

Herzlich Willkommen

***bei der CINETOWER Gastronomie –
dem Event & Catering-Spezialisten der CINETOWER Gruppe.***

Ihre Gäste verabschieden sich nach einem wundervollen Abend. Sie blicken in glückliche und vergnügte Gesichter. Ein herzliches Lächeln und persönliche Worte beim Abschied sind für Sie als Gastgeber das schönste Geschenk.

Wir arbeiten mit Leidenschaft für diesen Augenblick.

„Liebe geht durch den Magen.“

So banal und bekannt es klingen mag, so entscheidend sind die angebotenen Gaumenfreuden für das Gelingen einer Veranstaltung.

Das CINETOWER Gastronomie-Küchenteam rund um Chefkoch Heinz Feilen kombiniert reiche Erfahrung bei Großveranstaltungen mit Finesse und Kreativität bei der Entwicklung kulinarischer Innovationen.

Bitte verstehen Sie alle folgenden Speisen als Vorschläge. Auf Wunsch kombinieren wir diese miteinander, fügen Ihr Lieblingsessen hinzu oder lassen andere Komponenten weg, ganz nach Ihrem Geschmack!

Weitere Leistungen, die überzeugen:

- Dekoration & Ambiente
- Künstler & Programm
- Infrastruktur & Technik
- Servicepersonal & Spezialisten
- Konzept & Beratung

Sprechen Sie mit uns über Ihre Feier und Veranstaltung, Ihr Fest oder Event. Wir sind auf Wunscherfüllung spezialisiert und freuen uns sehr auf Sie!

Ihr Team der Cinetower Gastronomie

Inhaltsübersicht

Buffets

Klassisch	Seite	2
Mediterran	Seite	4
Rustikal	Seite	6
Saisonal	Seite	8
Brunch	Seite	10
Unser Tipp: Frontcooking	Seite	11

Menüs

Saisonal	Seite	12
----------	-------	----

Fingerfood und mehr

Fingerfood	Seite	13
Torten und Gebäck	Seite	15
Mitternachts-Snacks	Seite	16
Sandwiches, Wraps und Brötchen	Seite	16

Getränke

À la Carte	Seite	17
Arrangements	Seite	20

Veranstaltungsorganisation

Veranstaltungen in der Cinetower Gastronomie	Seite	21
Veranstaltungen außerhalb unserer Turmmauern	Seite	23
Ihre Ansprechpartner	Seite	24

Klassische Buffets

Buffet Klassik

Vorspeisen

Zarte Poulardenbrüstchen gefüllt mit Frischkäse auf Tomatencreme
Kräuter-Gewürzbraten auf knackigem Gemüse
Reissalat mit Früchten
Frische Salate der Jahreszeit mit Dressings
Brot- und Brötchenauswahl, dazu Butter

Hauptspeisen

Schweinerücken in der Kräuterkruste mit Rahm
Geschnetzelte Putenbrust in fruchtiger Currysauce
Kartoffelkuchlein
Duftreis
Saisonale Gemüseauswahl

Dessert

Hausgemachte Tiramisu
Mousse au Chocolat

pro Person 23,50 €

Buffet Cinetower

Vorspeisen

Lachs „En belle Vue“ mit einer Auswahl feiner Räucherfische
Variation von Lachsschinken und Melone in Portwein
Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse
Walldorfsalat mit gebratenen Putenmedaillons
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum
Grüne Blattsalate mit Vinaigrette, Joghurt- und Hausdressing
Brot- und Brötchenauswahl, dazu Butter

Hauptspeisen

Schweinefilet am Buffet tranchiert, dazu Pfeffer-Cognacrahm
Geschnetztes von der Pute in Champignonrahm mit Creme fraîche
Gebratenes Lachsfilet auf Bandnudeln mit Blattspinat mit Pinienkernen
Gratinierte Rahmkartoffeln
Pommes macaire
Saisonale Gemüseauswahl

Dessert

Hausgemachte Tiramisu
Mousse au Chocolate
Blaubeerpfannkuchen auf Vanillesauce

pro Person 28,00 €

Klassische Buffets

Buffet Gala

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind auf Kräutersalat mit Senf-Bärlauchsauce und Parmesan
Schweinebraten auf Thunfischsauce mit Kapern
Terrine von der Poularde mit eingelegten Pilzen
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce
Grüne Blattsalate, Gurken und Tomaten mit Vinaigrette, Joghurt- und Hausdressing
Brot- und Brötchenauswahl, dazu Butter

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert, dazu Barolojus
Gegrillte Lammkoteletts mit Romarinzitronensauce
Perlhuhnbrust mit Feigen und glasierten Schalotten
Zanderfilet auf Fenchel-Paprika Gemüse
Waldpilzrisotto mit Pecorino
Rosmarinkartöffelchen
Ratatouille Jérôme

Dessert

Weißer Schokoladenmousse mit Zitronengras
Früchte der Welt
Maracujasoufflé mit Orangenlikör
Calvados-Mascarponecreme mit Mandelkrokant

pro Person 42,00 €

Mediterrane Buffets

Buffet Mediterran

Vorspeisen

Thymian-Hähnchenschenkel auf pikanter Salsa
Schweinebraten auf gegrillter Paprika mit Fetakäse
Spanische Tortilla
Frische Salate mit zweierlei Dressing
Partybrötchen und Olivenbaguette, dazu Butter und Kräuterquark

Hauptspeisen

Putenbrust mit Mozzarella und Tomaten überbacken
Lachswürfel und Fettucine in Pinot Grigio Sahne
Lasagne Bolognese
Gemüselasagne
Ofenkartöffelchen mit Knoblauch

Dessert

Vanillecrème mit Likör 43
Fruchtcrème mit frischem Obst

pro Person 25,50 €

Buffet Milano

Vorspeisen

Taccino Tonnato – Putenfleisch auf feiner Thunfischcrème
Variation von Melone mit Parmaschinken
Mozzarella Caprese mit frischem Basilikum und Crema di Balamico
Gemischte Antipasti mit getrockneten Tomaten, Gemüse, Pilzen und Oliven
Italienischer Salat mit Römersalat und Ruccola, dazu Vinaigrette, Joghurt- und Hausdressing
Ciabatta und Olivenbaguette, dazu Butter, Kräuterquark und Olivenpesto

Hauptspeisen

Scaloppine von der Pute in Kräuterrahm
Involtini – Kalbsröllchen mit Frischkäse gefüllt
Spanferkelkeule in Rosmarin und Lorbeer gebraten
Gefüllte Tortellini mit fünf Käsesorten überbacken
Gratinierte Rahmkartoffeln
Überbackene Rohrnudeln mit Tomatenwürfelchen und Ruccolapesto

Dessert

Hausgemachte Tiramisu
Obstsalat mit Grappa
Marsalacrème

pro Person 28,50 €

Mediterrane Buffets

Buffet Roma

Vorspeisen

Lauwarme Black-Tiger Garnelen mit Limonen-Aioli
Kleine Teigröllchen mit Räucherlachs und Ruccola
Oktopussalat nach galizischer Art
Bresaola mit Kräuterricotta
Weiße Bohnen mit Kreuzkümmel und Salsa Verde
Antipastispießchen mit Pesto und marinierten spanische Oliven
Romanasalat mit Kirschtomaten und Mini Mozzarella
Kräuterbaguette mit Butter und Paprikamousse

Hauptspeisen

Geschmortes Schweinefilet mit scharfer Chorizzo und feinen Bohnen
dazu Rosmarin-Knoblauchkartoffelchen aus dem Ofen
Maishähnchen in Rotweintomatensauce mit Ruccola-Gnocchi
Meeresfrüchte und Muscheln in Pinot-Grigiosud auf Fettucini
Gebratene Zucchini mit Pinienkernen und Champignons dazu Basilikum-Polenta

Dessert

Mandelcreme mit Pistazien
Creme Caramel mit frischem Obst und Maraschino
Mascarpone-Himbeercreme mit Basilikum

pro Person 35,00 €

Buffet Trentino

Vorspeisen

Vitello Tonnato – Kalbfleisch auf feiner Thunfischcrème
Carpaccio vom Rinderrücken mit Parmesan
Gemischte Antipasti mit getrockneten Tomaten, Gemüsen, Pilzen und Oliven
Artischockenherzen mit Serranoschinken und spanischer Chorizzo
Italienischer Salat mit Römersalat und Ruccola, dazu Vinaigrette, Joghurt- und Hausdressing
Nussbrot und Olivenbaguette
Dazu Butter und verschiedene Tapenaden aus Oliven, Tomaten und Avocado

Hauptspeisen

Lammkeule mit frischem Rosmarin, am Buffet tranchiert
Saltimbocca von der Pute mit Parmaschinken auf Salbeicreme
Edelfische und Flusskrebse auf Bandnudeln mit Pinot Grigio
Gratinierte Rahmkartoffeln
Wildreisrisotto mit Pilzen
Ratatouille a la cinema

Dessert

Pannacotta auf Schokoladensauce
Frische Erdbeeren mit Balsamico und grünem Pfeffer (saisonal)
Vanille-Eiscreme mit sardischem Bitterhonig

pro Person 38,00 €

Rustikale Buffets

Buffet Rustika

Vorspeisen

Schweinerückenbraten auf Monschauer Senfsauce
Variation von Knochenschinken auf Melone
Kartoffel-Käsesalat mit Speck
Frische Salate der Jahreszeit mit Dressings
Brot- und Brötchenauswahl, dazu Butter

Hauptspeisen

Saftiger Schweinekrustenbraten in Schwarzbierjus
Zartes Paprikarahmgulasch
Spätzle
Gratinierte Rahmkartoffeln
Gemüse der Jahreszeit

Dessert

Mousse au chocolate
Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesauce

pro Person 22,00 €

Bayrische Gaudi

Vorspeisen

Lachs „En belle Vue“ mit Räucherfischen
Roastbeef auf Meerrettich-Crème fraîche
Variation von Parmaschinken auf Melone
Krautsalat
Frische Salate der Jahreszeit mit Dressings
Brot- und Brötchenauswahl, dazu Butter

Hauptspeisen

Schinkenbraten vom Schwein in Senfkörnersauce
Hähnchenbruststreifen mit herzhaftem Grillgemüse
Saftige Schweinsstelz'n
Gratinierte Rahmkartoffeln
Kasspatz'l'n mit frischen Röstzwiebeln
Gefüllte Champignons mit Speck und Zwiebeln überbacken

Dessert

Bayrischrème mit Zimtkirschen
Mousse au chocolate
Pfannkuchen mit Topfen-Füllung

pro Person 24,50 €

Rustikale Buffets

Tiroler Buffet

Vorspeisen

Wurst-Platte mit grober Leberwurst, geräuchertem Bauchspeck und herzhaftem Schinken
Schweizer Wurstsalat mit Käse, herzhaft mariniert
Tiroler Bauernschüssel - grüne Salate mit Speck und Kartoffeln, Tomaten, Bohnen,
Zwiebeln und Gurken, dazu Joghurt-Dressing oder Vinaigrette
Hütt'n-Brezlbrett mit Obazda, Schmalz und Butter

Hauptspeisen

Spanferkelkeule oder - ab 50 Personen - ganzes Spanferkel
Weißwürschtl mit süßem Senf
Putengeschnetzeltes in Waldpilzrahm
Ofenkartoffeln mit Tiroler Schinkenspeck und Sauerrahm
Tiroler "Knödel-Dreierlei" Tiroler Knödel, Semmelknödel und Hefeknödel
Sauerkraut

Dessert

Apfelstrudel mit Sahne
Germknödel mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat mit Marillenbrand

pro Person 27,50 €

Buffet Ziegenpeter

Vorspeisen

Warme Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch
Geräucherte Forellenfilets mit Apfelkren
Brotzeitplatte mit Schwarzgeräuchertem, Obazda, Radi und sauren Gurken
Hausgemachter bayrischer Kartoffelsalat
Krautsalat mit knusprigem Speck
Deftiges Brot, Brezeln und Schmalz

Hauptspeisen

Ofenfrischer Ochsenbraten in Dunkelbiersauce
Zartes Haxenfleisch auf Bayrischkraut mit Kümmel und süßem Senf
Filet von der Bachforelle mit Mandelbutter
Butterkartoffeln
Semmelknödel mit Rahmschwammerl
Eingelegte Rote Beete und frische Salate mit gerösteten Kürbiskernen

Dessert

Bayrischcreme auf Himbeermark
Apfelstrudel mit Vanilleeis
Topfen-Vanillecreme mit Waldbeeren

pro Person 33,00 €

Saisonale Buffets

Wild-Buffer (von September bis Februar)

Vorspeisen

Terrine von der Wildente
Wildschweinpastete mit Holundersahne
Rehrücken am Stück gegart mit Leberfarce und Preiselbeermeerrettich
Champignonsalat mit Balsamico und Nussöl
Grüne Blattsalate mit würzigem Kernöldressing und gerösteter Sesamsaat
Endiviensalat mit geröstetem Speck und Joghurtdressing
Waldorffsalat mit Walnüssen und Feigen
Gemischter Brotkorb mit Butter

Hauptspeisen

Hirschkalbsrücken aus der Beize mit Steinpilzrahm auf Wirsing und Schupfnudeln
Wildschweingulasch in Dornfeldersauce mit Wacholder und Piment,
dazu frische Spätzle und Rotkohl
Tranchen vom schottischen Wildlachs auf Hummerbutter
mit Mangold und Butterkartöffelchen

Dessert

Vanilleparfait mit Beerensauce
Mousse au Chocolate mit Whiskeytrüffel
Cappuccinomousse mit Bitterorange
Stilton mit weißem Portwein

pro Person 48,00 €

Spargelbuffer von April bis Juni

Vorspeisen

Pochierter Lachs mit grünem Spargel und Bärlauchpesto
Räucherfischvariationen
Variation von Melone mit Ardenner Schinken
Gemischte Antipasti mit getrockneten Tomaten, Gemüse, Pilzen und Oliven
Spargelsalat in Kerbel- Orangenvinaigrette
Spargelmousse mit Poularde
Brot- und Brötchenauswahl, dazu Butter und Spargelcrème
Feine Spargelcrèmesuppe mit Lachsstreifen

Warme Hauptspeisen

Piccata von der Pute mit gebratenem grünem Spargel
Lachs und Edelfische auf Bandnudeln
Weißer und grüner Spargel
Dazu Sauce mousseline und grüne Bärlauchsauce
Neue Kartoffeln

Dessert

Pfannkuchen mit Spargel-Vanillecrème gefüllt
Mousse au Chocolate
Obstsalat und Spargel-Limettencrème

pro Person 29,50 €

Saisonale Buffets

BBQ-Buffer (nur Open Air möglich)

Vom Grill

Marinierte Holzfällersteak
Lammkoteletts mit Rosmarin
Lachsfilets im Alupäckchen
Grillwürstchen & Schweinebauch
Hähnchen-Gemüse-Spieße

Dazu

Berliner Kartoffelsalat & mediterraner Nudelsalat
Italienischer Salat mit Römersalat, Ruccola, Radicchio, Cherrytomaten, Paprika & Gurken
Balsamico- und Joghurtdressing
Knoblauchbaguette und Mehrkornbrot
Dazu verschiedene Tapenaden - schwarze und grüne Olivencrème, Guacamole, Bruschetta
Dips und Saucen

Dessert

Gegrillte Bananen und Ananas mit Honig
Hausgemachte Tiramisu
Schokobrunnen zu Früchten am Spieß

pro Person 26,00 €

Weihnachtsbuffet

Vorspeisen

Cremesuppe von der Marone
Parmaschinkenröllchen mit Ruccola und Frischkäse
Taccino tonnato - zartes Putenfleisch auf Thunfischcreme
Pochierter Lachs "en belle vue"
Mozzarella mit Tomaten in Basilikum-Olivenöl und Crema di Balsamico an Ruccola
Grüne Blattsalate mit würzigem Kernöldressing und gerösteter Sesamsaat
Feldsalat mit Kartoffel-Walnussdressing
Brot- und Brötchenauswahl, dazu Butter

Hauptspeisen

Rosá gebratenes Roastbeef in Rotweinjus
an Rosmarin-Knoblauchkartöfelchen und getrüffeltem Wirsing
Schweinerückenbraten auf Wacholder-Preiselbeersauce
mit Kartoffelgratin und Rübchenallerlei in Rahm
Maishähnchen in Rotwein-Tomatensauce, dazu Ruccola-Gnocchi
Edelfische und Muscheln in Pinot-Grigio-Sud auf Fettucini
Frisches Marktgemüse mit Sauce hollandaise

Dessert

Marzipanmandelkuchen mit Pflaumenkompott
Spekulatius-Mascarponecreme
Zimtäpfel mit Schwips

pro Person 28,50 €

Brunch

Brunchbuffet

Frühstück

Verschiedene Brötchen und Croissants, Aufschnitt und Käse
Cerealien mit Milch, Rührei

Vorspeisen

Schweinerücken auf feiner Thunfischcrème
Variation von Melone mit Ardenner Schinken
Gemischte Antipastiplatte mit gegrillten Zucchini, Paprika,
Oliven, Champignons und luftgetrockneten, eingelegten Tomaten
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum in Olivenöl

Hauptspeisen

Schweinerücken in der Kräuterkruste
Putengeschnetzeltes in Champignonrahm
Gemüseauswahl
Gratinierte Rahmkartoffeln

Dessert

Italienischer Obstsalat mit Grappa
Hausgemachte Tiramisu

Brunchbuffet ab 10:00 oder 11:00 Uhr

inkl. Getränke-Arrangement für 4 Stunden

- Kaffee und Säfte

- Sektempfang, große Heißgetränke-Auswahl und Säfte

pro Person 19,95 €

pro Person 23,00 €

Unser Tipp

Frontcooking

Ergänzen Sie Ihr Wunschbuffet um eine Kreation aus dem Wok oder vom Grill, frisch am Buffet zubereitet

Ein Koch für 2,5 Stunden inklusive Frontcooking Station 150,00 €

Aus dem Wok

Gebratene Eiernudeln mit knackigem Gemüse und Hähnchenbrust
Gewokte Rinderstreifen, Hühnchen und Garnelen mit Pak Choi Gemüse, dazu Reis
Rotes Fischcurry mit Seeteufel, Frühlingslauch und Bambussprossen

Vom Grill

Kleine Lammkoteletts mit Rotweinjus
American Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Cognacpfeffersauce

Pasta-Station

Tagliatelle mit Kräuterpesto und Pinenkernen
aus dem ganzen Parmesanlaib
auf Wunsch mit frisch gehobeltem Trüffel (saisonal)

Wir kalkulieren den Gesamtbuffetpreis je nach „Zugabe“ für Sie neu.

Menüs

Frühlingsmenü

Honigmelone und Parmaschinken auf kleiner Salatvariation mit Honig-Limettendressing
&
Kartoffel-Bärlauchsüppchen mit Petersilienwurzel und Crème fraîche
&
Perlhuhnbrust an Frühlingsgemüse und Risotto mit Pecorino und Pinienkernen
&
Parfait von weißer Schokolade auf Kiwi-Carpaccio

Sommermenü

Caipirinha-Lachs-Carpaccio an Salatbouquet mit Feigen-Senf-Dressing
&
Minestrone mit frischen Kräutern
&
Hähnchenbrustroulade mit mediterraner Füllung und Salbei-Weißweinsauce
an einem Gemüsebouquet und Fettuccine verde
&
Geeistes Basilikumtörtchen mit Honig und Himbeeren

Herbstmenü

Wirsing-Orangen-Salat mit Nüssen
&
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen
&
Schweinefilet mit Waldpilzen an Mangoldgemüse und Kräuterpüree
&
Warmer Apfelstrudel mit hausgemachtem Honig-Vanilleeis

Wintermenü

Waldpilzterrine mit Parmaschinken
&
Schwarzwurzelsuppe mit Räucherlachs
&
Medaillons vom Schweinefilet in Rotweinjus an Rosmarinkartöffelchen und getrüffeltem Wirsing
&
Spekulatius-Mascarponecreme mit beschwipsten Äpfeln

Menü pro Person - zwei Gänge 19,90 €, drei Gänge 25,50 €, vier Gänge 31,00 €

Fingerfood

Rustikales Baguette

mit Roastbeef und Knoblauchkräutersauce	
mit Räucherschinken, Frischkäse und Honig	
mit Hühnerbrust, Mayonnaise und Tomatenconfit	
mit Bündnerfleisch und Appenzellerscheibe	
mit Ratatouille-Gemüse und Chorizowurst	
mit geräuchertem Putenschinken und Melone	
mit Schweinebraten, Mayonnaise, Thunfisch und Kapern	
mit Ratatouille-Gemüse und Ruccola	
mit Aubergine und Sardelle mit Olive	
mit frischem Ziegenkäse und Paprika Confit	
mit Zucchinimousse, Limone und Oliventapenade	
mit Roquefort Edelschimmelkäse und pochierter Birne mit Walnussöl	
mit Thunfisch im eigenen Saft und gekochtem Ei mit Mayonnaise	
mit Räucherlachs, Meerrettichcrème und Kresse	
mit Lachskaviar und Sauerrahm	
mit Nordseekrabbencocktail	je 1,95 €

Pumpernickel

mit Räucherlachs und Frischkäse	
mit Bündnerfleisch und Aprikosensauce	
mit grober Lebermousse	
mit französischer Salami und saurem Gürkchen	
mit saftigem Schinken und Kräuterquark	
mit gebratener Blutwurst	je 1,95 €

Gläser

Entenbrustwürfel mit Gemüse der Saison	
Serranoschinken mit Mini Büffel-Mozzarella	
Saté Hähnchen-Spieß mit Erdnusssauce	
Kartoffelsalat mit Frikadellchen	
Frischkäse-Bonbon mit geräuchertem Schinken	
Roastbeef mit Kräutern und Remoulade	
Maispoularde mit Mango und Böhnchen	
Schweinebraten mit Olivenkruste auf Ratatouille	
Matjestatar mit Gurkensalat und Äpfelchen	
Thunfisch Carpaccio, japanisch gewürzt	
Geräucherte Wildgarnele mit Sweet-Chili-Sauce	
Ziegenfrischkäse auf Ratatouille mit Honig	
Geräucherter Lachs auf Zuckerbohnen-Salat	
Mini-Büffel-Mozzarella mit Tomaten-Carpaccio	
Lachstatar - geräuchert und roh	
Fenchel Salat, eingelegt mit Safranfäden	je 2,95 €

Mini-Quiche

Lorraine, traditionell mit Lauch, Speck und Schinken
mit Thunfisch, Kapern und Frischkäse
mit Hühnerbrust-Streifen und Waldpilzen der Saison
mit Räucherlachs und Sahne-Lauch
mit Ziegenkäse und Chorizowurst
mit Tomatenconfit, Büffelmozzarella und Basilikum-Püree
mit Spinat und Frischkäse
mit Comté-Hartkäse und Apfelscheibchen
mit Chicorée und gebratenen Champignons
mit Tomaten, Ruccola und Feta-Käse

je 1,85 €

Petit Fours

Klassische Petit Fours mit Bisquit, Konfitüre, Marzipan und Schokolade
Sommer-Petit Fours im Schoko- oder Mürbeteigschälchen garnierte frische Früchte
je nach gewünschter Menge zwischen 1,50 € und 1,75 € pro Stück

Desserts in Gläsern

Mousse von heller oder dunkler Schokolade
Hausgemachte Tiramisu, klassisch oder sommerlich fruchtig
Calvados-Mascarponecreme mit Mandelkrokant
Vanillecreme mit Likör 43
Mandelcreme mit Pistazien
Creme Caramel mit frischen Obst und Maraschino
Mascarpone-Himbeercreme mit Basilikum
Pannacotta mit Fruchtspiegel oder Schokolade

je 1,85 €

Alle Desserts aus unseren Buffetvorschlägen richten wir auf Wunsch in kleinen Gläsern an.
Der Aufpreis pro Person beträgt 2,50 €.

Das richtige Maß

Die Anzahl für das Fingerfood richtet sich nach der Zahl Ihrer Gäste und auch nach dem Anlass.

Wir empfehlen

zum Empfang (vor dem Mittag- oder Abendessen)	pro Person	4 Stück
für einen kurzen Stehempfang von etwa zwei bis drei Stunden	pro Person	8 - 12 Stück
für Ihre Veranstaltung anstelle eines gesamten Abendessens	pro Person	12 - 14 Stück

Vergessen Sie jeweils auch nicht den kleinen, süßen Abschluss!

Torten und Gebäck

Torten (16 Stücke)

Schwarzwälderkirchentorte, Himbeer auf Reis, Cappuccino-Sahne, Stracciatella-Sahne	je 36,50 €
Eierlikör Schoko-Sahne, Amaretto-Sahne, Amarena-Sahne, Sahne-Nuss	je 38,00 €
Schoko-Sahne, Bananen-Sahne, Himbeer-Sahne, Käse-Sahne, Mandarinen-Sahne, Marakuja-Sahne, Obst Torte gemischt, Obst Torte Kirsch, Obst Torte Erdbeere, Tiramisu-Sahne, Walnuss-Sahne	je 39,00 €

Blechkuchen (10 Stücke)

Schoko-Kirschkuchen, Pflaumenkuchen, Birne-Nusskuchen, Apfel-Zimtkuchen, Rhabarberkuchen, Marillenkuchen, Zwetschgenkuchen Mandarinen-Quarkkuchen, Gedeckter Apfelkuchen, Käse- Sahnekuchen Aprikosenkuchen, Kirschkuchen, Apfelkuchen	je 20,00 €
dazu geschlagene Sahne pauschal	5,00 €

Petit Fours

Klassische Petit Fours mit Bisquit, Konfitüre, Marzipan und Schokolade
Sommer-Petit Fours im Schoko- oder Mürbeteigschälchen garnierte frische Früchte
je nach gewünschter Menge zwischen 1,50 € und 1,75 € pro Stück

Auf Wunsch können Sie Ihre Torten und Kuchen auch selbst mitbringen, in diesem Fall erheben wir einen Gedeckpreis von 1,50 € pro Person.

Empfehlung zu späterer Stunde / Mitternachts-Snack

Unsere Käsevariation

Klassisch – mit einer Käseauswahl aus dem Dreiländereck	
Mediterran – mit spanischen und griechischen Käsesorten, dazu Blautrauben	
Rustikal – mit Tiroler Almkäse und herzhaftem Käse aus Holland, dazu Nüsse	pro Person 4,50 €

Ein Klassiker – Die Currywurst

Fruchtig, scharf oder extra scharf – immer ein Genuss	
dazu Partybrötchen oder Baguette	pro Person 3,50 €

Aus der Suppenküche

Curry-Coconut-Soup nach thailändischer Art	8,00 €
Geflügelcremesuppe mit Curry	8,50 €
Geflügeleintopf mit Gemüse	9,50 €
Herzhafte Gulaschsuppe	9,25 €
Gyrossuppe mit viel Sahne, typischen Gewürzen und Mais	8,75 €
Kartoffel-Lauchsuppe mit Creme fraîche	7,50 €
Käsecremesuppe mit Lauch und Gehacktes	8,75 €
Hokaido-Kürbiscresmesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	8,50 €
Minestrone	8,50 €
Tomatencremesuppe mit einem Schuss Gin	7,25 €
Spargelcremesuppe mit Spargelstücken	9,25 €
Chili con Carne	11,50 €

Der Suppen-Preis versteht sich pro Liter inklusive Brötchenauswahl und Butter.

Sandwiches, Wraps und belegte Brötchen

(z.B. für Ihre Tagungspause, in Kombination mit Gebäck, Suppen und/oder Käse)

Belegte Brötchen

Halbes Brötchen	
mit Holländer Käse, Salami, gekochtem & rohem Schinken oder Schinkenwurst	1,35 €
mit Camembert, Ei, Roastbeef, Räucherlachs oder Mett	2,00 €

Sandwiches

Halbes Tramezzini (Sandwich aus italienischem Weißbrot)	
mit geräuchertem Lachs, gekochtem Ei, Kopfsalat und Sahnemeerrettich	2,95 €
mit gekochtem Schinken, Eisbergsalat, Remoulade und gehobeltem Parmesan	2,85 €
mit Tomaten- und Mozzarellascheiben, Ruccola und Basilikum-Pesto	2,70 €

Wraps

Halber Wrap (Gefüllte Weizentortilla)	
mit Thunfisch & Salsa, Putenbrust & Sour Creme, Räucherlachs & Senf-Dill-Sauce	
oder Käse-Schinken & Remoulade	3,00 €

„Der Mensch lebt nicht vom Brot allein. Nach einer Weile braucht er einen Drink.“

(Woody Allen)

Die perfekte Ergänzung zum kulinarischen Genuss bildet die richtige Auswahl an Getränken.

Außergewöhnlich, extravagant und stets kreativ sind z.B. unsere fruchtigen und thematisch auf Ihre Veranstaltung abgestimmten Cocktailkreationen.

Dass wir darüber hinaus eine große Bandbreite an deutschen und internationalen Weinen, Spirituosen, Bieren und alkoholfreien Getränken für Sie zur Auswahl anbieten, ist selbstverständlich.

Ein Auszug aus unserer Getränkeauswahl

Bitburger, Sion Kölsch und Köstritzer Schwarzbier vom Fass	Glas 0,2 l	1,60 €
	Glas 0,3 l	2,40 €
Erfrischungsgetränke: Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Wasser	Glas 0,2 l	1,60 €
	Glas 0,2 l	2,40 €
Tischwasser: Apollinaris Selection oder Silence	Flasche 0,75 l	4,50 €
Café, Espresso	Tasse	1,80 €
Latte Macchiato	Glas	2,60 €
Longdrinks z.B. Bacardi Cola, Wodka Lemon, Campari Orange	Glas 0,15 l	3,50 €
Longdrinks z.B. Whiskey Cola oder Wodka Red Bull	Glas 0,15 l	4,00 €
Digestifauswahl eine große Auswahl an Kräuterbitter, Grappa, Weinbränden und Obstbränden je nach Wahl zwischen 2,50 € und 3,50 €		
Cocktails mit besten Spirituosen, Säften und Smoothies	Glas 0,3 l	ab 4,80 €

Unsere Aperitifempfehlungen

Aperol Sprizz		
Aperol, Prosecco, Eiswürfel und ein Schuss Soda		5,00 €
Lifestyle		
Martini Bianco, Tonic Water und Zitronenaft auf Eis		5,00 €
Hugo´s		
Prosecco, Mineralwasser und Holunderblütensirup auf Minzblättern, Limettenscheibe und Eiswürfeln		5,00 €
Plüsch (alkoholfrei)		
Limetten, Maracujasaft, Soda Wasser, Grenadine, Rohrzucker und zerstoßenes Eis		4,80 €

Weißweine

aus Deutschland

Burgfräulein Grauburgunder QbA
WG Britzingen, Baden
Eng gewickelter Grauburgunder mit Quitten und Marillennoten
würzig-mineralisch, leicht fruchtig und solide im Abgang 21,00 €

aus Frankreich

Chardonnay VdP d'Oc
Languedoc-Roussillon, Domaine Montrose
Moderner Chardonnay mit vielschichtigen Fruchtaromen
nach Apfel, Birne und Banane. Leicht cremig. Zum Verlieben 0,20 l 5,20 €
Flasche 18,00 €

Touraine Sauvignon Blanc AOC
Domaine Paul Buisse, Loire
Klares goldgelb, Duft weißer Blumen und von Bienenwachs
Frisch und harmonisch mit Finesse und schönem Nachhall 20,00 €

Simmonet-Febvre
Chablis AOC, Burgund
Raffiniertes Bouquet mit Zitrusaromen und floralen Noten
Wunderbarer mineralischer Klassiker 29,00 €

Gewürztraminer d'Alsace AOC (lieblich ausgebaut)
Domaine Joseph Cattin
Leuchtendes Goldgelb mit zartrosafarbenem Schimmer, sortentypischer Duft
von reifen Litschis, Pfingstrosen und feinem Biskuit. Vollmundig, konzentriert
mit exzellenter Balance am Gaumen 26,00 €

aus Italien

Pinot Grigio
Lenotti Bardolino, Venezien
Klassiker aus Norditalien, Harmonie und
Kraft, runde Frucht von Melonen 0,20 l 6,00 €
Flasche 21,00 €

aus Spanien

A Cappela Verdejo
Monteabellón, Rueda
Platz Nr. 1 in „DER FEINSCHMECKER“ Juni 2009
Leuchtendes und brillantes Gelb mit aromatischem Bukett
von Blumen, Banane und tropischen Zitrusfrüchten
Die perfekte Säure verleiht ihm ausdrucksstarke Frische und Kraft 22,50 €

aus Neuseeland

Auntsfield "Long Cow"
Sauvignon Blanc, Marlborough
Voll, reich und elegant - ein Fruchtcocktail von Papaya,
Banane und wildem Honig Sehr komplex mit einem langen Finish 26,00 €

Rotweine

aus Deutschland

Burgfräulein Spätburgunder
WG Britzingen, Baden
Dunkle Beeren- und Kirschfrucht mit reifer Cassisnote
und feinen Kräuternuancen, sehr nachhaltig & kraftvoll 22,50 €

aus Italien

Tacchetto Bardolino Classico DOC
80% Corvina, 12% Merlot, 8% Rondinella, Guerrieri Rizzardi, Venezien
Beeriges Aroma - elegante Fruchtnoten nach Waldbeeren
und Anklängen von Mandeln - macht Lust auf mehr. 22,00 €

Pojega Valpolicella Classico Superiore DOC
85 % Corvina, 15 % Rondinella, Guerrieri Rizzardi, Venezien
Der kleine Amarone, kräftige, süßliche Aromen nach Pflaume und Rum
Der Verführer vom Gardasee 28,00 €

aus Spanien

Rioja
2006/07 Alta Rio Tinto, Tempranillo
vollmundiger, fruchtiger Rioja 0,20 l 4,80 €
mit feinem Holzduft und sanftem Abgang Flasche 16,00 €

Borsao Tinto Selección Joven
Cuvée aus Grenache, Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Sattes Kirschrot mit violetter Glanz
Fruchtiges Bouquet von roten Beeren und Granatapfel,
etwas Pflaume und feinen Gewürznoten (Pfeffer) 18,50 €

aus Australien

Penfolds
Shiraz Cabernet, Privat Bin
fruchtiger Roter aus traditionellen Rebsorten, 0,20 l 5,20 €
harmonisch und frisch, warmes Feuer Flasche 18,00 €

Roséweine

aus Amerika

Zinfandel Rosé (halbtrocken ausgebaut)
Weston Estate Winery, Kalifornien
Leuchtend rote Farbe, herrlich fruchtig mit Erdbeer- und Kirscharomen
Mit frischem, sauberen Abgang 22,00 €

aus Italien

Vigne Nuove Cerasuolo, Valle Reale
Montepulciano, Abruzzen
Lebendiger rötlicher Ton mit violetten Reflexen
An der Nase Wildkirschen, am Gaumen angenehme Frische 21,00 €

Schaumweine

Sekt und Prosecco

Henkell blanc de blancs fruchtig-prickelnde Premiumcuvée	0,10 l Flasche	3,00 € 20,00 €
Viva Frizzante Leichter, perliger Prosecco, trocken	0,10 l Flasche	3,00 € 20,00 €

Champagner

Alfred Gratien Champagne-Haus in Epernay Weinreich, anhaltend im Geschmack, mit dem Duft kleiner Früchte - sehr harmonisch		Flasche 55,00 €
Moet et Chandon - Brut Imperial - die Standard Cuvée des Hauses - ein spritziger Champagner mit delikaten Fruchtaromen, reifem Körper und leichten Hefetönen		Flasche 70,00 €

Getränke-Arrangements

Arrangement 1

Weißwein (Chardonnay VdP d'Oc) Rotwein (Alta Rio) Bitburger Pils und Sion Kölsch vom Fass, Erfrischungsgetränke und Säfte Weizenbiere und alkoholfreies Bier Heißgetränke (Cafe, Espresso, Latte Macchiato etc.)		für 7 Stunden 26,00 € für 8 Stunden 29,00 € für 9 Stunden 31,00 €
--	--	---

Arrangement 2

Arrangement 1 zzgl. Sekt (Henkell blanc de blancs) und Standard-Longdrinks (ohne Whiskey und Red Bull)		für 7 Stunden 29,00 € für 8 Stunden 32,00 € für 9 Stunden 34,00 €
---	--	---

Arrangement 3

Arrangement 2 zzgl. Premium-Longdrinks (mit Whiskey und Red Bull), Aperitif, Digestif und „Kurze“		für 7 Stunden 33,00 € für 8 Stunden 36,00 € für 9 Stunden 38,00 €
--	--	---

Arrangement 4

Arrangement 3 zzgl. Cocktails		für 7 Stunden 38,00 € für 8 Stunden 41,00 € für 9 Stunden 43,00 €
-------------------------------	--	---

(Preise pro Person)

Veranstaltungen in der Cinetower Gastronomie

Die Überlassung unserer Räume ist freitags und samstags (der Ballsaal auch sonntags morgens) an die Erreichung eines raumspezifischen Mindestumsatzes gebunden:

Mindestumsatz	ganzjährig	Mitte Nov. bis Ende Dez.
Ballsaal	1.000 €	2.500 €
Ballsaal zum Sonntagsbrunch	750 €	750 €
Turmkneipe	650 €	1.250 €
Plüsch	2.000 €	2.500 €
O-Club	1.000 €	3.000 €

Bei Nichterreichen des Mindestumsatzes würde die Differenz als Mietpreis berechnet.

Service mit Leidenschaft

Bei einer Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten steht geschultes und freundliches Servicepersonal während der Gesamtveranstaltung zur Verfügung und wird zu keiner Zeit zusätzlich berechnet.

Dekoration und Ambiente

Mit modernem oder klassischem Interieur schaffen wir das Ambiente, das Ihrer Veranstaltung einen würdigen und thematisch stimmigen Rahmen verleiht.

Für die gastronomische Ausstattung bei Ihrer Veranstaltung erheben wir – inklusive Auf- und Abbau der gewünschten Sitzordnung und Tischeindeckung sowie Bereitstellung der vorhandenen Licht- und Tonanlage eine Einrichtungspauschale in Höhe von 2,00 Euro pro teilnehmender Person.

Weitere Wünsche erfüllen wir gern, zum Beispiel:

Stuhlhussen weiß	je 4,00 €
Stehtischhussen weiß, champagner oder bordeaux rot	je 7,50 €
Menükarten	je 2,00 €
Frischblumendekoration	nach Absprache

Unterhaltung und Technik

DJ
richtet sich individuell auf Ihre Musikwünsche ein, Mindest-Buchungszeit: 4 Stunden Std. á 49,98 €
Lichtstativ zur Beleuchtung der Tanzfläche (bewegte bunte Leuchten) je 25,00 €

Funkmikrofon	41,65 €
Beamer	89,25 €
Leinwand	29,75 €

Bei privaten Feiern stellen wir ein Mikrofon kostenlos, Beamer und Leinwand zum halben Preis bereit)

Räume mit einzigartiger Event-Atmosphäre

Er ist ein Wahrzeichen für die Stadt Alsdorf geworden: Der allabendlich bläulich leuchtende alte Wasserturm. Für Feiern und Firmenveranstaltungen nutzen wir die Räumlichkeiten in genau dem Umfang, den Sie benötigen: Privatfeier im Ballsaal? Partyabend im O-Club? Oder Nutzung des gesamten Hauses für Events mit einer Kapazität von 2.000 Personen gleichzeitig? – Ihre Wünsche sind unser Maßstab!

Ballsaal

Der Name bringt sie wieder in Erinnerung: die Pracht früherer Tanzsäle, die stilvolle Umgebung ... Wir haben diese Elemente in Verbindung gebracht mit moderner Licht- und Tontechnik, die keine Wünsche offen lässt.

Fläche: 200 qm, Belegung: bis zu 250 Personen (Bankettbestuhlung bis 160 Personen)

Bestuhlung: individuell einzurichten

Turmkneipe

Im Mittelpunkt des denkmalgeschützten 45m hohen Wasserturms gelegen, um den herum der Cinetower Kinopark Alsdorf errichtet wurde, bietet die Turmkneipe ein Ambiente, an das sich jede/r gern erinnern wird.

Fläche: 50 qm, Belegung: bis zu 60 Personen (30 Sitzplätze im Innern des Turms)

Bestuhlung: überwiegend fest

Plüsch

Die Eleganz einer Cocktailbar gepaart mit der Atmosphäre eines Wiener Kaffeehauses – geradezu der ideale Ort für das entspannte Gespräch nach der Arbeit bei einer der vielen Spezialitäten, die das Plüsch zu bieten hat. Eine bessere Ergänzung für die Rund-Um-Zufriedenheit Ihrer Gäste lässt sich kaum finden.

Fläche: 123 qm, Belegung: bis zu 120 Personen (80 feste Sitzplätze)

Bestuhlung: überwiegend fest

Oscar's

Es gibt viele unterschiedliche Räume bei uns... aber nur einen, der eine solche Mischung zwischen dem Glamour Hollywoods und deutscher Filmgeschichte vermittelt, ein Ambiente, an das man sich gern erinnert. Und positive Erinnerungen sind der wichtigste Garant für den Erfolg einer Veranstaltung.

Fläche: 250qm, Belegung: bis zu 250 Personen (130 Sitzplätze)

Bestuhlung: überwiegend fest

O-Club

Der Charme unseres neuesten gastronomischen Bereichs liegt in seiner Besonderheit - also im Exklusiven. Stilvoll und mit modernem Interieur setzt die Ausstattung neue Akzente innerhalb des Cinetower. Im „normalen“ Leben Lounge und Club-Discothek, bietet der O-Club für Ihr Event genau den außergewöhnlichen Rahmen, den Sie suchen.

Fläche: 280 qm, Belegung: bis zu 300 Personen

Bestuhlung: individuell einzurichten

Leidenschaft für den perfekten Moment

Unsere Kinos

... modernste Tontechnik, beeindruckende Projektionsqualität, Sitze mit unendlicher Beinfreiheit und von jedem Platz aus den besten Blick auf unsere Riesenleinwände.

Zum Beispiel Tower 7 - mit seiner mehr als 200 qm großen Leinwand gehört er zu den zehn größten in Deutschland!

Sitzplätze in den Kinos:	Thalia	62	Forum	138
	Atrium	241	Gloria	250
	Tower 5	216	Tower 6	180
	Tower 7	540		

Sie sind interessiert an einer Besichtigung? Wir zeigen Ihnen gern alles.

Veranstaltungen außerhalb unserer Turm-Mauern

Sie genießen die Rundum-Betreuung in den Bereichen Catering, Dekoration, Künstler & Programm sowie passende Technik, können aber ebenso gern nur einen Bereich des Leistungsangebots auswählen, zum Beispiel die kulinarische Vielfalt im Bereich Speisen & Getränke.

Unser Team unterstützt Sie genau an den Stellen, an denen Sie es benötigen. Mit genau dem individuellen Service, den Sie wünschen.

Im Raum Aachen bieten wir z.B. in folgenden Räumen unser Leistungsangebot an:

- Cineplex, Kinopark Aachen
- Ballsaal des Alten Kurhauses, Aachen
- Aula Carolina, Aachen
- Forum M in der Mayerschen Buchhandlung, Aachen
- La Seigneurie, Eynatten / Raeren (Belgien)
- Fördermaschinenhaus (Alsdorf)

Ob zuhause, im Garten, auf dem Firmenparkplatz oder in der leergeräumten Lagerhalle... Wir richten uns ganz auf Ihre Wunschlokalität ein und unterbreiten Ihnen gern ein individuelles Angebot.

Unser Tipp

Kennen Sie auch unsere See-Gastronomie BROICHTAL?

Alle Informationen zu unserem Haus im Naherholungsgebiet Broichtal finden Sie hier:
www.seegastronomie-broichtal.de

Wir freuen uns auf Sie und bieten frische, saisonale Produkte, herzlichen Service und unterhaltsame Events im besonderem Ambiente.

Aus einem Fest wird der perfekte Moment

Hat unser erster Eindruck Ihre Erwartungen erfüllt?

Dann sprechen Sie mit uns über Ihre Ideen zum geplanten Event. Wir beraten Sie gerne und freuen uns, wenn wir für Ihre Veranstaltung ein verlässlicher Partner sein dürfen.

CINETOWER Gastronomiebetriebe GmbH • Hubertusstr. 13 • 52477 Alsdorf
www.cinetower.de • www.cinetower-events.de • www.seegastronomie-broichtal.de

Stefan Hanrath

Geschäftsführender Gesellschafter

Telefon: 02404 / 90 99 – 110 • Mobil: 0171 / 787 04 92
Fax: 02404 / 90 99 – 299 • Email: hanrath@cinetower.de

Yvonne Gäbler

Leiterin Kundenberatung und Veranstaltungsorganisation

Telefon: 02404 / 90 99 – 200 • Mobil: 0163 / 5 90 99 41
Fax: 02404 / 90 99 – 299 • Email: gaebler@cinetower.de

Thorsten Hamm

Verwaltung und Veranstaltungsleitung

Telefon: 02404 / 90 99 – 180 • Mobil: 0171 / 789 44 14
Fax: 02404 / 90 99 – 299 • Email: hamm@cinetower.de

Heinz Feilen

Chefkoch

Telefon: 02404 / 90 99 – 200 • Mobil: 0160 / 96 470 881
Fax: 02404 / 90 99 – 299 • Email: feilen@cinetower.de