

Die erste Adresse für Ihre Veranstaltung



Seien Sie unsere Gäste !

Bei **Hochzeiten**,
Familienfeiern,
Tagungen,
Firmenfeiern
und vielen anderen Anlässen.

In unseren drei Häusern bieten wir Ihnen die passenden Räumlichkeiten für ihre Veranstaltungen. genießen Sie das wunderschöne Ambiente einer der schönsten Galopprennbahnen Deutschlands.

Grundriss der Krefelder Rennbahn



HAUS 1
Restaurant Derby
Niederrhein-Stübchen, Große Stube,
Verglaste Logentribüne



Haus 2
Biebricher Saal, Galerie, Logen



Haus 3
Oetker Saal

Restaurant Derby

>>> Gebäude Haus 1 <<<



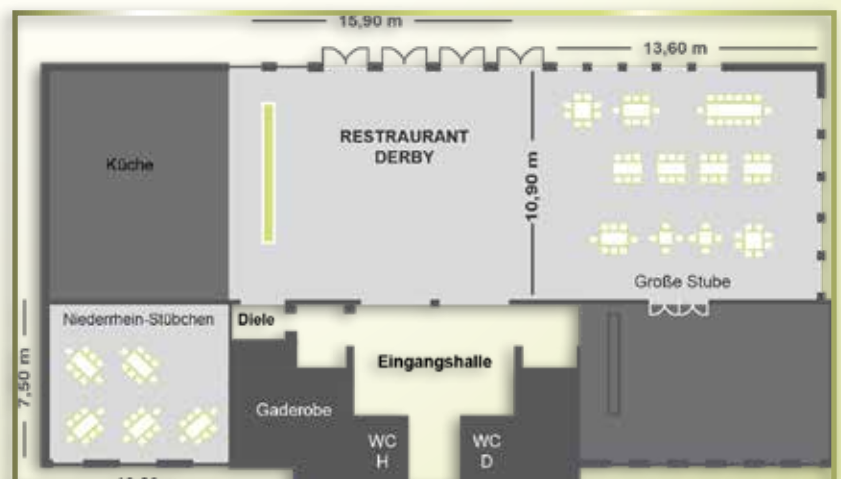
GRUNDRISS RESTAURANT DERBY

Gesamtfläche: 150,0 qm

Plätze:

Bankett: 60 Personen

Cocktailempfang: 100 Personen



Niederrhein Stübchen

>>> Gebäude Haus 1 <<<

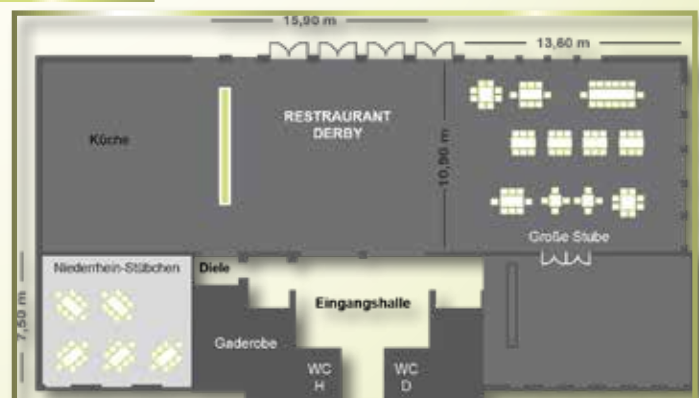


GRUNDRISS NIEDERRHEIN-STÜBCHEN

Gesamtfläche: 81,0 qm

Plätze:

Vortrag: 70 Personen
Seminar: 50 Personen
Bankett: 40 Personen



Große Stube

>>> Gebäude Haus 1 <<<

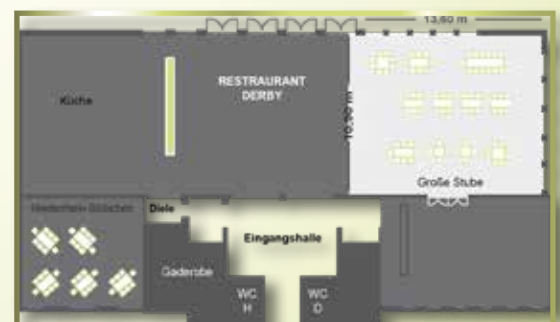


GRUNDRISS GROÙE STUBE

Gesamtfläche: 148,0 qm

Plätze:

Vortrag: 100 Personen
Cocktailempfang: 150 Personen
Bankett: 80 Personen



Oetker Saal

>>> Gebäude Haus 3<<<



GRUNDRISS OETKER-SAAL

Gesamtfläche: 220,0 qm

Plätze:

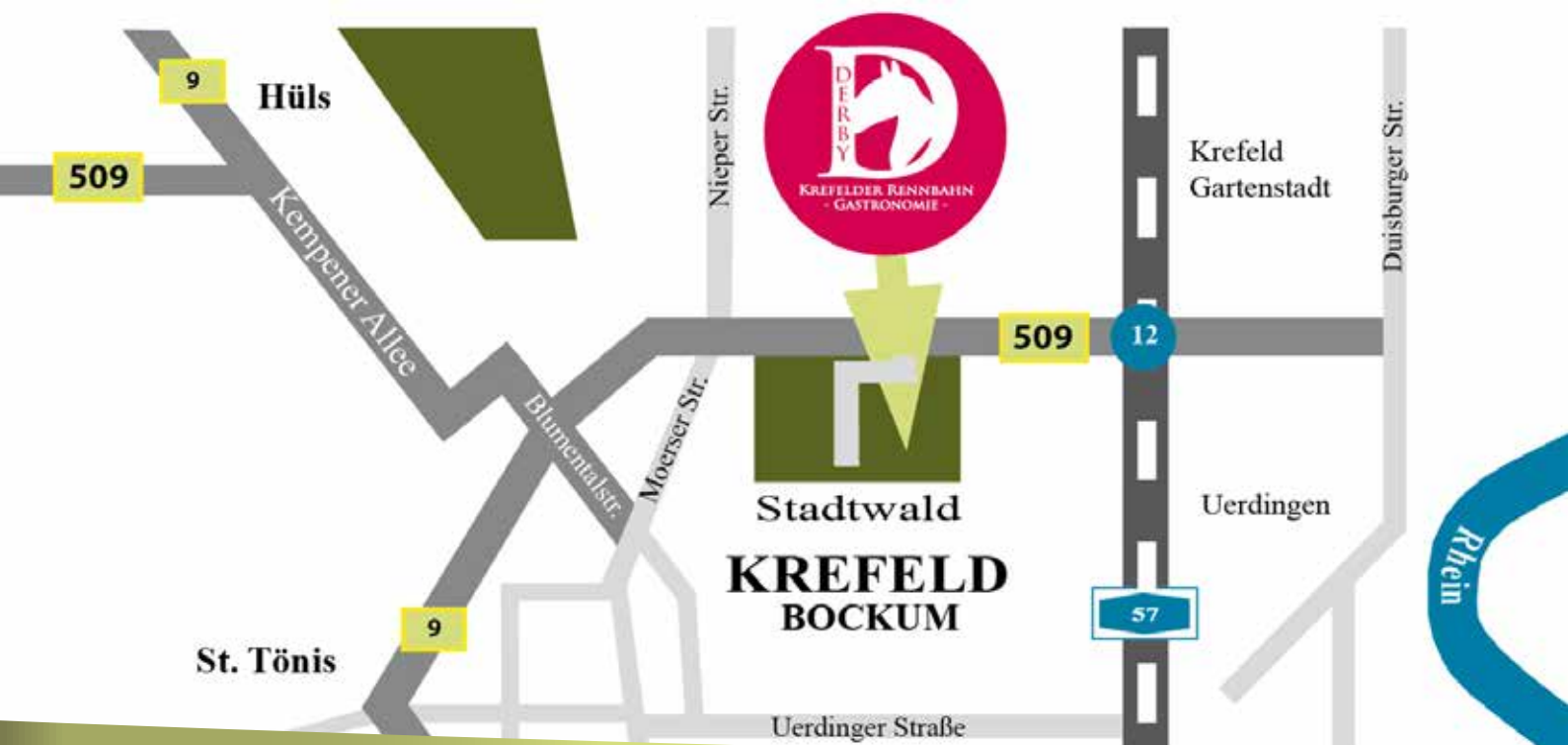
Vortrag: 180 Personen

Bankett: 130 Personen

Cocktailempfang: 250 Personen



Anfahrtsskizze



Navigationsfähige
Adresse

Krefelder Rennbahn Gastronomie &
Dienstleistungs GmbH

Inhaber: Volko Herdick

An der Rennbahn 4
47800 Krefeld

Informationen
& Buchungen

Krefelder Rennbahn Gastronomie &
Dienstleistungs GmbH

Christoph Lürer

Telefon +49 2151 59 84 51

Telefax +49 2151 59 84 59

eMail info@krefelder-rennbahn.de

Internet www.krefelder-rennbahn.de

Gerne übersenden wir Ihnen detaillierte
Informationen, bitte sprechen Sie uns an!

Unsere Getränkepauschalen und Zusatzleistungen für Ihre Veranstaltung in unserem Hause

(gerne erstellen wir Ihnen ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot)

GETRÄNKEPAUSCHALE	bis 69 Gäste	ab 70 Gästen		Kalkulation	
				Gäste	Summe
Getränkepauschale* inklusive Personal- kosten	48,00 €	45,00 €	pro Person für 9 Stunden		
Raummiete		1000,00 €			

bei einer Veranstaltungsdauer über die 9 Stunden hinaus erfolgt eine Einzelabrechnung der Getränke und Berechnung des noch anwesenden Personals mit 20,00 € / pro Person / pro Stunde.

* **Getränkepauschale beinhaltet:**

<i>Mineralwasser</i>	<i>Pils</i>
<i>Coco Cola</i>	<i>Altbier</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>Weißwein (Hausmarke)</i>
<i>Fanta</i>	<i>Rotwein (Hausmarke)</i>
<i>Sprite</i>	<i>Sekt (nach dem Sektempfang)</i>
<i>O- Saft</i>	<i>Kaffee</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>Espresso</i>

ZUSATZLEISTUNGEN				Kalkulation		
				Gäste	Anzahl	Summe
Stückpreis	Digestife	2,40 €				
Stückpreis	Longdrinks	6,00 €				
Stückpreis	Cocktails	7,00 €				
Sekt für Sektempfang		20,00 €	Flasche			
Stuhlhusse		4,00 €	Miet- und Reinigungsgebühr			
Stehtischhusse		8,00 €	Miet- und Reinigungsgebühr			
Kerzenständer groß	H 79 cm	10,00 €	inklusive Kerzen			
silberne Platzteller		3,00 €	Miet- und Reinigungsgebühr			
Tellergeld		2,00 €	pro Person bei mitgebrachtem Kuchen			

Gesamt:

SPEISEN

Stellen Sie sich Ihr individuelles Buffet oder Menü aus unseren Buffet- Menüangebot zusammen.





Buffetvorschläge

Lunch Buffet

Vorspeisen und kalte Gerichte

Schinkenauswahl mit Melone
Lachs Variationen aus dem Rauch mit Honig Senf Dip
Forellenfilets mit Meerrettich
Kalbstafelspitz mit Pesto und Tomaten

Warme Gerichte

Sonntagsbraten vom Rind oder Schwein
Buttergemüse und Kartoffelbrei
Gebratenes Zanderfilet auf Marillenkraut

Salate

Blattsalate, Feldsalat, Eisbergsalat, Eisbergsalat
mit Shrimps
Vinaigrette, Kräuter Dressing

Desserts

Birnen Tarte mit Vanilleschaum
Mousse au Chocolat
Rote Grütze
Vanilleeis

Brot und frische Brötchen

Butter und Frischkäse

34,50 € pro Person

Traumbodzeits - Buffet

Vorspeise und kalte Gerichte

Wachauer Winzerpastete mit Traubensalat
Gegrillte Melone mit Serranoschinken
New York Pastrami Sandwich
Lachstatar auf Sylter Schwarzbrot
Terrine von Zander und Bachsaibling
Carpaccio von Rinderfilet mit Parmesan
und feinem Olivenöl
Scampi in Ibericospeck gebacken

Warme Gerichte

Kalbsrücken am Stück gebraten
Sommergemüse und Kartoffelmuffin
Lachsschnitte in Kräuterrahmsauce Gemüsereis

Salate

Mangoldblättchen, Wiesensalate, Eichblattsalat,
Lollo Rosso, Lollo bianco, Latuga,
French Dressing, Kräuterdressing, Honig-Senf Dressing

Desserts

Salat von frischen Früchten
Cappuccino von Bitterschokolade
Apfel und Birnen Tarte mit Crème Fraîche
Mousse von Tahiti Vanille
kleine Küchlein von Zitrone
und Bitterschokolade mit Rosenblättern

Kleine französische Käseauswahl

Brotauswahl mit Hibiskussalzbutter, Kräuterbutter,
Frischkäse Dip, Ajoli, Olivenöl, Tomaten-Knoblauch Dip

53,50 € pro Person

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.

Vegetarische

Spinat-Gnocchi mit Tomate und Parmesan
Gemüselasagne

>>> **OPTION**<<<

Krefelder Rennbahn Gastronomie und Dienstleistungs GmbH | An der Rennbahn 4 | 47800 Krefeld
Tel: + 49 (0) 2151 598451 | Fax: +49 (0) 2151 598459 | Internet: www.krefelder-rennbahn.de
eMail: info@krefelder-rennbahn.de

Bankverbindung: Sparkasse Krefeld Kto: 134817 BLZ: 320 500 00
USt-Id-Nr.: DE267337968 Amtsgericht Krefeld: HRB 12613 Geschäftsführer: Volko Herdick



Buffetvorschläge

Niederrheinisches Buffet

Vorspeise und kalte Gerichte

Matjesfilets mit Apfelmeerrettich
Kasselerbraten mit Essiggemüse
Lachs in Weizenkorn gebeizt mit Honigsensauce
Kartoffelsuppe mit Mettwürstchen

Warme Gerichte

Krustenbraten mit Kartoffel-Specksalat
Putengulasch mit Butterspätzle
Kartoffel und Wurzelgemüsepfanne

Salate

Niederrheinische Salatmischung
mit Düsseldorfer Löwensenf Dressing

Desserts

Apfelkuchen mit Vanilleschaum
Rote Beerengrütze
Vanilleeis
Topfenmousse

Frischkäse mit Gartenkresse
Bauernbrote mit Schmalz und Kräuterbutter

32,50 € pro Person

Rennbahn Buffet

Vorspeise und kalte Gerichte

Artischockensalat mit Tomaten, Oliven, Tomaten
und Krebschwänzen
Bretonische Pastete auf Apfel – Mangosalat
Feldsalat mit Entensülze
Hausgebeizter Lachs in Aquavit mit Avocado und Orangen

Warme Gerichte

Roastbeef am Stück gebraten
Saisongemüse und Kartoffelgratin
Poulardenbrust in Prosecco und Rosmarin
Hochzeitsnudeln und Gemüsewürfel

Salate

Eisbergsalat, Feldsalat, Kräutersalate
Vinaigrette mit Olivenöl
Basilikum-Dressing
Tomaten Dressing
Matjessalat mit grünen Bohnen und Speck

Desserts

Mousse au Chocolat
Topfenmousse mit Erdbeeren
Zitronenkuchen und Schokoladenkuchen
Obstsalat von frischen Früchten

Feine Brotauswahl

Kräuterbutter, gesalzene Butter, Ajoli, Senf Honig Dip,
Salza Dip

42,50 € pro Person

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.

Buffetvorschläge

Italienisches Buffet

Vorspeise und kalte Gerichte

San Daniele Schinken aus Parma mit Melone
Frutti di Mare mit Olivenöl aus der Toskana
Lachs in Limonenöl mit Avocado und Orangen
Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola und Parmesan
Salat Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum)

Warme Gerichte

Rindfleisch in Barolo mit Safranrisotto
Italienisches Putenragout mit Pepperoni und Tagliatelle
Toskanagemüse

Salat

Römersalat, Eisbergsalat, Treviso, Rucola,
Basilikum Dressing, Tomaten Dressing

Desserts

Panna Cotta mit Blaubeeren
Himbeer Tiramisu
Schokoladenbiskuit mit Rosenblättern
Kleine italienische Käseauswahl

Italienische Brotauswahl

Ciabatta, Foccacia, Kräuterbutter,
Frischkäse Dip, Tomaten-Parmesan Dip,
Ajoli, Olivenöl

40,50 € pro Person

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.

3 Gänge Menüs

Menü I

In Reisflakes gebackene Scampi auf Salat „Kräuterwiese“

12,00 Euro

Gefüllte Maishuhnbrust in Estragonsahne
Sommergemüse und Butterkartoffelchen

17,00 Euro

Tonkabohnen Cremébrullée mit Mango
und Papaya

7,00 Euro

36,00 € pro Person

Menü II

Selleriesüppchen mit
schwarzem Trüffel

9,00 Euro

Roastbeef „rosa“ am Stück gebraten
gefüllte Gratinkartoffel und Kenia Böhnchen

20,50 Euro

Apfeltartemit Calvados
Creme Fraîche

7,00 Euro

36,50 € pro Person

Menü III

Frischer Spargel in Vinaigrette mit
Kochschinken Gelee
(Saison bedingt)!!!

11,00 Euro

Burgunderbraten (Schmorbraten in Rotwein)
frisches Saisongemüse
und Butterkartoffeln

17,50 Euro

Parfait von Tahiti-Vanille mit
frischen Erdbeeren

7,50 Euro

36,00 € pro Person

Menü IV

Bretonische Fleischpastete mit Thymian
Salat von Granny Smiths
in Creme Fraîche

9,50 Euro

Kalbsrücken in Morchelrahm
Kartoffelmuffin
und Wurzelgemüse

21,50 Euro

Sauerrahmeis mit Apfel
und Holunder

7,50 Euro

38,50 € pro Person

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.

4 Gänge Menüs

Menü I

Hähnchenleber Parfait „Ekerhart Wizigmann“
mit Nüsslalat

10,50 Euro

Schwarzwurzelsuppe mit
Schinkenockerln

7,50 Euro

Rinderfilet mit Hibiskustinte
Pak Choi Gemüse mit Thaiorchideen
und Kartoffelmuffin

23,50 Euro

Mousse von weißer Schokolade
mit Mohn und Grappa

7,50 Euro

49,00 € pro Person

Menü II

Roulade von Zander und Seibling
in Rieslingschaum

10,50 Euro

Frische Gnocchi mit Pilzen
und Parmaschinken

10,50 Euro

Kalbsrücken am Stück gebraten
Morchelrahmsauce, Wurzelgemüse
und Petersilienpüree

23,00 Euro

Schokoladenmalheur
mit Vanilleschaum und Blaubeeren

7,50 Euro

51,50 € pro Person

Menü III

Tatar vom Saibling mit Kräutersalat
und Wachtelei

10,50 Euro

Hochzeitssuppe mit gefülltem
Markknochen

7,50 Euro

Rindfleisch in Barologeschmort
Safranrisottound Romanescoröschen

17,50 Euro

Mousse au Chocolat
mit Heidelbeeren

7,00 Euro

42,50 € pro Person

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.

5 Gänge Menüs

Menü I

Kartoffel Espuma mit Bio Ei,
Speck und Trüffel

9,50 Euro

Rahmsuppe von der Brunnenkresse
mit Lachsspänen

7,50 Euro

Kabeljau in Speckkruste gebacken
mit Schnittlauchbutter

9,50 Euro

Rindermedaillon mit Portweinsauce
Kartoffelgratin und Gemüsespaghetti

23,50 Euro

Nougateis mit Erdnusskrokant
und Orangen

7,50 Euro

57,50 € pro Person

Menü II

Perlhuhn Pastete mit Gänseleber
und Trüffel

10,50 Euro

Esskastaniensuppe
mit ShitakePilzen

7,00 Euro

Heilbutt in
Rotweibutter

10,50 Euro

Rindermedaillon mit Portweinsauce
Kartoffelgratin und Gemüsespaghetti

23,50 Euro

Sauerrahm Eis mit Apfel
und Holunder

7,50 Euro

59,00 pro Person

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.

