



# Inhaltsverzeichnis

Wir heißen Sie herzlich Willkommen	Seite 1
Unsere Menüs 1 bis 10	Seite 2 - 11
Sektempfang, Fingerfood, Flying Buffet	Seite 13
Buffet Vorschläge	Seite 14 - 18
Schlemmerfrühstück, Brunch	Seite 19
Getränkepauschale	Seite 20 -23
Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen	Seite 24 -25
Einblicke / Impressionen	Seite 26 -27
Beispiele „Tischformen“	Seite 28

Sehr geehrte Damen und Herren,  
lieber Freund des Hauses,

Ob Familienfest oder Firmenfeier, Sie wünschen ein unvergessliches, auf Sie zugeschnittenes Fest. Entsprechend Ihren Vorstellungen arrangieren wir mit Freude und Liebe zum Detail Ihre Festlichkeit. Es stehen Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 75 Personen zur Verfügung. Geprägt von einer hervorragenden Küche und einem aufmerksamen Service wird Ihre Feier zu einem kulinarischen Erlebnis. Unser Angebot reicht von klassisch bis raffiniert und lässt keine Wünsche offen. In unserer Bankettmappe finden Sie Menü- und Buffetempfehlungen. Selbstverständlich können Sie die einzelnen Angebote auch flexibel kombinieren. Teilen Sie uns einfach Ihre Vorstellungen und Wünsche mit. Gerne stellt unser Team Ihnen ein speziell auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ausgerichtetes Menü oder Buffet zusammen.

Alle Buffets werden ab einer Anzahl von 30 Personen zubereitet. Auf Wunsch besteht bei den Buffets auch die Möglichkeit, Suppen, Salate und Desserts am Tisch zu servieren.

Im Umgang mit Lebensmittelallergenen sind wir routiniert!

Für das passende Ambiente sorgen wir selbstverständlich auch. Gerne dekorieren wir nach Ihren Wünschen und Ideen! Wir vermitteln aber auch weiter Spezialisten für Dekorationen.

Wir würden uns freuen, wenn Ihnen unsere Angebote Lust auf mehr machen und sichern Ihnen schon heute beste Qualität der Speisen und Getränke, sowie einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung im Landhotel zu.

Gerne stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten unverbindlich in einem persönlichen Gespräch vor. Lassen Sie uns doch einfach wissen, wann es Ihnen passen würde.

Unter der Rufnummer 02268-9141-0 stehen wir Ihnen mit großer Flexibilität gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns bald von Ihnen zu hören

Fam. Stuntebeck und Team



## MENUE VORSCHLÄGE

### Menue 1

Kräutercremesuppe

\*\*

Salatteller

\*\*\*

kleine Schweinschnitzel

mit Champignonrahm- und Paprikasauce

kleine Poulardenschnitzel mit Obst garniert

Gemüseauswahl

Kartoffel-Variation

\*\*\*\*

Vanilleis mit Kirschragout, Schokoladensauce  
und Sahne

ca. 38,50€

### Menue 2

Kraftbrühe „Royal“ (Eierstich und Gemüsestreifen)

\*\*

Salatteller

\*\*\*

Schweinemedallions mit gerösteten Zwiebeln

Poulardenbrustfilet mit Obst garniert

Rinderschmorbraten mit Champignons

\*\*\*\*

Gemüseauswahl

Kartoffel-Variation

\*\*\*\*

Limettenjoghurtmousse mit Obstragout

ca. 42€



## Menue 3

Kräutercremesuppe

\*\*

Salatteller

\*\*\*

Schweinemedailon mit gerösteten Zwiebeln  
Poulardenbrustfilet auf Mediterranem-Gemüse

Rumpsteak mit Champignon  
an Sauce Bernaise

\*\*\*\*

Gemüseauswahl

Kartoffel-Variation

\*\*\*\*

Vanille-Crème Brulée  
mit Berren oder Obstragout

ca. 44,50€

Hauptgang im Austausch mit „knusprigen Poulardenbrustfilet  
und Obst“



## Menue 4

Bunte Blattsalate an Kräuter-Senf-Vinaigrette  
mit gebratenen Garnelen und Croutons

\*\*

Zweifarbige Tomaten-Kartoffelsuppe  
mit Gemüsekräpfen

\*\*\*

\*Wildschweinkeule auf geschmortem Ofengemüse  
Schweinemedallion mit gerösteten Zwiebeln  
Rinderfilet mit gebackenen Champignons

\*\*\*\*

Gemüseauswahl  
Kartoffel-Variation

\*\*\*\*\*

Hell und dunkle Schokolade-Mouse  
mit Saison Obst und Orangensauce

Auf Anfrage

\* Je nach Saison kann die Wildschweinkeule auch in Rehkeulenbraten  
ausgetauscht werden.

( Preis-Differenz von 2,00 € pro Person)



## Menue 5

### „Wildes-Vergnügen“

Carpaccio vom Semmelknödel  
mit gebackener Wildpraline und Ragout von Waldpilzen

\*\*

Zweifarbige Pfifferling-Kräuter Süsschen

\*\*\*

rosa gebratene Rehkeule mit geschwenkten Pfifferlingen,  
knuspriges Wildschweinschnitzel auf Wirsing-Gemüse

\*\*\*\*

Gemüseauswahl  
Kartoffel-Variation

\*\*\*\*\*

Grand Marnier (Orangenlikör) – Eisroulade  
mit Beeren Kompott

Preis nach Absprache



## Menue 6

### „Bergisches Menue“

Knackige Blattsalate mit Essig-Öl Vinaigrette,  
kleinem Reibekuchen und Kräuterquark

\*\*

Zweifarbige Tomaten-Kartoffelsuppe

\*\*\*

gefüllte Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“  
mit Bratensauce

kleines Schweineschnitzel  
mit geschmorten Zwiebeln und Champignons

Gemüseauswahl  
Kartoffel-Variation

\*\*\*\*

Vanilleeis mit Schattenmorellen und Sahne

ca. 42 €

unsere Empfehlung dazu:  
Bergisches Landbier



## Menue 7

### „Frühlings Spargel-Menue“

Dreierlei vom Spargel  
Creme-Suppe, Salat und gebackener Spargel

\*\*

weißer Stangenspargel  
kombiniert mit rosa gebratenes Rumpsteak,  
zarte Schweinemedallions  
oder  
gebratenem Fischfilet

Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Erdbeer-Waldmeister-Parfait  
an marinierten Erdbeeren

Preis nach Absprache





## Menue 8

### „Sommerlich- Mediterran“

Melonensalat mit rosa Pfeffer,  
Minze und gebackenen Schafskäse

\*\*

Minestrone

\*\*\*

Gegrilltes Lammhüftsteak auf Zucchini-Tomaten-Ragout  
Saltimbocca vom Schweinefilet auf Karotten-Selleriegemüse

\*\*\*\*

Mediterranes Gemüse

Kartoffel-Variation

\*\*\*\*\*

Vanille Pannacotta, zweierlei Beerensauce  
und Krokant-Segel

Preis auf Anfrage



## Menue 9

### „Herbst Menue“

Herbstliche Blattsalate an Essig-Öl-Vinaigrette  
mit karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen

\*\*

Kürbis-Kartoffel-Süppchen

\*\*\*

Knuspriger Entenbraten an Orangen-Pfeffersauce,  
Schweinemedailon im Speckmantel  
auf Spitzkohlgemüse  
serviert mit Apfelrotkohl, Brokkoli und Böhnchen  
dazu Kartoffelplätzchen und Krokette

\*\*\*\*

Herbstliches Dessert  
mit Apfel, Crêpes und Schokoladenmouse

Preis auf Anfrage



## Menue 10

### „Oktoberfest Menue“

„Dreierlei“

Fritattensuppe im Glas  
mit etwas Wurstsalat und Obatzter

\*\*

(In Buffet Form)

Knusprig gegrilltes Haxenfleisch

Wiesn-Ente

Schweinsbraten an Bierzwiebelsauce

Blaukraut, Sauerkraut und Krautsalat

Kartoffelpüree, Kartoffelklöße und Semmelknödel

\*\*\*

Bayrisch-Creme

mit Mandarinen

ca. 39,90€

unsere Empfehlung dazu:

Paulaner Weizen Hell 0,5l 4,20€

# Unsere Vorschläge für Ihren Steh/Sektempfang

## Fingerfood , Flying Buffet

(bei schönem Wetter gerne draußen unter den Sonnenschirmen)

### Der Klassiker – Canapés belegt mit:

- Roastbeef mit Remoulade
- Camembert mit Weintrauben
- Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich-Dill
- Katenschinken mit Melone
- Forellenfilet
- Tomate mit Mozzarella

### Flammkuchen belegt mit:

- Speck und Lauchzwiebeln
- Rucola, Schinken und Parmesan
- Apfel, Ziegenkäse und Walnüssen
- Saison

### Laugengebäckkugeln

- mit Kräuterfrischkäsefüllung und Speckstreifen
- mit Paprika-Tomatencremefüllung

### Aufgespießt:

- Tomate-Mozzarella
- Lachs-Gurken-Röllchen
- Herzhafte Wild Krokette mit Preiselbeerdip
- Schinken, Melone und Minze
- Süß ( Beeren-Pancake-Spieße mit Schokoladencreme)



# Buffet Auswahl

## Vorspeisen und Salate:

- Knackiges Salatbuffet  
( verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate)
- Tomate-Mozzarella mit Cremá di Balsamico und Olivenöl
- Dressing: Sahne-Joghurt, Essig Öl oder vers. Vinaigrette  
Baguettes Brot, Butter, Kräuterbutter, Quark und Schmalz
  
- Melonensalat mit Minze und Schafskäse
- Honigmelonen Schiffchen mit Katenschinken
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Carpaccio vom Rind mit gehobelten Parmesan und Rucolasalat
- Vitello Tonnato mit einer Thunfisch-Kapernsauce
- Mariniertes mediterranes Gemüse ( Zucchini, Paprika,  
Tomate, Champignons)
- Antipasti ( gefüllte Peperoni, Tomate, Oliven ...  
und Serranoschinken-Platte)
  
- Geräucherter Lachs mit kleinen Bergischen Reibekuchen und Honig-  
Senfsauce
- Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettichsahne
- Garnelen in Kräuterpesto mariniert
- Shrimps im Glas



## Suppen:

- Rinderkraftbrühe mit verschiedener Einlage ( Gemüse, Eierstich, Pfannkuchenstreifen, Markklößchen, kl. Nudeln)
- Bergische Kartoffelsuppe mit Brot Croutons
- Pilzcremesüppchen ( Champignons oder Pfifferlinge)
- Tomatencreme Suppe
- Kräutercremesüppchen mit Schrimps
- Kürbis-, Bärlauch-, Sauerampfer-, Spargelcremesuppe ....(Saison)

## Hauptgang...

### Fisch:

- Lachsfilet in Zitronen Butter gebraten
- Rotbarschfilet in Ei gebraten
- weitere Fischfilet`s auf Anfrage

### Geflügel:

- Poulardenbrustfilet knusprig paniert oder natur gebraten
- Geschnetzeltes in Rahmsauce mit Champignons und Lauchzwiebeln
- Geschnetzeltes in leichter Currysauce mit Früchten
- Saltimbocca von der Maispoularde
- Knuspriger Entenbraten ausgelöst mit Orangen-Pfeffersauce ( Saison)
- Gänsebrust und Gänsekeule mit Apfelstücken, Backpflaumen und Rosinen (Saison)



## Schwein:

- Mariniertes Zwiebel- oder Paprikabraten
- Pragerschinken (gepöckelt) mit Burgundersauce ( am Buffet aufgeschnitten)
- Krustenbraten von der Jungschweinkeule mit Bierzwiebelsauce ( am Buffet aufgeschnitten)
- Saftiger Kasseler
- Knusprige Schweinehaxe oder halbierte Haxen ( September - Oktober Saison)
- Kleines Schweineschnitzel wahlweise mit Champignonsauce, Paprika/Zwiebelsauce oder Champignons-Sahnesauce,
- Schweinemedallions mit gerösteten Zwiebeln oder mit gedünsteten Champignons (alternativ mit Champignons in Kräutersahnesauce)

## Rind:

- Ungarischer Rindergoulasch
- Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce oder mit Gemüsewürfel und Zwiebel-Lauch-Sauce
- Klassischer Rinderschmorbraten mit Champignons oder Zwiebeln
- Rinderschmorsteaks mit Waldpilzen
- Rheinisch Bergischer Sauerbraten in Rosinensauce
- Gefüllte Rinderroulade
- Roastbeef im ganzen gebraten mit Sauce Bernaise
- Kleines Rumpsteak oder Rinderfilet rosa gebraten mit Zwiebeln oder Champignons und Sauce Bernaise

## Lamm:

- Lammbraten mit Ratatouille-Gemüse
- Lammhüftsteak mit Bohnen-Gemüse



## Wildspezialitäten....

### besondere Empfehlung des Hauses

( Saison bezogen)

- Wildschweingoulasch
- Wildschweinbraten mit Pfifferlingen und Wildpfeffersauce
- Kleine Wildschweinschnitzel mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Wildrahmsauce
  
- Rehkeulenbraten mit Champignons und Wildpfeffersauce
- Kleines Rehrückenmedaillon mit Pfifferlingen und Rotwein-Preiselbeer-Birnen
- Rosa gebratene Rehkeule
  
- Hirschbraten und Hirschmedaillons auf Anfrage!

### Beilagen Auswahl:

Buntes Markt Gemüse (Saison):

Erbsen Möhren, Speckbohnen, Blattspinat, Broccoli, Blumenkohl, Rahmwirsing, Kohlrabi, weißer Stangenspargel,

Beilagen zum Wild:

Rosenkohl, Apfelrotkohl, Broccoli, Rahmwirsing,

deftiges Gemüse:

Dicke Bohnen, Sauerkraut, Grünkohl

Kroketten, Pommes frites,

Salzkartoffeln, Drilling Kartoffeln, Rosmarin Kartoffeln,

Reibekuchen,

Kartoffel-, Semmelknödel, Röstkartoffeln,

Kartoffel-Gratin, Kartoffel Püree,

Spätzle, Bandnudeln, Risotto, Reis





## Dessert:

### Eisauswahl:

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuss, Stracciatella, Nougat-Krokanteis kombinierbar mit warmen...

Schattenmorellen, Himbeeren, Pflaumen-Ragout oder Schokoladensauce

### Cremespeisen:

Cappuccinocreame, Bayrischcreme, Herrencreme, braune oder weisse Mousse au Chocolat

Mandarinencreme, Erdbeercreme, Limetten-Joghurt Creme

### Hausgemachte Parfaits:

( Saison bezogen, z.B. Erdbeer-Waldmeister, Mango, Apfel-Zimt, Mandel-Krokant....auf verschiedenen Fruchtspiegeln

Obstsalat, frische Erdbeeren, Saison-Obst

**Weitere Dessert Kreationen entnehmen Sie aus den vorherigen Menü-Vorschlägen**



## Kalte Partyplatten :

Kleine ....

- Schweineschnitzel
  - Putenschnitzel,
  - Hähnchenkeulen, Brust
  - Frikadellen
  - Kräuter-Wildkroketten
- 
- Roastbeefscheiben mit Remouladen-Sauce
  - Schweinebraten mit Gemüsewürfeln und Sauce Tatar
  - Gekochter Tafelspitz mit lauwarmer Kartoffel-Marinade, Kresse und Kartoffelchips

## Herzhafte Salat-Auswahl:

Kartoffel- und Nudelsalat mit Mayonnaisen Dressing  
oder Essig/ Öl

Reis-, Couscous-Salat, Fleisch- und Wurstsalat

## Käse schließt den Magen:

Käse- Variationen mit Weintrauben,  
zusätzlich mit Schinken, Mettenden  
und Party-Frikadellchen kombinierbar

Baquette-Brot mit Kräuterbutter, Butter, Schmalz, Kräuterquark



## Schlemmerfrühstück von 9:30 Uhr – 11:30 Uhr

verschiedene Brot und Brötchen-Sorten,  
Schwarzbrot, Croissants, Laugengebäck  
Butter, Margarine, verschiedene Marmeladen, Honig, Nutella  
Müsli, Cornflakes  
Obstsalat, Quark, Joghurt  
Aufschnitt, Käse, Schinken, Wurst  
Tomate-Mozzarella, Rohkost

Rührei mit Speck, Röstkartoffeln, Bratwürstchen

Incl.Kaffee, Kaffeespezialitäten, Orangensaft, Multivitaminensaft  
Preis pro Person 19 €

gegen Aufpreis von 5,00 € zusätzlich:  
Geräucherter Lachs mit Preiselbeer-Merrettichsahne  
und Honig-Senf-Dip

Wenn dies als Brunch erweitert werden darf...  
( ab 11:30-14.30)

buntes Salatbuffet mit zweierlei Dressings  
Suppenstation: Bergische Rinderkraftbrühe mit Einlage  
oder Tomatencremsuppe (Veggi)

kleine Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Pommes frites oder Kroketten  
Poulardengeschnetzeltes mit Currysauce, Obst und Spätzle  
Dessertauswahl: Mousse Schokolade und Limettenjoghurtmousse mit  
Rotegrütze und Vanillesauce

Gesamtpreis Frühstück, Lachs und Brunch 40,30 € pro Person

Gerne bieten wir Ihnen einen Willkommens-Empfang  
mit unserer halbtrockenen Sekt Hausmarke,  
Orangensaft und einem alkoholfreien Aperitif an.

Flasche Sekt: 25,50 €



## Getränkepauschalen zum Menü und Buffet

Viele Gäste wünschen sich bei Ihrer Feier eine Pauschale Getränkeabrechnung. Gerne kommen wir diesem Wunsch nach. Wir haben dazu drei verschiedene Getränkepauschalen erstellt.

**Alle Angebote gelten für sieben Stunden.**

**Wenn Sie länger feiern möchten, gar kein Problem!**

**Danach werden die Getränke einzeln gebucht.**

### **Getränkepauschale I 37,50€ pro Person**

- Sekt
- Bier, Wein,
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffeespezialitäten

### **Getränkepauschale II 41,00€ pro Person**

- Sekt
- Bier, Wein,
- Alkoholfreie Getränke
- Spirituosen siehe Auswahlliste
- Kaffeespezialitäten

### **Getränkepauschale III 44,00€ pro Person**

- Sekt
- Bier, Wein,
- Alkoholfreie Getränke
- Spirituosen siehe Auswahlliste
- Longdrinks siehe Auswahlliste
- Kaffeespezialitäten





## Getränke-Auswahl-Liste

### Pauschale I

Standard-Getränke zu allen drei Pauschalen

#### **Sekt:**

Hausmarke Sekt, Schloss Wachenheim

#### **Biere:**

Gilden Kölsch, Veltins Pils  
Bitburger Drive

#### **Weine:**

Deutsche Qualitäts-Weine aus Rheinhessen-Anbau gebieten:

Weisswein  
Weißherbst  
Rotwein

#### **Soft:**

Tönissteiner, medium und still  
Sinalco, Cola, Orange, Zitrone,  
vers. Säfte, Orange, Apfel, Traube....  
Auch als Schorlen

#### **Kaffeespezialitäten:**

Kaffee, Tee, Kakao, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee,  
Latte Macchiato



## Erweiterung der Pauschale II

### **Spirituosen:**

Obstler, Wodka, Malteser, Jubi, Williams-Birne,  
Jägermeister, Fernet Branca, Ramazotti, Jenever,

## Erweiterung der Pauschale III

### **Longdrinks:**

Whisky Cola, Wodka Lemon, Bacardi Cola, Campari Orange  
Digestive von der Brennerei Scheibel...Nussler, Altes Pflümli,  
Finesse Himbeere und Birne

Wenn Sie bereits am Nachmittag mit Kaffee und Kuchen beginnen möchten,  
berechnen wir einen

Getränke/ Kaffeegedeck - Aufschlag von 8,00€ pro Person.  
( mit selbst mitgebrachten Kuchen)

Der Getränkefestpreis für Kinder ist gestaffelt aufgebaut:

Alter von 0-2 Jahren kostenfrei

Alter von 3-12 Jahren berechnen wir 22,00€

Wie oben beschrieben sind die Pauschalen ein  
Zusatz-Angebot unseres Hauses.

Selbstverständlich können die Getränke wie sonst üblich auch  
einzeln abgerechnet werden. Bei der Einzelabrechnung kostet das  
Kaffeegedeck bei mitgebrachtem Kuchen 6,90€ pro Person.



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Sehr geehrter Gast,

unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten, damit Ihre Festlichkeit für Sie und für uns zum Erlebnis wird, das Ihnen in angenehmer Erinnerung bleiben möge. Dazu gehört auch, dass Sie genau wissen, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber haben.

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen und gastronomischen Leistungen, die in den Räumen unseres Hauses stattfinden. Die vorliegenden Menü- und Buffetvorschläge können natürlich, in Absprache mit uns, geändert, ergänzt und reduziert werden. Gerne nehmen wir auch Ihre Vorschläge auf und **beraten Sie** in der Planung Ihrer Festlichkeit **persönlich**. Bei Anlässen mit mehr als 20 Personen wird ein voller „a la Carté Service“ nur dann gewährt, wenn es ausdrücklich vereinbart wurde.

**Menüs richten wir in der Regel bis zu 50 Personen aus!** Bei größeren Veranstaltungen empfehlen wir eine Kombination aus Menü und Buffet, oder wir berechnen eine Aufwandspauschale.

Die Berechnungen erfolgt auf der Basis der gemeldeten Personenzahl. Eine Änderung der Personenzahl ist bis 24 Stunden vor der gebuchten Veranstaltung möglich. Bitte beachten Sie, dass diese von ihnen genannte Zahl in Rechnung gestellt wird. Bei Veranstaltungen von mehr als 30 Personen bitten wir um eine **Anzahlung in Höhe von 100% des kalkulierten Menüs/Buffer**. Dieser Betrag ist bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung fällig. Bei einer Absage nach diesem Termin behalten wir uns eine Stornogebühr vor. Die Stornierung erfolgt schriftlich. Gegenseitige Schadenersatzansprüche bei Veranstaltungsausfall infolge von höherer Gewalt, behördlicher Auflagen, bauliche Mängel und Gründen, die beide Vertragspartner nicht zu vertreten haben, sind ausgeschlossen. **Musiker- und Künstlergagen** werden vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen abgerechnet. Eventuell

anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.

Bitte beachten Sie das ein Feuerwerk nur mit Absprache unseres Hauses und unseren ortsansässigen Pyrotechniker möglich ist.

**Privates Feuerwerk ist ausdrücklich verboten.**

Das Abbrennen von **Wunderkerzen am Tisch ist verboten.**

Bei nicht einhalten müssen wir uns leider die Möglichkeiten offen lassen, den Tischdeckenersatz in Rechnung zu stellen.

Auch wir sind an die **Nachtruhe** gebunden und so bitten wir Sie, **die Gartenterrasse ab 21:30 Uhr sowie Türen und Fenster ab 22:00 Uhr im Saal geschlossen zu halten.**

Nach **24:00 Uhr** darf die Musik den **Richtwert von 40 Dezibel nicht mehr überschreiten.**

Unsere Preise sind Endpreise in denen die Gesetzliche Mehrwertsteuer sowie das Bedienungsgeld enthalten sind.

Bei Bestellungen, die mehr als 6 Monate **vor** dem Zeitpunkt der Veranstaltung liegen, behalten wir uns vor, die Preise der geänderten MwSt. und Kostenlage anzupassen.

Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug innerhalb von 10 Tagen.

Bankverbindung: Kreissparkasse Köln

BIC-Code: COKSDE33

IBAN: DE7637050299-0300000548

Das vorliegende Programm gilt ab 2024.

Alle vorherigen Preisangaben verlieren ihre Gültigkeit.

Mit herzlichem Gruß

Familie Stuntebeck mit Team





# Ein paar Einblicke.....

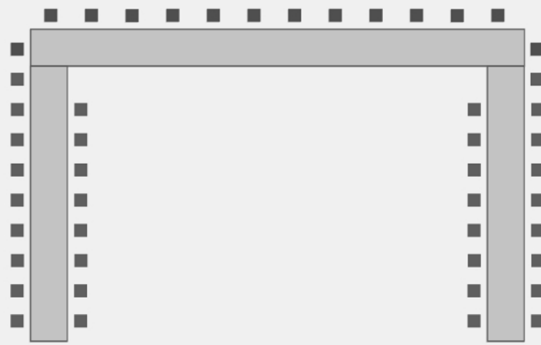


# Impressionen...

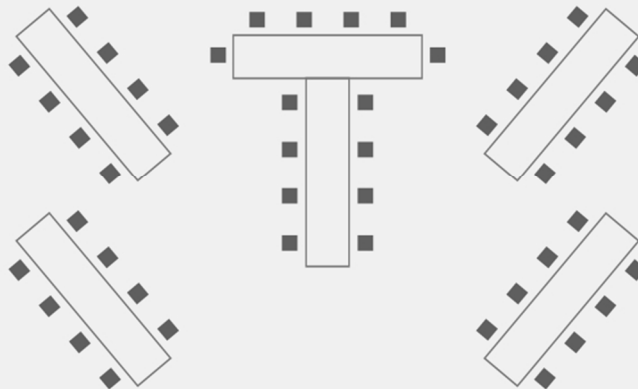


# Beispiel Tischformen:

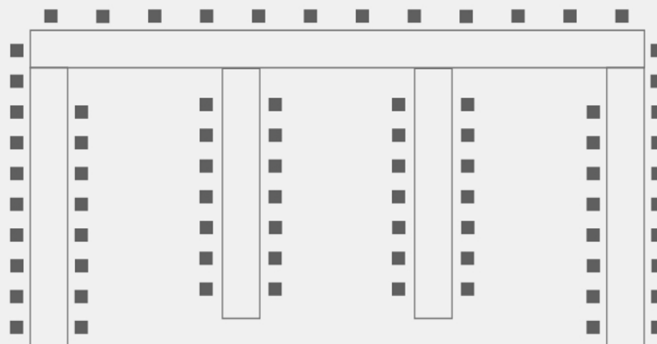
Optimale Tischform in unserem Anbau für 30 - 50 Personen



Lockere Tischgruppen in unserem Anbau bis ca. 50 Personen



In unserem Anbau 50 - 80 Personen





## Preisliste:

Lieber Gast,

Wenn Sie unsere Räume buchen, ist im Getränke- und Speisenpreis die Raummiete und eine Grunddekoration enthalten. Diese besteht aus Zelltuchservietten, Mitteldecken oder Platzsets und Kerzen.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit für Ihre Festlichkeit die Dekoration durch einen Floristen gestalten zu lassen oder in Eigenarbeit zu erstellen.

Folgende Dekorationsvarianten bietet unser Haus Ihnen zusätzlich an:

Dekoration	Preis pro Person
Tischtuch (weiß oder crème)	1,00€
Stoffservietten (weiß oder crème)	1,00€
Menükarten (mind. 5 Stück)	1,50€ pro Stück
Sommerbuffet auf der Gartenterrasse	50,00€ (Einmalig)
Blumendeko (ohne Einfluss auf Farbe, Sorte und Vasen)	1,00€ Pro Person, max. 50€
Ab 1:00 Uhr in der Nacht berechnen wir einen Nachtzuschlag	18,00€ pro Bedienung und Stunde
Bei einem überdurchschnittlichen Reinigungsaufwand für z.B. Konfetti, viel Glasbruch, reinigen der Sanitäranlagen ect.	50,00€
Arbeitsaufwand für Dekorationen die den normalen Abläufen übersteigen z.B. Stuhlhussen auf- oder Abziehen.	50,00€