

*S*ie suchen den stilvollen Rahmen mit herzlichem

Service für ihre Familienfeier?!

**Unsere Räumlichkeiten sind bestens geeignet für kleine
und große Gesellschaften**

Lassen Sie sich von uns inspirieren...



**ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Taufe,
Kommunion, Konfirmation
oder Weihnachtsfeier...**

**...für die Ausrichtung Ihrer Feierlichkeiten
von 2 bis 250 Personen**

**bieten unsere 6 variabel gestaltbaren Räume "
den richtigen Rahmen**

**Neben dem feiern in unseren neu gestalteten Räumen
liefern wir Ihnen alles, was Sie für Ihre Feier zu Hause
benötigen.**



Kontakt Daten

Telefon: +49 (0) 2238-804 - 0
Telefax: +49 (0) 2238-804 - 140
E-mail: info@hotel-ascari.de

Gerne können Sie auch mit unserer Bankettabteilung direkt Kontakt aufnehmen.



Ihre Ansprechpartnerin:
Anja Siedler
Tagungs- und Bankettleiterin

Telefon direkt: +49 (0) 2238-804 - 136
E-Mail direkt: anja.siedler@hotel-ascari.de

Jakobstraße ~ 50259 Pulheim
Telefon: +49 (0) 2238 804 - 136 Telefax: +49 (0) 2238 804 - 140
Web: www.hotel-ascari.de
eMail: anja.siedler@hotel-ascari.de

*M*öchten Sie Ihre Gäste mit einem Apéritif begrüßen?

Wie wäre es z. B. mit einem immer
wieder bei unseren Gästen beliebten



Sekt mit Rhabarber?

Sekt Ascari
Cuvée, Flaschengärung
Deutz & Geldermann
0,75l € 23,50

Rhabarbernektar
1l € 8,20



Gerne reichen wir auch zum Empfang

Fingerfood & Canapées

Kalt

Tomate- Mozzarellaspieß	€ 2,00
Ofenfrischer Lauchkuchen mit Parmaschinken	€ 2,50
Auberginen- Putenröllchen mit Rucola	€ 2,80
Grissini mit Serrano Schinken	€ 2,00
Lachscrêpes - Roulade	€ 2,00
Perlhuhn Roulade mit Pfifferlingen	€ 3,00
Tuna Tataki mit Algensalat	€ 3,50
Gefüllte Kirschaprika mit Ziegenkäse	€ 2,00
Gefüllte Kartoffel mit Lachstatar	€ 3,00

Warm

Scampi mit Physalisspieß	€ 3,50
Warmer Blutwurst- Kartoffelstrudel	€ 2,50
Gebackene Ochsenbacken- Krapfen	€ 2,50
Mini - frühlingsrollen	€ 2,00
Saté vom Maishähnchen mit Sesam	€ 2,50
Gebratene Jacobsmuschel auf Süßkartoffel	€ 4,00
Mini - Hamburger	€ 3,50
„Currywurst Deluxe“	€ 3,50



Büffetvorschlag I

pro Person € 42,00

Vorspeisen

Mousse von der Rauchforelle mit Dill & Sauerrahm
Kichererbsensalat mit frischem Koriander,
Hähnchenfleisch & Tandoorigemüse
Tomaten- Mozzarella mit Pesto
Blattsalate mit frischen Kräutern, Crôutons und Hausdressing
Tacchino Tonnato von der Putenbrust mit Thunfischmajonnaise,
Limetten & Kapern
Coppa, Mailänder Salami, Parmaschinken mit Melone und Ingwerbirnen
Brotauswahl und Butter
24h gegartes rosa US-Beef mit Sahnemeerrettich

Hauptspeisen

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce
Gebratenes Seehechtfilet auf Lauchgemüse mit Proseccosauce

Dazu reichen wir:

Frisches Marktgemüse der Saison, Auflaufkartoffeln und feine Bandnudeln

Dessert

Mousse au chocolat
Grießflammerie mit Himbeersauce
Buttercrêpes mit Beerenkompott und Vanillesauce
Karamellparfait mit frischen Früchten



Büffetvorschlag II

pro Person € 47,00

Vorspeisen

Entenlebermousse im Cassigelée mit rosa Entenbrust
Bunte Blattsalate mit frischen Kräutern
und Balsamicodressing
Italienische Antipasti mit Paprika, Zucchini, Oliven & Parmesan
Hausgebeizter Lachs mit Reibeplätzchen
und Senf-Honig- Dillmarinade
Gebackener Perlhuhnstrudel auf Graupen & Shi-Take Pilzen
Carpaccio vom Angus Rind mit altem Balsamiko
und frisch gehobeltem Parmesan
Wildschweinsülze auf Spitzkohl-Granatapfel-Salat
Ciabatta mit Olivenquark, Butter

Suppe

Kartoffelsuppe mit Bauernwurst

Hauptspeisen

Geschmorte flache Rinderschulter in Barolosauce mit Kohlgemüse
und Kartoffelpüree
Gebratenes Steinbeisserfilet, Apfel-Meerrettichsauce,
Mangoldgemüse, Butterkartoffeln

Dessert

Topfenmousse mit Sesamkrokant
Schoko-Panna Cotta mit Ananasragout
Ofenfrischer Milli-Rahmstrudel mit Aprikosenkompott,
Vanillesauce, Amarettiniparfait



Büffetvorschlag III

pro Person € 49,00

Vorspeisen

Gebratene Scampi auf eingelegtem Rettich
Marinierte Kalbsbäckchen in Trüffelgelee auf Linsensalat
Roulade von Perlhuhn und Wachtel auf Waldorfsalat
Feldsalat mit Kartoffeldressing
Kürbismousse mit Knochenschinken
Tataki vom Sushi-Thunfisch auf Algensalat mit Wasabi und Ingwer
Gebakener Blutwurststrudel mit karamellisierten Äpfeln
Ganze pochierte Lachsforelle mit Räucherfischen umlegt
Baguette und Landbrot mit Meersalzbutter

Hauptspeisen

Geschmorte Bauernente auf Rahmwirsing, Serviettenknödel
und Majoransauce
Winterkabeljau auf Pak Choi mit Sternanissauce und Butterkartoffeln

Dessert

Zimtmousse
Zwergorangencrème
Karamellparfait mit Kardamombirnen
Pochierte Topfenknödel in Butterbröseln, Vanillesauce und Kronsbeeren
Käseauswahl



Menüvorschlag I

Schaumiges Kartoffelsüppchen mit Bauernwurst



Schweinefiletmedaillons in Pfeffer-Cognac-Rahm mit Bandnudeln
und Karottengemüse



Bayrische Crème mit Kompott

pro Person € 32,50

Menüvorschlag II

Gebackener Blutwurststrudel auf roter Zwiebelmarmelade mit
karamellisierten Äpfeln



Krosse Bauernente, Majoransauce, Rahmkohl
und Kartoffelknödel



Vanillecrêpes mit glacierten Aprikosen und Karamelleis

pro Person € 37,00

Jakobstraße ~ 50259 Pulheim
Telefon: +49 (0) 2238 804 - 136 Telefax: +49 (0) 2238 804 - 140
Web: www.hotel-ascari.de
eMail: anja.siedler@hotel-ascari.de



Menüvorschlag III

Schaumiges Krustentiersüppchen mit Basilikum und Scampi



Geschmorter Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse und getrüffeltem
Kartoffelpüree und Schnittlauchsauce



Tonkabohnen - Creme Brülée mit Kumquát, hausgemachtes Ingwereis

pro Person € 39,00

Menüvorschlag IV

Wildkräutersalate mit gebratenen Scampi und Chutney



Soufflierte Perlhuhnbrust mit Austernpilzrisotto, Pestoschaum



Loempia von Ananas und Mango mit Kokos-Bananeneis

pro Person € 44,00



Menüvorschlag V

Tataki vom Sushi-Thunfisch auf Algensalat mit Wasabi und Ingwer



Rosa Rinderrücken unter der Pinienkernkruste
mit frischem Blattspinat, Auflaufkartoffeln und Pfefferbernaise



Warmes Schokoküchlein mit Armagnacpflaumen und Snickers-Eis

pro Person € 46,50

**Sie möchten ein Themenbuffet oder Menü?
Ob Spargel, Wild, Pasta
Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot!**

Im Buffet- bzw. Menüpreis schon inklusive:

- ◆ Champagnerfarbene Tischwäsche
- ◆ Glaskerzenständer mit champagnerfarbenen Kerzen
 - ◆ Stoffserviette, champagnerfarben
 - ◆ Gerollte Menükarte
- ◆ Raumnutzungskosten und Servicepersonal inklusive:
Abendveranstaltung bis 02.00Uhr
(ab 02.00Uhr berechnen wir € 40,00 pro Stunde/ pro Servicemitarbeiter)



Dekopauschalen

◆ **Deko Basic:**

Menükarten, Stoffservietten,
Kleine Blumendeko, Kerzen
pro Person € 2,50

◆ **Deko Basic plus:**

Menükarten, Stoffservietten, Kerzen
Blumenschmuck , Streudeko
pro Person € 4,50

◆ **Deko Silber:**

Für bis zu 18 Personen
Menükarten, Stoffservietten,
je Tisch ein
Blumengesteck, silberne Platzteller,
Silberbesteck, Kerzen
pro Person € 6,50

Stuhlhussen
pro Stück € 6,50





Umsatzgarantien

Umsatzgarantien

Stufe 1: Wenn Sie durch den Verzehr (Pauschalen, Speisen und Getränke) die Umsatzgarantie erreichen, entsteht keine Raummiete

Stufe 2: Sollte die Umsatzgarantie nicht erreicht werden, wird die Differenz vom Verzehrumsatz (Pauschalen, Speisen und Getränke) zur Umsatzgarantie als Raummiete berechnet.

Raumname	qm	Umsatzgarantie Veranstaltung
Maranello	22	€ 330,00
Modena	22	€ 330,00
Maranello+Modena	44	€ 660,00
Monza	50	€ 750,00
Kleiner Monza	67	€ 1000,00
Großer Monza	85	€ 1300,00
Monaco	32	€ 480,00
Florina	85	€ 1500,00
Farina	84	€ 1500,00
Florina+Farina	167	€ 3000,00
Großer Saal	309	€ 4650,00
Großer Saal 2	237	€ 3075,00
Langer Saal 1	151	€ 2265,00
L-Saal 2	169	€ 2535,00
L-Saal 3	194	€ 2910,00



Veranstaltungsanfrage

Name: _____
Adresse: _____
Telefon: _____
Telefax: _____
e-Mail: _____

Veranstaltung

Datum: _____
Veranstaltungsbeginn: _____
Veranstaltungsende: _____
Art der Veranstaltung: _____
Personenanzahl: _____
Menü-/Buffetwunsch: _____
Dekowunsch: _____
Sonstiges: _____

Zimmerreservierung

Anreise: _____
Abreise: _____
Zimmeranzahl: _____
Einzelzimmer Doppelzimmer

Wünsche: _____

Wir wurden auf Sie aufmerksam durch?
