



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 2,50 €/Stück

WARM

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

Blätterteigpastetchen mit herzhafter Käsefüllung 2,50 €/Stück

Shrimps im Frühlingsrollenteig 2,00 €/Stück

Yakitori Spieß vom Hähnchen 3,00 €/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

Mal was anderes zum Empfang?

Verschiedene Sorten Flammkuchen auf Holztabletts gereicht 8,50 €/Person

CANAPÉES

KÄSE

Cremiger Camembert, garniert mit einer Preiselbeere 2,50 €/Stück
Halve Hahn, Gouda mit Senf und Gewürzgürkchen 2,50 €/Stück

AUS DEM MEER

Lachsröschen mit Sahnemeerrettich 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

Bruschetta

Frischen Tomaten, Basilikum & Knoblauch 3,00 €/Stück
Serrano-Schinken mit Cornichon 3,00 €/Stück
Lachsröschen mit Sahnemeerrettich 3,00 €/Stück
Cremiger Camembert, garniert mit Preiselbeeren 3,00 €/Stück

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
Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Jägersauce á part
Saisonales buntes Gemüse
Schwenkkartoffeln
Pasta

~~~

Mousse von dunkler Schokolade  
Panna Cotta mit Beerentopping

*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

~~~

Gepökeltem 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

*38,90 € pro Person*

## BUFFET „ITALIEN“

Gemischte Antipasti Platte  
Tomate Mozzarella Platte mit Basilikum und Balsamico Dressing  
Parmaschinken mit Melonenschiffchen  
Vitello Tonnato - Kalbsrückentranchen auf Thunfischcreme  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

~~~

Tagliatelle mit Mozzarella, Cherrytomaten & Pesto
- wahlweise mit gebratenen Scampi für einen Aufpreis von 6 € pro Person -
Scallopine vom Schwein
Lasagne Bolognese
Mediterranes Gemüse
Rosmarinkartoffeln

~~~

Hausgemachtes Tiramisu  
Panna Cotta mit Beerentopping

*38,90 € pro Person*  
*wahlweise 44,90 € pro Person (Scampi)*

## **BUFFET „KLEIN ABER FEIN“**

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

~~~

Gebratenes Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
Tagliatelle mit Mozzarella, Cherrytomaten & Pesto
Bohnen mit gebratenem Speck & Zwiebeln
Rosmarinkartoffeln

~~~

Mousse von dunkler Schokolade

*28,90 € pro Person*



## SCHNITZEL-BUFFET

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

~~~

Panierte Schweineschnitzel mit Zitronenspalten
Gebratenes Filet von der Hähnchenbrust
Kichererbsencurry mit Reis
Buntes Gemüse
Rosmarinkartoffeln

~~~

Muttis Pudding mit Beersauce & Streuseln

*28,90 € 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)

*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.

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

~~~

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

~~~

Panna Cotta mit Beerensauce  
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        | 7,50 €/Person |
| Gulaschsuppe mit Baguette                    | 7,50 €/Person |
| Tomatencremesuppe (vegetarisch) mit Baguette | 7,00 €/Person |

## DEFTIG

|                                                   |               |
|---------------------------------------------------|---------------|
| Chili con Carne mit Baguette                      | 8,50 €/Person |
| Currywurst mit Baguette                           | 6,50 €/Person |
| Deftige Wurst- & Käseplatte mit Baguette & Butter | 8,50 €/Person |
| Pommes frites in der Tüte                         | 4,90 €/Person |

# Kidspauschalen

## Speisen & Getränke

Kinder von 0-4 Jahren sind kostenlos.  
Kinder von 5-12 Jahre zahlen den ½ Preis.  
Kinder ab 12 Jahre sind Vollzahler.

**Alle Kinder unter 16 Jahren rechnen wir mit der Getränkepauschale 1 ab.**

# Equipment & Unterhaltung

Menükarten ab 3,50 €

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

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

Duni Serviette (alle Farben) – im Buffetpreis enthalten - je 0,00 €

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 €, Stuhlhussen 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 700,00 €

Umbaupauschale bei Veranstaltungen/Hochzeitsfeiern 150,00 €

Auf- & Abbaupauschale Indemann 200,00 €

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

~~~~~  
Fotosäule inklusive Sofortdruckflatrate (s. folgende Seiten) 550,00 €