

# 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 17,90 €

### **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 10,90 €

### **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 6,90 €

## 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 7,90 €

### FEIERN SIE GANZ UNBESCHWERT „ALL INCLUSIVE HAUS VORST“

- Sekt Hausmarke trocken
  - Orangensaft
  - Auswahl an kleinen Häppchen  
(Käse, Schinken, Salami, veganer Aufstrich)
- für die Dauer von 1 Stunde

Preis p. Person 15,90 €

### 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 7,90 €

### APERITIF-AUSWAHL ZUR ABRUNDUNG IHRES EMPFANGS

ein Glas Prosecco

Preis pro Glas 4,90 €

Lillet Wild Berry

verfeinert mit Fruchtstückchen auf Eis

Preis pro Glas 7,90 €

Aperol Spritz

Preis pro Glas 7,90 €

Hugo

ein spritziger Sekt mit Holunderblütensirup,  
verfeinert mit Minze auf Eis

Preis pro Glas 7,90 €

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.

- Mini Frikadellen
- Bruschetta
- Blätterteigtaschen gefüllt mit Ziegenkäse
- 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 auch alkoholfrei
- **Nach dem Essen:** Filterkaffee

Preis pro Person 38,90 €

### 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 auch alkoholfrei
- **Nach dem Essen:** Filterkaffee und eine Runde Digestif aus unserer Digestif-Karte  
Seite 9

Preis pro Person 42,90 €

### FEIERN SIE GANZ UNBESCHWERT „ALL INCLUSIVE GROß“

- **Sektempfang:** Sekt Hausmarke trocken, dazu Orangensaft, Lillet Wild Berry - verfeinert mit Fruchtstückchen auf Eis, 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 auch alkoholfrei
- 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 51,90 €

Unsere Angebote gelten von 18.00 Uhr bis 02.00 Uhr. Sollte Ihre Veranstaltung vorher beginnen, berechnen wir eine zusätzliche Getränkepauschale von 6,50 € 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  | Ouzo       |
| Fernet Branca | Ramazzotti |

### LIKÖRE 2 cl

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Baileys           | Genever |
| Rhabarber Vanille | Juliška |

### EDELBRÄNDE 2 cl

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Williamsbirne   | Grappa  |
| Zwetschgenbrand | Obstler |

## MEDITERRANES BUFFET – BASIC

ab 30 Personen pro Person 42,90 €

Tomate mit Mozzarella an einer Basilikummarinade

Antipasti-Auswahl mit gegrilltem Gemüse und Knoblauch

Saisonale Blattsalate, Gurkensalat mit Dill, Krautsalat, Möhrensalat, Schafskäsesalat

Brot und Butter

Mediterraner Couscoussalat

Schweinemedallions in leckerer Champignonsauce

Hähnchenmedallions mit Paprika-Tomatensoße

Kartoffelspalten, mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin

Mousse au chocolat

Geschichtete Mascarponecreme mit Fruchtmark

## **MEDITERRANES BUFFET – PREMIUM**    ab 30 Personen    pro Person 46,90 €

Tomate mit Mozzarella an einer Basilikummarinade

Antipasti-Auswahl mit gegrilltem Gemüse und Knoblauch

Saisonale Blattsalate, Gurkensalat mit Dill, Krautsalat, Möhrensalat, Schafskäsesalat

Brot und Butter

Mediterraner Couscoussalat

Schweinemedallions in leckerer Champignonsauce

Hähnchenmedallions mit Paprika-Tomatensoße

Zanderfilet an Limettensoße

Kartoffelspalten, mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin, Gemüsereis

Tiramisu

Amarettocreme

Geschichtete Mascarponecreme

## HOCHZEITSBUFFET

ab 30 Personen

pro Person 53,90 €

Saisonale Blattsalate, Gurkensalat mit Dill, Krautsalat, Möhrensalat, Schafskäsesalat

Brot und Butter

### Vorspeisen:

Antipasti-Auswahl mit gegrilltem Gemüse

Geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Soße & Krabbensalat

Ziegenkäse mit Birne & karamellisierten Walnüssen

### Hauptgänge:

Schweinefilet mit Kräutermarinade

Hüftsteakmedaillons an leichter Pfeffersoße

Geflügelgeschnetzeltes an feiner Pilzsoße

Zanderfilet an Hummersoße

### Beilagen:

Marktgemüse, Kartoffelspalten, Gemüsereis, Kartoffelgratin

### Dessert:

Maracuja-Quark-Creme

Mascarpone-Creme mit saisonalen Früchten

Lotuscheesecake im Glas

## BUFFET HAUS VORST

ab 30 Personen pro Person 47,90 €

Tomate mit Mozzarella an einer Basilikummarinade

Antipasti-Auswahl mit gegrilltem Gemüse und Knoblauch

Geräucherter Lachs mit Senf-Dillsauce & Krabbensalat

Saisonale Blattsalate, Gurkensalat mit Dill, Krautsalat, Möhrensalat, Schafskäsesalat

Brot und Butter

Schweinefilet an leichter Pfeffersoße

Hähnchenbrust an Ratatouillesoße

Lachsfilet an Riesling-Dill-Soße

Marktgemüse

Kartoffelspalten

Gemüsereis

Mascarpone-Creme mit saisonalen Früchten

Mousse au chocolat

## MITTERNACHTSSNACK

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Käse vom Brett mit Feigensenf | 8,50 € |
|-------------------------------|--------|

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Hausgemachte Gulaschsuppe | 7,50 € |
|---------------------------|--------|

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Currywurst mit Brot | 6,50 € |
|---------------------|--------|

## UNSERE MENÜS:

### **MENÜ 1**

Preis pro Person 34,50 €

Rinderkraftbrühe mit deftiger Einlage und Wurzelgemüse

Rinderschmorbraten in Burgundersoße mit Butterkartoffeln & Rotkohl

Vanillecreme mit Kirschen

### **MENÜ 2**

Preis pro Person 38,50 €

Tomatensuppe mit Basilikum-Sahnehaube

Schweinefilet-Medaillons mit Pilzrahm,  
dazu Kartoffelspalten und Gemüse vom Markt

Geschichtete Mascarpone-Creme

### **MENÜ 3**

Preis pro Person 42,50 €

Blattsalat mit Croutons

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen an Hollandaise,  
dazu Brokkoli und Rosmarinkartoffeln

Maracuja-Quark-Creme

### **MENÜ 4**

Preis pro Person 51,50 €

Salatboquet mit geräucherter Lachs und Honig-Senfsoße

Tomatensuppe mit Basilikum-Sahnehaube

Rumpsteak an feiner Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse

Geschichtete Mascarponecreme

## **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 Marmeladen

Rührei natur

frische Brötchen und verschiedene Brotsorten

\*\*\*\*\*

Geflügelgeschnetzeltes Züricher Art mit Reis

Marktgemüse

Vanillecreme mit Kirschen

39,50 Euro p.P.

Im Preis sind enthalten:

Säfte auf dem Buffet sowie Tee, Filterkaffee und Sekt bis 14:00 Uhr

## **EXTRAWÜNSCHE**

Rindfleischsuppe 6,90 Euro p.P.

Roastbeef 7,50 Euro p.P.

Obstsalat von frischen Früchten 6,90 Euro p.P.

## FRÜHSTÜCK

Filterkaffee

Orangensaft

Frühstücksbuffet

verschiedene Wurstsorten, Schinken, Salami, Käse

Müslis, Joghurt natur

Honig, diverse Marmeladen

Rührei natur

frische Brötchen und verschiedene Brotsorten

19,50 Euro p.P.

## EXTRAWÜNSCHE

|           |                |
|-----------|----------------|
| Glas Sekt | 3,80 Euro p.P. |
|-----------|----------------|

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Rindfleischsuppe | 6,90 Euro p.P. |
|------------------|----------------|

|           |                |
|-----------|----------------|
| Roastbeef | 7,50 Euro p.P. |
|-----------|----------------|

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Geräucherter Lachs | 7,50 EUR p.P. |
|--------------------|---------------|

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| Obstsalat von frischen Früchten | 6,90 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 2,50 €

Stuhlhussen pro Stuhl 4,50 €

Korkgeld pro Flasche Wein 18,50 €

Korkgeld pro Flasche Schnaps 36,50 €

Zusätzliche Stehtische mit Hussen 20,00 €

LOVE Buchstaben – groß mit Licht 150,00 EUR

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

# BESTUHLUNGSAAL





