

BANKETTMAPPE



FEIERN & GENIEßEN

Inhaltsverzeichnis:

Grußwort	Seite 3
Kaffee und Kuchen	Seite 4
Sektempfang	Seite 5
Apéritif	Seite 6
Zum Apéritif empfehlen wir	Seite 7
All inclusive - Feiern zum Festpreis & Degistif	Seite 8 - 9
Mediterranes Buffet - Basic	Seite 10
Mediterranes Buffet - Premium	Seite 11
Hochzeitsbuffet	Seite 12
Buffet Haus Vorst & Mitternachtssnack	Seite 13
Menüs	Seite 14
Brunch Haus Vorst	Seite 15
Frühstück	Seite 16
Unsere Leistungen	Seite 17
Saalnutzungsordnung	Seite 18
Bestuhlung	Seite 19 - 21

Lieber Gast ,

Sie feiern eine Hochzeit, einen Geburtstag, ein Jubiläum, eine Taufe oder ein Firmenfest?

Wir freuen uns, Ihr Fest ausrichten zu dürfen und Sie sowie Ihre Gäste zu verwöhnen.

Die nachfolgenden Menüs, Buffets und Vorschläge sollen selbstverständlich nur Anhaltspunkte für Sie sein, um Ihre eigene Menüfolge oder Zusammenstellung des Buffets individuell zu bestimmen. Sie sind als Inspiration gedacht. Wir erfüllen gerne Ihre ganz besonderen Wünsche. Menüs servieren wir bis zu einer Teilnehmerzahl von 60 Personen, unsere Buffets zu den angegebenen Preisen ab 30 bis 200 Personen.

Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Ihr Fest zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen.

Gerne stellen wir Ihnen die Tischdekoration für Ihre Festlichkeit - ausgenommen Frischblumen und Frischblumengestecke – ohne Berechnung zur Verfügung.

Keine versteckten Kosten. Alle von uns angebotenen Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer, Service, Raummiete, Tischdecken, Servietten, Gläser und Gedecke wie im Hause vorhanden.

Zur Beratung und individuellen Menü- oder Buffetgestaltung sind wir nach Terminabsprache gerne für Sie da.

Herzlichst

Ihre Gastgeberin Nannette Slowick & das gesamte Haus Vorst-Team

HOTEL HAUS VORST

Kuhstrasse 4
D-47918 Tönisvorst
Tel. +49(0)2156/77606
info@haus-vorst.de
www.haus-vorst.de

KAFFEE UND KUCHEN

ANGEBOT 1: „TISCHLEIN DECK DICH!“

- Auswahl an Kuchen und Torten in Form eines wunderschönen Buffets, welches von uns gestellt wird
- Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit

Preis p. Person 15,50 €

ANGEBOT 2: „BRING'S MIT UND GENIEßE OHNE LIMIT!“

- Sie bringen die Kuchen und Torten mit. Wir bauen sie dekorativ als Kuchenbuffet auf. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon einen Tag zuvor bei uns vorbeibringen, und wir werden diese gekühlt aufbewahren.
- Kaffee, Kaffee-Spezialitäten, Tee, Kakao ohne Limit
- Die Bereitstellung und das Spülen von Tellern und Besteck

Preis p. Person 9,50 €

ANGEBOT 3: „BRING'S MIT UND FILTERKAFFEE OHNE LIMIT!“

- Sie bringen Kuchen und Torten mit. Wir schneiden diese vor und bauen sie dekorativ als Kuchenbuffet auf. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon einen Tag zuvor bei uns vorbeibringen, und wir werden diese gekühlt aufbewahren.
- Filterkaffee ohne Limit ist in der Pauschale enthalten
- Kaffee-Spezialitäten, Tee, Kakao und andere Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet

Preis p. Person 6,50 €

SEKTEMPFANG

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem schönen Glas oder einem alkoholfreien Aperitif-Cocktail im Rahmen unserer Empfangspauschalen.

FEIERN SIE GANZ UNBESCHWERT „ALL INCLUSIVE CLASSIC“

- Sekt Hausmarke trocken
 - Orangensaft
- für die Dauer von 1 Stunde

Preis p. Person 7,50 €

FEIERN SIE GANZ UNBESCHWERT „ALL INCLUSIVE HAUS VORST“

- Sekt Hausmarke trocken
 - Orangensaft
 - Auswahl an kleinen Häppchen
- für die Dauer von 1 Stunde

Preis p. Person 15,50 €

FEIERN SIE GANZ UNBESCHWERT „ALKOHOLFREIE APERITIFCOCKTAIL“

- Alkoholfreier Aperitif-Cocktail „HappyDay“
ein Mix aus Orangensaft und Grenadine,
abgerundet mit Bitter Lemon (1 Glas pro Person)

Preis p. Person 6,50 €

APERITIF

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem schönen Glas oder einem Aperitif im Rahmen unserer Empfangspauschalen.

SEKT & LIKÖR

ein Glas Sekt mit

- Holunderlikör
- Cassis Johannisbeerlikör
- Aperol (Italienischer Bitterlikör)

Preis pro Glas 7,50 €

APERITIF-AUSWAHL ZUR ABRUNDUNG IHRES EMPFANGS

ein Glas Prosecco

Preis pro Glas 4,50 €

Lillet Wild Berry

verfeinert mit Minze und Fruchtstückchen auf Eis

Preis pro Glas 7,50€

Aperol Spritz

Preis pro Glas 7,50€

Hugo

ein spritziger Sekt mit Holunderblütensirup,
verfeinert mit Minze auf Eis

Preis pro Glas 7,50€

In der kalten Jahreszeit servieren wir Ihnen gerne heiße Aperitifs wie Glühwein,
Tee mit Rum oder Punsch. Preis pro Tasse 4,50 €

KLEINE HÄPPCHEN

Zum Aperitif empfehlen wir unsere beliebten kleinen Häppchen.

KLEINE HÄPPCHEN GETOPPT MIT

- Parmaschinken
- Räucherlachs
- Antipasti, Rucola und Tomate

Preis pro Stück 3,50 €

KLEINE HÄPPCHEN GETOPPT MIT

- Schwarzwälder Schinken
- Käse
- Kochschinken
- Salami
- Tomaten-Mozzarella

Preis pro Stück 3,00 €

FINGERFOOD

Alternativ empfehlen wir unsere kleine Leckereien.

- Geflügelspieße
- Bruschetta
- Landschinken mit Melonenkügelchen
- Antipasti – Spießchen
- Mozzarella – Cherrytomaten - Spießchen

Preis pro Stück 3,90 €

Wir empfehlen von den Häppchen 3 bis 5 Stück pro Person.

ALL INCLUSIVE – FEIERN ZUM FESTPREIS

FEIERN SIE GANZ UNBESCHWERT „ALL INCLUSIVE CLASSIC“

- **Zum Essen und zur Feier:** Ausgewählte Hausweine Weiß und Rot
- Mineralwasser, alkoholfreie Erfrischungsgetränke
- Frisch gezapftes Pils & Alt vom Fass, Weizenbier
- **Nach dem Essen:** Filterkaffee

Preis pro Person 37,90 €

FEIERN SIE GANZ UNBESCHWERT „ALL INCLUSIVE COMFORT“

- **Sektempfang:** Sekt Hausmarke trocken, dazu Orangensaft
- **Zum Essen und zur Feier:** Ausgewählte Hausweine Weiß und Rot
- Mineralwasser, alkoholfreie Erfrischungsgetränk
- Frisch gezapftes Pils & Alt vom Fass, Weizenbier
- **Nach dem Essen:** Filterkaffee und eine Runde Digestif aus unserer Digestif-Karte
Seite 9

Preis pro Person 41,90 €

FEIERN SIE GANZ UNBESCHWERT „ALL INCLUSIVE GROß“

- **Sektempfang:** Sekt Hausmarke trocken, dazu Orangensaft, sowie Hugo - Sekt mit Holundersirup und Minzblättern -, Aperol Spritz – trockener Sekt mit einem Schuss Aperol
- **Zum Essen und zum Feiern:** Ausgewählte Hausweine Weiß und Rot
- Mineralwasser, alkoholfreie Erfrischungsgetränke
- Frisch gezapftes Pils & Alt vom Fass, Weizenbier
- Kaffeespezialitäten und 3 Digestifs Ihrer Wahl aus unserer Digestif- Karte Seite 9
- **Zusätzlich zum Feiern:** Longdrinks auf Basis von Wodka, Bacardi und Gin

Preis pro Person 49,90 €

Unsere Angebote gelten von 18.00 Uhr bis 02.00 Uhr. Sollte Ihre Veranstaltung vorher beginnen, berechnen wir eine zusätzliche Getränkepauschale von 6,- € pro Person und Stunde.

Wenn Sie länger als 02.00 Uhr feiern möchten, können Sie dieses gerne tun. pro Verlängerungsstunde berechnen wir eine Pauschale von 150,00 €.

Getränke, die nach 02.00 Uhr verzehrt werden, berechnen wir nach Verbrauch. Alle aufgeführten Getränke zu jeder Zeit im Angebotszeitraum.

Ende der Feier 04.00 Uhr.

UNSERE DIGESTIF-KARTE

KRÄUTER 2 cl

Jägermeister	Ramazzotti
Fernet Branca	

LIKÖRE 2 cl

Baileys	Genever
Rhabarber Vanille	Juliška

EDELBRÄNDE 2 cl

Williamsbirne	Grappa
Zwetschgenbrand	

MEDITERRANES BUFFET – BASIC

ab 30 Personen pro Person 39,50 €

Tomate mit Mozzarella an einer Basilikummarinade

Antipasti-Auswahl mit gegrilltem Gemüse und Knoblauch

Salat vom Buffet und Brot

Mediterraner Kichererbsensalat

Schweinemedallions in leckerer Champignonsauce

Hähnchenmedallions mit Paprika-Tomatensoße

Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln, mediterranes Gemüse

Amarettocreme

Geschichtete Mascarponecreme mit Fruchtmark

MEDITERRANES BUFFET – PREMIUM ab 30 Personen pro Person 44,50 €

Tomate mit Mozzarella an einer Basilikummarinade

Antipasti-Auswahl mit gegrilltem Gemüse und Knoblauch

Salat vom Buffet und Brot

Mediterraner Kichererbsensalat

Schweinemedallions in leckerer Champignonsauce

Hähnchenmedallions mit Paprika-Tomatensoße

Zanderfilet an Limettenschaum

Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln, mediterranes Gemüse- und mediterraner Gemüsereis

Tiramisu

Amarettocreme

Mascarponecreme mit Cantucini

HOCHZEITSBUFFET

ab 30 Personen

pro Person 49,90 €

Salat-Bar

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken,
dazu hausgemachtes Dressing und Brot

Vorspeisen:

Antipasti-Auswahl mit gegrilltem Gemüse
Geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Soße
Ziegenkäse mit Birne & karamellisierten Walnüssen

Hauptgänge:

Schweinefilet mit Kräuterkruste an Rieslingsoße
Hüftsteakmedaillons an leichter Pfeffersoße
Geflügelgeschnetztes an feiner Pilzsoße

Zanderfilet an Hummerschaum

Beilagen:

Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Bandnudeln

Dessert:

Maracuja-Quark-Creme
Mascarpone-Creme mit saisonalen Früchten
Lauwarmer Schokokuchen

BUFFET HAUS VORST

ab 30 Personen pro Person 45,50 €

Tomate mit Mozzarella an einer Basilikummarinade

Antipasti-Auswahl mit gegrilltem Gemüse und Knoblauch

Geräucherter Lachs mit Senf-Dillsauce

Salat-Bar

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken,
dazu hausgemachtes Dressing und Brot

Schweinefilet mit Kräuterkruste an leichter Pfeffersoße

Hähnchenbrust an Mango-Chutney

Lachsfilet an Riesling-Dill-Soße

Marktgemüse

Bandnudeln

Drillingekartoffeln

Mascarpone-Creme mit saisonalen Früchten

Himbeercreme

MITTERNACHTSSNACK

Käse vom Brett mit Feigensenf 6,90 €

Hausgemachte Gulaschsuppe 6,50 €

Currywurst mit Brot 6,00 €

UNSERE MENÜS:

MENÜ 1

Preis pro Person 31,50 €

Rinderkraftbrühe mit deftiger Einlage und Wurzelgemüse

Rinderschmorbraten in Burgundersoße mit Butterkartoffeln & Rotkohl

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

MENÜ 2

Preis pro Person 36,50 €

Tomatensuppe mit Basilikum-Sahnehaube

Schweinefilet-Medaillons mit Pilzrahm,
dazu Spätzle, Kroketten und Gemüse vom Markt

Mascarpone-Creme mit saisonalen Früchten

MENÜ 3

Preis pro Person 39,50 €

Cremige Pilzsuppe mit Thymiansahne

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen an Kräuterhollandaise,
dazu Mandel-Brokkoli und Drillingekartoffeln

Amarettocreme

MENÜ 4

Preis pro Person 49,50 €

Geräucherter Lachs mit Honig-Senfsauce

Tomatensuppe mit Basilikum-Sahnehaube

Rumpsteak an feiner Pfeffersauce, Dillingekartoffeln und mediterranes Gemüse

Mascarponecreme mit saisonalen Früchten

BRUNCH „HAUS VORST“ ab 11.00 Uhr

Sektbar

Kaffee, Tee, Kakao

Orangensaft

Frühstücksbuffet

verschiedene Wurstsorten, Schinken, Salami, Käse

Geräucherter Lachs

Müslis, Joghurt natur

Honig, Nutella und diverse Marmeladen

Rührei natur & mit Speck

frische Brötchen und verschiedene Brotsorten

Geflügelgeschnetztes Züricher Art mit Reis

Marktgemüse

Himbeercreme

37,50 Euro p.P.

Im Preis sind enthalten:

alle Säfte auf dem Buffet sowie Heißgetränke und Sekt bis 14:00 Uhr

EXTRAWÜNSCHE

Suppe 6,50 Euro p.P.

Roastbeef 6,50 Euro p.P.

Obstsalat von frischen Früchten 6,50 Euro p.P.

FRÜHSTÜCK

Filterkaffee

Orangensaft

Frühstücksbuffet

verschiedene Wurstsorten, Schinken, Salami, Käse

Müslis, Joghurt natur

Honig, diverse Marmeladen

Rührei natur & mit Speck

frische Brötchen und verschiedene Brotsorten

16,50 Euro p.P.

EXTRAWÜNSCHE

Glas Sekt 3,50 Euro p.P.

Suppe 6,50 Euro p.P.

Roastbeef 6,50 Euro p.P.

Geräucherter Lachs 6,50 EUR p.P.

Obstsalat von frischen Früchten 6,50 Euro p.P.

UNSERE LEISTUNGEN FÜR SIE:

Kinderpreise bei Buffet und All inclusive Paket:

0-5 Jahre kostenfrei

6-10 Jahre halber Preis

Tischdecken in weiß kostenfrei

Papierservietten in weiß kostenfrei

Bestuhlung Ihres Festsaaes kostenfrei

Stehtische mit Hussen nach Gästezahl kostenfrei

Saalmiete kostenfrei

Service Personal für Ihre Feier kostenfrei

Nachzuschlag ab 02:00 Uhr pro Stunde/Pauschal 150,00 €

Stoffservietten 2,20 €

Stuhlhussen pro Stuhl 4,50 €

Korkgeld pro Flasche Wein 18,00 €

Korkgeld pro Flasche Schnaps 36,00 €

Zusätzliche Stehtische mit Hussen 20,00 €

Alle Preise verstehen sich pro Person inkl. Mwst

Saal- Nutzungsordnung Haus Vorst

Sehr geehrter Gast.

Sehr geehrter Veranstalter.

Wir freuen uns, dass Sie Ihre Feier / Veranstaltung in unserem Saal feiern. Und wünschen Ihnen für Ihre Feier einen fröhlichen und schönen Verlauf !

Einige wichtige Hinweise vorab.

Bitte beachten Sie das bei der Nutzung des Saales, Richtlinien, Normen, Gesetze und behördliche Auflagen beachtet werden müssen.

In den nachfolgenden Seiten werden Sie über die wichtigsten Auflagen informiert. Der Veranstalter ist verantwortlich für die Einhaltung der Auflagen.

Den Anweisungen der Pächterfamilie, dem Ordnungsamt oder der Feuerwehr ist Folge zu leisten.

Um die Ressourcen des Hauses zu bewahren, bitten wir um einen pfleglichen Umgang. Für Schäden an Gebäude oder Inventar haftet der Veranstalter.

Besonderer Hinweis:

Bei Veranstaltungen im Saal müssen die Notausgangstüren auf Grund von behördlichen Auflagen geschlossen bleiben !

Insbesondere bei Aufführungen mit Beschallungsanlagen.

Für die Frischluftversorgung ist eine ausreichend große Lüftungsanlage installiert !

Die Verwendung von offenem Feuer und pyrotechnischen Gegenständen ist auf dem gesamten Gelände von Haus Vorst verboten.

Das aufsteigen lassen von Leuchtlaterne / Himmelslaternen ist gesetzlich verboten.

Der Eigentümer

Kath. Kirchengemeinde, St. Godehard Vorst

Tönisvorst Juni 2016

BESTUHLUNG SAAL





