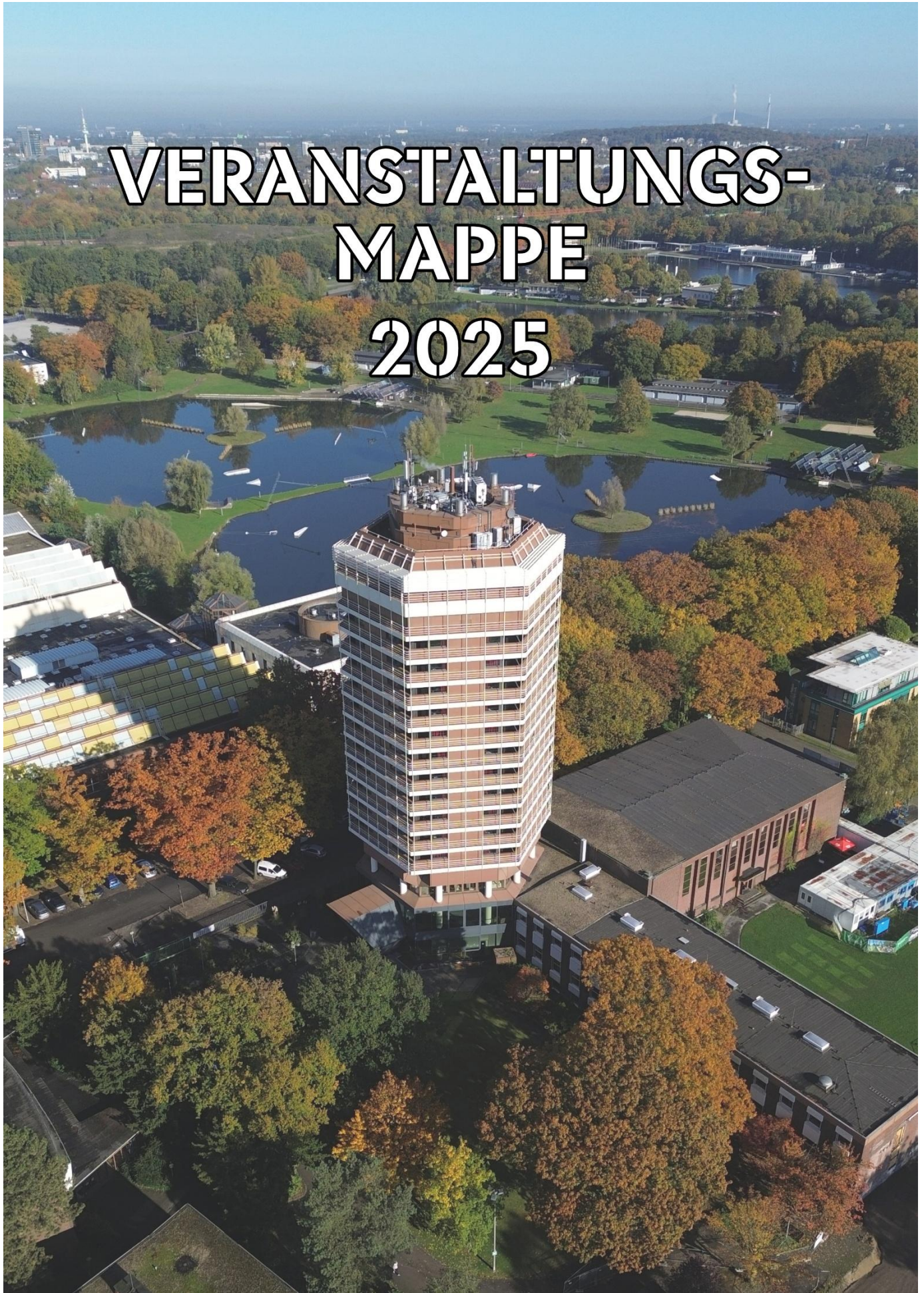


VERANSTALTUNGS- MAPPE 2025



Veranstaltungsmappe

Sie suchen eine schöne Location für Ihre nächsten sportlichen Veranstaltungen, Events, Konferenzen oder Tagungen? Für einen kleinen, familiären Geburtstag, eine feierliche Hochzeit, ein großes Firmenevent oder einen sommerlichen und gemütlichen Grillabend? Dann haben wir bestimmt die passenden Räumlichkeiten für Sie - und wir sorgen natürlich auch für die gastronomische Begleitung Ihrer Veranstaltung.

Für Ihre Veranstaltung haben wir Ihnen eine breite Auswahl von Einzelprodukten und Pauschal-Paketen zusammengestellt, die Ihr Event kulinarisch abrundet:

- Frühstücksbuffet
- Mittagessen
- Abendessen
- Konferenz-Verpflegung / Packages
- Snacks
- Menüs
- Buffets
- Grillen im Waldhaus
- Platzverpflegung
- Verpflegungsbeutel / Reisetaschen
- Außer Haus Catering

FRÜHSTÜCKSBUFFET

In unserem Restaurant erwartet Sie ein sportlergerechtes Frühstücksbuffet, das keine Wünsche offenlässt: Eine ofenfrische Brötchenauswahl vom Wedauer Bäckermeister, herzhafter Aufschnitt (kein Schweinefleisch) und Käse, Müslis und Joghurts, Quark, eine Cerealien-Bar, Konfitüren, Eier (gekocht oder als Rührei), knackiges saisonales Obst, Obstsalat, Gemüse, vegane Alternativen und natürlich Kaffeespezialitäten, Bio-Tee oder Fruchtsäfte nach Wahl. Unsere Küche setzt auf lokale Erzeuger, Frische und Qualität.

MITTAGESSEN (ALL YOU CAN EAT)

Unser Mittagessen wird als Buffet präsentiert und überzeugt durch seine frischen Zutaten, Kreativität und Handwerk. Das Mittagessen bzw. Mittagsbuffet beinhaltet eine große Auswahl von frischen und angemachten Salaten, hausgemachten Dressings und Toppings, eine Tagessuppe, zwei bis drei warme Tagesgerichten (Fleisch, Fisch, Vegetarisch/Vegan) sowie eine Auswahl von Desserts. Wasser und Heißgetränke sind im Pauschalpreis inkludiert.

Unsere Speisen werden in der Regel nicht mit Schweinefleisch gekocht. Vegetarische oder vegane Gerichte finden bei uns Beachtung. Auch individuelle Wünsche berücksichtigen wir gerne.

GETRÄNKE-FLATRATES/PAKETE

Zum Mittagessen und Abendessen

pro Person 6,-€

Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)
Sinalco (Apfelschorle)

Volle Kostenkontrolle für Sie: Komplett-Paket „Champions League“

Vormittags (wahlweise)

KAFFEEPAUSE „SWEET“



- 3 Stück süße gemischte Plunder-Teilchen (Danish Pastry)
- Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)
- Sinalco (Apfelschorle, Cola Zero, Cola)
- Verschiedene Sorten Bionade
- (alle Getränke so viel der Kühltisch hergibt)
- Kaffee, Tee
- Plus 1 Stück Handobst pro Person als Obstkorb (wie Banane oder Apfel)

KAFFEEPAUSE „RUSTIKAL“



- 2 halbe belegte Brötchen vom Hausbäcker mit Käse, Wurst, Schinken (Geflügel) dekoriert
- Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)
- Sinalco (Apfelschorle, Cola Zero, Cola)
- Verschiedene Sorten Bionade
- (alle Getränke so viel der Kühltisch hergibt)
- Kaffee, Tee

Mittagessen oder Abendessen vom Buffet im Restaurant (Tagesmenüs)

Das Mittags- oder Abendsbuffet beinhaltet eine große Auswahl von frischen und angemachten Salaten, hausgemachten Dressings und Toppings, eine Tagessuppe, zwei bis drei warme Tagesgerichte (Fleisch, Fisch, Vegetarisch/Vegan) sowie eine Auswahl von Desserts. Tischgetränke wie Wasser, Heißgetränke sind im Pauschalpreis inkludiert.

Nachmittags (wahlweise)

KAFFEEPAUSE „SWEET“



- 3 Stück süße gemischte Plunder-Teilchen (Danish Pastry)
- Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)
- Sinalco (Apfelschorle, Cola Zero, Cola)
- Verschiedene Sorten Bionade
- (alle Getränke so viel der Kühltisch hergibt)
- Kaffee, Tee

KAFFEEPAUSE „CAKE“



- 2 Stück Blechkuchen der Saison (z.B. Apfel, Kirsch)
- Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)
- Sinalco (Apfelschorle, Cola Zero, Cola)
- Verschiedene Sorten Bionade
- (alle Getränke so viel der Kühltisch hergibt)
- Kaffee, Tee

Ganztagsangebot pro Person 58,-€

Getränke zur Tagung oder Konferenz (jeweils so viel der Kühlschrank hergibt)

Getränke-Paket „3. Liga“

Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)
Sinalco (Apfelschorle, Cola Zero, Cola)

als Tagesflat pro Person 16,-€
als Halbtagsflat pro Person 9,50€

Getränke-Paket „2. Bundesliga“

Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)
Sinalco (Apfelschorle, Cola Zero, Cola, Bionade/
verschiedene Sorten)
Dazu Kaffee, Tee und Gebäck

als Tagesflat pro Person 28,50€
als Halbtagsflat pro Person 16,50€

Komplett-Paket „1. Bundesliga“

Vormittags

KAFFEEPAUSE „SWEET“



- 3 Stück süße gemischte Plunder-Teilchen (Danish Pastry)
- Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)
- Sinalco (Apfelschorle, Cola Zero, Cola)
- Verschiedene Sorten Bionade
- So viel der Kühlschrank hergibt
- Kaffee, Tee
- Plus 1 Stück Handobst pro Person als Obstkorb (z.B. Banane oder Apfel)

oder

KAFFEEPAUSE „RUSTIKAL“



- 2 halbe belegte Brötchen vom Hausbäcker mit Käse, Wurst, Schinken (Geflügel) dekoriert
- Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)
- Sinalco (Apfelschorle, Cola Zero, Cola)
- Verschiedene Sorten Bionade
- So viel der Kühlschrank hergibt
- Kaffee, Tee

Halbtagsangebot ohne Mittagessen pro Person 25,50€

Halbtagsangebot mit Mittagessen pro Person 42,50€

Mittagessen vom Buffet im Restaurant (Tagesmenüs)

Das Mittagsbuffet beinhaltet eine große Auswahl von frischen und angemachten Salaten, hausgemachten Dressings und Toppings, eine Tagessuppe, zwei bis drei warme Tagesgerichte (Fleisch, Fisch, Vegetarisch/Vegan) sowie eine Auswahl von Desserts. Wasser und Heißgetränke sind im Pauschalpreis inkludiert.

KONFERENZVERPFLEGUNG / PACKAGES

Zu einer langen Tagung gehören Pausen mit einer Stärkung, damit die „Akkus“ wieder aufgeladen werden können. Hierfür haben wir Ihnen eine Auswahl von Pausen-Paketen zusammengestellt. Für Gäste, die Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben bzw. sich vegetarisch/vegan ernähren, bereiten wir eine passende Alternative vor. Bitte sprechen Sie uns einfach an.

KAFFEEPAUSE „SWEET“



- 3 Stück süße gemischte Plunder-Teilchen (Danish Pastry)
- 2 Tassen Kaffee und/oder verschiedene Teesorten

pro Person 11,50€

KAFFEEPAUSE „PIKANT“



- 3 Stück herzhafte Minicroissants mit Schinken, Käse, Chorizo
- 2 Tassen Kaffee und/oder verschiedene Teesorten

pro Person 11,50€

KAFFEEPAUSE „ITALY“



- 4 Stück Mini-Pizza mit Schinken, Salami, Spinat
- 2 Tassen Kaffee und/oder verschiedene Teesorten

pro Person 13,50€

KAFFEEPAUSE „RUSTIKAL“



- 2 halbe belegte Brötchen vom Hausbäcker mit Käse, Wurst, Schinken (Geflügel) dekoriert
- 2 Tassen Kaffee und/oder verschiedene Teesorten

pro Person 13,50€

KAFFEEPAUSE „VEGAN“



- 2 Stück vegane Croissants (mit Erdbeer- oder Aprikosenfüllung)
- 2 Tassen Kaffee und/oder verschiedene Teesorten

pro Person 13,50€

KAFFEEPAUSE „CAKE“



- 2 Stück Blechkuchen der Saison (z.B. Apfel, Kirsch)
- 2 Tassen Kaffee und/oder verschiedene Teesorten

pro Person 12,50€

MITTAGSPAUSE „MEDITERRAN“



- Orientalische Wraps mit Hummus, Salat und Falafel gefüllt (vegetarisch)
- Antipasti im Glas mit Olivenöl und Balsamico-Creme (vegan)
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto und Basilikum (vegetarisch)
- Eismeershrimps-Cocktail mit Curry und Früchten
- Kleine Brötchen mit Kräuterdip

pro Person 22,50€

MITTAGSPAUSE „CURRYWURST NACH AUSGEWÄHLTER ART“



- 2 Stück Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Zwiebeln, Currypulver
- 1 Bäckerbrötchen oder ofenfrisches Baguette
- Ob Ruhrpott oder Berliner Art, Geflügel oder vegan: Alles ist möglich!

pro Person 9,00€

KAFFEEPAUSE „EISZEIT“ (ab 10 Personen)



- 2 Stück Eis nach Wahl (verschiedene Eissorten der Firma Lagnese).
- 2 Tassen Kaffee und/oder verschiedene Teesorten

pro Person 9,50€

REISEPAKETE/LUNCHPAKETE

Beinhaltet: 2 Obstteile der Saison, ½ Liter Stilles Wasser, 1 Stück belegtes Brötchen, 1 Stück Riegel, 1 Stück Muffin, 1 Päckchen Studentenfutter

Stück 11,50€



ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

HERZHAFT

Belegte ½ Brötchen (Standard) z.B. Käse, Geflügelwurst, Salami	Stück 2,90€
Belegte ½ Brötchen (Premium) z.B. Rauchlachs, Camembert, Parmaschinken	Stück 3,40€
Belegte ½ Brötchen (Vegan) z.B. veganer Aufschnitt, mariniertes Gemüse	Stück 3,80€
Ofenfrische Brezel (100g)	Stück 2,50€
Ganzes belegtes, glutenfreies Brötchen mit Aufschnitt nach Wahl	Stück 4,80€
Ganzes belegtes Brötchen z.B. mit Frikadelle, Geflügelschnitzel, Rauchlachs	Stück 4,60€
Belegte Vollkorn-Brötchen	(Aufpreis 0,50€)
Gefülltes Croissant mit Camembert oder Rauchlachs	Stück 4,60€
Dreifach belegtes Sandwich z.B. mit Schinken und Käse in der Dreiecksbox	Stück 5,50€
Gefüllte Wraps z.B. im mediterranen oder Oriental-Style (vegetarisch)	Stück 4,80€
Flammkuchen, vegetarisch oder klassisch Elsässer, 2 Viertel	Stück 6,00€
1 Stück Currywurst (120g) mit hausgemachter Currysauce und Brötchen	Stück 4,50€
1 Stück hausgemachte Frikadelle, Geflügel oder Schweinefleisch (100g)	Stück 3,80€
1 Stück Schnitzel (Schwein oder Geflügel)	Stück 4,80€
1 Stück vegane Dinkel-Frikadelle	Stück 3,80€
1 Portion vegane Hackbällchen mit Paprika-Dip	Portion 6,50€
1 Portion hausgemachter Kartoffelsalat	Portion 4,50€

GERICHTE ZUR TAGUNG IN DEN RÄUMEN DER SPORTSCHULE
(Die nachfolgenden Hauptgänge können wir Ihnen ab 10 Portionen pro Menü anbieten)

VEGETARISCH/VEGAN

Vegetarische Dinkelfrikadelle auf Ratatouille und Wildreis	Portion 19,50€
Vegane Hackbällchen „Süß & Sauer“ mit gebratenen Mie-Nudeln	Portion 17,50€
Vegane gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Kräuterreis	Portion 18,50€
Vegetarische Spätzle-Pfanne mit Gemüse und mit Käse überbacken	Portion 20,00€
Pre-Match-Menü (Pasta mit Tomatensauce und Grana Padano)	Portion 15,50€

TRADITIONELL UND HERZHAFT

Pfannen-Gyros vom Schwein oder Geflügel mit Zwiebeln und Tzatziki und Kartoffelecken	Portion 16,50€
Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat und Gemüse-Kartoffelgratin	Portion 19,90€
Schnitzel vom Geflügel oder Schwein „Jäger Art“ mit Champignons und Spätzle	Portion 18,50€

KUCHEN & CO

Blechkuchen mit Obst der Saison	Stück 3,50€
Premiumkuchen/Tortenstücke vom Hauskonditor	Stück 5,50€
Trockenkuchen (Marmor, Zitrone)	Stück 2,80€
Veganer und glutenfreier Kuchen	Stück 3,80€
Gemischtes Fein-Gebäck (250g)	10,90€
Portion Sahne	Stück 1,00€
Muffins (Schoko, Vanille, Blaubeere)	Stück 2,80€
Donuts mit verschiedenen bunten Glasuren	Stück 2,80€
Geburtstagstorte nach Wunsch mit Zuckerdruck und Deko (30cm)	Auf Anfrage
(einen Tag Vorlauf)	

SUPPEN UND EINTÖPFE (nach Ihren Wünschen mit saisonalen Zutaten zubereitet!)

Zum Beispiel: Kürbis-Kokos-Suppe, Gulaschsuppe, Lauch-Hackfleischsuppe	Portion: 6,50 - 7,50€
--	-----------------------

OBST

Stückobst (Banane, Apfel, Birne, Clementine/nach Saison)	Stück 1,80€
Obstkorb mit Obst und Früchten der Saison (3 Stück)	pro Person 4,50€

RIEGEL

Schoko-Riegel und Müsliriegel (Balisto, Corny/verschiedene Sorten)	Stück 1,80€
Vegane & glutenfreie Riegel/Müsliriegel	Stück 2,90€

Gerne erstellen wir Ihnen auch individuelle Verpflegungsangebote.



GRILLBUFFET

Standard zum Selbstgrillen vom Holzkohlegrill

1 Stück Schweinesteak
1 Stück Geflügelsteak
1 Stück Grillwurst
Salate (Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat)
Senf, Ketchup, Brötchen

Das komplette Grill-Equipment wird zur Verfügung gestellt.

pro Person 24,-€, ohne Koch/Griller
pro Koch/Griller, zzgl. 39,50€ pro Stunde

SOMMERLICHES GRILLBUFFET

Vom Grill

Fleisch

- Steaks vom Landschwein
- Medaillons von der Pute
- Duisburger Grillwurst vom Schwein und/oder Geflügel

Fisch

- Lachsfilet mit Wurzelgemüse und Kräutern

Vegetarisch/Vegan

- Gemüsebratwurst
- Dinkelfrikadelle
- Gemüsespieß

Aus dem Backofen

- Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Vom Salatbuffet

- Hausgemachte Salate – Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Hirtensalat, Bunte Salatspitzen
- Hausgemachtes Dressing – Joghurtdressing, Balsamicoessig
- Baguette oder Brötchen vom Hausbäcker

Beiwerk

- Kräuterbutter, diverse Grillsaucen, Senf, Ketchup

pro Person 38,-€, ohne Koch/ Griller
pro Koch/Griller zzgl. 39,50€ pro Stunde



MENÜ-BEISPIELE

Unsere frisch gekochten Menüs werden nach saisonalen und regionalen Aspekten nach Ihren Wünschen zusammengestellt. Da die Bezugspreise teilweise stark in beiden Richtungen variieren, bitten wir Sie, die aktuellen Preise anzufragen.

Beispiel: **Frühling**

Bärlauchcremesuppe mit gebratenem Kaninchenfilet

Filet vom Duroc-Schwein

Frühlingsgemüse und Kräuter-Kartoffelmousse

Panna Cotta mit Erdbeeren und Rhabarber

Beispiel: **Sommer**

Kalbs-Carpaccio „Vitello tonnato“

mit Anti Pasti-Variation

Dorschfilet in der Senfruste auf sommerlichem Marktgemüse

und Kartoffel-Zucchini-Gratin

Früchte der Saison mit Beerensorbet

Beispiel: **Herbst**

Herbstliche Salatspitzen mit sautierten Waldpilzen und Kürbiscroûtons

Gefülltes Maishähnchen mit Tomaten und Mozzarella

Mediterranes Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Weißes Tiramisu mit Kumquat

Beispiel: **Winter**

Schaumsüppchen von der Jerusalem-Artischocke mit gebratener Black Tiger-Garnele

Angus-Rinderfilet auf Schalotten-Confit

mit Winterspargel und Kartoffel-Tarte

Baumkuchen-Parfait mit Beeren-Coulis

Beispiel: **Vegan**

Topinambur-Süppchen mit Mandelmilch

Spaghetti mit Edamame-Pesto

mit Kaiserschoten und Shiitake

Schoko-Kokos-Pudding mit Ananas



WEIHNACHTSMENÜS VORSCHLÄGE 2025

Menü 1

Edelfischbörse
mit Meereskrebsschaum
auf Ratatouille

Entenbrust
mit Orangensauce
an buntem Marktgemüse
und Kartoffel-Tarte

Baumkuchen-Parfait
mit Beeren-Coulis

Menü 2

Hokkaido-Kürbis-Kokossuppe
mit einer gebratenen Tiger-Garnele

Black Angus-Rinderfilet
mit Gemüsebouquet und Kartoffel-Sellerie-Gratin

Tiramisu
mit Kumquat



GETRÄNKE ALKOHOLFREI (AFG)

WARMGETRÄNKE

Kanne Kaffee (Bioqualität), entspricht 5 Tassen	
Kanne Tee (Bioqualität)	15,-€
Kanne Trinkschokolade mit frischer Milch in Bioqualität	12,-€
Pott Kaffee	16,-€
Pott Spezialitäten-Kaffee	2,20€
	2,80€

KALTGETRÄNKE (AFG)

Mineralwasser Rheinfels Quelle 0,25l (still und feinperlig)	
Sinalco Apfelschorle, Cola, Cola Zero, Orange 0,33l	1,90€
Bionade (verschiedene Sorten) 0,33l	2,60€
Vaihinger Orangensaft oder Multivitaminensaft 0,2l	3,10€
Bio-Eistee mit Zitronengeschmack	2,80€
Smoothie (verschiedene Sorten)	2,90€
Erdinger Weizen alkoholfrei 0,33l (isotonisch)	4,50€
	3,50€

AUF DEM PLATZ

1 Kasten Mineralwasser 12x1l (still oder medium)	14,00€
--	--------

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIERE

König Pilsener 0,33l	
Erdinger Weißbier 0,33l	3,50€
Bitburger Radler 0,33l	3,50€
	3,50€

WEIN WEISS

Riesling trocken 0,7l/Flasche	
Grauburgunder trocken 0,7l/Flasche	25,00€
	28,00€

WEIN ROT

Dornfelder trocken 0,7l/Flasche	26,00€
Cabernet Sauvignon trocken 0,7l/Flasche	29,50€

SEKT/PROSECCO

Mumm Dry Sekt 0,75l	22,00€
Rotkäppchen Sekt halbtrocken 0,75l	18,00€
Doppio Passo Asolo Prosecco 0,75l	28,00€

Alle Preise verstehen sich in Brutto.

