauswahl
- Buffet/Menü im Wert von € 69,00 pro Gast
- Rot-/ Weißwein/Softgetränke/Bier/Kaffee
- Ab 22.00 Uhr drei Cocktails und Digestives zur Wahl
- Mitternachtssnack

pro Person € 185,00

Paket Beschallung

Für die Musik ihrer besonderen Feier bieten wir eine Beschallungsanlage inklusive Dj, Funkmikrofon, Lichtanlage und Led Spots von 17-4 Uhr. (Musik nach Absprache)

€ 1250,00 für die gesamte Feier

Sollten Sie Montag bis Freitag als Termin wählen, erhalten Sie unsere Arrangements zu einem besonderen Vorzugspreis.

Buffetauswahl

Buffet Frühling

Suppe der Saison (wird serviert)

Vorspeisen

Büffelmozzarella mit frischen Strauchtomaten, karamellisierten Walnüssen und
Wildkräutersalat,
Salat von grünem und weißem Spargel mit Chorizo,
Salat von Farfalle und Shitakepilzen mit Avocado,
Endiviensalat mit Süßkartoffeln,
Räucherfischauswahl an frischem Meerrettich Creme von Bresso mit getrockneten
Tomaten und Oliven auf Pumpnickel

Hauptspeisen

Geschmorte Iberico Bäckchen mit Bäckerinkartoffeln,
Gebratene Dorade auf Gemüse-Paella mit Paprikaschmand Spargelgemüse,
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz

Dessert

Rhabarber-Erdbeercrumble,
Frische marinierte Erdbeeren mit angeschlagener Sahne,
Hausgemachtes Tiramisu

Buffet Klassiker

Vorspeisen

Tomate mit Büffelmozzarella und Wildkräutersalat,
Vitello Tonnato vom Schweinerücken Mariniertes,
mediterranes Gemüse mit gefüllten Champignons,
Lachs an Honigsenfdillsauce,
Frische Salate vom Markt mit Dressingauswahl Croutons und Kräutern

Hauptspeisen

Medaillons vom Schweinefilet an Pfifferlingrahm,
Pochierter Wels mit einer Rieslingschaumsauce,
Tortellini in Käserahm- oder Tomatenrahmsauce mit frischem Parmesan,
Thymianbratlinge Gemüse der Saison mit Kräuterreis

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu mit Waldbeeren,
Lauwarme Apfeltarte mit Vanillesauce

Buffet Godesburg

Karotten-Ingwerschaumsuppe (wird serviert)

Vorspeisen

Marinierte Flusskrebse auf Salatherzen mit Cocktailsauce,
Carpaccio von der Roten Beete mit lauwarmem Ziegenkäse und Akazienhonig,
Tatar vom Räucherlachs mit kleinen Reibekuchen und Avocadocreme,
Vitello Tonnato,
Frische Salate vom Markt mit dreierlei Dressing und Croutons

Hauptspeisen

Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef an Burgunderjus, mit gratinierten Süßkartoffeln,
Gambas und Butterfisch aus der gusseisernen Riesenpfanne an frischem Blattspinat,
Supreme von der Maispoularde auf Spitzkohlgemüse und Basmatireis,
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz

Dessert

Lauwarmes Walnuß-Apfelcrumble mit Vanillesauce,
Crème Brulée mit frischen Früchten,
Schokoladenküchlein auf Beerenragout

Kölsches Buffet

Passierte Kartoffelsuppe mit frischem Lauch (wird serviert)

Vorspeisen

Steintopfhering mit Gurken und Äpfeln in Pfefferschmand,
Rheinischer Wurstsalat in Petersilienvinaigrette,
Frisches Lachstatar auf kleinen Reibekuchen mit Kräuterschmand,
Fleischsülze mit Schnittlauchmayonnaise

Hauptspeisen

Spanferkelhaxenfleisch in Kölschjus Rahmsauerkraut und gratinierte Kartoffeln,
Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Dessert

Kölsche Tiramisu,
Angemachter Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln,
Halver Hahn Verschiedene Brotsorten und Butter

Hochzeitsbuffet "First Class"

Mediterrane Vorspeisenvariation (Vitello Tonnato, Melone mit Parmaschinken, Tomate mit Büffelmozzarella, in Olivenöl mariniertes, mediterranes Gemüse, Graved Lachs an Honigsenfdillsauce, Rucolasalat mit frischem Parmesan) (wird serviert)

Karotten-Ingwerschaumsuppe mit gebratener Garnele oder Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl oder Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe oder Klare Tomatenessenz mit Kräuterklößchen (wird serviert)

Hauptspeisen

Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef oder Kalbsrücken an Morchelrahm und Sauce Bearnaise, Gebratene Maispoularde in Zitronengrassauce, Gambas und Butterfisch aus der Riesenpfanne, Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz, Frische Gemüseauswahl der Saison, Thymianbratlinge und Basmatireis

Dessert

Helle und dunkle Mousse au chocolat im Weckgläschen,
Frischer Obstsalat mit angeschlagener Sahne,
Lauwarme Schokoladenküchlein mit Vanillesauce,
Internationale Käseauswahl, verschiedene Brotsorten und Butter

Hochzeitsbuffet "Godesburg"

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Flädle und Kräuterklößchen (wird serviert)

Vorspeisen

Tomate mit Büffelmozzarella und Wildkräutersalat,
Vitello Tonnato vom Schweinerücken,
Mariniertes mediterranes Gemüse mit gefüllten Champignons Lachs an
Honigsenfdillsauce,
Frische Salate vom Markt mit Dressingauswahl und Croutons

Hauptspeisen

Geschmorte Lammkeule an Rosmarinjus,
im Ganzen rosa gebratener Rinderhälfte an Pfefferrahmsauce ,
Gebratene Maispoulade an Kräuterrahm,
Verschiedene Edelfische an Hummersauce,
Frisches Gemüse der Saison, Kartoffelgratin, Basmatireis und Tagliatelle

Dessert

Limetten-Mascarponecreme,
Frische marinierte Erdbeeren mit angeschlagener Sahne,
Panna Cotta auf Beerenragout,
Internationale Käseauswahl, verschiedene Brotsorten
und Butter

Buffet Gala-Godesburg

Hummerschaumsuppe (wird serviert)

Vorspeisen

Sylter Austernplatte mit Zitrone,
Carpaccio und Sashimi vom Thunfisch mit Wasabi Creme,
Artischockenböden mit feinem Ratatouille Pecorino,
Steinpilze und Nadelbohnen in Trüffel Vinaigrette,
Salat von Eismeershrimps mit Mango,
Bunter Linsensalat mit geräucherter Entenbrust,
Crème Brulée von der Gänsestopfleber

Hauptspeisen

Butterfisch und Gambas an Gemüse-Safransauce und Blattspinat,
Im Ganzen gebratener Kalbsrücken an Morchelrahmsauce,
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz,
Kräuterduftreis, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

Dessert

Nougatmousse,
Hausgemachte Mangocreame mit Basilikum,
Petit Fours,
Große internationale Käseauswahl, Brotauswahl und Butter

Buffet Barbecue

Vorspeisen

Scheiben von gekochter Ochsenbrust mit Kräutervinaigrette,
Gefüllte Zucchini mit Tomaten und Kräuter Couscous,
Salat mit Hähnchenbrustfilet,
Schafskäse in Estragonvinaigrette,
Gefüllte Champignons mit Bressocreme,
Gurkensalat mit Dill dressing,
Tomatensalat mit frischem Basilikum,
Krautsalat mit Paprikastreifen,
Kartoffelsalat und Speck

Hauptspeisen

Butterfisch mit Zitrone und Kräutern mariniert in der Alufolie gegart,
Kleine Rindersteaks in Senfmarinade,
Lammchops Putensteaks pikant eingelegt,
Lammbratwurst Merguez oder Schweinebratwurst,
Folienkartoffel mit Schmand, Safranreis, Buttermais kolben und mediterranes Gemüse,
Verschiedene Dips

Dessert

Trilogie von der Erdbeere
(Erdbeerparfait, Frische marinierte Erdbeeren angeschlagene Vanillesahne,
Erdbeermousse mit Whisky parfümiert),
Wassermelone

Buffet Vegetaria

Vorspeisen

Couscoussalat mit Minzjoghurt und Ziegenfrischkäse,
in Olivenöl eingelegtes gegrilltes mediterranes Gemüse,
Salat von Zuckerschoten und Kirschtomaten,
Verschiedene Blattsalate vom Markt mit dreierlei Dressing,
Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum,
Frischkäseterrine mit Rote-Bete-Salat

Hauptgänge (3 zur Wahl)

Zartschmelzendes Risotto mit frischen Steinpilzen,
Gnocchi mit frischem Rucola gerösteten Walnüssen und Gorgonzolasauce,
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz,
Spinatlasagne an Tomatensauce Kartoffelmousseline mit frischen Trüffeln und
gebratenem Tofu

Dessert

Pflaumencrumble mit Vanillesauce,
Topfenmousse mit frischen Früchten,
Internationale Käseauswahl, Brot und Butter

Weihnachtliches Buffet 1

Vorspeisen

Im Ganzen gebratener Puter mit geräucherten Schinkenspezialitäten und Feigenchutney,
verschiedene Fischterrinen mit Sahnemeerrettich und Honigsensauce,
Endiviensalat mit Speck-Kartoffeldressing,
Roastbeefröllchen mit Wanuß-Rothkohlsalat

Hauptgänge

Hirschgulasch mit Waldpilzen Oder Gebratene Entenbrust in Cassisjus Medaillons vom Schweinefilet an Backpflaumensauce,
Gedämpfter Zander auf Chili Rahmkraut,
Holunder Rotkohl, Kleine Kartoffelklöße, Serviettenknödel

Dessert

Schokoladenmousse auf Orangenkuchen,
geeister Christstollen mit Rumfrüchten,
Internationale Käseauswahl, Brot und Butter

Weihnachtliches Buffet 2

Vorspeisen

Geräuchertes Entenbrustcarpaccio mit Kernöl und karamellisierten Nüssen,
Feldsalat mit Kartoffeldressing und kross gebratenen Speckscheiben,
Terrinen und Pastetenauswahl an Sauce Cumberland,
ganzer pochierter Salm mit Räucherei

Hauptgänge

Geschmorte Gänsekeule an Gänsejus,
Gebratener Wolfsbarsch auf Mangold an Rieslingschaumsauce,
Rinderbraten in einer Cognacrahmsauce Winterliche Gemüseauswahl,
Butterspätzle, Basmatireis, Kartoffelklöße

Dessert

Kaiserschmarr'n mit Vanillesauce,
Pflaumenragout mit Chili und Zimtparfait,
Lauwarme Schokoladenküchlein mit Eierlikörsahne

Menüauswahl

Menü 1

Kartoffel-Lauchsuppe mit gebratener Bratwurst

.....

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Mandelblättern, Kartoffelklöße und Apfelkompott

.....

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü 2

Cocktail von Nordseegarnelen

.....

Medaillons vom Schweinefilet mit Speckrosenkohl und Petersilienkartoffeln

.....

Zimtparfait mit marinierten Pflaumen

Menü 3

Klare Tomatenessenz mit Kräuterklößchen

.....

Doradenfilet, kross auf der Haut gebraten, auf geschmolzenen Zucchini und Tomaten mit Kräutertagliatelle

.....

Nougat Crème Brulée mit Früchten der Saison

Menü 4

Rote Bete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse und Salatvariation

.....

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf Burgunderjus, Spitzkohlrain und
Pommes-Macaire

.....

Limetten-Mascarponecreme mit Brombeerragout

Menü 5

Schafskäse überbacken an einem Salatbouquet mit feinen Gartenkräutern und
Balsamico

.....

Ochschwanzsuppe mit altem Sherry und Chesterstange

.....

Rosa gebratene Entenbrust auf Passionsfruchtsauce und Süßkartoffelpüree

.....

Nougatkuchen mit Waldbeerensauce

Menü 6

Mariniertes Lachscarpaccio mit schwarzem Sesam und kleinem Salat-Sträußchen

.....

Aufgeschlagene Brunnenkresssuppe mit Riesling-Wein

.....

Lammrücken am Knochen gebraten, mit Knoblauch-Rosamarinjus, feinem Ratatouille
und Rosmarinkartoffeln

.....

Crème Caramel

Menü 7

Hausgemachte Gänseleberterrine an Feigenmarmelade mit Wildkräutersalat und
Walnuss-Crostini

....
Sellerieschaumsuppe mit krossem Parmaschinken

.....
Orichette mit gebratenen Jacobsmuscheln und Trüffelschaum

.....
Blutorangensorbet

.....
Rosa gebratenes Rinderfilet an Rotweinjus, Nadelbohnen, geschmorte Austernpilze und
Kartoffelstrudel

.....
Dessertvariation Godesburg

Menü 8

Hummerschaumsuppe mit Sahnehaube

.....
Feine Bandnudeln auf Paprikaschaum und gebratenem Wild-Kabeljau

.....
Rosa gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce, frisches Gemüsekorbchen und
Thymianbratlinge

.....
Trilogie von Früchten der Saison (Parfait, Mousse, Früchte)

Menü 9

Mediterrane Variation (Vitello Tonnato, Melone mit Parmaschinken, Tomate mit Büffelmozzarella, in Olivenöl mariniertes, mediterranes Gemüse, Graved Lachs mit Honigsenfdillsauce an einem Rucolasalat mit frischem Parmesan)

.....

Frische Fleischtomatensuppe mit Gin-Sahnehaube

.....

Gegrilltes Entrecote an Pfefferrahmsauce, frisches Gemüsekorbchen und Gratinkartoffeln

.....

Lauwarme Apfeltarte an Vanilleschaum

Menü 10

Feldsalat an hellem Balsamicodressing mit glasierten Wachtelbrüstchen

.....

Spaghetti in Rucola-Chorizosauce mit jungen Tomaten

.....

Kleines Rinderfilet mit Riesengarnele auf Blattspinat an Sauce Bearnaise und Pariser Kartoffeln

.....

Pochierte Weißweinbirne mit Vanilleeis und Schokoladensauce

Menü 11

Salat der Saison mit Balsamicodressing gebackenen Austernpilzen und Parmesanhobel

.....

Klare Tomatenessenz mit Kräuterklößchen

.....

Marinierter Tofu mit Risoléekartoffeln und Kräuterrahm Oder Spaghetтини, gebratenes Gemüse, Tomaten, Fetawürfel und Pesto

.....

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Rittermenü 1

Griebenschmalz, Liptauercreme, Ziegenfrischkäsecreme mit frischen Landbrot

.....
Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce-Remoulade. Rehterrine mit Sauce-Cumberland
und gefüllte Tomate mit Fleischsalat an einem winterlichen Salat

.....
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit gerösteter Mettwurst

.....
Frisches Kasseler, Spareribs und eine kleine Schweinshaxe mit Spitzkohlgemüse und
Petersilienkartoffeln

.....
Grießflammerie mit heißen Pflaumen

Weihnachtsmenü 1

Feldsalat an Kartoffeldressing, Croutons und kross gebratenem Speck

.....
Kürbisschaumsuppe mit Chili und Kokos

.....
Geschmorte Entenkeule auf Holunder-Rotkohl und Kartoffelklößchen

.....
Nougat Creme Brulee mit Rumtopfrüchten

Weihnachtsmenü 2

Rehterrine im Mangoldblatt an Sauce Cumberland, winterliches Salatbouquet und
Walnußcrostini mit Oliventapenade

.....
Maronenschaumsuppe mit Trüffel

.....
Hirschmedaillon an Steinpilzrahm mit Preiselbeeren gefüllte Rotweibirne, Rosenkohl
und Schupfnudeln

.....
Winterliche Dessertvariation Godesburg (Geeister Christstollen, Mini-Tiramisu von
Spekulatius, kleiner Apfelstrudel mit Vanillesauce)

Warme Cocktail-Happen pro Stück

Quiche Lorraine (Ei, Zwiebeln und Schinken) 1,70 €

Quiche Florentine (Spinat) 1,60 €
Pflaume im Speckmantel 1,50 €
Pikante Hackfleischbällchen 1,60 €
Mini Pizza (Salami, Schinken, Mix) 2,10 €
Garnelen im Kokosmantel 3,10 €
Chillipoppers 3,50 €
Sushi mit Ingwer und Chilli (ab 20 Personen) 3,00 €
Kleine Reibekuchen mit Lachs und Kräuterrahm 7,00 €
Weiße Mousse auf hausgemachtem Orangenkuchen 3,00 €
Dunkle Mousse im Schokomantel 3,00 €

Auswahl von Canapées

Canapées belegt mit / Pro Person empfehlen wir 3-4 Stück

gekochtem Ei und Remoulade 2,10 €
gekochtem Schinken 2,10 €
rohem Schinken 2,10 €
Parmaschinken 3,10 €
Vitello Tonnato 3,10 €
Roastbeef 3,10 €
Tartar vom Rind und Kapern 3,10 €
Poulardenbrust und Kiwischeiben 2,60 €
Entenbrust und Orangenscheiben 3,80 €
Pfeffermakrele 3,00 €
Graved Lachs und Sahnemeerrettich 3,00 €
Forelle und Sahnemeerrettich 3,00 €
Shrimps 3,50 €
Ei und Kaviar 4,00 €
Ei und Sardine 3,00 €
Büffelmozzarella und Tomate 3,00 €
Camembert 3,00 € Bavaria Blue 3,00 €

Für Baguettehappen, gleicher Belag, berechnen wir einen Aufpreis von Euro 1,00 € pro Stück.

Frische Gemüsesticks mit verschiedenen Dips/ p.Person. 2,00 €

Kuchengedeck pro Person / 1 Stck Torte und eine Tasse Kaffee 6,00 €