



# *Leidenschaft für perfekte Events*

CINETOWER Alsdorf • DREHTURM Aachen • CATERING Service



## *Liebe Gäste,*

wir heißen Sie hiermit herzlich Willkommen bei der CINETOWER Gastronomie – dem Event & Catering Spezialisten der CINETOWER Gruppe – und möchten uns Ihnen gern vorstellen.

Wir arbeiten seit 1997 für das Wohl unserer Gäste: Kinobesucher, Naschkatzen und Cocktailfans sind jeden Abend herzlich Willkommen in unserem Restaurant Oscar´s und der Cocktailbar Plüsch. Eine urige Kneipe, die Partylocation O-Club und der Bankettraum Ballsaal sind ebenfalls rund um unseren denkmalgeschützten Alsdorfer Wasserturm gruppiert. „Nebenbei“ betreiben wir inzwischen das Aachener Pendant – den DREHTURM Aachen. Skydinner und Sonntagsbrunch sind dort unsere öffentlichen Veranstaltungen.

An beiden Standorten und außer Haus bieten wir unseren Service rund um Events & Catering an. Und ganz gleich, ob eine Party, eine Familienfeier oder ein Corporate Event im Mittelpunkt Ihres Auftrages an uns steht: Wir geben Ihnen mit unserem Team, unserer Erfahrung und individueller Wunscherfüllung unsere Rundum-Sorglos-Garantie. In unseren eigenen Räumen im CINETOWER Alsdorf, im DREHTURM Aachen oder einer Event-Location Ihrer Wahl.

Unsere folgende Bankettinformation enthält unsere beliebtesten Arrangements: Speisen & Getränke, Raum & Ambiente, Service mit Leidenschaft.

Wir wissen, es sind die großen und die kleinen Kleinigkeiten, die eine Veranstaltung zu einem perfekten Moment werden lassen. Und wir arbeiten mit Leidenschaft für diesen Augenblick.

Sprechen Sie mit uns über Ihre Feier und Veranstaltung, Ihr Fest oder Event. Wir freuen uns sehr auf Sie!

*Ihr Team der Cinetower Gastronomie*

# „Liebe geht durch den Magen.“

So banal und bekannt es klingen mag, so entscheidend sind die angebotenen Gaumenfreuden für das Gelingen einer Veranstaltung.

Bitte verstehen Sie alle folgenden Speisen als Vorschläge. Auf Wunsch kombinieren wir diese miteinander, fügen Ihr Lieblingsessen hinzu oder lassen andere Komponenten weg, ganz nach Ihrem Geschmack!

## Buffets

Sommerbuffets Seite 2  
Unsere Klassiker Seite 4

Winterbuffets Seite 10  
Partybuffet Seite 12

## Menüs

Klassisch & individuell Seite 16

## Fingerfood & Co

Fingerfood Seite 19  
Mitternachts-Snacks Seite 21  
Sandwiches & Snacks Seite 22  
Torten & Gebäck Seite 23



## Arrangements

Hochzeit Seite 13  
Brunch Seite 14

## Organisation

Ihre Veranstaltung Seite 28  
In unseren Händen Seite 31

## Getränke

a la Carte Seite 25  
Arrangements Seite 27

## Das Buffet

ist eine Symbiose verschiedener Produkte, Zubereitungsarten und Geschmackserlebnisse. Wir haben klassische Buffets zu verschiedenen Anlässen und Jahreszeiten für Sie in einer Auswahl zusammengestellt.



## Ihr Festmenü

Wählen Sie aus unseren Menüempfehlungen oder stellen Sie Ihr Lieblingsmenü ganz nach Wunsch und eigenem Gusto zusammen – unser Küchenchef und sein Team zaubern es meisterhaft auf Ihren Teller.



## Herzlicher Empfang

... oder krönender Abschluss!  
Unsere Fingerfoodkreationen regen den Appetit und lassen keine Wünsche offen.



# Buffet Sommerleicht

## Vorspeisen

Vitello Tonnato – Kalbfleisch auf feiner Thunfischcrème mit Kapernäpfeln und Zitrone  
Variation von Prosciutto di Parma und Schiffchen von der Cantaloupe Melone  
Artischockenherzen auf einem Carpaccio von luftgetrockneter Salami  
Kartoffel-Pesto-Salat mit Pecorino  
Romanasalat mit Kirschtomaten und Mini-Mozzarella, dazu zweierlei Dressings  
Rohkostplatte mit Kräuterschmand  
Körnerbaguette mit gesalzener Butter und Paprikamousse

## Hauptgänge

Geschmortes Schweinefilet auf gebratener Zucchini mit Pinienkernen  
Hähnchenbrust mit Feigen und glasierten Schalotten  
Kabeljaufiletts auf gebratenem Grünspargel mit frischer Ingwernote, Sojasauce & Sesamöl  
Neue Kartoffelchen, Penne rigate und Maultaschen mit Ricotta  
Hiesiger weißer Spargel (saisonal)  
dazu Sauce hollandaise und grüne Bärlauchsauce

## Desserts

Mascarpone-Himbeercreme mit Basilikum  
Früchte der Welt  
Mousse von weißer Schokolade  
Gepuderte Erdbeeren mit Vanilleeis

*Pro Person 34,00 €*

# Buffet Italiano

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderrücken, ganz klassisch mit Parmesan, Rucola und Zitronenspalten  
Gemischte Antipasti mit getrockneten Tomaten, Gemüse, Pilzen und Oliven  
Italienischer Salat nach Art des Hauses mit scharfer Rauke, Weintrauben, Tomaten & Büffelmozzarella  
Klassisches Salatbuffet mit allerlei Toppings, dazu Vinaigrette & Kräuterjoghurtdressing  
Ciabatta, Focaccia und Olivenbaguette  
mit Butter und verschiedene Tapenaden aus Oliven, Tomaten und Avocado

## Hauptgänge

Lammkeule mit frischem Rosmarin gebraten und am Buffet tranchiert  
Saltimbocca von der Pute mit Parmaschinken und Salbei  
Gratinierte Rahmkartoffeln  
Wildreisrisotto mit Pilzen der Saison  
Ratatouille a la cinema

## Die Pasta-Station

Ein Hochgenuss für Liebhaber frischer Pasta  
Hausgemachte Tagliatelle im ganzen Parmesanlaib mit duftendem Trüffelöl vereint  
dazu gegrillte Lachsfilets und Shrimps,  
Bärlauchpesto mit Pinienkernen und Rucola mit getrockneten Tomaten

## Desserts

Pannacotta auf Schokoladensauce  
Crème Caramel mit frischem Obst  
Hausgemachte Tiramisu  
Italienische Weincréme mit Marsala

*Pro Person 38,00 €*

# Buffet BBQ

## Vom Grill

Kleine Rumpsteaks mit Pfefferkörnern  
Lachsfilets und Blauschimmelkäse auf Paprika-Zucchini-Gemüse mit einem Schuss Sojasauce  
Marinierte Hähnchen und Schweinesteaks  
Schafskäse-Gemüsepäckchen mit Rosmarinhonig  
Würstchen & Grillfackeln mit Knusperbacon  
Hähnchen-Gemüse-Spieße

## Dazu

Berliner Kartoffelsalat & mediterraner Nudelsalat  
Italienischer Salat mit Römersalat, Rucicola, Radicchio, Cherrytomaten, Paprika & Gurken  
Balsamico- und Joghurtdressing  
Knoblauchbaguette und Partybrötchen  
Dazu schwarze und grüne Olivencrème, Guacamole, Bruschetta-Dip und Saucen-Auswahl

## Desserts

Hausgemachte Tiramisu  
Fruchtspieße mit Schokodip  
Vanille-Eiscreme mit Mandelkrokant

*Pro Person 30,50 €*

# Buffet Cinetower

## Vorspeisen

Kalt aufgeschnittener Rinderrücken in Apfel-Petersilien-Vinaigrette  
Eifler Landschinken mit Parmesan in gutem Olivenöl  
Linsensalat mit Lauchzwiebeln und Tomaten  
Endiviensalat in Kartoffel-Speck-Dressing mit Croûtons  
Hausgebeizter Lachs mit feinen Räucherfischen und Senf-Dillsauce  
Brot- und Brötchenauswahl, dazu Butter und Frischkäsecrème

## Hauptgänge

Gekrätertes Schweinefilet, dazu Pfeffer-Cognacrahm  
Geschnetzeltes von der Pute in Champignonsahne mit Creme fraîche  
Gebratenes Lachsfilet auf Bandnudeln mit Blattspinat mit Pinienkernen  
Gratinierte Rahmkartoffeln  
Pommes macaire  
Saisonale Gemüseauswahl

## Desserts

Hausgemachte Tiramisu  
Mousse au Chocolate  
Früchte der Welt und Vanille-Eiscreme

*Pro Person 32,00 €*



# Buffet Klassik

## Vorspeisen

Stremellachs, Makrele und Krabbencocktail, dazu Meerrettich-Orangensahne und Honigsenf  
Schweinerückenbraten auf Monschauer Senfsauce  
Spitzkohlsalat mit Curry-Hühnchen und Aprikosenspalten  
Saftige Strauchtomaten und Mozzarella mit Crema di Balsamico, Olivenöl & frischem Basilikum  
Salatbar mit gemischtem grünen Salat, Rohkost-Stiften, Tomaten, Gurkensalat und Oliven-Feta-Mix  
dazu Dips und Dressings  
Partybrötchen und Körnerbaguette mit Butter und Kräuterbutter

## Hauptgänge

Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert, dazu Barolojus  
Marinierte Schweinelendchen mit Pfeffersauce  
Zanderfilet auf Fenchel-Paprika Gemüse  
Kartoffelselleriepüree mit glasiertem Lauch und gratinierte Rahmkartoffeln  
Vegetarischer Bandnudelaufbau mit Blattspinat und Fetakäse  
Böhnchen im Speckmantel und Mandel-Brokkoli

## Desserts

Zweierlei Mousse au Chocolat mit Mango und Erdbeersauce  
Pfannkuchen mit Vanillecreme und Orangenlikör  
Ananas-Wassermelonensalat mit Basilikum

*Pro Person 35,00 €*

# Buffet Gala

## Vorspeisen

Ganzer Lachs „Bellevue“ mit Tranchen vom Graved Lachs, dazu feiner Sahnemeerrettich  
Bergischer Rauchschinken mit Cumberland sauce und Preiselbeeren  
Garnelensalat in Orangen-Cocktailcreme  
Gegrilltes Gemüse in Aceto balsamico mit Knoblauch und frischen Kräutern  
Bunte, jahreszeitliche Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten  
mit Joghurtdressing, French Dressing und Vinaigrette  
Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

## Hauptgänge

Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert, dazu Barolojus  
Gegrillte Lammkoteletts mit Romarinzitronensauce  
Gebratene Perlhuhnbrust glasiert mit Thymianhonig  
Zanderfilet auf Zucchini-Pappardelle mit Pinienkernpesto  
Waldpilzrisotto mit Pecorino  
Rosmarinkartöffelchen  
Ratatouille Jérôme

## Desserts

Früchtearrangement der Saison mit Basilikumzucker  
Limetten-Joghurt-Terrine auf Orangensalat  
Dunkle Schokoladenmousse  
Vanilleparfait mit zweierlei Kompott

*Pro Person 44,00 €*

# Buffet Klein & Fein

## Vorspeisen

Kartoffelsalat mit Schalotten, Tomaten und scharfer Rauke  
Tranchierte Hähnchenroulade auf Kräuter-Tomatencrème  
Feldsalat mit Croûtons, geröstetem Speck und Kartoffeldressing  
Herzhafte Brotauswahl mit Butter und Kräutersauerrahm

## Hauptgänge

Schweinekrustenbraten mit Schwarzbiersauce  
Putengeschnetzeltes in Champignonrahm  
Gratinierte Rahmkartoffeln  
Nuss-Spätzle  
Gemüse der Saison

## Desserts

Schokoladenmousse & Obstsalat

*Pro Person 24,00 €*

# *Rustikales Buffet*

## Vorspeisen

Kartoffellauchsuppe mit Crème fraîche  
Schiffchen von der Honigmelone mit Kernschinken  
Rosa gebratenes Roastbeef auf Senfschaum  
Geräucherte Putenbrust mit Früchten und Cocktailsauce  
Pochierter Lachs auf Endiviensalat mit Sauce Remoulade  
Salatbar mit Geflügelsalat, Rohkoststiften,  
Krautsalat mit Speck & Blattsalat mit verschiedenen Dressings  
Kernige Brotauswahl mit Butter und Schmalztöpfchen

## Hauptgänge

Klassische Rinderrouladen in Bratenjus  
Schweinebraten unter der Kräuterhaube gegart, dazu Cognacrahm  
Salzkartoffeln & Spätzle  
Gemüse der Saison

## Desserts

Blaubeerpfannkuchen auf Vanille-Quarksahne  
Frischer Obstsalat  
Stracciatella-Mousse mit Himbeerpüree

*Pro Person 32,00 €*

# Winterbuffet

## Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl & seinen Kernen  
Crêpe-Röllchen gefüllt mit körniger Senfcreme und Ardenner Schinken  
Im Ganzen pochierte Lachsforelle mit Gurkenschuppen  
Linsensalat mit Mango und Ziegenkäse  
Marinierte Wintergemüse und Crostini mit Paprikacrème  
Blatt- und Feldsalat dazu eingelegter Schafskäse mit Oliven, Croutons und dreierlei Dressings  
Brotkorb mit Körnerbrötchen, Landbrot, Butter und Sauerrahm

## Hauptgänge

Medaillons von der Schweinelende mit Champignonsahne,  
buntem Gemüse und Semmelknödeln  
Hähnchengeschnetzeltes nach Züricher Art mit Bandnudeln  
Gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut, dazu Kartoffelpüree  
Penne rigate mit Wintergemüse und Orangen Crème fraîche

## Desserts

Winterliche Tiramisu mit Öcher Printen  
Lebkuchen-Panna Cotta auf roter Beerengrütze  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Mousse au Chocolat

*Pro Person 29,50 €*

# Weihnachtsbuffet

## Vorspeisen

Nordsee-Fischerplatte mit Lachs, Heringssalat, Garnelen, Räucherfischen und Meerrettich  
Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Apfeldressing  
Waldpilzterrine im Schinkenmantel  
Roastbeef-Avocado-Carpaccio mit Chili-Honig  
Feldsalat mit Walnuss, Birne und Fenchel in Vinaigrette  
Mozzarella mit Tomaten in Basilikum-Olivenöl und Crema di Balsamico an Rucola  
Grüne Blattsalate mit würzigem Kernöl- oder Joghurtdressing  
Partybrötchen und Laugengebäck, dazu Butter und Schmalztöpfchen

## Hauptgänge

Weihnachtsgans mit Rotkohl und Semmeltaler  
Rinderschmorbraten in Rotweinsauce an Wirsing a la Crème und Rosmarin-Knoblauchkartöffelchen  
Schweinekrustenbraten an Kartoffelgratin und grünen Bohnen im Speckmäntelchen  
Käsespätzle mit Röstzwiebeln

## Desserts

Rote Grütze mit Vanille-Sauce  
Schokoladenkuchen auf zweierlei Kompott  
Glühweimousse  
Spekulatius-Mascarponecreme mit Orangenfilets

*Pro Person 36,50 €*

# *Kleines Partybuffet*

## Fingerfood (kalt)

### Wraps

mit Frischkäse, gegrillter Zucchini und Pinienkernen  
mit Hähnchenbrust, Paprikamousse und Cocktailtomate  
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan-Crème

### Körner-Partybrötchen

mit geräuchertem Lachs, gekochtem Ei, Kopfsalat und Sahnemerrettich  
mit Tomaten- und Mozzarellascheiben, Ruccola und Basilikum-Pesto

## Herzhafte Snacks (warm)

### Fruchtig scharfe Currywurst

Quiche Lorraine, traditionell mit Lauch, Speck und Schinken  
Suppe der Saison

## Desserts

Mousse von heller und dunkler Schokolade  
Fruchtsalat mit Vanillesauce

*Pro Person 22,50 €*

# Hochzeits-Arrangement

## Liebe geht durch den Magen

Zum Empfang: Fingerfood im Flying Service

\*

Am Abend: Drei-Gang-Bufferet „Klassik“ (oder vergleichbares Bufferet)  
mit großer Vorspeisenvariation, Hauptgängen und süßen Sünden zum Dessert

\*

Zu späterer Stunde: Fruchtig-scharfe Currywurst *oder* Käsevariation vom Brett

## Die Getränke-Auswahl im Arrangement für 10 Stunden

Prosecco, Weiß- und Rotwein  
Bitburger Pils, Sion Kölsch, Franziskaner Weizen  
Erfrischungsgetränke, alkoholfreies Bier und Säfte  
Kaffee, Espresso und Cappuccino

## Raum & Ambiente

Einrichtung des Raums nach Ihren Wünschen (mit vorhandenem Mobiliar)  
Ausgestattet mit Tischwäsche und Stehtischhussen  
Hochwertiges Porzellan und Glas, Servietten und Kerzen  
Menükarten und Buffetbeschilderung  
Technik soweit vorhanden

## Service mit Leidenschaft

Servicepersonal ist grundsätzlich im Angebot enthalten,  
nach 02:00 Uhr wird pro Stunde eine Servicepauschale i. H. v. 150,00 € berechnet

*Pro Person 85,00 €*



# Brunch Arrangement 1

## Frühstück

Krosse Brötchen und Croissants, Schinken, Wurst und Käsevariation  
Marmeladen und Honig, Müsli und Obst, Rührei mit Speck

## Vorspeisen

Putenbrust auf feiner Thunfischcreme  
Melonenschiffchen mit Ardenner Schinken  
Antipasti-Variation mit gegrilltem Gemüse, eingelegten Oliven und Pilzen  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum in Olivenöl  
Blattsalate mit Kräuterdressing

## Hauptgänge

Schweinerücken in der Kräuterkruste  
Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahm  
Gebratener Lachs mit Bandnudeln in Weißweinsauce  
Gratinierte Rahmkartoffeln  
Gemüseauswahl

## Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Hausgemachte Tiramisu

inklusive Getränke-Arrangement für 4 Stunden:  
Prosecco-Empfang, große Heißgetränke-Auswahl und Säfte vom Buffet

*Pro Person 26,00 €*

# Brunch Arrangement 2

## Frühstück

Krosse Brötchen und Croissants, Schinken, Wurst und Käsevariation  
Marmeladen und Honig, Müsli und Obst, Rührei mit Speck

## Vorspeisen

Rindercarpaccio mit Zitrone und Olivenöl, Parmesan, Honig-Balsamico und Rucola  
Räucherlachstranchen, marinierte Garnelen und Meeresfrüchtecocktail  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum in Olivenöl  
Linsensalat mit Mango und Räuchertofu  
Bunter Salat mit Romana, Spinat, Eisberg und Rucola, dazu Caesar´s Dressing mit Croutons  
Ciabatta, Butter und Olivenpesto  
Saisonale Suppe

## Hauptgänge

Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert, dazu Schalottenpreiselbeerfond  
Marinierte Schweinelendchen mit Pfeffersauce  
dazu Rosmarinkartoffelchen, Kartoffelgratin und saisonale Gemüseauswahl  
Pochierter Zander mit Gemüsestreifen, Pak Choi und Sojasauce  
Dazu gebratener Gemüsereis

## Desserts

Vanille- und Kokoseis mit Früchten  
Cappuccino-Mousse  
Mascarpone-Quark auf Fruchtjoghurt

inklusive Getränke-Arrangement für 4 Stunden:  
Prosecco-Empfang, große Heißgetränke-Auswahl und Säfte vom Buffet

*Pro Person 35,00 €*

# Menüs

## Frühling 1

Honigmelone und Parmaschinken  
auf kleiner Salatvariation mit Honig-Limettendressing  
\*\*\*

Kartoffel-Bärlauchsüppchen mit Petersilienwurzel und Crème fraîche  
\*\*\*

Hähnchenbrust an Frühlingsgemüse und Risotto mit Pecorino und Pinienkernen  
\*\*\*

Parfait von weißer Schokolade auf Kiwi-Carpaccio

*Zwei Gänge 19,50 €, drei Gänge 24,50 €, vier Gänge 30,50 €*

## Frühling 2

Fruchtiger Spinatsalat mit Orangenfilets, schwarzen Oliven und Parmesan  
dazu Balsamico-Dressing und Pinienkerne  
\*\*\*

Frühlingskräuterschaumsüppchen mit Paprika-Schafskäse-Crostini  
\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarinjus  
Serrano-Spargel und Bärlauchkartoffeln  
\*\*\*

Rhabarberküchlein mit weißer Schokoladenmousse

*Zwei Gänge 23,00 €, drei Gänge 28,50 €, vier Gänge 35,00 €*

# Menüs

## Sommer 1

Caipirinha-Lachs-Carpaccio an Salatbouquet mit Feigen-Senf-Dressing

\*\*\*

Minestrone mit frischen Kräutern

\*\*\*

Poulardenbrustrolade mit mediterraner Füllung und Salbei-Weißweinsauce  
an einem Gemüsebouquet und Fettuccine verde

\*\*\*

Geeistes Basilikumtörtchen mit Honig und Himbeeren

*Zwei Gänge 19,50 €, drei Gänge 24,50 €, vier Gänge 30,50 €*

## Sommer 2

Gefüllte Avocado mit Garnelencocktail & Walnüssen

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe (alternativ Brokkolicrèmesuppe) mit Noilly Prat und Chiliflocken

\*\*\*

Medaillons vom Rinderfilet  
auf Knoblauchkartoffelchen und gegrilltem Tomaten-Paprika-Gemüse

\*\*\*

Vanilleparfait auf Erdbeercarpaccio

*Zwei Gänge 23,00 €, drei Gänge 28,50 €, vier Gänge 35,00 €*

# Menüs

## Herbst / Winter 1

Feldsalat mit Ziegenkäse, Nüssen und Himbeervinaigrette

\*\*\*

Crèmesuppe vom Hokkaido mit seinem Öl und seinen Kernen

\*\*\*

Schweinefilet im Speckmantel mit Waldpilzen an Mangoldgemüse und Kräuterpüree

\*\*\*

Warmer Apfelstrudel mit hausgemachtem Honig-Vanilleeis

*Zwei Gänge 19,50 €, drei Gänge 24,50 €, vier Gänge 30,50 €*

## Herbst / Winter 2

Waldpilzterrinen mit Parmaschinken

\*\*\*

Schwarzwurzelsuppe mit Räucherlachs

\*\*\*

Medaillons vom Kalb in Rotweinjus an Rosmarinkartoffelchen und getrüffeltem Wirsing

\*\*\*

Spekulatius-Mascarponecreme auf roter Beerengrütze

*Zwei Gänge 23,00 €, drei Gänge 28,50 €, vier Gänge 35,00 €*

# Fingerfood

## Rustikales Baguette

mit Roastbeef und Knoblauchkräutersauce  
 mit Räucherschinken, Frischkäse und Honig  
 mit Hühnerbrust, Mayonnaise und Tomatenconfit  
 mit Schweinebraten, Mayonnaise, Thunfisch und Kapern  
 mit Zucchini- und Olivenmousse, Limone und Oliventapenade  
 mit Roquefort Edelschimmelkäse und pochiertes Ei mit Walnussöl  
 mit Thunfisch im eigenen Saft und gekochtem Ei mit Mayonnaise  
 mit Räucherlachs, Meerrettichcrème und Kresse  
 mit Nordseekrabbencocktail

je 1,95 €

## Pumpernickel

mit Räucherlachs und Frischkäse  
 mit grober Lebermousse  
 mit französischer Salami und saurem Gurkchen  
 mit saftigem Schinken und Kräuterquark  
 mit gebratener Blutwurst

je 1,95 €

## Im Weckglas

Entenbrustwürfel mit Gemüse der Saison  
 Kartoffelsalat mit Frikadellchen  
 Frischkäse-Bonbon mit geräuchertem Schinken  
 Maispoularde mit Mango und Böhnchen  
 Schweinebraten mit Olivenkruste auf Ratatouille  
 Matjestatar mit Gurkensalat und Äpfelchen  
 Geräucherte Wildgarnele mit Sweet-Chili-Sauce  
 Ziegenfrischkäse auf Ratatouille mit Honig  
 Geräucherter Lachs auf Zuckerbohnen-Salat  
 Mini-Büffel-Mozzarella mit Tomaten-Carpaccio  
 Fenchel Salat, eingelegt mit Safranfäden

je 2,95 €

# Fingerfood

## Warm

Saté Hähnchen-Spieß mit Erdnuss-Sauce	
Garnele auf Zitronengras-Spieß	
Mini-Frühlingsröllchen mit Asia-Dip	
Cevapcici mit Knobi-Sauce	
Fruchtigscharfer Currywurst-Piekser	
Mini-Quiche Lorraine, traditionell mit Lauch, Speck und Schinken	
Mini-Quiche mit Thunfisch, Kapern und Frischkäse	
Mini-Quiche mit Tomatenconfit, Büffelmozzarella und Basilikum-Pürée	je 2,95 €

## Petit Fours

Klassische Petit Fours mit Bisquit, Konfitüre, Marzipan und Schokolade	
Früchte Fours mit frischen Früchten im Schoko- oder Mürbeteigschälchen	je 2,25 €

## Süßes im Glas

Mousse von heller oder dunkler Schokolade	
Hausgemachte Tiramisu, klassisch oder sommerlich fruchtig	
Calvados-Mascarponecreme mit Mandelkrokant	
Vanillecreme mit Likör 43	
Mandelcreme mit Pistazien	
Creme Caramel mit frischen Obst und Maraschino	
Mascarpone-Himbeercreme mit Basilikum	
Pannacotta mit Fruchtspiegel oder Schokolade	je 1,95 €

Alle Desserts aus unseren Buffetvorschlägen richten wir auf Wunsch in kleinen Gläsern an.  
Der Aufpreis pro Person beträgt 2,50 €.

# Mitternachts-Snacks

## Käse vom Brett

Variation der beliebtesten Käsesorten  
mit Appenzeller, Manchego, Roquefort, Bergkäse und Tomme de Savoie,  
Weintrauben, Walnüssen und Feigensenf  
dazu frisches Baguette, Grissini-Stangen und Cracker

pro Person 5,50 €

## Ein Klassiker – Die Currywurst

Fruchtig, scharf oder extra scharf – immer ein Genuss  
dazu Partybrötchen oder Baguette

pro Person 4,50 €

## Aus der Suppenküche

Geflügelcremesuppe mit Curry  
Herzhafte Gulaschsuppe  
Gyrossuppe mit viel Sahne, typischen Gewürzen und Mais  
Kartoffel-Lauchsuppe mit Creme fraîche  
Käsecremesuppe mit Lauch und Gehacktes  
Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen  
Tomatencremesuppe mit einem Schuss Gin  
Spargelcremesuppe mit Spargelstücken  
Chili con Carne

dazu Partybrötchen oder Baguette

pro Person 4,00 €



# Belegte Brötchen und gefüllte Wraps

[z.B. für Ihre Tagungspause, in Kombination mit Gebäck, Suppen und/oder Käse]

## Malz-Brötchen

Halbes Brötchen

mit Holländer Käse, Salami, gekochtem & rohem Schinken oder Schinkenwurst

1,50 €

mit Camembert, Ei, Roastbeef, Räucherlachs oder Mett

2,00 €

## Party-Körnerbrötchen

Brötchen „klein&rund“ Mohn/Sesam/Sonnenblumenkerne

mit geräuchertem Lachs, gekochtem Ei, Kopfsalat und Sahnemeerrettich

2,95 €

mit Schinken und Käse, Eisbergsalat, Remoulade und gehobeltem Parmesan

2,85 €

mit Tomaten- und Mozzarellascheiben, Rucola und Basilikum-Pesto

2,70 €

## Wraps

Halber Wrap (Gefüllte Weizentortilla)

mit Frischkäse, gegrillter Zucchini und Pinienkernen

mit Hähnchenbrust, Paprikamousse und Cocktailtomate

mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan-Crème

3,00 €

# Torten und Gebäck

## Gebackene Kuchen vom Blech (10 Stücke)

Sandkuchenschnitten mit Aprikosen oder Rhabarber,  
Kirsch- oder Apfelstreusel mit Vanillecrème  
Eierschecke, Bienenstich, Apfelweincrèmeschnitten  
Baiserschnitten mit Stachel- oder Johannisbeeren je 24,00 €

Schlagsahne am Buffet 7,50 €

## Obst-Torten (12 Stücke)

Erdbeer- Himbeer- oder Obstsalattorte  
Orangen Apfel, Makronen Apfel, Florentiner Apfel je 39,00 €

## Frische Sahnetorten mit Baumkuchenrand (12 Stücke)

Käsesahne mit Sauerkirschen, Schokoladensahne, Latte Macchiato, Eierlikör-Mohnsahne,  
Erdbeeryoghurtsahne, Orangensahne mit Mousse au Chocolat, Birnen-Stracciatellasahne,  
Kiwi-Passionsfruchtsahne, Champagnersahne, Amarettosahne mit Amarenakirschen,  
Haselnuss- oder Walnusssahne, Himbeer- oder Pfirsichjoghurtsahne,  
Aachener Printensahne mit Marzipandecke, Johannisbeerbaisersahne je 39,00 €

## Petit Fours

Klassische Petit Fours mit Bisquit, Konfitüre, Marzipan und Schokolade  
Sommer-Petit Fours im Schoko- oder Mürbeteigschälchen garnierte frische Früchte je 2,25 €

Unsere Torten und Petit Fours bekommen wir aus Meisterhand, von unserem Exklusiv-Partner Café Middelberg.

Auf Wunsch können Sie Ihre Torten und Kuchen auch selbst mitbringen, in diesem Fall erheben wir einen Gedeckpreis von 1,50 € pro Person.

# Getränke

Die perfekte Ergänzung zum kulinarischen Genuss bildet die richtige Auswahl an Getränken. Außergewöhnlich, extravagant und stets kreativ sind z.B. unsere fruchtigen und thematisch auf Ihre Veranstaltung abgestimmten Cocktailkreationen. Dass wir darüber hinaus eine große Bandbreite an deutschen und internationalen Weinen, Spirituosen, Bieren und alkoholfreien Getränken für Sie zur Auswahl anbieten, ist selbstverständlich.

## Unsere Empfehlungen zum Empfang

Hugo´s Prosecco, Soda und Holunderblütensirup auf Minze und Limette	0,15 l	5,00 €
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Eiswürfel und ein Schuss Soda	0,15 l	5,00 €
Tante Lilli Lillet blanc, Prosecco, ein Schuss Soda mit Rosmarin und Gurke	0,15 l	5,00 €
Inge Ingwer, Leuterzucker und Zitrone mit Minzblättchen, Mineralwasser und Prosecco	0,15 l	5,00 €

## Schaumweine

Henkell blanc de blancs - fruchtig-prickelnde Premiumcuvée	0,10 l 0,75 l	3,50 € 22,00 €
Viva Frizzante Leichter, perliger Prosecco, trocken	0,10 l 0,75 l	3,00 € 20,00 €
Moet et Chandon - Brut Imperial - die Standard Cuvée des Hauses - ein spritziger Champagner mit delikaten Fruchtaromen, reifem Körper und leichten Hefetönen	0,75 l	59,00 €

## Weißweine

Chardonnay VdP d'Oc, Domaine Montrose, Languedoc-Roussillon  
Helles, strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen.  
Delikates Bukett nach Apfel, Birne mit feiner Exotik.  
Am Gaumen ganz klar und elegant, saftig und lebendig,  
ohne Einfluss von Eichenholz.

0,75 l 18,00 €

Burgfräulein Grauburgunder QbA, Burgfräulein Eigenmarke, Markgräflerland  
Verführerischer Duft nach Aprikosen und Honig, am Gaumen bemerkenswert  
voll. Geradlinig, süffig, mit schöner, exotisch anmutender Frucht,  
nicht zu schwer, aber eben auch nicht belanglos.  
Hier kann so mancher blasse Pinot Grigio der gleichen Preisklasse  
die Burg verlassen.

0,75 l 21,00 €

## Rosé

Vigne Nuove Cerasuolo Montepulciano D'Abruzzo DOC, Valle Reale, Abruzzen  
Welch ein Farbenspiel: Der lebendige rötliche Ton mit seinen durch-  
schimmernden violetten Reflexen, ein Tanz der Farben kennzeichnet  
diesen Wein. Und sein Geschmack. An der Nase zeigen sich klassische  
Bonbon-Aromen und auch aromatische Noten von Wildkirschen, während  
am Gaumen eine angenehme Frische und Trinkbarkeit Freude bereiten.

0,75 l 22,00 €

## Rotweine

Verema Joven Tempranillo D.O. Rioja, Vicente Gandia, Rioja  
Tief dunkelrote Farbe mit violetten Anklängen. Intensive Nase nach reifen  
roten Beeren, mit feinen Röstaromen und leichter Kakaonote.  
Am Gaumen gut strukturiert, intensiv fruchtige Anklänge nach Kirschen  
und Brombeeren.  
Feine Schokoladen- und Würznoten bilden das Finale im Abgang.

0,75 l 18,00 €

Rawson`s Retreat Shiraz Cabernet, Penfolds, South Eastern Australia  
Diese Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Syrah (Shiraz) zeigt sich  
dunkelrubinrot, mit reichhaltigem Bukett nach Zwetschken, Gewürznelken  
und reifen Kirschen.  
Am Gaumen saftig und geschmeidig mit kräftigem Körper und weichen  
Tanninen, im Abgang mit feiner und exotisch-würziger Aromatik.

0,75 l 22,00 €



## Biere & Erfrischungsgetränke

Bitburger oder Kölsch und Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,30 l	2,50 €
Erfrischungsgetränke: Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Wasser	0,30 l	2,60 €
Tischwasser: Apollinaris Selection oder Silence	0,75 l	5,20 €
Espresso	Tasse	1,90 €
Kaffee	Tasse	2,00 €
Latte Macchiato	Glas	2,90 €

## Longdrinks, Schnaps & Cocktails

Longdrinks z.B. Bacardi Cola, Wodka Lemon, Campari Orange	0,15 l	3,50 €
Longdrinks z.B. Whiskey Cola oder Wodka Red Bull	0,15 l	4,00 €
Digestifauswahl eine große Auswahl an Kräuterbitter, Grappa, Weinbränden und Obstbränden je nach Wahl zwischen 2,50 € und 4,00 €		
Cocktails mit besten Spirituosen, Säften und Smoothies	0,30 l	ab 5,80 €

# Getränke-Arrangements

## Arrangement 1

Weißwein (Chardonnay VdP d'Oc)		
Rotwein (Alta Rio)		
Bitburger Pils und Sion Kölsch vom Fass, Erfrischungsgetränke & Säfte		
Weizenbiere und alkoholfreies Bier		
Heißgetränke (Cafe, Espresso, Latte Macchiato etc.)	für 7 Stunden	28,00 €
	für 8 Stunden	31,00 €
	für 9 Stunden	33,00 €

## Arrangement 2

Arrangement 1 zzgl. Sekt oder Prosecco und Aperol Spritz,		
Longdrinks mit Smirnoff Vodka, Gordon ´s Dry Gin und	für 7 Stunden	31,00 €
Bacardi Superior	für 8 Stunden	34,00 €
	für 9 Stunden	36,00 €

## Arrangement 3

Arrangement 2 zzgl. Premium-Longdrinks mit Johnny Walker		
und Red Bull sowie Schnäpse (Digestifauswahl)	für 7 Stunden	33,00 €
	für 8 Stunden	36,00 €
	für 9 Stunden	38,00 €

## Arrangement 4

Arrangement 3 zzgl. fünf Cocktails mit und zwei ohne Alkohol	für 7 Stunden	36,00 €
{freie Auswahl}	für 8 Stunden	39,00 €
	für 9 Stunden	41,00 €

(Preise pro Person)

# Events in der Cinetower Gastronomie

## Raubereitstellung

Wir erheben keine klassischen Miet-, Neben- und Reinigungskosten für unsere Banketträumlichkeiten. Die Nutzung ist allerdings freitags und samstags (der Ballsaal auch sonntags morgens) an die Erreichung eines raumspezifischen Mindestumsatzes gebunden:

Mindestumsatz	regulär	im Dezember
Ballsaal und O-Club	1.000 €	2.500 €
Ballsaal sonntags	750 €	750 €
Turmkneipe	650 €	1.250 €
Plüsch	2.000 €	2.500 €
Oscar´s	auf Anfrage	auf Anfrage

Bei Nichterreichen des Mindestumsatzes würde die Differenz als Mietpreis berechnet.

## Dekoration und Ambiente

Mit modernem oder klassischem Interieur schaffen wir das Ambiente, das Ihrer Veranstaltung einen würdigen und thematisch stimmigen Rahmen verleiht.

Für den gewünschten Raum (ausgenommen Kinosäle) inklusive Standardbestuhlung, Tischwäsche, Porzellan, Besteck und Gläser, vorhandener Technik und Hintergrundmusik, Nebenkosten und Endreinigung erheben wir pauschal 2,50 € pro teilnehmender Person.

Weitere Wünsche erfüllen wir gern. Zum Beispiel:

Bankettstuhl mit weißer Husse	je 4,00 €
Stehischhuse	je 7,50 €
Menükarte	je 3,00 €
Frischblumen oder individuelle Dekoration	nach Absprache



## Unterhaltung und Technik

DJ inkl. Nutzung unserer Musikanlage (im Ballsaal, O-Club und Turm)  
richtet sich individuell auf Ihre Musikwünsche ein, Mindest-Buchungszeit: 5 Stunden      Std. á 59,50 €

Lautsprecheranlage, Mikrofon und Mischpult  
mit Anschlussmöglichkeiten Cinch und Klinke für eigene Geräte / eigenen DJ      75,00 €

Lichtstativ zur Beleuchtung der Tanzfläche (im O-Club nicht erforderlich)      25,00 €

Funkmikrofon      35,00 €

Beamer      75,00 €

Leinwand      25,00 €

Bei privaten Feiern stellen wir ein Mikrofon kostenlos, Beamer und Leinwand zum halben Preis bereit.

## Service mit Leidenschaft

Bei einer Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten steht geschultes und freundliches Servicepersonal während der Gesamtveranstaltung zur Verfügung und ist in unserem Angebot enthalten.

Ab 02:00 Uhr wird eine Servicepauschale i. H. v. 150,00 € pro angefangener Stunde berechnet.

## Veranstaltungsplanung

Zur Orientierung und Zeitplanung bis zum Veranstaltungstag:

Frühzeitig	Besichtigung und Reservierung des gewünschten Raumes
6 - 8 Wochen vorher	Gemeinsame Festlegung der Speisen- und Getränkeauswahl sowie gewünschter Raumeinrichtung
10 Tage vorher	Anzahlung i. H. v. 50 % der geschätzten Gesamtsumme
7 Tage vorher	Angabe der genauen Gästezahl
1 Tag vorher	Anlieferung von Kuchen oder Dekoration möglich
Am Veranstaltungstag	Genießen Sie den Rundum-Sorglos-Service bei Ihrer Veranstaltung. Unsere Gastronomieleiterin Pauline Bartnicki und/oder ein Chef de Rang stehen bei jeglichen Fragen und Wünschen zur Verfügung.
10 Tage nachher	Ausgleich der Endrechnung





## *Events im Drehturm Aachen*

Das Cinetower Team pendelt wöchentlich von Wasserturm zu Wasserturm und arbeitet mit Leidenschaft an der Umsetzung öffentlicher Veranstaltungen, privater Feiern und Corporate Events. Ob Hochzeit, Tagung oder Weihnachtsfeier, von 20 bis 100 Personen bietet die "Beletage" Rundum-Gemütlichkeit in modernem Ambiente.

### **Feiern Sie auf dem höchsten Punkt der Kaiserstadt**

Unternehmen Sie mit uns einen kleinen Ausflug in die Geschichte der Stadt Aachen. 1958 war es, als mit dem Bau des runden Turmes auf dem Lousberg begonnen wurde. Nach zwei Jahren Bauzeit nahm der Wasserturm seine Arbeit auf und sorgte für genügend Druck in den Leitungen der Kaiserstadt. In den 70er-Jahren eröffnete dann auf der obersten Etage das Dreh-Restaurant mit Rundum-Außenplattform. Es wurde für Generationen von Öchern zu einem fast schon magischen Ort, an dem der wundervolle Panorama-Ausblick über ganz Aachen genossen wurde - ganz bequem im Sitzen - und drehend natürlich!

Das erst kürzlich rundum erneuerte Restaurant ruht auf einer drehbaren Bodenplatte, die in 56 Minuten die vollständige Rundumsicht auf Aachen und die Euregio präsentiert.

Dieser Ort ist ein Platz für besondere Momente. Ihren Moment!

Wir informieren Sie gern über alle Details. Fordern Sie noch heute unser Faktenblatt zum Drehturm Aachen an.

## *Events außerhalb der Turm-Mauern*

Sie genießen die Komplett-Betreuung in den Bereichen Catering, Dekoration, Künstler & Programm sowie passende Technik, können aber ebenso gern nur einen Bereich des Leistungsangebots auswählen, zum Beispiel die kulinarische Vielfalt im Bereich Speisen & Getränke.

Unser Team unterstützt Sie genau an den Stellen, an denen Sie es benötigen. Mit genau dem individuellen Service, den Sie wünschen.

Wir finden gemeinsam Ihre Traumlocation und unterbreiten Ihnen gern unser individuelles Angebot.



## *Ihr perfekter Moment*

Hat unser erster Eindruck Ihre Erwartungen erfüllt?

Dann sprechen Sie mit uns über Ihre Ideen zum geplanten Event. Wir beraten Sie gerne und freuen uns, wenn wir für Ihre Veranstaltung ein verlässlicher Partner sein dürfen.

### **CINETOWER Gastronomiebetriebe GmbH**

Hubertusstr. 13 • 52477 Alsdorf

Eingetragen beim Amtsgericht Aachen HRB: 7064 • Steuernummer: 202/5727/0228

Geschäftsführer: Stefan Hanrath

[www.cinetower-events.de](http://www.cinetower-events.de) • 02404 9099190 • [momente@cinetower.de](mailto:momente@cinetower.de)

### **Ihr Event ist in den besten Händen bei:**

Yvonne Gäbler

Bereichsleitung CINETOWER Events & Catering

Telefon: 02404 9099200

Mobil: 0163 5909941

Email: [gaebler@cinetower.de](mailto:gaebler@cinetower.de)