



Bankettmappe 2020





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 Gartenschau-park 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

Hannah Köster

montags – freitags von 9.00-16:30 Uhr

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

Telefon: 05252 963 -418

Email: hak@parkhotel-lippspringe.de

Park Hotel & Spa



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 200 Personen

Festsaal 1 oder 2 getrennt für 30-120 Personen

Diana für bis zu 50 Personen

Restaurant KARL für bis 150 Personen (exklusiv)

Piano – Lounge für bis 90 Personen

Kaminzimmer für bis zu 16 Personen

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

*Für private Feierlichkeiten erheben wir **keine** Raummiete.*



Flying Buffet und andere Kleinigkeiten (ab 20 Personen)

Kleines Flying Buffet

Datteln im Speckmantel, Kirschtomaten-Mozzarella Spieße, Mini Pizza, Fruchtspieße

€ 8,00 pro Person

Karl's Flying Buffet

Milder Ziegenkäse mariniert mit Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl

Tatar von der geräucherten Forelle auf Pumpernickel

Gebratene Riesengarnele auf Guacamole

Parmaschinken mit Melonenkugeln

Fruchtspieße

€ 15,00 pro Person

Canapés

auf einer Baguettescheibe angerichtet, gebuttert und garniert.

Wir empfehlen Ihnen als kleinen Snack 3-4 Stück pro Person.

Variation A, belegt mit:

Westfälischer Schinken, Kasseler, Putenbrust, Salami, Emmentaler oder Kräuterfrischkäse

Stück/Euro 2,50

Variation B, belegt mit:

Gebeiztem Lachs, Geräuchertem Forellenfilet, Roastbeef, Parmaschinken, Brie

Stück/Euro 3,00

Snacks (ab 20 Stück je Sorte)

Herzhaft „Klassisch“

Dattel im Speckmantel	€ 1,00
Mini Pizza mit Käse	€ 1,50
Mini Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	€ 1,50
Antipasti Spieße mit Oliven, Balsamicozwiebeln und marinierten Champignons	€ 2,50
Herzhafter Muffin mit Fetakäse, getrockneten Tomaten und Pinienkernen	€ 2,50
Blätterteigschnecke mit Käse, Kochschinken und Basilikumpesto	€ 3,00
Blätterteigschnecke mit Spinat, getrockneten Tomaten und Fetakäse	€ 3,00
Garnelen im Knuspermantel mit Mangodip	€ 3,00
Bunter Linsensalat	€ 3,00

Herzhaft „Feinschmecker“

Geräucherte Entenbrust mit Cumberlandsauce	€ 4,00
Roastbeef Röllchen mit Remoulade und grünem Spargel	€ 4,00
Marinierter Ziegenkäse auf Apfel-Birnen Chutney	€ 4,00
Tatar von der geräucherten Forelle	€ 4,00
Riesengarnelen auf Guacamole	€ 4,00
Schweinefiletspieß mit Speck und Pflaume	€ 4,00
Mini-Kalbsfrikadelle auf Kartoffel-Gurken Salat	€ 4,50
Tranchen vom rosa gebratenen Rinderfilet auf Tomatenchutney	€ 4,50

„Süß“

Blechkuchen in Würfeln geschnitten (Apfel-Streusel, Käse- oder Mohnkuchen)	€ 1,00
Mini Schokoladendonut	€ 1,00
Mini Berliner mit Aprikosenfüllung	€ 1,00
Mini-Stieleis (Mövenpick Macao Minis)	€ 1,50
Fruchtspieß (Ananas, Melone, Traube und Physalis)	€ 2,50
Panna Cotta mit Himbeermark	€ 4,50
Mango-Basilikum Mousse	€ 4,50
Schokoladenmousse	€ 4,50

Candy Bar

Gerne stellen wir Ihnen eine Candy Bar für Ihre Gäste zusammen.

Preis auf Anfrage

Donut Wall

Ein Donut Board ist ein besonderer Hingucker auf Ihrer Veranstaltung.

Die Preise gelten pro Donut inkl. Donutwall.

€ 2,00 pro Donut (ungefüllt)

€ 2,50 pro Donut (gefüllt)





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.

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)

€ 43,00 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, Aversa, 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 Curacaosirup)

-alkoholfrei- Ipanema (Limette, Rohrzucker, Maracujasaft)

Weinauswahl zu den Getränkepauschalen

Weißweine

2016 Domaine Horgelus Blanc AOC

Sauvignon Blanc, Colombar
frisch, fruchtig, lebendig
Côtes de Gascogne

2017 Weingut Cusanus-Hofgut

Riesling Classic
halbtrocken
Mosel

2017 GROHsartig QbA trocken

Weißburgunder & Chardonnay
Weingut GROH
Rheinhessen

2018 Oberrotweiler Käsleberg

Grauer Burgunder
Kabinett
trocken, feine Säure
Baden

Rotweine

2017 Pian di Rè mole Rosso

Frescobaldi – Tenuta Rè mole
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
fruchtig, würzig, frisch
Toskana

2015 Montecillo Crianza Rioja DOC

Tempranillo
harmonisch, kraftvoll, fruchtig-würzig
Rioja

2016 Cannonau di Sardegna DOC

Sella & Mosca
samtig, vollmundig, kräftig
Sardinien

Roséwein

2018 Groh Rosé

Portugieser & Spätburgunder, QbA
frisch, spritzig, saftig
Rheinhessen

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



Buffetvorschläge

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

Minestrone mit Basilikumklößchen

Hauptspeisen

Maishähnchen in Parmesan-Eihülle gebraten
mit Tomaten-Paprikasauce
Rotbarsch in der Kruste von zweierlei Sesam
mit Tomaten-Basilikum Chutney
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 & Sauerrahm
grüne Tagliarini

Dessert

Torta Caprese / italienischer Schokoladen-Mandelkuchen
mit Mangomark
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 mit Vinaigrette von weißem Balsamico
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 Marsalasaucе
Schweinefilet mit getrockneten Tomaten, Oliven und Mozzarella gefüllt
mit Balsamicosauce
Ravioli, gefüllt mit Birne und Pecorino
auf gebratenen Zuckerschoten und Shi Take Pilzen

Beilagen

Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm
Gnocchi in Butter geschwenkt
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

€ 47,00 pro Person



NEU Mediterranes Buffet (ab 30 Personen)

Suppe

Minestrone mit Brokkoliklößchen
dazu Ciabatta & Frischkäsedipp
(am Tisch serviert)

Vorspeisen

Gegrillte Zucchini mit Fetawürfel
Tomate-Mozzarella-Spieße
& geschmorte Champignons im Gläschen serviert
Marinierter grüner Spargel mit gehobelten Grana Padano
Farfalle Salat mit Tomaten, Oliven & Thunfisch
Babyspinat & Lollo Rosso mit Orangendressing, Trauben & Nüsse
Römersalat mit Sardinen-Parmesan-Dressing & Croûtons

Hauptspeisen

Schweinefilet im Schinkenmantel
im Ganzen gegart und am Buffet tranchiert
mit Sherryrahmsauce

Kikok-Maishähnchenspieße mit Aprikose & Speck
Balsamicosauce

Orecchiette auf Blattspinat mit Cherrytomaten
und gebratenen Lachswürfel, dazu Zitronen-Buttersauce

Beilagen

Buntes Ofengemüse mit Pesto
(Paprika, Zucchini, Champignons, rote Zwiebeln & Sellerie)
Patatas Bravas mit Sauerrahm
Gnocchi in Butter geschwenkt

Dessert

Amarettomousse mit Amarenakirschen und Haselnusskrokant
Schokoküchlein mit Vanilleeis
Honig-Melone & Ananas mit Apfel-Minz-Pesto

€ 42,00 pro Person



Klassisches Buffet (ab 30 Personen)

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

vom Buffet

Blattsalate der Jahreszeit
Cherrytomaten, Gurken,
geraspelte Möhren & Radieschen
Kerne & Kresse
hausgemachtes Honig-Senf-Dressing
Auswahl an Essig & Öl

Hauptspeisen

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

Gebratenes Lachsfilet
an Hummerrahmsauce mit Krabben

Beilagen

Lauchgemüse mit Kirschtomaten
Möhren, Romanesco, Kohlrabi, Zuckerschoten

Kartoffelgratin, Birnenkartoffeln,
Schwarz-weißer Reis

Dessert

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

€ 45,00 pro Person



NEU Best of „karl“ (30-100 Personen)

Vorspeise

Westfälischer Knochenschinken mit Melonenkugeln
1 Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto im Gläschen
Milder Ziegenkäse mit Sennehonig gratiniert
geräuchertes Forellenfilet
mit Hagebutten-Zwiebel-Chutney
(am Tisch serviert)

Suppe

Kraftbrühe vom Kikok – Maishähnchen
mit Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen
(am Tisch serviert)

Buffet

Roastbeef im Ganzen gebraten
(am Buffet tranchiert)
Thymian Rotweinsauce und Pfefferrahmsauce

Gebratenes Zanderfilet
mit Senf-Dillsauce

Ravioli, gefüllt mit Birne und Pecorino
auf gebratenen Champignons & Zucchini

Kartoffelgratin, Birnenkartoffeln
Rucolagnocchi

Beilagen

Caponata (Zucchini, Auberginen, Paprika und rote Zwiebeln in Tomate geschmort)
Romanesco & Brokkoli mit Mandelbutter
Grüne Bohnen im Speckmantel

Dessert

Crème brûlée vom Arabica Espresso
Ananas Mangosalat mit Minze und Grand Manier mariniert
(am Tisch serviert)

€ 45,00 pro Person



Grillbuffet (ab 30 Personen)

Salatbuffet

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

Baguette, Butter und Kräuterdipp

Frisch 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 Sauerrahm
Gebratene Champignons und Zucchini

Dessert

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

€ 42,00 pro Person



Mediterranes Grillbuffet (ab 30 Personen)

Suppe

Tomatenkraftbrühe mit Pestoklößchen
(am Tisch serviert)

Salatbuffet

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

Anti-Pasti

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

Beilagen

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

Dessert

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

€ 47,00 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

Essenz von Waldpilzen mit Morchelklößchen und Maronenflädle
(am Tisch serviert)

Hauptspeisen

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

€ 60,00 pro Person



Winterliches Buffet (ab 30 Personen)

Vorspeisen

Geräuchertes Filet von der Forelle
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 eigenen 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

€ 45,00 pro Person

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

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
Geldermann, Grand Brut, <i>Pineau de Loire, Chardonnay, Pinot Noir</i>	0,1l	€ 4,80
Geldermann, Grand Rosé, <i>Chardonnay, Pineau de Loire, Spätburgunder, Pinot Noir</i>	0,1l	€ 4,80
Geldermann Kir Royale: <i>Grand Brut, Crème de Cassis</i>	0,1l	€ 5,00
Bellini: <i>Geldermann Grand Brut mit weißem Pfirsich, Crème de Pêche</i>	0,1l	€ 6,50
Bellini – alkoholfrei	0,1l	€ 6,00
Limoncello Spritz: <i>Prosecco, Limoncello, Mineralwasser</i>	0,2l	€ 6,00
(L)GS – Gartenschau-Aperitif		
<i>Prosecco mit Limette, Grapefruit-, Salbeisirup</i>	0,2l	€ 6,00
(L)GS – Aperitif alkoholfrei	0,2l	€ 6,00
Aperol Spritz: <i>Prosecco, Aperol, Mineralwasser</i>	0,2l	€ 6,00
Spritz –alkoholfrei	0,2l	€ 6,00
Hugo: <i>Prosecco, Holunderblütensirup</i>	0,2l	€ 6,00
Hugo – alkoholfrei	0,2l	€ 6,00
Lillet Wild Berry: <i>Lillet blanc, Wild Berry</i>	0,2l	€ 6,00
Lillet Vive: <i>Lillet blanc, Tonic Water</i>	0,2l	€ 6,00
Erdbeer Secco: <i>Erdbeerlimes, Prosecco, Mineralwasser</i>	0,2l	€ 6,00
Erdbeer Secco – alkoholfrei	0,2l	€ 6,00
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
Apfelschorle	0,25l	€ 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	€ 11,50
Granini Orangensaft	0,2l	€ 3,40
Granini Orangensaft	1,0l	€ 12,00
Granini Erdbeersaft	0,2l	€ 3,40
Granini Erdbeersaft	1,0l	€ 13,50

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	€ 4,00

Cognac, Weinbrand, Brandy

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

Whisky & Whiskey

Johnnie Walker Red Lable Scotch Whisky	4cl	€ 5,50
Jack Daniels 40%	4cl	€ 7,00
Jim Beam 40%	4cl	€ 5,50

Bitter

Jägermeister	2cl	€ 2,70
Fernet Branca	2cl	€ 3,00
Ramazzotti	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 Blanco	4cl	€ 6,00
Absolut Wodka	4cl	€ 6,00
Belvedere Vodka	4cl	€ 7,50

Heißgetränke

Café Crème	Tasse	€ 2,50
Espresso	Tasse	€ 2,50
Espresso Macchiato	Tasse	€ 2,80
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	Becher	€ 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
Ambientebeleuchtung im Set (8 Stück)		€ 60,00
Tanzfläche (Parkett) entsprechend der Personenzahl		€ 150,00 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		€ 30,00
Sonderpreis Doppelzimmer Komfort inkl. Frühstück		10% auf die Tagesrate
Sonderpreis Einzelzimmer Classic inkl. Frühstück		10% auf die Tagesrate
<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. Die endgültige Entscheidung, ob die Trauung drinnen oder draußen abgehalten wird, muss einen Tag vor der Veranstaltung getroffen werden.

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.



Unsere Partner / Links

Blumen & Dekoration

Deko-Engel

Rheder Weg 1, 33100 Paderborn

www.deko-engel.info

Blumen Bee

Heimatstraße 16, 33175 Bad Lippspringe

www.bee-wie-blumen.de/

Blumen Stilecht

Lange Str. 6, 33175 Bad Lippspringe

BLUMENKIND Eventfloristik

Tanja Ascher, 015785780981, Schlangen

blumenkind.eventfloristik@gmail.com

...das Creativ-Stübchen

Mühlenweg 125, 33161 Hövelhof

www.das-creativ-stuebchen.de

Blumenhof Lange

Paderborner Str. 67, 33189 Schlangen

www.langesblumenhof.de

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/



Hochzeitstorten

Chocolaterie PaLui

www.palui.de

Bands & DJs

Light & Sound Paderborn

DJ & Veranstaltungstechnik

www.lightandsound-paderborn.de

Event:ware Veranstaltungstechnik

DJ & Veranstaltungstechnik

www.event.ware.de

Goodbeats Paderborn

Thilo Pohlschmidt

www.goodbeatsband.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

Sänger & Trauredner

Anna Katharina Weskamp

<https://www.annaweskamp.de/>

info@annaweskamp.de

Fotobox

www.zoombox.de oder info@zoombox.de