

2025 Preisliste

für Bankettveranstaltungen

Kontakt

Reservierung:

Hildegard Döhmen	0228 / 8107-222
Anja Meyer	0228 / 8107-228
Michael Reifenberger	0228 / 8107-221
Romy Rothfuß	0228 / 8107-223
Telefax	0228 / 8107-198
E-Mail:	info@gsi-bonn.de

Inhalt

Buffets	S. 2-5
Getränke	S. 6-7

Buffets

Bei Änderung der Beilagen kann es zu Preisanpassungen kommen.
Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen der Buffets erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



Buffet „Grüne Welle, Kochen mit Kräutern und Gewürzen“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

- Kichererbsensalat mit Chili
- Kartoffelsalat mit Kresse
- Pilzsalat mit Rosmarin
- Rindfleisch mit Frankfurter „Grüner Sauce“
- Nudelsalat mit Curry und Früchten
- Blattsalate mit Kräuterdressing
- Brotkorb, Butter und Schnittlauchquark

Suppe

- Basilikumsuppe

Hauptspeisen

- Gnocchis in Wildkräutersauce, dazu Tomatengemüse
- Schweinenackensteaks mit Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin

Dessert

- Vanillepudding im Glas
- Joghurtcreme mit Apfel und Zimt
- Salat von frischen Früchten mit Minze

34,20 €

Buffet „Burger und Co“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

- Krautsalat mit Paprika
- Gurkenscheiben in Rahm
- Tomatensalat mit Peperoni
- Kartoffelsalat mit Ei
- Kichererbsenbällchen mit Dip
- Blattsalate mit Joghurdressing
- Brotkorb mit Butter

Hauptspeisen

- Bratwurstscheiben in pikanter Currysauce
- Pommes frites, Röstiecken und Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
- Burger-Station zum Selbstbelegen mit: Burger-Brötchen, Rindfleisch-Burger, Gemüsebratling (vegetarisch), Rote Zwiebeln, Speckscheiben, Essiggurken, Jalapenos, Eisbergsalat, Ketchup, Mayonnaise, Burgersauce, Senf und Guacamole

Dessert

- Vanillepudding
- Schokoladenpudding
- Salat von frischen Früchten
- Rote Grütze

35,10 €

Buffets

Buffet „Kölsche Lebensart“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

„Halve Hahn“ Röttgelchen belegt mit Gouda
Deftige Blut- und Leberwurst mit Zwiebelringen
„Frikadelle“ Kleine Frikadellen auf Weißkohlsalat
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
„Hirringschlot“ Heringssalat mit Äpfeln, Kartoffeln
und Rote Beete
Gurkensalat mit Dill
Blattsalate mit Kartoffel- und Joghurtdressing
Brotkorb, Butter und Schmalz

Suppe

„Bunnezupp“ Kölsche Bohnensuppe

Hauptspeisen

„Rievekoche“ Reibekuchen
mit Apfelkompott
„Jeschnetzelt“ Rindergeschnetzelt
mit Champignons und Schmand, dazu Spätzle
„Brode“ Hackbraten mit Biersauce,
dazu dicke Bohnen und Bratkartoffeln

Dessert

Götterspeise im Kölschglas serviert
Milchreis mit Schattenmorellen
Salat von frischen Früchten

41,20 €

Buffet „Curry, willkommen in Indien“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Grüner Bohnensalat mit Chilifäden und Kokos
Frittiertes Gemüse im Backteig
Rindfleischbällchen mit Orangen-Mangochutney
Gurkensalat mit Joghurt, Paprika und Koriander
Blattsalate mit Joghurt und fruchtigem Currydressing
Brotkorb, Naan-Brot, Butter und Korianderdip

Suppe

Scharfe Hühnersuppe mit Ingwer und Zitronengras

Hauptspeisen

Linsenbratling mit „Curry Delhi“
und geschmortem Möhrengemüse
Hähnchenkeule mit „Curry Jaipur“,
dazu Bohnen und gebackene Kartoffeln
Fischwürfel in Kokossauce
mit „Curry Madrocas“, dazu Basmatireis

Dessert

Luftiges Mangomousse
Indischer Safran-Joghurt mit gebratener Ananas
Salat von frischen Früchten

39,50 €

Dazu empfehlen wir Sion Kölsch im 10 l Fass zum Selberzapfen.

Buffets



Buffet „Pflanzen-Power“ vegan und lecker

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

- Gemüse-Antipastiplatte
- Orientalischer Möhrensalat
- Couscous-Salat mit Gemüse
- Kichererbsenbällchen mit Mangochutney
- Marinierter grüner Spargel
- Blattsalate mit Kräuter dressing
- Baguette-Auswahl, Margarine und Karottenaufstrich

Suppe

- Pilz-Minestrone

Hauptspeisen

- Blumenkohlcurry mit getrockneten Tomaten,
dazu Basmatireis
- Ofenkartoffel mit Guacamole
- Spaghetti mit Gemüsebolognese

Dessert

- Bananenkuchen mit Apfel und Zimt
- Waldbeeren-Smoothie
- Salat von frischen Früchten
- Kokos-Milchreis mit Mango

41,80 €

Buffet „Leicht und bewusst genießen“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

- Tomaten-Gurkensalat mit Zitruschale
- Bunter Paprikasalat mit Thunfisch
- Tofuscheiben in asiatischem Sud
- Sprossensalat mit gebratener Ananas
- Tafelspitzcarpaccio mit Kräuter marinade
- Blattsalate mit Joghurd dressing
- Brotkorb, Vollkornbrot und Korianderdip

Suppe

- Chinesische Rinderbrühe mit Mu-Err-Pilzen

Hauptspeisen

- Tomaten gefüllt mit Risotto und Körnern
- Gebratenes Seelachsfilet mit Curryschaum,
dazu Fenchelgemüse und Pellkartoffeln
- Gegrillte Hähnchenbrust
auf einem mediterranen Gemüsebett

Dessert

- Buttermilch-Himbeershake
- Quarkcreme mit Mango
- Salat von frischen Früchten

44,30 €

Buffets

Buffet „Sommerabend“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Mediterraner Kartoffelsalat

Bauernsalat mit Hirtenkäse

Krautsalat „süß-sauer“

Gebratene Auberginenscheiben

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Brotkorb, Fladenbrot, Kräuterbutter und Butter

Suppe

Gekühlte Gurkensuppe

Hauptspeisen

Bunte Gemüsespieße mit Zucchini,
Zwiebeln und Champignons

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und Aioli

Pikant eingelegte Schweinenackensteaks,
dazu Barbequesauce

Gegrillte Bratwurst, dazu Senf

Marinierte Rinderhüftsteaks

Dessert

Geschichtete Vanille- und Schokoladencreme

Götterspeise mit flüssiger Sahne

Salat von frischen Früchten

45,60 €

*Dazu empfehlen wir Sion Kölsch oder
Jever Pils vom Fass.*

Getränke

Aperitifs

Sherry dry	5 cl	4,70 €
Martini Bianco	5 cl	4,70 €
Martini Extra Dry	5 cl	4,70 €
Martini Rosso	5 cl	4,70 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	6,40 €
Pepsi Cola / Pepsi Cola light	0,2 l	2,80 €
(1,2,6)	0,4 l	4,80 €
Mirinda (1,2,3) / 7up (1)	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,80 €
Apfelsaft	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	5,30 €
Orangensaft	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	6,20 €
Maracujasaftschorle	0,33 l	3,90 €
Rhabarbersaftschorle	0,33 l	3,90 €
Bionade verschiedene Sorten	0,33 l	3,90 €
Apfelsaftschorle (1)	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	4,60 €
Bitter Lemon/ Tonic Water (1,10)/ Ginger Ale (2)	0,2 l	3,20 €
Fassbrause	0,33 l	3,90 €

Biere vom Fass

Sion Kölsch	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,60 €
Jever Pils	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,60 €
Alster / Radler	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,60 €
Grevensteiner - naturtrübes Landbier	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,60 €
Sion Kölsch Fässchen zum Selberzapfen	10,00 l	106,00 €

Flaschenbiere

Malzbier	0,33 l	3,50 €
Jever Pils alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Früh Kölsch	0,33 l	3,50 €
Jever Pils	0,33 l	3,50 €
Köstrizer Schwarzbier	0,33 l	3,80 €
Hefeweizen hell, dunkel, kristall, alkoholfrei	0,5 l	5,20 €

Weißweine

<u>2023er Riesling (Pfalz)</u> <i>trocken,</i>	0,2 l	5,50 €
<i>feines Pfirsich-Bouquet</i>	1,0 l	24,50 €
<u>2023er Riesling (Pfalz)</u> <i>halbtrocken</i>	0,2 l	5,50 €
	1,0 l	24,50 €

<u>2022er Riesling Springer Kabinett</u> <u>Altes Schlösschen (Pfalz) trocken,</u> <i>klassischer, leichter Riesling,</i> <i>feine Zitrus- und</i>	0,2 l	6,90 €
<i>Pfirsichfrucht, spritzig</i>	0,75 l	24,80 €

<u>2022er Chardonnay (Pfalz)</u> <i>frische Frucht, kräftig,</i>	0,2 l	6,20 €
<i>milde Säure</i>	0,75 l	21,80 €

<u>2022er Weißburgunder Terra Blanc Brogssitter</u> <u>(Rheinhessen) fruchtig mit lebender Frische,</u> <i>ein Hauch von Nüssen,</i>	0,2 l	6,90 €
<i>Birnen, Zitrusfrüchten, Ananas</i>	0,75 l	24,80 €

<u>2023er Grauburgunder Brogssitter (Rheinhessen)</u> <i>trocken, würzig, duftiger Charakter, feinste</i> <i>Aromen frischer Mango,</i>	0,2 l	6,90 €
<i>Birnen und Grapefruits</i>	0,75 l	24,80 €

<u>2022er Sauvignon Blanc Terra</u> <u>(Rheinhessen)</u>	0,2 l	6,90 €
<i>trocken, fruchtig</i>	0,75 l	24,80 €

<u>2023er Wurzeln & Flügel „Himmel auf Erden“</u> <u>Brogssitter (Rheinhessen) trocken, Cuvée aus Chardonnay,</u> <i>Sauvignon Blanc und Weißburgunder, Aromen</i> <i>von frischen Aprikosen und</i>	0,2 l	7,20 €
<i>Stachelbeeren</i>	0,75 l	25,40 €

<u>2022er Blanc de Noir vom Spätburgunder Brogssitter</u> <u>(Rheinhessen) elegantes Bouquet</u> <i>von hellen Beerenfrüchten,</i> <i>feine Kräuternote</i>	0,2 l	6,90 €
<i>und eine dezente Säure</i>	0,75 l	24,80 €

<u>2022er Huxelrebe Spätlese Turm</u> <u>Altes Schlösschen (Pfalz) fruchtig/lieblich,</u> <i>erfrischende Säure im Geschmack mit harmonisch</i> <i>ausbalancierter Süße,</i>	0,2 l	6,90 €
<i>elegantster Gesamteindruck</i>	0,75 l	24,80 €

Roséwein

<u>2022er Spätburgunder (Pfalz)</u> <i>trocken, kräftig,</i>	0,2 l	6,20 €
<i>feinfruchtige Burgunderart</i>	0,75 l	21,60 €

Getränke

Rotwein

2022er Spätburgunder (Pfalz)

<i>trocken, samtig,</i>	0,2 l	1	6,20 €
<i>feiner Kirschduft</i>	0,75 l	1	21,60 €

2021er Spätburgunder mild (Pfalz)

<i>halbtrocken, körperreich</i>	0,2 l	1	6,20 €
<i>mild vollmundig, samtig</i>	0,75 l	1	21,60 €

2021/2022er Merlot (Frankreich)

<i>trocken, gehaltvoll,</i>	0,2 l	1	7,80 €
<i>würzig</i>	0,75 l	1	27,00 €

2023er Primitivo Rocca Antica (Italien)

<i>Note von Backpflaume,</i>	0,2 l	1	7,60 €
<i>Holunder und Zimt</i>	0,75 l	1	26,50 €

2019er Tempranillo Barrique (Spanien)

<i>trocken,</i>	0,2 l	1	7,60 €
<i>schöne Vanillenote</i>	0,75 l	1	26,50 €

2022er Spätburgunder Turm (Pfalz)

<i>trocken, elegant,</i>	0,2 l	1	7,40 €
<i>kräftig, körperreich</i>	0,75 l	1	25,60 €

2023er Montepulciano Casal Thaulero Srl.,

<i>Abruzzen & Molise (Italien) trocken,</i>	0,2 l	1	7,40 €
<i>voller Wohlgeschmack und Temperament</i>	0,75 l	1	25,60 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Sekt / Champagner

GSI-Hausmarke „Altes Schlößchen Exklusiv“, trocken

Glas	0,1 l	1	4,70 €
Flasche	0,75 l	1	29,00 €

Secco Frizante, Scavi & Ray

Flasche	0,75 l	1	29,00 €
---------	--------	---	-------	---------

Henkel trocken, Piccolo

Flasche	0,2 l	1	6,50 €
---------	-------	---	-------	--------

Champagner Moët Chandon brut Imperial

Flasche	0,75 l	1	120,00 €
---------	--------	---	-------	----------

Longdrinks

Gin Tonic (1,10)	0,2 l	1	7,60 €
Cuba Libre (1,2)	0,2 l	1	7,80 €
Tequila Sunrise	0,2 l	1	7,40 €
Wodka Lemon	0,2 l	1	7,40 €
Campari-Orange	0,2 l	1	7,40 €
Aperol Spritz	0,2 l	1	7,40 €

Spirituosen

Bacardi	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,40 €
Gordon´s Dry Gin	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,40 €
Absolut Wodka	2 cl	3,90 €
	4 cl	7,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,20 €
	4 cl	5,60 €
Ramazotti	2 cl	3,20 €
	4 cl	5,60 €
Sambucca	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,40 €
Grappa	2 cl	4,90 €
	4 cl	9,00 €
Baileys auf Eis	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,40 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	4,00 €
	4 cl	7,50 €
Schladerer Kirschwasser	2 cl	3,90 €
	4 cl	7,00 €
Ballantines	2 cl	3,90 €
	4 cl	7,00 €
Jack Daniels	2 cl	4,10 €
	4 cl	7,60 €
Remy Martin	2 cl	4,90 €
	4 cl	9,00 €
Jägermeister	2 cl	3,10 €
	4 cl	5,50 €
Tequila	2 cl	3,10 €
	4 cl	5,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,90 €
Portion Kaffee	4,70 €
Tasse Cafe Crème	3,10 €
Tasse Schokolade	3,40 €
Glas Tee verschiedene Sorten	2,90 €
Tasse Cappuccino	3,20 €
Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €

Angaben der Zusatzstoffe:

1. Konservierungstoffe, 2. Farbstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Saccharin, 5. Cyclamat, 6. Süßungsmittel mit Phenylalaninquelle, 7. Süßungsmittel mit Acesulfam, 8. Phosphat, 9. geschwefelt, 10. chitinhaltig, 11. koffeinhaltig, 12. Geschmacksverstärker, 13. geschwärzt, 14. gewachst