

Lieber Gast!

„Feier-Tage“ sind die schönsten Tage – ob privat oder geschäftlich!

Wir bieten Ihnen für diese Anlässe kulinarische Verführungen der besonderen Art.

Vieles ist möglich – vom farbenprächtigen Menü, über lustvolle Buffets, bis hin zu verrückten Inszenierungen.

Wir gestalten jede kulinarische Verführung individuell, je nach Jahreszeit. Frühling, Sommer, Herbst und Winter bestimmen somit unser regelmäßig wechselndes Angebot.

Selbstverständlich ist jede Kombination aus den unterschiedlichen Gerichten möglich. Ganz nach Ihrem Geschmack!

Oder lieben Sie Überraschungen? Dann genügen uns Ihre Lieblingszutaten und unser Küchenteam wird ein individuelles Menü oder Buffet für Sie zubereiten.

Unsere Küche positioniert sich als „Klassisch- Modern“ – traditionelle Rezepte gehen Hand in Hand mit Zutaten aus aller Welt.

Qualität wird bei uns groß geschrieben. Wir verarbeiten nur frische und hochwertige Rohprodukte. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir aus diesem Grund für Sie und Ihre Gäste nur ein gemeinsam abgesprochenes Menü oder Buffet zubereiten.

Für das passende Ambiente wird gesorgt! Gerne dekorieren wir nach Ihren Wünschen und Ideen!

Haben wir Ihre LUST auf FEIER-TAGE im mondavy geweckt? Dann freuen wir uns auf Sie und Ihre Gäste.

Um alles perfekt in Szene zu setzen, bitten wir Sie, ca. 3 Wochen vor Ihrer Veranstaltung einen Termin mit uns zu vereinbaren – so können wir am besten auf Ihre Wünsche eingehen.

Mit feierlichen Grüßen Ihr Restaurant Mondavy Team

Für den Empfang Ihrer Gäste

Begeistern Sie Ihre Gäste mit kleinen Appetitanregern und einem Aperitif, damit schaffen Sie die richtige Stimmung für eine gelungene Veranstaltung.

Gerne servieren wir Ihnen den Aperitif und die Appetitanreger bei gutem Wetter auf unserer Sonnenterrasse oder im Foyer.

Aperitif:

Sektempfang	Winzersekt trocken	21,00 € p. Flasche
Proseccoempfang	Prosecco trocken	19,50 € p. Flasche
Champagner	Veuve Clicquot Brut	49,90 € p. Flasche
	Moët & Chandon Brut	49,90 € p. Flasche

Appetitanreger:

Verschiedene Canapés	ab 2,50 € p. Stück
Löffeldegustation	ab 2,50 € p. Stück
Weckgläschen Variation	ab 3,80 € p. Stück

Auf Anfrage unterbreiten wir Ihnen gerne auch spezielle Angebote:

Getränkepauschalen
Cocktailbar mit Showshaker
DJ mit eigener Musikanlage

Getränkepauschalen

Verehrte Gäste, unsere Getränkepauschalen gelten für die komplette Dauer Ihrer Veranstaltung.

Getränkepauschale | 42,00 Euro pro Person

Wir empfangen Sie mit:
Prosecco Yello Frizzante trocken und Orangensaft

Alkoholfreie Getränke:
Mineralwasser, Cola, Fanta, Cola light, Sprite, Apfelschorle, alkoholfreies Bier,
Orangensaft und Apfelsaft

Biere vom Fass:
Warsteiner Bier, Hövels Bitterbier und Prinz Luitpold Weizenbier

Weine:
Hauswein rot und weiß

Heißgetränke:
Kaffee Creme, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Milchkaffee
und Tee

Digestive:
Ramazzotti, Aversa, Jägermeister, Tequila und Sambuca

Getränkepauschalen

Getränkepauschale II 49,00 Euro pro Person

Wir empfangen Sie mit:
Prosecco Yello Frizzante trocken und Orangensaft

Alkoholfreie Getränke:
Mineralwasser, Cola, Fanta, Cola light, Sprite, Apfelschorle, alkoholfreies Bier,
Orangensaft und Apfelsaft

Biere vom Fass:
Warsteiner Bier, Hövels Bitterbier und Prinz Luitpold Weizenbier

Weine:
Hauswein rot und weiß

Heißgetränke:
Kaffee Creme, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Milchkaffee
und Tee

Digestive:
Ramazzotti, Averna, Jägermeister, Tequila, Sambuca, Bailey`s

Longdrinks:
5 Longdrinks aus der aktuellen Getränkekarte

Getränkepauschalen

Getränkepauschale III 59,00 Euro pro Person

Wir empfangen Sie mit:
Prosecco Yello Frizzante trocken und Orangensaft

Alkoholfreie Getränke:
Mineralwasser, Cola, Fanta, Cola light, Sprite, Apfelschorle, alkoholfreies Bier,
Orangensaft und Apfelsaft

Biere vom Fass:
Warsteiner Bier, Hövels Bitterbier und Prinz Luitpold Weizenbier

Weine:
Rotwein, Weißwein aus der aktuellen Weinkarte bis 25,00€

Heißgetränke:
Kaffee Creme, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Milchkaffee
und Tee

Digestive:
Ramazzotti, Averna, Jägermeister, Malteser, Tequila, Sambuca, Bailey's
und Grappa

Longdrinks:
10 Longdrinks aus der aktuellen Getränkekarte

Mediterranes Buffet I

KALTES

Antipasti-Variation

(italienischer Schinken, Oliven, Balsamicozwiebeln, gegrilltes Gemüse)

Mozzarella und Strauchtomate mit Basilikum-Pesto

Mediterraner Kartoffelsalat

(Kartoffeln mit Paprika, Oliven, roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten
und Basilikum in Senf-Kartoffeldressing)

Dünn aufgeschnittene gegarte Putenbrust mit Thunfischsauce und Kapern

WARMES

Bruschetta vom Nilbarsch auf Spitzkohlgemüse

Piccata von der Putenbrust auf Paprika-Gemüse

Penne Rigate in Tomatensauce

Kräuterreis

DESSERTS

Limetten-Quark-Mousse

Panna Cotta mit Beerensauce

ab 20 Personen pro Person € 24,90

Rustikales Buffet

KALTES

Variation von Räucherfisch mit Meerrettichsahne und Senf-Dill-Sauce
In Brühe gegarter Tafelspitz mit Lauchsauerrahm
Altdeutscher Kartoffelsalat mit Speck und Gurke
Scheiben vom Rinderbraten mit Kräutervinaigrette
Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing

WARMES

Westfälischer Kartoffeleintopf mit Mettwurst
Lachsfilet in leichter Senfsauce
Gemischtes Filetgeschnetztes in Pilzrahm
Pfeffernackenbraten in kräftiger Sauce
Kartoffelgratin
Reis
Wonnekraut
Gemüse der Saison

DESSERT

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat in Weckgläsern
Grießpudding mit Schokoraspeln

ab 20 Personen pro Person € 29,50

Mediterranes Buffet II

KALTES

Antipasti-Variation

(italienischer Schinken, italienische Salami, verschiedene Oliven, Balsamicozwiebeln, marinierte Champignons, gegrillte Gemüse)

Büffel-Mozzarella und Strauchtomate mit Basilikum-Pesto

Mediterraner Kartoffelsalat

(Kartoffeln mit Paprika, Oliven, roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Basilikum in Senf-Kartoffeldressing)

Gambas mit Chorizo

Vitello Tonnato

WARMES

Saltimbocca vom Seeteufel auf Spitzkohlgemüse

Mit Kräutern geschmorte Lammkeule in eigener Sauce

Kleine Kalbssteaks in Portweinjus

Ratatouille

Rosmarindrillinge

Gnocchi in Basilikum-Rahm

DESSERT

Tiramisu

Zabaione mit frischen Früchten

ab 20 Personen pro Person € 32,90

Gala-Bufferet

KALTES

Carpaccio von der Pute mit Tomatenpesto
Marinierter Lachs mit Limettenvinaigrette
Garnelen mit Chorizo gebraten
Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße
Rosa gebratenes Roastbeef mit Oliven-Kräuter-Tapenade
Grüner Nudelsalat mit Paprika
Verschiedene Blattsalate mit Dressing

WARMES

Kräuterschaumsüppchen
Lachs und Zander in Safranschaum
Schmorbraten vom Rind mit Pfefferrahmsauce
Schweinefilet unter der Kräuterkruste in Pilzrahm
Züricher Geschnetzeltes
Spätzle
Reis
Rosmarin-Drillinge
Gemüse der Saison

DESSERT

Passionsfruchtmousse
Tiramisu
Marmoriertes Mousse au Chocolate mit frischen Früchten

ab 20 Personen pro Person 32,90 €

Kulinarisches Buffet

KALTES

Salat von Flußkrebse, Orangen, Trauben und Melone mit Cocktailsauce
Strauchtomaten mit mariniertem Schafskäse
Auswahl an Rohkost mit verschiedenen Dips
Terrine von Waldpilzen und Kräutern mit Bündnerfleisch
Mit Rauchlachs gefüllte Crepes an Schnittlauchschnitzwerk
Blattspinat-Tarte mit Gorgonzola gratiniert

WARMES

Tomatenessenz mit Basilikum-Nocken
Zanderfilet mit einer Olivenkruste gratiniert
Riesengarnelen auf geschmolzenen Strauchtomaten
Medaillons vom Kalb mit Portwein-Schalotten-Jus
Hähnchenbrustfilet im Parmaschinkenmantel
Gebratene Drillinge
Kartoffelbaumkuchen
Wildreis und Basmatireis
Spitzkohlgemüse mit getrockneten Tomaten
Gemüse der Saison

DESSERT

Grand Marnier-Parfait
Schokoküchlein mit Limettencreme gefüllt
Creme Brulee
Variation von Rohmilchkäse mit Feigensenf

ab 20 Personen pro Person 39,90 €

Menü-Vorschläge für die Monate Mai/Juni

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Thunfischsteak auf Spargel-Kirschtomaten-Salat

€€€

Zanderfilet mit Weißweinschaum an Salatturm in Balsamicodressing

€€€

Gebratene Riesengarnelen auf Orangen-Fenchel-Safran-Salat

€€€

Bärlauchschaumsüppchen mit Flußkrebse

€€€

Tomatenessenz mit Bärlauch-Nocken

€€€

Mit Kräutern und Knoblauch gebratene Riesengarnelen
auf Spaghettini mit geschmolzenen Strauchtomaten

MENÜ-VORSCHLÄGE FÜR DIE MONATE MAI/JUNI

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratene Entenbrust mit Balsamicojus
auf gebratenem Spargel, dazu Drillinge

€€€

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Portweinschalotten auf Risotto

€€€

Lammkarree mit Bärlauchkruste auf Ratatouille-Gemüse
und gebratenen Kartoffelwürfeln

€€€

Kross gebratener Wolfsbarsch auf Spitzkohlgemüse mit sautierten Kartoffelwürfeln

€€€

Zanderfilet mit Rieslingsschaum auf Balsamicolinsen

€€€

Steinbeißerfilet mit Waldmeisterkruste auf Kohlrabi-Karotten-Gemüse
mit Würfeln von der violetten Kartoffel

€€€

Portion Spargel mit jungen Kartoffeln und Sauce Hollandaise, dazu...

...ein kleines Rumpsteak *oder*

...ein kleines Kalbssteak *oder*

...ein kleines Lachssteak

Menü-Vorschläge für die Monate Mai/Juni

DESSERTS

Grand Marnier-Parfait mit Erdbeeren

€€€

Himbeertörtchen mit karamellisiertem Pistazieneis

€€€

Schokotörtchen mit Ananas-Estragon-Kompott

€€€

Crepe Suzettes mit Orangenfilets

€€€

Käseauswahl mit Feigensenf und gerösteten Nüssen und Kernen

ab 10 Personen Preis pro Person...

...als 3-Gang-Menü € 25,50

...als 4-Gang-Menü € 30,90

...als 5-Gang-Menü € 35,50

Menü-Vorschläge für die Monate Juli/August

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Mit Lavendelhonig gratinierter Ziegenkäse auf
sautierten Shiitake-Pilzen

Krustentierschaumsüppchen mit Garnelenwürfeln

Tomaten-Orangen-Suppe

Salatturm mit frischen Beerenfrüchten in Holunderblütenvinaigrette

Erdbeer-Gorgonzola-Salat mit Balsamico

Spaghettini mit Gambas, Chorizo und Lauchzwiebeln

MENÜ-VORSCHLÄGE FÜR DIE MONATE JULI/AUGUST

HAUPTGERICHTE

Piccata Milanese (vom Kalb) mit Paprikagemüse und
gebratener Thymianpolenta

Mit Schinken und Salbei gefüllte Hähnchenbrust auf
Penne mit mediterranem Gemüse

Doradenfilet auf Karotten-Zuckerschoten-Gemüse mit Basmatireis

Rumpsteak auf lauwarmem mediterranem Kartoffelsalat

Mit getrockneten Strauchtomaten gespickter Seeteufel auf
Knoblauch-Basilikum-Risotto

Ossobuco auf Auberginenkonfit mit sautierten Kartoffelwürfeln

Barbarie-Entenbrustfilet mit Reineclaudencompott, Spitzkohlgemüse
und gebratenen Drillingen

Menü-Vorschläge für die Monate Juli/August

DESSERTS

Grand Marnier-Parfait mit deutschen Erdbeeren

Himbeertörtchen mit karamellisiertem Pistazieneis

Limettensorbet mit karamellisierten Apfelspalten

Pfirsich-Basilikum-Mousse mit Blaubeercompott

Käseauswahl mit Feigensenf und gerösteten Nüssen und Kernen

ab 10 Personen Preis pro Person...

...als 3-Gang-Menü € 25,50

...als 4-Gang-Menü € 30,90

...als 5-Gang-Menü € 35,50

Kapazitäten für Veranstaltungsräume

Raum	Max. Personenzahl	Buffet	Menü
alpha	28	nicht möglich	möglich
beta	40	möglich	möglich
Restaurant	80	möglich	möglich
Terrasse	80	möglich	möglich

Korkgeld: 13,00 € pro 0,7Liter- Flasche inkl. Kühlung, Lagerung und Entsorgung

Tellergeld für eigene Torten: 1,90 € pro Teller inkl. Besteck

Unsere Preise sind inkl. der gesetzlichen USt. und Bedienungsgeld.

Außerdem beinhalten unsere Preise die Bereitstellungskosten der einzelnen Räume sowie die hauseigene Tischdekoration.

Bitte informieren Sie sich über unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Stand 03/2010

Restaurant Mondavy

Am Gottesacker 70

D-44143 Dortmund

Fon: +49(0)231 477 377-0

Fax: +49(0)231 477 377-10

<http://www.mondavy.de>