



GASTSTÄTTE KAISER

FEIERN & EVENTS



Gaststätte Kaiser

www.gaststaeue-kaiser.de



- ✓ **Sie möchten Ihren Geburtstag feiern?**
- ✓ **Auf die Kommunion Ihres Kindes anstoßen?**
- ✓ **Eine große Weihnachtsfeier mit Ihrem Betrieb abhalten?**
- ✓ **Einfach eine Party schmeißen?**

Kein Problem - Sprechen Sie uns an. Wir veranstalten mit Ihnen zusammen gerne eine ganz persönlich gestaltete, geschlossene Gesellschaft, Tanzparty oder gemütliche Runde mit Programm. Wir beraten Sie und planen mit Ihnen zusammen alles durch, sodass Sie nur noch gute Laune und viel Hunger mitbringen müssen.

In unserer Eventkarte finden Sie sowohl unsere Menüvorschläge, als auch unsere Buffets, die wir Ihnen natürlich auch nach Hause bringen können. Selbstverständlich lassen sich unsere Angebote auch noch individuell anpassen. Die Preise, die zu den einzelnen Vorschlägen aufgeführt sind, verstehen sich pro Person.

Für große Veranstaltungen arbeiten wir zudem auch mit einem professionellen Eventverleih zusammen. Bei „**Miete-Dein-Event**“, erhalten Sie alles, was das Party-Herz begehrt. Schauen Sie doch einfach mal auf unseren Webseiten vorbei.

Wir freuen uns auf Sie!





MENÜVORSCHLÄGE

1.

Rindfleischsuppe mit Markbällchen

Rinderbraten und Schweinebraten mit Rahmchampignons,
Gemüseplatte, diversen Beilagen und Salat

Vanilleeis mit heißen Kirschen

26,00 €

2.

Räucherfisch an Blattsalaten

Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube

Schweinemedallions mit Pfifferlingen, Kartoffelgratin,
Kroketten und grünen Bohnen im Speckmantel

Zweierlei Schokoladenmousse

37,50 €

3.

Hausgebeizter Lachs an Dijon-Senf-Sauce

Zucchinicrèmesuppe

Dreierlei Filets (Kalb, Rind und Schwein) in Currysahne
mit feinem Gemüse, dazu Wildreisrisotto und Herzoginkartoffeln

Espressocrème mit Amarettini

46,50 €





MENÜVORSCHLÄGE

4.

Reibeküchlein mit Räucherforelle

Gefülltes Hähnchenbrustfilet in Curry-Pfeffer-Sauce mit Blumenkohl,
dazu Möhrengemüse, bunten Bandnudeln, Kroketten und Salat

Zitronenmousse mit Himbeersauce

32,00 €

5.

Räucherlachs an Blattsalaten in Balsamico-Senf-Dressing

Rindsbouillon mit Eierstich

Gefüllte Champignons

Rinderfilet geschnetzeltes „Stroganov“ mit Semmelknödeln und Bandnudeln

Angemachter Bavaria Blue mit frischer Feige in Portwein und Haselnussbrot

Weißes Schokoladenmousse

59,00 €

6.

Hühnersuppe mit Einlage

Heringssalat nach Hausfrauen-Art

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce,
dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

29,50 €



MENÜVORSCHLÄGE

7.

Broccolicrèmesuppe mit Sahnehaube

Schnitzel mit Rahmchampignons und frischer Ziegeunersauce,
dazu Pommes Frites, Kroketten und Salat

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne

24,00 €

8.

Krabbencocktail

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Butterreis und Kroketten,
dazu Broccoli-Möhren-Gratin, Gemüse und Salat

Erdbeermousse und Vanillemousse

32,50 €

9.

Geflügelcrèmesüppchen

Gänsebrustfilet in Sherrysauce mit Preiselbeerapfel,
Semmelknödeln und Ananas-Rotkohl

Vanilleeis mit Rumfrüchten

34,00 €





MENÜVORSCHLÄGE

10.

Blumenkohlcrèmesuppe

Hackbraten mit Pilzrahmsauce, dazu Krokette, Spätzle, Preiselbeerbirne und Salat

Grießpudding mit heißen Kirschen

18,50 €

11.

Salatteller mit gebratenen Champignons

Lachsfilet in Paprika-Mascarpone-Sauce auf bunten Bandnudeln

Roastbeef mit rosa Pfeffersauce, diversen Beilagen, Grilltomaten, Bohnen im Speckmantel und gratiniertem Broccoli

Pfirsich-Quark-Mousse mit Himbeermark

48,00 €

12.

Serranoschinken an Blattsalaten

Knoblauchcrèmesuppe mit Sahnehaube

Gefüllter Kalbsrollbraten an Johannisbeersauce mit Pfannengemüse und Schupfnudeln

Bunter Nachspeiseteller mit frischen Früchten

45,00 €



MENÜVORSCHLÄGE

13.

Klare Rindfleischsuppe mit Julienne Gemüse und Eierstich

Putenschnitzel, Schweinemedallions und Rumpsteaks mit Rahmchampignons und Rahmpfifferlingen, Gemüse der Saison, diversen Beilagen und Blattsalaten

Beschwipster Obstsalat auf Vanilleeis und Sahne

33,00 €

14.

Gemischte Salate in Himbeeressigdressing

Kresseschaumsuppe mit Sahnehaube

Kalbsrückenbraten an pikanter Apfelsauce mit feinem Gemüse, Wildreisrisotto und Herzoginkartoffeln

Walnusseis an frischer Kiwi mit Sahne und Eierlikör

48,50 €

15.

Zucchinicrèmesuppe mit Sahnehaube

Hirschgulasch an Wacholder-Pilz-Rahm-Sauce, Speckrosenkohl und Spätzle

Marzipanmousse

26,50 €





MENÜVORSCHLÄGE

16.

Hirtensalat mit gebackenem Feta-Käse

Rumpsteaks mit Dijon-Senf-Kruste überbacken, dazu Rahmbroccoli, Frühlingszwiebeln, Grilltomate, Kroketten und Kartoffelecken

Schwarzwaldeisbecher

31,50 €

17.

Antipastiteller mit Parmaschinken

Kräuterrahmsuppe mit Knoblauchcroutons

Gefüllte Putenröllchen in Tomaten-Basilikum-Rahm, dazu feine Bandnudeln und mediterranes, gratiniertes Gemüse

Zweierlei Minitiramisu

37,00 €

18.

Laugenbrezel mit Butter

Kalbshaxenfleisch mit Kartoffelklößen, Krautsalat
und bayrischem Kartoffelsalat

Bayrisch Crème mit Himbeerpüree

26,50 €





BUFFET-VORSCHLÄGE
AB 20 PERSONEN (AUCH FÜR AUSSER HAUS)

BUFFET A
KLASSISCHES BUFFET

Fischplatte mit diversem Räucherfisch

Hausgebeizter Lachs mit Senfsauce

Shrimpscocktail

Bohnensalat mit frischen Pilzen

Salatplatte mit zweierlei Dressing

Kräuterroastbeef mit Remouladensauce

Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce und Spätzle

Gemüseauswahl

Kartoffelgratin

Käseplatte

Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Zitronenmousse mit Himbeermark

Schokoladenmousse mit Vanillesauce

34,50 €





BUFFET-VORSCHLÄGE
AB 20 PERSONEN (AUCH FÜR AUSSER HAUS)

BUFFET B
HOCHZEITSBUFFET

Palmherzencocktail

Tomaten und Mozzarella mit Grissini-Schinken-Stangen

Hausgebeizter Lachs mit Dijon-Senf-Sauce

Gratinierte Schweinemedallions mit Porree, Möhren und Broccoli

Rinderfilet mit Sauce Bernaise

Kassler in Blätterteig

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Gemüseauswahl

Diverse Käsesorten vom Brett

Melonenkugeln in Portwein

Espressocrème mit Amarettini

Brotkorb mit Butter

49,50 €





BUFFET-VORSCHLÄGE
AB 20 PERSONEN (AUCH FÜR AUSSER HAUS)

BUFFET C
RUSTIKALES BUFFET

Hühnersuppe mit Einlage

Gefüllte Matjesröllchen

Hausgemachter Kartoffelsalat

Gurkensalat

Gefüllter Lummerbraten mit Zwiebelsauce

Hackbraten mit Pilzrahmsauce, dazu Preiselbeerbirne

Spätzle und Kartoffelgratin

Gemüseauswahl

Mittelalter Holländer

Handkäs mit Musik

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schusterjungen mit Butter und Schmalz

26,00 €





BUFFET-VORSCHLÄGE
AB 20 PERSONEN (AUCH FÜR AUSSER HAUS)

BUFFET D
BAUERNBUFFET

Klare Rindfleischsuppe mit Markbällchen

Matjes in Sahnesauce

Hausgemachter Kartoffelsalat

Bohnen-Pilz-Salat

Krustenbraten in Bratensauce

Ungarischer Gulasch

Butternudeln und Kartoffelgratin

Käseplatte

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Gemischter Brotkorb mit Butter

23,50 €



BUFFET-VORSCHLÄGE
AB 20 PERSONEN (AUCH FÜR AUSSER HAUS)

BUFFET E
BUFFET NACH ART DES HAUSES

Räucherlachsplatte mit Meerrettich und Kaviarsauce

Shrimpssalat mit Palmherzen

Zucchini-crèmesuppe

Schinkenröllchen mit Spargel und Eiersalat

Rinderfilet mit Sauce Bernaise

Gemischtes Marktgemüse

Kartoffelgratin

Putengeschnetzeltes mit Früchten in Curryrahmsauce, dazu Butterreis

Tomaten-Mozzarella-Salat

Gefüllte überbackene Champignons in Tomaten-Sahne-Sauce

Baguettestangen mit Butter und Kräuterbutter

Zitronenmousse mit Himbeersauce

Schokoladenmousse mit Vanillesauce

49,50 €



BUFFET-VORSCHLÄGE
AB 20 PERSONEN (AUCH FÜR AUSSER HAUS)

BUFFET F
ITALIENISCHES BUFFET

Diverse Antipasti

Eingelegte Champignons

Meeresfrüchtesalat

Coppa- und Parmaschinken mit Melone

Kräuteroliven

Garnelen in Knoblauchöl mit Aioli

Salatplatte Nicoise mit Thunfisch und Sardellen

Putenröllchen in Tomaten-Basilikum-Rahm mit bunten Bandnudeln

Lasagne Bolognese

Gefüllter Kalbsrollbraten mit mediterranem Pfannengemüse und Gnocci

Italienische Käseauswahl

Baguette und Ciabatta mit Salzbutter

Minitiramisu

Mascarponecrème mit frischen Früchten

48,50 €





BUFFET-VORSCHLÄGE
AB 20 PERSONEN (AUCH FÜR AUSSER HAUS)

BUFFET G
PARTYBUFFET

Klare Hühnersuppe mit Einlage

Bauernsalat

Kartoffelsalat

Krautsalat

Spießbraten mit Zwiebelsauce

Putengeschnetzeltes in Sherry-Sahne mit frischen Champignons

Kartoffelgratin und Spätzle

Bunte Gemüseauswahl

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding

Brotkorb mit Kräuterbutter

24,00 €





BUFFET-VORSCHLÄGE
AB 20 PERSONEN (AUCH FÜR AUSSER HAUS)

BUFFET H
FESTLICHES BUFFET

Zwiebelsuppe mit Käsegebäck

Blattsalate der Saison

Räucherforellenfilets mit Preiselbeermeerrettich

Bohnensalat mit Zwiebeln und Tomatenstücken

Kabeljaufilet auf Wirsing-Tomaten-Gemüse mit zweierlei Käse überbacken

Schwenkkartoffeln

Kassler mit Honig-Senf-Kruste und frischer Ananas

Rinderhüftbraten mit Champignonrahmsauce

Butterspätzle und Kartoffelgratin

Bunte Gemüseauswahl

Käseplatte

Baguettestangen mit Kräuterbutter

Schokoladen-Mousse

Bayrisch Crème

Beschwipster Obstsalat

36,50 €



BUFFET-VORSCHLÄGE
AB 20 PERSONEN (AUCH FÜR AUSSER HAUS)

BUFFET I
KÖLSCHES BUFFET

Kartoffelsuppe mit Kasslerstreifen

Speckkrautsalat

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Heringsstip

Platte mit kaltem Bratenaufschnitt und Remouladensauce

Forellenmousse auf Gurken und Pumpernickeltalern

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce

Spießbraten in Zwiebelsauce

Kartoffelgratin

Kartoffelklöße, Rotkohl und Apfelkompott

Bunte Gemüseauswahl

Gemischte Käseplatte mit Weintrauben

Röggelchen mit Butter und Schmalz

31,50 €





BUFFET-VORSCHLÄGE
AB 20 PERSONEN (AUCH FÜR AUSSER HAUS)

BUFFET J
BAYRISCHES BUFFET

Leberknödelsuppe

Bauernschinken und Speck

Allgäuer Wurstsalat

Kartoffelsalat

Selleriesalat

Weißwürste mit süßem Senf

Krautkrapfen und Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Gebackener Fleischkäse

Kleine Rostbratwürste

Schweinshaxenfleisch mit Knödeln und Sauerkraut

Bayrische Käseauswahl

Obatzer

Bauernbrot und Laugenbrezel mit Salzbutter

Bayrisch Crème mit Himbeermark

Grießpudding mit Kirschen

29,50 €



**TERMINE 2018
MEHR AUF FACEBOOK**

✓ 26. Mai

90's Partyabend

✓ Ab 14. Juni

Fußball-WM bei uns von Dienstag bis Sonntag live ab 15:30 Uhr

✓ 8. Juli/ 4. August (Wetterabhängig)

Grillabend in unserem Biergarten

✓ 18. August

Tapas, Tapas, Tapas

✓ 1. September

Nacho- und Cocktailabend

✓ 15. September

Italienisches Buffet

✓ 6. Oktober

Oktoberfestabend

✓ 27. Oktober

Dartabend (Steeldart)





Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem Restaurant
und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und alle Ihre Erwartungen
auch voll erfüllt werden.

Ihre Familie Kaiser!



GASTSTÄTTE KAISER

Johannisburger Str. 10

51373 Leverkusen

Tel.: 0214 64127

gut-essen@gaststätte-kaiser.de

www.gaststätte-kaiser.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag - Sonntag

18.00 - 24.00 Uhr

Küche

18.00 - 21.00 Uhr

Montag – Ruhetag

