



ST. MARTIN GASTRONOMIE

ZENO GASTRONOMIE



Kreuzschwester
Bingen

Frische, die man schmeckt
Feiern. Tagen. Genießen.



DAGERNOVA

UNSERE WEINMANUFAKTUR IM AHR TAL



Herzlich Willkommen in der St. Martin und Zeno Gastronomie



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie bei der Planung Ihrer Feierlichkeiten an uns gedacht haben.

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen für Ihre Feier und Festlichkeit unsere Auswahl an Buffetkreationen sowie unsere sonstigen Angebote zusammengestellt.

Wir hoffen, dass diese Vorschläge Ihnen bei den ersten Gedanken zur Planung Ihrer Feier helfen. Gerne unterstützen wir Sie auch bei der Organisation und Realisierung Ihres Festes. Egal, ob Sie bei uns im Haus oder an einem anderen Ort Ihrer Wahl, ob mit 25 oder 150 Gästen feiern möchten: Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen.

Kinder sind bei uns ebenfalls gern gesehene Gäste. Fragen Sie nach unseren Kinderpreisen.

Wir verwenden Produkte der „Regionalmarke Eifel“. Diese Produkte haben wir im Text für Sie hervorgehoben.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. Wir helfen Ihnen gerne weiter!

Wir sind ein barrierefreier Betrieb. Lassen Sie uns wissen, wie wir Ihren Aufenthalt so komfortabel wie möglich gestalten können!

Viel Freude beim Auswählen der Speisen. Wir würden uns glücklich schätzen, während Ihrer Veranstaltung Ihr Partner sein zu dürfen.

Ihr Team
der St. Martin Gastronomie Ulmen und
Zeno Gastronomie Dünenheim



Unsere Tagungspauschalen

Alle unsere Tagungspauschalen beinhalten die Bereitstellungskosten für den Tagungsraum bei einer Mindestteilnehmerzahl von 25 Personen sowie **Mineralwasser** und **Apfelsaftschorle** als Tagungsgetränke. Es erwartet Sie zusätzlich eine persönliche Tagungsbetreuung rund um Ihre Veranstaltung sowie ein Flipchart mit Papier und Stiften im Tagungsraum. Für jeden Ihrer Tagungsteilnehmer liegen ein Schreibblock und ein Stift für persönliche Notizen bereit. (Bei geringeren Personenzahlen stehen wir gerne für ein individuelles Angebot zur Verfügung.)

Ganztagspauschale

- Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee / Teebuffet und süßem oder herzhaftem Gebäck
- frischer Obstkorb
- Mittagessen (wählen Sie 1 Variante aus):
 - Teilnahme am Mittagsbuffet im Restaurant, inklusive **Mineralwasser**
 - oder Mittagsimbiss im Tagungsraum, bestehend aus einer Suppe nach Wahl (aus unserem Angebot); zusätzlich **Brötchen**, inklusive **Mineralwasser**
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee / Teebuffet und Candybar **40,00 € / Person**



Vormittagspauschale

- Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee / Teebuffet und Candybar
- Mittagessen (wählen Sie 1 Variante aus):
 - Teilnahme am Mittagsbuffet im Restaurant, inkl. **Mineralwasser**
 - oder Mittagsimbiss im Tagungsraum, bestehend aus einer Suppe nach Wahl (aus unserem Angebot); zusätzlich **Brötchen**, inkl. **Mineralwasser** **28,00 € / Person**

Nachmittagspauschale I

- Mittagessen (wählen Sie 1 Variante aus):
 - Teilnahme am Mittagsbuffet im Restaurant, inkl. **Mineralwasser**
 - oder Mittagsimbiss im Tagungsraum, bestehend aus einer Suppe nach Wahl (aus unserem Angebot); zusätzlich **Brötchen**, inkl. **Mineralwasser**
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee / Teebuffet und Candybar **28,00 € / Person**

Nachmittagspauschale II

- Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee / Teebuffet und Candybar
- Abendessen:
 - Teilnahme am Abendbuffet im Restaurant, inkl. **Mineralwasser** **32,00 € / Person**



Kurzmeetingpauschale

Wenn Sie nach einer Tagungsmöglichkeit für ein Kurzmeeting suchen, bieten wir Ihnen folgendes Angebot. Dieses Angebot versteht sich exklusive Bereitstellungskosten und Raum-miete.

- Kaffee und Teebuffet
- Mineralwasser und Apfelsaftschorle
- Candybar

15,00 € / Person

Bereitstellungskosten für unsere Tagungsräume

Bereitstellungskosten berechnen wir Ihnen abzüglich der von Ihnen gewählten Leistungen aus den oben aufgeführten Tagungsangeboten. Weitere Angebote sind nach individueller Vereinbarung möglich.

Bereitstellungskosten für Tagungstechnik

Stellen Sie aus unserem Angebot die Technik für Ihre Tagung nach Ihren individuellen Wünschen und Bedürfnissen zusammen.

Flipchart inkl. Papier	12,00 €	Rednerpult	35,00 €
Flipchartpapier (Block je 10 Blatt)	12,00 €	Mikrofon	35,00 €
Pinwand inkl. 1 Bogen Papier	20,00 €	Fotokopie (schwarz-weiß)	0,20 €
Moderationskoffer	35,00 €		



Produkte der Regionalmarke Eifel

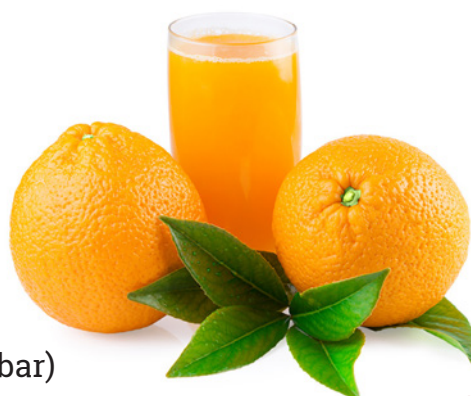


Starten Sie mit einem guten Frühstück in den Tag



Genießer Frühstück in unserem Restaurant

- 1 Brötchen
- 1 Körnerbrötchen
- Brot
- süßes Gebäck
- Wurstaufschnitt
- Kochschinken, Salami
- Gouda, Edamer, Camembert
- Frischkäsevariation
- dazu Butter, Marmelade und Honig
- Rührei
- Joghurt
- Müsli und Cornflakes
- Obst
- Kaffee, Tee, Kakao unbegrenzt
(Kaffeespezialitäten gegen Aufpreis bestellbar)
- Saftbar



14,50 € / Person

Zusätzlich zu den oben aufgeführten Leistungen, können Sie noch Folgendes dazu bestellen:

(Mindestabnahme 20 Personen / nur bei Vorbestellung)

- Lachs (50 g)

5,50 € / Person

Mindestabnahme 20 Personen / nur bei Vorbestellung

- außer Haus

19,50 € / Person

» Feiertagspreise entnehmen Sie bitte den aktuellen Angeboten auf unserer Homepage.



Produkte der Regionalmarke Eifel

Fingerfood und kleine Snacks

Wir bieten Ihnen eine Auswahl kleiner Snacks für jeden Anlass! Ideal für Empfänge, Konferenzen oder als schöne Ergänzung zu unseren Buffets. Für jeden Artikel gilt die Mindestabnahmemenge von 20 Stück.

Klein aber fein

- Mini Hackfleischbällchen wahlweise mit
 - Salsasauce, Barbequesauce oder Remouladensauce
- Kirschtomaten mit Mozzarella und Basilikum im Gläschen
- **Stulle**
zusammengeklapptes Eifler Butterbrot, reichlich belegt (außer montags)



2,00 € / Stück

2,00 € / Stück

3,50 € / Stück

Deftiges für den kleinen Hunger zwischendurch

- Halbe belegte **Brötchen** garniert mit Salatblatt, Tomate, Gurke und Ei
 - mit Schinken, Wurst oder Käse (nur Montag bis Freitag)
- **Laugengebäck** mit Dip



2,50 € / Stück

2,50 € / Stück

Brotkorb gemischt

- Bauernbaguette
- verschiedene Brötchensorten
- dazu Meersalzbutter und zwei Dipps

4,50 € / Person



Weißer Baguettescheiben,
bestrichen mit Meersalzbutter, rustikal belegt und garniert mit

- **Eifler Rauchschinken** und Melonenkugeln **2,80 € / Stück**
- Camembert, Walnuss und Weintraube **2,80 € / Stück**
- Frischkäsecreme, gehackte Kräuter und Kirschtomaten **2,80 € / Stück**
- **Eifler gekochter Schinken** und Spargel **2,80 € / Stück**

(Mindestabnahme 30 Stück je Sorte)

Weißer Baguettescheiben,
bestrichen mit Meersalzbutter, edel belegt und garniert mit

- **Eifler Roastbeef**, Remoulade und Essiggürkchen **3,50 € / Stück**
- Räucherforellenfilet, Sahnemeerrettich und Dillzweig **3,50 € / Stück**
- Scheiben vom **Eifler Schweinefilet**, Sauerrahm, Kirschtomate und Petersilie **3,50 € / Stück**
- Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Zitronenecke und Dillzweig **3,50 € / Stück**

(Mindestabnahme 30 Stück je Sorte)



Produkte der Regionalmarke Eifel





Unsere Suppen

Suppen (300 ml) inklusive Stangenweißbrot

Gulaschsuppe mit Rindfleisch - deftig	9,90 € / Person
Gulaschsuppe mit Schweinefleisch - deftig	6,90 € / Person
Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Markklößchen (mit drei Markklößchen pro Person)	6,90 € / Person
Lauchcremesüppchen mit Crôutons	6,90 € / Person
Kartoffelsuppe vegetarisch	6,50 € / Person
Erbseneintopf vegetarisch	6,50 € / Person
Siedewürstchen extra	2,00 € / Stück

■ Sprechen Sie uns an, wenn Sie Suppen
■ für Großveranstaltungen benötigen!





Suppen (200 ml)

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Markklößchen
(Mit drei Markklößchen pro Person)

5,50 € / Person

Geflügelkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle

5,50 € / Person

Lauchcremesüppchen mit Crôutons

5,50 € / Person

Gerne kochen wir für Sie auch jede andere Suppe, die Sie gerne essen. Fragen Sie uns einfach! Bitte beachten Sie, dass alle Suppen erst ab einer Abnahmemenge von 20 Portionen zubereitet werden können!

Immer wieder lecker!

Dazu empfehlen wir unseren gemischten Brotkorb auf der nächsten Seite.





Unsere leckere Brot- und Käseauswahl

Die folgenden Snacks bereiten wir Ihnen ab einer Bestellmenge von 20 Portionen zu!

Brotkorb gemischt

4,50 € / Person

- Bauernbaguette
- verschiedene Brötchensorten
- dazu Meersalzbutter und zwei Dipps

Käsevariationen (100 g)

- Gouda, Emmentaler und Brie

6,50 € / Person

- Edelvariation vom Käse mit Weichkäse und Rohmilchkäse

8,50 € / Person

Zu allen Käsevariationen reichen wir **Baguette**, Trauben, Kirschtomaten und Feigensenf.



St. Martin-Bufferet

(Ab einer Gästezahl von 40 Personen.
Gerne begrüßen wir Sie auch mit kleineren Gruppen.
Sprechen Sie uns an!)

Suppen

- Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Lauchcremesüppchen oder eine Suppe Ihrer Wahl aus unserem Angebot

Vorspeisen

- **Eifler Knochenschinken** und gekochter **Eifler Saftschinken** mit Melonen
- Tomate mit Mozzarella und Basilikum in einer Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette
 - Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
 - Wachholdergeräucherte Forellenfilets
- Buntes Salatbuffet aus gartenfrischen Salaten mit Lolo Rosso, Eisberg, Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Krautsalat, Croutons, Karotten-Orangensalat
 - Cocktaildressing und Frenchdressing
- dazu verschiedene **Brötchen**, **Brote**, Butter und Kräuterbutter

Hauptgang

- Würfel vom **Eifler Schweinefilet** in Kräuterrahmsauce oder Pommery-Senf-Sauce und Semmelknödeln
- gebratene Hähnchenbrust mit Rahmsauce, gartenfrisches Gemüse und Kartoffelgratin

Vegetarische Alternative als Hauptgang

- paniertes Goudaschnitzel mit einer Rahmsauce
 - gefüllte Zucchinihälften mit Tomatensauce
- hausgemachtes Möhren-Lauch-Curry mit Basmatireis

Dessert

- frischer Obstsalat mit Schlagsahne
- Vanille- und Schokoladenmousse
 - Eisvariation (im Haus)

42,50 € / Person



Produkte der Regionalmarke Eifel

Wir stellen Ihnen ein tolles
Überraschungsbuffet zusammen.

Neu!

Wir wählen,
Sie sparen!

Lassen Sie
sich überraschen,
was unsere Küche
für Sie und Ihre
Gäste zaubert.

Einfach gut & lecker!

Hier finden Sie ein paar Beispiele, was Sie erwarten könnte:

Vorspeise

Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Pflücksalaten, Krautsalat, Möhrensalat, Tomaten, Gurken und Paprika, dazu zweierlei Dressing und **Stangenweißbrot**.

Hauptgang: Fleisch und Saucen

- Panierte **Schweineschnitzel** mit Zitronenecke
- in Kräutermarinade eingelegte **Schweinenackensteaks**
- **Krustenbraten** vom Schwein, gepökelt und geräuchert
- **Schweinegulasch** mit Paprika und Zwiebeln in Bratensauce
- **Spießbraten**, gefüllt mit Speck und Zwiebeln
- **Fleischkäse** (mit Röstzwiebeln, Natur oder als Pizzafleischkäse)
- Puten-Rahm-Gulasch mit Zwiebeln
- Hähnchensteaks mit pikanter Paprikamarinade
- Alaska-Seelachsfilet, mit Remouladensauce
- dazu als korrespondierende Saucen:
Champignonsauce, Rahmsauce, Zwiebel-Senf-Sauce,
Bratensauce, Tomatensauce oder Paprikasauce



Neu!

**Wir wählen,
Sie sparen!**

Lassen Sie
sich überraschen,
was unsere Küche
für Sie und Ihre
Gäste zaubert.

Hauptgang: Vegetarische Gerichte

- Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gouda überbacken
- Blumenkohl-Käse-Bratling an Tomaten-Rahm-Sauce

Hauptgang: Sättigungsbeilagen

- **Kartoffeln** als Salzkartoffeln, Petersilienkartoffeln oder Butterkartoffeln
- Reis oder Gemüsereis
- Spirelli oder Spätzle
- Kartoffelrösti
- Kroketten oder Pommes Frites (nur im Haus)

Hauptgang: Gemüsebeilagen

- Gemüseplatte mit gartenfrischem Gemüse

Dessert

- Eistruhe mit verschiedenen Eissorten
- Auswahl an Pudding- und Joghurtvariationen
- Gebäck
- Obst
- Waffeln zum selber machen (nur im Haus)



Mittagsbuffet im Haus: Sonntags:

**15,90 € / Person
19,90 € / Person**

Abendbuffet "Unser Bestes" im Haus:

19,90 € / Person

Servicepauschale:

Eingedeckter Tisch mit Tischdecken, Servietten und Kerzen
inklusive Abräumservice

7,00 € / Person

Mittagsbuffet als Catering*: Sonntags- und Abendbuffet als Catering*:

**28,00 € / Person
32,00 € / Person**

* Catering bei Abholung ab 10 Personen möglich, bei Lieferung ab 20 Personen

» Feiertagspreise entnehmen Sie bitte den aktuellen Angeboten auf unserer Homepage.



Produkte der Regionalmarke Eifel

Wählen Sie aus unserem Buffetvorschlag

Etwas Besonderes

Ab einer Gästezahl von 40 Personen.
Gerne begrüßen wir Sie auch mit kleineren Gruppen.
Sprechen Sie uns an!



Vorspeise

Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Pflücksalaten, Krautsalat, Möhrensalat, Tomaten, Gurken und Paprika dazu zweierlei Dressing und **Stangenweißbrot**. Wählen Sie zusätzlich **2** Vorspeisen Ihrer Wahl aus dem folgenden Angebot:

- geräucherte Lachs- und Forellenfilets
- Antipasti Variationen
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pestosauce
- Wraps gefüllt mit:
 - Thunfisch, Paprikawürfel und Lollo Rosso
 - Schinken, Käse und Salat
 - Tomatencreme, Rucola und Zucchini



Bis 60 Personen wählen Sie bitte eine Wrapsorte.

Hauptgang: Fleisch und Saucen

Bitte wählen Sie für Ihren Hauptgang je **2** verschiedene Fleischsorten und Saucen aus
Ab 60 Personen können Sie gerne 3 Hauptgänge wählen.

- Hausgemachte **Rouladen vom Schwein**
- **Schweinerückensteak**, mariniert in pikanter Paprikamarinade
- Medaillons vom **Eifler Schweinefilet** in Rosmarinmarinade
- Hähnchenbrust, natur
- in Kräutermarinade eingelegte Putensteaks
- **Kasseler** in Bratensauce mit Röstzwiebeln
- **Rindergulasch** in Paprika-Zwiebel-Sauce
- Gebratener Lachs



- dazu als korrespondierende Saucen:
Burgundersauce, Bratensauce, Rahmsauce, Champignonsauce, Rosmarinsauce, Pommery-Senf-Sauce, Tomatensauce, Kräuter-Sahne-Sauce, Kräuter-Creme-Fraiche-Sauce, Curry-Kokos-Sauce, Zitronen-Pfeffer-Sauce oder Zitronen-Sahne-Sauce

Hauptgang: Vegetarische Gerichte

- Backcamembert in Knusperpanade mit Preiselbeeren
- Kichererbsen Curry mit Cous Cous

Hauptgang: Sättigungsbeilagen

Bitte wählen Sie zum Fleisch **2** Beilagen aus:

- **Kartoffeln** als Salzkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelklöße
- Kroketten oder Pommes Frites (nur im Haus)
- Kartoffelrösti
- Reis
- Spätzle



Hauptgang: Gemüsebeilagen

Wir servieren zum Hauptgang eine Gemüseplatte mit gartenfrischem Gemüse, wahlweise mit Sauce Hollandaise.

Dessert

Bitte wählen Sie aus dem folgenden Angebot **2** Desserts aus

- frischer Obstsalat
- Karamellcreme
- Tiramisu (mit Alkohol)
- Eisvariation (nur im Haus)
- Schokoladen- und Vanillemousse

Wenn Sie zusätzlich eine Suppe wünschen, wählen Sie aus unserem Angebot „Suppen“. Dort finden Sie 3 Vorsuppen (200 ml) für jeden Geschmack.

Buffetpreis:

44,50 € / Person

Als Hauptgang:

35,50 € / Person



Produkte der Regionalmarke Eifel



Ihre Trauerfeier

Unsere Trauerfeier-Pauschale

- 2 Stück **Hefekuchen** je Person (unterschiedliche Sorten)
- 2 halbe belegte **Brötchen** je Person (mit Wurst, Schinken und Käse) (Montag-Freitag)
- Kaffee, Kakao und Teebuffet in unbegrenzter Menge
- **Mineralwasser** und **Apfelsaftschorle**
- eingedeckter Tisch mit Tischdecken, Servietten und Kerzen und einer Rose auf dem Tisch

Kuchen und Brötchen werden auf Platten auf dem Tisch bereitgestellt, der Kaffee steht frisch gekocht in Kannen für Sie und Ihre Gäste bereit. Wenn die Personenzahl es zulässt, stellen wir 8er Tische.

17,00 € / Person

Samstags bieten wir anstelle von belegten Brötchen, Stullen (zusammengeklapptes Eifler-Butterbrot, reichlich belegt) an.

Gerne bieten wir Ihnen auch eine Pauschale mit einer Suppe Ihrer Wahl an.
Sprechen Sie uns an.



Produkte der Regionalmarke Eifel

Kuchen- und Gedeck-Pauschalen



Kaffeespezialitäten können gegen Aufpreis zusätzlich bestellt werden.

Kuchenpauschale (Auswahl nach Tagesangebot):

14,00 € / Person

Dieses Angebot beinhaltet den vorbereiteten Kaffeetisch sowie Kaffees, Teebuffet und Kakao in unbegrenzter Menge und **2 Stücke Kuchen** pro Person.

Halbe belegte Brötchen von Montag bis Freitag

2,50 € / Stück

garniert mit Salatblatt, Tomate, Gurke und Ei, gemischt belegt mit:

- Schinken
- Wurst
- Käse

Stullen, auch Samstag und Sonntag

3,50 € / Stück

zusammengeklapptes Eifler Butterbrot, reichlich belegt

Gedeckpauschale (bei mitgebrachtem Kuchen):

11,00 € / Person

- Unsere Gedeckpauschale beinhaltet den vorbereiteten Kaffeetisch sowie Kaffee, Teebuffet und Kakao (Menge unbegrenzt)

Eifler Kaffeetafel „Einfach gut“

11,50 € / Person

- Waffeln mit Vanilleeis und heißen Kirschen, Gebäck, Snacks
- Filterkaffee, Tee und Kakao unbegrenzt
- Kaffeespezialitäten gegen Aufpreis

Servicepauschale:

Eingedeckter Tisch, zusätzlich mit Tischdecken, Servietten und Kerzen

4,50 € / Person

Kinderpreise für unsere Buffets und Kuchenpauschalen:

- 0 Jahre bis einschließlich 5 Jahre:
- 6 Jahre bis einschließlich 11 Jahre:
- ab 12 Jahre:

kostenfrei
50 % Ermäßigung
voller Preis



Produkte der Regionalmarke Eifel

Bankett- Getränkekarte



Alkoholfreie Getränke



Mineralwasser	0,33 l	Rhodius Mineralwasser	2,60 €
	0,75 l	Rhodius Mineralwasser	5,90 €
	1,00 l	Eifel-Wasser im Krug	4,50 €
Limonaden	0,33 l	Afri Cola	3,30 €
	0,33 l	Afri Cola ohne Zucker	3,30 €
	0,33 l	Bluna Orange	3,30 €
	0,33 l	Bluna Zitrone	3,30 €
	0,33 l	Afri Mix	3,30 €
Säfte	0,33 l	Portion Rhodius Apfelsaftschorle	3,30 €
	0,3 l	Glas Apfelsaft	3,00 €
	0,3 l	Glas Orangensaft	3,00 €

Bier



Pils vom Fass	0,25 l	Bitburger Pils	2,70 €
	0,25 l	Radler (Pils mit Zitronenlimonade)	2,70 €
	0,25 l	Alster (Pils mit Orangenlimonade)	2,70 €
	0,25 l	Schuss (Pils mit Malz)	2,70 €
Hefe	0,5 l	Benediktiner Weißbier naturtrüb	5,00 €
	0,5 l	Benediktiner Weißbier dunkel	5,00 €
Alkoholfrei, Flasche	0,33 l	Bitburger 0,0%	3,40 €
	0,33 l	Bitburger Radler 0,0 %	3,40 €
	0,33 l	Kandi Malzbier	3,40 €
	0,5 l	Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	5,00 €

Sekt

Mosel

Winzersekt Kronjuwel, trocken,
vom Weingut Thiesen Erben & Rees

0,1 l
0,75 l

4,50 €
32,00 €



Sektpauschale für Ihren Sektempfang

Winzersekt Kronjuwel mit Orangensaft
und Mineralwasser

5,90 € / Person

Weißweine - Deutschland

Rheinhessen

Niersteiner Gutes Domtal, Kabinett, Müller-Thurgau, lieblich,
elegant, würzig, feine Süße, vom Weingut Thiesen Erben & Rees

0,2 l
0,75 l

7,90 €
29,00 €

Mosel

Riesling Hochgewächs, trocken, frisch und herzhaft,
vom Weingut Thiesen Erben & Rees

0,2 l
0,75 l

7,90 €
29,00 €

Riesling Hochgewächs, halbtrocken, elegante und feine Frucht,
vom Weingut Thiesen Erben & Rees

0,2 l
0,75 l

7,90 €
29,00 €

Kerner, Qualitätswein, lieblich, große Frucht,
feine Süße, vom Weingut Thiesen Erben & Rees

0,2 l
0,75 l

7,90 €
29,00 €

Rotling und Rosé - Deutschland

Mosel

Mosel-Rotling, feinherb, feine Frucht,
vom Weingut Thiesen Erben & Rees

0,2 l
0,75 l

7,90 €
29,00 €

Rheinpfalz

Portugieser Weißherbst, feinherb, frisch und lebendig,
vom Weingut Thiesen Erben & Rees

0,2 l
0,75 l

7,90 €
29,00 €

Ahr

Ahr-Rosé, feinherb,
vom Weingut Peter Kriechel

0,2 l
0,75 l

8,90 €
32,00 €



Produkte der Regionalmarke Eifel



Rotweine - Deutschland

Mosel

Dornfelder, Mosel -Rotwein, trocken, feine Frucht
vom Weingut Thiesen Erben & Rees

0,2 l 7,90 €
0,75 l 29,00 €

Ahr

Ahr, Domina, halbtrocken,
vom Weingut Peter Kriechel

0,75 l 8,90 €
0,75 l 32,00 €

Ahr-Spätburgunder, halbtrocken oder trocken,
vom Weingut Peter Kriechel

0,2 l 8,90 €
0,75 l 32,00 €

Digestif und Spirituosen

Weinbrand

Asbach Uralt



2 cl 3,80 €

Liköre

Eifeler Edelobstliköre (2 Sorten)

Obstbrand

Eifeler Edelobstbrände, verschiedene Sorten

2 cl 3,80 €

Magenbitter

Jägermeister

2 cl 3,30 €

Ramazotti

2 cl 3,30 €

Aperol

7,90 €

Hugo

7,90 €

Lillet

7,90 €



Alkoholfreie Sektspezialitäten

DAGERNOVA
UNSERE WEINMANUFAKTUR IM AHRTAL

HANDSCHRIFT Rosé
fruchtig innovativ, DAGERNOVA Ahr

0,1 l 4,50 €
0,75 l 32,00 €

DAGERNOVA SPRIZZ

Birne-Mango, leicht fruchtig, erfrischend DAGERNOVA Ahr

0,275 l 7,90 €

DAGERNOVA SECCO

Weinbergspfirsich, fruchtig, aromatisch leicht DAGERNOVA Ahr

0,275 l 7,90 €

Frische, die man schmeckt.



Heißgetränke

Kaffee	Tasse	2,70 €
Espresso	Tasse	2,70 €
Cappuccino	Tasse	3,20 €
Latte Macchiato	Glas	3,20 €
Heiße Schokolade	Tasse	3,20 €
Tee, verschiedene Sorten	Glas	2,50 €



Unsere Serviceleistungen



Lieferung

Bei einem Auftragswert unter 1.000,00 € fallen zusätzliche Lieferkosten an.
Sprechen Sie uns gerne an.

Geschirrservice für Ihr Catering

Für die Bereitstellung des Buffetgeschirrs berechnen wir wie folgt:
(Wir bitten lediglich um grobe Vorreinigung und Entfernung von Speiseresten; Bruch und / oder Verlust wird separat berechnet.)

Menüteller	0,40 € / Stück	Menügabel	0,30 € / Stück
Suppentasse mit Untertasse	0,50 € / Stück	Menülöffel	0,30 € / Stück
Suppenteller	0,40 € / Stück	Kaffeelöffel	0,30 € / Stück
Dessertschale	0,35 € / Stück	Kuchengabel	0,30 € / Stück
Kuchenteller	0,35 € / Stück	Sektglas	0,35 € / Stück
Kaffeetasse mit Untertasse	0,50 € / Stück	Weinglas	0,35 € / Stück
Messer	0,30 € / Stück	Wasserglas	0,35 € / Stück

Außerdem berechnen wir einen Außer-Haus-Zuschlag in Höhe von **2,00 € / Person** für die Bereitstellung von Buffetgeschirr, Behältern, Vorlegebesteck und Technik.

Korkgeld

- für Wein **11,00 € / Flasche**
- für Sekt **13,00 € / Flasche**

Dekoration

- Menükarten **2,00 € / Stück**
- Stoffservietten **2,00 € / Stück**

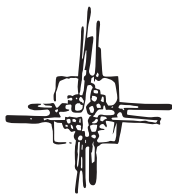
Personal

- Servicepersonal **38,00 € / Stunde**
- Koch am Buffet **38,00 € / Stunde**
- Nachzuschlag (ab 22:00 Uhr) **25,00 € / Stunde**



EIFEL
GASTGEBER

zertifiziert seit
August 2026



Kreuzschwester
Bingen

GÄSTEHAUS
ST. MARTIN

NEU

Eifel
im
Herzen

Einfach gut entspannen & genießen

AUSSTATTUNG DER GÄSTEZIMMER

2 Betten, Nachttisch mit Lampe, Kleiderschrank, Safe, Sideboard, Garderobe, Gepäckablage, Schirmständer mit Schirm, Ganzkörperspiegel, TV, kleiner Kühlschrank, Tisch, 2 Sessel, Wasserkocher mit Kaffee- und Teebar, z.T. barrierefreies Bad mit Dusche und WC

GÄSTEHAUS ST. MARTIN

Eifel-Maar-Park 11 · 56766 Ulmen

Tel.: 02676/910-382

E-Mail: gaestehaus@stmartin-gastronomie.de

www.gastronomie-stmartin.de/gaestehaus

Die tagesaktuellen Preise
entnehmen Sie bitte unserer
Homepage.





ST. MARTIN GASTRONOMIE

ZENO GASTRONOMIE



So finden Sie den Weg zu uns!



St. Martin Gastronomie und Gästehaus Ulmen

Eifel-Maar-Park 11 · 56766 Ulmen
Tel.: 02676/910-382 · Fax: 02676/910-269

Autobahn A48

(aus Richtung Trier und Koblenz kommend):

1. Abfahrt Ulmen
2. Rechts abbiegen in Richtung Nürburgring
3. Rechts halten: Abfahrt Ulmen
4. Erste Abbiegung rechts Richtung Meiserich
5. Erste Abbiegung rechts in den Eifel-Maar-Park
6. Im Eifel-Maar-Park an der ersten Kreuzung links halten und der Beschilderung folgen



Zeno Gastronomie Düngeheim

St.-Martin-Straße 33 · 56761 Düngeheim
Tel.: 02653/598-170 · Fax: 02653/598-299

Autobahn A48

(aus Richtung Trier und Koblenz kommend):

1. Abfahrt Kaisersesch
2. Rechts abbiegen auf L98
3. Im Kreisverkehr weiter geradeaus
4. Der L98 weiter folgen bis zur St. Martin Straße
5. Rechts abbiegen auf das Heimgelände
6. Der Beschilderung folgen

reservierung@stmartin-gastronomie.de · www.stmartin-gastronomie.de