

Rheinisches Buffet

Am Freitag den 14. Februar haben wir im Hotel-Restaurant Mennicken das Rheinland zu Gast und laden ab 18:30 Uhr zu unserem rheinischen Buffet ein.

Es erwarten Sie verschiedene rheinische Spezialitäten und Köstlichkeiten wie Kölsche Tapas: Matjestatar auf Schwarzbrot, halve Hahn, Metthappen, Blutwurst- und Leberwursthäppchen, Räucherlachs auf Reibeküchlein, frikadellen, Schnitzelchen, Kartoffelsuppe, Krustenbraten mit Malzbiersauce, Himmel und Ääd mit gebratener Flöns, Grünkohl mit geräuchertem Bauch und Mettwurstscheiben, Rheinischer Sauerbraten, Broodworsch mit Öllisch. Auch der süße Teil wird mit Mutzen, Herrencreme und Schokoladen-Mandelcreme nicht vergessen.

29,90 EUR p.P.

Wir bitten um Reservierung

02405-73058 • info@hotel-mennicken.de

***HOTEL

8 Doppelzimmer und 2 Einzelzimmer, dazu eine komfortable Suite, stehen unseren Gästen zur Verfügung. Alle Zimmer haben Dusche, WC, TV und kostenloses Freifunk-Wlan. Individuell und zweckmäßig eingerichtet, bieten sie die Möglichkeit zur Erholung, zum Ausruhen oder zur ungestörten Arbeit. Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer. Übernachtung ab 80,00 €.

ÖFFNUNGSZEITEN HOTEL/RESTAURANT

Unser Haus ist von 12:00 Uhr bis 23:30 Uhr durchgehend geöffnet. Montags bis sonntags in der Zeit von 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr und von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr verwöhnen wir Sie mit Speisen aus unserer Karte und mit Sonderangeboten.

© Titelfoto: freepik



Jetzt anfragen!

Verleihen Sie Ihrer Feier das besondere Etwas mit unserem **Catering-Service**. Kontaktieren Sie uns noch heute für ein unverbindliches Angebot! Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen

Hotel-Restaurant Mennicken
Würselen | Ihr Partner für
erstklassiges Catering



HOTEL-RESTAURANT Mennicken

Jülicher Straße 80 • 52146 Würselen

HOTEL-RESTAURANT Mennicken
Heimische
Wochen

Hotel

Einzel-, Doppelzimmer
& Suite

Restaurant

Mittagstisch: Mo.-Sa.,
3-Gang Menüs mit Salat
vom Salatbuffet für
14,90 €.
4-Gang Menüs (mit
Suppe) 17,90 €.
Gerne können Sie auch
aus unserer erlesenen
Speisekarte wählen.

Tagen/Feiern

Wir richten Ihre Feier
aus und bieten verschie-
dene Räumlichkeiten für
für Ihre Veranstaltung
im Haus.

Februar 2025

Rheinisches
Buffet
14. Feb.
ab 18:30
Uhr

Tel.: 0 24 05/7 30 58

Fax: 0 24 05/7 10 95

E-Mail: info@hotel-mennicken.de

Web: www.hotel-mennicken.de

HOTEL-RESTAURANT Mennicken

Heimische Wochen

Unsere Küche
verwöhnt Sie mit
regionalen
Traditionsgerichten.

3. bis 9. Februar 2025

- Frikadelle mit krossen Zwiebelringen und Möhrengemüse, 13,90€
- Eifeler Schmorbraten in Landbiersauce mit Salzkartoffeln und Wirsing, 16,90

10. bis 16. Februar 2025

- Erbsensuppe mit Mettwurst, 9,90€
- Pfeffersülze mit Bratkartoffeln, 13,90€

17. bis 23. Februar 2025

- Sahneheringsfilet mit Bratkartoffeln, 16,90€
- Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch in pikanter Tomatensauce mit Reis, 14,90€

24. Feb. bis 2. März. 2025

- Hackfleischbällchen in Paprika – Tomatensauce auf Reis, 14,90€
- Lasagne al forno mit Hackfleischsauce und Bechamel, 14,90€

Die Waren hierfür werden von Händlern aus der Region bezogen.

Fischkarte

für Aschermittwoch und Karfreitag

Vorpeise

„Bouillabaisse“

südfranzösische Fischesuppe mit Rouille

Hauptspeisen

Küsten-Backfisch

kross gebackenes Seelachsfilet mit Zitrone, Remouladensauce, Pommes frites und Salat vom Buffet

Sahne Heringsfilet „Hausfrauen Art“

mit Pellkartoffeln und Salat vom Buffet

Gegrillte Dorade

mit Zitronenbutter und Bratkartoffeln, Salat vom Buffet

Pikantes Curry

mit Kokosmilch, Shrimps, Fischpralinen, buntem Gemüse und Basmatireis

Fischvariation auf Pernod-Sauce

mit Butterkartoffeln und Salat vom Buffet

Lachsfilet

auf mediterranem Gemüse, mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

Eifeler Forelle „Müllerin“

mit Kartoffeln und Mandelbrokkoli

Zanderfilet auf Estragonsauce

mit Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet

Zusatzstoffe: Nr. 1 mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz, Nr. 2 mit Antioxidationsmittel, Nr. 3 mit Süßungsmittel Saccharin, Nr. 4 mit Süßungsmittel Cyclamat, Nr.5 geschwärzt, Nr.6 mit Geschmacksverstärker, Nr.7 mit Antioxidationsmittel, Nr. 10 mit Verdickungsmittel, Nr. 11 mit Säuerungsmittel, Nr. 12 mit Farbstoff, Nr. 13 mit Chinin, Nr. 14 koffeinhaltig, Nr. 15 Phosphat

Allergene: A1 Glutenhaltiges Getreide: Weizen, C Eier, D Fisch, G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H1 Mandeln, J Senf

FRÜHSTÜCK

Für den perfekten Start
in Ihren Sonn- oder Feiertag!

In der Zeit von 9:00 bis 11:30 Uhr bieten wir unser umfangreiches Frühstück, u.a. mit Brötchen, Brot, Wurst, Käse, Marmeladen, Rührei, Speck, Eier, Rohkost, Müsli, Joghurt, Obst, Kaffee, Tee, Milch, Kakao, Saft und einem Glas Sekt.

16,90 € pro Person

9,00 € Kinder bis 10 Jahre

Bitte reservieren Sie telefonisch unter 02405-73058.

DAS „ALL
YOU CAN
EAT“ FRÜH-
STÜCK BEI
UNS

RESTAURANT

In unserem Restaurant verwöhnt Sie unser Team mit gutbürgerlichen Gerichten und saisonalen Spezialitäten, z.B. mit holländischen Matjes, Spargel oder Oktoberfestschmankerl.

MITTAGSMENÜS

Montags bis samstags (außer an Feiertagen) bietet unsere Küche von 12:00 - 15:00 Uhr zum Preis von 14,90 € verschiedene 3-Gang Menüs an. 4-Gang Menüs (mit Suppe) kosten 17,90 €. Salat gibt es knackfrisch von unserem Salatbuffet. Ein Dessert ist ebenfalls im Preis enthalten.

An Sonn- und Feiertagen speisen Sie ab 12:00 Uhr á la Carte.

TAGEN UND FEIERN

Für Tagungen, Seminare oder Feiern bieten wir verschiedene Räumlichkeiten: zwei Gesellschaftsräume, eine Räumlichkeit für Seminare, Konferenzen oder Familienfeiern und einen Festraum.

Unsere Küche verwöhnt Sie gerne bei Ihrer Feier oder Tagung mit einer individuell abgestimmten Auswahl an Speisen und Getränken.

BEERDIGUNGSKAFFEE

Wir sind auch im Trauerfall Ihr kompetenter Ansprechpartner. In gepflegter Atmosphäre bieten wir unsere Räumlichkeiten und unseren Service an, um ein würdiges Beisammensein im Andenken an geliebte Verstorbene zu organisieren. Wir beraten Sie gerne! Tel. 02405-73058