

## FÜR FEIERLICHKEITEN JEDLICHER ART

Nicht nur geschäftlich können Sie die Concordia Eventlocation nutzen. Mieten Sie einen oder mehrere der Veranstaltungsräume privat und feiern Sie in einer Atmosphäre, die genauso einmalig ist wie Ihr Anlass. Mit viel Liebe zum Detail planen, organisieren und betreuen wir Ihre Feier. Insbesondere die Ausrichtung von

Hochzeiten  
Jubiläen  
Geburtstage  
Firmenveranstaltungen  
Weihnachtsfeiern

liegen uns am Herzen. Mit unseren Erfahrungen möchten wir Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Sehr gerne geben wir Ihnen auf den folgenden Seiten einen kleinen Einblick in die kulinarischen Möglichkeiten in der Concordia

# Bankettmappe

## Genusskunst

### Events&mehr



## Menü 1

Weißer Tomatensuppe | konfierte Kirsch-Tomaten  
Basilikum-Olivenöl | Parmesanchip



Tranchen vom Nacken mit Mediterranem Kräuterrub  
| italienisches Ofengemüse | Madeira Jus  
| Hokkaido Kürbis Püree



Portwein-Zabaione | Orange  
| Beeren

Ab 25 Personen  
33,50€ pro Person

## Menü 2

Erbsen-Kartoffel Suppe | ausgebackener Bacon  
Petersilienöl | Butter-Crostini



Spanferkel-Rücken | Champagnerkraut |  
Weißbier Soße | Semmelknödel



Beeren Potpourri | Bayrisch Creme  
| Minze

Ab 25 Personen  
36,00€ pro Person

### Menü 3

Gruß aus der Küche



Minestrone | Chiabatta |  
Rosmarinöl



Osso Bucco | Kartoffel-Gnocchi  
Tomaten-Zwiebel Confit |  
Gremolata



Tiramisu Venezia

Ab 25 Personen  
38,00€ pro Person

### Menü 4

Gruß aus der Küche



Sellerie-Kartoffel Süppchen | Zimt  
| Petersilie | Birne |



Rosa gebratenes Filet vom Schwäbisch-Hällischen  
Landschwein | Zitronenspitzkohl |  
Morchel-Soße | Kartoffelstrudel



Zweierlei Schokomousse  
| marinierte Waldbeeren |

Ab 25 Personen  
43,00€ pro Person

## Menü 5

Gruß aus der Küche



Salade nicoise | Thunfisch | Kartoffeln |  
Bohnen und Artischocke |



Boeuf Bourguignon | Aligot/ *französisches*  
*Käse Kartoffelpüree* | Keniabohnen



Tarte Tartin | Salzbutter  
Karamell

Ab 25 Personen

45,00€ pro Person

## Menü 6

Gruß aus der Küche



Pastinakensüppchen | Matjestatar | Rote Beete |  
Ziegenkäse Espuma



Geschmorte Rinderschaukel | Käseknödel |  
Ofengemüse |



Schwarzwälder Kirschtorte  
im Weckglasl

Ab 25 Personen

45,00€ pro Person

## Menü 7

Gruß aus der Küche



Klare Steinpilzessenz | Haselnussklößchen  
in Bouillon



Geschmorte Ochsenbäckchen | Portwein Schokoladenjus  
| Rotkohl | Serviettenknödel



Schokoladenkuchen mit flüssigem  
Kern | Beeren

Ab 25 Personen

47,50€ pro Person

## Menü 8

Gruß aus der Küche



Sellerie-Birnenschaum-Suppe | Geflügelleber vom Kikok  
Hähnchen | Italienisches Landbrot



Rosa gebratenes Rinderfilet | Barolojus | Wurzeln |  
lila Kartoffel | konfierte Honig-Tomaten



Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
| Beeren | Passionsfruchtspiegel

Ab 25 Personen

53,00€ pro Person

# Eintreffen & Empfang

## Prosecco, Sekt, Champagner Empfang

Beim Eintreffen der Gäste, gemeinsam auf einen unvergesslichen Tag anstoßen? Sie können zwischen den folgenden Varianten wählen:

- \* Prosecco 22,50 € pro Flasche
- \* Rosé Prosecco 23,50 € pro Flasche
- \* Sekt 37,50 € pro Flasche
- \* Sekt Rose 37,50 € pro Flasche
- \* Champagner 75,00 – 250,00 € pro Flasche

## Empfangssnack

Ein kleiner Empfangssnack dient optimal dazu, den aufkommenden Hunger Ihrer Gäste zu stillen. Wählen Sie zwischen einem Fingerfood oder herzhaften Canapés.

## Fingerfood

- \* Tortilla mit roter Paprika, Zwiebeln und Chimi Churi
- \* Vitelloröllchen vom Kalb mit Kaper und Rucola
- \* Polpette mit pikanter Tomatensugo
- \* Zucchinirollchen mit Mozzarella und Schinken
- \* Garnele auf Paprika-Ajoli und Kresse
- \* Parmesansüppchen mit Schinkenschnee

- \* Gemüsegazpacho mit eingelegter Gurke und Croutons
- \* Mariniertes Schafskäse mit Mango-Chutney
- \* Kichererbsensalat mit Spinat und Sardellen
- \* Knuspergarnele mit pikantem Dip und Zitrone

7,90€ pro Person

*Sehr gerne können Sie sich drei verschiedene Sorten aussuchen. Es wird jede Sorte einmal pro Person gereicht, sodass jede Person drei Portionen genießen kann.*

## Canapés

Canapés können wahlweise auf Baguettescheiben oder auf Pumpernickel serviert werden.

- \* Italienische Salami
- \* Dörrtomaten-Frühlingslauchcreme
- \* Kochschinken-Feigensenfröllchen
- \* Lachsschinken mit Sahnemeerrettich
- \* Leberwurst mit Frisée und Kürbiskernen
- \* Geräucherte Putenbrust mit Früchten
- \* Rauchforelle
- \* Ziegenkäsekräutercreme mit Feigensenf
- \* Geräucherter Lachs mit Gurke und Rucola
- \* Camembert mit Nüssen
- \* Schweinerückenbraten mit Kressehaube
- \* Gebratene Hähnchenbrust mit Soja und Sesam
- \* Tafelspitz mit frischem Kräuter-Pecorino mit Trauben
- \* Parmaschinken mit Olivenöl und Pfeffer
- \* Chorizo vom Schwein

6,90€ pro Person

## Mitternachtsschlemmereien

- \* 1/3 Currywurst im Glas ab 3,50€ p.Person
- \* Käse&Trauben<sup>1</sup>
- \* Diverse Suppen<sup>2</sup>
- \* Chil con/sin Carne<sup>2</sup>
- \* Zwiebel-Speck-Brot mit Porree<sup>2</sup>
- \* Kartoffel-oder Nudelsalat mit Würstchen/Frikadelle<sup>3</sup>
- \* Anti Pasti Platte/Brot<sup>3</sup>
- \* Belegte Paninis oder Bagels<sup>3</sup>

ab 8,50€ p.Person<sup>1</sup>    ab 7,50€ p.Person<sup>2</sup>    ab 8,50€ p.Person<sup>3</sup>

## Getränkepauschale

Unsere Getränkepauschalen beinhalten für 5 Stunden folgende Getränke:

### Getränkepauschale Standard

- \* Bitburger Pils vom Fass
- \* Frankenheim Alt vom Fass
- \* 1 Rotwein (Shiraz, Cabernet Sauvignon oder Merlot)
- \* 1 Weißwein (Sauvignon Blanc, Chardonnay oder Chenin Blanc)
- \* Alkoholfreie Getränke (Cola, Cola light, Fanta, Sprite,

Spezi, Orangensaft, Apfelsaft, Wasser)

- \* Heißgetränke (Tee, Kaffee und Kaffeespezialitäten)
- \* 1 Digestif pro Gast

**35,00 € pro Person**

## Getränkepauschale II

- \* Getränkepauschale Standard (s.o.)
- \* 1 Prosecco oder Sekt pro Person zum Empfang
- \* 1 Hugo oder Aperol Spritz pro Person

**42,50 € pro Person**

## Getränkepauschale III

- \* Getränkepauschale Standard (s.o.)
- \* 2 Longdrinks nach Wahl

**45,00 € pro Person**

## Cocktailstunde

Eine ausgiebige Erfrischung am Abend gefällig? Dazu dient unsere Cocktailstunde. Eine Stunde lang (auf Wunsch auch länger) werden wir zwei Cocktails Ihrer Wahl servieren und Ihren Gästen einen exotischen Hochgenuss bereiten.

7,50 € pro Stück

Gerne verändern wir die Getränkepauschalen zeitlich und inhaltlich nach Ihren individuellen Wünschen oder berechnen die Getränke nach Verzehr.

## **Kuchen&Torten**

Sehr gerne können Sie Kuchen und Torten (je nach saisonaler Verfügbarkeit) über uns beziehen. Dabei rechnen wir mit zwei Stückchen Kuchen/Torte pro Person.

### **Kuchen**

- \* Apfelkuchen
- \* Erdbeerkuchen
- \* Käsekuchen mit Baiser
- \* Kirschkuchen
- \* Pflaumenkuchen
- \* Russischer Zupfkuchen
- \* Schokoladenkuchen
- \* Möhrenkuchen mit Nüssen

### **Torten**

- \* Käsetorte mit Erdbeeren
- \* Schokoladentorte
- \* Milchreistorte mit Himbeeren
- \* Vanille-Schmandtorte mit gemischten Beeren
- \* Mangotorte

## **Hochzeitstorte**

Ein besonderes Highlight ist das Anschneiden der Hochzeitstorte. Wer hält die Hand oben? Wer hat das Sagen in der Ehe? Sehr gerne können Sie Ihre Hochzeitstorte über die Konditorei unseres Vertrauens bestellen. Sprechen Sie uns an.

*Für mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir ein Tellergeld von 2,50 € pro Person.*

## **Kleingebäck**

- \* Cupcakes
- \* Muffins
- \* Brownies
- \* Donuts
- \* Cake Pops
- \* Macarons
- \* Petite fours
- \* Pralinen

Kleingebäck ab einem gesamt Mindestbestellwert von 250,00€. Gerne können sie eine Mischung bestellen.



## Dekoration

- \* Stehtisch Hussen 4,50€ pro Stück (*inkl. Auf- und Abziehen sowie Reinigung*) pro Husse
- \* Stuhlschleifen 2,50€ pro Stück (inkl. Auf- und Abziehen sowie Reinigung) pro Schleife
- \* Blumensträuße/Blumengestecke ab 45,00€
- \* Erstellung Handgemachter Menükarten ab 6,50€/Stück
- \* Erstellung Handgemachter Namenskärtchen 2,50/Stück
- \* Erstellung individueller Einladungskarten ab 4,50€/Stück
- \* Erstellung eines Tischplans/16,00€ pro Tisch
- \* Servicepauschale für Dekoration/45,00€/Stunde

## Extras

- \* Wedding Planer/Auf Anfrage
- \* Fotograf für ihr Event/Auf Anfrage
- \* DJ/Auf Anfrage
- \* Organisation Künstler/Programm – individuell auf Anfrage
- \* Partner Hotels für Übernachtungen/Auf Anfrage
- \* Erstellung eines Tischplans/16,00€ pro Tisch
- \* Servicepauschale für Dekoration/45,00€/Stunde
- \* Ballonkünstler/außergewöhnlich/Auf Anfrage
- \* Ballons steigen lassen/Auf Anfrage
- \* Limousinen Service/Auf Anfrage

## Unser Pauschal-Angebot für ihre Hochzeitsfeier

Die Genusskunst Pauschale „Hochzeitstraum Concordia Classic“ beinhaltet folgende Leistungen für 5 Stunden.

- Sektempfang mit Sekt/Sekt mit Orangensaft
- Ein Menü nach Wahl aus allen hier aufgeführten
- Folgende Getränke(Cola, Fanta, Apfelschorle, Wasser mit und ohne Gas, jeweils 3 verschiedene Rot und Weißweine „Hausmarke“ Bier Pils, Alt und Alkoholfrei, Kaffee „*keine Kaffeespezialitäten*“ Espresso, Tee Schwarz oder Früchtetee.
- zwei Cocktails Ihrer Wahl/ 1 Cocktail pro Person
- Mitternachtssnack nach Wahl/Currywurst, Suppe oder Chili con/sin Carne
- Menükarten im Stil des Hauses, sowie ein Sitzplan der vor dem Festsaal aufgestellt wird.

118,00€ pro Person

*Bis einschließlich 3 Jahre sind Kinder kostenfrei, bis 6 Jahren werden 25% berechnet. Bis 12 Jahre 50% und bis zu 16 Jahren 75%*

## Deutsche Weißweine

### Mittelrhein

Oberdollendorfer Laurentiusberg  
Riesling Kabinett - trocken  
Weingut Blöser Königswinter  
28,50€

---

### Rheingau

Oestricher  
Riesling VDP. Ortswein - trocken  
Weingüter Geheimrat J. Wegeler  
Dreesens Lagencuvée  
Riesling Spätlese - trocken  
Weingüter Geheimrat J. Wegeler  
Geheimrat J.  
Riesling Spätlese - trocken  
Weingüter Geheimrat J. Wegeler  
32,30€  
45,00€

---

### Mosel

Graacher 29,80  
Riesling VDP. Ortswein - feinherb  
Weingüter Geheimrat J. Wegeler  
Weißburgunder RK 29,50  
Qualitätswein - trocken  
Weingut Reichsgraf von Kesselstatt  
Josephshöfer VDP. Großes Gewächs 48,00  
Riesling - trocken  
Weingut Reichsgraf von Kesselstatt

### Saar

Scharzhofberger VDP. Großes Gewächs  
Riesling - trocken  
Weingut Reichsgraf von Kesselstatt  
48,00€

---

### Ruwer

Maximin Grünhaus - Alte Reben  
Riesling VDP.Ortswein - trocken  
Schlosskellerei Carl von Schubert  
36,40€

---

### Rheinhessen

Der Salm weiß  
Cuvée aus Weißburgunder, Scheurebe, Grauburgunder,  
Riesling  
Weingut Prinz Salm  
Grauburgunder - Brilliance -  
Spätlese - trocken  
Privatkellerei Brogsitter  
Scheurebe - Qvinterra -  
VDP. Gutswein - trocken  
Weingut Kühling-Gillot  
31,60€  
32,00€  
34,40€

### Pfalz

Grauburgunder  
Qualitätswein - trocken  
Weingut Markus Pfaffmann  
29,50€

Deidesheimer Riesling VDP. Ortswein - feinherb Weingut Geheimer Rat Dr. Bassermann-Jordan	34,00€
Wachenheimer Riesling VDP. Ortswein - trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf	34,50€

---

### Franken

Würzburger Stein Silvaner VDP. Erste Lage - trocken Weingut Bürgerspital zum Heiligen Geist	36,50€
---	--------

---

### Baden

Hofgarten Grauburgunder Kabinett - trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein	31,30€
Weißburgunder - Sonett - Qualitätswein - trocken Weingut Dr. Heger	32,50€

### Französische Weißweine

#### Loire

Sancerre AOC Sauvigno blanc DomaineGuy Saget	39,40€
--	--------

### Chablis

Petit Chablis AOC Chardonnay Domaine Louis Michel & Fils	41,80€
--	--------

---

### Burgund

Rully Blanc AOC Chardonnay, Mâconnais Joseph Drouhin	46,20€
--	--------

---

### Italienische Weißweine

Südtirol Weißburgunder DOC Kellerei Terlan	33,00€
--	--------

---

### Venetien

Pinot Grigio IGT Il Cigno Cantina Le Contesse	29,50€
Lugana Vigneto Le Fornaci DOC Trebiano di Lugana Familiengut Tommasi Viticoltori	34,60€

### Deutsche Rotweine

#### Ahr

Meyer-Näkels Spätburgunder Qualitätswein - trocken Weingut Meyer-Näkel	34,00€
--	--------

Blauschiefer	42,80€
Spätburgunder Qualitätswein - trocken	
Weingut Meyer-Näkel	
Blanc de Noir	30,60€
Spätburgunder Qualitätswein - trocken - weiß gekeltert	
Weingut Burggarten	

---

### **Rheingau**

Krone Spätburgunder	33,40€
Qualitätswein - trocken	
Erzeugerabfüllung Weingut Krone Assmannshausen	

---

### **Franken**

Casteller Reitsteig	39,00€
Spätburgunder VDP. Erste Lage - trocken	
Weingut Fürstlich Castell'sches Domänenamt	

---

### **Baden**

Oberrotweiler Eichberg	31,80
Spätburgunder Qualitätswein - trocken	
Weingut Freiherr von Gleichenstein	

---

### **Württemberg**

Lemberger	32,00
Qualitätswein - trocken	
Weingut des Grafen Neipperg	
Herbst im Park	46,00

Cuvée aus Spätburgunder, Lemberger und Cabernet -	
Qualitätswein - trocken	
Weingut Michael Graf Adelmann	

### **Französische Rotweine**

#### **Beaujolais**

Fleurie	42,00€
Appellation Beaujolais Contrôlée	
Weingut Joseph Drouhin	

---

#### **Burgund**

Pinot Noir - Laforêt -	38,60€
Appellation Bourgogne Contrôlée - trocken	
Weingut Joseph Drouhin	
Aloxe Corton AOC	65,00€
Pinot Noir, Côtes de Beaune	
Weingut Joseph Drouhin	

---

#### **Bordeaux**

Château Castera	39,80€
Cru Bourgeois	
Appellation Medoc Contrôlée	
Baron Nathaniel	52,30€
<b>Appellation Pauillac Contrôlée</b>	
Weingut Baron Philippe de Rothschild	
Château Lafleur Gazin	61,40€
Appellation Pomerol Contrôlée	

### **Côtes du Rhône**

Crozes-Hermitages AOC 48,00€  
Domaine des Grands Chemins  
Weingut Delas Frères

---

### **Languedoc**

Mas d'Andrum 34,90€  
Cuvée aus Shiraz und Grenache, Costières de Nîmes AOC  
Weingut Mas d'Andrum

---

### **Italienische Rotweine**

#### **Piemont**

Barbera d'Asti DOCG - Lavignone - 33,60€  
Cantina Pico Maccario  
Barolo DOCG - Monfalletto - 71,00  
Weingüter Cordero di Montezemolo

---

#### **Toskana**

Chianti Classico DOCG Riserva 52,50€  
Marchese Antinori & Tenute Tignanello  
Brunello di Montalcino DOCG 56,00  
Villa Poggio Salvi di Montalcino

---

#### **Apulien**

Primitivo Salento IGT 31,20€  
Castello Monaci

### **Iberische Rotweine**

Rioja  
Rioja Reserva DOC - Roda 51,00€  
Bodegas Roda

---

### **Ribera del Duero**

Celeste Crianza 43,40€  
100% Tempranillo - Bodega Miquel Torres

---

### **Castilla y León**

Dehesa La Granja 37,00€  
Tempranillo - trocken, Alejandro Fernández

---

### **Alentejo**

Mariana 31,60€  
Cuveé aus Touriga National, Aragonez, Alicante Bouchet,  
Trincadeira, Herdade do Rocim, Portugal

### **Überseeweine**

#### **Neuseeland**

Sauvignon Blanc 36,80€  
Villa Maria Estate G. Fistonich, Marlborough

---

#### **Chile**

Montes Cabernet Sauvignon Reserva 31,70€  
Valle de Colchagua, Familie Aurelio Montes  
Max Reserva Chardonnay 37,00€  
Aconcagua Valley, Vina Errazuriz

## Südafrika

Kallista	45,55€
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc	
Weingut Vriesenhof Jan Coetzee, Stellenbosch	

---

## Australien

Penfolds Bin2	42,50€
Cuvée aus Shiraz und Mataro	
Weingut Penfolds, Koonunga Hill South East Australia	

---

## Roséweine

Pfalz	
Villa Bürklin	33,40€
Cuvée Rosé Qualitätswein - trocken	
Weingut Dr. Bürklin-Wolf	

## Württemberg

Neipperger Rosé	31,80€
Qualitätswein Cuvée - trocken	
Weingut des Grafen Neipperg	

---

## Provence

Château du Seuil Rosé	32,60€
Coteaux d'Aix en Provence AOC	
Mis en bouteille au Château	

## Schaumweine

Deutscher Sekt	
Dreesen Privat – Edition des Hauses	32,00€
Riesling-Sekt brut	
Weingut Geheimrat J. Wegeler - Rheingau Glas 0,1l	4,60€
Geheimrat J. Sekt	46,00€
Jahrgangs-Riesling-Sekt brut, Flaschengärung	
Weingut Geheimrat J. Wegeler - Rheingau	

---

## Italienischer Schaumwein

Prosecco Spumante - Extra dry	30,40€
Etichetta Nera Glas 0,1l	4,30€
Weingut Sacchetto - Venetien	
Rosé-Secco Spumante - brut	35,00€
Cuvée aus Merlot und Pinot Nero	
Weingut Sacchetto - Venetien	

## Champagne

Haus-Champagner der Genusskunst	
Ruinart – Plus ancienne maison de Champagne	
R de Ruinart - brut	94,00€
Reims halbe Flasche 0,375l	54,00€
Rosé Champagner de Ruinart - brut 109,00	

---

Taittinger - brut Réserve	85,00€
Reims halbe Flasche 0,375l	46,00€

Alle Preise gelten, soweit nicht anders angegeben, für 6 Flaschen/1 Karton je 0,75l in Euro inkl. 19% gesetzlicher MwSt.  
Allergenhinweis: Weine enthalten Sulfite.