



## 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 Römischen Arrangement oder dem Legionärsmahl mit Plinius und Plautus, bei denen Sie in Begleitung einer Gastwirtin die römische Küche erleben können.

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!

Mit besten Grüßen

Nadine Inderfurth, Fadil Kryezi & Christoph Staymann

## Inhaltsangabe

<b>Willkommen</b>	<b>Seite 1</b>
<b>Inhaltsangabe</b>	<b>Seite 2</b>
<b>Räumlichkeiten / Zusatzleistungen</b>	<b>Seite 3</b>
<b>Kaffee &amp; Kuchen / Auszug Getränkekarte</b>	<b>Seite 4</b>
<b>Römisches Arrangement</b>	<b>Seite 5</b>
<b>Legionärsmahl</b>	<b>Seite 10</b>
<b>Auswahlkarte für Gruppen</b>	<b>Seite 11</b>
<b>Hochzeitsbuffet der Römischen Herberge</b>	<b>Seite 12</b>
<b>EPULUM - Festmahl</b>	<b>Seite 13</b>
<b>Römisches Fingerfood</b>	<b>Seite 14</b>
<b>Buffet Apicius</b>	<b>Seite 15</b>
<b>Buffet Ad Sanctos</b>	<b>Seite 15</b>
<b>Mediterranes Buffet</b>	<b>Seite 16</b>
<b>Festpreisangebote</b>	<b>Seite 17</b>

## Räumlichkeiten

### **Roter Gastraum**

(80 Personen)

### **Weißer Gastraum**

(60 Personen)

### **Überdachter Säulengang**

(60 Personen)

### **Garten**

(60 Personen)

## Zusatzleistungen

### **Empfang am Hafentempel**

Nach Absprache mit dem LVR möglich / Aufpreis pauschal 150,00 €

### **Bauchtanz**

Preis auf Anfrage

### **Strohballen**

Pauschal 100,00 €

**Wir empfehlen unseren Partnerbetrieb**  
**Hotel Restaurant Neumaier & Schützenhaus Xanten**  
Tel. 02801-71570  
[www.hotel-neumaier.de](http://www.hotel-neumaier.de) [info@minexa.de](mailto:info@minexa.de)

## Kaffee & Kuchen

### Kaffee-Kuchen-Arrangement I

1 Stück Blechkuchen mit Kaffee und Tee unbegrenzt 6,90 € pro Person

### Kaffee-Kuchen-Arrangement II

1 Stück Torte mit Kaffee und Tee unbegrenzt 7,50 € pro Person

### Kaffee-Kuchen-Arrangement III

Kuchenbuffet (2 Stücke pro Person) mit Kaffee + Tee unbegrenzt 10,90 € 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

Königs Pils 0,3ltr	2,80 €
Erdinger Hefeweizen 0,5ltr	4,50 €
Flaschenbier:	
Pils alkoholfrei 0,33ltr	3,00 €
Diebels Alt 0,33ltr	3,00 €
Sinalco Cola, Sinalco Orange, Sinalco Zitrone 0,3ltr je	2,50 €
Flasche Rheinfels Mineralwasser 0,7ltr	6,50 €
Tasse Kaffee oder Espresso je	2,50 €
Cappuccino, Kakao	3,00 €
Latte Macchiato	3,20 €
div. Spirituosen (z.B. Underberg) 2cl	2,50 €
Kirschwasser, Himbeergeist, Grappa 2cl je	3,80 €
0,2ltr Karaffe offener Wein	5,90 €
Flaschenweine	ab 21,90 €/0,7ltr

## Römisches Arrangement

### ***ERLEBEN WAS DIE ALTEN RÖMER LIEBTEN!***

*Führung durch den Archäologischen Park  
Römische Leihgewänder  
Betreuung durch eine römische Gastwirtin  
Ein Becher Aperitif Mulsum (Gewürzwein)  
Vergabe römischer Namen  
Erleben römischer Spiele  
Ein Lorbeerkrantz  
Obst nach dem Essen*

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

*Auf Wunsch buchen wir für Sie gerne eine Bauchtänzerin gegen  
Aufpreis dazu.*

**Gewinnerpreise für die römischen Spiele erhalten Sie auf Anfrage und werden  
zusätzlich nach Ihrer Bestellung berechnet.**

**Der Eintrittspreis in den 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.**

**\*\*\*\*\***

## Menü I

gustatio de bulbis cum pulli carne  
Zwiebeltopf mit Hühnerfleisch

\*\*\*\*\*

minutal de porco cum pruno Armeniaco  
Frikassee vom Schwein mit Aprikosen

oder

salmo in herbarum liquamine  
Salm in Kräutersauce für gebratenen Fisch

\*\*\*\*\*

dulcia domi parata  
dulcia cum pinus nucleis  
hausgemachte Süßspeise mit Pinienkernen

## Menü II

diversi gustationes  
gemischte Vorspeisenplatte  
mit Lukanischen Würstchen, Moretum, Vorgemüse und Olivenpaste

\*\*\*\*\*

pullus numidicus cum palmae pomis et pinus nucleis  
Numidisches Huhn mit Datteln und Pinienkernen

oder

perna cum liquamine de ficus fructibus  
Gekochter Schinken in Feigensauce

\*\*\*\*\*

patina de piris  
Birnenauflauf

### Menü III

lenticulam de castaneis  
Linsen mit Kastanien und Zander

\*\*\*\*\*

sorbitio de rapis rubris  
Rote Rübensuppe

\*\*\*\*\*

aper cum liquamine de prunis  
Wildschwein in heißer Sauce mit Pflaumen

oder

ofellas apicianas  
Kalbfleischrouladen à la Apicius

\*\*\*\*\*

dulcia domi parata cum pinus nucleis  
Hausgemachte Süßspeise  
mit Pinienkernen

### Menü IV

patina de Asparagis  
Spargelaufauf

\*\*\*\*\*

ptisana farrica  
Gerstensuppe

\*\*\*\*\*

porcellum cum beta minuta, porro, lucanicis pulloque  
Spanferkel mit Rote Beete, Lauch, Hühnerfleisch, Lukanische Würstchen

oder

agnellus tarpeianus cum bulbis, herbis fabariis thymoque  
Lamm a la Tarpeius mit Zwiebeln, Bohnenkraut und Thymian

\*\*\*\*\*

patina dulcia cum nicibus et uvis passis  
Gestürzter Aufauf mit Nüssen und Rosinen

## Menü V

isicia marina  
Meeresfrüchtebratlinge

\*\*\*\*\*

boleti cum coriandro  
Champignons mit Koriander

\*\*\*\*\*

caro vituli cum porro, malis cydoniis bulbisque  
Kalbfleisch mit Lauch, Quitten und Zwiebeln

oder

anas alexandria (cum liquamine de prunis)  
Entenbrust mit Pflaumensauce

\*\*\*\*\*

apothermum  
pulticula dulcis de tritico cum amygdalae nucleis et ficus fructibus  
Süße Weizengrütze mit Mandeln und Feigen

GERNE KÖNNEN SIE JEDES MENÜ UM EIN  
KÄSE – DESSERT ERWEITERN:

**CASEUS OVILLUS & CASEUS CAPRINUS, QUADRA**  
SCHAFSKÄSE & ZIEGENKÄSE, FLADENBROT

€ 4,60 pro Person

FÜR VEGETARIER HALTEN WIR GERNE NACH RÜCKSPRACHE EINE ALTERNATIVE BEREIT

WIR BITTEN UM EINHEITLICHE MENÜWAHL FÜR DIE GANZE GESELLSCHAFT



## PREISTABELLE FÜR PAUSCHALANGEBOT

ERLEBEN, WAS DIE ALTEN RÖMER LIEBTEN!

	MENUE I
Preis pro Person bei Gruppen von:	Arrangement
10-20	36,90 €
21-40	35,90
41-60	34,90 €
61-100	33,90 €

	MENUE II
Preis pro Person bei Gruppen von:	Arrangement
10-20	38,90 €
21-40	37,90
41-60	36,90 €
61-100	35,90 €

	MENUE III
Preis pro Person bei Gruppen von:	Arrangement
10-20	41,90 €
21-40	40,90 €
41-60	39,90 €
61-100	38,90 €

	MENUE IV
Preis pro Person bei Gruppen von:	Arrangement
10-20	42,90 €
21-40	41,90 €
41-60	40,90 €
61-100	39,90 €

	MENUE V
Preis pro Person bei Gruppen von:	Arrangement
10-20	43,90 €
21-40	42,90 €
41-60	41,90 €
61-100	40,90 €

NEU

NEU

## Legionärsmahl mit Plinius und Plautus

Begleiten Sie die Legionäre Plinius und Plautus durch die Jahrhunderte.

Plautus begrüßt Sie als Gäste zur Neueröffnung der Herberge, verkündet die Tischregularien und holt sich während des Abends einzelne Helfer, die dem ehemaligen Centurio Plinius zur Seite stehen.

Welche Intrigen verbargen sich in diesen Zeiten, um Macht zu erlangen?

Werden Sie Teil einer amüsanten Geschichte innerhalb des römischen Reichs.

Öffentliche Termine auf unserer Homepage und auf Bestellung für Gruppen ab 15 Personen

### Inklusive

Programm durch Plinius und Plautus  
Speisen und Getränke in Hülle und Fülle  
für 3,5 Stunden (exkl. Spirituosen)  
inkl. Herbergstaler

### Menü

Fladenbrot und Morxtum

\*\*\*\*\*

Gemüsepatina

\*\*\*\*\*

Linsentopf

\*\*\*\*\*

porcellum

saftiger Ferkelbraten

\*\*\*\*\*

Süßes Omelett mit Milch und Honig

\*\*\*\*

Frisches Obst

€ 68,90

## 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. diversi gustationes - gemischte Vorspeisenplatte klein	9,90 EUR
3. Ofenkartoffel mit Kräuterfrischkäse und Salatgarnitur	7,90 EUR
4. Tagliatelle mit gebratenem Gemüse und Schafskäse	11,90 EUR
5. „patina de cucurbita“ - vegetarischer Kürbisauflauf	12,90 EUR
6. Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit warmen Kartoffelsalat und Salatbukett	12,90 EUR
7. Großer bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen	13,90 EUR
8. „porculi ofellae ostienses“ Spanferkel auf Ostienser Art mit Pilzen und Fladenbrot	14,90 EUR
9. Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse mit Pestonudeln	14,90 EUR
10. pullus numidicus cum pulte parrica -Numidisches Huhn mit Lauchgemüse-	14,90 EUR
11. Lachsfilet in Dillsauce mit Tagliatelle und Salat	15,90 EUR

## Hochzeitsbuffet der „Römischen Herberge“

(ab 40 Personen)

### Kalte Spezialitäten

Variationen von Räucherfischen und Meeresfrüchten

Ganzer pochiertes 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 Kräuterpfifferlingen

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

€ 43,90

## EPULUM = FESTMAHL

(Mindestteilnehmerzahl 40 Personen)

Räucherfischplatte  
mit Lachs, Forelle und Makrele  
dazu Reibeküchlein und leckere Dips  
Melone mit Schinken, gefüllte Champignons  
Tomate mit Mozzarella  
Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat gefüllt  
Pochierter Lachs, Spargel-Schinkenröllchen  
große Salatauswahl

Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße  
Putenrouladen mit Blattspinat-Frischkäse-Füllung  
Rinderbraten mit Pfifferlingen  
Gebratenes Lachsfilet auf Rieslingsoße  
marktfrisches Gemüse  
Kartoffelgratin, Spätzle, Schmorke, Mini-Rösti, Reis

Dessertauswahl von dreierlei Sorten Creme  
Eisbuffet  
Große Auswahl von deutschem und französischem Käse  
Gemischter Brotkorb  
dazu Butter, Kräuterbutter und Zaziki

€ 39,00

### Ergänzungen:

Festtagssuppe mit Eierstich, Butterbällchen und Gemüse	3,30 €
Spargel (Mitte April bis Mitte Juni) mit Hollandaise und Butter	3,90 €
Anstelle Rinderbraten: Roastbeef mit Sc. Bearnaise am Buffet aufgeschnitten	3,30 €

## Römisches Fingerfood auf Platten:

Variation von 6 verschiedenen kalten Fingerfood

Römisches Fladenbrot mit verschiedenen Dips

Datteln im Speckmantel

Schweinemedallions mit Rosmarin

Hähnchenspieß mit Datteln

Champignons vegetarisch gefüllt

Römische Partyfrikadelle mit marinierter Zucchini und Paprika

Zum Empfang	6 Teile pro Person	9,90 €
Zum Sattessen	12 Teile pro Person	19,80 €

Waldpilzsuppe pro Liter 5,50 € (Inhalt einer Suppentasse ca. 250 ml)

### Dessert:

Käse - Mohnbällchen

Obstspieße, Mini Fruchtkörbe

Aufpreis Fingerfood Dessert 5,90 €

## **Buffet APICIUS**

(Mindestteilnehmerzahl 30 Personen)

Gekochte Eier auf süß-saurer Sauce nach Apicius  
Verschiedene Brotsorten mit Moretum (Frischkäsezubereitung)

Antipasti: Zucchini, Paprika  
gefüllte Tomaten  
frittierte Champignons mit Kräuterdip  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Melone mit Schinken

Schweinemedallions  
mit Blattspinat-Sahnesoße  
Hähnchenbrustfilet in Parmesanhülle auf Tomatensoße  
Gebratenes Buntbarschfilet,  
Reis, Kroketten, Rosmarinschmörkes

Obstsalat mit Vanilleschaum  
Marsalacreme  
Tiramisu

€ 28,90

## **Buffet AD SANCTOS**

(Mindestteilnehmerzahl 30 Personen)

Kartoffelsuppe mit  
Gemüsewürfeln und Mettwurstchen

Spießbraten mit Rahmzwiebeln  
Sauerbraten „Rheinische Art“  
Hähnchenbrustfilet mit Waldpilzen  
Kartoffelgratin, Schmörkes  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Brot, Kräuterbutter, Tzatziki

Rheinische Herrencreme,  
Rote Grütze mit Vanillesoße

€ 22,80

## **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, mariniertes 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

€ 33,90 mit Spanferkel  
€ 28,90 € ohne Spanferkel



## Festpreisangebot

Sie wissen vorher was Sie bezahlen müssen und können Ihre Feier genau kalkulieren!

Das Festpreisangebot beinhaltet die **Blumendekoration, Kerzen, Getränkepauschale und das Buffet nach Wahl**

### **Getränkepauschale:**

Empfang mit deutschem Jahrgangssekt trocken und Rhabarbersaft,  
Diebels Alt in Flaschen und Königs Pils 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, Ramazotti, Fernet Branca, Wodka, Baileys, Pfläumchen, Underberg, Kümmerling, Weinbrand, weisser Rum, Rhabarberschnaps  
... und natürlich Kaffee, Tee, Cappuccino und Espresso

6 Std.	28,50 € pro Person
8 Std.	31,00 € pro Person
10 Std.	33,00 € pro Person

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

### Abrechnung Kinder

#### **Getränke**

Kleinkinder bis 5 Jahre frei

Kinder von 6-11 Jahre werden zur Hälfte berechnet

Jugendliche von 12-17 Jahre werden zu Drei-Viertel berechnet

#### **Essen**

Kleinkinder bis 5 Jahre frei

Kinder von 6-11 Jahre werden zur Hälfte berechnet

Jugendliche ab 12 Jahren werden voll 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