

Menü- und Buffetvorschläge

Liebe Gäste, liebe Familien, liebes Brautpaar, verehrter Veranstalter!

Ihre Feier ist ein ganz besonderer Moment – und wir möchten ihn gemeinsam mit Ihnen zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Ob im kleinen Kreis oder mit vielen Gästen: Wir bieten Ihnen 19 stilvolle Räumlichkeiten für Gruppen von 10 bis 200 Personen. Oder genießen Sie die besondere Atmosphäre in unseren Restaurants „**Augenblick**“ und „**Veränderung**“.

Für den Empfang stehen Ihnen drei wunderschöne Gartenterrassen offen – Orte voller Charme und Ambiente, die jedem Anlass den passenden Rahmen geben.

Auf Wunsch bringen wir unsere kulinarischen Köstlichkeiten auch direkt zu Ihnen nach Hause oder in einen Veranstaltungsraum Ihrer Wahl. Alle Preise sind transparente Inklusivpreise – selbstverständlich inklusive Bedienung und gesetzlicher Abgaben.

Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt: Ob ein festliches Dinner auf einem alten Rittersitz, ein stimmungsvoller Abend unter Sternen am Lagerfeuer oder ein elegantes Bankett im Grünen – wir schaffen den passenden Rahmen und verwöhnen Sie mit **künstlerisch-kulinarischen Leckerbissen**, die Herz und Gaumen gleichermaßen erfreuen. Unsere Veranstaltungsabteilung, unser Küchen- und Restaurantteam sowie die Direktion stehen Ihnen jederzeit mit persönlicher Beratung zur Seite. Besonders gute Beratungszeiten: täglich von 09:00 bis 18:00 Uhr.

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein – und Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis zu machen. Denn wir sind überzeugt: **Für schöne Erinnerungen muss man im Vorfeld sorgen – und genau das tun wir mit Leidenschaft für Sie**

In Vertretung des gesamten Gastgeberteams



Walter Sosul



General Manager

Mit Erscheinen dieser Bankettkarte verfallen alle bisherigen Vorschläge. Stand: Januar 2026. Kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor! Alle Preise beinhalten die gesetzliche MwSt. und Bedienung.

Wir möchten uns gern vorstellen:

Unser Hotel:

„Das zu Hause für unterwegs.“

Das Mercure Hotel Krefeld ist ein modernes 4-Sterne-Landhotel mit 155 großzügigen, hellen Gästezimmern in drei Gebäudeteilen. Alle Zimmer sowie 4 Suiten sind ausgestattet mit WC, Dusche/Bad, Internet, WLAN, Minibar, Safe und Schreibtisch.

Neben Sauna, Dampfbad und Fitnessraum stehen viele Leistungen zur Verfügung.

Der Veranstaltungsbereich:

„Der positiven Impulse.“ Unsere insgesamt 19 Räume verfügen alle über Tageslicht, Teppichboden, ergonomische Bestuhlung, mechanische Be- und Entlüftung und Klimaanlage. Die ruhigen Räume befinden sich im Anschluss an das Hotel. Flexibel sind unsere Tanzflächen in der Größe und passen sich ganz Ihrem Bestuhlungswunsch an.

Das Restaurant:

Das Mercure Hotel Krefeld verfügt über ein Restaurant „Augenblick“ – ein elegantes und modernes Restaurant mit großer Leidenschaft für Wein und einer marktfrischen Küche. Außerdem steht den Gästen die Hotelbar „Treffpunkt“ zum gemütlichen Beisammensein am Abend zur Verfügung.



Ein gutes Menü und Buffet sind einfach das Essen, wenn man vom Essen spricht.

Es gibt nahezu tausende Möglichkeiten der Kombination.

Sollten Ihnen unsere Vorschläge nicht zusagen, stellen wir Ihnen gerne ein ganz zu Ihren persönlichen Wünschen und Vorstellungen passendes individuelles Menü zusammen.

Was ein wenig „deftiger“ ist, muss nicht gleich weniger „schnieke“ sein. Nicht der Preis bestimmt den Grad der Liebe, die durch den Magen geht, sondern die Qualität, der Anlass und Ihr Budget.

Fordern Sie uns nur, wir sind sicher, dass wir das Richtige für Ihre Feierlichkeiten und Gäste haben und Sie reichlich Gelegenheit haben, diese Liebe kennenzulernen.

Für ein gutes Miteinander:

Um Ihre Gäste zu begeistern und einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, beachten Sie bitte Folgendes:

Mit bis zu 20 Personen können Sie à la carte speisen oder ein Einheitsgericht aus der Speisekarte wählen. Da wir unsere Speisekarte des Öfteren ändern, liegt Sie Ihnen in der Regel erst ca. 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung vor.

Bei maximal 20 Gästen haben wir die Möglichkeit, Ihnen ein Menü mit Auswahl anzubieten. Sie können jedoch nicht aus diesen Menüvorschlägen wählen, sondern nur aus unserer aktuellen Speisekarte, die uns in der Regel erst ca. 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung vorliegt.

Ab 21 Personen können Sie aus Vorschlägen ein einheitliches Menü wählen.

Ab 30 Personen sind auch Buffets möglich, die sich aber oft erst bei einer größeren Gästezahl lohnen. Aufgrund der teilweise stark schwankenden Einkaufspreise behalten wir uns Preisänderungen vor!

Sie leisten eine Anzahlung und den restlichen Betrag begleichen Sie vor Ort am Abend Ihrer Feierlichkeit.

Für Restaurantreservierungen benötigen wir die Angabe der Kreditkartendetails, so dass die Reservierung bestätigt ist. Hier ein wichtiger Hinweis zu den Stornierungsrichtlinien für Mittag- und Abendreservierungen: Bei Nichterscheinen, Stornierungen oder Änderungen der Gästeanzahl weniger als 24 h im Voraus fällt eine Gebühr in Höhe von **50 € pro Person** an.

Bitte beachten Sie unsere AGB

Zum Empfang oder als kleine Mahlzeit-Snackbar

servieren wir Ihnen gerne kleine herzhafte und süße Leckereien. Bitte wählen Sie zwischen:

Feinschmecker-Schnitte

Die Alternative zu Canapés – nicht ganz so fein, jedoch genauso lecker. Für einen Empfang von ca. 30 Minuten benötigt man 3 bis 4 Röstbrot Schnitten pro Person. Bei ein- bis zweistündiger Dauer oder als Ausgleich für eine Mahlzeit 6 bis 8 Schnitten.

Helle und dunkle Schnitten in der Mitte belegt mit:

*Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichdip * Crevetten mit Schmand und Dill *
Barbarie-Entenbrust mit Orange * Roastbeef mit Gürkchen * feines Rindstatar mit Sauce
Tatar * Brie mit Trauben * San-Danielle-Schinken mit Rucola * Ziegenfrischkäse mit
Kräutern * Tomate & Gurke, veganer Aufstrich*

Mindestabnahme 30 Stück, Mischpreis je Stück 4,-€

Canapés

Mundhappen nach französischer Art. Bei uns klassisch zubereitet, auf ausgestochenem, in Butter gebratenem Kaviarbrötchen. Für einen Empfang von ca. 30 Minuten benötigt man 5 Canapés. Bei ein- bis zweistündiger Dauer 8 bis 10 Canapés.

*Mozzarella mit Tomate & Basilikum * angemachter Brie mit Trauben * Putenbrust mit
eingelegten Pflaumen * Parmaschinken mit gefüllter Olive * angemachter Frischkäse mit
Pistazien * rosa Roastbeef mit Gürkchen * Tatar von Matjes mit Äpfeln & Zwiebeln *
Forelle mit Meerrettich*

Mindestbestellung je Sorte 10 Stück, Preis je Stück 4,50 €

*Nordseekrabben mit Gurkensalat * Wildterrinen mit Preiselbeeren * Räucherlachs mit Lachskaviar * Entenbrust mit Orangenfilets * geräucherte Gänsebrust mit Früchten * Garnelen mit Granatapfel * Gorgonzolacreme mit Birnenspalten*

Mindestbestellung je Sorte 10 Stück, Preis je Stück 5,-€

Fingerfood und lustiger Löffel

Möchten Sie Ihren Gästen einmal etwas Anderes anbieten? Dann empfehlen wir Ihnen unser Fingerfood. Kleine Delikatessen werden auf verschiedenen Platten angerichtet und können problemlos ohne Besteck gegessen werden. Sie eignen sich ideal für einen Empfang. Je nach Anlass sollten Sie zwischen 5 und 10 Stück pro Person kalkulieren.

*Weißwurst in der Strudeltüte * Frischkäsekugel in Pumpernickel * Terrine von der geräucherten Forelle * Kalbfleischfrikadellen mit scharfem Dip * Käsecreme mit Kochschinken und Gurke * Mozzarella, Kirschtomaten & Basilikum * Frischlachspralinen im Blätterteigkleid * Parmaschinken mit Rucola * Garnelen im Knusperteig * Lachs-Tatar mit Avocado & Mango * Ziegenkäse mit Feigen * Guacamole mit Brot-Chip * Bulgur mit Pilzen * Russen-Ei mit Dill*

Mindestbestellung je Sorte 10 Stück, Preis je Stück 4,-€

Petit Fours & Pralinen

Kleine, zum Nachschinken, zum Mokka oder zum Empfang gereichte Speisen. Wir können sie Ihnen gefüllt, ungefüllt, trocken oder glasiert anbieten. Wenn Sie Petit Fours oder Pralinen oder feines Teegebäck wünschen, stellen wir Ihnen eine Auswahl zusammen.

Petit Fours Mindestbestellung 15 Stück, Preis je Stück ab 5,-€ * Pralinen Preis je 100g ab 8,-€ * Teegebäck je 100g 6,-€

Mitternachtssnacks – Happen in Verbindung mit einem Bankett / Menü

Möchten Sie Ihren Gästen um Mitternacht / zwischendurch noch eine Kleinigkeit bieten? Wir helfen Ihnen bei der Entscheidung und machen Ihnen den passenden Vorschlag ab 20 Personen.

Pikante Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu französisches Brot 7,-€ pro Person

Vegane Gulaschsuppe mit Kartoffeln, dazu französisches Brot 7,-€ pro Person

Unsere Ruhrpott-Currywurst mit reichlich frischem Brot 5,-€ pro Person

Kleine Käseauswahl mit Brot und Butter ab 9,-€ pro Person

Frische Weißwurst (2 Stück) mit Brezen, süßer Senf 8,-€ pro Person

Rund um das Thema Kaffeetrinken

Hausgebackenen Kuchen können Sie bei uns je nach Saison bestellen. Wir haben aber auch nichts dagegen, wenn Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen. Den Service berechnen wir je nach Aufwand mit einem Gabelgeld ab 3,-€ pro Person. Für aufwendige Konditoreiprodukte, eine vielfältigere Auswahl oder eine tolle Hochzeitstorte empfehlen wir Ihnen unsere Partner. Gerne können Sie diese auch bei Ihrem Konditor direkt bestellen und anliefern lassen.

Hier ein paar Vorschläge:

Gedeckter Apfel-, Kirsch-, Zwetschgen- oder Käsekuchen klassisch in runden Formen oder auf dem Blech gebacken ab 35,-€ pro Kuchen/Torte.

Oder vielleicht auch:

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne ab 7,-€ pro Person

Duftende Waffeln mit warmen Kirschen ab 7,-€ pro Person

Traarer Kaffeetafel – Büffet

*Roher und gekochter Schinken * Mettwurst, Leber- und Blutwurst * junger und alter Holländerkäse * Apfelkraut, Rübenkraut und Butter * kleine Pfannkuchen mit Nutella * Pott-Weck und Rosinen-Weck * Schwarzbrot und Graubrot * hausgebackener Apfelkuchen*

Ab 20 Personen - Preis pro Person 27,-€, Getränke werden nach Verbrauch berechnet

Beerdigungskaffee auf Anfrage

Unsere Menüs

Menü 1, Elfrather'', 47€ pro Person

Suppe von Himmel und Erde mit Selleriestroh

Schweinerückensteak, in der Düsseldorfer Zwiebel-Senf-Kruste mit Rotweinjus, dazu Spitzkohl und Herzoginkartoffeln

Hausgemachte Herren-Creme

Menü 2, Verberg“, 66€ pro Person

Hauchdünn geschnittener Kalbstafelspitz mit Meerrettichschaum

Römersalat in Kartoffeldressing

Cremesuppe von Erbsen mit Kräutern creme fraiche

Zarter Schweinebraten in Wacholdersauce,
dazu Waldpilze, Wurzelgemüse und Spätzle

Lauwarmes Erdbeerkompott mit Walnusseis

Menü 3, Traar“, 63€ pro Person

Carpaccio von Rote Beete

Nieper Räucherforelle | Meerrettich | Birnen - Vinaigrette

Consommé von Wiesenpilzen mit eigenen Ravioli

Zart rosa gebratene Rinderhüfte mit Rotwein-Schalotten-Sauce

Gebackenes buntes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Schokoladeneiscreme mit Amarena-Kirschen

Menü 4, Linn“, 58,-€ pro Person

Carpaccio von wilder Tomate mit lauwarmem Salat von frischen Pilzen

Wildgulasch mit Aromaten und Preiselbeeren

Apfelrotkohl und geschmälzte Kartoffelknödel

Crêpes Suzette mit Vanilleeis und Mandeln

Menü 5, Egelsberg“, 53,-€ pro Person

Feines Gemüse Parfait und violette Kartoffeln
mit Kerbelsauerrahm an Blattsalat

Strudel von Pilzen und Marktgemüse mit Schnittlauchrahm

Feine Cappuccino-Mousse mit Orangen-Nuss-Salat

Menü 6, Stadtwald“, 95,-€ pro Person

Mousse von Geflügelleber mit Portweingelee im Baumkuchenmantel,
weißer Balsamico und Feldsalat mit gerösteten Walnüssen

Essenz von der Tomate unter der Blätterteighaube

Kabeljau, im Ofen gebacken, mit Kräuterkruste auf Linsengemüse

Zart rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind mit Cognac-Pfeffer-Sauce
junges Gemüse | Maccaire-Kartoffeln

Schaum von dunkler Schokolade
hausgemachtem Krokant-Vanille-Parfait und eingelegten Beeren

Unsere Menü-Buffets

Unser Menü-Buffer 1, Uerdingen“, 77,-€ pro Person

Carpaccio vom heimischen Weiderind
Hausgemachtes Pesto und gehobelter Bergkäse

Zitronengrass – Currysuppe mit Garnelen – Saté

Hauptgangbuffet:

Norwegischer Lachs mit Weißwein-Buttersauce
Würziger Spinat, Kartoffelkrapfen

Medaillons vom Schweinefilet, im Schinkenspeckmantel gebraten
auf einem Ragout von Wald- und Wiesenpilzen, dazu Gratin Kartoffeln

Pasta mit Ofengemüse und Tomatenkompott

Dessertteller:

Crème Catalana mit frischen Beeren & Soßen

Unser Menü-Buffer 2, Bockum“, 69,-€ pro Person

Gedämpfter Lachs mit gehobeltem Parmesankäse auf Ruccolasalat

Hauptgangbuffet:

Zander auf der Haut gebraten, mit Estragon Sauce

gerahmter Wirsing und Sesamkartoffeln

Brust vom Mais Huhn mit feiner Pilzrahmsauce

frisches Gemüse und hausgemachten Knöpfe

Zart rosa gebratene Hüfte vom Weiderind mit Chili-Pfeffer-Butter,

dazu rote Zwiebelmarmelade und Kartoffelgratin

Dessertteller:

Tiramisu-Saison mit Kakao und Nusskrokant

Menükarussell zum Kombinieren und anregen

Salat & vegetarisch

Gartenfrischer Feldsalat in Balsamico-Dressing

gerösteten Schinkenspeckscheiben und Röstbrotcroutons 13,-€ pro Person

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Mangoconfit – vegetarisch – und frischem Feldsalat in

Himbeer-Balsamico-Dressing 17,-€ pro Person

Gartenfrische Wildblattsalate – vegetarisch – mit weißem Balsamico-Dressing und Sesam-

Croutons 13,-€ pro Person

Fleisch

Salat mit Radicchio, Blutorange und karamellisierten Walnüssen

und rosa gebratener Barbarieente 19,-€ pro Person

Carpaccio vom heimischen „Ox“ mit hausgemachtem Pesto

und gehobeltem Bergkäse 19,-€ pro Person

Luftgetrockneter Bergschinken mit frischen Feigen, eigenem Senf

und kleinem Saison Salat 19,-€ pro Person

Fisch

Mild gesalzener Räucherlachs mit Kräutersauerrahm dazu Rapunzel-Salat

in Vinaigrette und warmes Kartoffel-Rösti 19,-€ pro Person

Terrine von Meeresfrüchten mit Safran-Crème fraîche

und knackigem Wildblattsalat 19,-€ pro Person

Rauke und Feldsalat mit Kartoffelvinaigrette und pochiertem Lachs

mit gehobeltem Hartkäse 19,-€ pro Person

Bodenständig. Frisch. Der Niederrhein

Gartenfrischer Feldsalat in Kräutervinaigrette – vegetarisch – mit gebratenen Wald- und

Wiesenpilzen und Kartoffelchips 17,-€ pro Person

Terrine vom Spanferkel mit rosa Pfeffersauce und kleinem Salat 17,-€ pro Person

Carpaccio von Sellerie und Roter Bete – vegetarisch – mit lauwarmem Salat von frischen

Pilzen 17,-€ pro Person

Hausgemachte Sülze vom Kalbstafelspitz mit kleinem Salat und

Kräutersauerrahm 17,-€ pro Person

Suppen

Klare

Kraftbrühe von der Tomate mit Mozzarella 7,-€ pro Person

Doppelte Kraftbrühe vom Ox mit eigener Ravioli 8,-€ pro Person

Bouillon vom Tafelspitz mit kleinem Gemüse 8,-€ pro Person

Cremige

Karottensüppchen mit Aprikose und Ingwer – vegetarisch – 9,-€ pro Person

Schaumige Steinpilzsuppe mit Pflanzlerl 9,-€ pro Person

Kokos-Zitronengras-Suppe 9,-€ pro Person

Bodenständig. Frisch. Der Niederrhein

Grießsuppe mit gebratenen Zwiebeln – vegetarisch – 8,-€ pro Person

Niederrheinische Senfschaumsuppe mit gebratenem Schinkenspeck 9,-€ pro Person

Kräftiger Linseneintopf mit Mettendchen 11,-€ pro Person

Vegetarische Hauptgerichte

Gefüllte Crêpes mit Ricotta, Kräutern, Spinat und getrockneten Tomaten 21,80€ pro Person

Hausgemachte Grünkernfrikadellen auf einem Gemüse von jungem Lauch und Pilzen 20,50€ pro Person

Buntes Graupenrisotto mit Petersilienwurzeln, Porree und Bohnen, dazu frischer Parmesan 20,70€ pro Person

Strudel von Pilzen und Gemüse der Saison mit Schnittlauchsauerrahm 21,80€ pro Person

Piccata von frischen Zucchini mit Tomatenragout und hausgemachten Bandnudeln 21,50€ pro Person

Vegetarisches Gemüsecurry mit gebackenem Tofu und Joghurtsauce 20,70€ pro Person

Sellerieschnitzel in Käsepanade mit leichter Joghurtremoulade und Kartoffel-Gurken-Salat 22,90€ pro Person

Hausgemachte Möhren-Kartoffel-Plätzchen mit gebratenen Pilzen 21,50€ pro Person

Frisches aus Fluss und Meer

Gerne machen wir Ihnen einen Vorschlag aus unserem tagesaktuellen Angebot. Sprechen Sie uns gerne an!

Sollten Ihnen unsere Vorschläge nicht zusagen, stellen wir Ihnen gerne ein ganz zu Ihren persönlichen Wünschen und Vorstellungen passendes individuelles Menü zusammen.

Was ein wenig „deftiger“ ist, muss nicht gleich weniger „schnieke“ sein. Nicht der Preis bestimmt den Grad der Liebe, die durch den Magen geht, sondern die Qualität, der Anlass und Ihr Budget.

Buffet / Imbiss / Snack mit leckeren Kleinigkeiten

Ein Buffet mit leckeren Kleinigkeiten, in lockerer, fröhlicher Form; Gedacht für Gäste, die vielleicht mittags schon ein Menü gegessen haben oder es nicht so anspruchsvoll und umfangreich mögen.

Italienisches Kleinigkeiten-Buffer:

*Hausgemachte Bandnudeln und kleines Gemüse mit gegrillten Lachswürfeln und Basilikumrahmsauce * Poularden Brust, im Ofen gebacken, mit Broccoli und Frischkäse gefüllt auf einem Ragout von jungem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln * Tortellini mit Gemüsefüllung in leichtem Rahm * Salat von Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum-Pesto * mariniertes Gemüse, eingelegte Zwiebeln und verschiedene Oliven * Gartensalate mit zwei Dressings * italienische Brotauswahl und Butter * Mascarponecreme mit eingelegten Beerenfrüchten.*

Ab 40 Personen, Preis pro Person 55,-€

Niederrheinisches Kleinigkeiten-Buffer:

*Geschmortes von der Bauernente in Orangensauce mit einem Ragout von jungem Gemüse und Kartoffelklößen * Schweinerückensteak, in der Zwiebel-Senf-Kruste gebacken auf Butterspitzkohl, dazu Altbiersauce und Leinsamenkartoffeln * Heringsstipp „Unsere Art“ mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln * rosa gebratener Kalbstafelspitz mit saurem Gemüse und Dip * gartenfrischer Feldsalat mit zwei Dressings, Brot, Croutons und Kräutern * ländliche Brotauswahl mit Bauernbrot, Schwarzbrot und Stuten, dazu Butter und Griebenschmalz * Pumpernickel-Quark-Creme mit eingelegten Kirschen.*

Ab 40 Personen, Preis pro Person 56,-€

Internationales Kleinigkeiten-Buffer:

kleine Stullen von unserem Krustenbrot belegt mit:

*Rucola und rosa gebratenem Rinderrücken * Klosterkäse mit Zwiebel Chutney * Endivien,*

Räucherforelle, Meerrettich und Preiselbeeren

entbeinte Bauernente mit Wirsinggemüse und kleinen Kartoffeln

*hausgemachte Currywurst mit Kartoffelchips * Allgäuer Maultaschen, gefüllt mit*

*Blattspinat auf Waldpilzragout * Fish & Chips mit*

*Zitronen-Kapern-Mayonnaise * kleine Burger vom Rind mit Avocado-Chili-Creme und knackigen Salatherzen*

*Griß-Flammeri mit Kirschkompott * Schokoküchlein mit Vanillesauce, Tiramisu.*

Ab 40 Personen, Preis pro Person 57,-€

Meine Hochzeit – mein Traum

Epilog:

Hochzeitssuppen lösen Versprechen ein ... In den unterschiedlichen Landesteilen verbinden sich konkrete Vorstellungen mit dem Genuss der Hochzeitssuppe. So ging man davon aus, dass etwas mehr Salz in der Suppe die Kinder gesund auf die Welt kommen lasse. In Thüringen wurde beim Verzehr der Suppe geklärt, wer in der Ehe sagen durfte, wo es langging – wer zuerst den Löffel ins köstliche Nass eintauchte, der hatte gewonnen. Oder wenn das Brautpaar am Tage der Hochzeit die Suppe gleichzeitig aß und gleichzeitig aufhörte, sollte dies eine Garantie dafür sein, dass keiner den anderen überlebte. Warum soll dieser Brauch nur für die Vergangenheit gelten?



All-inklusive-Hochzeitsmenü oder Buffet

Unser Arrangement für Ihr Fest 2026 Für Sie und Ihre Gäste haben wir ein Arrangement zusammengestellt, bei dem Ihnen das „Ja-Sagen“ noch leichter fällt:

*Aperitif: Augenblick Sekt * Amelie – alkoholfrei – * Orangensaft und Mineralwasser*

Menü/Buffet: Festliches Hochzeitsmenü oder Menü/Buffet, welches wir speziell für Sie zusammenstellen.

*Getränke: Drei korrespondierende Weine nach unseren Vorschlägen. * Cola, Cola light, Orangen- und Zitronenlimonade, Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser, König Pilsener, Diebels Alt, Weizenbier und alkoholfreies Bier, Filterkaffee von der Bar und eine Kaffeespezialität pro Gast.*

Mitternachtssnack: Scharfe Currywurst mit reichlich frischem Baguette kurz vor Mitternacht.

Auf Wunsch: Menü- und Tischkarte, Tischplan

Freundschaftspreis pro Person: 119,00€ (Angebot gültig ab 50 Personen) für einen Zeitraum von maximal 6 Stunden.

Kleine Auswahl von Büffetvorschlägen

Grillbuffet für gemütliche Stunden in unserem „Weinberg“ am Lagerfeuer.

Buffet Familientreffen

Salate

Krautsalat mit Paprika
Kartoffelsalat mit Speck
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Feta und Oliven
Bunter Nudelsalat
Couscous- Salat mit Minze
Tomatensalat, Gurkensalat
Salat von Paprika und Mais
Eisbergsalat, zwei Dressings

Frisch von der Feuerstelle

Rinderhüft- und Schweinenackensteaks mariniert
„Grenzgänger“ Grillbratwurst mit Käsefüllung
Putensteaks in asiatischer Marinade
Scampispieße & Gemüsespieße
Lachsfilet mit Lauch und Kräutern in der Folie
Auswahl von verschiedenen Grillsaucen und Dips

Beilagen

Folienkartoffeln mit Sauerrahm
Grilltomate im Speckmantel, Pfannengemüse
Verschiedene Sorten Baguette und Kräuterbutter

Dessert

Traarer Beerenragout mit Vanillesoße
Gegrillte Ananas mit schwarzem Pfeffer

Preis 55,- € pro Person / ab 40 Personen

Wir führen hier die wichtigsten Allergene auf, damit Sie beruhigt Ihre Zeit bei uns im Haus genießen können.

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse 8 Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten) 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse 12 Schwefeldioxid und Sulfite (Hinweis für Weintrinker: Sämtliche Weine unserer Karte können Sulfite enthalten) 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Büfett Niederrhein

Vorspeisen

Reibeküchle mit sautierter Flöns;
Forelle aus heimischen Gewässern über Wacholder geräuchert
Heimische Sülze, Wurstwaren mit scharfem Senf,
Eisbeinpraline auf Birne, Bohne und Speck
Lauchsalat mit Schinken und Äpfeln
Uerdinger Kartoffelsalat und Weißkrautsalat
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Aus dem heimischen Suppentopf

Kartoffelsuppe mit Rauchmettwurst, Majoran
(wird am Tisch vorab serviert.)

Hauptgerichte

Spanferkelbraten mit Zwiebelaltbiersoße
Gekochtes Kalbsfleisch mit Meerrettich
Rheinischer Sauerbraten, Rosinenmandelsauce
Petersilienkartoffeln, Kartoffelklöße mit Schmelze
Gemüse vom Markt, Apfelrotkraut

Dessert

Herrencreme, armer Ritter
Pumpernickel-Mokka-Mousse
Gouda-Käsewürfel
Rustikaler Brotkorb und Griebenschmalz

Preis 55,- € pro Person / ab 40 Personen

Wir führen hier die wichtigsten Allergene auf, damit Sie beruhigt Ihre Zeit bei uns im Haus genießen können.

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse 8 Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten) 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse 12 Schwefeldioxid und Sulfite (Hinweis für Weintrinker: Sämtliche Weine unserer Karte können Sulfite enthalten) 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Buffet Südtirol – Italien

Vorspeisen

Riesengarnelen in Knoblauchöl mariniert
Gegrillte und gefüllte Gemüse-Antipasti
Putenbrust mit Salsa Verde
Zweierlei gebeizter Lachs
Orange – Basilikum & Sizilianische Wildkräuter
Parmaschinken, Salami, Bresaola mit Galiamelone,
eingelegte Oliven

Salate

Kirschtomaten und Minimozzarella mit Basilikum
Bunter Tortellini-Salat mit Kräutern und Tomate
Marinierte Meeresfrüchte mit Staudensellerie und Fenchel

Suppe

Tomatencreme mit Basilikum
(wird am Tisch vorab serviert.)

Hauptgerichte

Kleine Kalbsschnitzel mit Südtiroler Schinken und Salbei
Gefüllte Schweineröllchen in Tomatensugo
Frischkäse und Kräutern
Schwertfischmedaillons mit Limonensauce
Spaghetti al Pesto
Gnocchi, Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse

Dessert

Tiramisu, Cappuccino-Crème
Panna cotta, Amaretto-Kirschen, italienischer Käse
Mediterrane Brotsorten, Butter und Olivenöl

Preis 58,- € pro Person / ab 40 Personen

Wir führen hier die wichtigsten Allergene auf, damit Sie beruhigt Ihre Zeit bei uns im Haus genießen können.

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse 8 Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten) 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse 12 Schwefeldioxid und Sulfite (Hinweis für Weintrinker: Sämtliche Weine unserer Karte können Sulfite enthalten) 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erstellt HD /WS /F&B

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Buffet Mercure Krefeld

Vorspeise

Variationen von Räucherfisch und gebeiztem Lachs
Edelfischterrinen mit Sauerrahm
Kalbsrücken mit Joghurt-Trüffelsauce
Aufgeschnittene Maispoulardenbrust mit einer
Spinat-Frischkäse-Füllung

Salat

Rucolasalat mit Parmaschinken und Parmesan
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Geflügelsalat mit Bohnen und Limone
Zartweizensalat mit frischen Kräutern
Waldorfsalat mit Mandarinen und Ananas
Nudel-Gemüsesalat mit Balsamico-Kräuter-Vinaigrette

Suppe

Oxtail clear Suppe mit Fleuron
(wird am Tisch vorab serviert.)

Hauptgericht

Gebratene Brust von der Barbarie-Ente mit einer Lavendel-
Honigkruste
Rosa gebratener Rinderrücken mit Portweinsauce
Red-Snapper-Filet mit Basilikumsauce
Kleine gebratene Kartoffeln, Schupfnudeln, zweierlei Reis
und verschiedene Gemüse der Saison

Dessert

Obstsalat mit Drambuie mariniert
Mousse von dunkler Schokolade
Bayerische Creme mit Fruchtsauce
Auswahl französischer Käsesorten mit Trauben
Brotkorb und Butter

Preis 59,- € pro Person / ab 40 Personen

Wir führen hier die wichtigsten Allergene auf, damit Sie beruhigt Ihre Zeit bei uns im Haus genießen können.

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse 8 Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten) 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse 12 Schwefeldioxid und Sulfite (Hinweis für Weintrinker: Sämtliche Weine unserer Karte können Sulfite enthalten) 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Buffet International

Vorspeise

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

Rindercarpaccio mit Olivenöl

Cocktail von marinierten Eismeergarnelen
mit Ananas auf Eisbergsalat Geräucherte Truthahnbrust
auf Tomaten- und Paprikagemüse

Salat

Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Kichererbsensalat mit Karotten und Ahornsirup

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto

Ruccolasalat mit Croutons und Parmesan

Suppe

Minestrone „à la Romana“

(wird am Tisch vorab serviert.)

Hauptgericht

Roastbeef am Stück mit geschrotetem Pfeffer,

Sauce Béarnaise

Maispoularde „Tandoori Style“

Gerillter Seebarsch auf Passionsfrucht-Nage

Gebratener Gemüsereis, Karottengemüse,

Bohnen- Maisgemüse, Country-Kartoffelpüree, Brokkoli

Dessert

Obstdisplay mit Frucht Mark

Apfelstrudel mit Sahnesauce

Pudding von Bitterschokolade und Bourbonvanille

Hamburger Strauchbeerengrütze

Preis 65,- € pro Person /ab 40 Personen

Wir führen hier die wichtigsten Allergene auf, damit Sie beruhigt Ihre Zeit bei uns im Haus genießen können.

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse 8 Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten) 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse 12 Schwefeldioxid und Sulfite (Hinweis für Weintrinker: Sämtliche Weine unserer Karte können Sulfite enthalten) 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Vollwertbuffet 2025

Petersilien-Cremesuppe

(Auf Wunsch serviert oder auf dem Buffet arrangiert)

Karotten und Lauchsticks mit Kräuterquark

Löwenzahn mit Kürbiskernen

Vollkornnudelsalat mit Joghurt und Gurke

Carpaccio von Artischocken mit Eismeergarnele

Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit frisch zubereiteten Champignons

Kräutervinaigrette und Basilikum-Balsam-Dressing

Brotkorb und Butter

Gemüsestrudel mit Sojasprossen

und Zitronen-Thymian-Sauce

Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese

Mit Spinat gefülltes Poulardenbrüstchen auf Kerbelrahmsauce

Dampfkartoffeln

Hirse-Brokkoli-Bratling

Sour Cream

»

Zitronencreme

Grütze von Himbeeren

Garnierter jahreszeitlicher Früchtecocktail

Vollwert-Karottenkuchen

Preis 55,- € pro Person ab 40 Personen

Wir führen hier die wichtigsten Allergene auf, damit Sie beruhigt Ihre Zeit bei uns im Haus genießen können.

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse 8 Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten) 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse 12 Schwefeldioxid und Sulfite (Hinweis für Weintrinker: Sämtliche Weine unserer Karte können Sulfite enthalten) 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Vitalbuffet 2025

Rote Linsensuppe mit Wurzelgemüse

(Auf Wunsch serviert oder auf dem Buffet arrangiert)

Spargelsalat mit Shrimps

Räucherforelle auf Pumpernickeltaler

Cocktail von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella

Sülze von Waldpilzen

Getrübte Tofu-Medaillons auf Kartoffel-Waldpilzragout mit jungem Lauchgemüse

Zander unter der Kartoffelkruste

Vollkornspaghetti mit Salbeischaum

Artischockenböden mit Kräuterfrischkäse

Geflügelsalat mit frischer Ananas und Champignons

Gemüse-Ratatouille-Salat

Diverse Rohkost- und Blattsalate der Jahreszeit

Drei verschiedene Dressings,

dazu frisch gebratene Hähnchenbrustfiletscheiben

Vollkorn-Apfelstrudel auf Vanillesauce

Honigmandel-Eis

Buttermilchnocken auf Himbeer coulis

Salat von frischen Früchten

Rohmilchkäse mit Weinbeeren

Preis 55,- € pro Person

Wir führen hier die wichtigsten Allergene auf, damit Sie beruhigt Ihre Zeit bei uns im Haus genießen können.

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse 8 Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten) 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse 12 Schwefeldioxid und Sulfite (Hinweis für Weintrinker: Sämtliche Weine unserer Karte können Sulfite enthalten) 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Unser VITAL-Frühstücksbuffet / SPÄTSTÜCK

Nach unseren Erfahrungen ist ein Frühstück dann empfehlenswert, wenn Sie sich mit Ihren Gästen gegen 9:00 Uhr treffen und die Veranstaltung gegen 11:30 Uhr ausklingt. Täglich Montag bis Freitag 06:30 bis 09:30 Uhr – Samstag & Sonntag 07:30 bis 11:00 Uhr / an besonderen Feiertagen bis 12:30 Uhr.

Pro Person 25 €

Frühstück im separaten Veranstaltungsraum auf Anfrage nach Verfügbarkeit.

Traarer Brunch – Breakfast & Lunch

Diese angloamerikanische Buffetform ist ein umfangreiches Frühstück, welches um einige Menübestandteile erweitert wurde. Diese Form macht nur dann Sinn, wenn Sie **Ihre Gäste zwischen 9:00 und 10:00 Uhr einladen und die Veranstaltung gegen 13:00 Uhr zu Ende ist**. Beim Eintreffen sollten die Gäste die Möglichkeit haben, sofort mit dem Essen zu beginnen, da man ja ohne Frühstück zu einer solchen Einladung kommt.

Breakfast:

*Wurstplatten – mit rohem und gekochtem Schinken, Salami und anderen Sorten **

*Käseplatte – mit verschiedenem Schnittkäse und Weichkäse **

*Brotaufstriche – drei Sorten Marmelade, Honig, Nusscreme * Müslietüte mit Cornflakes, Haferflocken, Trockenfrüchten, Nüssen und Kernen **

*Vitaminecke mit Natur- und Früchtejoghurt, Kräuter- und Naturquark **

*Saft- und Milchbar mit Milch, Apfel- und Orangensaft **

*Rühreier und Frühstücksspeck **

Brotkorb – mit verschiedenen Brötchen, Graubrot, Körnerbrot und Schwarzbrot

Lunch:

*Cremesuppe von Gemüse mit frischer Petersilie und Brot-Croutons * Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit frischen Champignons in leichtem Riesling-Rahm * Brust von der Maispoularde, im Ofen gebacken, auf Tomatenragout * Ragout von frischem Gemüse mit Sesamkartoffeln und hausgemachten Spätzle * rote Beerengrütze und Vanillesauce.*

Brunch - Möglich ab 20 Personen, Preis pro Person 47 €

Mercure Tagungs- und Landhotel Krefeld

Elfrather Weg 5 – Am Golfplatz
47802 Krefeld

Kontakt Veranstaltungsbüro:

Tel.: +49 (0)2151 / 956-189

Fax: +49 (0)2151 / 956-100

E-Mail: h5402-sb2@accor.com

Weitere Impressionen unter:

www.mercure-tagungs-und-landhotel-krefeld.de