

Z.**SB**

ZUM
SCHWARZEN
SEIT **BÄREN** 1810



EURE WEIHNACHTSFEIER

Winterdorf, exklusive Bar, traditionell oder auch mit
Konventionen brechen, lecker Essen, gut Trinken,
entspannt in eure Weihnachtszeit und ins Neue Jahr



MONTAGS - SAMSTAGS
KOBLENZ - MOSELWEISS



Wir lieben Weihnachtszeit

Liebe Gäste,

wir freuen uns, mit Euch eine richtig schöne, gemütliche und vor allem leckere Winter- und Weihnachtszeit zu feiern.

Dieses Jahr haben wir unsere Speisekarte noch einmal mehr der Weihnachtszeit angepasst. Es gibt kräftige und wärmende Gerichte. Uns ist wichtig mitzuteilen, dass wir versuchen, unser Fleisch und Fisch immer so regional und so tierfreundlich wie möglich zu beziehen. Zudem stellen wir alle Gerichte und Komponenten selbst her. Das Kochhandwerk ist uns schließlich schon seit 1810 wichtig.

Unsere Räume dekorieren wir in der Weihnachtszeit besonders gemütlich, sodass man so richtig in dieser schönen Jahreszeit ankommen kann.

seit über 200 Jahren Gastgeben | richtig gute Komplettpakete | wenig Planungsarbeit für Euch | 100 % Planbarkeit im Preis | Getränkepauschalen | exklusive Räume | einen tollen Winterdorf Empfang | persönlicher Ansprechpartner



Katrin Kölsch

ist unsere Restaurantleitung.

Sie ist eure ganz persönliche Ansprechpartnerin und übernimmt die individuelle Planung mit euch!

Schreibt ihr gerne direkt:

katrin.koelsch@zumschwarzenbaeren.com



Wichtiges vorab

Gerne begrüßen wir euch als Gruppe im Bären!

Aus Erfahrung und weil wir euch das beste Erlebnis bei uns ermöglichen möchten, ohne Stress mit viel Genuss und Freude, haben wir folgende **Modalitäten:**

Für Reservierungen ab **10 Personen** könnt Ihr ein Tischbuffet wählen. Hier haben wir drei leckere Varianten ausgearbeitet. **Ab 40 Personen** bieten wir Euch auch unser großes exklusives Buffet an. Alternativ zur Buffetform haben wir weihnachtliche Menüvorschläge ausgearbeitet. Die könnt Ihr **bis 50 Personen** auswählen.

Reservierungsbedingungen und Stornierungsregeln

Wir haben ein Formular, das für eine verbindliche Reservierung unterschrieben werden muss. In diesem Formular muss bereits eine Personenzahl angegeben werden. Die Personenzahl, die dort zum Reservierungszeitpunkt angegeben wird, kann bis 7 Tage vor dem Event noch um 10 % (nach oben und unten) angepasst werden. Das heißt, die Personenzahl ist **ab dem 7.Tag vor der Veranstaltung verbindlich.**

Leider sind wir gezwungen, für Stornierungen **ab dem 3.Tag vor Veranstaltung** einen Unkostenbeitrag von 10 € pro stornierter Person einzuziehen.

Ab Startzeitpunkt des Events können keine Personenzahlen mehr angepasst werden. Das heißt, "spontane" Absagen werden zu 100 % mit der Vorbestellung (Essen- & Getränkepauschalen) berechnet.

Wir wissen aus den Jahren, dass wir hier eine sehr faire Lösung für Euch als Gast anbieten. Diese Regeln brauchen wir, um eine gewisse Verbindlichkeit und Planbarkeit in der Weihnachtszeit herzustellen.

Vielen Dank für das Verständnis!

Viel Spaß beim Aussuchen ->





Unser Angebot

So einfach geht's, Schritt für Schritt entscheiden:

Winterdorf Empfang [S.1](#)

Wir haben für euch in unserem Innenhof ein richtig gemütliches Winterdorf mit Glühwein, Hot Aperol und Kölsch.

Getränkepauschale auswählen auf [S.2](#)

Unsere Getränkepauschalen helfen euch, ein klares Budget zu planen und auf nichts verzichten zu müssen. Natürlich könnt ihr Getränke auch à la carte bestellen.

Speisenangebot auswählen ab [S.3](#)

Hier haben wir uns etwas Besonderes einfallen lassen, da wir wissen, dass die Geschmäcker oft unterschiedlich sind.

Für den geselligen Abend haben wir drei coole

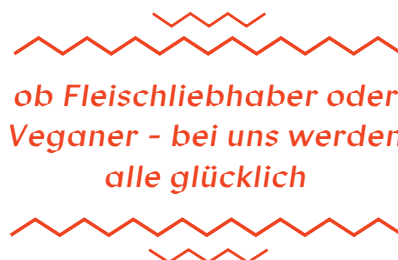
Tischbuffet-Konzepte für euch [S.4-6](#)

Für den etwas schickeren Ablauf gibt es **feste Menüs** auf [S.7](#)

Und für große Gruppen haben wir unser **Weihnachts Buffet** auf [S.8](#)

Zusatzangebote & Räume abchecken auf [S.9](#)

Termin mit Katrin machen und **Reservierungsformular** ausfüllen.



*ob Fleischliebhaber oder
Veganer - bei uns werden
alle glücklich*





Winterdorf Empfang

Wir richten in unserem Innenhof ein gemütliches Winterdorf mit weihnachtlicher Atmosphäre ein. Beginnt Euren Abend bei uns mit einem gemütlichen und geselligen Outdoor-Winterdorf-Empfang. So können alle Gäste in Ruhe ankommen und erst mal locker im Stehen bei einer heißen Tasse Glühwein oder Hot Aperol zusammenfinden. Ein großer Teil ist überdacht, so kann auch bei Regen und Schnee entspannt angestoßen werden.

Ihr könnt in unserem Winterdorf verschiedene Pakete buchen. Entweder das schöne Getränkepaket. Für nur 9 € pro Person könnt ihr alle aufgeführten Getränke wahrnehmen.

Eine richtig schöne Idee ist es, auch hier schon einen kleinen Snack anzubieten. Dafür haben wir deftige Flammkuchen, die schon mal ein rustikaler Appetizer sind, aber nicht zu satt machen. IDEE: Anstatt Vorspeisen zu bestellen, ist der Flammkuchen-Empfang eine gute Alternative.



- Winzerglühwein, Hot Aperol, Andis Kölsch, alkoholfreier Bären-Punsch
- Leckere Flammkuchen als Willkommenssnack

Dauer: 45 Minuten / nur Getränke: 9,- p.P. / mit Flammkuchen / 14,90 p.P.

Ja!

Bei allen unseren Angeboten gibt es
alkoholfreie und vegane Angebote





GETRÄNKE ANGEBOT

GETRÄNKEPAUSCHALE

Wir bieten euch eine schöne Getränkepauschale bei uns an, damit ihr euer Budget ganz klar planen könnt! Bei uns bekommt ihr unsere hochwertigen Getränke frisch vom Fass und lokal bezogen. Wein und Bier aus der Region!

- Andi's Kölsch, Bären Helles, Königsbacher Pils vom Fass
- Lahnsteiner Weizen hell und dunkel aus der Flasche
- lokaler Weißwein und Rotwein
 - Grauburgunder trocken / Matthias Müller, Spay, Rhein
 - Riesling trocken, halbtrocken und lieblich / Müller, Müden, Mosel
 - Trockener Rotwein Spätburgunder / Spurzem, Güls, Mosel
 - Halbtrockener Rotwein Spätburgunder / Dagernova, Ahr
- Alkoholfreie Biere (Pils, Weizen)
- Tafelwasser (still und sprudel)
- Softdrinks (Fritz Cola, Orangenlimo, Misch-Masch)
- Schorlen mit Säften (Apfel, Johannisbeer) vom Schwaab in Güls



Dauer 4 Stunden Preis: 29,- p.P.

weitere Stunde zuzüglich 7€

~~~~~  
*Pauschalen  
 sind perfekt  
 für Gruppen*  
 ~~~~~

Wenn dann richtig

zuzüglich Barista-Heißgetränke

Kaffee, Milchkaffee Cappuccino, Latte Macchiato, Tee

zuzüglich 3,50 p.P.

zuzüglich Longdrinks

- Aperol-Spritz, Bratapfel-Spritz, Sekt, Lillet Wildberry
- Gin-Tonic, Rum-Cola, Whisky-Cola

zuzüglich 10,- p.P.

zuzüglich Schnäpse

- Birkenhof Schnäpse (Marille, Haselnuss, Alte Quetsch und Alte Kirsche)
- Feine Moselschnäpse: Riesling-Trester und Moselhefebrand
- Jägermeister, Ramazotti, Ouzo

zuzüglich 7,- / Person





Speisenangebot

Auf den nächsten Seiten findet ihr unser Speisenangebot.

Tischbuffets

Wir haben aus Erfahrung verschiedene Angebote und Pakete geschnürt. Wir haben gelernt, dass es für euch schwierig ist, das Essen für alle zu entscheiden. Außerdem haben wir gelernt, dass ihr gerne die Auswahl eines Buffets hättet, allerdings ein großes Buffet auch immer viel Unruhe in den Abend bringt. So haben wir unsere Tischbuffets erfunden. Quasi die Auswahl am Buffet, aber auf dem Tisch in schönen Etageren serviert. Das macht einfach Spaß und ihr müsst euch keine Gedanken über die Auswahl machen.

- Schnitzelvariation
- Bratenvariation
- Braten und Schnitzel

aus Überzeugung
bodenständiges
Essen



Menüs

Unsere Menüs sind auch beliebt, insbesondere bei Gruppen, die einen professionellen und ruhigen Ablauf möchten und damit auch viel Service erfahren.

Großes exklusives Buffet

Für sehr große Gruppe ab 30 Personen richten wir auch gerne ein großes Buffet für euch. So habt ihr viel Bewegung in der großen Gruppe und könnt kulinarisch aus dem Vollen schöpfen.





Tischbuffet Schnitzelvariation

Vorspeise

Vorspeisenvariation aus Rauchschinken, Tomate-Mozzarella, Käse vom Grönerhof, Antipasti aus getrockneten Tomaten, Artischocken und Oliven, Grillgemüse, drei verschiedene Aufstriche (Aioli, Kräuterbutter und Hummus), knuspriges Baguette, Kommentar aus der Küche: hier behalten wir uns auch kreative Angebote vor!

Hauptspeise

- Wir servieren eine Variation aus Schnitzel Wiener Art und unserem Bärenschnitzel (Cordon-Bleu mit Emmentaler und Rauchschinken)
- für Vegetarier und Veganer servieren wir unser hausgemachtes Cashew-Schnitzel (vegan)
- Beilagen Kombination aus Kroketten und Spätzle
- Zitrone und Preiselbeeren
- Gemüseauswahl aus Orangen-Rotkohl und Wurzelgemüse
- Champignon Rahmsauce



Dessert

- Lebkuchen-Mascarpone-Creme mit winterlichem Bratapfelkompott
- oder
- Sternanis Panna Cotta mit Vanille-Apfel-Ragout

3-Gang: 63,-

Vorspeise + HG 49,50,-

HG + Dessert 47,50,-

nur HG 34,50

großes Buffet 67,-

~~~~~  
**unser  
Top Seller!  
Warum?  
jedes  
Schnitzel  
homemade!**  
~~~~~





Tischbuffet Bratenvariation

Vorspeise

Vorspeisenvariation aus Rauchschinken, Tomate-Mozzarella, Käse vom Grönerhof, Antipasti aus getrockneten Tomaten, Artischocken und Oliven, Grillgemüse, drei verschiedene Aufstriche (Aioli, Kräuterbutter und Hummus), knuspriges Baguette,
Kommentar aus der Küche: hier behalten wir uns auch kreative Angebote vor!

Hauptspeise

- Wir servieren eine Auswahl aus Malzbier-Schmorbraten vom Schwein und Rinderbraten nach Art des Hauses
- für Vegetarier und Veganer servieren wir unser hausgemachtes Chashew-Schnitzel (vegan)
- Beilagen Kombination aus Kroketten und Spätzle
- Gemüseauswahl hausgemachtem Orangen-Rotkohl und Wurzelgemüse
- Kräftige Jus und Malzbiersauce



Dessert

- Lebkuchen-Mascarpone-Creme mit winterlichem Bratapfelkompott oder
- Sternanis Panna Cotta mit Vanille-Apfel-Ragout

3-Gang: 67,-

Vorspeise + HG 54,-

HG + Dessert 52,-

nur HG 39,-

großes Buffet 69,-





Tischbuffet BÄR

Vorspeise

Vorspeisenvariation aus Rauchschinken, Tomate-Mozzarella, Käse vom Grönerhof, Antipasti aus getrockneten Tomaten, Artischocken und Oliven, Grillgemüse, drei verschiedene Aufstriche (Aioli, Kräuterbutter und Hummus), knuspriges Baguette,
Kommentar aus der Küche: hier behalten wir uns auch kreative Angebote vor!

Hauptspeise

- Wir servieren eine Auswahl aus Schnitzel Wiener Art und Rinderbraten nach Art des Hauses
- für Vegetarier und Veganer servieren wir unser hausgemachtes Cashew-Schnitzel
- Beilagen Kombination aus Kroketten und Kartoffelklößen
- Gemüseauswahl hausgemachtem Rotkohl und Wurzelgemüse
- Kräftige Jus und Champignon Rahmsauce



Dessert

- Lebkuchen-Mascarpone-Creme mit winterlichem Bratapfelkompott oder
- Sternanis Panna Cotta mit Vanille-Apfel-Ragout

3-Gang: 67,-

Vorspeise + HG 54,-

HG + Dessert 52,-

nur HG 39,-

großes Buffet 69,-

~~~~~  
wer noch  
nicht satt ist  
bekommt  
Nachschlag!  
~~~~~





Unere Menüs

Menü Pandabär

64,- p.P.

I. Kürbis-Apfel Cremesuppe

mit pikantem Chilibaguette und frischen Kräutern

II. Geschmortes Rinderbäckchen in kräftiger Jus mit cremigem Rahmwirsing, Walnuss-Butter-Spätzle und fruchtige Preiselbeeren

III. Winterliches Bratapfel-Tiramisu

Menü Kragenbär

59,- p.P.

I. Vorspeisenplatten

Rauchschinken, Tomate-Mozzarella, Käse vom Grönerhof, Antipasti aus getrockneten Tomaten, Artischocken und Oliven, Grillgemüse, drei verschiedene Aufstriche (Aioli, Kräuterbutter und Hummus), knuspriges Baguette

II. Rosa gebratenes Schweinefilet an kräftiger Jus mit Karotten-Kartoffel-Stampf, glasierter Rosenkohl, Rotwein Schalotten

III. Weihnachtliche Lebkuchen-Mascarpone-Creme mit winterlichem Bratapfelkompott



Menü Pflanzenbär

komplett Vegan

57,- p.P.

I. Winterliche Salate mit gerösteten Kernen und Birnenchutney

II. Kartoffel-Bratlinge an veganer Bratens mit Orangen-Rotkohl, gebratenen Kräuterseitlingen, knusprige Kartoffelchips

III. Winterliches Sternanis Panacotta mit Vanille-Apfel-Ragout

~~~~~  
einfach  
hinsetzen  
und  
genießen  
~~~~~





Unser exklusives Buffet

Vorspeise

Die Vorspeise servieren wir am Tisch. So kann die Gruppe erst einmal in Ruhe ankommen und den ersten Gang im Sitzen genießen.

Vorspeisenvariation aus Rauchschinken, Tomate-Mozzarella, Käse vom Grönerhof, Antipasti aus getrockneten Tomaten, Artischocken und Oliven, Grillgemüse, drei verschiedene Aufstriche (Aioli, Kräuterbutter und Hummus), knuspriges Baguette

Fleisch & Fisch & Sauce

Hirschgulasch in kräftiger Wildjus

Putenbraten

Pochiertes Fischfilet in einer Zitronengras-Riesling Sauce

Steinpilz-Rahm Sauce



Beilagen

Walnuss-Butter-Spätzle

Kroketten

Serviettenknödel

~~~~~  
*Qualität  
 sogar am  
 Buffet!*  
 ~~~~~

Gemüse

Wurzelgemüse

Orangen- Rotkohl-Gemüse

Süßigkeiten

Sternanis Panacotta mit Vanille-Apfel-Ragout

winterlicher Bratapfel-Flammkuchen

Minischokoküchlein auf fruchtiger Beerensauce

79,- pro Person



Die besonderen Extras

Buchbare Specials

Mit unseren Specials könnt ihr eure Weihnachtsfeier
bei uns auflockern und unvergesslich machen.
Folgende Punkte könnt ihr bei uns dazubuchen:





Entertainment

Konzept "Kneipen"-Weihnachtsfeier

Unsere Bierstube ist ein richtig cooler Schankraum mit einer tollen Atmosphäre. Wenn ihr auf der Suche nach einer etwas anderen Weihnachtsfeier seid, dann haben wir hier genau das richtige für Euch! Hier könnt ihr mit 30 Personen einen richtig schönen "Kneipen-Abend" haben. Zudem machen wir hier auch gerne das Abendessen in der Tapas Variante.

Ihr könnt hier auch mit mehr Personen feiern, nur erweitern wir dann die Räumlichkeit um unser Bärenstübchen. Hier habt ihr dann auch Sitzmöglichkeiten, um sich in Ruhe zum Essen setzen zu können. Am besten vorbeikommen und mal live anschauen!

Comedy aus Kowelenz mit Rainer Zufall!

Dieses Jahr haben wir Rainer Zufall gefragt, ob er nicht Lust hat, bei unseren Weihnachtsfeiern eine kleine Comedy-Einlage anzubieten. Er war direkt begeistert und wir möchten diese Begeisterung mit euch teilen. Rainers Lebensphilosophie: "Vom Schaffe ginn die bessde Perde fräck!" Ihr könnt aus zwei Angeboten wählen.

Motto "Good droff" 400 € + 7% MwSt.

Motto "Szene einer Ehe" zu zweit, 600€ + 7% MwSt.
außer 30 Min.

Polaroid Kamera

Die kleine und unkomplizierte Variante der Fotobox wäre unsere Polaroid Kamera. Hier zahlt ihr die bestellte Bilderanzahl (1.50 / Bild)

Exklusive Raumnutzung

Bei uns habt ihr den großen Vorteil, dass ihr euren Veranstaltungsraum exklusiv für euch buchen könnt. Dadurch könnt ihr euren Abend so verbringen, wie es Euch gefällt ohne auf andere Gäste achten zu müssen (150€Raumpauschale).

Präsentationstechnik

Ihr wollt etwas präsentieren oder eine Ansprache mit Lautsprecher und Mikro machen.

Wir haben alles vor Ort. Sprecht uns einfach an!

S.10

Spaß
Spaß
Spaß





Räumlichkeiten

Wir haben verschiedene abgeschlossene Räumlichkeiten, die ihr gerne exklusiv für euch buchen könnt. Hier haben wir eine einfache Regel: Wenn ihr den Raum zu 90 % auslastet, entfällt unsere Raumpauschale. Wenn ihr aber beispielsweise mit 20 Personen exklusiv in unserem Jagdzimmer sitzen möchtet, erheben wir eine Raumpauschale von 150€.

Unten angegeben seht ihr die Maximale Besetzung der Räume.

Unsere Empfehlung ist aber klar:

Kommt vorbei und schaut euch unsere Räumlichkeiten an!

Bärenstube

Personenzahl maximal 24 Personen

Jagdzimmer

Personenzahl maximal 45 Personen

Weinstube

Personenzahl maximal 75 Personen

Bierstube

Hier gibt es keine klare Personenzahl. Da wir hier gerne ein lockeres Sitz/Stehkonzept umsetzen. Hier habt ihr so richtig schöne Kneipenatmosphäre, da hier unsere schöne Theke ist.
Sitzmöglichkeiten 15 Personen

exklusive
Räume



Adresse und Kontaktdaten

Restaurant & Hotel Zum schwarzen Bären

Inhaber Andreas Kölsch

Koblenzer Strasse 35, 56073 Koblenz

Mail allgemein: kontakte@zumschwarzenbaeren.com

Mail Weihnachtsanfragen: katrin.koelsch@zumschwarzenbaeren.com

Tel.: 0261 / 4602700

Webpage: www.zumschwarzenbaeren.de

Öffnungszeiten

Regulär öffnen wir ab 17 Uhr. Wenn Ihr schon früher kommen möchtet, ist dies nach Absprache möglich.

Unser Restaurant hat Freitag und Samstag 23 Uhr geöffnet.

Von Montag bis Donnerstag bis 22:30 Uhr

Individualabsprachen möglich!

Solltet Ihr bis 24 Uhr feiern wollen, ist das nach Absprache möglich. Hier haben wir für die weitere Stunde Raumkosten von 100 €

Parken

Wir haben einen Parkplatz direkt vor der Tür! Dort können etwa 12 Autos parken. Doch glücklicherweise kann man in den Seitenstrassen kostenfrei parken UND wir empfehlen immer gerne den Parkplatz an der Ecke

Heiligenweg und Beatusstraße, der nur 350 m entfernt ist.

Bei Google Maps ist dieser unter "Parkplatz Heiligenweg" zu finden.

**Anreise mit dem Bus**

Ihr könnt uns ganz einfach mit der Buslinie 6/16 erreichen nach Moselweiss! Auch Abends nach eurer Weihnachtsfeier könnt ihr mit dem Bus in die Altstadt fahren, um dort weiterzufeiern.

Der Hauptbahnhof liegt auch nur 1,6 km von uns entfernt!

Hotelübernachtung

So eine Weihnachtsfeier kann ja auch mal etwas wilder werden, oder ihr habt Teilnehmer, die von weiter weg anreisen. Zum Glück haben wir da sehr schöne Hotelzimmer, die wir euch gerne mit einem 10 % Übernachtungsrabatt in Verbindung mit einer Weihnachtsfeier anbieten!



DAS ZUM SCHWARZEN BÄREN FORMULAR FÜR WEIHNACHTSFEIERN

Name des Bestellers/ Firma	
Datum Veranstaltung	
Uhrzeit (von - bis)	
E-Mail	
Mobil	
Anschrift / Rechnungsanschrift	
Personenzahl bei Reservierung	
Speisenvariante	
Getränkevariante	
individuelle Absprache	
Datum, Unterschrift	

Mit Unterschrift und Abgabe dieser Seite, werden die
Veranstaltungsbedingungen des Zum schwarzen Bären
akzeptiert und verbindlich gebucht.

