

Sehr verehrte Gäste,

herzlich Willkommen im anno, dem Restaurant mit Charme und Charakter im wunderschönen St. Anno Park gelegen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine kleine Auswahl aus unserem kulinarischen Repertoire.

Mit dieser Auswahl möchten wir Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung behilflich sein und Sie auf dem Weg zu einem erfolgreichen Gelingen begleiten.

Selbstverständlich sind wir gerne bereit, auf Ihre ganz persönlichen Vorstellungen, Wünsche und Anregungen einzugehen, um Ihnen Ihr ganz persönliches Menu oder Buffet zu gestalten.

Wir freuen uns schon heute, Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Mit kulinarischen Grüßen

Alexander Winter  
Küchenchef



Gültig ab Januar 2011. Ältere Bankettmappen verlieren Ihre Gültigkeit

## Seit dem 10.01.2011 bietet Ihnen das anno auch ein außergewöhnliches neues Mittags-Bufferet

### **Unkompliziert – Schnell – Günstig – Besonders**

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenu selbst zusammen. Angerichtet in kleinen Portionsgrößen sowohl als Vorspeise, Hauptgang oder Dessert. Warm und/oder kalt, kein Problem, Sie entscheiden selbst. Bei Preisen ab 0,50 € pro Portion und gestaffelt in 50 Cent-Schritten haben Sie die Wahl wie groß Ihr Appetit ist und wie voll Ihre Geldbörse bleiben soll.

Wir bieten Ihnen täglich wechselnde Gerichte, aber auch Standards, mit wöchentlichen Höhepunkten.

Ihr Tablett ist voll - bestellen Sie Ihre Getränke direkt am Buffet – Zahlen Sie an der Kasse – nehmen Sie Platz und genießen Sie den Rest Ihrer verbleibenden Zeit mit Freunden oder Kollegen.

*Unser Special:* Ab 7,00 € Speisenwert, erhalten Sie ein Softgetränk nach Wahl, gratis.

An den einmal im Monat stattfindenden Galadinner Tagen servieren wir Ihnen an Stelle des Lunchbuffets unseren „Spezial-Tag“. Zum Beispiel „Pasta-Tag“, „Schnitzel-Tag“, oder ähnliches.



**Suppen:**

Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz  
feines Gemüse

EUR 7,90

\*

Essenz von der Roma Tomate mit frischen Kräutern und Ricotta Ravioli

EUR 8,20

\*

Thai Kokosnuss Suppe mit Zitronengras  
und Shi-Take Pilzen

EUR 7,20

\*

Cremesuppe vom Hokaidokürbis  
mit Kernöl

EUR 6,90



## Zwischengerichte:

Hausgemachte Fettucine mit Trockentomaten und Kräuterschaum

EUR 8,20

\*

Gebratene Kräutersaitlinge mit Bärlauch Pesto und Schupfnudeln

EUR 9,50

\*

Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Zucchini-Kartoffelragout und frischem Peccorino

EUR 14,90

\*

Saftiges Risotto  
mit Rucola  
und sautierten Riesengarnelen

EUR 16,40



## Fischgerichte:

Gebratene Wolfsbarschfilets  
auf Staudensellerie-Kirschtomatenragout  
Thymianbratlinge

EUR 19,30

\*

Gegrilltes Thunfisch Steak an lauwarmem Kartoffel-Artischocken Salat  
dazu Paprika Salsa

EUR 22,80

\*

Pochiertes Lachsrollchen mit Sauerampfer Beurre-blanc  
Blattspinat und Wildreis

EUR 19,20



## Hauptgerichte:

Kalbsgulasch mit Pfifferlingen  
Butterspätzle und grünem Spargel

EUR 18,20

\*

Straussen Steak mit Balsamico Jus  
Süßkartoffel-Ragout und Brokkoli

EUR 19,60

\*

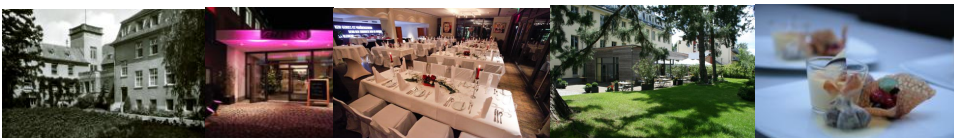
Saftige Medaillons von der Schweinelende  
mit geschmorten Karotten  
Kartoffel-Oliven Püree

EUR 16,80

\*

Rosa gebratener Lammrücken  
Rosmarinjus  
Ratatouille Gemüse  
Kartoffelgratin

EUR 23,90



## Dessert:

Ananas Carpaccio mit Cuba Libre  
Eiskrem

EUR 7,10

\*

Mousse von weißer und dunkler Schokolade  
an Mango Kompott

EUR 6,90

\*

Weißer Schokoladen Crème brûlée  
mit Himbeeren

EUR 7,30

\*

Dessertvariation  
"anno"

EUR 8,90



## Büffet 1

### Vorspeisen

Auswahl erlesener Blatt und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

\*

Roastbeef vom Jungrind  
in Tomatenvinaigrette

\*

Avocado und Shrimp Cocktail

\*

Marinierte Glasnudeln im Salatblatt mit geräucherter Entenbrust und Erdnussbutter Dip

\*

Hausgebeizter Lachs mit Gurken-Avocado Salsa

\*

Geflügelsalat mit Mango und Koriandervinaigrette

### Suppe

Klare Tomatensuppe mit Basilikum

### Hauptgänge

Filetspitzen vom Rind in Dijon-Senfsauce

Marktgemüse, Butterspätzle

\*

Saltimbocca von der Pute  
auf Tomatenreis

### Desserts

Crème Brûlée

\*

Zweierlei Schokoladenmousse  
an Mango Kompott

\*

Internationale Käseauswahl vom Brett  
mit Trauben

EUR 41,00



## Büffet 2

### Vorspeisen

Auswahl erlesener Blatt und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

\*

Erlesenes aus nordischen Räucherammern

\*

Gebratene Riesengarnelen in Pesto Schaum

\*

Gegrillte Gemüse mit Basilikum  
in Olivenöl

\*

Tomaten-Apfel Salat mit gegrilltem Feta Käse

\*

Kalbsfleisch Röllchen gefüllt mit Frischkäse und Trockentomaten

### Suppe

Geflügelcreme mit Perlgraupen

### Hauptgänge

Frisches aus Fluss und Meer  
auf Gemüsereis

\*

Rücken vom argentinischen Weideochsen

Rosmarinjus

Caponata Gemüse, Kartoffelgratin

\*

Maispoulardenbrust an Salbeijus

Gemüse vom Markt

Kräuter Schupfnudeln

### Desserts

Bayrische Creme mit Mandelsplittern

\*

Salat von frischen Früchten der Saison

\*

Cappuccino Panna cotta an Himbeermark

\*

Internationale Käseauswahl vom Brett  
mit Trauben

EUR 45,90



## Büffet 3

### Vorspeisen

Auswahl erlesener Blatt und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

\*

Frische Artischocken mit Trockentomaten, Parmesan und Zitronenvinaigrette

\*

Salat von Juno-Tomaten und Mozzarella in Pesto Marinade

\*

Gekochte Kalbskeule in Thunfischsauce

\*

Gebratene Gemüse mit Kräutern in Olivenöl

\*

Gegrillte Sardinen

\*

Meeresfrüchtesalat

\*

Luftgetrockneter Schinken aus Norditalien mit Rucola und gehobeltem Parmesan

### Suppe

„Minestrone“

Reichhaltige Gemüsesuppe auf Italienische Art

### Hauptgänge

Tortellini mit Frischkäsefüllung

\*

Gegrillte Dorade mit Limonen Sauce, Pilaw Reis

\*

Kalbsfleisch-Picatta mit Kräuterjus

\*

Milchlammkeule aus dem Ofen mit Ratatouille Gemüse  
Kartoffelgratin

### Desserts

„Tiramisu“

\*

„Capuccino-Pana cotta“

\*

„Cassata siciliana“

\*

Auswahl italienischer Käse vom Brett

EUR 47,50



**Für Ihren Empfang oder als kleine Mahlzeit,  
halten wir für Sie  
herzhaft kleine Leckereien bereit.**

## **Unsere Minis belegt mit:**

EUR/ Stück

Tomate und Mozzarella	2,60
Tortenbrie mit Trauben	2,60
Frischkäse mit Kräutern	2,60
Geräucherte Putenbrust, Orangenfilets	2,60
Roastbeef mit Remouladensauce	2,90
Parmaschinken und Melonen	3,10
Hausgebeizter Lachs, Senf-Dillcrème	3,30
Geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich	2,90
Tête de Moine mit Feigensenf	3,20

## **Im Gläschen:**

Salat von Avocado, Tomate und Rauchlachs	2,80
Tomate mit Mozzarella und marinierten Oliven	2,90
Salat von bunten Linsen mit geräucherter Entenbrust	3,20
Salat vom Flusskrebs mit grünem Spargel	3,20

## **Warme Snacks:**

Verschieden gefüllte Blätterteigkissen	2,40
Satèspieß mit süß-saurer Sauce	2,80
Kurpflaume im Speckmantel	2,10
Riesengarnele im Teigmantel	3,50
Gebatene Scampi im Gemüsebett	3,80
Quiche Lorraine	2,80



## Unsere Weine für Ihre Veranstaltung

### Weißweine:

2008	Kallfelz Riesling feinherb Weingut Albert Kallfelz Mosel	1,00 Ltr.	27,50 EUR
2005	Johannishof Riesling Weingut Johannishof Q.b.A., trocken Rheingau	1,00 Ltr.	25,50 EUR
2007	Johannisberger Erntebringer Weingut Rosenhof / Mumm 'sche KG Riesling Q.b.A., trocken Rheingau	1,00 Ltr.	32,00 EUR
2009	Grauburgunder Weingut Fischer Q.b.A. Baden	0,75 Ltr.	26,50 EUR
2009	Grauburgunder Weingut Heger Q.b.A. Baden	1,00 Ltr.	29,50 EUR
2009	Sauvignon Blanc Weingut Fischer Q.b.A. Baden	0,75 Ltr.	27,90 EUR
2008	Blanc de Noirs Weingut A. Christmann Spätburgunder Q.B.A., trocken Pfalz	0,75 Ltr.	32,00 EUR
2009	Sol y Nieve Verdejo Viura Cuevas de Castilla Spanien	0,75 Ltr.	28,50 EUR
2007	Basa Rueda Blanco Telmo Rodriguez Spanien	0,75 Ltr.	32,00 EUR



## Rotweine:

2006	Spätburgunder Weingut Heger Q.b.A., trocken Baden	1,00 Ltr.	27,80 EUR
2007	Spätburgunder Q Weingut Heger Q.b.A., trocken Baden	0,75 Ltr.	30,80 EUR
2006	Maximilian K Weingut Kallfelz Qualitätswein, Cuvée Pfalz	0,75 Ltr.	24,50 EUR
2009	Ursprung Weingut Schneider Qualitätswein, Cuvée Pfalz	0,75 Ltr.	25,50 EUR
2006	Légère Weingut Deutzerhof Qualitätswein, Cuvée Ahr	0,75 Ltr.	24,50 EUR
2005	Montepulciano d´Abruzzo "Casale Vecchio" Farnese, Abruzzen Italien	0,75 Ltr.	26,00 EUR
2007	La Vendimia Palucicos Remonda S.A. Rioja Italien	0,75 Ltr.	26,50 EUR
2007	Ceps Nous Finca Pasanau Garnacha, Merlot, Carinena, Syrah Spanien	0,75 Ltr.	32,00 EUR

Jahrgangsänderungen vorbehalten  
Selbstverständlich beraten wir Sie gerne bei der Auswahl Ihrer Weine



## Sekt & Champagner:

		EUR
Schloss Vaux Cuvée brut	0,75 ltr	28,50
Schloss Vaux Rosé brut klassische Flaschengärung	0,75 ltr	29,50
Kir Sekt/Wein	10cl	4,50
Kir Royal	10cl	8,50

## Alkoholfreie Getränke:

		EUR
Gerolsteiner Mineralwasser	20cl	2,00
Gerolsteiner Mineralwasser	75cl	5,00
Staatl. Fachingen	25cl	2,50
San Pellegrino	75cl	5,50
Coca Cola <sup>1,4</sup> Fanta <sup>1,3</sup> Sprite	20cl	2,20
Coca Cola light <sup>1,4,6,7</sup>	20cl	2,20
Apfelschorle <sup>2</sup>	20cl	2,20
Apfelschorle <sup>2</sup>	75cl	6,50
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	20cl	2,40
Schweppes Bitter Lemon <sup>5</sup>	20cl	2,40
Schweppes Tonic Water <sup>5</sup>	20cl	2,40

## Säfte:

		EUR
frisch gepresster Orangensaft	20cl	4,00
Orangensaft	20cl	2,40
Apfelsaft	20cl	2,40
Tomatensaft	20cl	2,40
Ananassaft	20cl	2,40
Grapefruitsaft	20cl	2,40
Bananensaft	20cl	2,40
Multivitaminsaft	20cl	2,40
Traubensaft	20cl	2,40

## Biere:

		EUR
Bitburger Pils vom Fass	25cl	2,20
Dom Kölsch vom Fass	25cl	2,20
Bitburger Alkoholfrei	33cl	2,50
Erdinger Weissbier	50cl	3,50
Kandy Malz <sup>1</sup>	33cl	2,50



## Classic Starters:

		EUR
Martini	Dry, Bianco, Rosso	4,00
Sherry	Dry, Medium, Sweet	4,00
Port Tawney	5cl	3,50
Port White	5cl	3,50
Pernod <sup>1</sup>		3,00

## Long Drinks:

	EUR
Campari <sup>1</sup> Soda/Orange	6,50
Gin Tonic	6,50
Cuba Libre (Havanna Club, Lemon, Cola <sup>1,4</sup> )	6,50
Tequilla Sunrise (Tequilla, O-Saft, Grenadine <sup>1,2</sup> )	6,50
ScrewDriver (Wodka, O-Saft)	6,50
Whisky Cola <sup>1,4</sup>	6,50
Vodka Lemon <sup>5</sup>	6,50

## Liquers 2cl:

	EUR
Amaretto	3,00
Tia Maria <sup>1</sup>	3,00
Baileys Irish Cream	3,00
Sambuca	3,20
Grand Marnier	3,30
Cointreau	4,00
Drambuie	4,00

## Bitters 2cl:

	EUR
Jägermeister	3,00
Ramazzotti	3,00
Fernet Branca	3,00
Averna	3,50
Cynar <sup>1</sup>	3,50



## Spirits 2cl:

	EUR
Tequila white/gold	3,00
Wodka Moskovskaya	3,50
Wodka Absolut	3,50

## Malt Whisky 2cl:

	EUR
Glendronach 15years	5,50
Glenfiddich 15years	5,50

## Blended Scotch 2cl:

	EUR
Ballantines	4,00
Chivas Regal 12years	5,00
Johnny Walker Black Label	8,50

## Bourbon Whiskey 2cl:

	EUR
Jim Beam	4,00
Four Roses Bourbon	4,00
Jack Daniels	4,50

## Canadian Whisky 2cl:

	EUR
Canadian Club	4,00

## Irish Whiskey 2cl:

	EUR
Tullamore Dew	4,50

## Brandy & Cognac 2cl:

	EUR
Remy Martin VS	4,50
Remy Martin VSOP	6,00
Remy Martin XO	9,00



## Grappa 2cl:

	EUR
Barbero di Barbera e Dolcetto	4,50
Frattina di Chardonnay	5,00
Nonino il Merlot	6,00

## Eau-de-vie 2cl:

	EUR
<b>aus dem Hause Etter</b>	
Quitte	4,50
Vielle Prune	4,50
Mirabelle	4,50
Obstbrand	4,50

## aus dem Hause St. George

Kirsch	5,00
Framboise	5,00



## Heissgetränke:

	EUR
Tasse Kaffee	2,30
Tasse Kaffee Crème	2,30
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,30
Tasse Tee im Aromakuvert	2,30
Kännchen Kaffee	3,90
Kännchen Tee	3,90
Latte Macchiato	2,90
Milchkaffee	2,50
Cappuccino	2,90
Espresso	2,00
Espresso Double	3,50
Tasse heiße Schokolade	2,30

- 
1. mit Farbstoff
  2. mit Konservierungsstoff
  3. mit Antioxidationsmittel
  4. koffeinhaltig
  5. chininhaltig
  6. Süßungsmittel
  7. enthält ein Phenylalinquelle



Gültig ab Januar 2011. Ältere Bankettmappen verlieren Ihre Gültigkeit

## Kontakt Daten und Kontaktnamen

### Ansprechpartner

Küchenchef Alexander Winter  
Telefon 02224 – 9605 301  
Mail [a.winter@iubh.de](mailto:a.winter@iubh.de)

Restaurantmanagerin Ljiljana Lakic  
Telefon 02224 – 9605 333  
Mail [l.lakic@iubh.de](mailto:l.lakic@iubh.de)

Campus Manager Fred Ottlinger  
Telefon 02224 – 9605 370  
Mail [f.ottlinger@careerpartner.eu](mailto:f.ottlinger@careerpartner.eu)

Adresse das anno  
Mülheimerstr. 38  
53604 Bad Honnef

Internet [www.das-anno.de](http://www.das-anno.de)  
Mailadresse [info@das-anno.de](mailto:info@das-anno.de)

Öffnungszeiten Montag bis Freitag  
Restaurant 11:00 – 15:00  
Snack-Lunchbuffet 12:00 – 14:00

Öffnungszeiten bei Veranstaltungen auf Anfrage



## Anno Bankett Impressionen



Impressum:

Geschäftsführung  
Dr. Florian Schütz  
Frank Vierheilig  
Mülheimerstr.38  
53604 Bad Honnef

Sitz Bad Honnef  
Amtsgericht Siegburg  
HRB 9877  
UST.-ID DE254018432

Stadtsparkasse Bad Honnef  
Konto 200 037 37  
BLZ 380 512 90  
Career Partner Service GmbH



Gültig ab Januar 2011. Ältere Bankettmappen verlieren Ihre Gültigkeit

# Anno Snack-Lunchbuffet Impressionen



Gültig ab Januar 2011. Ältere Bankettmappen verlieren Ihre Gültigkeit