

# Belgischer Hof französisch-deutsche brasserie

**WEIHNACHTEN 2023** 

# Sie haben Interesse, Ihre Weihnachtsfeier bei uns zu feiern? Eine gute Idee!

Auch zu diesem Jahresende bieten wir wieder verschiedene Weihnachtsmenüs für Sie an.

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. Folgend möchten wir Ihnen unser diesjährigen Menüs vorstellen.

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





#### **VORSPEISE**

### Möhren-Koriander-Cremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

#### **HAUPTGÄNGE**

# Kürbis-Petersilienwurzel Mille Feuille VEGETARISCH

an Erbsenpürree & Walnuss-Risotto

#### Duett von der Ente

mit Petersilienwurzelschnecke & hausgemachtem Apfel-Rotkohl

# Lammhaxenragout

mit Aligot & Haselnuss-Rosenkohl & Backpflaumen

#### **DESSERT**

Tarte ou poire

mit Lillet Parfait



#### **VORSPEISE**

Rote Bete-Rindertatar

Ziegenkäse-Maronen-Brûlée

mit Cranberry Chutney & Kürbiswaffel

an Citrus-Sternanis Salat

#### **HAUPTGÄNGE**

Spitzpaprikaschnitzel VEGETARISCH

mit Zucchini-Maronengemüse & Süßkartoffelecken

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Chicorée im Speckmantel, Pastinaken Krokette & Grünkohl Pesto

Wildschweinrücken

an Safran-Daumnidei & Kürbisgulasch

#### **DESSERT**

**Créme Brûlée** mit Rumtopffrüchten

**Quitten-Bisquit** mit Zimtkirsch Ragout



#### **VORSPEISE**

Möhren-Koriander-Cremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

Ziegenkäse-Maronen Brûlée

an Citrus-Sternanis Salat

Mini Zucchini-Lachsburger

mit Rotem Zwiebel Chutney & Wakame

Vorspeisenvariation »Belgischer Hof«

verschiedene kleine Köstlichkeiten Olivenholzplatte, á 4 Portionen angerichtet und auf den Tischen eingesetzt

# **HAUPTGÄNGE**

Spitzpaprikaschnitzel VEGETARISCH

mit Zucchini-Maronengemüse & Süßkartoffelecken

Hirschrücken mit Amarettinikruste

an Kartoffel-Pastinaken Mousseline & Grünkohlstrudel Duett von der Ente

mit Petersilienwurzelschnecke & hausgemachtem Apfel-Rotkohl

Lammhaxenragout

mit Aligot & Haselnuss-Rosenkohl & Backpflaumen

**DESSERT** 

Créme Brûlée

mit Rumtopffrüchten

Quitten-Bisquit

mit Zimtkirsch Ragout

Tarte ou poire

mit Lillet Parfait



#### **VORSPEISE**

#### Vorspeisenvariation »Belgischer Hof«

verschiedene kleine Köstlichkeiten Olivenholzplatte, á 4 Portionen angerichtet und auf den Tischen eingesetzt. ... dazu Frische Flammkuchen aus dem Steinofen

#### **ZWISCHENGANG**

#### Gebratene Jacobsmuscheln

an Quitten-Selleriesalat & Zucchinirösti

#### HAUPTGÄNGE

#### Rinder Entrecôte »sous vide«

an Salardais-Kartoffeln, Schwarzwurzeltempura & Sauce Bernaise

#### Duett von der Ente

mit Petersilienwurzelschnecke & hausgemachtem Apfel-Rotkohl

#### Spitzpaprikaschnitzel

mit Zucchini-Maronengemüse & Süßkartoffelecken

#### Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Chicorée im Speckmantel, Pastinaken Krokette & Grünkohl Pesto

#### **DESSERT**

# Dessertvariation »Belgischer Hof«

Ein Weihnachtliches »Café Gourmand« aus verschiedenen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie



#### **UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN**

# 2020 Weißer Burgunder »Edition Belgischer Hof«

Weingut Gies Düppel – 26,- €

2019 Reserve Grand Arc

26,- €

Alle anderen Getränke nach Getränkekarte "Belgischer Hof" oder:

# Getränkepauschale von 17.00-22.30 Uhr

1 Glas Cremant Róse zum Empfang, Weißer Burgunder "Edition Belgischer Hof" Gies Düppel, Reserve Grand Arc (oder ein anderer Wein nach Absprache), Flensburger Pils, Mühlen Kölsch, Leffe, La Chouffe, Schneiders Weizen, Orangina, Fritz Getränke (Cola, Limo, Schorle) Wasser, OSaft, Kaffee incl.

32,- € 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.



# FRANZBAR

#### **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

3.300 € - Mindestverzehr



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

1.000 € - 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

1.500 € - 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

700 € - Mindestverzehr

#### RESERVIERUNGEN BITTE UNTER

#### kontakt@belgischer-hof.de

www.belgischer-hof.de

Belgischer Hof Brüsslerstraße 54 50674 Köln

#### Allgemeine Geschäftsbedingungen

Für die exklusive Nutzung der "Brasserie", "Franzbar", "Flammkuchenhütte" oder des "Chefstable" ist der Mindestverzehr, wie unter "unsere Räumlichkeiten" angegeben, fester Bestandteil des Angebotes.

Bis zu 7 Tage zum Veranstaltungsdatum ist eine Reservierung kostenlos stornierbar, danach berechnen wir  $40\,\%$  des vereinbarten Mindestverzehres.

Die Gesamtrechnung kann im Nachgang per Überweisung beglichen werden.

Das Veranstaltungsende wird für spätestens 23 Uhr vereinbart.