



Bankettmappe 2019



Liebe Gäste,

die ersten Planungen haben bereits begonnen und nun sind Sie auf der Suche nach einem einzigartigen Ambiente für Ihre Feier?

Dann wird Sie der faszinierende Blick von unseren eleganten Banketträumen auf den direkt angrenzenden und im Zuge der Landesgartenschau neu gestalteten Kaiser-Karls-Park begeistern!

Sie möchten Ihre Feier am liebsten im Freien durchführen oder zumindest den Stehempfang? – Kein Problem – die großzügige und modernisierte Terrasse im exklusiven Lounge-Charakter mit Blick auf den Gartenschaupark vor dem Festsaal bietet dazu alle Möglichkeiten!

Hinzu kommt ein erfahrenes und engagiertes Veranstaltungsteam, das Sie bei Ihren Planungen unterstützt.

Auf den folgenden Seiten finden Sie alle nützlichen Informationen rund um Ihre Feier.

Was sollten Sie vor Ihrer Anfrage beachten:

- ✓ Mit wie vielen Personen plane ich?
- ✓ Wann soll die Feier beginnen, nachmittags oder erst abends?
- ✓ Benötige ich eine Tanzfläche oder Bühne für die Band?
- ✓ Habe ich schon einen besonderen Wunsch zur Tischordnung?
(runde Tische oder Tafeln)

Unser Tipp:

Vereinbaren Sie einen Besichtigungstermin, an dem eine Feier in unseren Banketträumen stattfindet. So zeigen sich die Räume von ihrer BESTen Seite.

Ihr Veranstaltungsteam

Nina Schaermann & Verena Fritsch

montags – freitags von 9.00-16:00 Uhr

(Gerne können Sie auch einen Termin außerhalb der Bürozeiten vereinbaren)

Telefon: 05252 963 418 & 05252 963 416

Email: ns@parkhotel-lippspringe.bestwestern.de
vf@parkhotel-lippspringe.bestwestern.de



Unsere Räumlichkeiten

Das Park Hotel & Spa bietet Ihnen für jede Größe die passende Räumlichkeit. Sprechen Sie uns direkt an und vereinbaren einen Besichtigungstermin.

Für jeden Anlass den passenden Rahmen finden

Festsaal mit angrenzender Plaza für bis zu 150 Personen

Festsaal 1 oder 2 getrennt für 30-100 Personen

Diana für bis zu 40 Personen

Restaurant KARL für bis 30 Personen

Kaminzimmer für bis zu 16 Personen

KARL's Plaza & Lounge für Empfänge und Get together für bis zu 150 Personen

Fingerfood und andere Kleinigkeiten für Ihren Empfang

Häppchen (Canapés) auf einer Baguettescheibe angerichtet, gebuttert und garniert.
Wir empfehlen Ihnen als kleiner Snack 3-4 Stück pro Person.

Variante A, belegt mit:

Schinken, Kasseler, Putenbrust, Salami, Schnittkäse oder Frischkäse
Stück/Euro 2,50

Variante B, belegt mit:

Geräucherter Lachs und Forellenfilet, Roastbeef, Brie, Landschinken, Coppa di Parma
Stück/Euro 3,00

Kleine warme & kalte Snacks (ab 20 Stück je Sorte)

Blechkuchen in Würfeln geschnitten (Apfel-Streusel, Pflaume-Streusel-, oder Mohnkuchen)	€ 1,00
Mini-Muffins in den Sorten Schokolade oder Apfel-Zimt	€ 1,50
Muffins in den Sorten Karotte-Mandel oder Zucchini-Haselnuss	€ 3,00
Muffins herzhaft in den Sorten Schinken-Käse oder getr. Tomaten, Feta	€ 3,00
Mini Pizzen in den Sorten Flammkuchen oder Schinken-Käse	€ 2,00
Antipasti Spieße	€ 2,50
hausgemachte Blätterteigschnecken	€ 3,00
Garnelen im Knuspermantel mit süß-saurem Dip	€ 3,00

Getränkepauschalen (8 Stunden) ab 17:00 Uhr

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Feier eine Auswahl an Getränkepauschalen an. Natürlich können auch alle Getränke nach dem tatsächlichen Verbrauch abgerechnet werden. In diesem Fall erhalten Sie von uns Liter bzw. Flaschenpreise.

CLASSIC / Basispauschale

„Softgetränke, Sekt, Wein, Bier“

- Rheingau Riesling Sekt vom Weingut Fritz Allendorf (wahlweise auch Prosecco)
- 2 Weine zur Wahl; Rot- & Weißwein (je eine Sorte Weiß-, Rot- oder Roséwein)
- Veltins vom Fass, Veltins alkoholfrei, Maisel's Weizenbiere, Frankenheim Alt bzw. Blue
- Tchibo Filterkaffee- & Teeauswahl der Firma Ronnefeldt
- alkoholfreie Getränke (Coca-Cola /-light, Fanta, Sprite, Apfelsaft/-schorle, Orangensaft, Wasser)

€ 42,00 pro Person / Zusatzstunde: € 4,00 pro Person (gemeldeter Stand zu Beginn der Veranstaltung)

Zusätzlich buchbar:

Digestifs (3 zur Wahl):

+ € 5,50 pro Person / Zusatzstunde € 4,50 pro Person (gemeldeter Stand zu Beginn der Veranstaltung)

Longdrinks (3 zur Wahl)

+ € 13,00 pro Person / Zusatzstunde € 5,00 pro Person (gemeldeter Stand zu Beginn der Veranstaltung)

Digestifs + Longdrinks (je 3 zur Wahl)

+ € 16,00 pro Person / Zusatzstunde € 5,50 pro Person (gemeldeter Stand zu Beginn der Veranstaltung)

Digestifs (3 zur Wahl) + Longdrinks (3 zur Wahl) + Cocktails (4 zur Wahl)

+ € 27,00 pro Person / Zusatzstunde € 7,00 pro Person (gemeldeter Stand zu Beginn der Veranstaltung)

Digestifauswahl:

Ramazotti, Averna, Jägermeister, Malteser Aquavit, Ouzo, XuXu, Berentzen Likör, Sambuca, Baileys, Schladerer Obstbrände, Tequila

Spirituosen für Longdrinks:

Aperol, Lillet, Wodka, Osborne, Jim Bean, Bacardi, Gin, Havana Club, Jägermeister

Cocktails:

Caipirinha (Cachaca, Rohrzucker, Limetten)

Pina Colada (Weißer Rum, Batida de Coco, Sahne, Kokossirup, Ananassaft)

Mojito (Havana Club, Rohrzucker, frische Minze, Soda, Limetten)

Tequila Sunrise (Tequila, Grenadine, Zitronen-, Orangensaft)

Swimming Pool (Weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Sahne, Kokossirup, Ananassaft)

-alkoholfrei- Bali light (Orangen, Maracuja, Ananassaft, Kokos- und Blue Curcaosirup)

-alkoholfrei- Ipanema (Limette, Rohrzucker, Maracujasaft)

Kinderregelung bei den Getränkepauschalen

- Kinder bis einschließlich 3 Jahre sind kostenfrei.
- Kinder von 4 bis einschließlich 7 Jahren werden mit € 7,50 pro Kind berechnet.
- Kinder und Jugendliche von 8 bis einschließlich 15 Jahren werden mit € 15,00 pro Person berechnet
- Ab 16 Jahren gilt die für die Erwachsenen vereinbarte Getränkepauschale

Weinauswahl zu den Getränkepauschalen

Weißweine

2016 Domaine Horgelus Blanc AOC
Sauvignon Blanc, Colombar
frisch, fruchtig, lebendig

2013 WEINGUT CUSANUS-HOFGUT
Riesling Classic
halbtrocken
Mosel

2016 Pian di Rè mole Bianco
Frescobaldi, Vermentino, Trebbiano
fruchtig, floral, frisch
Toskana

Rotweine

2016 Chateau Loyasson Rouge Bordeaux
Merlot, Cabernet Sauvignon
Bordeaux

2015 Pian di Rè mole Rosso
Frescobaldi – Tenuta Rè mole
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
fruchtig, würzig, frisch

2015 Fleuron
Merlot, trocken,
Vin de Pays d'Oc

Roséwein

2014 Cleebronner Heuchelberg, Württemberg
Spätburgunder Weißherbst
fruchtbetonte Aromen, spritzig, halbtrocken

Kinderregelung bei den Buffets

Kinder bis 5 Jahre sind kostenfrei

Kinder von 6-12 Jahre zahlen 50% des Buffetpreises

Ab 12 Jahre wird der volle Preis berechnet

Klassisches Buffet I (ab 30 Personen)

Vorspeisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Zartes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Westfälischer Knochenschinken mit Melone
Baguette, Butter, Kräuterdipp

Salatbuffet

Blattsalate der Jahreszeit im Glaszylinder
und einer Auswahl von Essig und Öl, Kartoffel-Speck-, Joghurt-, sowie Honig-Senf-Dressing
Tomatensalat mit Lauchzwiebeln,
Karottensalat mit Sesam,
Rote-Beete-Apfelsalat
mit karamellisierten Nüssen und Ziegenkäse

Suppe

Schwarzwurzelcremesuppe
mit Croûtons

Hauptspeisen

Hausgebeizter Sauerbraten
vom Rind

Schweinelendchen
im Speckmantel gebraten
serviert mit einer Rahmsauce von Waldpilzen

Beilagen

Speckböhnchen
Erbsen und Möhren
Kartoffelgratin
Butterspätzle

Dessert

Mousse von brauner und weißer Schokolade
(in Gläschen serviert)
Portweinkirschen
Aprikosentarte mit Vanillesauce

€ 35,00 pro Person



Klassisches Buffet II (ab 30 Personen)

Suppe

Rinderkraftbrühe
mit Mark- & Grießklößchen & Gemüsewürfeln
(am Tisch serviert)
Ciabatta, Butter, Frischkäsedipp

Hauptspeisen als Buffet

Roastbeef und Schweinefilet im Ganzen gebraten
und am Buffet tranchiert
Madeirasauce und Pfefferrahmsauce

Gebratenes Lachsfilet
an Hummerrahmsauce mit Krabben

Beilagen

Lauchgemüse mit Kirschtomaten
Möhren, Romansesco, Kohlrabi, Zuckerschoten

Blattsalate der Jahreszeit
dazu hausgemachtes Honig-Senf-Dressing

Kartoffelgratin, Birnenkartoffeln,
Schwarz-weißer Reis

Dessert

Weißer Schokoladen-Pumpnickelcreme
Mango-Physalis-Kompott
Nougat Crème brûlée
Obstsalat in der Ananas

Käseauswahl
Ciabatta, Butter, Frischkäsedipp

€ 42,50 pro Person

Buffet Italia I (ab 30 Personen)

Anti-Pasti-Auswahl

Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum
Geschmorte Champignons
Eingelegte Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Oliven

Blattsalate der Jahreszeit mit dreierlei Dressing und Grana Padano
Mediterraner Bauernschinken mit Melone
Panzanella – Toskanischer Brotsalat
Ciabatta und Butter

Suppe

Klare Gemüsesuppe mit Basilikumklößchen

Hauptspeisen

Maishähnchen in Parmesan-Eihülle gebraten
an Tomaten-Paprikasauce
Rotbarsch in der Kruste von zweierlei Sesam gebraten
Mangosauce mit grünem Pfeffer
Rucola Gnocchi mit Kirschtomaten und Cashewkernen

Beilagen

Caponata
(Zucchini, Auberginen, Paprika und rote Zwiebeln in Tomate geschmort)
Kleine Kartoffeln mit Meersalz und Olivenöl im Ofen gegart
Tagliarini

Dessert

Erdbeer Panna Cotta
Torta Caprese / italienischer Schokoladen-Mandelkuchen
Salat von Früchten in der Ananas serviert
Tiramisu

€ 39,00 pro Person



Buffet Italia II (ab 50 Personen)

Anti-Pasti Auswahl

Tomate-Mozzarella-Spieße und Basilikumpesto im Gläßchen serviert
Geschmorte Champignons
Eingelegte Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Oliven
Rucolasalat in Honig-Senf Vinaigrette
mit Kirschtomaten, Artischocken und Cashewkernen

Mediterraner Bauernschinken & Fenchelsalami
Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Suppe

Klare Tomatenkraftbrühe
mit hausgemachten Pestoklößchen

Hauptspeisen

Kalbssteak im Salbei-Schinkenmantel gebraten
serviert mit Marsalasauce
Schweinefilet mit getrockneten Tomaten, Oliven und Mozzarella gefüllt
Balsamicosauce
Ravioli, gefüllt mit Birne und Pecorino
auf gebratenen Zuckerschoten und Shi Take Pilzen

Beilagen

Kartoffelauflauf mit getrockneten Tomaten und Artischocken
Gnocchi
Broccoli und Romanescoröschen in Butter geschwenkt mit Pinienkernen
Gebratene Champignons und Zucchini

Dessert

Orangen-Buttermilch Panna Cotta mit Himbeermark
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten
Mousse von weißer Schokolade und Arabica Espresso

Italienische Käseauswahl
Ciabatta, Butter, Frischkäsedipp

€ 45,00 pro Person



Grillbuffet I (ab 30 Personen)

Salate

Blattsalate der Jahreszeit mit dreierlei Dressing,
Bayrischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln, Speck und Brühe
Apfel-Möhrensalat in Honig-Senf Dressing mit Sesam
Bauernsalat mit Fetakäse
Gurkensalat in Joghurt-Dill-Sauce
Caesar's Salad

Baguette, Butter und Kräuterdipp

Vom Grill

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterbutter
Spare-Ribs mit BBQ-Sauce
Chorizo
Maishähnchenspieße mit Speck und Aprikosen, dazu Sweet-Chilli-Dipp

Beilagen

Kleine Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
Kartoffelspalten mit Sour Crème
Gebratene Champignons und Zucchini

Dessert

Salat von Früchten mit Grand Marnier und Minze
serviert in der Melone
Crème brûlée mit Kirschen
Karotten-Mandeltörtchen

€ 39,00 pro Person

Mediterranes Grillbuffet (ab 30 Personen)

Salate

Rucolasalat mit Artischocken und Cashewkernen
in Balsamicodressing
Orechiette-Salat
(Italienische Öhrchennudeln mit getrockneten Tomaten, Oliven & Lauchzwiebeln)
Panzanella – Toskanischer Brotsalat
Cous-Cous Salat mit Paprika, Möhren, getrockneten Tomaten und Minze

Tomatenkraftbrühe mit Pestoklößchen

Italienischer Landschinken mit Melone
Scheiben von der Strauchtomate & Mozzarella mit Basilikum
eingelegte Champignons, Zucchini, Paprika, Oliven
Kirschpaprika mit Frischkäsefüllung

Frisch vom Grill

Rinderhüftsteak dazu Kräuterbutter
Schweinefiletspieße mit Pflaumen im Speckmantel
Kikok-Maishähnchenbrust mit Mangodipp
Garnelenspieße

Zucchini-Champignon-Gemüse
Kleine Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
Kartoffelspalten
Tomaten-Lauchgemüse

Limetten-Buttermilch-Panna Cotta im Weckglas
Moccamousse
Torta-Caprese-Küchlein von der Etagere
Obstsalat in der Ananas

Italienische Käseauswahl mit
Grissini, Früchten und Aprikosen-Mandelbrot

€ 45,00 pro Person

Gala Buffet (ab 30 Personen)

Vorspeisen als Flying Buffet

Pralinen vom Stremellachs mit Honig-Dillsauce
Riesengarnelen mit Cocktailsauce und frischer Ananas
Parma-Schinken mit Cantalup Melone
Tomate und Mozzarella mit Pesto

Suppe am Tisch serviert

Essenz von Waldpilzen mit Morchelklößchen und Maronenflädle

Warme Speisen

Hochrippe vom Charolais-Rind mit Pfefferrahmsauce
am Buffet tranchiert
Schweinefilet mit Meerrettich-Schnittlauchkruste gratiniert
serviert an einer Sauce aus grobem Senf
gebratenes Himmelsguckerfilet mit Riesling-Dillsauce

Beilagen

Böhnchen im Speckmantel
Vichy-Karotten
Rahmwirsing
Kleine gebratene Kartoffeln mit Pesto
Koriander-Kokosreis

Dessert

Schwarzes und weißes Schokoladenmousse
Heidelbeertarte
Crème brûlée vom Arabica Espresso mit Kirschen
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

französische Käseauswahl
vom Brett mit Früchten und Grissini

Baguette, Ciabatta mit Oliven, Butter,
Tomaten-Pestobutter und Kräuterdipp

€ 58,00 pro Person

Winterliches Buffet (ab 30 Personen)

Vorspeisen

Geräuchertes Filet von der Lachsforelle
mit Hagebutten-Zwiebelchutney
Milder Ziegenkäse auf Apfel-Birnenchutney
Geräucherte Entenbrust mit Brombeerketchup
Feldsalat mit pochierter Birne und Walnüssen
in Gorgonzoladressing

Salate

Salatbuffet mit Blattsalaten, Gurke, Tomate, Paprika, Oliven, Balsamicozwiebeln
Mais, Kidney Bohnen, Fetakäse, Thunfisch, Waldorfsalat,
Rotkrautsalat, Rahmgurkensalat
dazu dreierlei Dressing und eine Auswahl von Essig und Öl

Suppe

Rahmsuppe vom Muskatkürbis

Hauptspeisen

Ganze Gans im eigen Saft geschmort
am Buffet tranchiert, serviert mit Honig-Pfeffersauce
dazu hausgebeiztes Apfelrotkraut und Birnenkartoffeln

Zanderfilet im Schinkenmantel gebraten
serviert an Rotwein-Buttersauce
dazu Ananas-Sauerkraut und gebratene Drillinge

Gebackenes Wurzelgemüse im Pestobrickteig

Dessert

Gewürzkuchen-Tiramisu
mit Punschirschen
Birnentarte mit Vanillesauce,
Bratapfelcreme
Käseauswahl mit hausgebackenem Früchtebrot

€ 39,00 pro Person

Menüvorschläge

Liebe Gäste, bei unseren Menüvorschlägen können Ihre Gäste vor Ort aus den verschiedenen Hauptgängen wählen.

3- Gang Menü (ab 20 Personen)

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Grießklößchen und Gemüsewürfeln

* * *

Schweinefilet im Ganzen gebraten
serviert an Estragonsauce
dazu Karotten-Pastinakengemüse und Kartoffel-Bärlauchnocken

oder

Knurrhahnfilet an Safransauce
serviert auf Tomaten-Lauchgemüse
dazu schwarze Bandnudeln

oder

Hausgemachte Kräuterspätzle
mit Champignons, Artischocken, getrockneten Tomaten und Reibekäse gratiniert
dazu Blattsalate der Jahreszeit

* * *

Crème brûlée

30,00 Euro pro Person



4- Gang-Menü (ab 20 Personen)

3 gebratene Riesengarnelen
serviert mit Kirschtomaten, gerösteten Cashew Kernen,
gehobeltem Manchego Käse und Blattsalaten in Honig-Senf Vinaigrette

* * *

Perlhuhnkraftbrühe
mit Steinpilzklößchen und Pfannkuchenstreifen

* * *

Roastbeef im Ganzen gebraten
serviert an einer Rahmsauce von Sherry und grünem Pfeffer
dazu Keniaböhnchen im Speckmantel und gebratene Drillinge

oder

Zanderfilet, auf der Haut gebraten
serviert an Dill-Senfsauce
dazu Schmorgurken und schwarze Bandnudeln

* * *

Apfel-Birnencrumble
mit Vanillesauce und Pistazieneis

40,00 Euro pro Person



5-Gang-Menü (ab 20 Personen)

Tatar von der geräucherten Lippeforelle
mit Kräuterschmand und Gurkenwürfeln,
serviert mit Blattsalaten und westfälischem Pumpernickel

* * *

Essenz von der Strauchtomate
mit Brokkoliklößchen

* * *

Sorbet von der schwarzen Johannisbeere
mit Riesling Sekt

* * *

Kalbsfilet, am Stück gebraten
serviert an einer Rahmsauce von Steinpilzen und weißem Portwein
dazu Karottenbündchen und Kartoffel-Sesambällchen

* * *

Mousse von weißer Schokolade, aromatisiert mit Tonkabohne
serviert mit Mandelkuchen und Orangen-Physalis Ragout

55,00 Euro pro Person

6-Gang-Menü (ab 20 Personen)

Carpaccio vom Rinderfilet

* * *

Kraftbrühe vom Steinpilz
mit Ravioli vom Shi Take Pilz

* * *

Gebratenes Filet von der Lippeforelle
an weißer Portweinsauce
serviert auf Orangen-Fenchelgemüse

* * *

Sorbet von Quitte und Sennehonig
mit Riesling Sekt

* * *

Barbarie Entenbrust
an Balsamico-Pfeffersauce
serviert mit jungen Möhren und Lauchzwiebeln
dazu Rucola-Gnocchi

* * *

Parfait von griechischem Joghurt und Honig
serviert mit Mango-Ananas Salat und Apfel-Minzpesto

60,00 Euro pro Person

7-Gang-Menü (ab 10 Personen)

Gebratene Wachtelbrust
auf Pastinaken-Birnen Salat

* * *

Essenz vom Kikok Maishuhn
mit Kerbelklößchen

* * *

Pochiertes Filet von der Lachsforelle
an Hummersauce,
serviert auf Baby-Spinat
in Pinienbutter geschwenkt

* * *

Sorbet von Erdbeere
und grünem Pfeffer mit Riesling Sekt

* * *

Rinderfilet im Ganzen gebraten
serviert an einer Jus von Barolo und tasmanischem Bergpfeffer
dazu Karottenbündchen und gebratene Kartoffelplätzchen

* * *

Mango-Basilikum Mousse
mit Himbeeren

* * *

Reblochon mit Apfel-Birnen Chutney
und hausgebackenem Früchtebrot

75,00 Euro pro Person

Vorschläge Mitternachtssnack

Käseplatte

mit Früchten, Grissini, Aprikosen-Mandelbrot, hausgemachtem Apfel-Birnen Chutney, Baguette und Butter

€ 7,50 pro Person

Aufpreis bei französischer Käseauswahl: € 2,00 pro Person

Westfälisches Schlemmerbrett

- Krüstchen vom Schweinefilet
- Pfefferbeißer
- Käsewürfel
- Paderborner Brot

€ 9,50 pro Person

Currywurst mit Baguette

€ 3,50 pro Person

Kartoffel-Käsesuppe

mit Baguette

€ 6,50 pro Person

Chili con carne

mit Baguette

€ 7,50 pro Person

Schokoladenbrunnen mit Früchten der Saison

€ 3,50 pro Person

Getränkekarte

Aperitif

Prosecco Scavy & Ray	0,1l	€ 3,80
Rheingau Riesling Sekt, J. Jung Söhne, trocken	0,1l	€ 4,00
Monteclayr Brut, Crémant de Loire, Chenin Blanc, Chardonnay	0,1l	€ 5,00
Kir Crémant, Monteclayr Brut, wahlweise mit:	0,1l	€ 5,50
Crème de Cassis (Johannisbeere)		
Crème de Pêche (Pfirsich)		
Crème de Mûre (Brombeere)		
Bellini: Crémant de Loire mit: weißem Pfirsich Crème de Pêche	0,1l	€ 6,50
Bellini – alkoholfrei	0,1l	€ 6,00
(L)GS – Gartenschau-Aperitif		
Prosecco mit Limette, Grapefruit-, Salbeisirup	0,15l	€ 5,50
(L)GS – Aperitif alkoholfrei	0,15l	€ 5,50
Aperol Spritz: Prosecco, Aperol, Mineralwasser	0,15l	€ 5,50
Spritz –alkoholfrei	0,15l	€ 5,50
Hugo: Prosecco, Holunderblütensirup	0,15l	€ 5,50
Hugo – alkoholfrei	0,15l	€ 5,50
Lillet Wild Berry	0,15l	€ 5,50
Lillet Vive	0,15l	€ 5,50
Andalö Splash: Prosecco, Sanddornlikör	0,15l	€ 5,50
Erdbeer Secco: Erdbeerlimes, Prosecco, Mineralwasser	0,15l	€ 5,50
Erdbeer Secco – alkoholfrei	0,15l	€ 5,50
Campari Orange / Soda (1)	0,25l	€ 6,50

Mineralwasser & Limonaden

Caspar Heinrich medium	0,25l	€ 3,00
Caspar Heinrich medium	0,75l	€ 6,50
Caspar Heinrich naturelle	0,25l	€ 3,00
Caspar Heinrich naturelle	0,75l	€ 6,50
Coca-Cola /Coca-Cola light	0,2l	€ 3,00
Coca-Cola /Coca Cola light	0,2l	€ 3,00
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,2l	€ 3,00
Apfelsaftschorle	0,2l	€ 3,20
Tonic Water	0,2l	€ 3,40
Bitter Lemon	0,2l	€ 3,40
Ginger Ale	0,2l	€ 3,40

Säfte

Granini Apfelsaft	0,2l	€ 3,40
Granini Apfelsaft	1,0l	€ 10,50
Granini Orangensaft	0,2l	€ 3,40
Granini Orangensaft	1,0l	€ 11,50
Granini Tomatensaft	0,2l	€ 3,40
Granini Roter Traubensaft	0,2l	€ 3,40

Biere

Veltins, Pils vom Fass	0,25l	€ 2,90
Veltins, Pils vom Fass	0,4l	€ 4,40
Frankenheim Alt / Flasche	0,33l	€ 3,80
Frankenheim Blue / Flasche	0,33l	€ 3,80
Veltins Malz	0,33l	€ 3,80
Veltins alkoholfreies Bier	0,33l	€ 3,80
Maisel's Weizenbier	0,5l	€ 4,90
Maisel's Weizenbier, alkoholfrei	0,5l	€ 4,90

Spirituosen

Obstbrand, Grappa, Trester

Schladerer Himbeergeist	2cl	€ 3,90
Schladerer Kirschwasser	2cl	€ 3,90
Schladerer Birnenbrand	2cl	€ 3,90
Grappa Nonino	2cl	€ 3,90

Cognac, Weinbrand, Brandy

Asbach Uralt	2cl	€ 2,70
Hennessy V.S Cognac	2cl	€ 5,00
Hennessy V.S.O.P Cognac	2cl	€ 6,00
Remy Martin V.S.O.P	2cl	€ 6,00

Calvados

Père Magloire V.S.O.P	2cl	€ 4,50
-----------------------	-----	--------

Whisky & Whiskey

Johnnie Walker Red Lable Scotch Whisky	4cl	€ 5,50
Jack Daniels Old No. 7 Tennessee Whiskey	4cl	€ 7,00
Jim Beam	4cl	€ 5,50

Bitter

Jägermeister	2cl	€ 2,70
Fernet Branca	2cl	€ 3,00
Ramazotti	2cl	€ 3,00
Averna	2cl	€ 3,00

Likör

Grand Marnier	2cl	€ 4,50
Amaretto	2cl	€ 3,00
Baileys Irish Cream	2cl	€ 2,70
Southern Comfort	2cl	€ 3,00

Aquavit, Genever, Korn

Linie Aquavit	2cl	€ 3,50
Malteserkreuz Aquavit	2cl	€ 2,70
Strothmann Original Weizenkorn	2cl	€ 2,00

Gin, Rum, Tequila & Wodka

Gordon's London Dry Gin	4cl	€ 5,00
Bacardi Rum	4cl	€ 5,00
Havana Club	4cl	€ 5,50
Cazcabel Tequila Blancon	4cl	€ 6,00
Three Sixty Wodka	4cl	€ 5,50
Absolut Wodka	4cl	€ 6,00

Heißgetränke

Kaffee	Tasse	€ 2,50
Espresso	Tasse	€ 2,50
Cappuccino	Tasse	€ 3,20
Latte Macchiato	Glas	€ 4,00
Milchkaffee	Tasse	€ 4,00
Kaffee	Kanne, 1l	€ 12,90
Tee	Glas	€ 2,50
Tee	Kanne, 1l	€ 12,90
Trinkschokolade	Tasse	€ 3,40

Zubuchbare Leistungen

Stuhlhussen, cremefarben , pro Stück	1- 30 Stück	€ 6,00
	31- 80 Stück	€ 5,50
	81-200 Stück	€ 5,00
Stehtischhussen		kostenfrei
Kandelabras (5-armige Kerzenleuchter), pro Stück (Kerzenleuchter mit einer Spitzkerze)		€ 10,50 kostenfrei
Bodenscheinwerfer, pro Stück		€ 5,00
Tanzfläche (Parkett) entsprechend der Personenzahl		€ 140,00 pauschal
Mobile Theke im Raum		kostenfrei
Bühnenelemente, pro qm		€ 7,50
Tischplan im Bilderrahmen (DIN A2) auf Staffelei		€ 35,00
Korkgeld, pro Flasche Wein (bei selbst mitgebrachtem Wein)		€ 20,00
Korkgeld, pro Flasche 0,7l Spirituose (bei selbst mitgebrachten Spirituosen)		€ 50,00
Tellergeld (bei selbst mitgebrachtem Kuchen), pro Person Sie möchten Ihre Hochzeitstorte zum Dessert oder um Mitternacht präsentieren? In diesem Fall entfällt das Tellergeld.		€ 2,00
Kaffeespezialitäten (bei Buchung einer Getränkepauschale) Bei Buchung einer Getränkepauschale ist der Filterkaffee inklusive. Dürfen Ihre Gäste auch Kaffeespezialitäten bestellen, erhalten Sie von uns einen Sonderpreis. (Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Espresso)		€ 1,50 pro Getränk
Mitarbeiterstunde nach 9 Stunden Präsenzzeit, pro Person		€ 28,00
Sonderpreis Doppelzimmer Komfort inkl. Frühstück	ab	€ 139,00
Sonderpreis Einzelzimmer Classic inkl. Frühstück	ab	€ 94,00
<u>Das Brautpaar laden wir zu Ihrer Übernachtung ein!</u> (gültig ab 50 Gästen)		
Sie möchten am nächsten Tag gemeinsam mit Ihren Übernachtungsgästen frühstücken? Gerne reservieren wir für Ihre Familie einen separaten Bereich in unserem Restaurant. Sprechen Sie uns einfach an!		
Frühstückspreis für externe Gäste		€ 17,50

Allgemeine Informationen

Freie Trauungen

Gerne stellen wir Ihnen unsere Plaza oder einen Bankettraum (Schlechtwetteralternative) als Ort für Ihre Trauung zur Verfügung.

Hierfür berechnen wir eine Aufwandspauschale von € 300,00

Tischmaße	Banketttisch, eckig	1,20m x 0,80m
	runde Tische	1,80m Durchmesser

Bei eckigen Tischen empfehlen wir Gruppentische à 6-12 Personen.

Bei runden Tischen kalkulieren Sie bitte 8 bis maximal 10 Personen pro Tisch.

Servietten & Tischdecken

Weißer Stoffservietten und weiße Tischdecken werden von uns kostenfrei gestellt

Auf- und Abbau

Der reservierte Bankettraum kann von Ihnen in der Zeit von Veranstaltungsbeginn bis spätestens 6.00 Uhr morgens genutzt werden. Gerne können Sie bereits vormittags die Tische dekorieren und Materialien (Fotobox, Candybar) anliefern.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen nicht garantieren können, dass Sie die Räumlichkeiten bereits am Vorabend für den Aufbau nutzen können.

Bei Verfügbarkeit teilen wir Ihnen dies natürlich gerne mit.

Parken

Unser hauseigener Hotelparkplatz steht Ihren Gästen kostenfrei zur Verfügung.

Einfahrtstickets können an der Rezeption entwertet werden.

Wertsachen

Gerne stellen wir Ihnen einen Geschenketisch im Raum zur Verfügung. Dennoch empfehlen wir Ihnen Geldgeschenke und Umschläge noch während der Feier an einem sicheren Ort zu deponieren.

Tipp: Sollten Sie bei uns übernachten, finden Sie einen Safe auf Ihrem Zimmer.

Bitte beachten Sie, dass wir für mitgenommene Speisen, Kuchen etc.

keine Haftung mehr übernehmen können.

Die Mitnahme geschieht auf eigene Gefahr und muss im Vorfeld angemeldet werden.

Liebe Brautpaare, Sie sind noch flexibel bei der Terminwahl?
Feiern Sie bei uns im Zeitraum vom 15. Januar bis zum 15. März und wir gewähren Ihnen einen
Rabatt von 10 Prozent auf die ausgewählten Speisen und Getränkepauschalen!

Unsere Partner / Links

Blumen & Dekoration

Blumen Stilecht

Lange Str. 6, 33175 Bad Lippspringe

...das Creativ-Stübchen

Mühlenweg 125, 33161 Hövelhof

www.das-creativ-stuebchen.de

Blumenhof Lange

Paderborner Str. 67, 33189 Schlangen

www.langesblumenhof.de

Blumen Bee

Heimatstraße 16, 33175 Bad Lippspringe

www.bee-wie-blumen.de/

Deko-Engel

Rheder Weg 1, 33100 Paderborn

www.deko-engel.info

Fotograf

Sylvia Holthoff

<https://www.sylvia-holthoff-fotografie.de/>

Sabrina Voss

<http://www.sabrinity.com/hochzeit.php>

Andreas Schwarze Fotostudio

www.foto-schwarze.com

Magel Fotodesign

Elser Heide 6, 33106 Paderborn

www.magel-fotodesign.de/

Menü- & Tischkarten

Carino Karten

www.carinokarten.de



Bands & DJs

Nightlife Veranstaltungsservice

www.gotonightlife.de

Sound & Fun

Event DJ Christoph Rose

www.sound-and-fun.de

Prime Time

Rainer Ellerbrok

www.primetime-tanzmusik.de

Daniel Ligges & Band, Asp. Daniel Ligges

www.tanzmusik.de

Party Symphonie Orchestra

Siegfried Streicher

www.pso-tanzmusik.de

Goodbeats Paderborn

Thilo Pohlschmidt

www.goodbeatsband.de/

Light & Sound Paderborn

DJ & Veranstaltungstechnik

www.lightandsound-paderborn.de

Event:ware Veranstaltungstechnik

DJ & Veranstaltungstechnik

www.event.ware.de

Bar & Loungekonzepte:

Bargusto

www.bargusto.de

Fotobox:

www.zoombox.de oder info@zoombox.de