



# KaffeeMühle

---

Museumscafé am LVR-RömerMuseum

---

## Angebotsmappe 2017

### Herzlich Willkommen bei uns in der KaffeeMühle am LVR-RömerMuseum,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und hoffen,  
dass Ihnen unsere Buffetvorschläge schon etwas Vorfreude  
auf Ihre Feierlichkeit bereiten.

Eine Feierlichkeit ist mit viel Organisation verbunden,  
daher möchten wir Ihnen bei der Planung mit Rat und Tat zur Seite stehen.  
Ob Geburtstage, Hochzeiten oder Betriebsfeiern, wir passen uns Ihrem Anlass an.

Mögen Sie es ein wenig anders, dann schauen Sie bei unserem Eventerlebnis  
„Auf der Fährte von Apicius“ in der Römischen Herberge nach,  
bei denen Sie in Begleitung einer Gastwirtin die römische Küche erleben können.  
Unsere Buffets bieten eine Vielzahl von Speisen für den modernen Geschmack.

Um Sie in Ruhe und mit Zeit beraten zu können, besprechen wir in  
einem persönlichen Termin alle Einzelheiten, die Ihnen am Herzen liegen.

**Noch Fragen? Vereinbaren Sie telefonisch mit uns einen Gesprächstermin.**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
Nadine Inderfurth, Fadil Kryezi & Christoph Staymann



# KaffeeMühle

Museumscafé am LVR-RömerMuseum

## Räumlichkeiten

Mühlenturm (55 Personen)

Neubau (70 Personen)

## Zusatzleistungen

Beamer	- 25 €
Leinwand	- 35 €
Tischdecke	- 1 € / Stück
Stoffserviette	- 1 € / Stück
Blumendeko	- 1,50 € pro Person
Stehische	- 2 inkl. (pro 20 Personen) 15 € pro weiterer Tisch

## Trauungen

Standesamtliche Trauung im Mühlenturm – 150 € pauschal Raummiete  
(nach Rücksprache mit dem Standesamt)

Sektempfang – 19 € pro Person  
mit Häppchen, Tafelwasser und Saft für 2 Stunden

Blumenbouquet – 20 €

## Partner / Kontakte

Hotel Restaurant Neumaier & Schützenhaus Xanten

Tel. 0 28 01-71 57 0 · [www.hotel-neumaier.de](http://www.hotel-neumaier.de) [info@minexa.de](mailto:info@minexa.de)

Liste für Feierlichkeiten

Bands & DJ's

# Kaffee & Kuchen

## Kaffee-Kuchen-Arrangement

1 Stück Blechkuchen mit Kaffee und Tee unbegrenzt – **7,90 €** pro Person

## Auszug aus der Getränkekarte

### Alkoholfreie Getränke

fritz-kola	0,3 ltr	2,65 €
fritz-kola zuckerfrei	0,3 ltr	2,65 €
fritz-kola mischmasch	0,3 ltr	2,65 €
fritz-spritz Bio-Apfelsaftschorle, Bio-Rhabarbersaftschorle	0,3 ltr	2,65 €
fritz-limo Orangenlimonade, Zitronenlimonade	0,3 ltr	2,65 €
Rheinfels	0,25 ltr	2,65 €

### Flaschenbiere

König Pilsener	0,33 ltr	3,00 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 ltr	3,00 €
Erdinger Hefeweizen	0,33 ltr	3,00 €
Erdinger alkoholfrei	0,33 ltr	3,00 €
Erdinger Sommerweiße	0,33 ltr	3,00 €
Diebels Alt	0,33 ltr	3,00 €

### Kaffeespezialitäten

Pott Kaffee	2,20 €
Espresso	2,20 €
Cappuccino	2,70 €
Latte Macchiato	2,70 €
Milchkaffee	2,70 €
Heisse Schokolade	2,70 €

### Tee

Frucht, Pfefferminz, Schwarz, Grün	2,20 €
------------------------------------	--------

# Frühstücksbuffet KaffeeMühle

10.00 Uhr bis 13.00 Uhr / erster Sonntag im Monat oder auf Anfrage

Brötchen, Brot von der Mühle, Croissants, Fladenbrot  
Butter, Margarine

Marmelade, Nutella, Honig & Rübenkraut  
Käsevariationen, angemachter Frischkäse Moretum (römischer Kräuterfrischkäse)

Aufschnitt, Schinken, Bratenaufschnitt & Mett

Tomate-Mozzarella-Basilikum  
Tomaten & Gurken

Joghurt, Müsli, Quark  
Aufgeschnittenes Obst & Obstsalat

Räucherlachs, Meerrettich, Dill-Senf-Sauce

Rührei, gekochtes Ei, Spiegelei (auf Nachfrage frisch)  
Bacon, Nürnberger, Minifrikadellen

Suppe des Tages

## Getränke

Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao, Wasser  
1 Glas Orangensaft oder Apfelsaft pro Person

## Preise

Erwachsene	14,90 €
Kinder ab 13 Jahre	14,90 €
Kinder 7-12 Jahre	8,90 €
Kinder 4-6 Jahre	4,90 €
Kinder bis 3 Jahre	frei

Gesellschaften ab 10 Personen können gerne gegen Aufpreis  
das Frühstücksbuffet mit Mittagessen (Brunch) buchen!

# Brunch KaffeeMühle

Bunter Brötchenkorb und frisches Brot  
Moretum & Butter

Verschiedene Aufschnittarten, Schinken roh und gekocht, Käsevariation,  
Marmelade, Honig, geräucherter Lachs, Dill – Senfsauce Sahnemeerrettich,  
Tomate-Mozzarella, Rührei, gekochte Eier

Getränke zum Frühstück  
Kaffee, Tee oder Kakao, Orangensaft, Milch

- Rinderkraftbrühe mit reichlich Einlage
- Salatbuffet mit zwei Dressing, Melone mit Minze und Portwein, erlesene Antipasti, Roastbeef kalt, mariniertes Schafskäse, Onsen-Ei mit pulled Lachs & Rucola, Tafelspitz in Kräutervinaigrette

## Zwei Hauptgänge zur Wahl:

- Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce
  - Hähnchenbrustfilet in Estragonsauce
    - Rinderbraten in Rotweinsauce
  - Geschmorte Lammkeule in Thymianjus
- Lachsfilet auf Wurzelgemüse mit Senfsauce
  - Buntbarschfilet in Kokos – Currysauce
    - Falafel mit Minz – Joghurt

Spätzle, Kartoffelgratin, Rösti

bunte Gemüseauswahl

## Zwei Desserts auswählen!

- Herrencreme, Limonen – Joghurtcreme
  - Mascarpone mousse mit Blaubeeren
    - Malagacreme
- Pumpernickelmousse mit marinierten Kirschen
  - marmorierte Mousse au Chocolat

## Preise

33,50 € mit Vorspeise

26,00 € ohne Vorspeise



# KaffeeMühle

Museumscafé am LVR-RömerMuseum

## Buffets für Ihre Party

(ab 30 Personen)

### Currywurstbuffet

Currywursttopf  
3erlei Chili dazu  
Baguettebrot & Kräuterbutter

**8,90 €**



### HOT! HOT! HOT!

Gemischter Brotkorb dazu hausgemachte Kräuterbutter & Frischkäsedip  
Chili con carne  
Chili sin carne (vegetarisch)

**10,90 €**



### Volle Pulle Niederrhein

Kasseler & Dicke Rippe  
Möhrenuntereinander & Sauerkrautuntereinander, Senf

**12,90 €**

## **Built your Burger Buffet**

Vegetarische, Rindfleisch- und Putensteak-Burger  
Zwiebeln, Salat, Tomate, Pepperoni, Gurke, Mayo, Ketchup, BBQ-Sauce  
Wedges & Pommes frites, Zwiebelringe

**13,90 €**



## **Schnitzelalarm!**

Panierte Putenknusperschnitzel  
Schweineschnitzel  
Jägersauce, Zigeunersauce, Curry-Mango-Chutney  
Wedges & Kartoffelgratin  
Krautsalat & Gurkensalat  
Gemischter Brotkorb Kräuterbutter

**14,90 €**



## **Da brennt die Mühle!**

Antipastiauswahl, Salate  
Grillbrot, Kräuterbutter, Dips  
Vom Grill:  
Putensteaks, Bauch, Nacken, Würstchen,  
Gratin, Wedges, Ofenkartoffel

**18,90 €**



# Bau dir Dein Buffet

(mindestens 2 Gänge)

**pro Person 7,50 €**

## Wähle 3 Vorspeisen:

- Melone mit luftgetrocknetem Knochenschinken
  - Antipasti – Marinierte mediterrane Gemüse
    - Tomate-Mozzarella-Basilikum
- Tafelspitz in Kräutervinaigrette mit Zwiebeln
  - Rucola auf gebratener Hähnchenbrust
  - Crepes gefüllt mit Lachsmousse
- Räucherfischplatte-Forelle, Lachs, Makrele (+2 €)

**pro Person 3,90 €**

## Wähle 1 Suppe (0,2 l):

- Zwiebelsuppe aus der Provence
- Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben und feinem Gemüse
  - Rindfleischsuppe mit reichlich Einlage
  - Tomatencreme mit Wodka abgeschmeckt
    - Rote Beete Suppe mit Schmand

**pro Person 12,80 €**

## Wähle 3 Hauptgänge:

- Medaillons vom Schweinefilet in bunter Pfeffersauce
- Niederrheinischer Sauerbraten in Rosinen-Mandelsauce
- Geschmorte Lammkeule in Rotwein-Knoblauchsauce
  - Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille
  - Pulled Pork mit Portweinzwiebeln
  - Ragout von der Pute in Estragonrahm
    - Filet vom Seehecht
  - Zanderfilet auf gerahmten Wirsing
- Lachsbraten mit Kräutern, getrockneten Tomaten & Oliven



## Vegetarische Hauptgerichte:

- Falafelbratling auf würzigem Pfannengemüse
- Spinat – Ricotta Tortellini mit Pomodorisauce
- Gemüse – Pfannkuchentorte mit SourCream
  - Gemüselasagne

## Wähle 2 Beilagen:

Kartoffelgratin, Polentataler, Butterspätzle, Schmörkes, Röstitaler

## Gemüseauswahl macht der Koch!

pro Person 3,90 €

## Wähle 2 Desserts:

- Herrencreme mit Stroh
- Panna cotta mit Himbeermark
- Rote Grütze mit Vanillesauce
  - Mousse au Chocolat
- Mascarponecreme mit Blaubeeren
- Limonen-Joghurtcreme mit Limoncello

pro Person 5,90 €

Internationale Käseauswahl mit Trauben & Brot



## Getränkepauschale:

19 Uhr bis 2 Uhr (7 Stunden)

Bier, Wein & Sekt, Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Wasser, Ramazzotti, Jägermeister, Obstler, Williamsbirne, Whiskey, Vodka, Korn, Malteser, Kümmerling, Underberg, Kaffee

**27,00 € pro Person**

Nach Ablauf der Getränkepauschale werden 50,00 € pro halbe Stunde berechnet.