

# Angebotsmappe für festliche Anlässe

## Salvete!

Herzlich Willkommen bei uns in der Römischen Herberge,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und hoffen, dass Ihnen unsere Pauschalangebote und 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 Hochzeiten, Geburtstage oder Betriebsfeiern, wir passen uns Ihrem Anlass an.

Mögen Sie es ein wenig anders, dann schauen Sie bei unserem Legionärsmahl mit Plinius und Plautus oder „Auf der Fährte von Apicius“, 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

## Inhaltsangabe

Willkommen	Seite 1
Inhaltsangabe	Seite 2
Räumlichkeiten / Zusatzleistungen / Empfänge / Partner & Kontakte	Seite 3
Kaffee & Kuchen / Auszug Getränkekarte	Seite 4
Auf der Fährte des Apicius	Seite 5
Auswahlkarte für Gruppen	Seite 8
Hochzeitsbuffet der Römischen Herberge	Seite 9
Buffet Ad Sanctos	Seite 10
Mediterranes Buffet	Seite 11
Buffet Niederrheinische Träumereien	Seite 12
Buffet Xantener Impressionen	
Festpreisangebote	Seite 13

## Räumlichkeiten

**Roter Gastraum**  
(70 Personen)

**Weißer Gastraum**  
(40 Personen)

**Überdachter Säulengang**  
(60 Personen)

**Garten**  
(60 Personen)

---

## Zusatzleistungen

**Freie Trauungen im Garten der Römischen Herberge**  
(Ab 18:30 Uhr möglich)  
**150 € pauschal**

**Beamer 25 € / Leinwand 35 €**

---

## Empfang

**Empfang mit Feuerschale und  
(heißem) Quittenwein oder Mulsum**  
6,50 €

**Cocktails**  
4,00 € pro Cocktail  
(nach Absprache)

---

## Partner / Kontakte

**Hotel Restaurant Neumaier & Schützenhaus Xanten**  
Tel. 02801-71570

**Liste für Feierlichkeiten**  
Bands & DJ's

## Kaffee & Kuchen

### Kaffee-Kuchen-Arrangement

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

**Sie bringen Ihren Kuchen selber mit**  
in Verbindung mit Mittag- oder Abendessen 5,90 € / Gedeck  
für Kaffee, Tee, Geschirrbenutzung und Service

**Sie bringen Ihren Kuchen selber mit**  
in Verbindung mit Mittag- oder Abendessen 3,30 € / Gedeck  
Geschirrbenutzung und Service **zuzüglich** Kaffee und Tee nach Verbrauch

(Kinder ab 6 Jahre werden bei den Kaffeegedecken voll berechnet)

## Auszug aus der Getränkekarte

König Pilsener 0,3ltr	2,90 €
Erdinger Hefeweizen 0,5ltr	4,60 €
Flaschenbier:	
König Pilsener alkoholfrei 0,33ltr	3,00 €
Diebels Alt 0,33ltr	3,00 €
Sinalco Cola, Sinalco Orange, Sinalco Zitrone 0,3ltr je	2,60 €
Flasche Rheinfels Mineralwasser 0,7ltr	6,50 €
Tasse Kaffee oder Espresso je	2,60 €
Cappuccino, Kakao	3,30 €
Latte Macchiato	3,40 €
div. Spirituosen (z.B. Underberg) 2cl	2,60 €
Kirschwasser, Himbeergeist, Grappa 2cl je	3,80 €
0,2ltr Karaffe offener Wein	5,90 €
Flaschenweine	ab 21,90 €/0,7ltr

## ERLEBNIS-ARRANGEMENT

### **Auf der Fährte des Apicius**

Begeben Sie sich auf eine Zeitreise in die Welt der Römer und erleben Sie lukullische Gaumenfreuden der Colonia Ulpia Traiana.

Die Römer wussten, wie man es sich gut gehen lässt.

Lassen Sie sich verzaubern und genießen Sie die einmalige Atmosphäre der römischen Stadt mit dem herrlichen Blick auf das rekonstruierte Amphitheater und den Tempel.

Unser Restaurant in der Römischen Herberge ist bekannt für seine Küche nach antiken Originalrezepten\*. In der historischen Umgebung von Thermen und Kräutergarten heißen wir Sie willkommen - Salvete!

#### Arrangement

Führung durch den Archäologischen Park

Römische Leihgewänder

Römische/r Gastwirt/in

Ein Becher Aperitif Mulsum (Gewürzwein)

Römisches Menü (3- oder 4-Gang)

Vergabe römischer Namen

Erleben römischer Spiele

Ein Lorbeerkranz für den Abend

Obst nach dem Essen

Tafelwasser in Krügen

Tontaler

\*Das Kochbuch des Römers Apicius überlieferte eine reichhaltige Sammlung an antiken Rezepten. In der Römischen Herberge kochen wir nach diesen Rezepten. Nicht alle Rezepte gelangen buchstabengetreu in den Kochtopf, einige Gerichte sind nur römisch inspiriert. Bei den einzelnen Speisen sind die Quellen genau angegeben. Das Kochbuch des Apicius können Sie im Museumsshop auch käuflich erwerben.

Zu jedem Menü reichen wir Fladenbrot (quadra) und Weinbrötchen (mustea)

Wir bitten um einheitliche Menüwahl für die ganze Gesellschaft.

Für Vegetarier halten wir gerne nach Rücksprache eine Alternative bereit.

Der Eintrittspreis in den LVR-Archäologischen Park ist in den Preisen nicht inbegriffen. Bitte entrichten Sie den Eintritt direkt an der Kasse. Für Veranstaltungen nach 18.00 Uhr entfällt der Eintritt.

## I Vorspeisen

1 zur Wahl

diversi gustationes

gemischte Vorspeisen mit Lukanischen Würstchen (Apicius II, 4),  
diverse Gemüse und marinierte Oliven,  
Moretum (Kräuterkäse nach einem Gedicht aus Appendix Vergiliana),

lenticulam de castaneis

Linsen mit Kastanien, dazu Zander  
(Apicius V, 2, 2)

licanicae cum pulte hordeaca lenticulariaque  
Lukanisches Würstchen an Gersten- Linsengemüse

\*\*\*\*\*

## II Suppen

1 zur Wahl

gustum de bulbos

Zwiebeltopf mit Hühnerfleisch  
(Apicius IV, 5, 2)

betacios varronis

Rote Rübensuppe nach Art des Varro  
(Apicius III, 2, 4)

(p)tisana farrica

Gerstensuppe  
(Apicius IV, 4, 2)

### III Hauptgerichte

2 zur Wahl

minutal ex praecoquis (Apicius IV, 3, 6)  
Frikassee vom Schwein mit Aprikosen

lucius in pisce asso (Apicius X, 3, 3)  
Hecht in Kräutersauce für gebratenen Fisch

pullum numidicum (Apicius VI, 9, 4)  
Huhn numidischer Art mit Datteln und Pinienkernen

ius in copadiis (Apicius VII, 6, 10)  
Gekochter Schinken mit Feigen in Sauce mit Datteln

in cervum assum iura ferventia (Apicius VIII, 2, 8)  
Hirsch in heißer Pflaumensauce (hier mit Wildschwein)

porcellum hortolanum (Apicius VIII, 7, 14)  
Ferkel auf Gärtner Art (u.a. Rote Beete, Lauch, Hühnerfleisch)  
dazu Lukanische Würstchen (Apicius II, 4)

aliter patina de asparagus (Apicius IV, 2, 6)  
Vegetarischer Kürbisauflauf mit Schafskäse

### IV Dessert

1 zur Wahl

aliter patina versatilis (Apicius IV, 2, 2)  
Süßspeise aus Eiern mit Pinienkernen auf Grundlage des antiken Rezepts

patina de piris (Apicius IV, 2, 35)  
Birnenauflauf mit Honig

apothermum sic facies (Apicius II, 2, 10)  
Süße Weizengrütze mit Mandeln, dazu Feigen

	3-Gang	4-Gang
10-20 Personen	52,50 €	55,50 €
21-40 Personen	51,50 €	54,50 €

41-60 Personen	50,50 €	53,50 €
61-100 Personen	49,50 €	52,50 €

## Auswahlkarte für Gruppen

Unsere **Auswahlkarte** eignet sich insbesondere für Gruppen ab 15 Personen.

Idealerweise teilen Sie uns die gewünschten Gerichte bis spätestens 2 Stunden vor Ihrer Ankunft bei uns mit. Sie halten Ihren Zeitplan ein, wir können uns auf Ihren Besuch vorbereiten.

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. Gulaschsuppe mit Brot   | 5,90 EUR  |
| 2. Ofenkartoffel mit Kräuterfrischkäse<br>und Salatgarnitur  | 9,90 EUR  |
| 3. <i>diversi gustationes</i><br>Gemischte Vorspeisenplatte  | 11,90 EUR |
| 4. Pesto-Penne mit mediterranem Gemüse<br>und Schafskäse   | 12,90 EUR |
| 5. <i>aliter patina de asparagus</i> (Apicius IV, 2, 6)<br>vegetarischer Kürbisauflauf<br>(abgewandeltes Rezept, im Original mit Spargel)                      | 12,90 EUR |
| 6. Schnitzel „Wiener Art“<br>vom Schweinerücken mit Pommes und Salat   | 12,90 EUR |
| 7. Großer bunter Salatteller mit marinierten Putenbruststreifen  | 13,90 EUR |
| 8. <i>ofellas ostienses</i> (Apicius VII, 4, 1)<br>Ferkelbraten auf Ostienser Art mit Pilzen und Fladenbrot  | 14,90 EUR |
| 9. Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse mit<br>gerahmten Pestonudeln   | 14,90 EUR |
| 10. <i>pullum numidicum</i> (Apicius VI, 9, 4), <i>porros</i> (Apicius III, 10, 1)<br>Huhn numidischer Art (mit Datteln und Pinienkernen),<br>dazu Lauchgemüse | 14,90 EUR |
| 11. Seehechtfilet auf Penne in Dillsauce und Salat   | 15,90 EUR |



Preisänderungen vorbehalten

## Hochzeitsbuffet der „Römischen Herberge“

(ab 40 Personen)

### Kalte Spezialitäten

Variationen von Räucherfischen und Meeresfrüchten  
 Ganzer pochierter Salm  
 Erlesene Antipasti mit mariniertem Gemüse  
 Luftgetrockneter Landschinken an Pfefferbirnen  
 Römische Vorspeisenplatte, hausgebeiztes Rinderhüftfilet,  
 Salatbuffet mit Rohkost, marinierten Salaten und zwei Dressing  
 Brotauswahl mit frischer Landbutter und Dips

### Warme Speisen

Medaillons vom Schweinefilet im Lardoschinkenwickel mit MarsalasaUCE  
 12 Stunden geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce mit gebratenen Kräuterpfefferlingen  
 gebratene Maispouardenbrust auf Ratatouillegemüse  
 Doradenfilet in Zitronengrassauce mit Shrimps  
 Pestonudeln, gebackene Kartoffeln,  
 Serviettenknödel, Kräuterschmörkes;  
 Gemüseauswahl

### Süsse Sachen

Dessertauswahl mit drei Cremespeisen,  
 einer Eisvariante und frischen Früchten

### Mitternachtsimbiss

Käseauswahl mit Brot  
 Alternativ: Currywurst mit Brot

€ 43,90

### Ergänzungen:

Festtagssuppe mit Eierstich, Butterbällchen und Gemüse	3,90 €
Spargel (Mitte April bis Mitte Juni) mit Hollandaise und Butter	4,20 €
Anstelle Rinderbraten: Roastbeef mit Sc. Bernaise am Buffet aufgeschnitten	4,90 €
Zusätzlich Currywurst mit Brot	3,00 €

## **Buffet AD SANCTOS**

(römische & mediterrane Speisen // Mindestteilnehmerzahl 30 Personen)

Verschiedene Brotsorten mit Moretum & Kräuterbutter  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

### **3 Vorspeisen nach Wahl**

Vitello tonnato  
Gekochte Eier auf süß-saurer Sauce nach Apicius (Apicius VII, 19,3)  
Antipasti: Zucchini, Paprika, gefüllte Tomaten  
frittierte Champignons mit Kräuterdip  
Melone mit Schinken

### **3 Hauptgerichte nach Wahl**

Spießbraten mit Rahmzwiebeln  
Schweinemedallions mit Blattspinat-Sahnesoße  
Sauerbraten „Rheinische Art“  
Numidisches Huhn mit Lauchgemüse\*  
Hähnchenbrustfilet in Parmesanhülle auf Tomatensauce  
Gebratenes Buntbarschfilet

### **3 Beilagen nach Wahl**

Kartoffelgratin, Reis, Kroketten, Rosmarinschmörkes  
Spätzle, Mini-Rösti

\*\*\*\*

Frisches Marktgemüse

### **2 Desserts nach Wahl**

Rheinische Herrencreme,  
Obstsalat mit Vanilleschaum  
Joghurt-Limetten-Creme  
Marsalacreme, Tiramisu  
Süßspeise aus Eiern mit Nüssen und Rosinen (Apicius IV, 2, 2)

Aufpreis je weiterer Hauptgang + 1 €

€ 27,90

- \* pullum numidicum (Apicius VI, 9, 4)/porros (Apicius III, 10, 1)  
Huhn numidischer Art (mit Datteln und Pinienkernen) dazu Lauchgemüse

## Mediterranes Buffet

(Mindestteilnehmerzahl 40 Personen)

Variationen von frischem Brot und römischem Fladenbrot  
Kräuterbutter, Tzaziki

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

### Antipasti

marinierte Paprika, eingelegte Oliven schwarz & grün, geschmorte Artischocken, getrocknete Tomaten, gefüllte Paprikaschoten und Champignons, Tomate - Mozzarella mit Pesto, Rucola mit Parmesan, marinierter Schafskäse, fruchtiger Shrimpscocktail, Räucherfischauswahl mit Forelle, Makrele, Lachs und verschiedenen Dips

### Vom Grill

Schweinenackensteaks, Putensteaks,  
Lukanische Würstchen, Halloumi und kleine Grill-Doraden  
Ofenkartoffeln, Wedges und Schmorke

Flambiertes Spanferkel

### Dessert

2 Cremespeisen nach Saison  
Früchtevariation mit Honig und Pfeffer

€ 34,90 mit Spanferkel  
€ 29,90 ohne Spanferkel

## Niederrheinische Träumereien

Geräucherte Putenbrust mit Cocktailsauce  
 Niederrheinisches Bruschetta  
 (Blutwurst, Zwiebeln, Apfel, Petersilie)  
 Marinierte Ochsenbrust in Kräutervinaigrette  
 Bunte Rohkostauswahl mit zwei Dressing  
 Brotauswahl mit Butter und Moretum  
 Geschmorte Rinderrouladen in Rotweinsauce  
 gepökelter Schweineschinken mit Altbiersauce  
 Barschfilet auf gerahmten Wirsing  
 Buntes Marktgemüse  
 Petersilienkartoffeln  
 Stomp(Kartoffelpüree mit Lauch, gratiniert)  
 Vanillefrischkäsecreme mit Sauerkirschen  
 Karamellcreme mit Rumrosinen  
 23,50

## Xantener Impressionen

Scheiben vom Knochenschinken mit Essiggemüse Spaghettin Salat mit getrockneten Tomaten  
 und Rucola in Italienischem Dressing Geräuchertes Forellenfilet mit Zwiebeln und Petersilie  
 Matjessalat mit rote Beete und Äpfeln  
 Bunte Rohkostauswahl mit zwei Dressing  
 Brotauswahl mit Butter und Moretum  
 Geschmorte Lammkeule in Rotwein - Knoblauchsauce  
 Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln  
 Filet vom Seehecht auf buntem Pfannengemüse  
 Kräuterreis, Kartoffelknödel, Thymianschmörkes  
 Buntes Marktgemüse  
 Bayrisch Creme mit Erdbeermark  
 Apfelbeignets mit Zimtzucker  
 25,50

## Festpreisangebot

Sie wissen vorher was Sie bezahlen müssen und können Ihre Feier genau kalkulieren!  
Das Festpreisangebot beinhaltet die Blumendekoration, Kerzen und die Getränkepauschale

### Getränkepauschale:

Empfang mit deutschem Jahrgangssekt trocken und Rhabarbersaft,  
Diebels Alt in Flaschen und König Pilsener vom Fass  
Erdinger Hefeweizen vom Fass, große Auswahl an Tischweinen aus Deutschland,  
Spanien, Italien und Chile; Mineralwasser, Sinalco Cola, Sinalco Orange, Sinalco Cola-light,  
Sinalco Zitrone, Bitter Lemon, Malzbier, Korn, Malteser, Jubiläumsaquavit, Jägermeister,  
Ramazzotti, Fernet Branca, Wodka, Baileys, Underberg, Kümmerling, Weinbrand, weißer Rum,  
Rhabarberschnaps (auf Bestellung)  
... und natürlich Kaffee, Tee, Cappuccino und Espresso

6 Std.	30,50 € pro Person
9 Std.	35,00 € pro Person

Folgende Getränke sind nicht in der Getränkepauschale enthalten:

Red Bull - kann nach Absprache selbst mitgebracht werden  
Cocktails - 4 € pro Cocktail extra  
Sehr teure Spirituosen

**Nach Ablauf der Getränkepauschale berechnen wir 75 € pro halbe Stunde.**

### Abrechnung Kinder

Babys bis 2 Jahre ohne Berechnung  
Kleinkinder von 3 bis 5 Jahre - Gedeckgeld 7 €  
Kinder von 6-11 Jahre werden zur Hälfte berechnet  
Jugendliche von 12-17 Jahre werden zu Drei-Viertel berechnet

### Musikalische Begleitung (DJ/Band)

Volle Berechnung, wenn diese mit bei der  
Festgesellschaft sitzen, ansonsten (also ohne eigenen Sitzplatz) zu  $\frac{3}{4}$ .

Damit wir für Ihre Feier alles zu Ihrer Zufriedenheit organisieren können, benötigen wir die verbindliche Personenzahl 4 Tage vor der Veranstaltung