



Gast r o n o m i e

JANSEN

CATERING & LOCATION

SEIT 1832



**Aktionen Deutsches Haus
Oktober bis Dezember
um Reservierung wird gebeten**

Reservieren Sie jetzt!

Telefon: 02463 - 99 160

Telefon / WhatsApp: 0173 - 312 38 42

Mail: jansen@danielshof.de

www.jansengastronomie.de

St. Martinusstraße 1 • 50181 Bedburg

Oktober

Selbstverständlich können Sie auch an allen Terminen á la carte bei uns essen.

jeden Freitag bis Sonntag im Oktober jeweils ab 18:00 Uhr Weltreise: Bayern

Entdecken Sie unsere neue Schmankerlkarte – mit bayerischen Klassikern, frisch zubereitet und mit viel Liebe serviert.

Do. 02./ 16./ 30.10.2025 ab 18:00 Uhr Reibekuchenbuffet

Frisch gebackene Reibekuchen aus der Pfanne und Sie nehmen sich geräucherten Lachs, Matjes, Schwarzbrot, Apfelmus und Rübenkraut, Marktfrische Salate mit Dressing und Dessert dazu.

Preis pro Person 21,50€

So. 05.10.2025 09:00 - 11:00 Uhr Frühstücksbuffet

Es erwartet Sie ein reichhaltiges Buffet mit knusprigen Brötchen & Croissants, duftendem Kaffee oder Tee, frischen Fruchtsäften, Käse-, Wurst-, Fisch- und Eierspeisen, sowie verführerischen Süßspeisen.

Preis pro Person 21,50€

Fr./Sa. 10./ 11.10.2025 Einlass ab 19:00 Uhr Krimidinner

Krimidinner „Schrebergartentod im Kleingärtnerverein Sonnenzwerge“
Präsentiert von Theater Bühnenreif
(Karten im Restaurant erhältlich)

inkl. 4 Gang Menü & Aperitif

Preis pro Person 69,-€

Fr. 17.10.2025 ab 18:00 Uhr Spanferkelabend

Spanferkel satt, frisch vom Spanferkelgrill mit Bratkartoffeln und Kartoffelpüree, Sauerkraut, gedünsteten Zwiebeln, Bratensauce und hausgemachten Salaten, abgerundet durch ein Dessertbuffet.

Preis pro Person 32,50€

Um Reservierung wird gebeten, Tel. 02463 - 99 160 o. 0173 - 312 38 42

Alle Preisangaben verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

So. 19.10.2025 ab 12:00 Uhr

Feiner Sonntagsbraten

Es erwartet Sie eine heiÙe Suppe und ein saftiger Sonntagsbraten mit den besten Beilagen und ein Dessert.

Preis pro Person 27,50€

Do. 23.10.2025 ab 18:00 Uhr

Flammlachs

Wir servieren Ihnen hausgemachten Flammlachs mit feiner Sauce, Kräuterblattspinat und Rosmarinkartoffeln.

Dazu gibt es ein leckeres Dessert.

Preis pro Person 35,50€

Fr. 24.10.2025 ab 18:00 Uhr

Steakplatte in verschiedenen Größen ab zwei Personen

Wir servieren Ihnen verschiedene Fleischsorten mit diversen Grillsaucen, Grillgemüse, Salate aus der Salatbar, Obst, Champignons, Pommes Frites oder Bratkartoffeln.

Preis pro Person ab 29,50€

So. 26.10.2025 ab 10:00 Uhr

Bayrischer Frühschoppen

Starten Sie entspannt in den Tag mit unserem traditionellen Frühschoppen. Genießen Sie frisch gezapftes Bier, herzhaft Brotzeiten, ofenfrische Brezen und deftige Spezialitäten in geselliger Runde.

Fr. 31.10.2025 ab 18:00 Uhr

Schnitzelplatten in verschiedenen Größen ab zwei Personen

Schnitzelplatte in verschiedenen Größen: Puten- und Schweineschnitzel mit verschiedenen Saucen, dazu Obst, gedünstete Zwiebeln und Champignons, Pfannengemüse, Salat aus der Salatbar und Pommes Frites oder Kroketten.

Preis pro Person ab 27,50€

Um Reservierung wird gebeten, Tel. 02463 - 99 160 o. 0173 - 312 38 42

Alle Preisangaben verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

November

Selbstverständlich können Sie auch an allen Terminen á la carte bei uns essen.

So. 02.11.2025 09:00 - 11:00 Uhr

Frühstücksbuffet

Es erwartet Sie ein reichhaltiges Buffet mit knusprigen Brötchen & Croissants, duftendem Kaffee oder Tee, frischen Fruchtsäften, Käse-, Wurst-, Fisch- und Eierspeisen, sowie verführerischen Süßspeisen.

Preis pro Person 21,50€

Do. 06./ 27.11.2025 ab 18:00 Uhr

Reibekuchenbuffet

Frisch gebackene Reibekuchen aus der Pfanne und Sie nehmen sich geräucherten Lachs, Matjes, Schwarzbrot, Apfelmus und Rübenkraut, Marktfrische Salate mit Dressing und Dessert dazu.

Preis pro Person 21,50€

Sa. 08.11.2025 ab 18:00 Uhr

Weckmannessen

Genießen Sie frischen Weckmann von der Handwerksbäckerei Boveleth mit leckeren Aufstrichen und anderen Toppings. Abgerundet mit einem Glühwein oder Kakao.

Preis pro Person 15,90€

So. 09./23./30.11.2025 ab 12:00 Uhr

Feiner Sonntagsbraten

Es erwartet Sie eine heiße Suppe und ein saftiger Sonntagsbraten mit den besten Beilagen und ein Dessert.

Preis pro Person 27,50€

Ab Do. 13.11.2025

Leckereres von der Gans und dem heimischen Wild

Zum Beispiel: Ganze Gans- Ganz...knusprig
Ofenfrische Gans für 4 Personen mit vielen leckeren Beilagen, am Tisch tranchiert, inklusive einer Flasche Rotwein.

Preis 165,-€

Bitte 2 Tage im Voraus bestellen

Um Reservierung wird gebeten, Tel. 02463 - 99 160 o. 0173 - 312 38 42

Alle Preisangaben verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Fr. 14.11.2025 ab 18:00 Uhr

Flammlachs

Wir servieren Ihnen hausgemachten Flammlachs mit feiner Sauce, Kräuterblattspinat und Rosmarinkartoffeln.

Dazu gibt es ein leckeres Dessert.

Preis pro Person 35,50€

Sa. 15.11.2025 ab 18:00 Uhr

Küchenparty im Saal

Erleben sie kleine Köstlichkeiten, vor Ihnen persönlich angerichtet, bei einem Glas Wein oder anderen Getränken Ihrer Wahl.

Preis pro Person 35,-€

Do. 20.11.2025 ab 18:00 Uhr

Gambas - all you can eat

Lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen. Gambas, so viele Sie möchten, inklusive Salatbar, Brot und Aioli.

Preis pro Person

Gambas mit Schale 35,50€

Gambas ohne Schale 45,50€

Fr. 21.11.2025 ab 18:00 Uhr

Schnitzelplatten in verschiedenen Größen ab zwei Personen

Schnitzelplatte in verschiedenen Größen: Puten- und Schweineschnitzel mit verschiedenen Saucen, dazu Obst, gedünstete Zwiebeln und Champignons, Pfannengemüse, Salat aus der Salatbar und Pommes Frites oder Kroketten.

Preis pro Person ab 27,50€

So. 30.11.2025 ab 10:00 Uhr

Frühshoppen

Starten Sie entspannt in den Tag mit unserem traditionellen Frühshoppen. Genießen Sie frisch gezapftes Bier, herzhaftes Brotzeit, ofenfrische Brezen und deftige Spezialitäten in geselliger Runde.

Um Reservierung wird gebeten, Tel. 02463 - 99 160 o. 0173 - 312 38 42

Alle Preisangaben verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Do. 04./ 18.12.2025 ab 18:00 Uhr

Reibekuchenbuffet

Frisch gebackene Reibekuchen aus der Pfanne und Sie nehmen sich geräucherten Lachs, Matjes, Schwarzbrot, Apfelmus und Rübenkraut, Marktfrische Salate mit Dressing und Dessert dazu.

Preis pro Person 21,50€

Sa. 06./13./20.12.2025 ab 18:00 Uhr

Weihnachtsmarkt unter freiem Himmel

Ein Markt zum Wohlfühlen für Groß und Klein. Freuen Sie sich auf knusprige Waffeln, heißen Glühwein und viele weihnachtliche Köstlichkeiten. Gemeinsam erleben wir Adventsfreude unter freiem Himmel – voller Herzlichkeit und Genuss.

Der Eintritt beinhaltet unser kulinarisches Angebot:

Flammlachs mit Honig-Dillsauce, knusprige Reibekuchen mit Räucherlachs und Apfelmus, Wildragout mit Spätzle, Grünkohl mit Mettwurst, gedünstete Champignons mit Knoblauchsauce oder Kräuterdip, gegrillter Weihnachtsschinken mit Preiselbeeren, Rotkohl, Schupfnudeln, Raclette Brot mit diversen Toppings, Waffeln und Crêpes mit verschiedenen Toppings.

Preis pro Person 25,90€

So. 07.12.2025 09:00- 11:00 Uhr

Frühstücksbuffet

Es erwartet Sie ein reichhaltiges Buffet mit knusprigen Brötchen & Croissants, duftendem Kaffee oder Tee, frischen Fruchtsäften, Käse-, Wurst-, Fisch- und Eierspeisen, sowie verführerischen Süßspeisen.

Preis pro Person 21,50€

Do. 11.12.2025 ab 18:00 Uhr

Flammlachs

Wir servieren Ihnen hausgemachten Flammlachs mit feiner Sauce, Kräuterblattspinat und Rosmarinkartoffeln.

Dazu gibt es ein leckeres Dessert.

Preis pro Person 35,50€

Dezember

Selbstverständlich können Sie auch an allen Terminen á la carte bei uns essen.

So. 14./21.12.2025 ab 12:00 Uhr

Feiner Sonntagsbraten

Es erwartet Sie eine heiße Suppe und ein saftiger Sonntagsbraten mit den besten Beilagen und ein Dessert.

Preis pro Person 27,50€

Mi. 24.12.2025 Abholung 10-12 Uhr

Gans to Go

Ganze Gans für 4 Personen inklusive Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Bratensauce und einer Flasche Rotwein.

Preis 165,-€

Bitte 4 Tage im Voraus bestellen

Do./Fr. 25./26.12.2025 von 11:30 bis 14:30 Uhr

Weihnachtsbuffet

Bitte beachten: An beiden Tagen bieten wir kein á la carte an

Vorspeisen & Kalte Köstlichkeiten

- Feine Antipasti-Variation • Zarter Räucherlachs im Kräuterpfannkuchenmantel • Frisches Forellentatar auf Pumpnickel
- Bunter Salat von Cherrytomaten und Mozzarellakugeln • Melone mit Parmaschinken – der Klassiker neu verführt • Cremiger Shrimp-Cocktail • Herzhaft gefüllte Schinkenröllchen
- Brotauswahl mit Butter & feinen Dips

Suppe

Cremesuppe von der Süßkartoffel

Warme Hauptgänge

Zartes Schweinefilet, gefüllt mit Backpflaumen, in feiner Calvadosrahm-Sauce, dazu Kartoffelgratin & Gemüseplatte • Deftiges Gulasch vom heimischen Wild mit Spätzle & Wirsing • Edle Fischvariation mit Hummersauce auf cremigem Lauchrisotto • Duett von der Gans in Orangen-Honig-Sauce, serviert mit Kartoffelklößen & Apfelrotkohl • Frische Salatbar mit bunten Variationen

Desserts & Käse

Bratapfel mit Marzipanfüllung in feiner Vanillesauce • Zarte Spekulatiuscreme • Mousse au Chocolat mit winterlichem Pflaumenröster • Auswahl edlen Käsespezialitäten

Preis pro Person 59,50€

Um Reservierung wird gebeten, Tel. 02463 - 99 160 o. 0173 - 312 38 42

Alle Preisangaben verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

**27.12.2025 bis 15.01.2026
Betriebsferien**

Unser Angebot

Hochwertiges Catering

Verleih von Equipment

Erstklassiger Service

Vielfältige Menüs und Buffets

Individuelle Beratung

Frische und regionale Lebensmittel



G a s t r o n o m i e

JANSEN

CATERING & LOCATION

SEIT 1832

Telefon: 02463 - 99 160

Telefon / WhatsApp: 0173 - 312 38 42

Mail: jansen@danielshof.de

www.jansengastronomie.de

St. Martinusstraße 1 • 50181 Bedburg