



Liebe Gäste,

wir möchten Sie herzlich dazu einladen, sich auf den folgenden Seiten einen Überblick über die Gastronomie „Indemann 1“, unser kulinarisches Angebot und die Tagungsmöglichkeiten zu verschaffen.

Der Indemann ist eine preisgekrönte 36 Meter hohe Stahlkonstruktion, von dessen zahlreichen Plattformen man einen weitreichenden, spektakulären Rundblick auf die Tagebaulandschaft Indens hat. Seit 2009 erleuchten 40.655 LEDs den Indemann bei Nacht, sodass sich auch ein Besuch in der Dunkelheit lohnt.

Auch das Freizeitangebot kann sich sehen lassen. Neben einer Wanderroute führen 2 ausgeschilderte Nordic Walking Strecken über das Plateau und den Wald rund um den Indemann. Ein 2000 m² großer Spielplatz, mit einem Piratenschiff im Zentrum, lässt Kinderherzen höher schlagen.

Im September 2012 haben wir die Gastronomie „Indemann 1“ auf der Goltsteinkuppe eröffnet und vervollständigen das Angebot mit kulinarischen Spezialitäten und einem erfahrenen und etablierten Veranstaltungsservice.

In unserer offenen Küche verarbeiten wir ausschließlich frische und regionale Produkte und bieten vom kleinen Snack zwischendurch, über leckeren Kaffee und Kuchen auf Diner einen Rundumservice, ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

In der vorliegenden Mappe haben wir die wichtigsten Informationen und Vorschläge für Ihre Planung zusammengestellt. Lassen Sie sich überzeugen.

IHR INDEMANN 1 TEAM



ZUR INFO

KONTAKT

Indemann 1
52459 Inden

Fon 02465-304 88 77
Mail info@restaurant-indemann.de
Internet www.restaurant-indemann.de

SO FINDEN SIE UNS

Mit dem Auto...

... aus Richtung Köln/Aachen/Düsseldorf

Die A4 an der Ausfahrt Weisweiler (Nr. 6) verlassen und in Richtung Inden/Langerwehe fahren. Der Beschilderung in Richtung Indemann folgen.

Zielkoordinaten für das Navigationssystem

50° 51' 0" N , 6° 22' 1" O

Fingerfood

KALT

Kirschtomaten und Baby Mozzarella Spieß mit Basilikum garniert 2,00 €/Stück

WARM

Mini Frühlingsrollen mit Süß Saurem Dip 2,00 €/Stück

Gebackene Champignons im Bierteig 2,00 €/Stück

Blätterteigpastetchen mit herzhafter Käsefüllung 2,00 €/Stück

Shrimps im Frühlingsrollenteig 2,00 €/Stück

Yakitori Spieß vom Hähnchen 2,00 €/Stück

Gambas im Kartoffelmantel 3,00 €/Stück

SÜSSER ABSCHLUSS

Mousse au Chocolat - hell oder dunkel - 4,50 €/Glas

Crème Brûlée 4,50 €/Glas

Panna Cotta 4,50 €/Glas

Hausgemachtes Tiramisu 4,50 €/Glas

CANAPÉES

KÄSE

Cremiger Camembert, garniert mit einer Preiselbeere	2,50 €/Stück
Halve Hahn, Gouda mit Senf und Gewürzgürkchen	2,50 €/Stück
Tomate Mozzarella überbacken, als Bruschetta mit Pesto	2,50 €/Stück

AUS DEM MEER

Lachsroschen, Sahnemeerrettich und deutschem Kaviar	3,00 €/Stück
---	--------------

FLEISCH

Serrano-Schinken mit Cornichon	3,00 €/Stück
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Dillgurkenfächer	3,00 €/Stück
Zwiebelmett mit Petersilie garniert	2,50 €/Stück

Mal was anderes zum Empfang?

Verschiedene Sorten Flammkuchen auf Holztabletts gereicht	7,50 €/Person
---	---------------

Buffets

BRUNCH - BUFFET

Knusprige Croissants
Verschiedene Sorten Brot & Brötchen
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Verschiedene Wurst- & Käsespezialitäten
Nutella & Marmelade
Rührei mit knusprigem Bacon
Müsli & Cornflakes
Milch & Joghurt

~~~

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum & Acceto Balsamico  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

~~~

Gegrilltes Filet von der Hähnchenbrust mit Curry Sauce
Schweinekrustenbraten – frisch aus dem Ofen -
Saisonales buntes Gemüse
Schwenkkartoffeln
Pasta

~~~

Mousse von dunkler Schokolade  
Panna Cotta

*35,00 € pro Person inklusive frischem Bohnenkaffee & Tee*

## **BUFFET „DEUTSCHLAND“**

Spargelröllchen mit gekochtem Schinken  
Kleine Frikadellen mit Tafelsenf  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

~~~

Schweinekrustenbraten – frisch aus dem Ofen -
Filet von der Hähnchenbrust unter einer Senfkruste
Saisonales Gemüse mit Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Erbsen & Möhren
Butterspätzle
Rosmarinkartoffeln

~~~

Mousse au Chocolat  
Panna Cotta mit Beerentopping  
Feine Käseauswahl mit Früchtesenf und Tafeltrauben

*38,90 € pro Person*

## BUFFET „INDEMANN“

Vitello tonnato-Kalbsrückentranchen in Thunfischcreme  
Hähnchenbrust im Sesammantel  
Parmaschinken mit Honigmelone  
Räucherlachs mit Meerrettichcreme  
Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum & Knoblauch  
Gemischte Antipasti Platte  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Acceto Balsamico  
Salat mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Walnüssen  
Gemischter Blattsalat mit Kräutern mit Balsamico- & Honig-Senf-Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Salz- & Kräuterbutter

~~~

Rosa gebratenes Roastbeef – am Buffet tranchiert - mit Sauce Bearnaise
Schweinefilet - am Buffet tranchiert - mit gebratenen Pilzen und Jus
Gebratene Gambas, Wildlachs-, Zander- & Kabeljaufilet mit sahniger Fischsauce
Gemüse aus der saisonalen Küche
Kartoffelgratin
Pasta & Rosmarin-Kartoffeln

~~~

Crème brûlée  
Mousse von dunkler Schokolade  
Panna cotta  
(mit Tischfeuerwerk hereingetragen)  
Entsprechend dem Motto „ Käse schließt den Magen,“  
internationale Käsespezialitäten mit Weintrauben

*49,90 € pro Person*

## BUFFET „BBQ“

Das Buffet für den Sommer. Wir bauen für Sie und Ihre Gäste ein Grillbuffet auf und unser Koch bereitet die Hauptgänge vor Ihren Augen zu.  
So wird aus Ihrem Fest eine Gartenparty in gehobener Atmosphäre.

Sommersalat mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Gurken, Petersilie und Schnittlauch  
Kartoffelsalat ganz klassisch  
Nudelsalat wie bei Oma  
Gemischte Antipasti Platte  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Acceto Balsamico  
Carpaccio vom Rind mit Rucola & gehobeltem Parmesan  
Verschiedene Blatt – und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Salzbutter

~~~

Gambas in Knoblauch Marinade
Marinierte Hähnchenbrust
Marinierte Medaillons vom Schwein
Rheinische Bratwurst
Kleine Hüftsteaks mit buntem Pfeffer
Kleine Kräuterkartoffeln
Gemüse aus der Riesenpfanne
Aioli
Sauerrahm
BBQ-Sauce
Mittelscharfer Tafelsenf
Teufelssauce mit grünem Pfeffer

~~~

Tiramisu  
Mousse von dunkler Schokolade

*45,90 € pro Person*



# Getränkepauschalen

*Die Preise der Getränkepauschalen gelten bis maximal 4.00 Uhr.*

*Bei Geburtstags- & Hochzeitsfeiern sind ausschließlich die Getränkepauschalen zu buchen.*

## Getränkepauschale 1

Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere  
Erfrischungsgetränke und Säfte  
Heißgetränke – Kaffee, Espresso, Cappuccino....

39,00 € pro Person

## Getränkepauschale 2

Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere  
Erfrischungsgetränke und Säfte  
Heißgetränke – Kaffee, Espresso, Cappuccino....  
Prosecco frizzante, Hugo, Aperol Sprizz  
Weißwein, Rotwein & Rosé  
Diverse Schnäpse

47,00 € pro Person

## Getränkepauschale 3

Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere  
Erfrischungsgetränke und Säfte  
Heißgetränke – Kaffee, Espresso, Cappuccino....  
Prosecco frizzante  
Weißwein, Rotwein & Rosé  
Diverse Schnäpse  
Kukki Cocktails nach Wahl  
3 Longdrinks nach Wahl – Wodka Red Bull, Hugo, Aperol Sprizz....

49,00 € pro Person

# Mitternachtssnack

Wer kennt das nicht. Obwohl alle vorzüglich geschlemmt haben, schleicht sich nach einigen Stunden Feier ein kleiner Hunger ein. Der Mitternachtssnack gibt noch einmal Energie für die letzten Stunden der Party. Grundsätzlich zaubern wir Ihnen um Mitternacht jedes Gericht. Hier einige Vorschläge:

## AUS DEM SUPPENTOPF

|                                       |               |
|---------------------------------------|---------------|
| Kartoffelsuppe mit Speck und Baguette | 7,00 €/Person |
| Gulaschsuppe mit Baguette             | 7,00 €/Person |

## DEFTIG

|                                                   |               |
|---------------------------------------------------|---------------|
| Chili con Carne mit Baguette                      | 7,50 €/Person |
| Currywurst mit Baguette                           | 5,50 €/Person |
| Deftige Wurst- & Käseplatte mit Baguette & Butter | 7,50 €/Person |
| Currywurst mit Pommes frites                      | 7,50 €/Person |
| Pommes frites in der Tüte                         | 3,00 €/Person |

# Unsere Räumlichkeiten

Unsere Räumlichkeiten lassen sich durch mobile Trennwände für Festlichkeiten jeder Art flexibel nutzen. So ist es möglich eine Hochzeitsfeier im hinteren Teil des Gebäudes mit separater Terrasse und Blick auf den Blaustein-See und gleichzeitig im vorderen Bereich die Tagesgastronomie zu bewirten.

## Business und Seminare

Das Seehaus 53 ist die außergewöhnliche Location für Ihr Business Event.

### Tagungen und Konferenzen

2 Räume mit modernster Multimedia Technik, die bei Bedarf zu einem großen Konferenzraum verbunden werden können. Die Räume sind Tageslicht durchflutet und verfügen über eine Terrasse mit Blick auf den Blaustein-See.

Die Bestuhlung erfolgt ganz nach Ihren Wünschen.

Die Raummiete entfällt bei Inanspruchnahme einer Konferenzpauschale.

### Konferenztechnik für Ihr Event am Indemann1

- Internet-Anschluss W-LAN
- Beamer leihweise 30,00 € pro Tag
- Flipchart
- Mikrofon leihweise ab 25,00 € pro Tag

# Konferenzpauschalen

## KONFERENZPAUSCHALE I VON 09.00 – 15.00 UHR

Frischer Bohnenkaffee und Tee  
Softdrinks zur Tagung

**28,00 € pro Person inkl. Raummiete**

## KONFERENZPAUSCHALE II VON 09.00 – 15.00 UHR

Frischer Bohnenkaffee und Tee  
Softdrinks zur Tagung

Zum Frühstück  
Süße ofenfrische Croissants mit Butter und Marmelade

Zum Mittagessen  
Business Lunch  
Menü mit Vorspeise, zwei Hauptgängen zur Wahl und Dessert  
- Morgens auswählen, mittags genießen –  
Zwei Softdrinks zum Lunch

**45,00 € pro Person inkl. Raummiete**

## KONFERENZPAUSCHALE III VON 09.00 – 17.00 UHR

Frischer Bohnenkaffee und Tee  
Softdrinks zur Tagung

Zum Frühstück  
Süße ofenfrische Croissants mit Butter und Marmelade

Zum Mittagessen  
Business Lunch  
Menü mit Vorspeise, zwei Hauptgängen zur Wahl und Dessert  
- Morgens auswählen, mittags genießen –  
Zwei Softdrinks zum Lunch

Am Nachmittag  
Kuchenauswahl zur Kaffeepause am Nachmittag

**48,00 € pro Person inkl. Raummiete**

# Equipment & Unterhaltung

Menükarten ab 3,00 €

~~~~~  
Tischläufer 1 m lang & 40 cm breit, farbig (Duni) je 4,50 €

Tischdecke, (inkl. Reinigung) je 5,50 €

Stoffserviette je 3,00 €

Stuhlhusse, weiß (inkl. Reinigung) je 7,00 €

Stehtisch inkl. Husse, weiß (inkl. Reinigung) je 15,00 €

Bierzeltbank inkl. Husse, weiß (inkl. Reinigung) je 15,00 €

Bei Beschädigungen der Tischwäsche wie z.B. Brandlöcher, Kerzenwachs oder Rotwein fallen folgende Wiederbeschaffungspreise an: eckige Tischdecken 41,00 €, Stuhlhusen 25,00 €

~~~~~  
Kaffeegedeckpauschale pro Person 3,00 €  
(Bereitstellung von Kuchentellern & Kuchenschaufeln für mitgebrachte Kuchen)

~~~~~  
Aufwendige Tischdekoration 150 € – 400 €

Raummiete für Raum Goltsteinkuppe & Indeland 550,00 €

Raummiete für Raum Goltsteinkuppe 300,00 €

Raummiete für Raum Indeland 400,00 €

Anmietung Indemann 1 exklusiv 1.200,00 €

Umbaupauschale bei Veranstaltungen/Hochzeitsfeiern 150,00 €

Auf- & Abbaupauschale Indemann 200,00 €

Nutzungsgebühr Indemann - Sektempfang (der Gemeinde Inden) zur Zeit 50,00 €

~~~~~  
FotoSäule inklusive Druck & E-Mailstation 550,00 €



## HANDOUT - ALLGEMEINE FRAGEN UND INFOS:

---

### Was genau ist die Fotosäule und wie funktioniert es?

Fotosäule® ist das professionelle Pendant zu klassischen Sofortbildautomaten. Es handelt sich um ein kompaktes, mobiles Fotostudio mit Spiegelreflexkamera, Hintergrundsystem, Beleuchtung und Sofortdrucker aus dem Profisegment.

Während des Events haben Gäste die Möglichkeit, sich nach Lust und Laune vollautomatisch abzulichten. Sie werden erstaunt sein, wie begeistert & schnell die Fotosäule für witzige Ideen, Posen und Gruppendynamiken angenommen wird.

Haben Sie nachher wirklich Bilder von all Ihren Gästen des Events?  
Dazu noch äußerst natürliche? Jetzt schon!  
Ihre Gäste erhalten als Erinnerung ihre eigenen Bilder – sofort.  
Ein ideales Gastgeschenk.

---

### Wann wird die Fotosäule auf- und abgebaut?

Die Fotosäule wird vor Beginn des Events aufgebaut und gegen Ende oder nach Wunschzeit wieder abgebaut.  
Wir arbeiten quasi unsichtbar.

### Betreuen Sie die Fotosäule den ganzen Abend lang oder lassen Sie den Apparat mit den Gästen alleine?

Personal ist nicht notwendig. Falls etwas nicht korrekt funktioniert, kann unser Techniker sofort auf das Gerät ferngesteuert zugreifen und Fehler in kurzer Zeit beheben. Bei Störungen sind wir in kurzer Zeit vor Ort.

---

### In welchem Zeitraum können sich die Gäste für gewöhnlich selbst ablichten?

Wir haben keine Nutzungsdauer von bis. Sie mieten das Gerät für die gesamte Zeit der Feierlichkeit. Fair, oder?

### Wie wird die „Fotosäule“ von den Gästen angenommen?

Die Gesellschaft ist immer wieder begeistert und Sie erleben Grimassen und Posen, die mit einem fremden Fotografen in der Form nicht nach außen getragen werden.

### Wann erhält man die Bilder?

Es gibt 3 Möglichkeiten: Den Sofortdruck innerhalb weniger Sekunden. Per Download für 60 Tage im passwortgeschützten Bereich am nächsten Werktag im Internet.

Ein Druckservice und oder Brennen auf DVD ist zzgl. für 20€ zzgl. Porto buchbar.

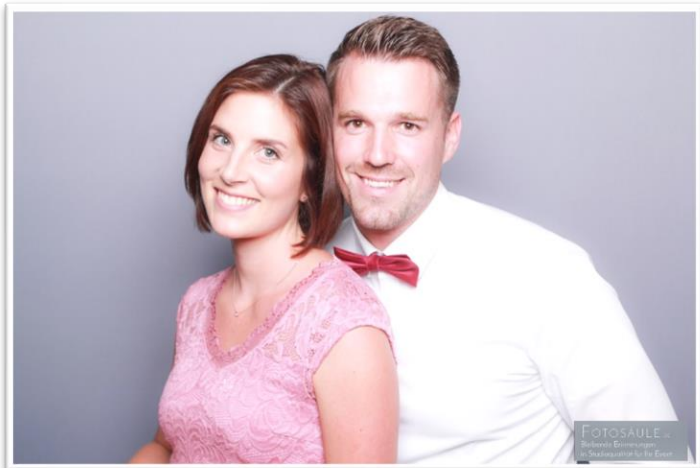
[MEHR INFOS, DEMOBILDER UND BUCHUNG AUF WWW.FOTOSÄULE.DE](http://www.fotosaeule.de)

### Das hebt uns von anderen Systemen ab:

- ✓ Keine Zeitbeschränkung: Sie mieten das System für die gesamte Dauer des Events.
- ✓ Kein anwesendes Personal von Nöten: Einfacher Ablauf, geringere Kosten, ungezwungene Bilder.
- ✓ Downloadportal: Im Web mit Passwortschutz.
- ✓ Modernes, wertiges Design: Passt sich nahtlos der festlichen Atmosphäre an.
- ✓ Highspeed-Sofortdruck: In wenigen Sekunden und im Wunschformat.
- ✓ Studioequipment: Resultate jenseits von Handybildern oder Webcams.
- ✓ Postprocessing: Alle Fotos werden professionell bearbeitet & auf Wunsch gefiltert.

# Die Fotosäule

Bleibende Erinnerungen in Studioqualität für Ihr Event



## Das kostet die Fotosäule:

- a) 550 € inkl. Sofortausdruck auf 10x15 Fotopapier: Freie Layoutwahl: 1, 2 oder 4 unterschiedliche Bilder je Ausdruck. entspricht 400, 800 bzw. 1600 Aufnahmen je Ausdruck. inkl. Bilderdownload, Requisitenkiste,
- b) 450 € wie a) jedoch ohne Sofortdruck.

Mehr Druckvolumen und individuelle Gestaltung (Logos, Namen etc.) des Ausdrucks auf Anfrage zusätzlich möglich.