MERCURE
HOTEL
KOBLENZ

Bankettmappe 2026/2027

Herzlich Willkommen

Lieber Gast,

wir freuen uns, Ihnen in dieser Bankettmappe einen Einblick in unser einzigartiges Haus geben zu dürfen.

Mit unserer Expertise und Leidenschaft möchten wir Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Ob Firmen- oder Familienfeier – wir bieten Ihnen ein speziell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Angebot.

Die folgenden Seiten geben Ihnen einen Überblick über unsere Räumlichkeiten und Leistungen.

Für weitere Informationen oder ein persönliches Gespräch sind wir für Sie da.

Ihre Ansprechpartner

Jasmina Tapper & Doris Lützenkirchen
Sales@mercurekoblenz.com
0261/1361194 oder 0261/1361195

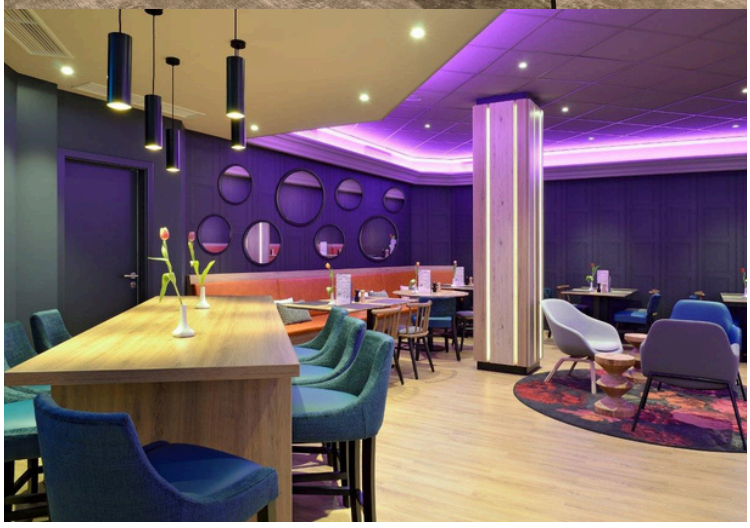
Unsere Locations

RESTAURANT FINESSE

Zeitgemäßes Ambiente mit großer Fensterfront und Zugang zur Sonnenterasse.
Ideal für Dinners und gehobenes Buffet.
Sitzplätze für bis zu 130 Personen.

GÖRRESSTUBE

Perfekt für Veranstaltungen in geschlossenem Rahmen mit Essen wie Geburtstage, Kaffee´s, Get Together und Teamevents für bis zu 60 Personen



HOTELBAR RIVERSIDE

Modern | Elegant | Gemütlich
Lounge-Charakter für after Dinner Drinks
bis zu 60 Personen
Öffentliche Zeiten MO-SA 18:00-21:00 Uhr

Empfang/Get toghether

Lutter Sekt	0,75l	39
Champagner	0,75l	129
Orangensaft	1,0l	18

Berechnung erfolgt nach Flaschenverzehr und Preise können jährlich angepasst werden

Fingerfood

Jede Sorte beinhaltet 2 Stück pro Person

- Gefüllte Cocktailtomate mit Schafskäse ☐
- Pizzaschnecke mit Schinken ☐
- Minipizza ☐
- Backpflaume im Speckmantel ☐
- Mini Quiche ☐
- Mais-Kartoffel-Bratlinge ☐
- Frühlingsröllchen ☐
- Garnele im Tempurateig gebacken ☐
- Kartoffelrösti mit Lachstatar ☐
- Crevettenspieß mit Kartoffeln in Meersalz gebacken ☐
- Canapés nach Wahl des Küchenchefs ☐

Wir empfehlen Ihnen 3 Sorten.
Preis pro Person für 6 Sück

GALA DINNER

Vorspeisen

Gebratene Scampi´s auf Ananas an Cocktailsauce
Medaillons vom Rehrücken mit Feigen garniert
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Sahn- Meerrettich
Pochierte Lachsforelle unter Gurkenmantel
Wildpastete
Salatauswahl nach Wahl des Küchenchefs

Suppe

Steinpilzcremesuppe
oder
Geflügelessenz | Grießklößchen

Hauptgang

Geschmorte Hirschkeule in Wacholderjus
Kalbsroulade mit Pesto
Lachsmousse soufflierte Zanderschnitte in Hummerschaum
Basmati Reis | Wokgemüse | Kartoffel-Lauchgratin |
Kartoffelkroketten
Gemüseauswahl der Saison

Dessert

Mousse au Chocolate
Zimt Mousse
kleine gefüllte Pfannenkuchen mit
Vanillesauce
Käseauswahl

Preis pro Person **65**

HELLO SUMMER

Vorspeisen

Spargel-Schinkenröllchen
Geräucherte Putenbrust, mit verschiedenen Früchten garniert
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Räucherfischplatte aus Bremerhafen
gebeizter norwegischer Lachs mit Sef-Dillsauce
Geräuchertes Heilbuttfilet mit Sahnemeerrettich
Rindfleischsalat mit Gewürgurken
Gurkensalat in Sauerrahm
Paprikasalat
Pennesalat mit Zucchini und Dill
Brotauswahl und Butter

Suppe

Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage

Hauptgang

Zanderfilet auf Gemüsestreifen in Senfsauce
Maishähnchenbrust in Orangen-Honigsauce
Burgunderbraten vom Rind
Salzkartoffeln, Gnocchi, Butterreis
Gemüseauswahl

Dessert

Erdbeercreme
Obstcocktail mit Vanillesauce
Beerengrütze
Käseauswahl

Preis pro Person **56**

Mediterrane Genussreise

Vorspeisen

Antipasti von eingelegten Paprika | Zucchini | Auberginen
Geschmorte Zwiebeln | Zitronen | Balsamico
abgeschmeckt mit Honig
Vitello Tonnato | Kapern- Thunfischsauce
Lachs - mariniert mit Kräutern
Rucolasalat | Tomate | Parmesan
Honigmelone | Schinken
Mais-Thunfischsalat
Meeresfrüchtesalat
Tomate-Mozzarella | Basilikum

Suppe

Minestrone

Hauptgang

Lammchops auf Ofengemüse
Kalbsragout
Doradenfilet | Tomaten | Zwiebeln
Kartoffelgratin
Farfalle Nudeln
Butterreis
Brokkoli |Blumenkohl a la crème überbacken

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta | Himbeersauce
Italienische Käseauswahl

Preis pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Stoßen Sie auf unvergessliche Momente an

CLASSIC

Rot- und Weißweine (Hausweine)
Auswahl an Flaschenbieren
Softgetränken
Kaffee -und Teespezialitäten

Preis pro Person für 4h
59

PREMIUM

Speziell ausgewählte Rot und Weißweine aus unserer Weinlesekarte
Alkoholfreier Wein
Auswahl an Flaschenbieren
Softgetränken
Kaffee -und Teespezialitäten
Digestif eine runde nach dem Essen (Ramazotti, Jägermeister, Bailey´s)

Preis pro Person für 4h
85

Mehr Auswahl | Mehr Genuss | Mehr Erlebnis
Upgraden Sie Ihre Getränkepauschale mit einem Longdrinkspezial
Preis pro Person für 4h
20