



KaffeeMühle

Museumscafé am LVR-RömerMuseum

Angebotsmappe 2017

Herzlich Willkommen bei uns in der KaffeeMühle am LVR-RömerMuseum,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und hoffen,
dass Ihnen unsere Buffetvorschläge schon etwas Vorfreude
auf Ihre Feierlichkeit bereiten.

Eine Feierlichkeit ist mit viel Organisation verbunden,
daher möchten wir Ihnen bei der Planung mit Rat und Tat zur Seite stehen.
Ob Geburtstage, Hochzeiten oder Betriebsfeiern, wir passen uns Ihrem Anlass an.

Mögen Sie es ein wenig anders, dann schauen Sie bei unserem Eventerlebnis
„Auf der Fährte von Apicius“ in der Römischen Herberge nach,
bei denen Sie in Begleitung einer Gastwirtin die römische Küche erleben können.
Unsere Buffets bieten eine Vielzahl von Speisen für den modernen Geschmack.

Um Sie in Ruhe und mit Zeit beraten zu können, besprechen wir in
einem persönlichen Termin alle Einzelheiten, die Ihnen am Herzen liegen.
Noch Fragen? Vereinbaren Sie telefonisch mit uns einen Gesprächstermin.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Nadine Inderfurth, Fadil Kryezi & Christoph Staymann



KaffeeMühle

Museumscafé am LVR-RömerMuseum

Räumlichkeiten

Mühlenturm (55 Personen)

Neubau (70 Personen)

Zusatzleistungen

Beamer - 25 €

Leinwand - 35 €

Dekopauschale - 3,50 € / pro Person (Stoffserviette, Blumen, & Tischdecke)

Stehische - 2 inkl. (pro 20 Personen)
15 € pro weiterer Tisch

Trauungen

Standesamtliche Trauung im Mühlenturm - 150 € pauschal Raummiete
(nach Rücksprache mit dem Standesamt)

Sektempfang - 19 € pro Person
mit Häppchen, Tafelwasser und Saft für 2 Stunden

Blumenbouquet - 20 €

Partner / Kontakte

Hotel Restaurant Neumaier & Schützenhaus Xanten

Tel. 0 28 01-71 57 0 · www.hotel-neumaier.de info@minexa.de

Liste für Feierlichkeiten

Bands & DJ's

Kaffee & Kuchen

Kaffee-Kuchen-Arrangement

1 Stück Blechkuchen mit Kaffee und Tee unbegrenzt – **7,90 €** pro Person

Auszug aus der Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

fritz-kola	0,3 ltr	2,65 €
fritz-kola zuckerfrei	0,3 ltr	2,65 €
fritz-kola mischmasch	0,3 ltr	2,65 €
fritz-spritz Bio-Apfelsaftschorle, Bio-Rhabarbersaftschorle	0,3 ltr	2,65 €
fritz-limo Orangenlimonade, Zitronenlimonade	0,3 ltr	2,65 €
Rheinfels	0,25 ltr	2,65 €

Flaschenbiere

König Pilsener	0,33 ltr	3,00 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 ltr	3,00 €
Erdinger Hefeweizen	0,33 ltr	3,00 €
Erdinger alkoholfrei	0,33 ltr	3,00 €
Erdinger Sommerweiße	0,33 ltr	3,00 €
Diebels Alt	0,33 ltr	3,00 €

Kaffeespezialitäten

Pott Kaffee	2,20 €
Espresso	2,20 €
Cappuccino	2,70 €
Latte Macchiato	2,70 €
Milchkaffee	2,70 €
Heisse Schokolade	2,70 €

Tee

Frucht, Pfefferminz, Schwarz, Grün	2,20 €
------------------------------------	--------

Frühstücksbuffet KaffeeMühle

10.00 Uhr bis 13.00 Uhr / erster Sonntag im Monat oder auf Anfrage

Brötchen, Brot von der Mühle, Croissants, Fladenbrot
Butter, Margarine

Marmelade, Nutella, Honig & Rübenkraut
Käsevariationen, angemachter Frischkäse Moretum (römischer Kräuterfrischkäse)

Aufschnitt, Schinken, Bratenaufschnitt & Mett

Tomate-Mozzarella-Basilikum
Tomaten & Gurken

Joghurt, Müsli, Quark
Aufgeschnittenes Obst & Obstsalat

Räucherlachs, Meerrettich, Dill-Senf-Sauce

Rührei, gekochtes Ei, Spiegelei (auf Nachfrage frisch)
Bacon, Nürnberger, Minifrikadellen

Suppe des Tages

Getränke

Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao, Wasser
1 Glas Orangensaft oder Apfelsaft pro Person

Preise

Erwachsene	14,90 €
Kinder ab 13 Jahre	14,90 €
Kinder 7-12 Jahre	8,90 €
Kinder 4-6 Jahre	4,90 €
Kinder bis 3 Jahre	frei

Gesellschaften ab 10 Personen können gerne gegen Aufpreis
das Frühstücksbuffet mit Mittagessen (Brunch) buchen!

Brunch KaffeeMühle

Bunter Brötchenkorb und frisches Brot
Moretum & Butter

Verschiedene Aufschnittarten, Schinken roh und gekocht, Käsevariation,
Marmelade, Honig, geräucherter Lachs, Dill – Senfsauce Sahnemeerrettich,
Tomate-Mozzarella, Rührei, gekochte Eier

Getränke zum Frühstück
Kaffee, Tee oder Kakao, Orangensaft, Milch

- Rinderkraftbrühe mit reichlich Einlage
- Salatbuffet mit zwei Dressing, Melone mit Minze und Portwein,
erlesene Antipasti, Roastbeef kalt, mariniertes Schafskäse,
Onsen-Ei mit pulled Lachs & Rucola, Tafelspitz in Kräutervinaigrette

Zwei Hauptgänge zur Wahl:

- Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce
 - Hähnchenbrustfilet in Estragonsauce
 - Rinderbraten in Rotweinsauce
 - Geschmorte Lammkeule in Thymianjus
- Lachsfilet auf Wurzelgemüse mit Senfsauce
 - Buntbarschfilet in Kokos – Currysauce
 - Falafel mit Minz – Joghurt

Spätzle, Kartoffelgratin, Rösti

bunte Gemüseauswahl

Zwei Desserts auswählen!

- Herrencreme, Limonen – Joghurtcreme
 - Mascarpone mousse mit Blaubeeren
 - Malagacreme
- Pumpernickelmousse mit marinierten Kirschen
 - marmorierte Mousse au Chocolat

Preise

33,50 € mit Vorspeise

26,00 € ohne Vorspeise



KaffeeMühle

Museumscafé am LVR-RömerMuseum

Buffets für Ihre Party

(ab 30 Personen)

Currywurstbuffet

Currywursttopf
3erlei Chili dazu
Baguettebrot & Kräuterbutter

8,90 €



HOT! HOT! HOT!

Gemischter Brotkorb dazu hausgemachte Kräuterbutter & Frischkäsedip
Chili con carne
Chili sin carne (vegetarisch)

10,90 €



Volle Pulle Niederrhein

Kasseler & Dicke Rippe
Möhrenuntereinander & Sauerkrautuntereinander, Senf

12,90 €

Built your Burger Buffet

Vegetarische, Rindfleisch- und Putensteak-Burger
Zwiebeln, Salat, Tomate, Pepperoni, Gurke, Mayo, Ketchup, BBQ-Sauce
Wedges & Pommes frites, Zwiebelringe

13,90 €



Schnitzelalarm!

Panierte Putenknusperschnitzel
Schweineschnitzel
Jägersauce, Zigeunersauce, Curry-Mango-Chutney
Wedges & Kartoffelgratin
Krautsalat & Gurkensalat
Gemischter Brotkorb Kräuterbutter

14,90 €



Da brennt die Mühle!

Antipastiauswahl, Salate
Grillbrot, Kräuterbutter, Dips
Vom Grill:
Putensteaks, Bauch, Nacken, Würstchen,
Gratin, Wedges, Ofenkartoffel

18,90 €



Bau dir Dein Buffet

(mindestens 2 Gänge)

pro Person 7,50 €

Wähle 3 Vorspeisen:

- Melone mit luftgetrocknetem Knochenschinken
 - Antipasti – Marinierte mediterrane Gemüse
 - Tomate-Mozzarella-Basilikum
- Tafelspitz in Kräutervinaigrette mit Zwiebeln
 - Rucola auf gebratener Hähnchenbrust
 - Crepes gefüllt mit Lachsmousse
- Räucherfischplatte-Forelle, Lachs, Makrele (+2 €)

pro Person 3,90 €

Wähle 1 Suppe (0,2 l):

- Zwiebelsuppe aus der Provence
- Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben und feinem Gemüse
 - Rindfleischsuppe mit reichlich Einlage
 - Tomatencreme mit Wodka abgeschmeckt
 - Rote Beete Suppe mit Schmand

pro Person 12,80 €

Wähle 3 Hauptgänge:

- Medaillons vom Schweinefilet in bunter Pfeffersauce
- Niederrheinischer Sauerbraten in Rosinen-Mandelsauce
- Geschmorte Lammkeule in Rotwein-Knoblauchsauce
 - Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille
 - Pulled Pork mit Portweinzwiebeln
 - Ragout von der Pute in Estragonrahm
 - Filet vom Seehecht
 - Zanderfilet auf gerahmten Wirsing
- Lachsbraten mit Kräutern, getrockneten Tomaten & Oliven

Vegetarische Hauptgerichte:

- Falafelbratling auf würzigem Pfannengemüse
- Spinat – Ricotta Tortellini mit Pomodorisauce
- Gemüse – Pfannkuchentorte mit SourCream
 - Gemüselasagne

Wähle 2 Beilagen:

Kartoffelgratin, Polentataler, Butterspätzle, Schmörkes, Röstitaler

Gemüseauswahl macht der Koch!

pro Person 3,90 €

Wähle 2 Desserts:

- Herrencreme mit Stroh
- Panna cotta mit Himbeermark
- Rote Grütze mit Vanillesauce
 - Mousse au Chocolat
- Mascarponecreme mit Blaubeeren
- Limonen-Joghurtcreme mit Limoncello

pro Person 5,90 €

Internationale Käseauswahl mit Trauben & Brot



Getränkepauschale:

19 Uhr bis 2 Uhr (7 Stunden)

Bier, Wein & Sekt, Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Wasser, Ramazzotti, Jägermeister, Obstler, Williamsbirne, Whiskey, Vodka, Korn, Malteser, Kümmerling, Underberg, Kaffee

27,00 € pro Person

Nach Ablauf der Getränkepauschale werden 50,00 € pro halbe Stunde berechnet.