

## Restaurant Schloss Morsbroich – Gaumenkitzel und Kunstgenuss

Ein kleiner Blick auf die raffinierten Köstlichkeiten der abwechslungsreichen Speisekarte des beliebten Restaurant Schloss Morsbroich genügt, und eine erwartungsvolle Vorfreude auf guten Genuss ist schnell geweckt.



**Restaurant Schloss Morsbroich**  
Gustav-Heinemann-Straße 80  
51377 Leverkusen  
Telefon: 02 14 - 40 39-058  
Telefax: 02 14 - 40 39-059  
schloss.morsbroich  
@kirberg-catering.de  
www.kirberg-catering.de

### **Kirberg GmbH**

Catering Fine Food  
Gewerbehof 18  
51469 Bergisch Gladbach  
Telefon: 0 22 02 - 24 03-0  
Telefax: 0 22 02 - 24 03-790  
info@kirberg-catering.de  
www.kirberg-catering.de

### **Öffnungszeiten:**

Di.-So.: 11.00 - 23.00 Uhr  
Sa.: 15.00 - 23.00 Uhr  
Montag Ruhetag

70 Plätze im Restaurant  
80 Plätze auf der Terrasse  
100 Plätze im Gartensaal

### **Veranstaltungstermine bis Jahresende:**

#### **Dinner&Art**

Freitag, 03.11.06  
zur Ausstellung:  
VIPIII – Arena der Abstraktion

#### **Dine&Wine**

jeden 2. Sonntag, 18.30 Uhr  
12. November: Wild & Wein  
10. Dezember: Schokolade & Wein

#### **Tatort-Dinner**

um 18.30 Uhr  
Freitag, 27. Oktober  
Sonntag, 19. November  
Donnerstag, 30. November  
Donnerstag, 14. Dezember

fessionell organisiert und mit handwerklichem Können umgesetzt. So garantieren die Profis des Kirberg-Teams nicht nur im Restaurant Schloss Morsbroich grenzenlosen Genuss und Service ohne Grenzen.

Profi-Gourmets wie Joachim Römer empfehlen und bestätigen die hervorragende Qualität von Küche und Service. Mit Auszeichnungen und Lob für die frischen, saisonalen Gerichte und den zuvorkommenden Service wird nicht gespart. Die Gäste in und um Köln zeigten ihre Begeisterung im Rahmen der „tour de menu 2006“. Sie haben die Leistungen des Restaurantteams so positiv bewertet, dass es den zweiten Platz erreichte. Im Oktober 2003 ist das Team des Restaurants in die Schlossremisen eingezogen. Seit dem erwartet Sie dort eine ausgezeichnete Küche, das charmante Servicepersonal empfängt in stimmungsvoller Atmosphäre und modernem Ambiente. Zu

der abwechslungsreichen Speisekarte hat das Schlossteam aber auch noch einige besondere Ideen, die einen Abend im Restaurant Schloss Morsbroich unvergesslich machen: die regelmäßigen kulinarischen Themenabende.

Dinner&Art wird in Zusammenarbeit mit dem Museum zu den aktuellen Ausstellungen angeboten und jeden 2. Sonntag begrüßt Sie eine Sommelière zu Dine&Wine. Außerdem finden Sie immer verschiedene Gourmettermine die sich nach den Jahreszeiten richten. Am 11.11. beginnt bis Jahresende das beliebte klassische Gänseessen und ab 1. Advent werden täglich weihnachtliche Menüs serviert. Großer Beliebtheit erfreut sich

auch das Amuse-Gueule-Menü. Jeden 1. und 3. Donnerstag im Monat werden hier in 4, 5, 6 oder 9 Gängen die verschiedenen Gerichte der Speisekarte in kleinen Portionen serviert. So ist immer für appetitliche Abwechslung auch bei langjährigen Stammgästen gesorgt.

Bei diesen kulinarischen und räumlichen Gegebenheiten wundert es natürlich nicht, dass die Remisen auch für private und geschäftliche Veranstaltungen stark gefragt sind. Der spannende Kontrast zwischen historischem Umfeld und modernem Interieur bieten jedem Gastgeber den passenden Rahmen für seine Feierlichkeit.

Doch nur wenige Gäste wissen und ahnen, dass sich hinter dem Team des gut besuchten Restaurants einer der bekanntesten Event-Caterer Deutschlands verbirgt. Kirberg Catering Fine Food, ein Partner des Treffpunkt Leverkusen, betreut seit 25 Jahren stets gelungene und erfolgreiche Events von klein bis groß. Innovative Veranstaltungskonzepte für jeden Anlass werden ganz nach Wunsch des Gastgebers mit Kreativität und Liebe zum Detail geplant, pro-