



# **Menü-, Buffet- und Getränkévorschläge 2010**

**für  
Bankettveranstaltungen  
(ab 30 Personen)  
auf  
Schloss Gracht**

**Schloss Gracht  
Gästehaus der ESMT GmbH  
Fritz-Erler-Str. 1  
50374 Erftstadt  
☎ +49(02235) 406 0  
☎ +49(02235) 406 198**

**[E-m@il: schlossgracht@esmt.org](mailto:schlossgracht@esmt.org)**

Lassen Sie sich von den nachfolgenden Menü-, Buffet- und Snackvorschlägen inspirieren.

Diese sollen als Anregungen und Vorschläge dienen. Natürlich können Sie sich auch Ihr eigenes Menü bzw. Buffet individuell zusammenstellen. Hierbei stehen wir Ihnen gerne jederzeit beratend zur Verfügung.

Hochzeitstorten und Kuchen können Sie gerne selber bestellen oder mitbringen. Wir berechnen hierfür eine Servicepauschale von 1,25 Euro pro Person.

Die hier publizierten Preise gelten bis zum 31. Dezember 2010 und verlieren danach ihre Gültigkeit.

### Inhaltsverzeichnis

<b>Canapée- und Snack-Vorschläge</b>	<b>Seite 3</b>
<b>Menüvorschläge</b>	<b>Seite 4 – 8</b>
<b>Vorspeisen und Suppen</b>	<b>Seite 9</b>
<b>Hauptgerichte</b>	<b>Seite 10</b>
<b>Vegetarische Hauptgerichte, Käse und Desserts</b>	<b>Seite 11</b>
<b>Käse- und Dessertbuffet</b>	<b>Seite 12</b>
<b>Buffets</b>	<b>Seite 13 - 18</b>
<b>Sekt, Prosecco, Champagner &amp; Aperitifs</b>	<b>Seite 19</b>
<b>Weinkarte</b>	<b>Seite 19 - 20</b>
<b>Getränkekarte</b>	<b>Seite 21 - 22</b>
<b>Kontaktadressen</b>	<b>Seite 23 - 26</b>
<b>Kurzgeschichte Schloss Gracht</b>	<b>Seite 27</b>
<b>Allgemeine Geschäftsbedingungen 2010</b>	<b>Seite 28</b>

# Canapé- und Snack-Vorschläge für Empfänge

## Canapées belegt mit:

Ungarischer Salami	1,35 €
Brie oder Gouda	1,85 €
Roastbeef mit gehackten Mixed Pickles	2,55 €
Räucherschinken mit Melonenkugeln	2,55 €
Keta-Kaviar	2,55 €
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	2,55 €
Räucherlachs oder gebeiztem Lachs	2,55 €
Lachstatar mit Schnittlauch	2,55 €

## Imbiss kalt:

Brandteig, gefüllt mit Käsecrème (vegetarisch)	1,35 €
Brandteig, gefüllt mit Kräuter-Tomaten (vegetarisch)	1,75 €
Roquefort mit Orangenfilet auf Pumpernickel	2,05 €
Matjesfilet auf Pumpernickel	2,55 €

## Imbiss warm:

Backpflaume im Speckmantel	1,35 €
Nürnberger Rostbratwürstchen	1,35 €
Gebackene Käse-Pepperoni (vegetarisch)	1,65 €
Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)	1,65 €
Mini-Pizza mit Schinken	1,85 €
Mini-Pizza mit Salami	1,85 €
Mini-Pizza mit dreierlei Käse (vegetarisch)	1,85 €
Surimi-Garnelen im Knusperteig	1,85 €
Geflügel-Spießchen mit Ananas	1,95 €
Champignonköpfe, gefüllt mit Fleischfarce	2,20 €
Gebackene Hummerkrabbenschwänze	2,55 €

## Süße Snacks:

Mini-Berliner	1,35 €
Mini-Apfeltaschen	1,35 €
Mini-Windbeutel	1,35 €

**Mindestmenge pro Artikel 10 Stück**

# **Menüvorschläge**

## **Menü 1**

**Gebratener Zander mit Lollo-Rosso-Salat**

**\* \* \***

**Rahmsuppe von Kräutern mit Croutons**

**\* \* \***

**Tranchen vom Schweinefilet mit Balsamico-Jus,  
Wirsingbällchen  
und Kartoffel-Mohn-Krapfen**

**\* \* \***

**Honig-Krokant-Parfait  
mit Vanille-Fruchtspiegel**

**39,40 €**

**34,30 € ohne Suppe**

## **Menü 2**

**Perlhuhnbrust, mit Sesam gebraten,  
Zuckerschoten-Koriander-Salat und Limettenvinaigrette**

**\* \* \***

**Sauerampfersuppe  
mit Streifen von Parmaschinken**

**\* \* \***

**Gebratener Zander mit Kräuter-Weißwein-Sauce,  
Gemüse der Saison  
und Steinpilz-Risotto**

**\* \* \***

**Mandelcrème  
mit Vanille-Haselnuss-Sauce**

**41,10 €**

**35,40 € ohne Suppe**

### Menü 3

**Bündner Fleisch mit Feldsalat und gerösteten Pinienkernen**

\* \* \*

**Kalbsconsommé mit Käsegebäck**

\* \* \*

**Viktoriabarsch-Filet  
mit Mangoschaum,  
gedämpften Karotten und Wildreis-Mix**

\* \* \*

**Salat von Kiwi und Orange  
mit ihren Sorbets**

**41,20 €**

**35,10 € ohne Suppe**

### Menü 4

**Rucola-Salat in Balsamico-Dressing  
mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan**

\* \* \*

**Kartoffel-Lauchcrème**

\* \* \*

**Roastbeef mit Schalotten in Burgundersauce,  
Gemüse der Saison  
und Kartoffelgratin**

\* \* \*

**Schokoladen-Limonenparfait mit Mangospalten**

**41,50 €**

**36,00 € ohne Suppe**

## Menü 5

**Geräucherter Lachs mit Honig-Dillsauce  
und Kartoffelplätzchen**

\* \* \*

**Steinpilzcrème**

\* \* \*

**Suprême von der französischen Maispoularde  
auf Walnuss-Gorgonzola-Sauce,  
Gemüseauswahl und Tagliatelle**

\* \* \*

**Exotische Früchte mit Maracuja-Sorbet**

**42,70 €  
35,60 € ohne Suppe**

## Menü 6

**Serrano-Schinken mit Birnenspalten und Rucola**

\* \* \*

**Baumtomatenessenz**

\* \* \*

**Tranchen von der Entenbrust, rosa gebraten, mit Feigen-Senf-Sauce,  
Romanesco-Röschen und Mandelbällchen**

\* \* \*

**Marinierte Orangenfilets mit Amarettini-Mandel-Parfait**

**43,60 €  
38,10 € ohne Suppe**

## Menü 7

**Gebratenes Red-Snapper-Filet an Eichblattsalat  
mit Orangen-Basilikumvinaigrette**

\* \* \*

**Curry-Geflügelcrème  
mit Streifen von der Geflügelbrust und Ananas**

\* \* \*

**Roulade vom Kalbsrücken in Kräutersauce  
mit Kaiserschoten und Gratinkartoffeln**

\* \* \*

**Mangosorbet auf Erdbeermark  
mit Orangenfilets**

**43,70 €  
37,80 € ohne Suppe**

## Menü 8

**Pangasiusröllchen gefüllt mit Hummerkrabbenschwänzen  
an Friséesalat**

\* \* \*

**Wildessenz mit Pistazienklößchen**

\* \* \*

**Kalbsrücken mit gebratenen Austernpilzen,  
Broccoliröschen  
und Herzoginkartoffeln**

\* \* \*

**Beerengrütze mit Quarkmousse**

**44,70 €  
38,60 € ohne Suppe**

## Menü 9

**Flußkrebsschwänze an Eisbergsalat mit Maracujadressing**

\* \* \*

**Rucola-Schaumsuppe mit geschmolzenen Kirschtomaten**

\* \* \*

**Rosa gebratenes Rinderfilet mit Shi-Take-Pilzen,  
Romanesco und Nusskartoffeln**

\* \* \*

**Dreierlei Fruchtmousse mit Beeren**

**45,20 €**

**40,10 € ohne Suppe**

## Menü 10

**Tatar von gebeiztem Lachs  
mit Reibekuchen und Schmand**

\* \* \*

**Crèmesuppe von gelber Paprika  
mit geräucherter Poulardenbrust**

\* \* \*

**Kalbsfilet mit Sherrycrème,  
Romanesco  
und Macaire-Kartoffeln**

\* \* \*

**Nougatmousse  
auf Vanillespiegel**

**48,00 €**

**42,10 € ohne Suppe**

## Vorspeisen

Perlhuhnbrust, mit Sesam gebraten, Zuckerschoten-Koriander-Salat und Limetten-Vinaigrette	10,70 €
Gebratenes Red-Snapper-Filet an Eichblattsalat mit Orangen-Basilikumvinaigrette	10,75 €
Rucola-Salat in Balsamico Dressing mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan	10,75 €
Serrano-Schinken mit Birnenspalten und Rucola	11,00 €
Geräucherter Lachs mit Honig-Dillsauce und Kartoffelplätzchen	11,30 €
Gebratener Zander mit Lollo-Rosso-Salat	11,30 €
Flußkrebsschwänze an Eisbergsalat mit Maracujadressing	11,40 €
Bündner Fleisch mit Feldsalat und gerösteten Pinienkernen	11,40 €
Tatar von gebeiztem Lachs mit Reibekuchen und Schmand	12,00 €
Pangasiusröllchen gefüllt mit Hummerkrabbenschwänzen an Friséesalat	12,00 €

## Suppen

Rucola-Schaumsuppe mit geschmolzenen Kirschtomaten	5,10 €
Rahmsuppe von Kräutern mit Croutons	5,10 €
Kartoffel-Lauchcrème	5,50 €
Minestrone	5,50 €
Baumtomatenessenz	5,50 €
Sauerampfersuppe mit Streifen von Parmaschinken	5,70 €
Crèmesuppe von gelber Paprika mit geräucherter Poulardenbrust	5,90 €
Champagner-Senfsuppe mit Räucherlachsstreifen	5,90 €
Curry-Geflügelcrème mit Streifen von der Geflügelbrust und Ananas	5,90 €
Wildessenz mit Pistazienklößchen	6,10 €
Kalbsconsommée mit Käsegebäck	6,10 €
Steinpilzcrème	7,10 €

## Hauptgerichte

Tranchen vom Schweinefilet mit Balsamico-Jus, Wirsingbällchen und Kartoffel-Mohn-Krapfen	16,70 €
Suprême von der französischen Maispoularde auf Walnuss-Gorgonzola-Sauce, Gemüseauswahl und Tagliatelle	17,80 €
Viktoriabarsch-Filet mit Mangoschaum, gedämpften Karotten und Wildreis-Mix	17,80 €
Gebratener Zander mit Kräuter-Weißwein-Sauce, Gemüse der Saison und Steinpilz-Risotto	18,50 €
Roastbeef mit Schalotten in Burgundersauce, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin	18,90 €
Gebratene Steinbeisser-Filets auf Safransauce, Broccoliröschen und Tomaten-Kartoffel-Gratin	19,00 €
Kalbsrücken mit gebratenen Austernpilzen, Broccoliröschen und Herzoginkartoffeln	20,10 €
Roulade vom Kalbsrücken in Kräutersauce mit Kaiserschoten und Gratinkartoffeln	20,30 €
Tranchen von der Entenbrust, rosa gebraten, mit Feigensenfsauce, Romanesco-Röschen und Mandelbällchen	20,80 €
Rinderfilet-Spitzen in Madagaskar-Pfefferrahm, Fenchel-Paprika-Gemüse und Spätzle	20,80 €
Lammrückenfilets mit Thymian-Jus provençalischem Gemüse und Kroketten	21,00 €
Kleine Kalbsnitzel mit Salbei und Schinken umwickelt, Broccoli und Fettucine	21,90 €
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Shi-Take-Pilzen, Romanesco und Nusskartoffeln	21,90 €
Rinderfilet im Wirsingmantel, Cumberlandglace, gestiftete Karotten und Kaiserschoten	21,90 €
Kalbsfilet mit Sherrycrème, Romanesco und Macaire-Kartoffeln	23,60 €

## Vegetarische Hauptgerichte

Mediterraner Gemüsespieß auf Safranreis	13,60 €
Polenta mit Basilikum und Pinienkernen, Ofentomaten und Auberginen	14,70 €

## Käse

Internationale Käseauswahl mit gemischtem Brot	5,00 €
Französische Käseauswahl mit gemischtem Brot	6,00 €

## Desserts

Salat von Kiwi und Orange mit Ihren Sorbets	5,90 €
Zimtparfait im Kokosmantel mit Früchten der Saison	5,95 €
Mousse von weißer Schokolade mit Erdbeeren und Pistazien	5,95 €
Pistazienparfait auf Himbeermark	6,10 €
Honig-Krokant-Parfait mit Vanille-Fruchtspiegel	6,30 €
Apfelkonfit mit Calvadossorbet	6,30 €
Joghurt-Zitronen-Terrine mit Kiwis und Johannisbeersauce	6,30 €
Marinierte Orangenfilets mit Amarettini-Mandel-Parfait	6,30 €
Schokoladen-Limonen-Parfait mit Mangospalten	6,30 €
Mousse von der Bourbonvanille mit Erdbeermark und Papayaspalten	6,50 €
Nougatmousse auf Vanillespiegel	6,50 €
Salat von Ananas und Feigen mit Grand-Marnier-Parfait	6,50 €
Mandelcrème mit Vanille-Haselnuss-Saue	6,50 €
Beerengrütze mit Quarkmousse	6,50 €
Exotische Früchte mit Maracuja-Sorbet	6,50 €
Mangosorbet auf Erdbeermark mit Orangenfilets	6,70 €
Dreierlei Fruchtmousse mit Beeren	6,80 €

## **Käse- und Dessert-Buffet**

**Salat von frischen Früchten  
Gemischtes Eisdessert mit Mango- und Erdbeersorbet  
Mousse von dunkler Schokolade  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse von der Bourbon-Vanille mit Erdbeermark  
Tiramisu**

**Französische Käseauswahl  
mit gemischtem Brot**

**14,80 €**

## **Donatus Buffet**

### **Kalt:**

**Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce  
Aal, Makrele und Forellenfilet  
Serrano-Schinken mit Papaya-Würfeln  
Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäse  
Medaillons von Reh und Geflügel  
garniert mit Früchten**

### **Salate:**

**Salate der Saison  
Rindfleischsalat „Argentinisch“**

### **Warm:**

**Schweinefilet mit Champignonfarce überbacken  
Maishähnchenbrust mit Rosmarinsauce  
Broccoliröschen, Karotten  
Spätzle und Krokette**

### **Käse:**

**Internationale Käseauswahl  
mit gemischtem Brotkorb**

### **Dessert:**

**Mousse von weißer Schokolade  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Salat von Mango, Erdbeeren und Orangen  
Gemischtes Eisdessert**

**38,00 €**

## **Ville Buffet**

### **Kalt:**

**Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich  
Gefüllte Pangasiusröllchen mit Cocktailsauce  
Avocado-Crevetten-Cocktail in Walnussvinaigrette  
Bündnerfleisch mit Ogenmelone  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum**

### **Salate:**

**Salat von gebratenen Champignons mit Kräutern  
Gemischte Blattsalate  
Geflügelsalat**

### **Warm:**

**Kalbsrückensteak mit Rahmsauce und Schupfnudeln  
Entenbrust mit Orangensauce und Mandelbällchen  
Romanesco, Blumenkohl, Kaiserschoten und Karottenstifte**

### **Käse:**

**Käseauswahl  
mit gemischtem Brotkorb**

### **Dessert:**

**Fruchtsalat mit Mandeln  
Apfel- und Nussmousse mit Vanillesauce  
Zitronensorbet  
Gemischtes Eisdessert**

**41,00 €**

## **Kottenforst Buffet**

### **Kalt:**

**Medaillons von Schweinefilet und Pute,  
garniert mit Früchten und Curry-Crème  
Schwarzwälder Räucherschinken mit Mixed Pickles  
Räucherlachs mit Reibekuchen  
Garnelenspieße mit Sauce Aioli  
Terrine von der Räucherforelle mit Limettensauce**

### **Salat:**

**Geflügelsalat mit frischer Ananas  
Salate der Saison mit zweierlei Dressings**

### **Warm:**

**Kalbsrücken mit Gorgonzolasauce  
Viktoriabarsch-Filet mit Mangosauce  
Lauch-, Karotten- und Broccoligemüse  
Bunter Reis und Macairekartoffeln**

### **Käse:**

**Käseauswahl  
mit gemischtem Brotkorb**

### **Dessert:**

**Cappuccino-Mousse mit weißen Schokoraspeln  
Mandelcrème mit Vanille-Haselnuss-Sauce  
Maracuja-Sorbet  
Melone gefüllt mit frischem Obstsalat  
Honig-Krokant-Parfait mit Fruchtsauce**

**41,60 €**

## **Italienisches Buffet**

### **Kalt:**

**Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto  
Rucola-Salat mit Parma Schinken und Mailänder Salami  
Gebackene Auberginen, Pilze, Paprika und Zucchini  
Tomaten und Pepperoni gefüllt mit Frischkäse  
Scampi mit Artischocken und Pinienkernen  
Vitello Tonnato**

### **Salat:**

**Salat „Capricciosa“**

### **Warm:**

**Saltimboca „alla Romana“  
Gegrilltes Zanderfilet mit Tomatenragout  
Blattspinat, Zucchini,  
Steinpilzrisotto und Fettucine**

### **Käse:**

**Italienische Käseauswahl  
mit Ciabatta-Brot und Cocktailbrötchen**

### **Dessert:**

**Obstsalat mit Maraschino und Amarettini  
Latte-Macchiato-Eis  
Tiramisu  
Grappacrème**

**42,10 €**

## **Dom Buffet**

### **Kalt:**

**Bündner Fleisch mit Mixed Pickles  
Gefüllte Pepperoni, Kirschtomaten und Zucchini  
Crevettensalat mit Spargel und Champignons  
Geräucherte Truthahnbrust mit Ananas und Kiwi  
Fischterrine und geräucherter Aal mit Sahnemeerrettich**

### **Salat:**

**Bunte Blattsalate mit Sprossengemüse  
und zweierlei Dressings  
Argentinischer Rindfleischsalat  
Hirtensalat mit Schafskäse**

### **Warm:**

**Medaillons von der Lotte mit Krebschaumsauce  
Rinderfiletspitzen in Madagaskar-Pfefferrahm  
Kenia-Bohnen, Blattspinat, Blumenkohl und Möhren  
Gemischter Reis und Tagliatelle**

### **Käse:**

**Internationale Käseauswahl  
mit gemischtem Brotkorb**

### **Dessert:**

**Salat von frischen Früchten mit Maraschino und Vanilleeis  
Quark-Orangenmousse mit Grand Marnier  
Pistazienparfait mit Fruchtsauce  
Vanillemousse mit Erdbeermark**

**42,60 €**

## **Schloss Buffet**

### **Kalt:**

**Tomate mit Mozzarella  
Italienisches Antipasti-Gemüse  
Gegrillte Zucchini- und Auberginenröllchen  
Geräucherte Poulardenbrüstchen mit Mangospalten  
Verschiedene Medaillons (Rind, Kalb, Schwein)  
Marinierte Hummerkrabben  
Avocado-Crevetten-Cocktail  
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich**

### **Salate:**

**Verschiedene Salate der Saison**

### **Warm:**

**Roastbeef mit Schalotten, Burgundersauce und Nusskartoffeln  
Filet vom Salm mit Kräuter-Weißweinsauce und Tagliatelle  
Gemüse der Saison**

### **Käse:**

**Französische Käseauswahl  
mit gemischtem Brotkorb**

### **Dessert:**

**Süße Lasagne mit Walnusseis  
Tiramisu  
Exotischer Obstsalat  
Erdbeeren à la Romanow (ca. Mai bis Oktober)  
Limettenparfait mit Kiwis und Johannisbeersauce (ca. Oktober bis April)**

**43,90 €**

## Sekt, Prosecco, Champagner & Aperitifs

4094	Privat Cuvée Schloss Gracht Brut	0,75 l / Fl. 11 % vol.	17,50 €
4092	Mumm dry Riesling Sekt	0,75 l / Fl. 11,5 % vol.	19,00 €
4091	Sekt Fürst von Metternich	0,75 l / Fl. 11,5 % vol.	22,00 €
4090	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C. "Le Colture" Brut, S. Stefano	0,75 l / Fl. 11,5 % vol.	22,00 €
4088	Champagner Jaquart	0,75 l / Fl. 12,5 % vol.	36,00 €
4128	Martini weiß oder rot	4 cl	2,40 €
4133	Sherry trocken o. medium	4 cl	2,70 €
4104	Campari / Soda o. Orange		4,50 €

## Weisswein

<b>Südafrika</b>			
4145	2008 Drostdy-Hof Sauvignon Blanc Drostdy Wines, Tulbagh	0,75 l / Fl. 11,5 % vol.	18,00 €
<b>Italien</b>			
4168	2008 Soave „Fontana“ D.O.C. Tenuta Sant'Antonio	0,75 l / Fl. 12,5 % vol.	18,50 €
<b>Frankreich</b>			
4158	2007 Jean Geiler Riesling „Steinweg“ Appellation Alsace Contrôlée La Cave Vinicole d'Ingersheim	0,75 l / Fl. 12,0 % vol.	20,00 €
<b>Deutschland - Rheinpfalz</b>			
4161	2008 Weissburgunder Trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf	0,75 l / Fl. 12,5 % vol.	22,00 €
<b>Deutschland - Rheinhessen</b>			
4157	2007 Oppenheimer Krötenbrunnen Qualitätswein – lieblich WH Thomas Rath	0,2 l / Glas	3,80 €

## Roséwein

4072	<b>2007</b> Rosé Côtes de Provence A.O.C. La S.C.A., Gassin-Var	0,2 l / Glas	3,50 €
------	-----------------------------------------------------------------------	--------------	--------

## Rotwein

		<b>Italien</b>	
4087	<b>2008</b> Barbera D'Asti "San Nicolao" D.O.C Terre da Vino, Barolo	0,75 l / Fl. 13 % vol.	19,00 €
		<b>Chile</b>	
4086	<b>2007</b> Cousino-Macul Merlot Vina Cousino-Macul S.A., Valle de Maipo	0,75 l / Fl. 14 % vol.	19,50 €
		<b>Spanien</b>	
4084	<b>2005</b> Rioja "Banda Azul" Patemina, Haro	0,75 l / Fl. 12 % vol.	19,00 €
4082	<b>2001</b> Gran Reserva Vina Albali, Valdepenas	0,75 l / Fl. 13 % vol.	20,00 €
		<b>Deutschland</b>	
4085	<b>2008</b> „Us de la Meng“ Rotwein von der Ahr, Q.b.A. Weingut Meyer-Näkel, Dernau	0,75 l / Fl. 12,5 % vol.	22,50 €
		<b>Frankreich</b>	
4081	<b>2005</b> Chateau Bonnet Réserve A.O.C. Bordeaux André Lurton, Grézillac	0,75 l / Fl. 12,0 % vol.	23,00 €

**Sollte der ausgewiesene Jahrgang nicht mehr verfügbar sein, bieten wir automatisch den Nachfolgejahrgang an.**

**Wenn Ihnen diese Weinauswahl nicht ausreichen sollte, besteht die Möglichkeit, Weine selbst zu besorgen.**

**Für vom Veranstalter selbst mitgebrachten Sekt und Weine, die wir nicht auf der Karte führen, erheben wir ein Korkengeld von 12,00 Euro pro 0,75 l Flasche.**

**Flaschen in anderen Gebindegrößen können von uns leider nicht serviert werden.**

## Biere

4032	Früh Kölsch	0,33 l / Fl.	2,45 €
4042	Bitburger Pils	0,33 l / Fl.	2,45 €
4045	Paulaner Weissbier	0,50 l / Fl.	3,60 €
4035	Früh Kölsch vom Fass	10 Ltr.	84,00 €
4036	Früh Kölsch vom Fass	15 Ltr.	128,00 €
4037	Früh Kölsch vom Fass	20 Ltr.	169,00 €
4039	Früh Kölsch vom Fass	30 Ltr.	235,00 €
4041	Bitburger Pils vom Fass	30 Ltr.	245,00 €

## Alkoholfreies Bier

4031	Bitburger alkoholfrei	0,33 l / Fl.	2,30 €
4164	Malzbier	0,33 l / Fl.	2,40 €

## Alkoholfreie Getränke

4006	Zitronenlimonade	0,2 l Glas	1,70 €
4015	Coca-Cola, Coca-Cola light	0,2 l Fl.	1,90 €
4025	Gerolsteiner „Sprudel“	0,25 l Fl.	1,90 €
4016	Gerolsteiner „Naturell“	0,25 l Fl.	1,90 €
4010	Fanta	0,2 l Fl.	1,90 €
4011	Apfelsaft	0,2 l Fl.	2,00 €
4021	Orangensaft	0,2 l Fl.	2,40 €
4014	Bitter Lemon	0,2 l Fl.	2,50 €
4017	Ginger Ale	0,2 l Fl.	2,50 €
4027	Tonic Water	0,2 l Fl.	2,50 €
4020	Kirschsaff	0,2 l Fl.	2,85 €
4028	Gerolsteiner „Sprudel“	0,75 l Fl.	4,60 €
4023	Gerolsteiner „Medium“	0,75 l Fl.	4,60 €
4008	Gerolsteiner „Naturell“	0,75 l Fl.	4,60 €
4003	Zitronenlimonade	0,75 Fl.	4,70 €
4022	Orangensaft	1,0 l Fl.	7,20 €

## Heissgetränke

2057	Glas Tee	1,80 €
2056	Tasse Schokolade	1,80 €
2052	Tasse Kaffee, Tasse Kaffee HAG	1,90 €
2051	Glas heiße Zitrone	2,00 €
2049	Espresso einfach	2,40 €
2047	Cappuccino	2,80 €
2048	Espresso doppelt	3,40 €
2050	Glas Grog	3,45 €
2060	Glas Tee mit Rum	3,60 €
2053	Kännchen Kaffee	3,60 €
2059	Kanne Tee groß (8 Tassen)	9,20 €
2054	Kanne Kaffee groß (8 Tassen)	11,50 €

## Spirituosen & Liköre

4096	Amaretto	4 cl	2,40 €
4102	Weizenkorn	4 cl	2,50 €
4133	Sherry trocken o. medium	4 cl	2,70 €
4131	Portwein weiß o. rot	4 cl	2,70 €
4097	Asbach Uralt	4 cl	3,20 €
4124	Kirschwasser	4 cl	3,20 €
4140	Williamsbirne	4 cl	3,20 €
4098	Averna	4 cl	3,30 €
4112	Fernet Branca	4 cl	3,30 €
4132	Ramazotti	4 cl	3,40 €
4137	Sambuca	4 cl	3,40 €
4127	Malteser Aquavit	4 cl	3,40 €
4100	Baileys	4 cl	3,70 €
4116	Grappa di Barolo	4 cl	3,85 €
4103	Calvados Gilbert	4 cl	4,00 €
4095	Aalborg Jubiläums Aquavit	4 cl	4,45 €
4108	Cointreau	4 cl	4,50 €
4106	Carlos I.	4 cl	5,10 €
4115	Grand Marnier	4 cl	5,30 €
4107	Cognac Hennessy V.S.	4 cl	7,00 €

## Kontaktadressen zu Ihrer Veranstaltung

### Floristik

#### **Blumen Wirtz**

Herr Uwe Wirtz  
Peter-May-Str. 47  
50374 Erftstadt-Köttingen

Fon + Fax 02235 – 8 49 27

#### **Blumen Goldbach**

Frau Hannelore Goldbach  
Carl-Schurz-Str. 137 A  
50374 Erftstadt-Liblar

Fon 02235 – 13 03

#### **Blumen Kick**

Frau Gabriele Kick-Schmid  
Römerhofweg 4  
50374 Erftstadt-Lechenich

Fon 02235 – 53 53

#### **Blumen Brüls**

Frau Brüls  
Radmacherstr. 81  
50374 Erftstadt

Fon 02235 – 92 98 80

### Fotograf

#### **Lightwork GmbH**

Herr Bernd Schreifels  
Waldstr. 3 B  
50374 Erftstadt

Fon 02235 – 87 01 23  
Fax 02235 – 87 01 16

#### **Foto Brügger**

Herr Peter Brügger  
Bonner Str. 20  
50374 Erftstadt-Lechenich

Fon 02235 – 7 77 11  
Fax 02235 – 7 38 26

#### **Fotostudio Blende 8**

Herr W. Merkel  
Wallstr. 32-36  
50321 Brühl

Fon 02232 – 4 77 47  
Fax 02232 – 4 80 27

### Katholisches Pfarramt

#### **Pfarramt St. Alban**

Carl-Schurz-Str. 134  
50374 Erftstadt-Liblar

Fon 02235 - 46 32 73  
Fax 02235 – 46 32 74

### Evangelische Gemeinde

#### **Gemeindeamt**

Schlunkweg 52  
50374 Erftstadt-Liblar

Fon 02235 – 92 31 30  
Fax 02235 – 9 23 13 17

## **Standesamt Erfstadt**

### **Standesamt**

Markt  
50374 Erfstadt

Fon 02235 - 40 98 51  
Fax 02235 – 40 98 55  
E-Mail [standesamt.erfstadt@freenet.de](mailto:standesamt.erfstadt@freenet.de)

## **Druckerei**

### **Druckerei Lenz GmbH**

Klosterstr. 17  
50374 Erfstadt-Lechenich

Fon 95 23 70

## **Hochzeitstorten & Kuchen**

### **Konditorei Baur**

Herr Joachim Baur  
Carl-Schurz-Str. 70  
50374 Erfstadt-Liblar

Fon 02235 – 38 05

## **Hochzeitskutschen**

### **Kutschverleih Cremer**

Grüner Weg 23  
52382 Niederzier-Oberzier

Fon 02428 – 30 73  
Fax 02428 – 9 04 97 00

## **Musik - Jazz**

### **Swingin' Delight**

Herr Bernd Hahn  
Fuchsweg 32  
50859 Köln

Fon 02234 – 49 71 94  
Mobil 0173 – 839 86 25

### **À la Carte** (geeignet für Empfänge)

Herr Rolf von Ameln

Fon 02251 – 6 45 77  
Mobil 0171 – 930 51 51  
Website: [www.jazz-alacarte.de](http://www.jazz-alacarte.de)

### **River Rine Jazz Band**

Achim Schröter

Fon 0221 – 13 79 66  
Mobil 0172 – 937 55 38

## **Musik - DJ**

### **Mic Quast**

Lechenicher Str. 23  
50937 Köln

Fon 0221 – 41 42 17  
Mobil 0175 – 222 94 55  
Website: [www.micman.de](http://www.micman.de)

### **Mathias Koch**

Heisterbachstr. 2  
50939 Köln

Fon 0221 – 42 50 81  
Mobil 0177 – 408 89 39

**DJ Bocca**  
Matteo Boccamazzo

Hindenburgstr. 46  
42853 Remscheid

Fon 02191 – 5 91 03 37  
Website: [www.dj-bocca.de](http://www.dj-bocca.de)

### **Musik – Pianistin**

### **Musik – Musette á l'accordéon**

### **Musik – Chansons**

### **Musik – Drehorgelspieler**

### **Musik – Live Band**

„Top Gun“  
Herr Martin Frings  
Neustr. 47  
53909 Zülpich

Fon 02252 – 83 47 05  
Mobil 0170 – 481 83 85  
Website: [www.musikbuero-Frings.de](http://www.musikbuero-Frings.de)

### **Party-Symphonie-Orchestra**

Herr Siegfried Streicher  
Schwarzriedweg 9  
33154 Salzkotten

Fon 05258 – 2 17 51  
Mobil 0172 – 352 13 79

### **Musik – Salon Trio**

**Tiffany Salon Trio**  
Herr Uwe Rössler  
Lichtstr. 56  
40235 Düsseldorf

Fon 0211 – 6 80 25 92  
Mobil 0172 – 786 74 61

**Big John Parry**  
Münster Str. 450

40470 Düsseldorf

Fon 0211 – 62 26 51  
Website: [www.bigjohnparry.de](http://www.bigjohnparry.de)

**Elena Langemann**  
Fon 02235– 92 90 75  
Mobil 0173 – 543 84 67

**Lothar Meunier**  
Fon 02058– 61 55  
Website: [www.musette-akkordeon.de](http://www.musette-akkordeon.de)

**Elke Brauer begleitet von Michael Carleton**  
Fon 0221 – 3 40 84 95  
Website: [www.cologne-chanson.de](http://www.cologne-chanson.de)

**Orgels Pitter**  
Peter Kessel  
Fon 02203 – 3 41 00

**Bossa Novas**  
Herr Dr. Christof Spenrath  
Königstr. 84  
41515 Grevenbroich

Mobil 0172 – 260 11 63  
Website: [www.bossa-novas.de](http://www.bossa-novas.de)

**Die Madämchen**  
Frau Dorota Lesch  
Bistritzer Str. 37  
50858 Köln

Fon 02234 – 7 73 29  
Fax 02234 – 49 78 92

## Musik – Alleinunterhalter

### **Gerd Funk**

Andreas Str. 72  
52353 Düren-Merken  
Fon 0241 – 98 12 07

### **Markus Nordt**

Fon 02203 – 1 60 04  
Mobil 0177 – 6 34 73 59  
Website: [www.dertastenfeger.de](http://www.dertastenfeger.de)

## Musik – Miet- und Stimmservice

### **Piano Becker**

Herr Becker  
Kommerner Str. 102  
53879 Euskirchen

Fon 02251 – 78 06 00  
Website: [www.piano-becker.de](http://www.piano-becker.de)

## Raumdekoration

### **Ballonissimo**

Frau Karin Esposito  
Dieselstr. 1 a  
50374 Erftstadt-Lechenich

Fon 02235 – 7 26 83  
(Dienstag Ruhetag)

## Taxi-Service

### **Taxi Althausen**

Frau Althausen  
Carl-Schurz-Str. 57  
50374 Erftstadt-Liblar

Fon 02235 – 29 29

## Pantomime/Artistik

### **Herr Joy Burger**

Mobil 0179 – 5 23 66 10  
Fon 02224 – 82 50 74  
Fax 02224 - 96 96 75  
Website: [www.joy-burger.de](http://www.joy-burger.de)  
E-mail: [joy-burger@gmx.de](mailto:joy-burger@gmx.de)

## Zauberkünstler

### **Tullino – Dipl.-Ing Jörg Tullius**

Postfach1333  
52137 Würselen  
Fon 02405 – 9 24 59

## Professionelle Kinderbetreuung

### **ProKi Kinderevents**

#### **Frau Jenny Gewehr**

Fon 0228 - 948 28 95  
Fax 0228 – 948 14 00  
Website: [www.proki-events.de](http://www.proki-events.de)  
E-mail: [gewehr@proki-events.de](mailto:gewehr@proki-events.de)



1433	Erste urkundliche Erwähnung
um 1500	Entstehung der zweiteiligen Burganlage
bis 1538	im Besitz der Familie von Buschfeld
1538	Hochzeit der Erbtöchter Katharina von Buschfeld mit Hieronymus Wolff zu Friesheim (früher Wolff von Gutenberg)
1538-1954	Stammsitz der Grafen Wolff-Metternich
1605	Umbau der gesamten Anlage
1658-1659	Erneuter Umbau mit Vergrößerung des Herrenhauses. Die Vorburg erhält ihre heutigen Ausmaße
1698	Vollendung der Vorburg mit Ostflügel und Einfahrt
1683-1717	Entstehung der ausgedehnten barocken Parkanlagen, von denen heute nur noch das Gartenparterre in Resten erhalten ist (Architekt unbekannt)
1719-1722	Neugestaltung der Gartenanlagen nach Ergänzungsvorschlägen von G.L. Pictorius  Die Anlage gilt als frühestes Beispiel eines streng linearen, achsenbezogenen Ziergartens nach französischem Muster im Kurstaat Köln, durchaus vergleichbar den kurfürstlichen Gärten in Bonn und Brühl
1850	Umfassender Neubau des Herrenhauses nach Plänen des Kölner Architekten J. Wallée
1878	Zerstörung der Vorburg durch Brand
1879	Wiederaufbau der Vorburg in Form des langen, zweistöckigen Backsteinbaus mit stufenartigen Giebeln, der heute noch erhalten ist
1957	Verkauf des Schlosses und der dazugehörigen Ländereien an die Gemeinde Liblar
1962-1973	Mehrfach wechselnde private Besitzer (u.a. war das Haus Hotel und Sitz einer Ausbildungsstätte des Goethe-Institutes)
1973-1975	Erwerb des Schlosses durch die USW-Grundstücksverwaltungsgesellschaft und Beginn umfassender Restaurierungs- und Umbaumaßnahmen
Ende 1975	Einzug von Lehre, Forschung und Verwaltung in Schloss Gracht
30.04.1976	Offizielle Eröffnung des USW (Universitätsseminar der Wirtschaft)
1985-1986	Umzug der EDV und Renovierung der „Alten Schmiede“ (P III)
1990-1991	Renovierung der Gästezimmer
1992	Renovierung der Fassade des Herrenhauses  40 Bilder kehren ins Schloss zurück, Eigentum der Familie Metternich
1993-1994	Ausbau und Fertigstellung zusätzlicher Gästezimmer auf insgesamt 78 Zimmer
1994	Aus der ehemaligen EDV wird das Plenum P IV
2001	Renovierung der Brückenanlage zum Schlosspark
2004	Übertragung des Seminarbetriebes vom USW auf die ESMT (European School of Management & Technology)
2008	Sanierung des kompletten Schlosssockels