VERLEIHSERVICE

- Bierkrüge und Gläser
- Stehtische
- Bierzeltgarnituren
- Zelte und Pavillons
- Sanitärtrailer
- Heizstrahler und Gasöfen
- Grills und Smoker
- und vieles mehr...

Jetzt unverbindlich informieren!
info@altesrathauskaarst.de

LICHT- & TONTECHNIK

- Beschallungsanlagen & Mikrofonierung
- Professionelles DJ Equipment
- umfangreiche Beleuchtungstechnik für Locations und Tanzflächen
- Bühnentechnik
- Nebel und Konfetti Effekte
- Band und DJ Vermittlung

Wir freuen uns auf Sie!
0163 / 2379397

KÄLTEGENUSS

- Kühlwagen
- Ausschankwagen
- Theken
- Bars
- Zapfanlagen
- und vieles mehr...

Altes Rathaus

Der All-Inclusive-Service für Ihre Veranstaltung

WIR UNTERSTÜTZEN SIE BEI DER PLANUNG + KONZEPTION IHRES EVENTS.

Unser professionelles Veranstaltungsteam berät Sie gerne bei der Konzeption, Planung und Gestaltung Ihres Events! Ob private Feier, Business-, Sportevent oder Stadtfest – wir setzen als Veranstaltungs- & Getränkeservice neue Maßstäbe.

ALLES AUS EINER HAND | AUF- & ABBAUSERVICE
ANLIEFERUNGS- & ABHOLSERVICE | HOHE VERFÜGBARKEITEN
KEINE VERPACKUNGSEINHEITEN | ABHOLLAGER
TOP-BERATUNG | PREISE INKL. REINIGUNG

★ Im Herzen von Kaarst ★

Altes Rathaus

Rathausstr. 3, 41564 Kaarst

Restaurant | Bar | Event-Veranstaltungen

altesrathaus-kaarst.de | /altes.rathaus.16 | 02131 | 7428536

Ob Hochzeiten, Geburtstage, Taufen oder Jubiläen - Das Alte Rathaus Kaarst bietet den passenden Rahmen für jedes Event. Sie profitieren von unserer erstklassigen Beratung, unserem aufmerksamen und freundlichen Servicepersonal und einer Planung ganz nach Ihren Wünschen.

Dazu ein kulinarisches Angebot, das Ihren Gästen wahre Gaumenfreuden bereiten wird. Ob Sie zu zweit oder mit 60 Personen feiern - ein Erlebnis wird es auf jeden Fall.

Sprechen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie!

Event-Veranstaltungen • Catering • Vermietung

Foodstop

Hauseigene
Flammkuchen

by Altes Rathaus
www.altesrathaus-kaarst.de

Flammkuchen APFEL A)
mit süßer Crème G), Apfelscheiben, Zucker und Zimt
€ 7,50

Flammkuchen CHAMPIGNONS A)
mit Crème G), Speck 2) 3), Lauch und frischen Champignons
€ 8,50

Flammkuchen ELSASS A)
mit Crème G), Speck 2) 3) und Lauch
€ 7,90

Flammkuchen SALAMI A)
mit Crème G), Mozarella G), Peperoni und Salami 1) 2) 3)
€ 8,90

Flammkuchen HAWAII A)
mit Crème G), Schinken 2) 3), Ananas und Käse G)
€ 8,90

Flammkuchen LACHS A)
mit Crème G), Lauch, Lachs D) und Dill
€ 9,90

Flammkuchen RUCOLA A)
mit Crème G), Rucola, Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan C) G)
€ 9,50

Flammkuchen GRIECHISCH A)
mit Crème G), Oliven 1), Peperoni und Ziegenkäse G)
€ 9,50

Flammkuchen KÄSE A)
mit Crème G), Speck 2) 3), Lauch und Käse G)
€ 8,50

Flammkuchen PARMA A)
mit Crème G), Rucola, Parmaschinken 2) 3) und gehobeltem Parmesan C) G)
€ 9,90

Flammkuchen THUNFISCH A)
mit Crème G), Peperoni, Oliven 1), Zwiebeln und Thunfisch D)
€ 9,50

Flammkuchen VEGETARISCH A)
mit Crème G), Lauch, bunten Paprika und frischen Champignons
€ 8,50

Flammkuchen ZIEGENKÄSE A)
mit Crème G), Spinat, Ziegenkäse G) und Cocktailtomaten
€ 9,50

Unsere Flammkuchen werden stets frisch zubereitet

Es könnte daher zu kleinen Verzögerungen kommen

Außergewöhnliches Catering?

Unser Servicepersonal versorgt Sie und Ihre Gäste mit Ihrem gewählten Servicekonzept. Buchen Sie unseren Foodstop für Ihre Firmenveranstaltungen, Geburtstage, Hochzeiten, sowie alle sonstigen Events. Sie wählen einfach vorher eines unserer Konzepte bestehend aus: Flammkuchen, Nudeln, Hotdogs, Pizza oder heiße Waffeln. Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot für das jeweilige Konzept.

Auf den Bauernhöfen im französischen Elsass wurde vor 100 Jahren im hauseigenen Ofen das Brot gemacht.

Um die Hitze des Ofens zu prüfen, wurden zuvor Teigstücke ausgerollt und bei noch loderndem Feuer gebacken. Eines Tages kam man auf die Idee, die ausgerollten Teigstücke mit Crème, Zwiebeln und Speck zu belegen. Entstanden war eine Delikatesse, la „Tarte Flambée“ – der Flammkuchen.

Noch heute ist es im Elsass Tradition, den Flammkuchen in geselliger und fröhlicher Runde zu genießen. In 6 bis 8 Stücke zerteilt, wird er auf dem Holzbrett serviert. Jeder am Tisch rollt sich sein Stück zusammen und verspeist es aus der Hand – bon Appétit!

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff (en), 2) mit Konservierungsstoff (en), 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker (n), 5) mit Schwefeldioxid, 6) mit Schwärzungsmittel, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben), 13) gewachst (wenn Oberflächen von frischen Früchten derart behandelt wurden), 14) Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz. *Allergene:* A) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme), B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M) Lupinen, N) Weichtiere. **Auf Nachfrage hat unser Servicepersonal ein genaues Zutatenverzeichnis greifbar.**

Foodstop
Hauseigene
Flammkuchen
www.altesrathaus-kaarst.de

Great taste
Good Food!
Event-Veranstaltungen • Catering • Vermietung
Foodstop
Hauseigene
Flammkuchen
Altes Rathaus

Food stop
Hauseigene
Flammkuchen
Altes Rathaus

Miet mich! 02131/7428536
Foodstop
Hauseigene
Flammkuchen
Flammkuchen APFEL A)
€6,50
Flammkuchen CHAMPIGNONS A)
€7,90
Flammkuchen ELSASS A)
€7,50
Flammkuchen SALAMI A)
€8,50
Flammkuchen HAWAII A)
€8,50
Flammkuchen LACHS A)
€9,90
Flammkuchen RUCOLA A)
€9,50
Flammkuchen GRIECHISCH A)
€8,90
Flammkuchen KÄSE A)
€7,90
Flammkuchen PARMA A)
€9,90
Flammkuchen THUNFISCH A)
€8,90
Flammkuchen VEGETARISCH A)
€7,90
Flammkuchen ZIEGENKÄSE A)
€8,90
www.altesrathaus-kaa

Miet mich! 0163/2379397
Foodstop
Hauseigene
XXL-Hotdogs
Premium Qualität!
MEGA-SIZE 24 cm
XXL-Hotdog „CLASSIC STYLE“ A)
€ 5,90
mit dänischem Gurkensalat, Remoulade G) J), Ketchup J), Senf G) J),
Röstzwiebeln A) und Zwiebeln
MEGA-SIZE 24 cm
XXL-Hotdog „NEW YORK CITY“ A)
€ 6,90
mit Senf G) J), Sauerkraut, Zwiebelsauce A) G) J)
und Lauchzwiebeln
MEGA-SIZE 24 cm
XXL-Hotdog „MEXICAN STYLE“ A)
€ 7,90
mit Chili con carne A), Sour Creme, Cheddarkäse G)
und Lauchzwiebeln
MEGA-SIZE 24 cm
XXL-Hotdog „SPECIAL HOUSE“ A)
€ 8,00
mit süß-scharfem Rindfleisch mit Chili, Ingwer und Knoblauch,
Salsasauce, Cheddarkäse G) und Frühlingszwiebeln
www.altesrathaus-k

Foodstop
auseigene
XL-Hotdogs
-Hotdog „CLASSIC STYLE" €5,90
-Hotdog „NEW YORK CITY" €6,90
-Hotdog „MEXICAN STYLE" €7,90
-Hotdog „SPECIAL HOUSE" €8,00
Foodstop
Hauseigene
Flammkuchen
Altes Rathaus 5

Food
stop
Hauseigene
Flammkuchen
by Altes Rathaus
Altes Rathaus