



Werter Gast,

schön, dass Sie sich für eine Feier im Hotel Krupp interessieren.

Die beiliegende Checkliste soll Ihnen helfen alles zu bedenken und uns als Anleitung zur Durchführung Ihrer Veranstaltung dienen.

Unsere Büffets bieten wir Ihnen in den vier großen Geschmacksrichtungen rustikal-deftig, mediterran, klassisch und vegetarisch ab mindestens 30 Gästen an. Änderungen der Speisen sind nach Ihren Wünschen natürlich möglich.

Bei den Menüvorschlägen ist es ähnlich, die 3, 4 und 5 Gang-Menüs sollen die preisliche Gestaltung der jeweiligen Menü-Art darstellen. Einzelne, vergleichbare Speisen auszutauschen ist kein Problem, bei Änderungen der Preiskategorie kalkulieren wir gerne für Sie neu. Menüs sind bis 60 Personen buchbar.

Was den Blumenschmuck angeht, können wir diesen natürlich für Sie besorgen, doch empfehlen wir unseren Gästen, diesen immer selbst im „Blumenladen des eigenen Vertrauens“ zu bestellen und liefern zu lassen. Wir decken ihn dann für Sie ein und entsorgen ihn auch für Sie kostenlos. So haben wir wie Sie die Gewissheit, dass Sie genau Ihre gewünschte Dekoration bekommen und Missverständnisse hierbei ausgeschlossen sind.

Bevor Sie ins Detail gehen, wollen wir einen wichtigen Punkt mit Ihnen klären: Livemusik und Tanz können wir leider nicht annehmen. Das liegt daran, dass unser Hotel meist stark gebucht oder ausgebucht ist und hier massive Störungen der Übernachtungsgäste unausweichlich wären.

Bitte beachten Sie auch, dass wir pro Servicemitarbeiter ab 22h eine zusätzliche Stundenpauschale in Höhe von 35,00€ berechnen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Alles Weitere besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich und wünschen Ihnen schon jetzt eine schöne Veranstaltung im Hotel Krupp und:

guten  Appetit
☆☆☆

Ihr Hotel-Krupp-Team. Immer für Sie in Aktion.



Checkliste für Familienfeiern

Datum der VA:	Art der VA:
Veranstalter / Kontakt:	Adresse:
Telefon:	Telefax:

Raumname:	von:	bis:	Personenzahl:	Setup:	Raummiete:

Ablauf / Getränkeauswahl:	Speisenauswahl / Preis pro Person:

Tischdekoration: Platzteller? Kerzen: Weiße Tischwäsche: Blumenschmuck:	Zimmerbedarf / sonstige Vereinbarungen:

Rechnungsinstruktionen:			
Verteiler:	Küche:	Service:	Rezeption:



*Menü 1: das bewährte Drei-Gang Menü
klassische Rinderkraftbrühe
mit Gemüsestreifen und frischen Kräutern*

*Mediterranes Schweinefilet mit Grillgemüse,
pikantem Tomaten-Dipp mit Oregano, Thymian und etwas Knoblauch
an gratinierten Kartoffeln*

*Dessertvariation Hotel Krupp
hausgemachtes Cappuccino-Eis mit Fruchtsoße
Mascarpone-Himbeer-Quark
Apfelfannkuchen mit Vanilleeis
Frische Früchte
Mousse au Chocolat
34,00€*

Unsere Dessertvariation Hotel Krupp

*bieten wir zu jedem Menü und Büffet an, es soll ja ein besonderes Dessert sein...
Suppe und Hauptspeise können natürlich variieren, ohne dass sich der Preis ändert
wie z.B: Spinatcremesuppe, Champignonrahmsuppe, Gazpacho im Sommer
und ähnliches...*

*Beim Hauptgericht könnten Sie beispielsweise wechseln auf:
mediterran oder auf Mailänder-Art gratiniertes Putensteak mit Papas
gefülltes Schweinefilet im Ganzen gebraten, auf Pfeffersoße mit Kroketten
gemischter Braten von Schwein und Rind,
mit Kasseler auf Wirsinggemüse und Rinderbraten mit leichter Meerrettichsoße,
dazu Bouillonkartoffeln*

Details besprechen wir gerne mit Ihnen, um Ihr perfektes Menü zu gestalten.

und zum guten Schluss

unsere Regionalen der Destillerie Kiesling:

*Hefebrand, Trester, Williams Birne Liköre: Weinbergpfirsich & Himbeere
2cl á 3,50 €*



Menü 2: vegetarisch-mediterran

Amuse-Gueule

Auberginenkaviar-Canapés

Kokos-Mango-Suppe

*mit Würfeln von Mango, Zwiebeln und Tomaten,
einer leichten Knoblauch- Koriander-Zitronengras-Note*

*kleine Gemüselasagne mit Sellerie, Karotten, Blattspinat
& Zucchini in Riesling-Sahne gebacken, mit Käse gratiniert.*

Mit einer leichten Muskat- und Knoblauchnote.

gegrillte Zucchini mit Schafskäse und Kräutern gratiniert

Grillgemüse und Paps mit Ajoli

Dessertvariation Hotel Krupp

hausgemachtes Cappuccino-Eis mit Fruchtsoße

Mascarpone-Himbeer-Quark

Apfelfannkuchen mit Vanilleeis

Frische Früchte

Mousse au Chocolat

37,00€

und zum guten Schluss

unsere Regionalen der Destillerie Kiesling:

Hefebrand, Trester, Williams Birne Liköre: Weinbergpfirsich & Himbeere

2cl á 3,50 €

guten  Appetit
☆☆☆

Ihr Hotel-Krupp-Team.



*Für kleinere Gästekreise zwischen 9 bis 20 Personen möglich:
ein Auswahlmenü*

Die Auswahl für den Gast erhöht sich durch die individuelle Wahl der Hauptspeise. Vorspeise und Dessert sind für alle Gäste gleich. Es stehen mit einem vegetarischen, einem Fischgericht und einem Fleischgericht drei Hauptgerichte zur Wahl.

Die Karte wird beim Platznehmen gereicht und der Gast trifft vor dem Service der Vorspeise oder Suppe seine Wahl...

Suppe oder Vorspeisenteller Hotel Krupp mit:

Räucherlachs-Zucchini-Röllchen mit Gravedsoße, Shrimps Cocktail, Matjestartar mit süßer Chilisoße und Koriander, Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Thunfischsoße und Preiselbeeren, Tomate-Büffelmozzarella mit Balsamico und Carpaccio vom Rind

Menü 1: vegetarisch

*Kartoffel-Gemüse-Gratin und gratiniertes Grillgemüse
mit gebratenen Champignons, dazu Papas mit Ajoli*

Menü 2: fischig:

Zanderfilet auf Grillgemüse

in mediterraner Tomatensoße mit Basmatireis

Menü 3: deftig

Rumpsteak vom Grill

mit Pfefferrahmsoße, Kartoffelgratin und buntem Salat

Dessertvariation Hotel Krupp

*hausgemachtes Cappuccino-Eis mit Fruchtsoße, Mascarpone-Himbeer-Quark
Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis, frische Früchte, Mousse au Chocolat*

Menüpreis mit Suppe: 38,50€ Menüpreis mit Vorspeisenteller: 46,00€

Menüpreis als 4 Gang Menü mit Suppe & Vorspeisenteller: 51,00€



Menü 3: festliches Vier-Gang-Menü

Vorspeisenteller Hotel Krupp

*Räucherlachs-Zucchini-Röllchen mit Gravedsoße, Shrimps Cocktail,
Matjestartar mit süßer Chilisoße und Koriander,
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Thunfischsoße und Preiselbeeren,
Tomate-Büffelmozzarella mit Balsamico und Carpaccio vom Rind*

Festtagssuppe

Gratiniertes Kalbssteak

*mit Blattspinat, Birnenscheiben und Gorgonzola gratiniertes Kalbssteak
dazu Papas & Ajoli-Dipp*

Dessertvariation Hotel Krupp

(wird serviert)

hausgemachtes Cappuccino-Eis mit Fruchtsoße

Mascarpone-Himbeer-Quark

Apfelfannkuchen mit Vanilleeis

Frische Früchte

Mousse au Chocolat

54,00€

Werter Gast,

*natürlich können bei allen Menüs einzelne Gänge durch saisonale Speisen
ausgetauscht oder ergänzt werden.*

Ihr Hotel-Krupp-Team.

Immer für Sie in Aktion.



Menü 4: 5-Gang-Gala-Menü

Vorspeisenteller Hotel Krupp

*Räucherlachs-Zucchini-Röllchen mit Gravedsoße, Shrimps Cocktail,
Matjestartar mit süßer Chilisoße und Koriander,
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Thunfischsoße und Preiselbeeren,
Tomate-Büffelmozzarella mit Balsamico und Carpaccio vom Rind*

Unsere Antwort auf die Bouillabaisse

*Klare Fischbouillon mit ausgewählten Fischfiletstücken,
Pernod und frischen Kräutern*

Zanderfilet & Scampi

auf Basilikum-Schaum an Basmati-Reis-Timbal

Medaillon vom Rinderfilet

*auf Steinpilz-Madeira-Rahmsoße
mit gratinierten Kartoffeln und grünen Bohnen im Speckmantel*

Dessertvariation Hotel Krupp

(wird serviert)

hausgemachtes Cappuccino-Eis mit Fruchtsoße

Mascarpone-Himbeer-Quark

Apfelfannkuchen mit Vanilleeis

Frische Früchte

Mousse au Chocolat

78,00€

guten  Appetit
☆☆☆



Rustikales Büffet

Ahrtaler Riesling Süppchen

mit gerösteten Weißbrotwürfeln und frischen Kräutern

Salatbüffet mit buntem Salat der Saison & hausgemachten Dressings

*Matjessalat Hausfrauen-Art im Glas,
geräuchertes Makrelen Canapé mit Preiselbeer Meerrettich,
kleine Frikadellchen, kalte Schnitzel,
Nudelsalat mit Geflügel und Früchten in Frucht-Currysoße
Tomate Mozzarella, Handkäse, Griebenschmalz*

*Schweinefilet mit Rahmchampignons und Kroketten
Kartoffel-Gemüse-Gratin
Gratinierte Zucchini in Tomatensoße mit Reis
Zanderfilet auf Blattspinat in Weißweinssoße mit Pellkartoffeln
Gratiniertes Hacksteak mit Pommes-Frites*

Dessertvariation Hotel Krupp

(wird serviert)

hausgemachtes Cappuccino-Eis mit Fruchtsoße

Mascarpone-Himbeer-Quark

Apfelfannkuchen mit Vanilleeis

Frische Früchte

Mousse au Chocolat

49,00€

und zum guten Schluss

unsere Regionalen der Destillerie Kiesling:

Hefebrand, Trester, Williams Birne Liköre: Weinbergpfirsich & Himbeere

2cl á 3,50 €



Vegetarisches Büffet

Kokos-Mango-Suppe

*mit Würfeln von Mango, Zwiebeln und Tomaten,
einer leichten Knoblauch- Koriander-Zitronengras-Note*

Salatbüffet mit buntem Salat der Saison

*mariniert gerillte Paprika mit Staudensellerie und Zwiebeln, angemachte Oliven
Nudelsalat mit Weintrauben und Anans in Fruchtcurry
& hausgemachten Dressings*

*Tomate mit Büffelmozzarella, Balsamico, Olivenöl, & Pfeffer aus der Mühle
marinierter Schafskäse mit Paprika, Oliven, Kirschtomaten und Zwiebeln
gefüllte getrocknete Tomaten in Parmesan-Pesto
gratinierte Antipasti aus Paprika, Auberginen, Zucchini und frischen Champignons
mit Knoblauch und Parmesan überbacken
Auberginenkaviar-Canapés*

*Grillgemüse in süßer Chilisoße mit Bandnudeln
Gemüselasagne mit Sellerie, Karotten, Blattspinat & Zucchini in Riesling-Sahne
gebacken, mit Käse gratiniert. Mit einer leichten Muskat- und Knoblauchnote.
Sellerieschnitzel mit gebratenen Champignons und holländischer Soße & Reis
gegrillte Zucchini mit Schafskäse und Kräutern gratiniert
Sellerieschnitzel mit gebratenen Champignons
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark*

Dessertvariation Hotel Krupp

(wird serviert)

hausgemachtes Cappuccino-Eis mit Fruchtsoße

Mascarpone-Himbeer-Quark

Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis

Frische Früchte

Mousse au Chocolat

56,00€



Mediterranes Büffet

Minestrone

Salatbüffet mit buntem Salat der Saison

*mariniert gerillte Paprika mit Staudensellerie und Zwiebeln, angemachte Oliven
gegrillte Zucchini und Auberginen & hausgemachten Dressings*

*Tomate mit Büffelmozzarella, Balsamico, Olivenöl, & Pfeffer aus der Mühle
Räucherlachs-Zucchini-Röllchen mit Gravedsoße*

Matjestartar mit süßer Chilisoße und Koriander im Glas

*Vitello Tonnato nach unserer Art: Kalbsrücken rosa gegrillt, mit Thunfischsoße,
Orangenfilets und Preisbeeren*

*marinierter Schafskäse mit Paprika, Oliven, Kirschtomaten und Zwiebeln
gefüllte getrocknete Tomaten in Parmesan-Pesto
Melone mit Parmaschinken Carpaccio vom Rind*

Gratinierte Gemüselasagne

Zanderfilet

*auf Grillgemüse mit Thymian, Basilikum und Oregano
und Tomatensoße mit Papas & Ajoli*

Kalbssteaks Mailänder-Art

mit Birne, Blattspinat und Gorgonzola überbacken, dazu Basmatireis

Kaninchenragout andalusische Art

*mit Gemüse in Rotweinssoße
dazu Rosmarinkartoffeln*

Dessertvariation Hotel Krupp - mediterran

(wird serviert)

hausgemachtes Cappuccino-Eis mit Fruchtsoße

Mascarpone-Himbeer-Quark

Frische Früchte & Tiramisu

64,00€



Galabüffet – klassisch

Rinderkraftbrühe

Salatbüffet mit buntem Salat der Saison & hausgemachten Dressings

*Schräger Tomatenpudding mit Garnelen-Avocados-Mango-Salat im Glas
Roastbeef rosa gebraten, kalt, mit Remouladensoße
Matjes-Cocktail mit süßer Chilisoße, Ananas, Äpfeln und Weintrauben im Glas
Vitello Tonnato nach unserer Art: Kalbsrücken rosa gegrillt, mit Thunfischsoße,
Orangenfilets und Preisbeeren
Räucherlachs-Zucchini-Röllchen mit Gravedsoße
gefüllte getrocknete Tomaten in Parmesan-Pesto
Melone mit Parmaschinken
Carpaccio vom Rind*

Lachslasagne mit Steinpilzen

*Nordlandlachs mit frischem Gemüse und Steinpilzen zur Lasagne gebacken,
mit Käse gratiniert*

Kalbssteaks Mailänder-Art

mit Birne, Blattspinat und Gorgonzola überbacken, dazu Basmatireis

Zanderfilet

auf Lauchgemüse in Rieslingrahm und Pellkartoffeln

Rosa gegrilltes Rumpsteak

*auf Pfefferrahmsoße mit grünem Pfeffer
dazu buntes Gemüse und Kartoffelgratin*

Dessertvariation Hotel Krupp

(wird serviert)

*hausgemachtes Cappuccino-Eis mit Fruchtsoße, Mascarpone-Himbeer-Quark
Apfelfannkuchen mit Vanilleeis, frische Früchte Mousse au Chocolat*

73,00€