



Liebe Gäste,

Unter dem Motto: „Feste feiern wie sie fallen“, begleitet Sie der Historische Keller mit seinem Team, in der Planung bis zur Durchführung ihrer Feier.

Wir freuen uns, Sie mit Ihren Gästen im historischen Gewölbekeller aus dem 13. Jahrhundert begrüßen zu dürfen.

Sie möchten Ihre Trauung feiern, einen Empfang geben oder eine formvollendete Veranstaltung im Kreis von Freunden und Familie genießen?

Wir sorgen für ein Ambiente zum Wohlfühlen.

Unser Küchenteam legt nicht nur großen Wert auf frische und schmackhafte Zutaten, sondern auch auf Produkte der Region für die verführerisch abgestimmten Menüs.

Die Menü und Buffetvorschläge geben Ihnen einen kleinen Einblick in die kreative Vielfalt unserer Küche.

Das Team des Restaurants Historischer Keller freut sich, Sie persönlich kennen zu lernen und berät Sie gerne bei den Vorbereitungen Ihrer Feierlichkeit.



Ihre Ansprechpartner:

Herr Murat Cira

Frau Yvonne Späder

Anschrift & Kontakt:

Restaurant Historischer Keller

Simeonstraße 46

D-54290 Trier

Telefon: +49 (0) 651 - 469 496

Telefax: +49 (0) 651 - 469 197

E-Mail: info@historischer-keller.de

Internet: www.historischer-keller.de

Lage:

- Direkt in der Fußgängerzone. Eingang links neben dem KARSTADT-Warenhaus.
- 250 m vom Weltkulturerbe Porta Nigra.
- 200 m vom mittelalterlichen Hauptmarkt.
- Nur wenige Gehminuten zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten wie dem Dom und zahlreichen Römerbauten.



Wer wir sind:

Im Herzen von Trier, der ältesten Stadt Deutschlands, befindet sich in einem mittelalterlichen Kellergewölbe aus dem 13. und 14. Jahrhundert unser Restaurant „Historischer Keller“. Er gilt in der Stadt als Geheimtipp.

Das Kreuzgewölbe, die Gurtbögen und die Pfeiler sind typisch für die romanische und frühgotische Baukunst.

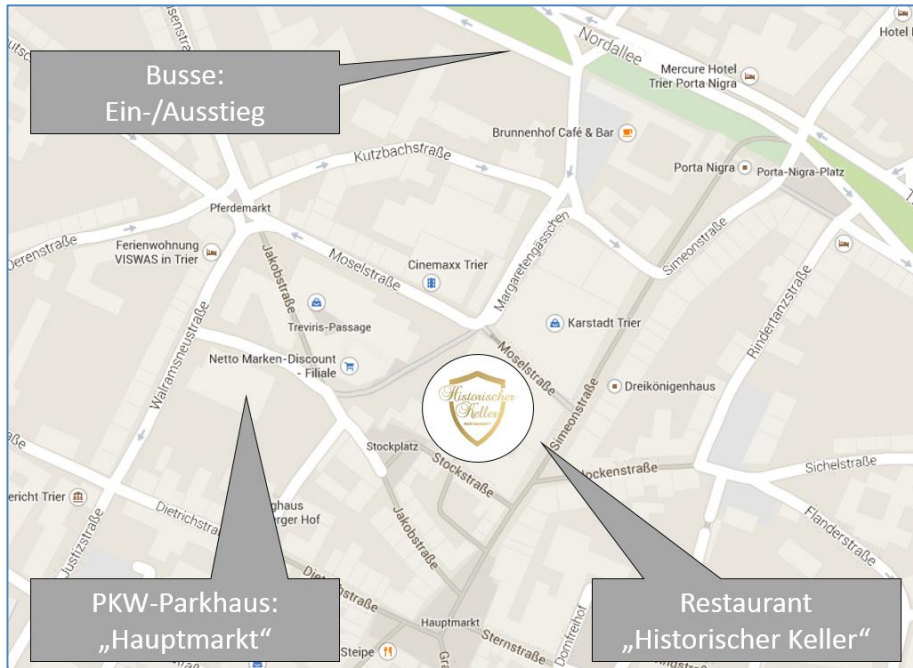
Die Kellerräume dienten ursprünglich als Handelslager zur Aufbewahrung von Wollballen, später wurden sie als Weinkeller benutzt.

Aber nicht nur deshalb ist der Historische Keller ein besonderer, urig-gemütlicher Ort zum Verweilen, um neue Kräfte zu sammeln oder um einfach nur einen schönen Abend mit Freunden zu verbringen.

Heute bietet Ihnen der Historische Keller, nach umfangreichen und aufwendigen Restaurierungsmaßnahmen, in beeindruckender Atmosphäre traditionelle deutsche Speisen zu familienfreundlichen Preisen. Vegetarische und internationale Gerichte vervollkommen das Angebot.

Unter dem Motto „von hier - für hier“ bieten wir Gutes aus der Region.

Anfahrt und Parken:



PKW:

Parkhaus Hauptmarkt

Walramsneustraße 1

54290 Trier

GPS: 49°45′30.32″N 6°38′21.44″E

Busse:

Franz-Ludwig-Straße 7

54290 Trier

GPS: 49°45′37.18″N 6°38′31.34″E

Hier ist nur Ein-/Ausstieg möglich.



Snacks:

- Mini Plunderteilchen 0,90 €
- Berliner gefüllt 0,75 €
- Buttercroissant 1,00 €
- Schokoladencroissant 1,35 €
- Marzipancroissant 1,35 €
- Laugenbrezel 0,80 €

Tanapes

ab 10 Stück | Sorte

Herzhaft

- Ei, Gurke, Tomate 2,40 €
- Bressot mit Kräutern 2,40 €
- Frischkäse mit Kresse 2,40 €
- Edamer mit Früchten 2,40 €
- Camembert mit Trauben 2,40 €
- Mozzarella mit Tomate und Basilikum 2,40 €

Exquisit

- Geräuchertes Forellenfilet 2,60 €
- Lachsschinken mit Gurke 2,60 €
- Gebeizter Lachs mit Dill 2,60 €
- Roastbeef mit Meerrettich 2,60 €



Rustikales Buffet

Kalte Speisen

Landschinken mit frisch geriebenem Parmesan
kalte gemischte Bratenplatte mit feinem Essiggemüse und
Remouladensauce
Rheinischer Krautsalat
Kartoffelsalat mit Speckdressing
bunter Nudelsalat mit Mais und Erbsen
Brotkorb mit Süßrahmbutter / Salzbutte

Warme Speisen

Kartoffelcrèmesuppe mit Speckwürfel
kleine Rostbratwürstchen auf Weinsauerkraut und Kartoffelpüree
feine Kasslerscheiben an Kartoffelpüree in Zwiebelsoße

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Quarkmousse mit Fruchtmark

20,00 € pro Person



Mediterrane Pause

Kalte Speisen

gegrillte Paprika, Zucchini, Champignons und Auberginen in
Kräutermarinade

Seranoschinken mit Honigmelone und Feigen

Toskanasalat mit Gemüse, Schafskäse, Oliven und frischen
Kräutern

Tomate - Mozzarella mit Basilikumpesto

Baguette mit Süßrahmbutter

Warme Speisen

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Salbeisauce
bunte Nudeln

Zanderfilet auf gemischtem Paprikagemüse
Kräutergnocchi

Dessert

Tiramisù

Panna Cotta mit Pfirsichsauce

25,50 € pro Person



Moselländisches Buffet

Zwiebelsuppe mit Riesling verfeinert (wird Serviert)

Kalte Speisen

Melone mit luftgetrocknetem Schinken

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Räucherlachs mit Dijon-Senfsauce

Verschiedene Blatt / Rohkost Salate

Joghurt / Balsamico Dressing

Warme Speisen

Deftiger Spießbraten in Spätburgunder geschmort

mit Bandnudeln und Kaisergemüse

Kassler mit Kappes Teerdisch

Dessert

Käseauswahl mit frischen Früchten auf dem Holzbrett

24,50 € pro Person



Historisches Buffet

Spargelcremesuppe mit Mandelsahne (wird serviert)

Kalte Speisen

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Bunter Nudelsalat

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Räucherlachs mit Dijon-Senfsauce

Verschiedene Blatt / Rohkost Salate

Joghurt / Balsamico Dressing

Warme Speisen

Putengeschnetzeltes in Paprikarahm mit Basmatireis

Zanderfilet an Kräutersauce, dreierlei Gemüse und Salzkartoffeln

Dessert

Frischer Obstsalat

Joghurt-Mascarponecreme mit Früchten

25,50 € pro Person



Menü 1

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern

Schweinefiletmedaillons auf milder Pfeffersauce
mit Kaisergemüse und Kroketten

Dessertvariation

20,50 € pro Person



Menü 2

Spargelcremesuppe mit Mandelsahne

Grillteller mit Schweinerücken/Rinderhüftsteak und
Putensteak mit Kräuterbutter
Grillgemüse und Wingertstecken

Trème Brulèe

23,50 € pro Person



Menü 3

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse

Zanderfilet mit Kräuterkruste, Mandelbroccoli

und Basmatireis

Viezpudding mit Früchten

21,00 € pro Person



Menü 4

Salate der Saison
mit gehobeltem Parmesan

Hähnchenbrust „Florentiner Art“
mit Blattspinat und Gnocchi

Creme Catalan

21,50 € pro Person



Optional

Sektempfang mit Orangensaft
inkl. Mineralwasser

Pro Person 4,00€

Pro Person 4,50€

Getränkepauschale für 3 Stunden
(Softdrinks, Bitburger Pils, lokale Weine)

Pro Person 20,00€

Stand 02.2015