

# 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
Buffet & Mitternachtssnacks	Seite 10 - 11
Mediterranes Buffet	Seite 12
Bayerisches Buffet	Seite 13
Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte & Desserts	Seite 14 - 15
Menüs	Seiten 16 - 17
Brunch Haus Vorst	Seite 18
Frühstück	Seite 19
Unsere Leistungen	Seite 20
Saalnutzungsordnung	Seite 21
Bestuhlung	Seite 22 - 24

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 80 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, Kerzen, 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 Hotel Haus Vorst-Team

## **HOTEL HAUS VORST**

Kuhstrasse 4  
D-47918 Tönisvorst  
Tel. +49(0)2156/77606 Fax +49(0)2156/910075  
info@haus-vorst.de  
www.haus-vorst.de

## KAFFEE UND KUCHEN

Wir bauen Ihnen ein dekoratives Kuchenbuffet auf, und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen gerne behilflich.

### **ANGEBOT 1: „TISCHLEIN DECK DICH!“**

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

Preis p. Person 12,50 €

### **ANGEBOT 2: „BRING’S MIT UND GENIEßE OHNE LIMIT!“**

- Sie bringen die 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.
- Kaffee, Kaffee-Spezialitäten, Tee, Kakao ohne Limit
- Die Bereitstellung und das Spülen von Tellern und Besteck

Preis p. Person 6,50 €

### **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 4,50 €

## SEKTEMPFANG

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

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

- Sekt Hausmarke trocken
  - Orangensaft
  - Salziges zum Knabbern
- für die Dauer von 1 Stunde

Preis p. Person 5,90 €

### 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 12,90 €

### FEIERN SIE GANZ UNBESCHWERT „ALKOHOLFREIE APERITIFCOCKTAIL“

- Alkoholfreier Apéritif-Cocktail „Happy Day“  
ein Mix aus Orangensaft und Grenadine,  
abgerundet mit Bitter Lemon (1 Glas pro Person)
- Salziges zum Knabbern

Preis p. Person 4,90 €

## APÉRITIF

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

### SEKT & LIKÖR

ein Glas Sekt mit

- Holunderlikör
- Cassis Johannisbeerlikör
- Apérol (Italienischer Bitterlikör)

Preis pro Glas 5,90 €

### APÉRITIF-AUSWAHL ZUR ABRUNDUNG IHRES EMPFANGS

ein Glas Prosecco

Preis pro Glas 3,90 €

Lillet Wild Berry

verfeinert mit Minze und Fruchtstückchen auf Eis

Preis pro Glas 5,90 €

Apérol Spritz

Preis pro Glas 5,90 €

Hugo

ein spritziger Sekt mit Holunderblütensirup,  
verfeinert mit Minze auf Eis

Preis pro Glas 5,90 €

In der kalten Jahreszeit servieren wir Ihnen gerne heiße Apéritifs wie Glühwein,  
Tee mit Rum oder heißen Hugo. Preis pro Tasse 3,50 €

## **KLEINE HÄPPCHEN**

Zum Apéritif empfehlen wir unsere beliebten kleinen Häppchen.

### **KLEINE HÄPPCHEN GETOPPT MIT**

- Parmaschinken
- Rosa Roastbeef
- Räucherlachs
- Forellenmousse
- Rucola und Tomate

Preis pro Stück 3,50 €

### **KLEINE HÄPPCHEN GETOPPT MIT**

- Schwarzwälder Schinken
- Käse
- Salami
- Tomaten-Mozzarella
- Grissini, mit Schinken umwickelt

Preis pro Stück 2,50 €

## **FINGERFOOD**

Alternativ empfehlen wir unsere kleine Leckereien.

- Ziegenkäsecreme auf Rucolasalat mit Cherrytomate
- Gorgonzola auf Birnenspalten
- Minifrikadellen
- Vollkorn- oder Weißbrotbruschetta
- Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Matjesfilet auf Pumpernickel
- Landschinken mit Melone
- Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
- Antipasti

Preis pro Stück 2,50 €

**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, Rot und Rosé
- Mineralwasser, alkoholfreie Erfrischungsgetränke
- Frisch gezapftes Pils & Alt vom Fass, Weizenbier
- **Nach dem Essen:** Filterkaffee

Preis pro Person 32,90 €

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

- **Sektempfang:** Sekt Hausmarke trocken, dazu Orangensaft, sowie Hugo - Sekt mit Holundersirup und Minzblättern - , Aperol Spritz – trockener Sekt mit einem Schuss Aperol
- **Zum Essen und zur Feier:** Ausgewählte Hausweine Weiß, Rot und Rosé
- 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 36,90 €

### 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, Rot und Rosé
- Mineralwasser, alkoholfreie Erfrischungsgetränke
- Frisch gezapftes Pils & Alt vom Fass, Weizenbier
- **Nach dem Essen:** 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 44,90 €



**Unsere Angebote gelten von 18.00 Uhr bis 02.00 Uhr. Sollte Ihre Veranstaltung vorher beginnen, berechnen wir eine zusätzliche Getränkepauschale von 5,- € 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 100,00 €.**

**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**

<b>KRÄUTER</b>	2 cl	2,50 €
Jägermeister	Ramazotti	
Fernet Branca	Averna	
<b>AQUAVIT</b>	2 cl	3,20 €
Malteser	Jubiläums Aquavit	
Linie Aquavit		
<b>EDELBRÄNDE</b>	2 cl	3,50 €
Williamsbirne	Grappa	
Zwetschgenbrand	Himbeergeist	
<b>LIKÖRE</b>	2 cl	2,50 €
Baileys	Genever	
Rhabarber Vanille	Juliška	

## **BUFFETBAUKASTEN**

### **VORSPEISEN & SUPPEN:** (bitte wählen Sie 4)

Tomate mit Mozzarella an einer Basilikummarinade

Antipasti Platte mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Oliven und Knoblauch

gegrillte Champignons in Kräuteröl

Pennesalat mit Cherrytomaten und Schafskäse

Honigmelone mit mild geräuchertem Schinken

Vitello Tonnato von der Putenbrust

Geräucherter Lachs mit Senf-Dillsauce

Salat vom Buffet

Brot und Butter

Rinderkraftbrühe mit deftiger Einlage und Wurzelgemüse

Tomatensuppe mit Basilikum-Sahnehaube

Cremige Pilzsuppe mit Thymiansahne

### **HAUPTGERICHTE:** (bitte wählen Sie 3)

Schweinefilet in Pilzrahm

Schweinefilet in Pfefferrahm

Schnitzelchen aus dem Schweinerücken

Rinderschmorbraten in Burgundersauce

Rindergeschnetzeltes in Waldpilz-, Zwiebelrahm

Hähnchenbrust an Mango-Chutney

Geflügelgeschnetzeltes Züricher Art

Lachsfilet an Limettenschaum

Zanderfilet an Kräuterschaum

## **BUFFETBAUKASTEN**

### **BEILAGEN** (bitte wählen Sie 4)

Spätzle  
Kartoffelkroketten  
Rosmarin-Kartoffen  
Bandnudeln  
Gemüse vom Wochenmarkt  
Mediterranes Gemüse

### **DESSERT:** (bitte wählen Sie 3 Desserts)

Dunkle Mousse au Chocolat mit Fruchtmark  
Weisse Mousse au Chocolat mit Himbeeren  
Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Obstsalat von frischen Früchten  
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
Käse vom Brett mit Feigensenf

Preis pro Person 36,90 Euro

## **MITTERNACHTSSNACK**

Käse vom Brett mit Feigensenf	5,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	5,90 €
Currywurst mit Brot	4,90 €

**MEDITERRANES BUFFET** ab 30 Personen pro Person 35,90 €

Tomate mit Mozzarella an einer Basilikummarinade

Antipasti Platte mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Oliven und Knoblauch

Pennesalat mit Cherrytomaten und Schafskäse

Honigmelone mit mild geräuchertem Schinken

Tomatensuppe mit Basilikum-Sahnehaube

Schweinemedallions in pikanter Champignonsauce

Hähnchenmedallions mit Tomaten, Oliven und Rosmarin

Zanderfilet an Limettenschaum

Rosmarin-Kartoffeln, Bandnudeln, mediterranes Gemüse- und mediterraner Gemüseris

Dunkle Mousse au Chocolat

Obstsalat von frischen Früchten

Panna Cotta

## **BAYERISCHES BUFFET**

**ab 30 Personen**

**pro Person 19,90 €**

Wurstsalat mit Zwiebeln, Käse in Kräutermarinade

Obazda mit Radi

Laugenbrezel mit Butter

Rinderbrühe mit Leberknödel

Schweinebraten an Braunbiersauce

Leberkäse

Weißwurst mit süßem Senf

Bayrisch Kraut

Gemüse vom Markt in Rahm

Kartoffelpüree und Röstkartoffeln

Bayrisch Crème mit Fruchtsauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

## VORSPEISEN

Geräucherter Lachs mit Honig-Senfsauce	9,50 €
Feldsalat oder Rucola (nach Saison) mit lauwarmen Speckwürfeln an Kartoffeldressing	6,90 €
Zweierlei roher Landschinken mit Melonenschiffchen	6,90 €
Tomate trifft Mozzarella mit Basilikum-Marinade	5,90 €
Gemischte Antipasti	7,50 €

## SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit deftiger Einlage und Wurzelgemüse	4,50 €
Tomatensuppe mit Basilikum-Sahnehaube	4,50 €
Cremige Pilzsuppe mit Thymiansahne	4,50 €

## HAUPTGERICHTE

Schweinefilet-Medaillons mit Pilzrahm, dazu Spätzle, und Gemüse vom Markt	16,90 €
Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen an Kräuterhollandaise, dazu Mandel-Brokkoli und Drillingekartoffeln	18,90 €
Rinderschmorbraten in Burgundersauce mit Butterkartoffeln und Rotkohl	14,90 €
Rumpsteak an feiner Pfeffersauce, dazu Drillingekartoffeln und mediterranes Gemüse	23,90 €

## GEFLÜGEL

Mais-Poularden-Brust mit Schnittlauch-Weißweinsauce auf saisonalem Gemüsebett mit Kräuterkartöffelchen	15,90 €
Hähnchenbrust an Kräuterhollandaise, auf saisonalem Gemüsebett mit Kräuterkartöffelchen	15,90 €

## FISCH

Lachsfilet an Limettenschaum und Kartoffel-Möhren-Stampf	16,90 €
Zanderfilet an Kräuterschaum mit Kartoffel-Möhren-Stampf	18,50 €

## VEGETARISCH

Gemüsestrudel an Salatgarnitur	11,90 €
Schupfnudeln und Gemüse an feiner Sauce	12,90 €

### Spargel, Pfifferlinge, Reh & Co.

**Außerdem bieten wir Ihnen gerne saisonale und regionale Gerichte nach Absprache an.**

## DESSERT

Mousse au Chocolat mit Fruchtmark	5,90 €
Weisse Mousse au Chocolat mit Himbeeren	5,90 €
Panna Cotta mit Fruchtsauce	5,90 €
Obstsalat von frischen Früchten	5,90 €
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	4,90 €

**STELLEN SIE SICH IHRE MENÜS GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN.  
NACHSTEHEND EIN PAAR VORSCHLÄGE:**

### **3 GANG-MENÜS:**

Rinderkraftbrühe mit deftiger Einlage und Wurzelgemüse

Rinderschmorbraten in Burgundersauce mit Butterkartoffeln  
und Rotkohl

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

**Preisvorschlag, da ein Menü insgesamt etwas günstiger sein sollte als  
die einzelnen Komponenten und die einzelnen Gänge auch kleiner  
bemessen sein müssen:**

Preis pro Person: 22,50

Tomatensuppe mit Basilikum-Sahnehaube

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

Weisse Mousse au Chocolat mit Himbeeren

**Preisvorschlag, da ein Menü insgesamt etwas günstiger sein sollte als  
die einzelnen Komponenten und die einzelnen Gänge auch kleiner  
bemessen sein müssen:**

Preis pro Person 24,50



Cremige Pilzsuppe mit Thymiansahne

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

Mousse au Chocolat mit Fruchtmark

Preis pro Person 26,50

## **4 GANG-MENÜS**

Cremige Pilzsuppe mit Thymiansahne

Zweierlei roher Landschinken mit Melonenschiffchen

Mais-Poularden-Brust mit Schnittlauch-Weißweinsauce  
auf saisonalem Gemüsebett mit Kräuterkartöffelchen

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Preis pro Person 29,50 €

## **4 GANG-MENÜ - FEIN**

Tomatensuppe mit Basilikum-Sahnehaube

Geräucherter Lachs mit Honig-Senfsauce

Rumpsteak an feiner Pfeffersauce, dazu Dillingekartoffeln und mediterranes Gemüse

Obstsalat von frischen Früchten

Preis pro Person 39,50 €

## BRUNCH „HAUS VORST“

Sektbar

Kaffee, Tee, Kakao

Orangensaft, Multivitaminsaft

Frühstücksbuffet

verschiedene Wurstsorten, Schinken, Salami, Käse

Geräucherter Lachs

Müslis dazu frischer Obstsalat, Quark, Joghurt natur

sowie Fruchtjoghurts

Honig, Nutella und diverse Marmeladen

Rührei, gekochte Eier

frische Brötchen und verschiedene Brotsorten

\*\*\*\*\*

Salatauswahl

Geflügelgeschnetztes Züricher Art mit Spätzle

frisches Gemüse vom Markt

Dunkle Mousse au Chocolat mit Fruchtmark

27,50 Euro p.P.

Im Preis sind enthalten:

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

## EXTRAWÜNSCHE

Suppe 4,50 Euro p.P.

Roastbeef 3,50 Euro p.P.

## FRÜHSTÜCK

Kaffee, Tee

Orangensaft, Multivitaminsaft

Frühstücksbuffet

verschiedene Wurstsorten, Schinken, Salami, Käse

Müslis dazu frischer Obstsalat, Quark, Joghurt natur

sowie Fruchtjoghurts

Honig, Nutella und diverse Marmeladen

Rührei, gekochte Eier

frische Brötchen und verschiedene Brotsorten

13,50 Euro p.P.

## EXTRAWÜNSCHE

Glas Sekt 3,00 Euro p.P.

Suppe 4,50 Euro p.P.

Roastbeef 4,50 Euro p.P.

Geräucherter Lachs 4,50 EUR p.P.

Obstsalat von frischen Früchten 5,90 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

Kerzenständer inkl. Kerzen pro Tisch kostenfrei

Bestuhlung Ihres Festsaaes kostenfrei

Stehtische mit Hussen nach Gästezahl kostenfrei

Saalmiete kostenfrei

Parken kostenfrei

Stromkosten kostenfrei

Service Personal für Ihre Feier kostenfrei

Nachzuschlag ab 02:00 Uhr pro Stunde/Pauschal 100,00 €

Stoffservietten 2,00 €

Stuhlhussen pro Stuhl 4,50 €

Korkgeld pro Flasche Wein 10,00 €

Korkgeld pro Flasche Schnaps 25,00 €

Zusätzliche Stehtische mit Hussen 20,00 €

Eine Ermäßigung der Übernachtungspreise

Ihrer Gäste ist für uns selbstverständlich.

Zusätzlich haben wir Super-Raten ab 2 Nächte.

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





