



Belgischer Hof
FRANZÖSISCH-DEUTSCHE BRASSERIE

Weihnachten 2019

**Sie haben Interesse Ihre
Weihnachtsfeier bei uns zu feiern?
Eine gute Idee.**

Ob im kleinen Kreis mit Freunden und Familie,
oder als größere Gruppe mit Kollegen. Wir bieten
den kleinen festlich gedeckten Tisch, oder auch eine
exklusive Räumlichkeit. Ganz nach Ihren Wünschen
und Vorstellungen.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen
unser diesjähriges Weihnachts-Menü vorstellen.
Die Gerichte sind frei miteinander kombinierbar,
als Menüpreis gilt der Preis des Hauptganges.





DAS WEIHNACHTS MENÜ

Die Speisen

Bei unserem Weihnachts-Menü haben Sie die Wahl zwischen verschiedenen Varianten. Die genaue Auswahl der Gerichte treffen Sie anschließend ganz bequem bei Ihrem Besuch am Tisch.

MENU I

«Wintertraum»

Entrée

Vorspeisenvariation „Belgischer Hof“

Brûlée von Ziegenkäse, mariniertes Pulpo, Entenconfit, Linsensalat, Currytaboulé, Pâté, Matjestatar, Graupenrisotto, Jakobsmuschelterrinerne, Walnussbrot, gesalzene Butter und einiges mehr.

Serviert wird die Variation auf Platten aus Olivenholz.
Dazu Flammkuchen frisch aus dem Steinofen.

Plat Principal

Sonnenblumenkernbrot-Knödel

an Schwarzwurzelragout & frittiertem Mangold

Island Saibling „auf der Haut gebraten“

an Kartoffel-Mousseline & Shiitake-Zuckerschoten-Gemüse

Wildschweinroulade

an Mandelbirne, gebackenem Butternutkürbis & Salbei-Espuma

Confierte Entenkeule

an hausgemachtem Rotkohl & getrüffeltem Schupfnudeln

Dessert

Lauwarmes Vanillesüppchen

an Apfelkuchlein

Schokoladenduetz von der Belgischen Schokolade

an Sauerkirscheis

Gemeinsam kochen und genießen!

KOCHEVENT MIT CHAMBRE SÉPARÉE

Mit Sicht auf den Innenhof des Restaurants und vis á vis zu unserer Eventküche gelegen, befindet sich unsere neueste, separate Räumlichkeit im 1. Obergeschoss des Hauses und damit etwas abseits des Restauranttrubels.

Hier veranstalten wir in gemütlicher & privater Atmosphäre gemeinsame Kochevents für und mit Ihnen. Anschließend können Sie im Chambre Séparée die Speisen und Bewirtung genießen.

**Bis max. 20 Personen: 75,- p. P.
1.500 € - Mindestverzehr**

Menüpreis: 35,- € p. P.

MENU II

«Belgischer Hof»

Entrée

Vorspeisenvariation „Belgischer Hof“

Brûlée von Ziegenkäse, mariniertes Pulpo, Entenconfit, Linsensalat, Currytaboulé, Pâté, Matjestatar, Graupenrisotto, Jakobsmuschelterriner, Walnussbrot, gesalzene Butter und einiges mehr.

Serviert wird die Variation auf Platten aus Olivenholz.
Dazu Flammkuchen frisch aus dem Steinofen.

Plat Principal

Sonnenblumenkernbrot-Knödel

an Schwarzwurzelragout &
frittiertem Mangold

Island Saibling „auf der Haut gebraten“

an Kartoffel-Mousseline & Shiitake-
Zuckerschoten-Gemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen

an Pastinaken-Schnecke &
Maronen-Rosenkohl

Rehrücken „sous vide“

mit Tahinknusper
an Kartoffel-Sellerie-Baumkuchen &
Tonkabohnen-Möhrrchen

Dessert

Blaubeer-Crumble

mit Marsala-Mascarpone-Creme

Schokoladenduett von der

Belgischen Schokolade

an Sauerkirscheis

Lauwarmes Vanillesüppchen

an Apfelküchlein

Menüpreis: 42,- € p. P.

MENU III

«Rêve de Noël»

Entrée

Vorspeisenvariation „Belgischer Hof“

Brûlée von Ziegenkäse, mariniertes Pulpo, Entenconfit, Linsensalat, Currytaboulé, Pâté, Matjestatar, Graupenrisotto, Jakobsmuschelterrinerne, Walnussbrot, gesalzene Butter und einiges mehr.

Serviert wird die Variation auf Platten aus Olivenholz.
Dazu Flammkuchen frisch aus dem Steinofen.

Plat Intermédiare

Confierte Eifeler Goldforelle

an Edamame-Espuma & Rote Bete-Risotto

Plat Principal

Sonnenblumenkernbrot-Knödel

an Schwarzwurzelragout & frittiertem Mangold

Geschmorte Kalbsbäckchen

an Pastinaken-Schnecke & Maronen-Rosenkohl

Rehrücken „sous vide“

mit Tahinknuser, an Kartoffel-Sellerie-Baumkuchen & Tonkabohnen-Möhrrchen

Rinderfilet „Belgischer Hof“

mit Süßkartoffelgratin, Zucchini-Walnuss-Gemüse & Cranberry-Chutney

Dessert

Winterliche Dessertvariation

Menüpreis: 49,- € p. P.

Getränke

Als stimmige Begleitung zum Menü haben wir für Sie bereits eine Auswahl zweier passender Weine zusammengestellt. Bei den Getränken haben Sie darüber hinaus die Wahl zwischen einer Berechnung nach Verbrauch, oder einer unkomplizierten Getränkepauschale.

Weisser Burgunder

Edition Belgischer Hof

Weingut Gies-Düppel

2018 - Pfalz - QbA - trocken

Die exklusive Abfüllung des Familienbetriebs Gies-Düppel für den Belgischen Hof mit Aromen von Lindenblüten, Honigmelone und Apfel. Am Gaumen mineralisch mit gut eingebundener Säure.

Trocken, mit einer ausgewogenen Frucht ist dieser Tropfen eine ausgezeichnete Begleitung zu einer Vielzahl unserer Gerichte.

Flasche 0,75l - 24,00 €

(Nach Verbrauch)

Petit Modat'mour rouge

Languedoc-Roussillon

Domaine Modat

2017 - Languedoc-Roussillon - trocken

Die Domaine Modat mit ihrer Kulisse von Bergen und dem nahen Mittelmeer sorgt für besondere klimatische Verhältnisse. Der "kleine" liebenswerte Rote besteht aus Carrignan, Grenache und Syrah zu gleichen Teilen.

Die schonende Vinifikation wird auch bei den „kleinen“ Weinen angewandt. So hat man eine angenehme Vielfalt roter Früchte im Mund.

Flasche 0,75l - 27,00 €

(Nach Verbrauch)

Merlot Pays d' Oc

Rhône

Domaine Champ-Long

2016 - Rhône - trocken

Das Weingut Pierre & Rémy Gauthier wird von dem Burgunderhaus Albert Bichot geleitet. Das Hauptaugenmerk liegt auf authentischen, ehrlichen Weinen.

Ein sehr geschmeidiger, klassischer Merlot mit rotfruchtiger Aromatik und einem weichen Mundgefühl. Bestechend durch ein angenehmes Säurespiel und leichtes Tanningerüst.

Flasche 0,75l - 23,00 €

(Nach Verbrauch)

Getränkepauschale

Unsere Getränkepauschale beinhaltet 1 Glas Rose Cremant als Aperitif, Weißwein & Rotwein nach Absprache, Gaffel Kölsch, Flensburger Pils, Weizen & Leffe Biere, Wasser, Cola, Schorlen, Bionade, Orangina, Tee- & Kaffeeheißgetränke.

26,00 € - p.P.

Unsere Räumlichkeiten

Verschaffen Sie sich einen Überblick über unsere verschiedenen Räumlichkeiten. Ob eine große Firmenveranstaltung, oder ein kleineres Fest: wir bieten Ihnen eine passende Lösung. Alle Preise verstehen sich für die exklusive Nutzung der Räume von 18.00-2.00 Uhr.



BRASSERIE

Das Herzstück unseres Restaurants bietet Ihnen viel Platz um in die französische Welt der Genüsse einzutauchen. Verbringen Sie einen lebendigen Abend in unserer Kölner Provence.

Geeignete Größe für bis zu 80 Personen

3.000 € - Mindestverzehr



FRANZ-BAR

Lassen Sie das Leben der Brüsseler Straße in einer lockeren, entspannten Umgebung an sich vorbei ziehen. Hier findet man das bunte Leben an originalen Möbeln aus Frankreich.

Geeignete Größe für bis zu 25 Personen

800 € - Mindestverzehr



FLAMMKUCHENHÜTTE

In der Flammkuchenhütte, unserem „Kaminzimmer“, kann man die französische Küche im Landhausstil, mit Blick auf unsere gegenüberliegende Brasserie genießen.

Geeignete Größe für bis zu 35 Personen

1.200 € - Mindestverzehr

CHAMBRE SÉPARÉE

Mit Sicht auf den Innenhof des Restaurants und vis à vis zu unserer Eventküche gelegen, befindet sich unsere neueste Räumlichkeit im 1. Obergeschoss des Hauses und damit etwas abseits des Restauranttrubels. Hier können Sie in gemütlicher & privater Atmosphäre unsere Bewirtung genießen.

Geeignete Größe für bis zu 22 Personen

650 € - Mindestverzehr

RESERVIERUNGEN BITTE UNTER

kontakt@belgischer-hof.de

www.belgischer-hof.de

Belgischer Hof
Brüsslerstraße 54
50674 Köln