



Liebe Gäste,

wir möchten Sie herzlich dazu einladen, sich auf den folgenden Seiten einen Überblick über die Gastronomie „Indemann 1“, unser kulinarisches Angebot und die Tagungsmöglichkeiten zu verschaffen.

Der Indemann ist eine preisgekrönte 36 Meter hohe Stahlkonstruktion, von dessen zahlreichen Plattformen man einen weitreichenden, spektakulären Rundblick auf die Tagebaulandschaft Indens hat. Seit 2009 erleuchten 40.655 LEDs den Indemann bei Nacht, sodass sich auch ein Besuch in der Dunkelheit lohnt.

Auch das Freizeitangebot kann sich sehen lassen. Neben einer Wanderroute führen 2 ausgeschilderte Nordic Walking Strecken über das Plateau und den Wald rund um den Indemann. Ein 2000 m² großer Spielplatz, mit einem Piratenschiff im Zentrum, lässt Kinderherzen höher schlagen.

Im September 2012 haben wir die Gastronomie „Indemann 1“ auf der Goltsteinkuppe eröffnet und vervollständigen das Angebot mit kulinarischen Spezialitäten und einem erfahrenen und etablierten Veranstaltungsservice.

In unserer offenen Küche verarbeiten wir ausschließlich frische und regionale Produkte und bieten vom kleinen Snack zwischendurch, über leckeren Kaffee und Kuchen auf Diner einen Rundumservice, ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

In der vorliegenden Mappe haben wir die wichtigsten Informationen und Vorschläge für Ihre Planung zusammengestellt. Lassen Sie sich überzeugen.

IHR INDEMANN 1 TEAM



ZUR INFO

KONTAKT

Indemann 1
52459 Inden

Fon 02465-304 88 77
Mail info@restaurant-indemann.de
Internet www.restaurant-indemann.de

SO FINDEN SIE UNS

Mit dem Auto...

... aus Richtung Köln/Aachen/Düsseldorf

Die A4 an der Ausfahrt Weisweiler (Nr. 6) verlassen und in Richtung Inden/Langerwehe fahren. Der Beschilderung in Richtung Indemann folgen.

Zielkoordinaten für das Navigationssystem

50° 51' 0" N , 6° 22' 1" O

Fingerfood

KALT

Kirschtomaten und Baby Mozzarella Spieß mit Basilikum garniert	1,70 €/Stück
Ziegenfrischkäse auf Linsensalat im Glas	1,70 €/Stück
Maki Sushi mit Gurke, Thunfisch oder Surimi	1,70 €/Stück
Rinderfetzen auf einem Thai Glasnudelsalat im Glas	1,70 €/Stück
Datteln im Speckmantel	1,70 €/Stück
Spanische oder thailändische Hackbällchen	1,70 €/Stück

IM WECKGLAS

Gazpacho, Tomaten Paprikasuppe (kalt)	1,90 €/Glas
Süppchen von Gurken und Minze (kalt)	1,90 €/Glas
Kokosnuss Süppchen	1,90 €/Glas

WARM

Mini Frühlingsrollen mit Süß Saurem Dip	1,90 €/Stück
Getrüffelte Kartoffel im Glas	1,90 €/Stück
Gebackene Champignons im Bierteig	1,90 €/Stück
Blätterteigpastetchen mit herzhafter Käsefüllung	1,90 €/Stück
Shrimps im Frühlingsrollenteig	1,90 €/Stück
Riesengarnelen auf einem Zitronengrasspieß	1,90 €/Stück
Hähnchenspieß mit leicht scharfer Satè Sauce	1,90 €/Stück
Yakitori Spieß vom Hähnchen	1,90 €/Stück
Chicken Wings mit Tomaten Chili Sauce	1,90 €/Stück
Gambas im Kartoffelmantel	1,90 €/Stück

SÜSSER ABSCHLUSS

Mousse au Chocolat - hell oder dunkel -	1,90 €/Glas
Crème Brûlée	1,90 €/Glas
Panna Cotta	1,90 €/Glas
Hausgemachtes Tiramisu	1,90 €/Glas
Petit Fours	2,50 €/Stück

CANAPÉES

KÄSE

Frischkäse und Schnittlauch	1,70 €/Stück
Cremiger Camembert, garniert mit einer Preiselbeere	1,70 €/Stück
Halve Hahn, Gouda mit Senf und Gewürzgürkchen	1,70 €/Stück
Tomate Mozzarella überbacken, als Bruschetta mit Pesto	1,70 €/Stück

AUS DEM MEER

Eismeerkrabben im Dill-Dipp	1,90 €/Stück
Lachsroschen, Sahnemeerrettich und deutschem Kaviar	1,90 €/Stück
Räucheraal auf Preiselbeersahne	1,90 €/Stück
Pumpernickel mit Hering und Zwiebelchen	1,90 €/Stück
Gepfefferte Makrelenfilets	1,90 €/Stück
Geräucherte Forellenfilets und Sahnemeerrettich	1,90 €/Stück
Riesengarnele auf Limetten Frischkäse	1,90 €/Stück

FLEISCH

Schwarzwälder Schinken mit Cornichon	1,90 €/Stück
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Dillgurkenfächer	1,90 €/Stück
Zwiebelmett mit Petersilie garniert	1,90 €/Stück
Coppa di Parma mit Parmesanhobeln und Kapern	1,90 €/Stück
Serrano-Schinken mit Honigmelone	1,90 €/Stück
Gebratene Entenbrust mit Roquefort	1,90 €/Stück
Kalbslebermousse auf Feigenconfit	1,90 €/Stück

BRUNCH - BUFFET

Knusprige Croissants
Verschiedene Brötchen
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Verschiedene Wurst- & Käsespezialitäten
Rührei mit knusprigem Bacon

~~~

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum & Acceto Balsamico  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

~~~

Gegrilltes Filet von der Hähnchenbrust mit Purpel Curry Sause
Schweinekrustenbraten – frisch aus dem Ofen -
Mediterranes Grillgemüse
Schwenkkartoffeln
Penne

~~~

Mousse von dunkler Schokolade  
Panna Cotta

*28,00 € pro Person frischem Bohnenkaffee & Tee*

# Buffets

## BUFFET "LEICHT UND BEKÖMMLICH"

Kartoffel Pesto Salat

Verschiedene Blatt – und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing

Carpaccio vom Rind mit Parmesanhobeln und Kapernäpfel in Balsamico

Marinierter Lachs mit Sahnemeerrettich und Cumberlandsauce

Knackiger Rucola Salat mit Kürbiskernen und Himbeer-Dressing

Ofenfrisches Baguette mit Salzbutter

Rigatoni mit Garnelen, Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum

Brust von der Barbarie Ente unter einer Honigglasur mit Orangensauce,

Prinzessbohnen und Kartoffelselleriepüree

Schweinmedaillons al Limone mit Frühlingslauch und Kräuterbratlingen

Hausgemachtes Topfenmus mit Ananaswürfeln

Panna Cotta mit fruchtiger Mangosauce

*Pro Person 29,90 €*

Dazu eine feine Käseauswahl mit Früchtesenf und Weintrauben

*Pro Person 32,90 €*

## BUFFET „MEDITERRAN“

Rucolasalat mit Parmesanhobeln, Walnüssen und Balsamico  
Mesclinsalat mit Kräutern und selbstgemachtem Himbeer-Dressing  
Insalata Caprese mit frischem Basilikum  
Bruschetta mit Pesto

Marinierter Wildlachs auf Fenchelsalat  
Vitello Tonnato - Kalbsrückenranchen in Thunfischcreme  
Serranoschinken auf Melonenschiffchen  
Hähnchenbrust in einer Marinade von grünem Pfeffer

Ofenfrisches Baguette mit Salz- und Kräuterbutter

Zanderfilet und Gambas, dazu sahnige Bandnudeln  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse  
Lammkeule, Rosmarinkartoffel und Ratatouille

Zitronencreme  
Tiramisu

*pro Person 35,90 €*

Dazu eine feine Käseauswahl mit Früchtesenf und Weintrauben

*pro Person 38,90 €*

## **BUFFET „DEUTSCHLAND“**

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

~~~

Schweinekrustenbraten – frisch aus dem Ofen -
Rahmgeschnetzeltes von der Hähnchenbrust
Butterspätzle
Kartoffelgratin
Buntes Gemüse

~~~

Mousse au chocolate  
Panna cotta mit Beerentopping

*pro Person 25,90 €*

Dazu eine feine Käseauswahl mit Früchtesenf und Tafeltrauben

*pro Person 28,90 €*



## **BUFFET „NE KÖLSCHE KLÜNGEL“**

Heringsfilets in Sahnesauce mit Apfelstückchen  
Hackbällchen nach Art des Hauses  
Blutwurst-Zwiebel-Platte  
Schinkenplatte mit gekochtem und Schwarzwälder Schinken  
Saftige Schinkenspargelröllchen mit Sauce Remoulade

~~~

Hausgemachter Heringsalat
Kartoffelsalat „Rheinische Art“ mit Ei, Gurke und Mayonnaise
Salat von grünen Bohnen

~~~

Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelknödel, Rotkohl, Apfelmus  
Knuspriger Schweineschinkenbraten  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Käsebrett mit mittelaltem Holländer Käse,  
Limburger und Mainzer Käse

~~~

Rustikaler Brotkorb mit Schwarzbrot und Röggelchen

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person 28,90 €

BUFFET „SPANFERKEL“

Spanferkel

- frisch aus unserem Spanferkel-Grill -

~~~

Kartoffelpüree & Sauerkraut  
Dunkle Bratensauce & Tafelsenf

~~~

Hausgemachter Krautsalat

Ofenfrisches Baguette & Kräuterbutter

pro Person 21,90 €

BUFFET „BAYERN“

Original "Münchener Weißwürste" mit süßem Senf,

Gegrillte Mini-Haxen vom Hähnchen

Gebackener Leberkäse

Sauerkraut und Kartoffelpüree

~~~

Frische Salate der Saison mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing

Radi und Weißkrautsalat

~~~

"Bayerisches Käsebrett" mit Obazda

~~~

Ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter

Bayerischer Apfelstrudel

*pro Person 23,90 €*

## BUFFET „ITALIEN“

Gemischte Antipasti Platte

Tomate Mozzarella Platte mit Basilikum und Balsamico Dressing

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Vitello Tonnato - Kalbsrückentranchen auf Thunfischcreme

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing

Ofenfrisches Baguette mit Salzbutter

~~~

Scampi-Spieße auf Tagliatelle

Scallopine vom Schwein an Kräuterkartoffeln und Ratatouille

Lasagne Bolognese

~~~

Hausgemachtes Tiramisu

*pro Person 28,90 €*

Dazu eine feine Käseauswahl mit Früchtesenf und Tafeltrauben

*pro Person 31,90 €*

## BUFFET „INDEMANN“

Vitello tonnato-Kalbsrückentranchen in Thunfischcreme  
Hähnchenbrust in einer Marinade von grünem Pfeffer  
Parmaschinken mit Honigmelone und frischen Feigen  
Räucherlachs mit Meerrettichcreme  
Putenhäppchen im Sesammantel  
Sushi mit Lachs, eingelegtem Rettich, Gurke, Sojasauce und Wasabi  
Bruschetta mit Pesto  
Marinierte Paprika, Zucchini und Auberginen  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Acceto Balsamico  
Salat mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Walnüssen  
Mesclinsalat- gemischter Blattsalat mit Kräutern

~~~  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

~~~  
Roastbeef- rosa gebraten – am Buffet tranchiert  
mit hausgemachter Sauce Bearnaise  
Schweinefilet, am Buffet tranchiert, mit gebratenen Pilzen und Jus  
Edelfischfilets mit sahniger Fischeauce  
Gemüse aus der saisonalen Küche  
Kartoffelgratin  
Bandnudeln & Rosmarin-Kartoffeln

~~~  
Crème brûlée
Eclaires -Sahnewindbeutel mit Schokoladenguß-
Panna cotta
(mit Tischfeuerwerk hereingetragen)

pro Person 38,90 €

Entsprechend dem Motto „ Käse schließt den Magen“,
internationale Käsespezialitäten mit Weintrauben

pro Person 41,90 €

BUFFET „BBQ“

Das Buffet für den Sommer. Wir bauen für Sie und Ihre Gäste ein Grillbuffet auf und bereiten die Hauptgänge vor Ihren Augen zu.
So wird aus Ihrem Fest eine Gartenparty in gehobener Atmosphäre.

Sommersalat mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Gurken, Petersilie und Schnittlauch
Kartoffelsalat ganz klassisch
Mexikosalat mit Mais und Kidneybohnen
Verschiedene Blatt – und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing
Ofenfrisches Baguette mit Salzbutter

~~~

Scampi Spieße in Knoblauch Marinade  
Marinierte Hähnchenbrust  
Rheinische Bratwurst  
Kleine Hüftsteaks mit buntem Pfeffer  
Schweinenacken Steak mariniert mit Oregano, Sherry und Chili Öl  
Kleine Kräuterkartoffeln  
Mediterranes Gemüse aus der Riesenpfanne

~~~

Aioli
Sauerrahm
BBQ-Sauce
Curryketchup
Tafelsenf
Teufelssauce mit grünem Pfeffer

Tiramisu
Mousse au chocolate
Creme brûlée

pro Person 31,90 €

FLYING-BUFFET

Beim Flying Buffet werden während der gesamten Veranstaltung die Speisen auf kleinen Tellern, in Schalen oder Gläsern serviert.

Es ist eine besonders aufgelockerte Form eines Essens, da sich die Gäste weiterhin an Stehtischen frei bewegen können. Wir empfehlen 10 bis 12 kleine Gänge, bestehend aus Vorspeisen, Hauptgängen und Dessert.

Vorspeisen

Duo von Hummer- und Bärlauchsüppchen
Gebratene Entenbrust auf Rote Beete-Rosinen-Lauch-Salat
Kleine Spieße vom Hähnchen mit Satè-Sauce
Getrüffelte Kartoffel im Glas
Thunfisch im schwarz-weißen Sesammantel auf einem Wasabi-Gitter
Lachstatar mit Caipirinha-Gelee auf Zucchini-Minze-Salat mit Knoblauch und rotem Chili

Hauptgänge

Gambas im Teigmantel mit Chili Limonen Dressing
Gebratene Rinderfiletfetzen auf Balsamico-Linsensalat

Desserts

Crème Brûlée
Tiramisu von der Tonkabohne

pro Person 45,- €

Getränkepauschalen

Getränkepauschale 1

Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere
Erfrischungsgetränke und Säfte
Heißgetränke – Kaffee, Espresso, Cappuccino....

34,- €/Person

Getränkepauschale 2

Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere
Erfrischungsgetränke und Säfte
Heißgetränke – Kaffee, Espresso, Cappuccino....
Prosecco frizzante
Weißwein, Rotwein & Rosé

39,- €/Person

Getränkepauschale 3

Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere
Erfrischungsgetränke und Säfte
Heißgetränke – Kaffee, Espresso, Cappuccino....
Prosecco frizzante
Weißwein, Rotwein & Rosé
3 Cocktails nach Wahl – Caipirinha, Mojito, Pina Colada....
3 Longdrinks nach Wahl – Wodka Red Bull, Hugo, Aperol Sprizz....

44,- €/Person

Mitternachtssnack

Wer kennt das nicht. Obwohl alle vorzüglich geschlemmt haben, schleicht sich nach einigen Stunden Feier ein kleiner Hunger ein. Der Mitternachtssnack gibt noch einmal Energie für die letzten Stunden der Party. Grundsätzlich zaubern wir Ihnen um Mitternacht jedes Gericht. Hier einige Vorschläge:

AUS DEM SUPPENTOPF

Kartoffelsuppe mit Speck und Baguette	5,50 Euro/Stück
Gulaschsuppe mit Baguette	6,00 Euro/Stück

DEFTIG

Chili con Carne mit Baguette	4,50 Euro/Stück
Currywurst mit Baguette	3,50 Euro/Stück
Deftige Wurstplatte	6,50 Euro/Stück
Deftige Käseplatte	9,00 Euro/Stück

Unsere Räumlichkeiten



Unsere Räumlichkeiten lassen sich durch mobile Trennwände für Festlichkeiten jeder Art flexibel nutzen. So ist es möglich eine Hochzeitsfeier im hinteren Teil des Gebäudes mit separater Terrasse und Blick auf den Tagebau und gleichzeitig im vorderen Bereich die Tagesgastronomie zu bewirten.

Business und Seminare

Der Indemann 1 ist die außergewöhnliche Location für Ihr Business Event.

Tagungen und Konferenzen

2 Räume mit modernster Multimedia Technik, die bei Bedarf zu einem großen Konferenzraum verbunden werden können. Die Räume sind Tageslicht durchflutet und verfügen über eine Terrasse mit Blick auf den Tagebau.

Die Bestuhlung erfolgt ganz nach Wunsch:

RAUM	m ²	STEH TISCHE	BLOCK	PARLA MENT	U-FORM	STUHL REIHEN	RUNDE TISCHE	RAUM-MIETE
Goldsteinkuppe	53	70	26	32	54	60	50	200,- €
Indeland	78	90	32	50	60	80	60	200,-€
Kombination	131	160	-	88	-	140	120	350,- €

Die Zahlen sind die maximale Personenanzahl.

Die Raummiete entfällt bei Inanspruchnahme einer Konferenzpauschale.

Konferenztechnik für Ihr Event am Indemann1

- Internet-Anschluss W-LAN
- Beamer leihweise 30,- € pro Tag
- Flipchart
- Mikrofon, Lautsprecher leihweise ab 25,- pro Tag

Konferenzpauschalen

KONFERENZPAUSCHALE I VON 09.00 – 15.00 UHR

Frischer Bohnenkaffee und Tee
Softdrinks zur Tagung

22,- € pro Person inkl. Raummiete

KONFERENZPAUSCHALE II VON 09.00 – 15.00 UHR

Frischer Bohnenkaffee und Tee
Softdrinks zur Tagung

ZUM FRÜHSTÜCK

Süße ofenfrische Croissants mit Butter und Marmelade

ZUM MITTAGESSEN

Business Lunch

Zwei Menüs mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert
- Morgens auswählen, mittags genießen –
Zwei Softdrinks zum Lunch

39,- € pro Person inkl. Raummiete

KONFERENZPAUSCHALE III VON 09.00 – 17.00 UHR

Frischer Bohnenkaffee und Tee
Softdrinks zur Tagung

ZUM FRÜHSTÜCK

Süße ofenfrische Croissants mit Butter und Marmelade

ZUM MITTAGESSEN

Business Lunch

Zwei Menüs mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert
- Morgens auswählen, mittags genießen –
Zwei Softdrinks zum Lunch

AM NACHMITTAG

Kuchenauswahl zur Kaffeepause am Nachmittag

44,- € pro Person inkl. Raummiete

Equipment & Unterhaltung

Menükarten	ab	1,50 €
Frischblumendekoration	ab	4,50 €
Schiefertafeln (Tischdeko)	je	1,50 €
Stumpenkerze (verschiedene Größen)	je	2,00 €
5-armiger Kerzenständer inklusive Stilkerzen	je	9,50 €
Tischläufer, weiß (inkl. Reinigung)	je	3,50 €
Tischläufer 1m lang & 40 cm breit, farbig (Duni)	je	3,50 €
Tischdecke, (inkl. Reinigung)	je	4,50 €
Tischdecke, rund (inkl. Reinigung)	je	18,50 €
Stoffserviette	je	0,95 €
Stuhlhusse, weiß (inkl. Reinigung)	je	5,50 €
Stehtischhusse, weiß (inkl. Reinigung)	je	8,50 €
Bierzeltbankhusse, weiß (inkl. Reinigung)	je	5,50 €
Mikrofon	je	7,00 €
Rednerpult inklusive Mikrofon	je	85,00 €
Bühnenpodest	je	40,00 €
Kaffeegedeckpauschale pro Person (Bereitstellung von Kuchentellern & Kuchenschaufeln für mitgebrachte Kuchen, entfällt bei hausinterner Kuchenabnahme – pro Stück Kuchen 2,90 € -)		3,00 €
Aufwendige Tischdekoration		250,00 €
Auf- & Abbaupauschale bei Bestuhlung mit runden Tischen		250,00 €
Anmietung Indemann 1 exklusiv		500,00 €
Umbaupauschale		200,00 €
„Red carpet“ – für Ihre Zeremonie auf der Seebühne	lfdm	9,00 €
FotoSäule inklusive Druck & Emailstation		450,00 €

Gerne buchen wir einen DJ,
der sich auf Ihre Musikwünsche einstellt

Preis nach Absprache