

Bankettmappe

Gültig ab Mai 2022
(Preisänderungen vorbehalten)



Kasino-gesellschaft Wahn e.V.

Speisen

Unsere Buffetvorschläge gelten einheitlich ab 20 Personen, Menüvorschläge ab 10 Personen.

Sie können sich alternativ ein eigenes Buffet- oder Menü aus unseren Vorschlägen zusammenstellen.

Bitte beachten Sie, dass wir diese Vorschläge nur auf Vorbestellung für Sie zubereiten.

Sollten Sie Allergien oder Lebensmittel-Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns diese bitte frühzeitig mit, damit wir Ihnen Alternativen anbieten können.

Für das einbringen von Torten (ausschließlich über Konditoren / Bäcker) behalten wir uns das Recht vor, Gabelgeld i.H.v. 1,50 € pro Person zu berechnen.

Wir bitten Sie hinsichtlich der Anlieferung mit uns Rücksprache zu halten.

Bitte beachten Sie folgendes:

- Kinder von 7 bis 12 Jahre (einschließlich) zahlen 50 % des Buffetpreises
- Kleinkinder von 0 bis 6 Jahre (einschließlich) sind kostenfrei
- Dienstleister vor Ort (z. B. DJs, Fotografen) zahlen ebenfalls nur 50 % des Buffetpreises (sofern Sie nicht an einem Tisch mit den Gästen sitzen).



Fingerfood

BAGUETTESCHEIBEN, BELEGT MIT:

KÄSE	€ 1,30
LACHS	€ 1,30
BRATEN	€ 1,30

BRUSCHETTA, BELEGT MIT:

TOMATE-MOZZARELLA	€ 1,30
RICOTTA UND RUCOLA	€ 1,30
AVOCADOCREME UND SCHINKEN	€ 1,30
ZIEGENKÄSE UND FEIGE	€ 1,30
SPINAT UND FETA	€ 1,30
DATTEL-FRISCHKÄSE	€ 1,30

MINI & HERZHAFT

PARTYFRIKADELLE (SCHWEINEFLEISCH)	€ 1,40
PARTYFRIKADELLE (RINDFLEISCH)	€ 1,40
BURGER	€ 2,50
HÄHNCHEN NUGGETS	€ 1,40
GEBACKENE JALAPEÑOS	€ 1,60
FLAMMKUCHEN	€ 1,60
PIZZA	€ 2,10
QUICHE TALER	€ 2,10
BLÄTTERTEIGHAPPEN	€ 1,30
PIKANTE CROISSANTS	€ 1,60

AM KLEINEN SPIESS

CHORIZO	€ 1,60
ANTIPASTI	€ 1,60
TOMATE-MOZZARELLA	€ 1,60
SCHINKEN MIT MELONE	€ 1,60

PREIS PRO STÜCK/PORTION



Fingerfood

PREIS PRO STÜCK/PORTION

FISCH

HEISSGERÄUCHERTE MAKRELEN HAPPEN	€ 1,30
RÄUCHERFISCH PRALINEN	€ 2,50
GARNELE IM KARTOFFELNEST	€ 1,30
GEBEIZTER LACHS IM CRÊPES MANTEL	€ 1,30

LAUGENBREZEL

€ 1,30

1/2 BELEG. BRÖTCHEN, WAHLWEISE MIT:

AUFSCHNITT	€ 1,50
KÄSE	€ 1,50
GEBEIZTER LACHS	€ 3,00

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

GULASCHSUPPE MIT BRÖTCHEN	€ 3,80
CHILI CON CARNE MIT BRÖTCHEN	€ 3,80
CURRYWURST MIT BRÖTCHEN	€ 3,80

BAGUETTE, BELEGT MIT:

SCHINKEN, TOMATE, KÄSE UND EI	€ 2,60
THUNFISCH, TOMATE, KÄSE UND EI	€ 2,60

GEBÄCKTELLER | 100G

SÜSS	€ 3,50
SALZIG	€ 3,50

SÜSSES

MINI DONUTS	€ 1,40
MINI MUFFINS	€ 1,40
MINI BUTTER ROSINENSCHNECKE	€ 1,40
MINI ECLAIR	€ 1,40
BLECHKUCHEN (PFLAUME, APFEL, KÄSESTREUSEL)	€ 2,60
DONAUWELLE	€ 2,60
ERDBEER-KÄSE-SAHNESCHNITTE	€ 2,60

Buffetvorschläge

RUSTIKAL

€ 27,50 pro Person

VORSPEISEN

ZWIEBELKUCHEN MIT SCHMAND
MELONE MIT SCHINKEN
HAUSGEMACHTE KLEINE FRIKADELLEN
TOMATE-MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM
SALATBUFFET MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS
BRÖTCHEN UND BUTTER

SUPPE

KARTOFFELCREMESUPPE

HAUPTGANG

SCHWEINEKRUSTENBRATEN MIT ZWIEBELSAUCE
RINDERGESCHNETZELTES "STROGANOFF ART"
SCHWEINESCHNITZEL MIT CHAMPIGNONRAGOUT
GEMÜSE DER SAISON
(BROKKOLI | ERBSEN | MÖHREN | BLUMENKOHL)
BRATKARTOFFELN
PENNE RIGATE

DESSERT

GRIESSPUDDING MIT HIMBEERRAGOUT
KLEINE KÄSEAUSWAHL VOM BRETT

Buffetvorschläge

MEDITERRANA

€ 30,80 pro Person

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE ANTIPASTI
DATTELN IM SPECKMANTEL
TOMATE-MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM
MELONE MIT SERRANO SCHINKEN
MIT TOMATEN-FETA-CREME GEFÜLLTE WEINBLÄTTER
MEERESFRÜCHTESALAT MIT CHORIZO UND FRISCHEM RUCOLA
BRÖTCHENAUSWAHL MIT BUTTERVARIATION

HAUPTGANG

SOUVLAKI-SPIESSE MIT TZATZIKI
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST AUF MEDITERRANEM GEMÜSEBETT
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
GESCHMORTES ZUCCHINI-AUBERGINENGEMÜSE
BOHNENGEMÜSE
FUSILLI MIT BASILIKUM-PESTO
KRÄUTERGNOCCHI
ROSMARIN-KARTOFFELECKEN

DESSERT

STRACCIATELLA-CREME
MASCARPONE-PISTAZIEN-CREME MIT ERDBEERRAGOUT
KÄSEAUSSWAHL VOM BRETT

Buffetvorschläge

INTERNATIONAL

€ 33,60 pro Person

VORSPEISEN

QUICHE VON DER TOMATE-PAPRIKA-CHORIZO
CRÊPES GEFÜLLT MIT AVOCADOCREME UND RÄUCHERLACHS
SÜSS-SAURE GARNELEN MIT SESAM UND ZUCKERSCHOTEN
ENTENBRUST MIT GEBACKENEN FEIGEN UND ZIEGENKÄSE
SALATBUFFET MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS
BRÖTCHENAUSWAHL MIT BUTTERVARIATION

HAUPTGANG

SCHWEINEFILET IM BACON-SENF-MANTEL MIT RAHMSAUCE
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT SAUCE BEARNAISE
GESCHMORTE LAMMKEULE IN KRÄUTER-KIRSCHTOMATENSAUCE
GEMÜSE DER SAISON
(BROKKOLI | ERBSEN | MÖHREN | BLUMENKOHL)
KARTOFFELGRATIN
ROSMARINKARTOFFELN
KROKETTEN

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE
MOUSSE AU CHOCOLAT
KÄSE-AUSWAHL VOM BRETT

Buffetvorschläge

BEST OF

€ 38,20 pro Person

VORSPEISEN

DUETT VOM LACHS MIT LIMETTEN-FRISCHKÄSE-SENF-DIP
CARPACCIO VN DER KALBSZUNGE MIT SAUCE REMOULADE
GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT RICOTTA-SPINAT
KARTOFFEL-QUICHE MIT ZIEGENKÄSE
BLATTSALAT MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS
BRÖTCHENAUSWAHL MIT BUTTERVARIATION

SUPPE

RINDER-CONSOMMÉ (HOCHZEITSUPPE)

HAUPTGANG

IM GANZEN GEBRATENES RINDERFILET MIT PORTWEINSAUCE
SCHWEINEFILETMEDAILLONS MIT PFEFFERRAHMSAUCE
WIENER SCHNITZEL VOM KALB
GEMÜSE DER SAISON
(BROKKOLI | BOHNEN | MÖHREN | BLUMENKOHL)
GRATINIERTE KARTOFFELN
KARTOFFELPLÄTZCHEN
HERZOGINKARTOFFELN

DESSERT

OBSTSALAT
BAILEYS-CREME
WALDBEEREN-TORTE MIT HIMBEERSPIEGEL
KÄSEAUSSWAHL VOM BRETT

Buffetvorschläge

GRILLBUFFET
(01.05.-30.09.2022)

€ 34,10 pro Person

VORSPEISEN

MELONE MIT SCHINKEN
HAUSGEMACHTE ANTIPASTI
TOMATE-MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM
TORTELLINI-SALAT UND GRIECHISCHER BAUERN Salat
BUNTES SALATBUFFET MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS
BRÖTCHENAUSWAHL MIT BUTTERVARIATIONEN

HAUPTGANG

BRATWÜRSTCHEN-AUSWAHL:
SALSICCIA | CHORIZO | NÜRNBERGER
HÄHNCHEN-GEMÜSESPIESSE
MARINIERTE RINDERHÜFTSTEAKS
SCHWEINEFILETMEDAILLONS IM SPECKMANTEL
GRILLGEMÜSE
SPECKBOHNEN
OFENTOMATEN
ROSMARINKARTOFFELN
SOUR CREAM
SALSA

DESSERT

FRISCHER OBSTALAT
HERRENCREME
KLEINE KÄSEALUSWAHL VOM BRETT

Menükomponenten

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO VOM KALBSFILET € 6,50
KAPERN-ÄPFEL | SALATBOUQUET

GRATINierter ZIEGENKÄSE € 6,70
ROTE-BETE-FEIGENSALAT | BIRNENSPALTEN

CARPACCIO VOM RIND € 6,90
RUCOLASALAT | BASILIKUM-PESTO

LACHSTATAR AUF KARTOFFEL-SPAGHETTI-RÖSTI € 8,40
KAVIAR-CRÈME FRAÎCHE | WILDKRÄUTERSALAT

SUPPEN

KAROTTEN INGWERCREMESUPPE € 4,50

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE € 4,50

BROKKOLICREMESUPPE € 4,50

HUMMERCREMESUPPE € 4,50

ZWISCHENGERICHTE

MIT SPINAT GEFÜLLTE CHAMPIGNONS € 5,90
FEINEM RATATOUILLE

MIT KALBFLEISCH GEFÜLLTE RAVIOLI € 6,80
SALBEIBUTTER

GEBRATENES MEERBARBENFILET € 7,20
LINSENGEMÜSE | LIMONENSCHAUM

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN € 8,40
KARAMELLISIERTEM CHICORÉE | BEURRE BLANC

Menükomponenten

HAUPTGÄNGE

TOURNEDOS VOM SCHWEINEFILET PFEFFERRAHMSAUCE BROKKOLI DAUPHINKARTOFFELN	€ 13,90
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST BASILIKUMSAUCE MORCHEL-RISOTTO	€ 14,60
AUF DER HAUT GEBRATENES KABELJAUFILET PAPRIKASCHAUM PETERSILIEN-KARTOFFELPÜREE	€ 15,20
IM GANZEN GEBRATENES ROASTBEEF BALSAMICO-SCHALOTTEN BOHNENBÜNDCHEN UND KARTOFFELGRATIN	€ 16,90

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

SPINAT-RICOTTA-TORTELLINI TOMATEN-MOZZARELLA-SAUCE PARMESAN	€ 7,50
STEINPILZRAVIOLI MEDITERRANEM GEMÜSE	€ 8,50
VEGETARISCHES SCHNITZEL PAPRIKAGEMÜSE POMMES FRITES	€ 9,50
GEMÜSE-MAULTASCHEN GESCHMOLZENEN ZWIEBELN KARTOFFELSALAT	€ 7,80

DESSERT

TOBLERONE-PARFAIT RAGOUT VON SCHATTENMORELLEN	€ 4,80
ERDBEER-CREME-BRÛLÉE VANILLEEIS	€ 4,80
FRITTIERTE VANILLEEISKUGEL WALDBEERRAGOUT	€ 4,80
HALBFLÜSSIGES SCHOKOLADENTÖRTCHEN PRALINENCREME	€ 4,80

Süßes

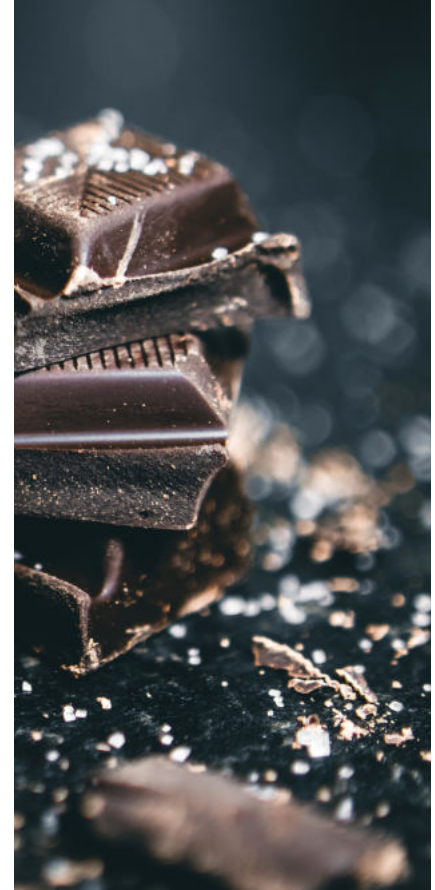
Alternativ oder als Ergänzung zum Dessert, versüßen wir auf Wunsch ihre Veranstaltung mit einem echten Hingucker:

SCHOKOLADENBRUNNEN inkl. Obstauswahl
(wahlweise mit vollmilch- oder weiße Schokolade)

ab 70 Personen*
ab € 210,00

Für weitere Informationen sowie für größere Mengen, bitten wir Sie sich mit uns telefonisch unter der 02203 908 4110 oder per E-Mail an info@kasino-wahn.de in Verbindung zu setzen.

**Mindestbestellmenge*



Getränke

Nachfolgend finden Sie unsere Getränke- und Weinkarte.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit zur Abrechnung der Getränke nach Verbrauch oder alternativ als Getränkepauschale.

Bei Abrechnung der Getränke nach Verbrauch sind die Kosten erst nach Veranstaltungsende zu ermitteln und somit nicht in Angeboten enthalten.

Sollte unsere Wein-/Spirituosen-Auswahl Sie nicht überzeugt haben, können Sie gegen Korkgeld Ihre eigenen Flaschen einbringen.

Wein € 10,00 / Flasche 0,75 L
 € 12,00 / Flasche 1,0 L

Spirituosen € 50,00 / Flasche 0,75 L
 € 70,00 / Flasche 1,0 L



Getränke

GETRÄNKEPAUSCHALE I

Sekt
Weißwein | Rosé | Rotwein
Biere
Softgetränke
Hugo oder Aperol Spritz
Kaffeespezialitäten
Tee

OPTIONAL

Digestifs, Longdrinks, Cocktails nach Verbrauch
oder
Keine Digestifs, Longdrinks, Cocktails

€ 35,00 pro Person / 10 Std.

GETRÄNKEPAUSCHALE II

Sekt
Weißwein | Rosé | Rotwein
Biere
Softgetränke
Hugo oder Aperol Spritz
Kaffeespezialitäten
Tee
4 Digestifs zur Wahl

€ 38,00 pro Person / 10 Std.

GETRÄNKEPAUSCHALE III

Sekt
Weißwein | Rosé | Rotwein
Biere
Softgetränke
Hugo oder Aperol Spritz
Kaffeespezialitäten
Tee
2 Digestifs zur Wahl
2 Longdrinks / Cocktails zur Wahl

€ 45,00 pro Person / 10 Std.

GETRÄNKEPAUSCHALE

KINDER 7 - 12 JAHRE

€ 12,00 pro Kind

GETRÄNKEPAUSCHALE

KINDER 0 - 6 JAHRE

€ 5,00 pro Kind

GETRÄNKEPAUSCHALE

DIENSTLEISTER

€ 12,00 pro Person

Gerne kalkulieren wir die aufgeführten Getränkepauschalen auch für kürzere/längere Zeiträume,.

Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tönissteiner Sprudel Exklusiv Gerolsteiner Naturell still	0,25l	€ 1,60
	0,75l	€ 4,80
Coca-Cola** Coca-Cola Zero**	0,2l	€ 1,60
Fanta Sprite	0,2l	€ 1,60
Tonic Water Ginger Ale	0,2l	€ 1,60
Bitter Lemon***	0,2l	€ 1,60
Gaffel Fassbrause Zitrone Orange	0,33l	€ 2,40
Bionade Holunder Kräuter	0,33l	€ 2,40

SÄFTE & SCHORLEN

Orange Apfel Schwarze Johannisbeere	0,2l	€ 1,60
Orangensaft	1,0l	€ 8,00
Apfelschorle	0,7l	€ 5,60

HEIßGETRÄNKE

Kaffee Tee	Tasse	€ 1,50
	Kännchen	€ 2,80
Espresso	Tasse	€ 1,70
Café Crema Cappuccino	Tasse	€ 1,80
Milchkaffee Latte Macchiato Kakao	Tasse Glas	€ 2,40

APERITIFS & SEKT

Martini Bianco		€ 2,70
Portwein: rot weiß****		€ 2,70
Sherry: trocken medium****		€ 2,70
Campari* Campari alk.-frei		€ 2,70
Campari Soda		€ 3,60
Campari Orange*		€ 3,90
Hugo Aperol Spritz***		€ 5,00
Sekt Trocken - Piccolo	0,2l	€ 5,90
Sekt Brut Hausmarke Offizierheim - Baden	0,75l	€ 21,00
Sekt alk.-frei	0,75l	€ 21,00
Prosecco Vino Spumante Brut	0,75l	€ 21,00
Canaletto Italien		

Getränke

BIERE

Gaffel Kölsch	0,2 l	€ 1,60
	0,4 l	€ 3,20
Münchner Hofbräu HB	0,2 l	€ 1,60
	0,5 l	€ 3,90
Radler	0,2 l	€ 1,60
	0,5 l	€ 3,90
Erdinger Hefe Weizen: hell dunkel	0,5 l	€ 3,90
Erdinger Hefe Weizen alk.-frei	0,5 l	€ 3,90
Gaffel Kölsch alk.-frei	0,33 l	€ 2,40
Warsteiner Pils	0,33 l	€ 2,40

SPIRITUOSEN

Havana Club	2 cl	€ 2,50
Captain Morgan	2 cl	€ 2,50
Jack Daniels	2 cl	€ 2,50
Jim Bean	2 cl	€ 2,50
Absolut Wodka	2 cl	€ 2,50
Bombay Saphir	2 cl	€ 2,50
Williams Birnengeist	2 cl	€ 2,50
Sierra Tequila	2 cl	€ 2,50
Grappa	2 cl	€ 2,50
Obstler	2 cl	€ 2,50
Ouzo	2 cl	€ 2,50
Molinari Sambuca	2 cl	€ 2,50
Baileys Irish Cream	2 cl	€ 2,50
Jubiläum Aquavit	2 cl	€ 2,50
Cognac Hennessy	2 cl	€ 2,50
Calvados Gilbert	2 cl	€ 2,50
Averna	2 cl	€ 2,50
Ramazzotti	2 cl	€ 2,50
Jägermeister	2 cl	€ 2,50

LONGDRINKS

Rum-Cola, Whiskey-Cola	à	€ 6,00
Gin Tonic		€ 6,00
Wodka Lemon Orange		€ 6,00

Weinkarte

WEIßWEIN

2020er Grauer Burgunder QbA trocken	0,2 l	€ 4,60
Siegbert Bimmerle	0,5 l	€ 11,50
Renchen-Erlach/ Baden	1,0 l	€ 23,00

2020er Riesling Hochgewächs QbA trocken	0,2 l	€ 4,60
Weinmanufaktur Christian Schardt	0,5 l	€ 11,50
Bullay, Mosel	0,75 l	€ 17,50

2018er Riesling Hochgewächs QbA halbtrocken	0,2 l	€ 4,60
Weinmanufaktur Christian Schardt	0,5 l	€ 11,50
Bullay, Mosel	0,75 l	€ 17,50

2018er Bullayer Sonneneck	0,2 l	€ 4,60
Kerner QbA lieblich	0,5 l	€ 11,50
Weinmanufaktur Christian Schardt	0,75 l	€ 17,50
Bullay, Mosel		

ROSÉ

2019er Spätburgunder Weissherbst QbA	0,2 l	€ 4,60
halbtrocken Siegbert Bimmerle	0,5 l	€ 11,50
Renchen-Erlach/ Baden	1,0 l	€ 23,00

ROTWEIN

2018er Spätburgunder Rotwein QbA trocken	0,2 l	€ 4,60
Siegbert Bimmerle	0,5 l	€ 11,50
RenchenErlach/ Baden	1,0 l	€ 23,00

2018er Dornfelder QbA halbtrocken	0,2 l	€ 4,60
Zeller Schwarze Katz	0,5 l	€ 11,50
Weinmanufaktur Christian Schardt	0,75 l	€ 17,50
Bullay, Mosel		

2015er Edenhof Shiraz trocken	0,2 l	€ 5,40
Schalkenbosch Vineyards	0,5 l	€ 13,50
Tulbagh Valley, Südafrika	0,75 l	€ 20,00

Einrichtung

OPTIONAL BUCHBAR

Gerne können Sie über das Kasino folgende Deko- und Technischelemente zusätzlich für Ihre Veranstaltung buchen:

- Menükarten (doppelseitig, auf DIN A5 gefaltem) à € 1,00
- Stoffservietten à € 1,00
- Hussen mit Schleife (Farbe nach Absprache) à € 6,50
- Hochzeitstorte-Feuerwerk € 20,00
- Beamer € 15,00
- Mobile Leinwand € 5,00
- Wandstrahler à € 10,00
- Mobile Musikanlage € 120,00



Partner

Gerne empfehlen wir Ihnen folgende Dienstleister für Ihre Veranstaltung:

DJS

1st Class Entertainment

Inhaber: Jürgen Bender

www.1class.de

Ansprechpartnerin: Jennifer Palm

Büro: +49 (0) 173-230 89 61

Mobil: +49 (0) 172-455 0318

Matt Ricks Entertainment

Michael Mittler

Mobil: +49 (0) 151-156 210 90

michaelemittler.org

Malu & Michael Herweg

Olpener Str. 715

51109 Köln

www.mwm-event.de

Mobil: +49 (0) 172 8834 324

mwm-event@koeln.de

HOCHZEITSTORTEN

Katrins Traumtorten

Kölner Straße 26

53840 Troisdorf

www.katrintraumtorten.de

Mobil: +49 (0) 162-260 5670

Feine Tortenschmiede

Stephanie Kühn

Malteserstrasse 26

53639 Königswinter

www.feine-tortenschmiede.de

Büro: +49 (0) 2223-909 0749

Mobil: +49 (0) 151-414 730 85

DEKORATION

Dekoration Kadach

Ansprechpartnerin: Irene Kadach

www.dekoration-kadach.de

Büro: +49 (0) 224-7899 04

Mobil: +49 (0) 151-190 296 73

info@dekoration-kadach.de

FOTOBOX

Foboxy

www.foboxy.de

HOCHZEITSREDNER

Christoph Brüske

www.brueske.de

buero@brueske.de

Trauung op Kölsch

Freddy Braun

www.trauung-auf-koelsch.de

info@trauung-op-koelsch.de

Mobil: +49 (0) 177 2435418

Kasino-gesellschaft Wahn e.V.