



Belgischer Hof
FRANZÖSISCH-DEUTSCHE BRASSERIE

Weihnachten 2020

**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.

MENÜ 1

Entrée

Kürbis-Kurkuma Suppe
mit Steinpilzcroutons

Ziegenkäse-Rote-Bete Brûlée
an Citrus-Sternanis Salat

Plat Principal

Waldpilzrisotto
an geschortem Kürbis &
Edamame Gemüse

Wildschweinroulade
an gefültem Champignon &
Kartoffel-Brickteigtasche

Confierte Entenkeule
an Holunderrotkohl & Maronen-Brotknödel
Backpflaumenchutney

Dessert

Crème Brûlée
an Zimtbirnen

Menüpreis: 32,- € p. P.

MENÜ 2

Entrée

Kürbis-Kurkuma Suppe
mit Steinpilzcroustons

Pikante Lammspieße
mit Süßkartoffelmousse &
Fencheltatar

Confiertes Lachs
auf Tahiniküchlein &
Zitronengrasespuma

Plat Principal

Waldpilzrisotto
an geschortem Kürbis &
Edamame Gemüse

Island Saibling „auf der Haut“
an Wasabipuffer & Safranwirsing

Sauerbraten vom Eifler Rind
an getrüffeltem Grünkohl &
Haselnusschmarren

Confierte Entenkeule
an Holunderrotkohl, Maronen-Brotknödel
& Backpflaumenchutney

Dessert

Bratapfelcrumble
mit Caramel-Salzeis

Mohn-Kirschstrudel
mit Tokabohnensüppchen

Menüpreis: 38,- € p. P.

MENÜ 3

Entrée

Vorspeisenvariation „Belgischer Hof“

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

Serviert wird die Variation auf Platten aus Olivenholz.

Plat Principal

Waldpilzrisotto

an geschortem Kürbis & Edamame Gemüse

Island Saibling „auf der Haut“

an Wasabipuffer & Safranwirsing

Sauerbraten vom Eifler Rind

an getrüffeltem Grünkohl & Haselnusschmarren

Hirschkalbrücken „Sous Vide“

an Kartoffel-Comté-Baumkuchen, Wurzelgemüse & Cranberrychutney

Dessert

Bratpfelcrumble

mit Caramel-Salzeis

Duett von der Belgischen Schokolade

an Kaffeespuma

Mohn-Kirschstrudel

mit Tokabohnensüppchen

Menüpreis: 44,- € p. P.

MENU 4

Entrée

Vorspeisenvariation „Belgischer Hof“

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

Serviert wird die Variation auf Platten aus Olivenholz.

Entrée chaude

Gegrillte Jacobsmuscheln

Petersilienwurzelmousseline & Saiblingscaviar

Plat Principal

Waldpilzrisotto
an geschortem Kürbis &
Edamame Gemüse

Hirschkalbrücken „Sous Vide“
an Kartoffel-Comté-Baumkuchen,
Wurzelgemüse & Cranberrychutney

Rinderfilet „Amerettinikruste“
mit Sellerie-Knoblauchgratin & Pinienkern-Rosenkohl

Dessert

Dessertvariation „Belgischer Hof“
mit 4 kleinen süßen Dessertüberraschungen aus unserer Patisserie

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

2019 - 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

2018 - 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)

Cabernet Sauvignon

Languedoc-Roussillon

La Forge Estate

2018 - Languedoc-Roussillon - trocken

Dieser aus dem Languedoc-Roussillon stammende Cabernet Sauvignon überzeugt durch die Merkmale eines überragenden Bouquets von reifen Brombeeren und getrockneten Pflaumen, Vanille und Mokkanoten, etwas Schokolade und Lakritz.

Trocken, im kraftvollen Körper mit Länge ist er ideal zu unseren Fleischgerichten und deftigen Speisen.

Flasche 0,75l - 23,00 €

(Nach Verbrauch)

Getränkepauschale

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

28,00 € - 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 – max. 23.00 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

850 € - 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

1.300 € - Mindestverzehr



CHEFS TABLE

Mit Sicht auf den Innenhof des Restaurants 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