



Wir bereiten Genussmomente

Meetings
Incentives
Conferences
Events

ERGO Gourmet
Wir bereiten Genussmomente.

ERGO

Inhalts- verzeichnis



- Frühstück
- Fingerfood
- Meet & Eat
- Buffet traditionell
- Buffet aus der Ferne
- Buffet Essthetik
- Getränke
- Wein
- Tagung
- Kochkurs
- Küchenparty
- Ansprechpartner & Kontaktdaten

Frühstück



Kleines Frühstück

9,50 € pro Person | Getränke exklusiv

Speisen

- Brötchen (verschiedene Sorten)
- Aufschnittplatten | Käse | Wurst
- Marmelade | Honig | Nutella
- Butter | Margarine
- Frischer Obstsalat

Getränke

- Kaffee
- Tee
- Orangensaft
- Mineralwasser

Feinschmecker-Frühstück

13,00 € pro Person | Getränke exklusiv

Speisen

- Brötchen (verschiedene Sorten)
- Mini Croissants
- Aufschnittplatten | Käse | Wurst
- Salat | Tomate | Gurke
- Marmelade | Honig | Nutella
- Butter | Margarine
- Frischer Obstsalat
- Bircher Müsli
- Rührei

Getränke

- Kaffee
- Tee
- Orangensaft
- Mineralwasser

Gourmet-Frühstück

16,50 € pro Person | Getränke exklusiv

Speisen

- Brötchen (verschiedene Sorten)
- Mini Croissants | Mürbchen
- Aufschnittplatten | Käse | Wurst
- Aufschnittplatten | Lachs | Parmaschinken
- Salat | Tomate | Gurke
- Marmelade | Honig | Nutella
- Butter | Margarine
- Frischer Obstsalat
- Bircher Müsli
- Rührei | Speck

Getränke

- Kaffee
- Tee
- Orangensaft
- Mineralwasser

ERGO Gourmet

Wir bereiten Genussmomente.

ERGO

Fingerfood



Fingerfood-Auswahl-Kalt

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Speise

Speisen kalt á 2,50 €

- Eingelegter Kürbis | Feldsalat | Chili
- Schafskäse | Chicorée | Blutorange
- Zwiebelkuchen | Traubengelee | Petersilie
- Schweineschnitzel | Bohne | Schnittlauch

Speisen kalt á 3,25 €

- Entenbrust | Linsensalat | Süßkartoffel
- Sauerbraten | Graupe | Mandel
- Gemüsenudel | Erdnuss Pesto | Granatapfel
- Garnele | Kokosnuss | Hartweizen

Fingerfood-Auswahl-Warm

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Speise

Speisen warm á 3,25 €

- Gebratene Polenta | Paprika | Thymian
- Blumenkohl | Forelle | Sesam
- Hähnchen Teriyaki | Sprosse | Möhre
- Currywurst | Tomate | Balsamico

Speisen warm á 3,50 €

- Maultasche | Pfifferling | Manchego
- Dattel | Speck | Couscous
- Saltimbocca vom Schwein | Weißwein | Risotto
- Kabeljau | Kräuterkruste | Kartoffel

Fingerfood-Auswahl-Süß

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Speise

Dessert á 2,50 €

- Quitte | Cassis
- Topfen Crêpe | Mohn
- Creme Karamell | Tonkabohne

Dessert á 3,25 €

- Tarte Tatin | Schmand
- Pistazienschnitte | Pflaume
- Exotische Mousse | Biskuit

Um einen optimalen Ablauf und beste Qualität gewährleisten zu können, bieten wir warmes Fingerfood nur in Verbindung mit Küchenpersonal an.

Um ein vollwertiges Essen zu ersetzen, empfehlen wir 8 bis 10 Teile pro Person.



Die einfache Art und Weise, einen Genussmoment zu buchen. Wir erstellen für Ihre dienstliche Veranstaltung ein individuelles Angebot mit einem idealen Preis-Leistungs-Verhältnis. Wir richten uns kurzfristig nach den saisonalen Produkten und garantieren damit die optimale Qualität.

Angebotsinhalt

- 3 Vorspeisen:** 2 angemachte Salate, 1 Rohkostauswahl mit Blattsalaten
- 2 Hauptgänge:** Fleisch- & Fisch-Komponente, passende Beilagen, aus denen Sie sich ein vegetarisches Gericht zusammenstellen können
- 2 Desserts:** Ein fruchtiges und ein schokoladiges Dessert
- Getränke:** Mineralwasser, Orangensaft, Kaffee & Tee
- Buchbarkeit:** Ausschließlich für dienstliche Veranstaltungen ab 20 Personen
2 Werktage im Voraus

Die Auswahl der Speisen erfolgt durch die Küche und kann frühestens 3 Wochen vor der Veranstaltung auf Anfrage mitgeteilt werden. Änderungswünsche können bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung berücksichtigt werden.

22,50 € pro Person

Traditionelles Buffet



Vorspeise

- Kürbiscrème Suppe | Chili | Knusper
- Petersiliensalat | Röstbrot | rosa Pfeffer
- Geräucherte Forelle | Tomate | Bohne | Endivie
- Kartoffel-Radieschensalat | Tiroler Speck | grober Senf

Hauptgang

- Putengeschnetzeltes | Dörrobst | Wirsing | Spätzle
- Gebratener Seehecht | Weißweinsauce | Gurke | Gemüserais
- Lasagne | Waldpilze | Crème fraîche

Dessert

- Panna Cotta | Cassis | Apfel
- Schokoschnitte | Haselnuss | Karamell

Buffet 26,50 € pro Person

Aus der Ferne Buffet



Vorspeise

- Taboulé | Blumenkohl | Petersilie | Kreuzkümmel
- Fattoush | Tomate | Gurke | Radieschen
- Humus | Kichererbse | Granatapfel | Feta
- Aubergine | Linse | Kräuter | Joghurt

Hauptgang

- Shawarma | Hähnchen | Mixed Pickles | Pitabrot
- Konfiertes Doradenfilet | Zitrone | Knoblauch | Gemüsebulgur
- Shakshuka | Ei | Chili | Koriander

Dessert

- Orangencreme | Paprika | Kumquat
- Griesküchlein | Honig | Mandel

Buffet 33,50 € pro Person

Essthetik Buffet



Vorspeise

- Kürbis Muffin | Rosine | Rum
- Kaninchenrücken | Graupe | Safran
- Feldsalat | Preiselbeere | Speckchip
- Pulled Salmon | Rettich | Paprika

Hauptgang

- Geschmorte Rinderbäckchen | Portwein | Stampf | Pastinake
- Gebratenes Barramundifilet | Ananaschutney | Rosmarindrillinge
- Mezzalune | Pfifferlinge | Kirschtomate | Rucola

Dessert

- Gebrannte Vanillecreme | Quitte | Schokoladenerde
- Windbeutel | Zwetschge | Sternanis

Buffet 39,50 € pro Person

Getränke



Alkoholfrei

- | | | |
|--|--------|--------|
| • Coca Cola Coca Cola Light Sprite Fanta | 1 l | 3,50 € |
| • Mineralwasser | 0,75 l | 3,00 € |
| • Orangensaft | 1 l | 3,50 € |

Aperitif

- | | | |
|---|--------|---------|
| • Sekt „Schloß Affaltrach“ | 0,75 l | 15,00 € |
| • Champagner „Moët & Chandon Brut Impérial“ | 0,75 l | 45,00 € |
| • Prosecco | 0,75 l | 16,50 € |

Wein

- | | | |
|--------------------|--------|--|
| • Nach Rücksprache | 0,75 l | |
|--------------------|--------|--|

Bier vom Fass & Flaschenbiere

- Eine Auswahl von regionalen Bieren – frisch vom Fass oder als Flaschenbiere erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Heißgetränke

- | | | |
|---|------|--------|
| • Kanne Filterkaffee (8 Tassen) | 1 l | 9,00 € |
| • Kanne Teewasser (8 Tassen)
mit verschiedenen Teesorten | 1 l | 9,00 € |
| • Capsa Kaffee- und Espressospezialitäten | p.P. | 3,50 € |

Wein



Deutschland - Weiß

2015	„Hochheimer Hölle“ GG Weingut Künstler, Rheingau	38,00 €
2015	„Kostheim Weiß Erd“ GG Weingut Künstler, Rheingau	28,00 €
2016	„Merlot ist weiß“ Blanc de Noir Weingut Bamberger, Nahe	15,00 €

Frankreich - Weiß

2016	Sancerre Domaine Crochet, Loire	23,00 €
------	------------------------------------	---------

Frankreich - Rot

2010	Chateau Meyney Cru Bourgeois, St. Estephe	36,40 €
2011	Chateau Pomys Cru Bourgeois, St. Estephe	30,00 €

Spanien - Rot

2014	Pago de los Capellanes, Crianza Ribera del Duero	27,00 €
------	---	---------

Italien - Rot

2012	Chianti Classico Castello di Monsanto, Toskana	20,00 €
2012	Rosso di Montalcino Valdicava, Toskana	27,00 €

Wein



Schaumwein

Chardonnay Brut
Schloß Affaltrach, Württemberg, Deutschland

13,00 €

Moët Chandon Brut Imperial
Champagne, Frankreich

46,00 €

Tagung



Getränkepauschale

Kalt Standard 3,50 € p.P.
Mineralwasser medium
Mineralwasser still
Apfelschorle

Kalt VIP 4,50 € p.P.
Mineralwasser medium
Mineralwasser still
Säfte – Granini

Warm Standard 3,50 € p.P.
Kaffee
Tee

Warm VIP 4,50 € p.P.
Kaffee
Espresso
Tee

Kalt & Warm Standard 7,00 € p.P.

Kalt & Warm VIP 9,00 € p.P.

Gebäck

Gebäck Basic 5,95 €
Gebäckmischung

Gebäck Premium 7,95 €
Gebäckmischung

Kochkurs



Begrüßung

Beginn 17:00 – 17:30 Uhr vor der Küche

Begrüßung & Erläuterung des Ablaufes durch den Küchenleiter

Getränke

- Mineralwasser
- Orangensaft
- Chardonnay Sekt

Kochkurs

Beginn 17:30 – 19:00 Uhr in der Küche

Mit viel Fantasie, Kreativität und Teamwork machen Sie sich an die Zubereitung der einzelnen Gänge aus den verschiedenen Produkten der Warenkörbe und erfahren Tipps und Tricks von unseren Köchen.

Getränke

- Mineralwasser
- Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta
- Orangensaft
- Regionale Biere
- Wein

Getränke zum Menü

- Mineralwasser
- Weißwein
- Rotwein

Abendessen

Beginn 19:30 – 21:30 Uhr im Casino

Sie erkochen sich ein 3-Gang-Menü aus einem saisonalen Warenkorb. Das erkochte Menü genießen Sie im Anschluss am gedeckten Tisch mit ausgewählten Weinen.

Preis inklusive Getränke Aperitif | Speisen | Personal | Dekoration

Kochkurs 79,00 € pro Person

Küchenparty



Beginn

17:30 Uhr vor der Küche

Begrüßung & Erläuterung des Abends durch den Küchenleiter und unsere Köche stellen sich vor.
Ab 18:00 Uhr öffnen wir die Türen in die Hauptküche und die Küchenparty beginnt.

Aperitif

- Schloß Affaltrach
- Chardonnay Sekt
- Orangensaft
- Mineralwasser

Amuse Bouche

- Espuma
- Trüffel | Lauch

Küchenparty

ab 18:00 Uhr in der Küche

Ihre Gäste entdecken an verschiedenen Food-Stationen ausgewählte Köstlichkeiten und können sich dort verköstigen lassen oder sie stellen sich einzelne Speisen selbst zusammen. Diverse Getränke stehen an verschiedenen Getränkestationen zur Selbstbedienung bereit.

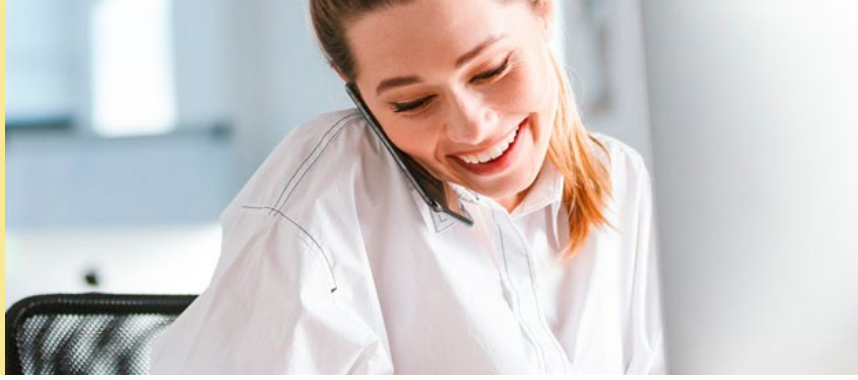
Preis inklusive Getränke | Speisen | Personal | Dekoration

Küchenparty 69,00 € pro Person

Ab 22:00 Uhr berechnen wir

pro Servicemitarbeiter 29,00 € p./Std.

Ansprechpartner Köln



Jacqueline Heim

Betriebsleitung Köln

Tel. 0221-578 3250

Mail jacqueline.heim@ergo.de

Carmen Lippmann

Assistenz der Betriebsleitung

Tel. 0221-578 3252

Mail carmen.lippmann@ergo.de

Benedikt Zweckerl

Küchenleitung H1

Tel. 0221-578 3253

Mail benedikt.zweckerl@ergo.de