



Kulinarisches im Haus

Pilger-Buffer

Ab 20 Personen

Nicht erst mit Kerkelings „Ich bin dann mal weg“ erlebt das Pilgern wieder eine Renaissance. Auch das Bonner Münster ist Ziel und Meilenstein vieler Wallfahrten. Höhepunkt bildet das zehntägige

Stadtpatronfest im Oktober. Das Bonner Münster liegt aber auch an einem der Pilgerwege nach Santiago de Compostella. Jakobspilger erhalten im Münster-Laden Stempel und Ausweis.

Nudelsalat in Vinaigrette
Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Weißkrautsalat
Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing
Baguettebrot

Frikadellen mit Senf
Käse-Igel
Gurkensticks mit Kräuterquark

Quarkcreme mit Früchten

Pro Person 12,00 €

Unsere Buffets präsentieren wir Ihnen in Kooperation mit dem Studentenwerk Bonn, welches sich als „Partner of Sustainable Bonn“ ebenso wie das Münster-Carré der Nachhaltigkeit verpflichtet hat.



Kulinarisches im Haus

Kloster-Buffer

Ab 20 Personen

Noch heute ist die Silhouette der Stadt Bonn geprägt von vielen Kirchtürmen. Dennoch ragten im Mittelalter einige Turmspitzen mehr in den Himmel. Hierzu gehörten vor allem die Klosterkirchen. Viele Gemeinschaften gab es in unserer Stadt, die

sich vornehmlich um soziale Belange der Menschen kümmerten. Heute setzen sich in diesem Bereich die 800 Mitarbeiter der Caritas und unzählige Ehrenamtler ein.

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Grüner Bohnensalat

Hirtensalat

Blattsalate der Saison mit Cocktaildressing

Schweinegeschnetzeltes mit Champignons

Spätzle

Vegetarischer Kartoffel-Brokkoliauflauf

Schokoladen-Pudding

Baguettebrot & Butter

Pro Person 15,00 €

Unsere Buffets präsentieren wir Ihnen in Kooperation mit dem Studentenwerk Bonn, welches sich als „Partner of Sustainable Bonn“ ebenso wie das Münster-Carré der Nachhaltigkeit verpflichtet hat.



Kulinarisches im Haus

Bönnsches Buffet

Ab 20 Personen

Zwei Freunde trafen sich nach langer Zeit. Mitten im *Klaaf* sagte der eine: *Ming Frau es eene Engel*. Darauf der andere: *Ming läff noch*. – Bönnsch ist ein mittelfränkischer Dialekt. Typische Merkmale sind das Fehlen von Zweilauten wie auch das Einsparen des Buchstaben „R“ am Wortende: beim „Bonne Männe-Jesangsve’een“ (Bonner Männer Gesangsverein). Der Bonner Wortschatz ist, historisch bedingt, kurkölnisch-ländlich geprägt und hat einige mittelhochdeutsche Wörter bewahrt, die im städti-

schen Kölsch längst ausgestorben sind. Andererseits sind einige Weisheiten bereits überholt: *De Frau on de Katz jehüren en et Huus, de Mann on de Hond eruss*. Der Ausspruch *kräht et Hohn on schweich de Hahn es em Huus me övvel drahn* besagt, dass der Mann regieren sollte. Da wundert es nicht, dass sich ausgerechnet im Stadtteil Beuel 1824 emanzipatorischer Widerstand regte: *Wieverfastelovend* (Weiberfastnacht).

Krautsalat mit Paprika

Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Bauernsalat von Roter Bete mit Äpfeln

Gemischte Schinken- und Bratenplatte

Mettwürstchen mit Senf

Kleine Frikadellen mit Senf

Matjesfilet mit Zwiebelringen

Käsesticks mit Cornichons

Herrencreme

Brotauswahl & Schmalz

Pro Person 20,00 €

Unsere Buffets präsentieren wir Ihnen in Kooperation mit dem Studentenwerk Bonn, welches sich als „Partner of Sustainable Bonn“ ebenso wie das Münster-Carré der Nachhaltigkeit verpflichtet hat.



Kulinarisches im Haus

Kölsches Buffet

Ab 20 Personen

Als Gott die Sprachen verteilte, gab er den Franzosen das Französisch, den Britten das Englisch, den Niederländern und den Schweizern eine Heiserkeit, den Polen das Polnisch und so weiter. Als alle Sprachen verteilt waren, meldeten sich die Kölner: „Du

hast uns vergessen!“ Nach einer bedächtigen Stille sprach Gott: „Dann sprecht ihr einfach so, wie ich.“ – Auf diese humorvolle Weise kann man vielleicht das Selbstverständnis der Kölner im engeren wie der Rheinländer im weiteren Sinne beschreiben.

Rettichsalat mit saurer Sahne
Lauchsalat mit Äpfeln
Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

Senfkrustenbraten
Warmer Kartoffelsalat
Kesselskuchen mit Speck und Zwiebeln

Grießpudding mit Zwetschgenkompott

Baguettebrot & Schmalz

Pro Person 20,00 €

Unsere Buffets präsentieren wir Ihnen in Kooperation mit dem Studentenwerk Bonn, welches sich als „Partner of Sustainable Bonn“ ebenso wie das Münster-Carré der Nachhaltigkeit verpflichtet hat.

RHEINISCHES GRUNDGESETZ

Et es wie et es!	Sieh den Tatsachen ins Auge!
Et kütt wie et kütt!	Habe keine Angst vor der Zukunft!
Et hätt noch immer joot gegange!	Lerne aus der Vergangenheit!
Wat fott es, es fott!	Jammere den Dingen nicht nach!
Et bliew nix wie et wor!	Sei offen für Neuerungen!
Kenne mer nit, bruche mer nit, fott domet!	Sei kritisch, wenn Neuerungen Überhand nehmen!
Wat wellste maache!	Füge dich in dein Schicksal!
Mach et joot, ävver nit ze off!	Achte auf deine Gesundheit!
Wat soll dä Quatsch?	Stelle immer zuerst die Universalfrage!
Drinkste eine met?	Komme dem Gebot der Gastfreundschaft nach!
Do laachs de dich kapott!	Bewahre dir eine gesunde Einstellung zum Humor!



Kulinarisches im Haus

Buffet Helena

Ab 20 Personen

Helena war die Mutter Konstantins des Großen, des Kaisers, der im Jahre 313 dem Christentum die Freiheit schenkte. Helena pilgerte 324 als eine der ersten Frauen ins Heilige Land, wo sie der Legende Kreuz Christi aufgefunden haben soll. Hier im Rheinland gilt sie als Stifterin der drei bedeutenden Kirchen über den Gräbern der Märtyrer der

thebäischen Legion – des Viktoromes in Xanten, der Gereonskirche in Köln und des Bonner Münsters. Deshalb ist Helena, die sich nicht nur durch die Unterstützung der Kirchbauten, sondern auch durch ihre große Freigebigkeit den Armen und Bedürftigen gegenüber auszeichnet, durch alle Jahrhunderte hier im Münster sehr verehrt worden.

Brokkoli-Cremesuppe mit Mandeln

Blattsalate mit Balsamico-Dressing
Salat Nicoise (Bohnen, Kartoffeln, Thunfisch)
Paprikasalat mit Artischocken

Mariniertes Grillgemüse
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Melonenschiffchen mit Schinken

Hähnchenbrustfilet in Weißwein-Sahnesoße
Tagliatelle verde
Bunte Gemüseplatte
Vegetarische Gemüselasagne

Panna Cotta
Obstsalat mit Minze und Grappa
Rustikales Käsebrett

Baguette-Brot & Butter

Pro Person 25,00 €

Unsere Buffets präsentieren wir Ihnen in Kooperation mit dem Studentenwerk Bonn, welches sich als „Partner of Sustainable Bonn“ ebenso wie das Münster-Carré der Nachhaltigkeit verpflichtet hat.



Kulinarisches im Haus

Stadtpatrone-Bufferet

Ab 30 Personen

„Unter großer Anteilnahme von Klerus und Volk“, so erzählt die Kölner Königschronik, „erhoben Propst Gerhard von Are und Erzbischof Rainald von Dassel die Gebeine der Heiligen aus den steinernen Sarkophagen unter der Krypta und stellten sie in kostbaren Schreinen auf dem Hochaltar zur Verehrung aus.“ – Gemeint sind Cassius und Flo-

rentius, römische Soldaten der Thebäischen Legion. Die gesamte Legion war zum Christentum übergetreten und wollte den Kaiser nicht mehr als Gott anbeten. In Angst um seine Autorität ließ der Kaiser zunächst warnend jeden zehnten, dann aber die ganze Legion hinrichten. Seit 1643 werden Cassius und Florentius auch als Stadtpatrone Bonns verehrt.

Kresse-Rahmsuppe

Geflügelcocktail mit Spargel und Orangenfilets
Gemischte Bratenplatte mit Remouladensauce
Paprini mit Frischkäsefüllung

Marinierter Blumenkohl mit Walnüssen
Möhren-Ananas-Salat
Waldorfsalat
Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

Lachsschnitte an Limonensauce
Lammkotelette an Rosmarinsoße
Gemüsereis
Kartoffelgratin
Brokkoli-Röschen mit Mandelbutter

Orangencreme
Tiramisu
Baguettebrot

Pro Person 30,00 €

Unsere Buffets präsentieren wir Ihnen in Kooperation mit dem Studentenwerk Bonn, welches sich als „Partner of Sustainable Bonn“ ebenso wie das Münster-Carré der Nachhaltigkeit verpflichtet hat.



Kulinarisches im Haus

Stiftsherren-Buffer

Ab 30 Personen

Bis 1802 gab es am Bonner Münster das Cassius-Stift. Die Mitglieder dieses Stiftes waren allesamt Priester oder Diakone, welche Stiftsherren oder auch Kanoniker (Lat. Clerici canonici) genannt

wurden. Das Cassius-Stift war eines der bedeutendsten Stifte im Rheinland. Hierzu gehörten Weinberge an der Ahr und bis an die Mosel.

Rindfleischsuppe mit Markklößchen

Roastbeefröllchen mit Cornichons
Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeersahne
Graved Lachs mit Senf-Dill-Dipp

Rohkost an Blattsalaten mit zweierlei Dressing
Zucchini-Käsesalat
Meeresfrüchtesalat
Blumenkohlsalat mit Curry

Maispouardenbrust an Champignonragout
Schweinefilet "Wellington" an Calvadossoße
Wildreismischung
Risoleekartoffeln
Ratatouille
Vegetarisches Gemüsegratin

Grand Marniercreme
Mousse au chocolat
Französische Käsespezialitäten
Baguettebrot & Butter

Pro Person 35,00 €

Unsere Buffets präsentieren wir Ihnen in Kooperation mit dem Studentenwerk Bonn, welches sich als „Partner of Sustainable Bonn“ ebenso wie das Münster-Carré der Nachhaltigkeit verpflichtet hat.



Kulinarisches im Haus

Flying-Food

Warme Speisen

- | | | |
|----|-------------------------------------|--------|
| 1. | Meatballs mit Dipp | 0,80 € |
| | Mini Pizzetten wahlweise | |
| 2. | ▪ mit Käse | 1,10 € |
| 3. | ▪ mit Salami | 1,10 € |
| 4. | ▪ mit Schinken | 1,10 € |
| 5. | Pflaumen im Speckmantel | 0,80 € |
| 6. | Hähnchen Nuggets mit zweierlei Dipp | 1,20 € |

Kalte Speisen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 7. | Gourmethappen (belegte und garnierte Baguettebrotstücken) | 1,60 € |
| 8. | Marinierte Champignons mit Spießchen auf Gurkensockel | 1,20 € |
| 9. | Cherrytomaten-Mozzarellaspieße | 1,65 € |
| 10. | Melonenkugel mit Schinken | 1,20 € |
| 11. | Käsewürfel mit Weintraube | 0,65 € |
| 12. | Schinkenröllchen mit Spargel-Spitzen | 1,40 € |
| | Petit Crolines (herzhafte Blätterteigpastetchen), wahlweise | |
| 13. | ▪ mit Champignonfüllung | 1,10 € |
| 14. | ▪ mit Käsefüllung | 1,10 € |
| 15. | ▪ mit Lachsmousse | 1,15 € |
| 16. | ▪ mit Schinkenfüllung | 1,10 € |
| 17. | Satéspeie mit Asia-Dipp | 1,50 € |
| 18. | Garnelenspieße mit Avocado-Dipp | 2,40 € |



Kulinarisches im Haus

Süße Speisen

19.	Tiramisuwürfel	0,60 €
20.	Mini-Plunderteilchen	0,90 €
21.	Mini-Desserttörtchen	2,10 €
22.	Mini-Obstspieße	1,75 €

Unser Flying-Food präsentieren wir Ihnen in Kooperation mit dem Studentenwerk Bonn, welches sich als „Partner of Sustainable Bonn“ ebenso wie das Münster-Carré der Nachhaltigkeit verpflichtet hat.



Kulinarisches im Haus

Suppen und Eintöpfe

Suppen (je Portion 0,25 l)

Brokkolicreme mit Lachsstreifen	3,20
Lauch-Käsesuppe mit Hackfleisch (Rind)	3,00
Gulaschsuppe (Rind)	2,85
Kartoffelcremesuppe mit Speck und Basilikum	2,50
Tomatencremesuppe mit Basilikum	2,50
Champignoncremesuppe	2,50
Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne und Markbällchen	2,50

Eintöpfe (je Portion 0,5 l)

Rindfleischsuppe mit frischem Gemüse	4,20
Deftige Erbsensuppe mit Mett- oder Bockwurst	4,20
Bohnensuppe mit Mett- oder Bockwurst	4,20
Linsensuppe mit Mett- oder Bockwurst	4,20
Vegetarischer Gemüseeintopf	3,90

Unsere Suppen und Eintöpfe präsentieren wir Ihnen in Kooperation mit dem Studentenwerk Bonn, welches sich als „Partner of Sustainable Bonn“ ebenso wie das Münster-Carré der Nachhaltigkeit verpflichtet hat.



Kulinarisches im Haus

Thebäer-Menüs

Nach dem Bericht des Bischofs Eucherius war Mauritius Ende des dritten Jahrhunderts Anführer der Thebäischen Legion. Diese bestand aus 6.600 christlichen Soldaten, die sich weigerten, den Göttern zu opfern und sich an der Christenverfolgung zu beteiligen. Daraufhin ließ Kaiser Maximianus jeden zehnten Soldaten töten. Als diese Abschreckung

ohne Erfolg blieb, wiederholte er dies solange, bis die ganze Legion ermordet war. Von den Gefährten des Mauritius sind namentlich noch Exuperius, Candidus, Innocentius Vitalis und Cassius und Florentius (Bonn), Gereon (Köln), Viktor (Xanten) und Ursus (Sonthofen) bekannt.

Menü Gereon (ab 30 Personen)

Pro Person 14,00 €

Geschnetzelte Putenbrust mit fruchtiger Curryrahmsauce, Butterreis
Gemüsevariationen oder Blattsalate mit Dressing
Frischer Obstsalat

Menü Viktor (ab 30 Personen)

Pro Person 16,00 €

Schweinefilet mit Pfeffersoße, Kartoffelgratin
Prinzessböhnchen oder Blattsalate mit Dressing
Stracciatellacreme

Menü Ursus (ab 30 Personen)

Pro Person 16,50 €

Züricher Kalbgeschnetzeltes, Spätzle
Gemüsevariationen oder Blattsalate mit Dressing
Bayrisch Creme mit Fruchtmark

Menü Malusius (ab 30 Personen)

Pro Person 17,50 €

Champignoncremesuppe
Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art", Risolée kartoffeln
Speckböhnchen oder Blattsalate mit Dressing
Tiramisu

Menü Mauritius (ab 30 Personen)

Pro Person 18,50 €

Gefüllte Chicoréeblätter mit Waldorfsalat Pangasiusfiletröllchen an Rieslingsoße
Wildreismischung, Gemüsevariationen
Mousse au chocolat

Unsere Menüs im Haus präsentieren wir Ihnen in Kooperation mit dem Studentenwerk Bonn, welches sich als „Partner of Sustainable Bonn“ ebenso wie das Münster-Carré der Nachhaltigkeit verpflichtet hat.