



RESIDENZ
am Dom



LunchSaison 2019 – Kulinarischer Kalender

RESIDENZ am Dom –
Ein gepflegtes Ambiente für jeden Anlass:
Feier oder Business



13. Januar SonntagsLunch

von 12:00 bis 15:00 Uhr

Vital total ins neue Jahr

Sich gesünder zu ernähren, gehört zu den häufigsten guten Vorsätzen fürs neue Jahr. Dass eine ausgewogene, nährstoffreiche und vitaminhaltige Ernährung richtig gut schmecken kann, beweist unser Lunch-Auftakt. Probieren Sie leichte Gerichte mit frischen Kräutern. Passende Beilagen und knackige Salatvariationen dürfen natürlich auch nicht fehlen.

10. März SonntagsLunch

von 12:00 bis 15:00 Uhr

Französische Landhausküche

Die französische Küche ist nicht nur für ihre Haute Cuisine bekannt. Vor allem auch die klassische Landhausküche erfreut sich hoher Beliebtheit. Genießen Sie Coq au Vin – „Hahn mit Wein“ oder Klassiker wie die Quiche Lorraine mit Salat und andere Leckereien.



3. Februar SonntagsLunch

von 12:00 bis 15:00 Uhr

Südtiroler Spezialitäten

Ein guter Lagrein, dazu deftiger Südtiroler Speck mit Schüttelbrot ist wohl die bekannteste Südtiroler Spezialität. Als herzhaften Hauptgerichte werden Südtiroler Schlutzkrapfen mit diversen Füllungen, Kasnocken und deftige Speckschöberlsuppe serviert. Den süßen Abschluss bilden Vinschger Schneamilk mit Vanillesauce und leckerer Kaiserschmarren und Apfelstrudel.

21. April SonntagsLunch

von 12:00 bis 15:00 Uhr

Osterlunchbuffet Bunte Frühlingsgerichte mit Lamm und Kaninchen

Unsere Lammgerichte in diversen Variationen sind nicht nur lecker, sondern auch reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Neben Lammbraten bieten wir auch geschmorte Kaninchenkeule an.



SonntagsLunch

von 12:00 bis 15:00 Uhr

An einem Sonntag im Monat bieten wir in der Zeit von 12:00 bis 15:00 Uhr unser saisonales Lunchbuffet an.

Der Preis von € 29,90 pro Person enthält neben dem vielfältigen Buffet auch ein Glas Sekt zur Begrüßung.

Kinder im Alter zwischen 6 und 12 Jahren zahlen die Hälfte, Kinder unter 6 Jahren sind frei.

Tischreservierung unter:
0221/1664-921 oder 0221/1664-962

Wir wünschen Guten Appetit!

12. Mai SonntagsLunch

von 12:00 bis 15:00 Uhr

Zu Muttertag spargeln nach SinnEssLust

Endlich ist wieder Spargelzeit. Ob klassisch zu Salzkartoffeln, Schinken und Sauce Hollandaise, überbacken, als Suppe, im Salat oder in verschiedenen anderen Variationen – weißer und grüner Spargel sind ein gesunder Genuss, den Sie sich bei unserem MuttertagsLunch nicht entgehen lassen sollten.



9. Juni SonntagsLunch

von 12:00 bis 15:00 Uhr

Dolce Vita – mit Pasta, Risotto & Co

Ob Antipasti, Pasta oder Saltimbocca bis hin zum Tiramisù – die italienische Küche gehört zu den beliebtesten in Deutschland. Kein Wunder: Frische Zutaten, Kräuter und Olivenöl schmecken nach Sonne und Urlaub. Pasta & Co von unserer Live-Cooking-Pasta-Station schmecken immer und machen glücklich! Probieren Sie es aus.



4. August SonntagsLunch

von 12:00 bis 15:00 Uhr

Fisch – Krusten- & Schalentiere

Muscheln, Krebse und Garnelen gehören zu den Schätzen aus Teich, Fluss und Meer. Es gibt viele verschiedene Arten aus ganz unterschiedlicher Herkunft. Neben dem besonderen Geschmack sind sie zudem auch reich an Eiweiß und wertvollen Omega-3-Fettsäuren.



1. September SonntagsLunch

von 12:00 bis 15:00 Uhr

Kürbis, Pilze & Co

Draußen wird es kälter und drinnen gemütlicher. Die Herbstzeit hat kulinarisch einiges zu bieten: Unsere leckeren Gerichte mit Kürbissen, Pilzen, verschiedenen Kohlarten oder auch Äpfeln und Birnen – herzhaft oder süß – laden zum Schlemmen und Aufwärmen ein.



3. November SonntagsLunch

von 12:00 bis 15:00 Uhr

Early Bird – Ganz viel Gans

Als sich der heilige Martin versteckte, um nicht zum Bischof geweiht zu werden, verriet ihn der Legende nach das Geschnatter von Gänsen. Er konnte also zum Bischof geweiht werden. Als Erinnerung daran wird traditionell am Martinstag Gans gegessen. Unseren *frühen Vogel* können Sie schon vor dem 11. November ganz klassisch mit Rotkohl und Knödeln genießen.



06. Oktober SonntagsLunch

von 12:00 bis 15:00 Uhr

Oktoberfest in Kölle

Bayerische Spezialitäten wie Schweinebraten, Weißwürste, Leberkäse und Weißbier gepaart mit ausgelassener kölscher Stimmung machen aus unserem kulinarischen Oktoberfest ein herbstliches Highlight in der RESIDENZ am Dom.



01. Dezember SonntagsLunch

von 12:00 bis 15:00 Uhr

Wild auf Wild – Gutes aus Wald & Wiesen

Wild-Rezepte haben Tradition und gelten schon lange als Köstlichkeit. Die moderne Wildküche steht den Klassikern aber in nichts nach und sorgt für eine gewisse „Leichtigkeit“ in den Wildgerichten. Bei uns können Sie zwischen den Klassikern und aromatischen Variationen wählen.



Der Weg zu uns:

Parkmöglichkeiten finden Sie in unserer Tiefgarage.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 200 Gäste.
Feierlichkeiten, ob im privaten oder geschäftlichen Rahmen:

Wir richten uns nach Ihren Wünschen und beraten Sie gerne.



www.tagung-am-dom.de
gastonomie@residenz-am-dom.de
Telefon: 0221/1664-962

RESIDENZ am Dom gmbH

An den Dominikanern 6-8

50668 Köln

www.residenz-am-dom.de