1805

BY

CATERING AM BRILL

EVENTLOCATION | CHEF'S TABLE | CATERING

Speisenvorschläge

Frühling und Sommer

Vereinigte Gesellschaft zu Langenberg



CATERING AM BRILL OHG | ROONSTRASSE 17 | 42115 WUPPERTAL

0202 301862 | INFO@1805.DE | WWW.1805.DE

IHRE LOCATION

Vereinigte Gesellschaft zu Langenberg 1798

Im historischen Altstadtkern von Velbert-Langenberg, umgeben von Fachwerkhäusern im bergischen Stil, empfängt Sie das gründerzeitliche Haus der Vereinigten Gesellschaft 1798. Herzstück ist der im Originalzustand restaurierte Festsaal mit seinen Stuckelementen aus der Erbauungszeit – der ideale Rahmen für festliche Anlässe und Konzerte, auf Wunsch begleitet von einem Kawai-Flügel.

Großer Festsaal

original erhaltene, restaurierte Stuckelemente / festlicher Rahmen für Feiern und Konzerte / Flügel auf Wunsch

150 Personen in Stuhlreihen / 100 Personen an runden Tischen oder Tafeln

Herrenzimmer

ideal für Anlässe und Feiern im kleineren Kreis

90 Personen in Stuhlreihen / 50 Personen an runden Tischen / 60 Personen an Tafeln

Clubzimmer

unmittelbar an die Theke angebunden

40 Personen an runden Tischen / 40 Personen an Tafeln



WILLKOMMEN

Ihre Gastgeber

Vertrauen Sie bei Ihrer Feier auf unsere Expertise in der Planung und Umsetzung exklusiver Veranstaltungen. Erfahrungen aus renommierten **Sternerestaurants** und beim weltbekannten **Käfer Partyservice** in München fließen in jedes Detail ein.

Unser Anspruch ist ein **maßgeschneidertes Fest** – alle Vorschläge dieser Mappe passen wir bis ins Detail an Ihre persönlichen Wünsche an. Ein bestimmtes Gericht, ein Motto, die Verbindung von Regionen und Ländern? Lassen Sie es uns gemeinsam umsetzen.



Tobias Pawellek | Fabian Timmer

INHABER

„Größten Wert legen wir auf die Qualität unserer Produkte und einen begeisternden Service."

ZUM APERITIF

Begleiter zum Aperitif

Folgendes Fingerfood eignet sich hervorragend, um es Ihren Gästen zum Aperitif im Stehen zu reichen.

Gespießtes Fingerfood — je Stück **3,95**

- Gebackenes Filet vom Kikok-Huhn mit geräucherter Paprikacreme
- Gebratene rote Wildfanggarnele mit Wasabicreme und Zitronengel
- Crêpeslolli mit Creme von Madras-Curry

Knusprige hausgebackene Cornets, gefüllt mit — je Stück **3,95**

- Tatar vom Kalb, Holzkohlecreme und confierter Birne
- Mousse von der Gänseleber und Aprikose (+0,50 €)
- Tatar vom Ikarimi-Lachs, Wasabicreme und Zitronengel
- Trüffel-Steinpilztapenade

Ofenfrische Mini-Flammkuchen mit — je Stück **2,85**

- Speck vom Duroc-Schwein, Crème fraîche und Schnittlauch
- feinem Schinken vom Maibock, Preiselbeer-Crème fraîche und frisch geriebenem Meerrettich
- roter Wildfanggarnele und Krustentiercreme
- Trüffelcreme und frisch gehobeltem Trüffel
- grünem Spargel und Parmesan

Suppen, in einer Espressotasse serviert — je Stück **2,65**

- Bärlauchschaumsuppe
- Asiatische Hummervelouté
- Weiße Schaumsuppe von der Strauchtomate
- Velouté vom Kuhlendahler Spargel

Treffen Sie eine Auswahl von drei bis vier verschiedenen Fingerfoods. Wir empfehlen vier Teile Fingerfood je Gast.





Menüvorschlag 1

MILLEFEUILLE VON DER GÄNSELEBER AUS DEM PÉRIGORD*

hausgemachte Terrine / geräucherte Gänsebrust
karamellisierte Portwein-Feige / ofenwarmer Brioche

~

ATLANTIK-HUMMER

Schaumsuppe / Champagner
gedämpfter Hummer-Strudel / Safrancreme / Kräuteröl

~

AMALFIZITRONE „COLONEL“**

Sorbet / mit Wodka oder Champagner aufgegossen

~

LIMOUSIN-KALB

rosa gebratene Kalbsrolle / Portweinjus
Morchelschaum / sautierte Krause Glucke
Petersilienwurzelcreme

~

SCHWARZWÄLDERKIRSCH IM BLUMENTOPF

Mousse von der Valrhona Schokolade / Kirsche
geröstete Schokoladenerde
Kirschwasser-Eis

Menü mit fünf Gängen 102,00

*Menü mit vier Gängen (ohne **) 90,00*

*Menü mit drei Gängen (ohne * und **) 62,50*

Menüvorschlag 2

PASTRAMI VOM US-BEEF

geräucherte Rinderbrust / Röstzwiebelmousse
gepickeltes Gemüse / eingelegte Senfsaat / Zwiebelcrunch
Wildkräuter / BBQ-Vinaigrette

~

RED SNAPPER*

gebratene Tranche / Kalamansizitronen-Beurre Blanc
Gemüse „à la grecque“ / Kartoffelcreme

~

DUETT VOM STUBENKÜKEN

gebratene Brust / geschmorte Keule / Geflügelveloutê
Leipziger Allerlei / Kartoffelmousseline
lila Kartoffelchips / Erbsensprossen

~

UNSER „CAFÉ GOURMAND“

Mokka-Parfait mit Milchschaum und Knusperperlen
Crème brûlée von der Tonkabohne
Praline, Macaron, Fruchtgelee

Menü mit vier Gängen 98,50

*Menü mit drei Gängen (ohne *) 65,50*

Menüvorschlag 3

YELLOWFIN-THUNFISCH

Tataki / Sojalack / Wasabicreme / Edamame
Yuzu-Zitrone / Avocado / Tapiokachips

~

LA RATTE-KARTOFFEL*

Espuma / frisch gehobelter Trüffel
confiertes Eigelb / Croûtons

~

TOP BLADE ROAST VOM US-BEEF

60 Stunden bei 60 °C gegart
Schmorjus / Püree von gerösteter Karotte
Mais / Popcorn

~

CHEESECAKE

Frischkäse-Mousse / Butterkeks / warmer Streusel
Aprikose / Sanddorn-Sorbet

Menü mit vier Gängen 79,50

*Menü mit drei Gängen (ohne *) 68,50*

MENÜVORSCHLÄGE

Flying Menü Vorschlag

IM FLYING SERVICE SERVIERT

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Creme von Frankfurter Grünen Kräutern,
Pumpernickel und feinen Salaten

Tataki vom Yellowfin-Thunfisch auf asiatischem Gurken-Wasabisalat

Cremige Stracciatella di Burrata auf geröstetem Focaccia
mit Creme von getrockneten Tomaten und Aprikose

~

Rosa gebratenes Flanksteak vom US-Beef mit BBQ-Jus,
gegrilltem Lauch, geflämmtem Mais und Kartoffelpüree mit gebräunter Butter

Seesaibling „Wellington“, im Blätterteig mit Blattspinat gebacken, dazu Beurre Blanc
und Wildkräutersalat

Manufaktur-Pasta, am Buffet im Parmesanlaib geschwenkt,
mit frisch gehobeltem Trüffel, Trüffel-Parmesanschaum und knusprigem Parmesan

~

DESSERTBUFFET · IM FLYING SERVICE

Pavlova mit Creme Chantilly, frischen Erdbeeren
und knusprigem Baiser

Mousse von der Valrhona Schokolade mit Buttercrumble,
auf Wunsch zusätzlich mit Eierlikör

Sorbet von der Amalfizitrone mit Prosecco-Espuma

84,00 pro Person

Am Buffet zubereitet

Pulled Beef

am Buffet gezupftes, geschmortes Schildstück vom US-Beef / kräftige BBQ-Jus / confierte Perlzwiebeln / gegrillter Frühlingslauch / Bohnencassoulet mit Bohnenkrautbutter / Kartoffel-Olivenölstampf

Wildlachs „Label Rouge“

ganze Seiten / mit Wildkräutertapenade gefüllt / Risotto von Pastabällchen / Tomaten-Basilikumsalsa

Sellerie

ganze Köpfe im Salzmantel gegart / am Buffet gehobelter Trüffel / Trüffelschmand

Pro Person **42,00**

Auf Wunsch ergänzend zum Pulled Beef: rosa gebratenes Filet vom Weideochsen **12,00**.





Weitere Vorspeisen

Rote Wildfanggarnele **19,50**
gebackene Garnele / knuspriger grüner Reis / Wasabimayonnaise / pikanter Aufguss von exotischen Früchten / marinierte Mango
auch vegetarisch möglich mit Tempura vom wilden Brokkoli

Flusskrebse **18,90**
Cocktail / Mango / Cocktailsauce / feine Salate / lila Kartoffelchips

Kalb aus dem Limousin **18,90**
rosa gebraten / Creme von Frankfurter Grünen Kräutern / Wachtelei / Pumpernickel / Wildkräuter

Burrata-Schnitte **16,50**
Stracciatella / Tomatenkompott / Aprikose / in Olivenöl geröstetes Focaccia

Caesar Salad **16,00**
gegrillte Kopfsalatherzen / „Sylter Feuer“ / Paprikadrops / Parmesan-Espuma und knusprige Chips / Kapern

Atlantik-Hummer **39,50 (Tagespreis)**
halbiert und ausgelöst / frische Mango / feine Salate / Mango-Cocktailsauce / lauwarme französische Salzbutter

Alle Gerichte mit Kuhlendahler Spargel nach saisonaler Verfügbarkeit ab ungefähr Mitte April.

Gerne halten wir auch weitere Delikatessen wie Kaviar in der Vorspeise für Sie bereit. Sprechen Sie uns an!





Weitere Suppen & Zwischengänge

Suppen

Spargel von Gut Kuhlendahl in Velbert — 16,00
schaumiges Espuma / Wacholderschinken / confiertes Eigelb / Schnittlauch / Kartoffelcroûtons

Spargel von Gut Kuhlendahl in Velbert — 12,50
cremige Veloutê / eigene Einlage / Schnittlauchöl / knusprige Mini-Croûtons

Strauchtomate — 12,50
weiße Schaumsuppe / Croustarde „Caprese“ mit getrockneter Tomate und Stracciatella di Burrata

Zwischengänge

Kabeljau aus Wildfang — 37,50
Kartoffelkruste / Krustentiervelouté / Büsumer Krabben / feine Erbsen / Pastabällchen

Gänseleber aus dem Périgord — 32,00
gebraten / Banyuls-Jus / feine Kartoffelcreme / Apfelconfit

Lachs „Label Rouge“ — 29,50
confierte Tranche / Sojalack / frisch aufgeschlagene Passionsfrucht-Hollandaise / Sushi-Reis / Edamame

Maultasche „Himmel und Äd“ — 24,50
Boudin noir / Schaum von gebräunter Butter / karamellisierter Apfel / knusprige Zwiebeln

Markknochen à la Bordelaise — 21,00
gegrillt / gratiniert / geröstetes Sylter Weißbrot / Meersalzflocken

Gefüllte Gnocchi — 19,80
weißer Tomatenschaum / grüner Spargel / gegrillte Artischocke / Taggiasca-Oliven / confierte Kirschtomaten / Basilikum / knuspriger Parmesan

MENÜVORSCHLÄGE

Weitere Hauptgänge

Duett vom Maibock — **46,50**
rosa gebratener Rehrücken / knusprig gebackenes Ragout von der Schulter / Wacholderrahm / Köpfchen vom Maiwirsing / Sellerie / Birne / Preiselbeergel

Kalb aus dem Limousin — **37,50**
rosa gebratenes Filet / Portweinjus / Spargelschaum / Kuhlendahler Spargel / knusprige Kartoffelkrapfen

Kalb aus dem Limousin — **32,00**
sous-vide gegarter und rosa gebratener Tafelspitz / Jus / Meerrettichschaum / Wurzelgemüse / Kartoffelmousseline / Apfelconfit

Kalb aus dem Limousin — **42,00**
rosa gebratenes Filet / knusprige Praline von der geschmorten Backe / Barolojus / gegrillter grüner Spargel / Selleriemousseline

Bergische Hochzeitsente — **34,00**
im Ganzen gebraten / knusprige Brust / Confit von der Keule / Jus / junger Frühlingslauch / Petersilienwurzelcreme

Perlhuhn — **28,50**
gebratene Suprêmes / Taleggio / Jus / Nussbutterschaum / sautierte Buchenpilze / Tempesta-Risotto





Weitere Desserts

Crêpe Suzette — **19,50**
frisch vor den Augen der Gäste live am Buffet zubereitet
Crêpes / Orangenkompott / mit Grand Marnier flambiert / Rahmeis von Tahiti-Vanille

Dessertbuffet — **19,50**
Kleine Opera-Schnitte von der Valrhona Schokolade mit eingelegter Baby-Feige / Creme von der Tahiti-Vanille mit Rhabarberkompott, Waldmeister und Joghurt-Hafer-Crunch / Crème brûlée von der Tonkabohne / Mini-Tartelettes mit Creme von Tahiti-Vanille und Beerenfrüchten / bunte Auswahl verschiedener Macarons und Pralinés / Auswahl verschiedener Eis- und Sorbetsorten

Pavlova — **15,50**
Crème Chantilly / knuspriger Baiser / Beerenfrüchte / Himbeer-Sorbet und Sauce / Pistazie

Heartbreaker — **14,00**
Rhabarbermousse in Herzform / flüssiger Himbeerkern / Erdbeersorbet / Beerenfrüchte / knuspriger Joghurt / Holunderblütengel

Goldene Birne — **14,00**
Mousse von der Valrhona Schokolade in Birnenform / zweierlei von der Champagner-Birne: Sorbet und Ragout / knusprige Erde

No bake Cheesecake — **13,00**
Topfen / Knusperboden / Himbeersorbet / frische Früchte





FLYING SERVICE

Mitternachtssnacks

Zur Stärkung für die nächtlichen Stunden einer mitreißenden Feier bieten wir Ihnen und Ihren Gästen im **Flying Service** an:

Frisch gebackene Pizza scharfe Salami, Tomatensugo, Fior di Latte, Waldhonig – auch vegetarisch	6,50
Klassische Currywurst Bratwurst der Metzgerei Sonnenschein, fruchtig-scharfe Currysauce	5,00
Hollands Glorie Frikandeln, Bami, Nasi und Chicken Nuggets im Miniformat	5,00
Fried Rice mit Wokgemüse vegetarisch, in einer kleinen Asia-Box	5,00
Amerikanische Hot Dogs Ketchup, Senf, Gurkenrelish, Röstzwiebeln	5,00

Vom Käsewagen

VOM WAGEN

AUSWAHL AFFINIERTER ROHMILCHKÄSE

vom Fromager Éric Lefebvre aus Paris

hausgemachte Chutneys / Trauben / Brotauswahl der Bäckerei Myska

pro Portion 8,50 · ab 20 Portionen





NACH VERBRAUCH

Getränkepreise

Softgetränke

Coca-Cola, Cola light & zero, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Apfelsaft, Orangensaft, Thomas Henry Tonic Water & Bitter Lemon *1 l*	**8,50**
Bergischer Sprudel oder stilles Wasser *0,7 l*	**5,60**

Heißgetränke

Filterkaffee *je Liter*	**16,00**
Café Creme	**3,40**
Espresso	**3,30**
Cappuccino	**3,70**
Latte Macchiato	**4,20**

Longdrinks

Gin Tonic mit Bombay Gin	**7,50**
Gin Tonic mit Hendricks Gin	**9,00**
Moscow Mule	**7,50**
Wodka Lemon mit Green Mark Wodka	**7,50**

Bier

Stauder vom Fass *0,3 l*	**3,30**
Weizenbier, auch alkoholfrei *0,5 l*	**4,50**

Spirituosen

Ramazzotti, Jägermeister, Averna *2 cl*	**3,50**
Wodka, u. a. Absolut, Green Mark *2 cl*	**ab 4,00**
Gin, u. a. Bombay, Hendricks, Tanqueray *2 cl*	**ab 4,00**
Brände & Geiste, u. a. Lantenhammer, Ziegler *2 cl*	**ab 4,00**

Sekt & Spritz

2022 Riesling Sekt trocken Traditionelle Flaschengärung / Schloss Wilhelmshof, Pfalz *0,75 l*	**34,00**
Dr. Jaglas San Pompello-Spritz alkoholfreier Blutorangen-Spritz *je Glas*	**7,00**

*Gerne können Sie ebenfalls Ihre eigenen Spirituosen ausschenken. Wir erlauben uns, ein Korkgeld in Höhe von **59,00** je angebrochener 0,7-l-Flasche zu berechnen.*

Getränke- & Servicepauschale

Sie entscheiden, ob Sie die Getränke pauschal oder nach Verbrauch abrechnen. Gerne bieten wir Ihnen **ab 50 Gästen** eine Getränke- und Servicepauschale zu folgenden Konditionen an.

Pauschale 1

- HausSekt | Sansibar Bellini | Pfalzwasser Vinnade (alkoholfreie Rieslingschorle)
- 2022 „Selektion am Brill“, Auxerrois trocken, Ellermann-Spiegel, Pfalz | 2022 Meier Rosé, Weingut Meier, Pfalz
- 2020 Caldora, Montepulciano d’Abruzzo | Bergischer Sprudel und stilles Wasser
- Orangen- und Apfelsaft, Coca-Cola, Cola zero, Sprite, Fanta
- Stauder Pils vom Fass, Stauder Pils alkoholfrei, Paulaner Weizenbier, Erdinger Weizenbier alkoholfrei
- Kaffee und Kaffeespezialitäten (Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato)

Außerdem enthalten: Servicepersonal für 6 Stunden.

JE PERSON 49,50

Pauschale 2

- HausSekt
- 2022 „Selektion am Brill“, Auxerrois trocken, Ellermann-Spiegel, Pfalz
- 2020 Caldora, Montepulciano d’Abruzzo | Bergischer Sprudel und stilles Wasser
- Orangen- und Apfelsaft, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, Fanta
- Stauder Pils vom Fass, Stauder Pils alkoholfrei, Paulaner Weizenbier, Erdinger Weizenbier alkoholfrei
- Filterkaffee

Außerdem enthalten: Servicepersonal für 6 Stunden.

JE PERSON 44,50

Die Preise der Pauschalen gelten für einen Zeitraum von 6 Stunden ab dem Eintreffen der ersten Gäste. Nach diesem Zeitraum werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.



ZUR AUSWAHL

Auszug aus unserer Weinkarte

Roséwein

2020 Rosa dei Frati, Cà dei Frati, Lombardei
0,75 l; 27,50

Rotwein

2018 Black Print, Markus Schneider, Pfalz
0,75 l; 29,00

2019 Malbec, Catena Malbec, Mendoza, Argentinien
0,75 l; 28,70

2016 San Pancrazio, Barbera d'Alba Superiore, Mario Pelassa
0,75 l; 27,00

2016 Brancaia TRE, Rosso Toscana, Casa Brancaia, Chianti
1,5 l; 54,00 · 0,75 l; 27,00

2019 Blason d'Aussières, Corbières ACC, Domaines Barons de Rothschild (Lafite)
0,75 l; 26,00

2018 Cabernet Sauvignon, Zevenwacht, Stellenbosch, Südafrika
0,75 l; 25,00

2018 Contessa Camilla, Montepulciano d'Abruzzo Barrique
0,75 l; 23,90

2016 „R" Tempranillo, Altos, Rioja
0,75 l; 21,00

2019 Le Clos, Domaine Boudau, Côtes du Roussillon
0,75 l; 19,90

2018 Cabernet Sauvignon Barrique, La Forge Estate, Languedoc
0,75 l; 19,90

ZUR AUSWAHL

Auszug aus unserer Weinkarte

Weißwein

2018 Escherndorf am Lumpen 1655, Riesling Großes Gewächs, Rainer Sauer, Franken
0,75 l; 39,00

2018 Ihringen Winklerberg, Sauvignon Blanc Erste Lage, Stigler, Baden
0,75 l; 29,50

2020 Riesling trocken, Robert Weil, Rheingau
0,75 l; 27,60

2020 Freiraum Silvaner, Rainer Sauer, Franken
0,75 l; 27,50

2020 Lugana I Frati, Cà dei Frati, Lombardei
0,75 l; 27,50

2020 Sauvignon Blanc II, von Winning, Pfalz
0,75 l; 25,00

2020 Schiefer Riesling, Nik Weis St. Urbans-Hof, Mosel
1,5 l; 52,00 · 0,75 l; 24,50

2018 Grauburgunder trocken, Stigler, Baden
0,75 l; 24,00

2020 Iphöfer Silvaner, Hans Wirsching, Franken
0,75 l; 22,50

2020 Dr. Deinhard Hummelbusch, Weißburgunder trocken, von Winning, Pfalz
0,75 l; 22,50

2020 Haus Klosterberg Pinot blanc, Markus Molitor, Mosel
0,75 l; 20,50

IHRE LOCATION

Ausstattung vor Ort

Die Vereinigte Gesellschaft 1798 stellt Tische und Stühle für Ihre Veranstaltung zur Verfügung. Alle weiteren benötigten Ausstattungsmerkmale übernehmen wir gerne für Sie als Ihr Caterer.

Von der Gesellschaft gestellt

Tische und Stühle

Über uns als Ihren Caterer

- Geschirr und Teller
- Besteck
- Gläser
- Küchenequipment
- Serviceequipment
- Tischwäsche
- Dekoration
- auf Wunsch Silberbesteck von Robbe & Berking
- Menükarten
- Placement

Sprechen Sie uns gerne an, wenn Sie weiteres Equipment benötigen.





GUT ZU WISSEN

Personal & Anmerkungen

Personal

Für die Zubereitung der Speisen vor Ort sehen wir einen Küchenchef (Fabian Timmer 79,00 je Stunde, sonst 59,00 je Stunde) sowie in Abhängigkeit der finalen Personenzahl weitere Köche vor (48,00 je Kraft und Stunde).

Für einen zuvorkommenden Service planen wir einen Veranstaltungsleiter (58,00 je Stunde) sowie in Abhängigkeit der finalen Personenzahl weitere Servicekräfte (48,00 je Kraft und Stunde).

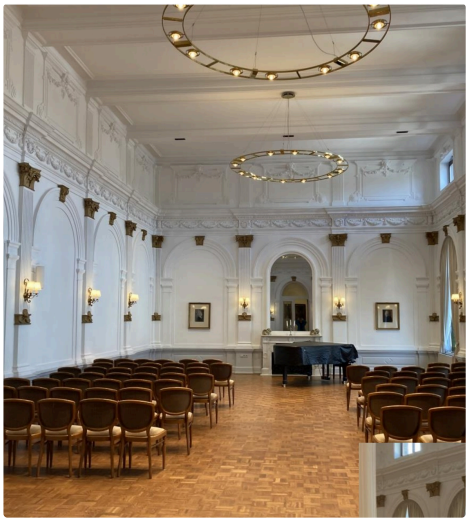
Für An- und Abfahrt berechnen wir pauschal jeweils 30,00.

Anmerkungen

Gerne können Sie auch die einzelnen Gänge der vorgeschlagenen Menüs miteinander kombinieren und sich so Ihr persönliches Wunschmenü zusammenstellen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.





GUT ZU WISSEN

Raummiete und Kontakt

Kontakt

Vorstand der Gesellschaft
vorstand@vg-langenberg.de

1805 by Catering am Brill
Tobias Pawellek und Fabian Timmer
info@1805.de / Telefon 0202/301862

Raummiete

Großer Saal inklusive Clubzimmer und Herrenzimmer	1.500 €
Clubzimmer und Herrenzimmer	750 €
Mitglieder der Gesellschaft	frei

Alle Preise verstehen sich brutto inklusive Mehrwertsteuer.