Hotel Eifelkern

Herzlichkeit ist unsere Natur.

★★★S

Bankett- und Veranstaltungsmappe

Stand März 2021– alle vorherigen Veranstaltungsmappen verlieren ihre Gültigkeit-

@HotelEifelkern @hotel.eifelkern

HOTEL EIFELKERN · Monschauer Straße 5-9 · 53937 Schleiden
Inhaber: Klaus Müller e.K., HOTEL EIFELKERN
Tel.: 0 24 45 / 85 7- 4 · Fax : 0 24 45 / 857-555
reservierung@hotel-eifelkern.de · www. hotel-eifelkern.de

Bankverbindung: VR-Bank Nordeifel eG
IBAN: DE43 3706 9720 5005 7620 83 · BIC: GENODED1SLE
Steuernummer 211 / 5073 / 0422 · Finanzamt Schleiden-Gemünd
UST-IdNr. DE 122514870 · HRA Nr. 2562

Inhaltsverzeichnis

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Menü 1	**1**
Menü 2	**2**
Vorspeisen	**3**
Suppen	**4**
Hauptgerichte	**5**
Dessertauswahl	**6**
Büffet 1 "Partybüffet Nürburg"	**7**
Büffet 2 "Burger Büffet"	**8**
Büffet 3 "BBQ Büffet"	**9**
Büffet 4 "Western Büffet"	**10**
Büffet 5 "Spanisches Büffet"	**11**
Büffet 6 "Italienisches Büffet"	**12**
Büffet 7 "Italienisches Büffet 2"	**13**
Büffet 8 "Eifelkern"	**14**
Büffet 9 "Eifeler Landbüffet 1"	**15**
Büffet 10 "Bayrisches Büffet"	**16**
Fingerfood Auswahl	**17**
Weißweine	**18**
Rot- und Roséweine	**19**
Aperitif	**20**
Fotos Biergarten und Bistro-Bar	**21**
Impressionen - Food	**22-23**
Unsere Empfehlungen	**24-25**
Unsere Hotelzimmer	**26**
Wichtiges	**27**
Zusatzleistungen	**28**

Alle Menü- & Büffetpreis zzgl. Deko-/ Eindeckpauschale € 4,50 p. Pers. *(siehe Seite 28 - Zusatzleistungen)*

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Menü 1

Tomatenessenz mit Safran- Grießrauten

☆

Gebratenes Rinderfilet mit Balsamicojus dazu zweierlei Gemüse
Mousseline, Kartoffelsoufflé mit bunten Blumen gratiniert

☆

Crème brûlée mit Tonkabohne aromatisiert dazu Cassis- Sorbet

ab 30- 60 Personen
ab 38,90 €

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Menü 2

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich

☆

Forellenterrine an Salatbouquet dazu Vinaigrette und Croutons

☆

Gebratenes Kalbssteak mit Traubenjus dazu geschmortes Wurzelgemüse und Pommes Dauphine

☆

„Dessertvariation Eifelkern“ Grand Marnier- Parfait, Waldfruchtmousse, Zitronentarte und Nougat- Karamelleis

ab 30- 60 Personen
ab 47,60 €

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Vorspeisen

Rindercarpaccio mit Parmesan fein mariniert mit Rucola und Oliven

*

Roh gebratener Spargel im Salatnest mit Monschauer- Senfdressing mit geräucherter Entenbrust

*

Räucherfischvariation mit Wildkräutersalat dazu Preiselbeervinaigrette

*

Geräucherter Lachs mit Kartoffelpuffern, buntem Salat und Monschauer Senfdressing

*

Parfait von der Gänseleber an Feldsalat mit Vinaigrette dazu karamellisierte Quittenspalten und geröstete Wallnusskerne

*

Gebratene Flusskrebsschwänze auf Gemüsenudeln dazu Hummersauce

*

Mit Eifeler Honig gratinierter Ziegenkäse im Salatnest mit Brombeervinaigrette

Suppen

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Kartoffel- Lauchsuppe mit Landbrotkrusteln

*

Kerbelcremesuppe mit Geräucherter Lachsforelle

*

Geflügelbrühe mit Eierstich und Frischen Kräutern

*

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

*

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

*

Fenchelschaumsuppe mit Croutons

*

Kürbiscremesuppe mit Ziegenfrischkäse und Landbrotkrusteln

*

Monschauer Ur- Senfsuppe mit Landbrotkrusteln

*

Paprikasuppe mit Schinkenchips

*

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube

Hauptgerichte

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Steak vom Eifelschwein mit Riesengarnelen, Weißweinschaum, gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelstampf

*

Gebratene Schweinemellions mit Champignonrahmsauce, Kroketten und Salat

*

Gebackene Poulardenbrust mit Monschauer Senfsauce, Mangoldgemüse und Knudeln

*

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Eifeler Kräuterpesto und Karamellisierten Kirschtomaten auf Bandnudeln

*

Gebratenes Lachsforellenfilet mit frischem Spargel, Bärlauch-Hollandaise und Brätlingen

*

Tranchen vom Roastbeef mit Monschauer Senf- Hollandaise, Rosenkohl und Bratkartoffeln

Dessert

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Dreierlei Schokoladenterrine mit Eierlikörsahne und Fruchtsauce

*

Zitronenparfait mit Karamellsauce und frischen Früchten der Saison

*

Weiße Schokoladenmousse und Mohnparfait an Rumtopffrüchten
(von Sep. bis Feb.)

*

Sorbetvariation mit Weißweinschaum und frischen der Saison
Erdbeertiramisu, Erdbeersorbet und Erdbeerparfait (von Mai bis August)

*

Lau warme Honigwabe mit Vanille-Milcheis und karamellisierten
Rosmarin

*

Lebkuchenmousse mit Aprikosenkompott und zartbitter Luftschokolade
(zur Weihnachtszeit)

*

Kleine Käseauswahl mit Weintrauben, Walnüssen, Brot und Butter

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Buffet 1
Partybuffet „Nürburg“

Gemischter Brotkorb mit zweierlei Butter

*

Käse-Lauchsuppe mit Kartoffeln oder Gulaschsuppe

*

Verschiedene Eifler Wurstspezialitäten (Mettwurst, Mini- Frikadellen, verschiedene Schinken, Wildsalami, Blutwurst etc.) Käsebrett Verschiedene Käsesorten mit Weintrauben, Nüssen und Salzgebäck

*

Nudel- und Kartoffelsalat

*

Zwiebelkuchen mit Speck oder Kartoffel- Sauerkrautauflauf mit Mettwurst

*

Mousse au Chocolat und frischer Obstsalat

ab 30- 55 Pers.	ab 56- 85 Pers.	ab 86 Pers.
ab 33,90 €	ab 31,90 €	ab 29,80 €

.

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Buffet 2
„Burger- Buffet“
-Wir Grillen für Sie im Biergarten-

3 verschiedene Sorten zur Wahl:
Rindfleisch Pattys, Pulled Pork, gegrillte Hähnchenbrust, Hähnchen Pattys knusprig panniert, vegetarische Kichererbsen Pattys

*

Zum Belegen Servieren wir:
Tomatenscheiben, Gewürzgurkenscheiben, Eisbergsalat, Röstzwiebeln, Bacon, Cheddar, frische Zwiebelringe

*

6 Verschiedene Soßen zur Wahl:
Senf, Ketchup, Curry Ketchup, Mayonnaise, BBQ Sauce, Burger Sauce, Honig-Senf Dip, Gurkenrelish, Sour Cream, Mais-Bier Dip, Cocktail Sauce und Ruccolapesto

*

dazu Servieren wir:
Kartoffel Wedges, Coleslaw, Paprika-Maissalat & Nudelsalat

*

2 Nachspeisen zur Wahl:
Cookiecreme, Butterscotch Pudding, Maple Flan, Alabama Banana Pudding, Apple Crumble und auf Wunsch Marshmallows zum selbst rösten am Feuerkorb
Vegane & vegetarische Auswahl wird berücksichtigt.

ab 30- 55 Pers.	ab 56- 85 Pers.	ab 86 Pers.
ab 38,00 €	ab 36,00 €	ab 33,90 €

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Buffet 3
„BBQ- Buffet“
-Wir Grillen für Sie im Biergarten-

5 Verschiedene Sorten vom Grill: Schweinenackensteaks, Rostbratwurst, Putensteaks, Hähnchenbrust, Garnelenspieße, Gemüsespieße, Tofu, Riesenchampignons

*

5 verschiedene Salate zur Wahl:
Nudelsalat, Kartoffel-Specksalat, Reissalat, Möhrensalat, Gurkensalat, Bauernsalat, Krautsalat, Tomatensalat, Rote Beete Salat, etc…

*

verschiedene Saucen: Kräuterquark, Kräuterbutter, BBQ Sauce, Guacamole, Senf, Ketchup und Curryketchup

*

Gemischter Brotkorb mit Zweierlei Butter
Folienkartoffel

*

2 Nachspeisen zur Wahl:
Wassereis, Herrencreme, Schokoladencreme, Obstsalat, Zitronen-Mascarponecreme und Orangenmousse. Vegane & vegetarische Auswahl wird berücksichtigt.

ab 30- 55 Pers.	ab 56- 85 Pers.	ab 86 Pers.
ab 37,80 €	ab 35,80 €	ab 33,70 €

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Buffet 4

„Western BBQ- Buffet“

-Wir Grillen für Sie im Biergarten-

5 Verschiedene Sorten vom Grill: Schweinenackensteaks, Rostbratwurst, Lammkotteletes, Rinder Hüftsteaks, Putensteaks, Hähnchenbrust, Garnelenspieße, Schweinerippchen, Flanksteaks, Hackfleisch- Chilispieße, Maiskolben, Gemüsespieße, Riesenchampignons

*

5 verschiedene Salate zur Wahl:
Kartoffel-Specksalat, Paprika-Chillisalat, Bohnen-Maissalat, Rindfleischsalat, Tomatensalat, Krautsalat, Möhrensalat, etc…

*

6 verschiedene Sauen zur Wahl:
Kräuterquark, Kräuterbutter, BBQ Sauce, Chilisauce, Mais-Bierdip, Guacamole, Senf, Ketchup und Curryketchup

*

Gebackene Bohnen aus der Grillpfanne

*

Gemischter Brotkorb mit Zweierlei Butter, Folienkartoffeln

*

3 Nachspeisen zur Wahl:
Cookiecreme, Butterscotch Pudding, Maple Flan, Alabama Banana Pudding, Apple Crumble und auf Wunsch Marshmallows zum selbst rösten am Feuerkorb
Vegane & vegetarische Auswahl wird berücksichtigt.

ab 30- 55 Pers.	ab 56- 85 Pers.	ab 86 Pers.
ab 43,90 €	ab 41,80 €	ab 39,80 €

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Buffet 5

„Spanisches- Buffet“

-Mit großer Paellapfanne im Innenhof-

Tapas
Oliven, Pimientos, Chorizo und Manchego mit spanischem Brot, Aioli und Olivenöl

*

Paella
frisch zubereitet in der Schwenkpfanne

*

Ajo Pollo con los Limones
Mit Knoblauch und Zitrone geschmorte Hähnchenschenkel

*

Pappas Arrugadas mit Mojo verde und Mojo rojo
Junge Kartoffeln in Meersalzwasser gegart mit Kräutersauce und Chilisauce

*

Ensalada: Tomatensalat, Paprika- Maissalat, Thunfischsalat

*

Tortilla: Spanischer Eierkuchen mit Kartoffeln und Paprika

*

Churros mit Salsa de Chocolate
Spanisches Spritzgebäck mit Schokoladensauce

ab 30- 55 Pers.	ab 56- 85 Pers.	ab 86 Pers.
ab 36,40 €	ab 34,30 €	ab 32,30 €

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Buffet 6
„Italienisches Buffet -1-“

Antipasti Platte
Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Oliven und Aioli
Eingelegte Sardinenfilets mit Zitrone und frischen Kräutern
Brotkorb mit Olivenöl

*

Minestrone
Kalte italienische Gemüsesuppe mit Muschelnudeln

*

Saltimbocca vom Kalb mit Tomatensauce und Spaghetti
Salsiccia mit Senfzwiebeln und Kartoffel- Parmesanstampf
ganze Lachsforelle mit Kräutern gefüllt
dazu Weißweinsauce und Schmorgemüse

*

Desserts:
Datteln mit Ricottacremé, honigsüßer Mozzarella mit Amarenakirschen,
Karamellcremé

ab 30- 55 Pers.	ab 56- 85 Pers.	ab 86 Pers.
ab 36,40 €	ab 34,30 €	ab 32,30 €

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Buffet 7
„Italienisches Buffet -2-“

3 Vorspeisen zur Wahl:
Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum, Carpaccio, Vitello Tonnato, Bruschetta Pomodori, Parmaschinken mit Melone, Italienische Wurstspezialitäten (luftgetrocknete Salami, Parmaschinken, Mortadella, Nduja, Cappa, Bresaola)

*

1 Suppe zur Wahl:
Paprikacremésuppe mit Ricotta, Tomatencremésuppe mit frischem Basilikum Knoblauchsuppe mit Crostini, Parmesancremésuppe mit Landschinken

*

3 Salate zur Wahl:
Blattsalat mit zweierlei Dressing, Kirschtomatensalat mit Sardellen und Parmesan, Fenchelsalat, italienischer Bauernsalat, Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Kartoffelsalat mit Staudensellerie, Paprika und Oliven

*

2 Hauptgerichte zur Wahl:
Schweinemedaillons im Schinkenmantel mit Tomatensugo, Lasagne, Lammkotlettes mit Salbeibutter, Piccata Milanese- Kalbsschnitzel in Parmesan-Eihülle mit Tomatensauce, Hähnchenbrust „Florence“ in Tomatensauce, Kalbsbeinscheiben Ossobuco, am Buffet gebratene Gambas

*

3 Beilagen zur Wahl:
Rosmarinkartoffeln, Gnocchi, Bandnudeln, Tortellini mit Ricotta gefüllt, Penne, Spaghetti, Makkaroni, Polentataler, bunte Gemüseplatte der Saison

*

2 Nachspeisen zur Wahl:
Tiramisu, Waldfrüchte mit Sabayone, Cappuccinomousse, Mascarponecremé, Ricotta mit Amarenakirschen, saftiges Schokoladenküchlein im Glas

ab 30- 55 Pers.	ab 56- 85 Pers.	ab 86 Pers.
ab 47,80 €	ab 45,70 €	ab 43,60 €

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Buffet 8
„Eifelkern“

Bunte Fischplatte
(Räucherlachs, Makrele, Forellenfilet, Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne)

*

Kalte Schlachtplatte (Mettenden, Mini- Frikadellen, Blut- und Leberwurst, Landschinken, Kochschinken, feine Scheiben vom Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce dazu gemischter Brotkorb mit Butter und Schmalz)

*

Kartoffel- Lauchsuppe mit Croutons

*

Schweinekrustenbraten mit feiner Malzbiersauce
Gebratene Hähnchenbruststreifen in Champignonrahmsauce

*

Spätzle (in Butter geschwenkt)

*

Gurkensalat mit Dill, Möhrensalat mit Bärlauch,
Tomatensalat mit Petersilie

*

Milchmädchencremé mit Fruchtmark, Apfelcremé mit Calvadossahne,
Mousse au Chocolat

ab 30- 55 Pers.	ab 56- 85 Pers.	ab 86 Pers.
ab 49,30 €	ab 47,30 €	ab 45,20 €

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Buffet 9
„Eifler Landbuffet -1-“

Verschieden Eifler Wurstspezialitäten
(Mettwurst, Mini- Frikadellen, verschiedene Schinken,
Wildsalami, Blutwurst etc.)

*

1 Suppe zur Wahl:
Monschauer Ur- Senfsuppe, Bärlauchcremésuppe,
Maiscremésuppe mit Landbrotkrusten

*

4 Salate zur Wahl:
Blattsalat mit zweierlei Dressing, Paprika- Maissalat, Kraussalat, Gurkensalat,
Möhrensalat, Tomatensalat, Selleriesalat, Eifler Bauernsalat,
Rote Beetesalat, Kartoffel- Specksalat, Nudelsalat

*

2 Hauptgerichte zur Wahl:
Senfkrustenbraten vom Schwein, Rinderbraten in Rotweinsauce,
kleine Schweineschnitzel, Bauerngulasch vom Rind mit Wurzelgemüse,
Hähnchengeschnetzeltes mit Zwiebellauch in Champignonrahmsauce

*

3 Beilagen zur Wahl:
Kartoffelgratin, Döppekoche, Bouillonkartoffeln, Butterkartoffeln, Spätzle,
Bandnudeln, Kroketten, bunte Gemüseplatte der Saison

*

4 Nachspeisen zur Wahl:
Mousse au Chocolat, frischer Obstsalat, rote Grütze mit Vanillesauce, gebrannte
Milchmädchencremé, Grießflammerie, Herrencremé

ab 30 - 55 Pers.	ab 56- 85 Pers.	ab 86 Pers.
ab 49,20	ab 47,50 €	ab 45,30 €

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Buffet 10
„Bayrisches Buffet“

Bayrische- Platte
Sülze mit Kräuterquark, Fleischpflanzerl, grobe Leberwurst, Blutwurst,
Tafelspitz, Obazda, Kartoffelkäse
Brezeln & Brot mit Schmalz & Butter

*

1 Suppe zur Wahl:
Leberknödelsuppe, Bayrische Hochzeitssuppe, Brotsuppe, Pichelsteiner Eintopf

*

Warmer Kartoffelsalat, Rettichsalat, Fleischsalat,
Käse- Wurstsalat, Lauchsalat

*

2 Hauptgerichte zur Wahl:
Schweinehaxen, Leberkäse, Eisbein, Nürnberger Rostbratwürstchen, Weißwurst,
Spanferkelschinken, heiße Leber- & Blutwurst, Krautwickel,
Hirschbraten (saisonbedingt), Kanickelschlägel (saisonbedingt)

*

3 Beilagen zur Wahl:
Salzkartoffeln, Spätzle/ Käsespätzle mit Schmorzwiebeln,
Kartoffelknödel, Servietten-/ Semmelknödel, Steckrübengemüse, Rotkraut,
Bayrischkraut/ Rahmkraut, bunte Gemüseplatte der Saison

*

3 Nachspeisen zur Wahl:
Bayrischcremé, Kaiserschmarrn, Topfencremé, Buttermilchmousse,
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Dampfnudeln

ab 30- 55 Pers.	ab 56- 85 Pers.	ab 86 Pers.
ab 54,20 €	ab 52,10 €	ab 50,00 €

Fingerfood Auswahl
(zum Aperitif) auf Etageren serviert

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Fisch á 3,10 € pro Stück:

- Räucherlachspraline im Pumpernickel Mantel
- Wildreistaler mit geräucherter Forelle und Dill creme
- Gurkenkaltschale mit Krabben
- Apfel-Heringstartlette mit Sahne-Joghurt
- Riesengarnelenschwänze im Salz-Knuspermantel mit Mango Chutney
- Zwiebelkuchen mit Speck

Fleisch á 3,10 pro Stück:

- Roastbeef-Röllchen mit Blauschimmelkäse
- Hähnchenfilet in Kokospanade mit Süß-Scharfer Sauce
- Maisplätzchen mit Teriyakihähnchen
- Cantaloupe Melone mit Parmaschinken

Vegetarisch á 2,80 € pro Stück

- Buscetta mit Tomate und Basilikum
- Gebackene Ratatouille-Bällchen
- Zucchini-Fetaröllchen mit Rucola
- Gemüsesticks im Tempuramantel mit Orangen-Knoblauchdip
- Tomaten Mozzarellaspieße
- Ziegenkäse-Crepesröllchen mit getrockneten Tomaten und Oliven
- Gazpacho (Spanische Gemüsekaltschale)
- Melonenkaltschale mit grobem Pfeffer
- Antipastispieße
- Champignonköpfe mit Kräuterfrischkäse gefüllt
- Kichererbsenbällchen mit Sesemcremé
- Gemüsequiche

Bestellanzahl min. 30 Stück pro Sorte für weitere Sorten berechnen wir einen Aufpreis

ab 30- 55 Pers.	ab 56- 85 Pers.	ab 86 Pers.
max. 4 vers. Sorten	max. 5 vers. Sorten	max. 6 vers. Sorten

Weine

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Weißweine

		0,75l	1,0l
Grüner Veltliner „Weinzierl“ Winzer Krems, Österreich	trocken		29,80 €
Riesling „Rüdesheimer Klosterberg“ Weingut Trapp, Rheingau	lieblich		27,30 €
Grauburgunder Winzerverein Oberrotweil, Baden	trocken	25,00 €	
Weissburgunder Weingut Stark, Rheinhessen	trocken	23,60 €	
Riesling „Trittenheimer Apotheke Weingut Maringer, Mosel	trocken	24,00 €	
Pinot Grigio Villa Sandi, Venetien (Italien)	trocken	28,90 €	
Sauvignon Blanc Domaine des Graves d‘Ardonneau, Bordeaux (Frankreich)	trocken	26,20 €	
Chardonnay Weingut Stark, Rheinhessen	halbtrocken	25,60 €	
Huxel Auslese Weingut Stark, Rheinhessen	lieblich	28,00 €	
Chablis (Chardonnay) Albert Bichot, Burgund Frankreich	trocken	65,50 €	

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Rotweine

		0,75l	1,0l
Portugieser Winzerverein Ruppertsberg, Pfalz	trocken		27,30 €
Dornfelder Weingut Stark, Rheinhessen	halbtrocken	27,00 €	
Cabernet Sauvignon Pierre & Rémy Gauthier, Languedoc (Frankreich)	trocken	26,10 €	
Syrah "Terroir" La Grange, Languedoc (Frankreich)	trocken	27,70 €	
Tempranillo Crianza Vina Sardasol, Navarra (Spanien)	trocken	30,80 €	
Montepulciano d'Abruzzo Collezione Mio, Abruzzen (Italien)	trocken	33,60 €	
Pinot Noir Signature (Spätburgunder) Weingut Daniel, Rheingau	trocken	41,30 €	

Weißherbst/ Rosé

		0,75l	1,0l
Portugieser Weißherbst Weingut Klein, Pfalz	feinherb		27,30 €
Rosado de Lagrima Vina Sardasol, Navarra (Spanien)	trocken	27,00 €	

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Aperitif

pro Glas 0,1l

Prosecco Frizzante Villa Sandi, Venetien	trocken- halbtrocken	4,60 €
Grauburgunder Sekt Winzerverein Oberrotweil, Baden	extra trocken	5,60 €
Champagner Carte d'Or brut Champagne Drappier		8,00 €
Hugo (Holunderblütensirup mit Prosecco aufgefüllt)		5,60 €
Aperol (Aperol Likör mit Sekt aufgefüllt)		5,10 €
Waldi (Waldmeistersirup mit Sekt aufgefüllt)		5,10 €
Lillet Wild Berry (Lilletlikör mit Schweppes Wild Berry aufgefüllt und frischen Beeren)		5,60 €

In den Aperitif- Preisen ist Knabbergebäck enthalten
(wie z.B. gesalzene Nüsse, Salzstangen, Chips auf den Tischen eingedeckt)

Biergarten & Bistro- Bar

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Impressionen

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Impressionen

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Unsere Empfehlungen

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★S

Dekowerk Lennartz
info@dekowerk-lennartz.de
www.dekowerk-lennartz.de 02473- 92 71 982

Unsere Empfehlungen

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.

DJ Miru
Tel.: 02441/ 77 77 901
www.miru.de

Andipitch
Tel.: 0170/ 6553947
booking@andipitch.de
www.andipitch.de

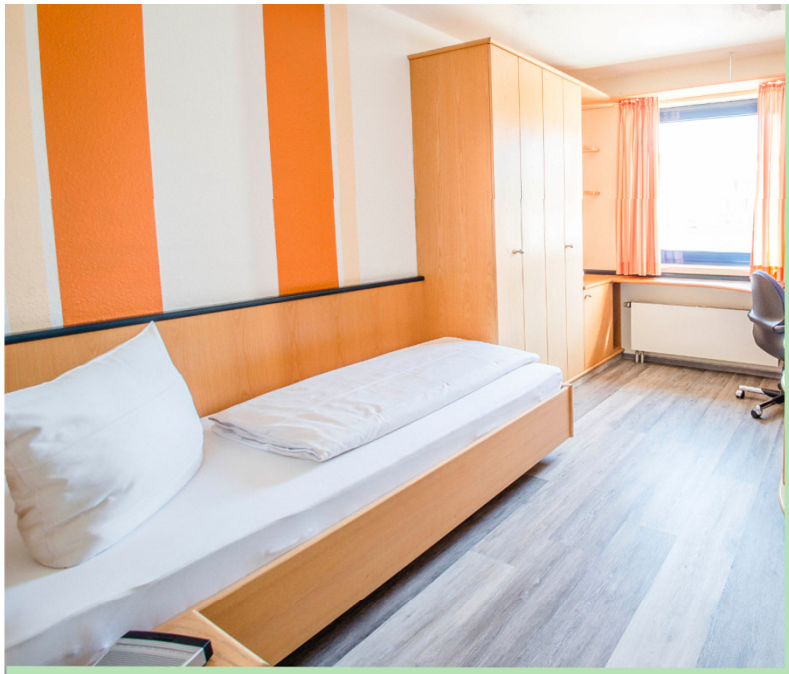
Oliver Kohl
Tel.: 0162/ 33 10 623
www.dj-event.com

Simon Frings
Tel.: 0170/ 80 981 82
Simon-frings@gmx.de

Karikatur- Zeichner Mirror- Man
Tel.: 0221/ 72 61 34
kontakt@mirror-man.de

Unsere Hotelzimmer

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ



Preise & Zimmerreservierungen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Wichtiges

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★ˢ

Sperrstunde:
Eine Sperrstunde gibt es in unserem Haus nicht,
es muss lediglich darauf geachtet werden, dass die Lautstärke
von z.B. Musik der Uhrzeit angepasst wird.

Parkplätze:
Unser Haus verfügt über 95Parkplätze die von
Ihren Gästen kostenfrei genutzt werden können.
Die Parkplätze stehen nach Verfügbarkeit
zur Verfügung und können nicht reserviert werden.

Zusatzleistungen:

Hotel Eifelkern
Herzlichkeit ist unsere Natur.
★★★S

Leistungen:	Preis
Kaffeegedeck: Kaffee-/ Tee und Kuchengeschirr; Kuchen wird mitgebracht	7,10 € pro Person
Korkgebühr pro Flasche (bei mitgebrachten Weinen, Sekt und Champagner/ Prosecco)	17,00 € pro Flasche
Servicegebühr nach 01°° Uhr nachts	32,00 € pro Mitarbeiter / pro angefangene Stunde
Dessertpauschale (Dessert wird mitgebracht)	3,80 € pro Person
Getränkepauschale für **4** Stunden (Hausbiere, Softgetränke und ausgewählte Weine 1xRot-, 1xWeiß-, 1x Rosewein)	35,00 € pro Person
Getränkepauschale für **6** Stunden (Hausbiere, Softgetränke und ausgewählte Weine 1xRot-, 1xWeiß-, 1x Rosewein)	45,00 € pro Person
Eindeck- und Dekopauschale *(Tischwäsche, Servietten, Menükarten, Kerzen, evtl. Spezialservietten, Tüll, Tischband und verteilen von mitgerachter Deko auf den Tischen)*	5,50 € pro Person

Blumengestecke / Blumenschmuck und weitere Deko ist in der Eindeck-/ Dekopauschale nicht enthalten.
Gerne übernehmen wir für Sie nach vorheriger Absprache die Organisation.