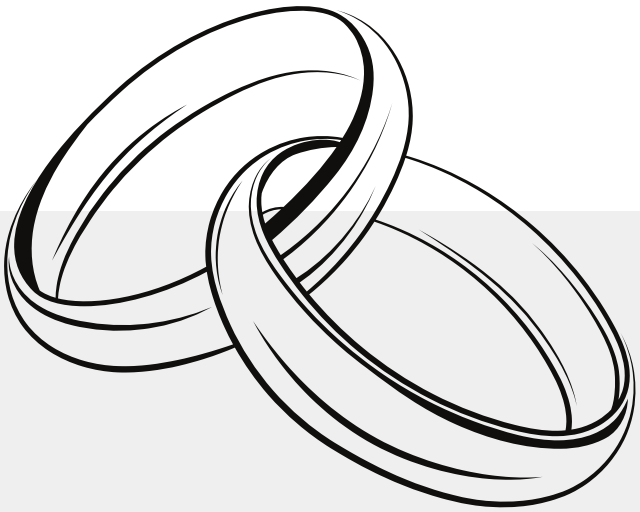
HOTEL RESTAURANT

Burg Kerpen

Ja, ich will!



Ihre Hochzeit

Sie träumen von der perfekten Hochzeit?
Mit dem Hotel Restaurant Burg Kerpen
erwartet Sie eine Location, die keine Wünsche
offen lässt. Freuen Sie sich mit Ihren Gästen
auf hervorragendes Essen, eine wunderschöne
Grünanlage, eine historische Burgruine und
ein unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis.

Damit Sie sich ein Bild von unserem Angebot
machen können, haben wir auf den nächsten
Seiten das Wichtigste zusammengefasst:

Die Location
Das Essen
Fragen und Antworten
Zahlen, Daten, Fakten
Stimmen unserer Gäste
Ja, wir wollen!

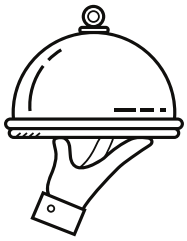
Lassen Sie uns gemeinsam Ihren Traum
erfüllen und eine Märchenhochzeit zu Ihrer
wahren Geschichte machen.
Ich freue mich auf Ihre Feier bei uns.

Tim Johannes
Geschäftsführer

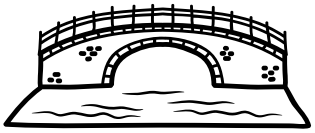
Die location

Platz für bis zu 90 Gäste

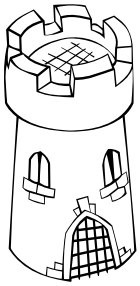
Außenbereich mit
Terrasse im Burgpark



Buffet, Menü oder à la carte



Weiheranlage



Burgruine für Fotos

Hotel zur Übernachtung

Das Essen

Unsere Küche zeichnet sich durch hochwertige und nach Möglichkeit regionale Zutaten aus. Im Folgenden finden Sie die Übersicht unseres Menü- und Buffet-Angebots. Für jede Menü- und Buffet-Variante haben wir zueinander passende Speisen kombiniert. Alle einzelnen Gerichte finden Sie detailliert Im Anhang dieses Dokuments. Wir passen die Auswahl der Speisen gern an Ihren Geschmack an.

Buffet

Buffets	2 Hauptgänge, 2 Sättigungsbeilagen	3 Hauptgänge, 3 Sättigungsbeilagen
Buffet "Standard"	36,90 € p.P.	39,90 € p.P.
Buffet "Classic"	42,90 € p.P.	45,90 € p.P.
Buffet "Comfort"	47,90 € p.P.	51,90 € p.P.
Buffet "Gourmet"	54,50 € p.P	58,50 € p.P

Das Essen

Menü

Menüs	Anzahl Gänge	Preis
Standard-Menü	3	31,90 € p.P.
Genuss-Menü	3	38,90 € p.P.
Das rustikale Menü	4	45,50 € p.P.
"Burg Kerpen Klassiker"	4	43,90 € p.P
Unser Fischmenü	4	54,90 € p.P.
Menü für besondere Momente	5	59,90 € p.P.
Menü für sinnliche Momente	5	60,90 € p.P.

Fragen & Antworten

Mit wie vielen Gästen können wir feiern?
Unser Restaurant bietet Platz für bis zu 90 Gäste.

Wie lange dürfen wir feiern?
Sie können bis 3 Uhr feiern. Nach Absprache ist es auch länger möglich.

Gibt es eine Getränkepauschale?
Ja, wenn Sie sich eine Pauschale wünschen, ist sie möglich. Im Gespräch finden wir heraus, was für Sie und Ihre Gäste am besten passt.

Ist eine freie Trauung möglich?
Die Burgruine eignet sich hervorragend für eine freie Trauung. Da diese von der Gemeinde verwaltet wird, können Sie dort eine freie Trauung vereinbaren:
www.illingen.de

Können ein DJ oder eine Band auftreten?
Ja, wir haben genug Platz für einen DJ oder eine Band.

Können wir im Außenbereich feiern?
Ja, bei schönem Wetter können Sie und Ihre Gäste unseren Außenbereich mit Terrasse im Burpark genießen.

Welche Deko ist möglich?
Wir decken Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten, Tischläufer oder Tischdecken ein. Einfache Dekorationen können wir dabei gern integrieren. Für aufwändige Dekoration fällt ggf. ein Aufpreis an. Lassen Sie uns gern über die Details sprechen.

Zahlen, Daten, Fakten

1 Person = 1 Erwachsener
Kinder unter 6 Jahren frei, 6-11 Jahre 50% (auf Menü/Buffetpreis)
Ab 12 Jahre 100%

Restaurant
- exklusiv ab 40 Personen
- Unter 40 Personen 250 € Raummiete
- Unter 35 Personen 500 € Raummiete
- Unter 30 Personen 750 € Raummiete

Restaurant und Wintergarten
- Exklusiv ab 50 Personen
- Unter 50 Personen 350 € Raummiete (Wintergarten)

Restaurant/Wintergarten/Burgzimmer
- Ab 70 Personen exklusiv
- Unter 70 Personen 350,00 € (Burgzimmer)
- Unter 60 Personen 550,00 € (Burgzimmer)

Falls eine Band oder ein DJ auftritt, muss unter Umständen das Restaurant komplett sowie der Wintergarten mit angemietet werden.

Ab 30 Personen muss die genaue Personenzahl/Kinder 2 Wochen vor der Feier bekannt sein
Ab 50 Personen muss die genaue Personenzahl/Kinder 4 Wochen vor der Feier bekannt sein

Korkgeld: Flasche Wein (0,7 l) 18,00 €

Mitgebrachte Getränke müssen mindestens 24 Stunden vor Beginn der Feier im Restaurant abgegeben werden.

Stimmen

Aylin & Tom

"Überzeugt hat uns das Essen. Wir haben uns für das Buffet "Comfort" entschieden und waren rundum glücklich, einfach perfekt."

Annette & leonard

"Annettes sonst sehr kritische Mutter hat am Abend gesagt: ‚Traumhaft schöne Location.' Das sagt alles, oder?"

Steffen & leonie

"Man wünscht sich so sehr, dass bei der eigenen Hochzeit alles reibungslos läuft und alle glücklich sind. Der Wunsch wurde wahr: Tolle Location, super Service, spitzen Essen ..."

Wollen Sie das hier gezeigte Hotel Restaurant Burg Kerpen zu Ihrer rechtmäßig angetrauten Hochzeitslocation machen?

Ja, wir wollen!

Dann setzen Sie sich gern mit uns in Verbindung und wir planen gemeinsam Ihre Traumhochzeit.

Hotel-Restaurant Burg Kerpen
Johannes GmbH
Burgweg 5, 66557 Illingen

Tel: 06825/942930
Fax: 06825/9429329

e-mail: info@burgkerpen.de
www.burgkerpen.de

Buffet Standard

Tomatensuppe oder Kartoffelsuppe
*****
Bunte Salatplatte mit zweierlei Dressing
Rohkostsalate Kraut / Karotten / Bohnensalat
Tomate Mozzarella mit Pesto
Oliven / Peperoni / Butter / Brot / Baguette
*****
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Curry-Ananassauce
oder
Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
oder
Rinderbraten in Burgundersauce
oder
Gebratenes Seelachsfilet in Kräutersauce
oder
Schnitzel „ Wiener Art „ wahlweise mit Champignonrahmsauce
oder Pfeffersauce

dazu frisches Marktgemüse wahlweise mit Kroketten,
Schupfnudeln, Kartoffelklößen, Spätzle, kleinen Kartoffeln, Reis,
Kartoffelgratin oder Pommes frites
*****
Obstplatte mit frischen Früchten
oder
Helles & Dunkles Schokoladen-Mousse

Buffet Classic

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse
*****
Bunte Salatplatte mit zweierlei Dressing
Rohkostsalate Kraut / Karotte / Bohnen
Schinken - Spargelröllchen
Gefüllte Champignons
Räucherlachsplatte mit Sahnemeerrettich
Oliven / Peperoni / Butter / Brot / Baguette
*****
Puten - Involtini in Salbeisauce mit Kroketten
oder
Kabeljaufilet in Rieslingsauce mit Fettuccine
oder
Kalbsbraten in Schalottenschmorsauce mit Kartoffelklößen
oder
Schweinefilet an Apfelcalvadossauce mit Spätzle
dazu frisches Marktgemüse
*****
Panna - Cotta mit Himbeeren

Buffet Comfort

Kokos–Currysüppchen oder Kräutersamtsüppchen
*****
Bunte Salatplatte mit 2erlei Dressing
Rohkostsalate Kraut / Karotten / Bohnensalat
Honigmelone mit Schinken
Vitello – Tonato
Gerauchtes vom Lachs / Forelle / Makrele mit Sahnemeerrettich
Gefüllte Champignons mit Kräuterfrischkäse
Oliven / Peperoni / Butter / Brot / Baguette
*****
Geschmorter Kalbsbraten in Rotwein-Schalottensauce
mit Rosmarinkartoffeln
oder
Duett von Schwein und Rind in Dijonsenfsauce mit
Schupfnudeln
oder
Argentinisches Rumpsteak in Portweinsauce mit Spätzle
oder
Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce mit Reis
*****
Hausgemachtes Schokoküchlein mit marinierten Früchten
Grießflammerie mit Kirschkompott

Buffet Gourmet

Ab 35 Personen

Karotten- Ingwersüppchen

*****

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und
Rohkostsalaten dazu 2erlei Dressing, Speck und Croutons
Couscous Salat
Honigmelone mit Schinken
Roastbeef kalt geschnitten mit hausgemachter
Remouladensauce
Krabbencocktail mit Ananas
Edle Räucherfischplatte mit Honig- Senfsauce
Gefüllte Eier mit Forellenkaviar
Gegrilltes Gemüse / Zucchini / Paprika / Aubergine
Oliven / Peperoni / Butter / Brot / Baguette

*****

Lammrücken mit Rosmarinjus auf Ratatouille-Gemüse
und Macairekartoffeln
oder
Rindermedaillons in „Madagaskar-Pfeffersauce“ dazu
Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
oder
Gebratenes Doradenfilet in Ricard-Schnittlauchsauce mit
Fettuccine
oder
Wolfsbarsch auf Pilz-Risotto mit Trüffelöl

*****

Schokoladensoufflé mit marinierten Früchten
Vanille Crème brûleé

Fleischlose Alternativen

Rote Bete Carpaccio mit Feta und Balsamico
Minestrone Italienische Gemüsesuppe
Gurkenkaltschale (Vegan)
Papaya-Salat mit Tofu (Vegan)
Cous Cous Salat (Vegan)
Gegrilltes Gemüse / Zucchini / Paprika / Aubergine (Vegan)
Gefüllte Champignons mit Kräuterfrischkäse
Tomate Mozzarella mit Pesto

****

Gemüseschnitzel in Tomatensauce (Vegan)
Maispolenta mit Grillgemüse und Oliven-Paprikasauce (Vegan)
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Kräutersauce
Gemüsepfanne mit Tofu und Reis (Vegan)
Gemüselasagne

*****

Pannacotta oder Mandelmilch-Pannacotta mit Himbeeren
Marinierter Obstsalat
Bratapfel mit Vanillesauce (Saisonal im Winter)

Menü Standard

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse

*****

Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsauce mit Marktgemüse und Kroketten

*****

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menü Genuss

Brokkolicrémesüppchen

*****

Gegrilltes Lachsfilet an Safransauce mit Lauchgemüse und Reis
oder
gefüllte Hähnchenbrust mit Mozzarella und Spinat dazu
Basilikumgnocchi und getrocknete Tomaten

*****

Mokka-Nusseistörtchen mit frischen Früchten

Menü Rustikal

Gerauchter Lachs mit Sahnemeerrettich
an hausgemachten Kartoffelrösti mit Salatgarnitur

*****

Kartoffellauchsüppchen

*****

Geschmorter Kalbsbraten in Rotweinsauce
mit Vichykarotten und Spätzle
oder
rosa gebratene „ Barbarie „ Entenbrust an Orangensauce
mit Gemüsegnocchi

*****

Marillenknödel
mit Vanillesauce und frischen Früchten

Menü Classic

Marinierter Ruccolasalat
mit gratinierten Ziegenkäsechampignons verfeinert mit Honig

*****

Kräutersamtsüppchen

*****

Medaillons von Rind und Schwein an Portweinjus
mit Kaiserschoten und Macairekartoffeln

*****

Vanille Crème Brûlée
mit frischen Früchten

Fischmenü

Gegrillte Jakobsmuschel
auf Paprika-Avocadosalat mit Limonenölvinaigrette

*****

Curry-Süppchen mit gebratenem Garnelenspieß

*****

Gebratener Wolfsbarsch an Safransauce
mit pochiertem Mangold und Fettuccine

*****

Crêpe mit Vanilleeis und heißer Schokoladensauce

Menü für besondere Momente

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesansplitter und altem Balsamico

*****

Hummersüppchen

*****

Cassis-Sorbet

*****

Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Thymianjus an Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

*****

Mousse au Chocolat mit Mangoconfit

Menü für sinnliche Momente

Vorspeisenvariation Kerpen
Romaschinken / Gefüllter Champignon / Crissini Napoli /
Zucchiniröllchen mit Fetakäse

*****

Karotten-Ingwersüppchen

*****

Cassis-Sorbet

*****

Rinderfilet „ Försterin Art „ an Morchelsauce dazu
Bohnengemüse und Fettuccine

*****

Lauwarmes Schokoladensoufflée mit Vanilleeis und frischen
Früchten