



Belgischer Hof

FRANZÖSISCH-DEUTSCHE BRASSERIE

WEIHNACHTEN 2025

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

Auch diese Jahr bieten wir Ihnen wieder eine Vielzahl von Menüvorschlägen, aus denen Sie sich ganz bequem Ihr Wunschmenü auswählen können.

Unser Restaurant verfügt über vier unterschiedliche Gasträume die einzeln, exklusiv für Ihre Veranstaltung genutzt werden können.

Unsere Veranstaltungszeiträume sind
von 11 - 17 Uhr oder von 17 - 23 Uhr.

Für individuell Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen
gerne per Mail oder telefonisch zur Verfügung.

Telefon: 0221 548 170 17

E-Mail: kontakt@belgischer-hof.de



WEIHNACHTSMENÜ 1

VORSPEISE

Kartoffel-Rote-Bete-Suppe VEGETARISCH
mit Schafskäsecroutons

HAUPTGÄNGE

Gefüllte Kalbsröllchen
an Aligot & gebratenen Schwarzwurzeln

Maishähnchen Piccata
an Haselnusswirsing & Süßkartoffelgratin

Waldpilzknödel-Soufflé VEGETARISCH
an Paprika Piperade & Polenta

DESSERT

Apfel-Marzipan-Crumble
mit Tonkabohnen-Vanilleeis

Menüpreis 3-Gang-Menü – 45,- €

Kann alternativ auch mit Vorspeisen- & Dessertvariation serviert werden
(5,- € Aufpreis p. P.)

WEIHNACHTSMENÜ 2

VORSPEISE

Geräucherte Poulardenbrust VEGETARISCH
auf Zucchini-Auberginen-Carpaccio &
Anchoïade

Ziegenkäse-Rote-Bete-Brûlée
an Citrus-Sternanis-Salat

HAUPTGÄNGE

Confierte Entenkeule
an Servietten-Walnussknödel & Cranberry-Rotkohl

Lammhaxenragout
an Petersilienwurzel-Vanille-Mousseline, gefülltem Wirsing & Cranberychutney

Eismeerforellenfilet
an Paprika-Fenchelpüree & Würfelkartoffeln

Petatou VEGETARISCH
mit Ziegencamembert, geschmortem Kürbis &
Schwarzwurzelgemüse

DESSERT

Birnen-Rosinenstrudel
mit Pistazien-Matcha-Eis

Warmes Schokoküchlein
mit Zimt-Zabaione

Menüpreis 3-Gang-Menü – 50,- €

Kann alternativ auch mit Vorspeisen- & Dessertvariation serviert werden
(5,- € Aufpreis p. P.)

WEIHNACHTSMENÜ 3

VORSPEISE

Vorspeisenvariation »Belgischer Hof«

Verschiedene kleine Köstlichkeiten auf der Olivenholzplatte, à 4
Portionen angerichtet und in der Mitte des Tisches eingesetzt.
... dazu frische Flammkuchen aus dem Steinofen

ZWISCHENGANG

Confierte Eismeerforelle

an weißem Schokoladen-Zwiebelmousse &
Tapioka

Petatou VEGETARISCH

mit Ziegencamembert &
Schwarzwurzelgemüse

HAUPTGÄNGE

Spitzpaprikaschnitzel VEGETARISCH

an Aligot, Maronenknusper &
Waldpilzragout

Rinderentrecôte

mit Kartoffel-Trüffelgratin, Speckbohnen &
Sauce Béarnaise

Confierte Entenkeule

an Servietten-Walnussknödel & Cranberry-Rotkohl

DESSERT

Safran-Törtchen

mit Kurkuma-Eis & Quittenespuma

Spekulatius-Crème-Brûlée

mit Zwetschgenragout

Birnen-Rosinenstrudel

mit Pistazien-Matcha-Eis

WEIHNACHTSMENÜ 4

VORSPEISE

Vorspeisenvariation »Belgischer Hof«

Verschiedene kleine Köstlichkeiten auf der Olivenholzplatte, à 4
Portionen angerichtet und in der Mitte des Tisches eingesetzt.
... dazu frische Flammkuchen aus dem Steinofen

ZWISCHENGANG

Steinpilzrisotto VEGETARISCH

mit geräucherter Karotte & Rote Bete

Gezupfte Kalbsbrust

mit Brioche & Schalotten-Apfel-Maronenconfit

HAUPTGÄNGE

Spitzpaprikaschnitzel VEGETARISCH

an Aligot & Waldpilzragout

Hirschkalbsrücken mit Maronenknusper

an Petersilienwurzel-Vanille-Mousseline,
gefülltem Wirsing & Blaubeerchutney

Rinderfilet »Café de Paris«

an Kartoffel-Trüffelgratin, Speckbohnen &
Sauce Béarnaise

Seeteufelmedaillon mit Wasabikruste

an Kürbiskrokette, sautierter Schwarzwurzel &
Miso-Beurre-Blanc

ZWISCHENGANG

Galette »Normandie«

DESSERT

Dessertvariation »Belgischer Hof«

Ein weihnachtliches »Café Gourmand« aus
verschiedenen Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

2023 Weißer Burgunder »Edition Belgischer Hof«

Weingut Gies Düppel – 28,- €

2021 Reserve Grand Arc

28,- €

Alle anderen Getränke nach Getränkekarte »Belgischer Hof« oder:

Getränkepauschale von 17.00–22.30 Uhr

1 Glas Crémant Rosé zum Empfang, Weißer Burgunder
»Edition Belgischer Hof« Gies Düppel, Reserve Grand Arc Rouge
(oder ein anderer Wein nach Absprache), Flensburger Pils,
Mühlen Kölsch, Bayreuther Hell, Zappes Bio-Pils, Schneiders Weizen,
Orangina, Fritz Apfelschorle, Sünner Kölsches Wasser: Pink Grapefruit,
Orange und Zitrone naturtrüb, Afri Cola, Dajhé, Kölner
Lavendel-Zitronenlimonade, Wasser, Kaffee inkl.

35,- € p.P.



Belgischer Hof

FRANZÖSISCH-DEUTSCHE BRASSERIE

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 17.00 – max. 23.00 Uhr.

BRASSERIE



Geeignete Größe für bis zu 75 Personen

3.400 € - Mindestverzehr

FRANZ-BAR



Geeignete Größe für bis zu 25 Personen

1.100 € - Mindestverzehr

FLAMMKUCHENHÜTTE



Geeignete Größe für bis zu 35 Personen

1.400 € - Mindestverzehr

CHEFS TABLE



Geeignete Größe für bis zu 20 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 ein Mindestverzehr nach Absprache Bestandteil des Angebotes.

Bis zu 7 Tage vor dem Veranstaltungsdatum ist eine Reservierung kostenlos stornierbar, danach berechnen wir 30 % des vereinbarten Mindestverzehrs.

Die Gesamtrechnung kann im Nachgang per Überweisung beglichen werden.

Das Veranstaltungsende wird für spätestens 23 Uhr vereinbart.