



KaffeeMühle

Museumscafé am LVR-RömerMuseum

Angebotsmappe 2019

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

hier sind die Buffets, die Ihre Feier zu einem einmaligen Fest machen.
Bei uns erleben Sie außergewöhnliche Kulinarik vor der Kulisse des RömerMuseums,
die es kein zweites Mal gibt.

Eine Feierlichkeit ist mit viel Organisation verbunden.
Wir stehen Ihnen schon bei der Planung mit Rat und Tat
und all unserer Erfahrung zur Seite.

Ob Hochzeiten, Geburtstage oder Betriebsfeiern, wir bieten den passenden Rahmen.

Mögen Sie es ein wenig anders, dann schauen Sie bei unserem
Eventerlebnis in der Römischen Herberge.

Folgen Sie uns ins römische Küchenreich beim Arrangement
„Auf der Fährte von Apicius“, bei dem Sie in Begleitung
einer Gastwirtin die Geschichte der Römer erleben dürfen.

Unsere Buffets sind ein Crossover
niederrheinischer Spezialitäten und moderner Küche.

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

Buffets für Ihre Party

(ab 20 Personen)

Mühlen-Brotzeit

gemischter Brotkorb

Kraut-, Gurken-, Tomaten- und Bauernsalat

Blattsalat mit Dressing und Zwiebeln

Käseplatte, Wurstplatte, Butter

Mettwurst, Fleischkäseaufschnitt

Partyfrikadellen, Tomatenspieße, Silberzwiebeln, Cornichons

13,30 €



Bauernbuffet

Schweineschnitzel

Panierte Putenknusperschnitzel

Jägersauce, Zigeunersauce, Curry-Mango-Chutney

Wedges & Kartoffelgratin

Krautsalat & Gurkensalat

Gemischter Brotkorb, Kräuterbutter

15,50 €



Grillbuffet

Antipastiauswahl

Möhren-, Tomaten-, Bauern-, Kraut- und Gurkensalat

Brot, Kräuterbutter, Teufelssauce, Tzatziki

Vom Grill:

Putensteaks, Bauch, Nacken, Würstchen, Halloumi

Kartoffelgratin, Wedges, Ofenkartoffel

19,60 €

Kulinarische Welt

Variationen von Focaccia und Baguettes
mit mediterranen Dips und Kräuterfrischkäse

marinierte Tomaten mit Mozzarella, Rucolasalat mit Zwiebeln
marinierte Oliven, mariniertes Schafskäse,
Paprika und Zucchini, gefüllte Weinblätter

Mexikanische Hähnchenbrust auf Reis-Chili-Pfanne
Spanischer Auflauf mit Blätterteig, Schinken und Sahne
Meeresfrüchte auf Zitrone und Orangen
Erbsen- und Babymöhrenpfanne

2 Desserts

28,50 €



Siegfriedgelage

Empfang am Lagerfeuer
mit Glühwein und alkoholfreiem Punsch

Suppe vom Feuerkessel
Tomatensuppe oder Boskopsuppe

Käseplatte, Metzgerplatte
deftige Mettwurst, Leberwurst, Fleischkäse, Sülzeschnittchen
Fleischsalat im Gläschen, Tomaten-Mozzarella-Spieße
Marinierte Oliven mit Schafskäse

Knuspriger Backschinken mit Senf-Zwiebel-Sauce,
dazu Kartoffelknollen und Sauerkraut

(Ganzes Ferkel gegen Aufpreis)

31,80 €



KaffeeMühle

Museumscafé am LVR-RömerMuseum

Bau dir Dein Buffet

(mindestens 2 Gänge)

Brot & Kräuterbutter

pro Person 8,50 €

Wähle 3 Vorspeisen:

- Melone mit luftgetrocknetem Knochenschinken
 - Antipasti – Marinierte mediterrane Gemüse
 - Tomate-Mozzarella-Basilikum
- Tafelspitz in Kräutervinaigrette mit Zwiebeln
 - Salatbuffet
- Rucola auf gebratener Hähnchenbrust
- 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 14,80 €

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

Wähle 2 Beilagen:

Kartoffelgratin, Reis, Butterspätzle, Schmörkes, Röstitaler

Wähle 3 Gemüsesorten:

Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen mit Speck, Erbsen mit Möhren, Rotkohl, Rosenkohl, Spinat oder Spitzkohl

pro Person 4,90 €

Wähle 2 Desserts:

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

Frühstücksbuffet KaffeeMühle

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

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

Aufschnitt, Schinken & Bratenaufschnitt

Tomate-Mozzarella-Basilikum
Tomaten & Gurken

Joghurt, Müsli, Quark
Aufgeschnittenes Obst & Obstsalat

Räucherlachs
Meerrettich, Dill-Senf-Sauce

Rührei & gekochte Eier
Bacon, Nürnberger, Minifrikadellen

Suppe des Tages

Getränke

Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee & Kakao

Preise

Ab 15 Erwachsene	16,90 €
Ab 30 Erwachsene	15,90 €
Ab 50 Erwachsene	14,90 €
Kinder 7-12 Jahre	8,90 €
Kinder 4-6 Jahre	4,90 €
Kinder bis 3 Jahre	frei

Kaffee & Kuchen

Kaffee-Kuchen-Arrangement für Familienfeiern

7,90 € pro Person

Kaffee, Tee und Kakao, Kuchenbuffet (2 Stücke pro Person)
(Kinder ab 6 Jahre werden bei den Kaffeegedecken voll berechnet)

Räumlichkeiten

Mühlenturm – 55 Personen

Neubau – 70 Personen

Gut zu wissen

Ab dem 01.04.19 befindet sich die KaffeeMühle innerhalb des LVR-Archäologischen Parks.
Für Reservierungen tagsüber in der KaffeeMühle ist der Eintrittspreis in den Park nicht inbegriffen.
Der Eintrittspreis wird Ihnen in Rechnung gestellt. Es gilt ein Sondertarif, Anmeldung erforderlich.
Ab 17 Uhr entfällt der Eintrittspreis.

Buffets

Die Buffetpreise sind gültig ab 20 Personen, unter 20 Personen behalten wir uns vor, einen Aufschlag von 2 € pro Person zu berechnen.

Beamer & Leinwand: **80,00 € pauschal**

Deko:

Stoffserviette 1,00 € pro Person

Blumen 1,50 € pro Person

Stehtische 2 inkl. (pro 20 Personen)
pro weiteren Tisch 5,00 €

Mitternachtskäse

Internationale Käseauswahl mit Trauben & Brot 6,50 € pro Person

Specials

Empfang am Lagerfeuer 7,50 € pro Person

Ein Stehempfang mit Atmosphäre bei dem sich die knisternde Luft verbreitet!

Musikalische Begleitung (DJ/Band)

Volle Berechnung, wenn diese mit bei der Festgesellschaft sitzen,
ansonsten (also ohne eigenen Sitzplatz) zu $\frac{3}{4}$.



KaffeeMühle

Museumscafé am LVR-RömerMuseum

Trauen Sie sich in der KaffeeMühle

Das zuständige Standesamt der Stadt Xanten gibt Ihnen die Möglichkeit sich in der geschichtsträchtigen Umgebung trauen zu lassen.

Im Mühlenturm geben Sie sich das Ja-Wort.

Die ehemalige Biermannsmühle mit dem dazugehörigen Trauzimmer verleiht Ihrer Trauung ein zauberhaftes Ambiente.

Bei einem Glas Sekt stoßen Sie im Mühlengarten auf den schönsten Tag Ihres Lebens an.

Anschließend wird Ihre Hochzeitsfeier im Mühlenflügel ein einmaliges Erlebnis sein.

Standesamt Stadt Xanten

Frau Gabriele Schmidt, Tel: 0 28 01-77 22 54

Standesamtliche Trauung im Mühlenturm – 200 € Raummiete pauschal
(nach Rücksprache mit dem Standesamt)

Sektempfang – 22,90 € pro Flasche

Partner / Kontakte

Hotel Restaurant Neumaier & Schützenhaus Xanten

www.hotel-neumaier.de • info@minexa.de

Tel. 02801-71570

Hotel Nibelungenhof

info@hotel-nibelungenhof.de • Tel. 02801-780

Hotel Hövelmann

info@hotel-hoevelmann.de • Tel. 02801-4081

Auszug aus der Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

fritz-kola	0,3 ltr	2,75 €
fritz-kola zuckerfrei	0,3 ltr	2,75 €
fritz-kola mischmasch	0,3 ltr	2,75 €
fritz-spritz Bio-Apfelsaftschorle, Bio-Rhabarbersaftschorle	0,3 ltr	2,75 €
fritz-limo Orangenlimonade, Zitronenlimonade	0,3 ltr	2,75 €
Rheinfels	0,25 ltr	2,75 €

Flaschenbiere

König Pilsener	0,33 ltr	3,15 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 ltr	3,15 €
Erdinger Hefeweizen	0,33 ltr	3,15 €
Erdinger alkoholfrei	0,33 ltr	3,15 €
Diebels Alt	0,33 ltr	3,15 €

Kaffeespezialitäten

Pott Kaffee		2,50 €
Espresso		3,00 €
Cappuccino		3,00 €
Latte Macchiato		3,00 €
Milchkaffee		3,00 €
Heisse Schokolade		3,00 €
Tee		2,50 €

Getränkepauschale: 27,00 € pro Person (7 Stunden)

Bier, Wein & Sekt, Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Wasser, Ramazzotti, Jägermeister, Kümmerring, Underberg, Pernot, Kanonikus, Obstler, Sambucca, Ouzo, Whiskey, Vodka, Korn, Malteser, Jubi, Linie, Bacardi, Baileys, weißer Rum, Gin, Amaretto, Kaffee & Kaffeespezialitäten

Nach Ablauf der Getränkepauschale werden 75,00 € pro halbe Stunde berechnet.

Hugo oder Aperol 2,00 € Aufpreis pro Person

Abrechnung Kinder:

Babys bis 2 Jahre	ohne Berechnung
Kleinkinder 3 bis 5 Jahre	9,00 € Gedeckgeld
Kinder 6-11 Jahre	Berechnung zur Hälfte
Jugendliche 12-17 Jahre	Berechnung zu Drei-Viertel