

## WILKENS Feier-Freitag

### Dein Fest ab 99,00 € pro Person

(Sonderangebot gültig an einem Freitag von Januar bis Dezember)

Der Freitag ist im WILKENS Anno 1835 ein echter Feiertag: Freut Euch auf ein Angebot, das keine Feier-Wünsche offenlässt. Ob Bankettraum mit Dachterrasse, Gastwerk oder Schänke – wählt einfach Eure WILKENS-Liebblings-Location und profitiere von unserem Rundum-Sorglos-Paket.

Lerne unsere Räumlichkeiten und die kulinarischen Möglichkeiten kennen. Wir präsentieren Dir das WILKENS Anno 1835 und besprechen mit Dir exklusiv und individuell Deine Wünsche und Vorstellungen zu Deiner Feier.

Bitte sprich uns an – die WILKENS Feier-Spezialisten beraten Dich gerne.

#### **Folgende Leistungen sind enthalten:**

- Bereitstellung eines komplett ausgestatteten Veranstaltungsraumes gemäß Teilnehmerzahl
- Direkt angrenzender, möblierter Terrassenbereich (100m<sup>2</sup>)
- Festlich eingedeckte Tische inklusive entsprechender Dekoration (Blumen, Teelichter, etc.)
- Zuvorkommendes und fachlich kompetent ausgebildetes Servicepersonal
- Stilvoller Aperitif inklusive Fingerfood-Variation
- Exklusives Buffet oder Menü mit regionalen und saisonalen Produkten
- Getränkepauschale für sechs Stunden (inkl. Weinauswahl, Bier, Softdrinks, Longdrinks)
- Mitternachtsimbiss – für Ihre späte Party!
- Übernachtung in der Hochzeitssuite für das Brautpaar im WILKENS \*\*\*\* Hotel

(inkl. der z.Zt. geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer/ Mindestpreis für Gruppen ab 50 Personen. Das Angebot gilt bei einer verbindlichen Buchung Deiner Feierlichkeit in unserem Haus. Kinder bis 3 Jahre kostenfrei / bis 12 Jahre zum halben Preis.)

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**

## Getränke-Pauschale - Unsere Getränkevielfalt für jeden Geschmack

- „Classic+“ für 6 Stunden pro Person  
(jede weitere Stunde 10,00 € bei Berechnung der tatsächlich anwesenden Gäste)
- Aperitif inklusive Sekt WILKENS „Glanz“ (feinherb) oder „Gloria“ (trocken)
- Auswahl von 3 Weinen bis 30,00 €/ Flasche (Weiß, Rosè, Rot)
- Softdrinks, Bier (Kölsch, Pils, Hefeweizen), drei Longdrinks (z.B. „Aperol Spritz“, Lillet Wildberry“, „Gin Tonic“)
- (Heißgetränke, Spirituosen & Cocktails – Einzelabrechnung)

## Fingerfood-Empfang (Beispiel)

- WILKENS „Starter Bread“  
(Frisch gebackenes Brot mit verschiedenen Füllungen, z.B. mit Thunfisch, Champignons, Speck & Zwiebeln, Lauch & Tomate, etc.)
- Hausgemachte Quiches  
(z.B. mit Speck & Zwiebeln, Feta & Blattspinat, Birne & Roquefort, etc.)
- Frische Flammkuchen  
(z.B. mit Speck & Lauch, Ziegenkäse, Honig & Thymian, Rucola & Tomate, etc.)
- Gourmet-Spieße (z.B. Tomate, Basilikum & Mozzarella, Scampi, Mango & Chili-Dip, etc.)
- Canapées belegt mit: Pesto- & Kräuterfrischkäse  
„Prosciutto di Parma“ mit Kugeln von der Honigmelone  
Französischem Brie mit Feigen-Senfsauce  
Hausgebeiztem Lachs an Preiselbeer-Meerrettich  
Kalttem Roastbeef „rosa“ & Sauce Rémoulade

## Auszug aus unseren Buffetvorschlägen

Bitte berücksichtige, dass es sich dabei nur um Vorschläge handelt  
die jederzeit Deinen individuellen Vorstellungen angepasst werden können.

Der Austausch von Produkten und Zutaten ganz nach Deinem Wunsch ist ebenfalls möglich!!!  
(vegetarische & vegane Alternativen ebenfalls aus eigener Herstellung)

### Buffet „Mamma Mia“

„Vitello Tonnato“ – mit Thunfisch-Kapernsauce  
Hausgemachte Antipasti  
Honigmelonenschiffchen mit „Prosciutto di Parma“  
Salat von Tomate & Mozzarella mit gerösteten Sauerteigbrotwürfeln in Balsamico-Dressing  
Salat von Farfalle mit Rucola & getrockneten Sonnen-Tomaten

\*\*\*

Knuspriger gebackener Schweinebraten mit Thymian-Kräuterkruste  
Gefüllte Mais-Hähnchenbrust mit Tomate & Mozzarella an lauwarmem Tomatensugo  
Zanderfilet „auf der Haut gebraten“ mit Garnelen-Ragoût

mediterranes Ofengemüse mit frischen Kräutern  
Rosmarin-Kartoffeln

„Fettuccine Parmigiano“ – live zubereitet im Original italienischen Parmesanlaib  
auf Wunsch mit Trüffelöl aromatisiert

\*\*\*

Tiramisu „Classico“  
„Panna Cotta“  
Salat von frischen Früchten der Saison

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

**Buffet „Classic“**

Hausgebeizter norwegischer Fjordlachs mit kleinen Reibekuchen & Honig-Dill-Sauce  
Gereifter Ziegenkäse mit Waldhonig & gerösteten Cashew-Nüssen gratiniert auf ofenfrischem Baguette  
Kaltes Roastbeef „rosa“ auf Rucola mit altem Balsamico & frisch gehobeltem Parmigiano  
Kleine Hackfleischbällchen mit verschiedenen Dips  
Rohkostsalate mit zweierlei hausgemachten Dressings

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Waldpilzen in Rahm  
Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Curry-Ingwer-Rahm  
Gegrilltes Filet vom St. Petersfisch mit Sauce von gelber Paprika

Buntes Gemüse vom Wochenmarkt mit Sauce Hollandaise  
Spitzkohlgemüse in Rahm

Gratinierte Kartoffeln, Basmati-Reis

\*\*\*

WILKENS „Mousse au chocolat“  
Mini-Crème brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker  
Internationale Käseauswahl vom Brett mit Traubenbukett

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

## WILKENS „BBQ-Buffer“

### **...vom Grill**

Pikant marinierte Schweinenackensteaks „Chili-Style“, Putensteaks mit Curry-Ingwer-Marinade  
Argentinische Rinderhüftsteaks mit WILKENS hausgemachter BBQ-Sauce & Kräuterbutter  
Gegrillte Scampi-Spieße mit hausgemachtem Pesto (nach Saison)

Kleine Kartoffeln in der Schale gebraten mit frischem Rosmarin, grobem Meersalz & Sour Cream  
Mediterranes Pfannengemüse mit frischem Rosmarin & Thymian

\*\*\*

### **...aus der Salatecke**

Rucola-Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten & frisch gehobeltem Parmigiano  
Mediterraner Rohkostsalat mit Kichererbsen in fruchtigem Himbeer-Dressing  
Wassermelonen-Schafskäse-Salat mit roten Zwiebeln in pikanter Tomaten-Vinaigrette

\*\*\*

### **...etwas Süßes zum Schluss**

Original amerikanische Schokoladenbrownies mit gehackten Haselnüssen  
Salat von frischer Orange, Wassermelone & Kiwi mit Karamel-Mandelsirup

Ofenfrisches Brot & hausgemachten Dips

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**

## Menüvorschlag Frühling

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

\*\*\*

Bunter Salatteller in Balsamico-Dressing  
mit Mille-Feuille von Büffelmozzarella, Rucola & Prosciutto di Parma  
in pikanter Tomatenvinaigrette

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet mit Bärlauch-Kruste  
an weißem Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise,  
zerlassener Butter & Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Crème brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**

## Menüvorschlag Sommer

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

\*\*\*

Curry-Zwiebelsuppe mit gebackener Garnele  
im Panko-Mantel

\*\*\*

Filetgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen  
auf gebackenem Kartoffelrösti & gemischtem Salat

\*\*\*

Erdbeeren „Romanow“ mit Bourbon-Vanilleeiscrème & Sahne  
und „grünem Pfeffer“

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**

**Menüvorschlag Herbst**

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

\*\*\*

Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gebackenen Kürbis-Chips  
& steyerischem Kürbiskernöl

\*\*\*

Gegrilltes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste  
mit Garnelen-Ragoût auf Spitzkohlgemüse in Rahm

\*\*\*

„Süße Lasagne“ - Hausgemachte Crêpes mit Beerengrütze,  
Crème Patissier & gestifteten Mandeln

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**

### Menüvorschlag Winter

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

\*\*\*

Feldsalat in Kartoffel-Dressing  
mit geröstetem Speck & Croûtons

\*\*\*

Geschmorter Hirschkeulenbraten in Sauerkirsch-Sauce  
mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl & Kartoffelklößen

\*\*\*

Halbgefrorenes Birnen-Parfait  
mit Karamellsauce & Birnen-Geist aromatisiert

### Mitternachtsimbiss (Beispiele)

- WILKENS Currywurst mit ofenfrischem Baguette
- Ofenfrisches Laugengebäck mit angemachtem Frischkäse
- Original rheinischer „Krüstchen-Gulasch“ mit Rörgelchen
- Ofenfrisches Laugengebäck mit aromatisiertem Frischkäse

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**

**WILKENS**  
Zum Breitmaar 1  
50170 Kerpen - Sindorf

Tel.: 0 22 73 / 60 66 0  
Fax: 0 22 73 / 5 40 11  
info@wilkens1835.de  
www.wilkens1835.de

Kreissparkasse Köln | IBAN:  
DE62370502990162005011  
BIC: COKSDE33

Volksbank Kerpen | IBAN:  
DE19370623651900603017  
BIC: GENODED1FHH

Steuernummer:  
203/5349/0165