



Bellevue Rheinhôtel

— Familientradition seit 1887 —

Buffetvorschläge

„Rhein-Hunsrück“

Jeweils 1 Suppe und 1 Vorspeise zur Wahl servieren wir am Tisch:

Vorspeise:

Crème von grünen Kräutern mit gebackenem Land-Ei

oder

Mousse von der Mühltaforelle im Karottenmantel mit Leinöl-Kohlrabi-Salat

oder

Hunsrücker Rinderschinken mit süß-saurem Hunsrückobst

Suppe:

Consommé vom Kappeler Hahn mit Flädle und Schnittlauch

oder

Lauch-Kartoffelsüppchen mit Kracherle und Speck

Die warmen Gerichte und die Desserts werden als Büffet präsentiert:

Warme Gerichte:

Mühltaler Lachsforelle pochiert mit Kräuterschaum

Krosse Jungschweinekeule mit Kreuzkümmel-Biersauce

oder

Eifeler Kalbsrahmbraten mit Wacholdernote

Hausgemachte Spätzle oder Butternudeln

Kartoffelgratin oder Klöße

Gemüse der Saison, Krautsalat

*Für **Vegetarier** bieten wir eines dieser Gerichte zur Wahl:*

Kartoffeltaschen (gefüllt nach Saison) mit Spinatsauce und Ziegenkäse

oder

Kartoffel-Kastanienroulade mit Waldpilzen

Dessertbuffet:

Bopparder Weincrème mit Trauben

Apfelschnitte mit Walnuss

Mascarponecreme mit Erdbeeren (oder andere Früchte nach Saison) und weiße Schokolade

53,00 (ab 30 Personen)



Bellevue Rheinhôtel

— Familientradition seit 1887 —

oder

als **komplettes Buffet** mit einer Suppe, einer Vorspeise sowie folgenden kalten Schuplatten:

Blatt- und Gemüsesalate mit verschiedenen Dressings

Unsere Bauernterrine mit Zwiebel-Chutney

Gefüllte Eier, bunt garniert

Gemüsequiche mit Schnittlauch-Schmand

Tomaten und Mozzarella

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce

61,00



Bellevue Rheinhôtel

— Familientradition seit 1887 —

„Gourmet“

Jeweils 1 Suppe und 1 Vorspeise zur Wahl servieren wir am Tisch:

Vorspeise:

Entenleber-Paté mit Gewürztraminer-Gelee und Brioche
oder
Gebeizte Fjord-Forelle mit Koriander, Apfel und Gurke

Suppe:

Beeftes mit Käsecracker
oder
Zitronengras-Currysüppchen

Die warmen Gerichte und die Desserts werden als Büffet präsentiert:

Warme Gerichte:

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken mit Schalotten-Portweinkruste

Duo von Wildlachs und Heilbutt

Ratatouille-Gemüse vom Markt

Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle

*Für **Vegetarier** bieten wir eines dieser Gerichte zur Wahl:*

Kartoffeltaschen (gefüllt nach Saison) mit Spinatsauce und Ziegenkäse
oder

Kartoffel-Kastanienroulade mit Waldpilzen

Dessertbuffet:

Käseauswahl aus Frankreich und der Eifel mit Trauben

Brotauswahl und Buttersternchen

Bienenstich „mal anders“

Opera-Schnitte mit Zitrusfrüchte-Salat

Mandel-Financier

71,00 (ab 30 Personen)



Bellevue Rheinhôtel

— Familientradition seit 1887 —

oder

als **komplettes Buffet** mit einer Suppe, einer Vorspeise sowie folgenden kalten Schuplatten:

Marinierte Rote Bete mit Himbeeressig, Ziegenkäse und Schwarzbrot

Quiche mit Krabben und Lauch

Tomaten und Mozzarella

Hausgebeizter Lachs

Vitello tonnato mit Kapern-Crème-fraîche

Beschwipste Garnelen mit Mango-Chili-Chutney

Blatt und Gemüsesalate mit verschiedenen Dressings

84,00 (ab 30 Personen)



BelleVue Rheinhôtel

— Familientradition seit 1887 —

Sonstige Details:

Exklusivreservierungen

Bei Verfügbarkeit stellen wir Ihnen gerne einen Raum exklusiv für Sie und Ihre Gäste zur Verfügung. Hierbei stehen Ihnen die folgenden Räumlichkeiten zur Verfügung – es gilt der jeweilige Mindest-Speisen- und Getränkeumsatz*:

Historischer Weinkeller, nur mit Kerzen illuminiert	1.000,00 €
„Belle Etage“ mit 110 qm (max. 30-35 Personen)	1.900,00 €
„Belle Etage“ mit 180 qm (max. 90-100 Personen)	4.800,00 €
„Le Bristol“ rechter Bereich (Kapazität max. 50 Personen)	2.500,00 €
linker Bereich inkl. Buffet (Kapazität max. 60-70 Personen)	4.200,00 €
„Le Bristol“ komplett (Kapazität bis 140 Personen)	8.500,00 €
„Le Chopin“ Wochentag (Kapazität max. 50 Personen)	3.000,00 €
„Le Chopin“ Freitag oder Samstag (Kapazität max. 50 Personen)	3.500,00 €

*Bei einer Buchung für ein Mittagessen entfällt der Mindestumsatz.

Nutzungsdauer Mittagessen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Mittagsreservierungen die Räumlichkeiten bis max. 16:30 Uhr zur Verfügung stellen. Diese müssen im Anschluss für den Abendservice vorbereitet werden.

Nutzungsdauer Abendessen

In unseren Preisen ist die Nutzung der Räumlichkeit bis 23:00 Uhr inkludiert und steht Ihnen und Ihren Gästen zur Verfügung.

Nach 23:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag (netto) von 220,00 € / angefangene Stunde wie folgt:

Bis 35 Gäste 1x/h Bis 80 Gäste 2x/h Bis 100 Gäste 3x/h Ab 101 Gäste 4x/h

Hinzubuchbare Leistungen

Partylicht (LED/pro Licht)	5,00 €
Bluetooth-Lautsprecher JBL Extreme2	10,00 €
Beamer inkl. Leinwand	20,00 €
Mikrofonanlage	50,00 €
Beschallungsanlage (inkl. Mischpult & Mikrofon)	100,00 €
Hochzeitstorte (mehrstöckig)	ab 350,00 €
Runde Tische a 8 mit bodenlangen, weißen Tischdecken (pro Tisch)	10,00 €
Tischdekoration	nach Absprache

Enthalten in unseren Angeboten ist die eigene Tischdekoration mit einer Blume.

Gerne bestellen wir in Ihrem Namen Gestecke beim örtlichen Blumengeschäft (ab ca. 20,00-25,00 €/Stück)

Abweichend können je nach Verfügbarkeit auch anderslautende Bedingungen vereinbart werden.