WIPPERTAL

BANKETTKATALOG

Vorschläge, Tipps und Anregungen für Ihr Bankett, Ihre Tagung oder Ihre ganz persönliche Feier



der direkte Weg zu noch mehr Informationen:

- entspannt genießen -

Die aufgeführten Leistungen beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service. Der Katalog ist ab 01.08.2016 bis zur Erscheinung einer Überarbeitung gültig. Preisänderungen behalten wir uns vor. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen angenehmen Aufenthalt und frohe Stunden in unserem Haus.

- entspannt genießen -

Anfahrtsbeschreibung - Hotel WIPPERTAL

Aus Richtung Magdeburg :

von Magdeburg über die Autobahn A14, Abfahrt Bernburg / Güsten / Aschersleben - Süd, in Richtung Aschersleben,
auf der B185 direkt am Ortseingang Ilberstedt links

von Magdeburg über die B71, über Förderstedt, Neugattersleben und Bernburg in Richtung Aschersleben durchfahren, der nächste Ort ist Ilberstedt, an der B185 am Ortseingangsschild Ilberstedt links

Aus Richtung Halle :

von Halle über die Autobahn A14 Abfahrt Bernburg / Güsten / Aschersleben - Süd, in Richtung Aschersleben, auf der B185 direkt am Ortseingang Ilberstedt links

von Halle über die B6 bis Könnern, weiter auf der B71 nach Bernburg, in Bernburg auf die B185 Richtung Aschersleben, der nächste Ort ist Ilberstedt, an der B185 am Ortseingangsschild Ilberstedt links

Aus Richtung Harz über Aschersleben :

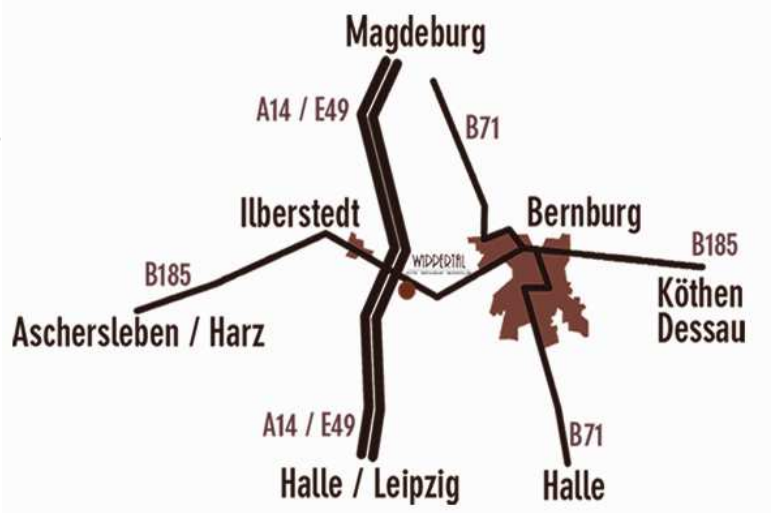
von Aschersleben über die B6n Richtung Bernburg, Abfahrt Ilberstedt / Rathmannsdorf, durch die Ortschaft Ilberstedt durch, vor dem Ortsausgangsschild rechts

Aus Richtung Dessau :

von Dessau über die B185 über Köthen Richtung Bernburg, Bernburg in Richtung Aschersleben durchfahren, der nächste Ort ist Ilberstedt, an der B185 am Ortseingangsschild Ilberstedt links

Aus Richtung Staßfurt :

von Staßfurt in Richtung Aschersleben,
auf der Landstraße über Neuendorf bis zur B6n Richtung Bernburg,
dann die Abfahrt Ilberstedt / Rathmannsdorf nehmen,
durch die Ortschaft Ilberstedt durch,
vor dem Ortsausgangsschild rechts



- entspannt genießen -

VORINFORMATION FIRMENVERANSTALTUNG / TAGUNG

BESTELLER / RECHNUNGSANSCHRIFT

Herr / Frau / Firma		
Straße		
PLZ / Ort		
Telefon	Telefax	Funk

VERANSTALTUNG

Anreise	ca.	Uhr
Abreise	ca.	Uhr
Teilnehmerzahl (incl. Tagesgäste)	m.Ü.	o.Ü.
Art der Veranstaltung		
Veranstaltungsleiter		
Gesprächspartner		

ZIMMERRESERVIERUNG

Übernachtende Personenzahl gesamt	
Einzelzimmer	
Doppelzimmer	
Tagungsraum für	Teilnehmer
Gruppenräume	

STELLVERSION DES KONFERENZRAUMES

mit Tischen ☐	U-Form ☐	Parlamentarisch ☐
ohne Tisch ☐	Blockform ☐	Kinobestuhlung ☐

KONFERENZGETRÄNKE

Kaffee / Tee:	alkoholfreie Getränke:
im Raum ☐	an der Seite ☐
im Foyer ☐	In Kühlern auf dem Tisch ☐

- entspannt genießen -

	Vormittagskaffee	Mittagessen	Nachmittagskaffee	Abendessen
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				
Samstag				
Sonntag				

ZAHLUNGSMODUS

Wer übernimmt welche Kosten?

	Veranstalter	Teilnehmer
Übernachtung / Frühstück	☐	☐
Mittagessen	☐	☐
Abendessen	☐	☐
Kaffe / Kuchen	☐	☐
Halbpension	☐	☐
Vollpension	☐	☐
Menü / Büffet	☐	☐
Tagungsgetränke	☐	☐
Pausengetränke	☐	☐
Getränke zu dem Essen	☐	☐
Telefon / Fax / W - Lan / Minibar	☐	☐

MEDIENTECHNIK

auf Wunsch:

Pinnwand	☐
Overhead-Projektor	☐
Leinwand 1,80m x 2m	☐
Leinwand 1,50m x 2m	☐
Flipchart	☐

gegen Gebühr:

		☐
Moderatorenkoffer		☐
Flipchartblock		☐
DVD-Player		☐
Videokamera		☐
Beamer, TV		☐
Rednerpult	*nach Aufwand*	☐
Mikrofonanlage		
Diaprojektor		☐
Kassettenrecorder		☐

Sonstiges: _____

Brauchen Sie Telefon, W - Lan? ja ☐ nein ☐

Dürfen wir Sie während der Veranstaltung stören? ja ☐ nein ☐

Raum für besondere Wünsche:

_____

_____

_____

ZAHLUNGSART:

Bar ☐ Online-Ü ☐ E-Cash ☐ Rechnung ☐ Visa ☐ Euro ☐ AmEx ☐

Bitte geben Sie uns die Einzelheiten und Wünsche (Teilnehmerliste, Programm) für Ihre Veranstaltung mindestens eine Woche vor Beginn bekannt. Kennzeichnen Sie bitte wichtige Gäste. Vielen Dank.

_____ _____

Ort, Datum Firmenstempel / Unterschrift

- entspannt genießen -

VORINFORMATION FÜR PRIVATFEIERN

VERANSTALTER

Herr / Frau		
Straße		
PLZ / Ort		
Telefon	Telefax	Funk

VERANSTALTUNG

Beginn	ca.	Uhr
voraussichtliches Ende	ca.	Uhr
Gästezahl	m.Ü.	o.Ü.
Art der Veranstaltung		
Hauptperson		
Ansprechpartner		

ZIMMERRESERVIERUNG

Übernachtende Personenzahl gesamt	
Einzelzimmer	
Doppelzimmer	
Festraum für	Teilnehmer

STELLVERSION DES FESTRAUMES

Längstafel ☐	Blocktafel ☐	Einzeltische ☐
U - Tafel ☐	T - Tafel ☐	E - Tafel ☐
8er - Tafeln ☐	10er - Tafeln ☐	12er - Tafeln ☐

SONSTIGES

Tafelgedeck:	feierlich	☐
	rustikal	☐
	mit Blumengesteck	☐

- entspannt genießen -

ZAHLUNGSMODUS

Wer übernimmt welche Kosten?

	Veranstalter	Gäste
Übernachtung / Frühstück	☐	☐
Speisen	☐	☐
Getränke	☐	☐
Tabak	☐	☐
Spirituosen	☐	☐
alle Kosten	☐	☐

Telefon / Fax / W - Lan / Minibar . . .
.

ABLAUF:

Brauchen Sie Telefon, W - Lan? ja ☐ nein ☐

Dürfen wir Sie während der Veranstaltung stören? ja ☐ nein ☐

Raum für besondere Wünsche:

☐ Menü
☐ Buffet
☐ Einzelessen
☐ Fondue
☐ Eisbombe
☐ Sonstiges

☐ Fahrservice
☐ Feuerwerk
☐ Hochzeitskutsche
☐ Zimmerdekoration
☐ Technik
☐ Limousinenservice

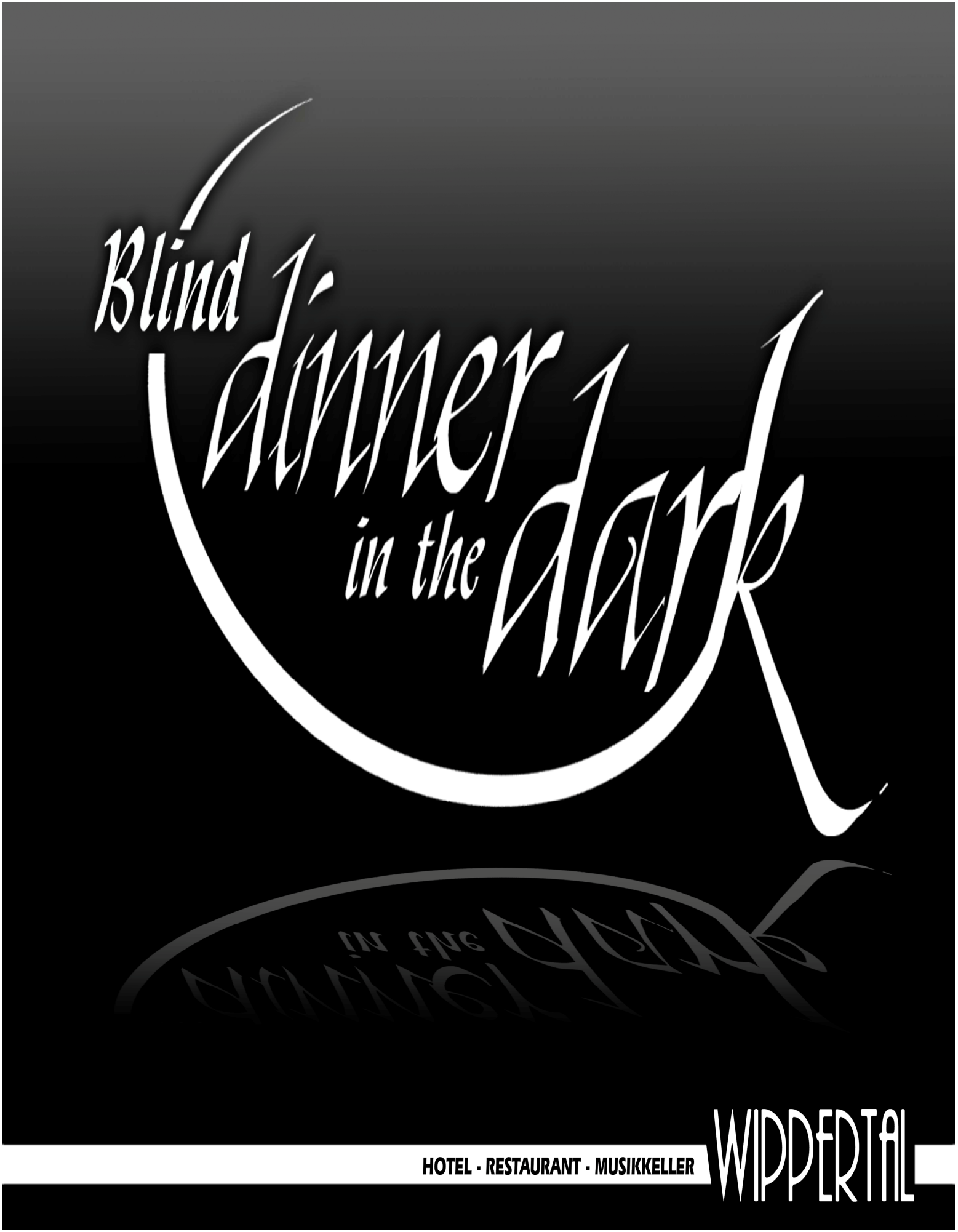
ZAHLUNGSART: Bar ☐ Online-Ü ☐ E-Cash ☐ Rechnung ☐ Visa ☐ Euro ☐ AmEx ☐

Bitte geben Sie uns die Einzelheiten und Wünsche (Gästeliste, Programm) für Ihre Veranstaltung mindestens eine Woche vor Beginn bekannt. Vielen Dank.

Ort, Datum

Unterschrift

- entspannt genießen -



- entspannt genießen -

Hier können Sie selbst auswählen:

Kalte Vorspeisen

Geflügelcocktail an Toast und Butter

Krabbencocktail an Toast und Butter

Variation von kalten Pastetchen angerichtet mit Cumberlandsauce

Grüne Salate mit Entenbruststreifen und Orangen - Chili - Dressing

Grüne Salate mit Rauchlachsstreifen und Balsamicodressing

Geräuchertes Forellenfilet mit Zwiebelringen und schwarzem Pfeffer an Toastplätzchen und Butter

Lachstatar an Salaten der Saison, Toast und Butter

Lachs und Heilbutt an Senf - Dillsoße, Toast und Butter

Dreierlei edelste Räucher-fischhäppchen an grünen Salaten, Senfcreme, Toast und Butter

Vorspeisenvariation mit Toast und Butter

Bündner Fleisch und Serrano an Feldsalat und Zitronendressing

Carpaccio vom Rindsfilet mit etwas Salat, Toast und Kräuterbutter

Wildschweincarpaccio in Kräutermantel an Salaten Toastecken und Butter

In Butter angebratene Foie Gras an Feigen, Zitronenbutter und dunklem Gebäck

Tagespreis

Salat von kanadischem Hummer und Salat von Kirschtomaten, dazu reichen wir Ihnen ein Minicroissant

Tagespreis

- entspannt genießen -

Suppen

Gemüsecremesuppe mit Crôutons

Tomatencremesuppe verfeinert mit Sherry und Sahnehäubchen

Kräutersüppchen mit Fleischklößchen

Altmärkische Hochzeitssuppe mit Spargel, Eierstich und hausgemachten Fleischklößchen

Broccolicremesuppe mit gerösteten Pinienkernen

Grobes Tomatensüppchen mit Käseplätzchen

Spinatcremesüppchen mit Knoblauch und Schinkenspeck

Rinderkraftbrühe mit Kartoffelschinkenklößchen

Cremesuppe von braunen Champignons mit grünem Pfeffer

Spargelcremesuppe mit Buttercrôutons

Waldpilzcremesuppe mit Schinkenstreifen

Chili – Käsesüppchen mit Schinkenspieß

Kokos - Currysuppe mit Krabbenspießchen

Steinpilz oder Pfifferlingscremesuppe mit Salzgebäckstängel

Bisque de Hommard – Hummersüppchen mit Cognac

Tagespreis

- entspannt genießen -

Warme Vorspeisen

Wild- oder Geflügelragout im Blätterteigpastetchen

Kümmelfleisch im Brotlaib

Gebackene Ofenkartoffel mit Lachs und Lauch gefüllt, dazu etwas Salat

Bardiertes Seelachsfilet mit Limonensoße mit Blattspinat und Wildreis

Krabben im Teigmantel an Butter - Kräutersoße und Salatbouquet

Wildlachstranche an grüner Pfeffersoße mit Romanesco und Wildreis

Lammfilet an Zwiebelmajorancreme und gebackenen Kartoffeln

Black Tiger an Sauce Provencial, Salaten, Toast und Butter

Frische Seezungenröllchen auf Tomaten - Basilikumsoße und Wildreis

Tagespreis

½ gratinierter Hummer mit Buttersoße und hausgebackenem Weißbrot

Tagespreis

Bitte lassen Sie sich Zeit beim Auswählen der Einzelkomponenten, gern stehen wir Ihnen beratend zur Seite. Die Komponenten sind von der Größe als Einzelgerichte konzipiert und im Menü natürlich entsprechend der Anzahl der Gänge in der Menge verändert, so dass Sie ohne Reue

- entspannt genießen -

können.

Gern servieren wir Ihnen bei längeren Speisefolgen vor dem Hauptgang auch ein passendes Sorbet. Lassen Sie sich bei der Auswahl helfen.
Wenn Sie möchten schreiben oder drucken wir Ihnen auch gern eine individuelle Menükarte, die Berechnung erfolgt nach Aufwand.

- entspannt genießen -

Hauptgang

Gefüllter Schweinebraten mit Thymiansoße oder Harzer Lauchbraten mit Majoransoße, Cremewirsing und Kartoffelgratin

Schweinefilet an Waldpilzsoße, Broccoli und Kartoffelbällchen

Putenrollbraten an Calvadoscreme, buntem Gemüse und Schupfnudeln

Bardiertes Schweinefilet auf Pflaumensoße mit Romanesco und Kartoffelstrudel

Gefüllter Rollbraten vom Schwein oder Wildschwein, Cremewirsing und Petersilienkartoffeln

Schweinefilet gefüllt mit Chilimascarpone an Gemüsebündel und Mandelbällchen

Rinderbrust an Madeirasoße, Bohnenröllchen und hausgemachte Spätzle

Schweinefilet mit Pfefferkruste an Tomaten - Tymiansoße, einer frischen bunten Gemüsemischung und hausgemachten Kartoffelkroketten

Mit Spinat gefüllte Hähnchenbrust an Cognaccreme, buntem Gemüse und Basmatireis

Schweinefilet im Blätterteig mit Rotweinsoße, Gemüsebündel und buntem Kartoffelschaum

Gespickte Hirsch- oder Wildschweinkeule in Rotweinsoße mit Apfelrotkraut und hausgemachten Klößen

Tournedos Cordon Rouge an Morchelcreme, Romanesco und Wildreistürmchen

Extratipp :
unser brennender Fleischspieß!

- entspannt genießen -

Hausspezialitäten

Geflügelbrust im Schlafrock
Zarte Hähnchenbrust, lecker gefüllt mit Käse, Gürkchen, Zwiebeln und Schinken, im Bierteig gebacken, mit Petersiliensoße, Saisongemüse, buntem Salat und Kartoffelbällchen serviert

Geschmorte Kalbsbäckchen
Butterzarte Kalbsbäckchen, fein gewürzt mit Rosmarin und einem Hauch Knoblauch, angerichtet auf einem Rotweinschmorfond, dazu reichen wir Rahmwirsing und hausgemachte Wickelklöße

Hummer Thermidor
Frische kanadische Hummerschwänze mit einem Ragout aus den Scheren überbacken an gebratenen Kirschtomaten und Thymiankartoffeln oder frischem Weißbrot

Tagespreis

Sorbets / Espuma

Pfirsich oder Cassissorbet mit Sekt / Prosecco oder entsprechender Spirituose

Ananas Kokos Espuma auf Pfirsichsorbet

Campariespuma auf Cassissorbet

Unsere Hauptgänge werden als Tellerportion angerichtet, gern servieren wir Ihnen auch verschiedene Speisen auf Platte gereicht, in Schüsseln auf dem Tisch serviert oder über ein Buffet direkt vor Ihren Augen.
Kennen Sie unsere Schaustücke - lassen Sie sich überraschen !!!



- entspannt genießen -

Desserts

Frischer Obstsalat mit Grand Marnier und Cassissorbet

Kiwisalat mit Zitronensorbet

Hausgemachte Bananenpfannkuchen an Zimt - Vanillesoße und Schlagrahm

Apfel- oder Ananasbeignets an Vanillesoße und Schlagrahm

Ananas-, Erdbeer-, Brombeer-, Waldbeer-, Vanille- oder Schokoladenparfait an warmen Früchten, Krokant und etwas Rahm

Vergoldete Ananas mit Krokant und Schokoladeneis

Dreierlei Eis an frischen Früchten und Schlagrahm

Hausgemachte Ananas-, Erdbeer-, Brombeer-, Waldbeer-, Zitronen-, Vanille-, Minze- oder Schokoladenmousse mit Obst und Dekoration

Whisky - Mousse oder Parfait an Sauerkirschen, Krokant und etwas Rahm

Als besonderes Highlight richten wir Ihnen auch gern ein extravagantes Dessert her... ....wie wär´s mit einer Schautorte entsprechend ihren ganz persönlichen Wünschen, Ihrem Logo als Dessert oder als Torte…

…oder geschnitzten Jahreszahlen, Motivmelonen, Schaustücken oder Gemüse- und Obstschnitzereien…?

Nicht zu vergessen unsere herrlichen Eisbomben...

Versetzen Sie Ihre Gäste in staunen und lassen Sie sich verwöhnen!

- entspannt genießen -

Unsere Menüvorschläge:

Vorschläge für unser Inklusivmenü:

Vorspeisen:

Champignonsuppe

***

Klare Hühnerbrühe mit Gemüse

***

Bunter Salatteller mit American-Dressing serviert

Hauptgänge:

Schweinebraten an Thymiansoße mit Cremeerbsen und Petersilienkartoffeln

***

Rinderbraten auf Rotweinsoße mit Rotkraut und Salzkartoffeln

***

Deftiger Schweinerollbraten an Majoransoße serviert mit Sauerkraut und Klößen

***

Gedünsteter Seelachs auf Zitronensoße mit bunten Gemüsen und Basmatireis

Desserts:

Vanilleeis und Creme Surprise im Gläschen

***

Erdbeercreme auf Vanillesoße

***

Marinierte Früchte mit Sahnehäubchen

***

oder Sie lassen sich von unserem Tagesdessert überraschen…

Unser Inklusivmenü beinhaltet Empfangssekt, Hauswein, Radeberger Pils, alkoholfreie Kaltgetränke, frischen Filterkaffee und ist angedacht für eine Verweildauer von ein- einhalb Stunden. Dass wir Ihnen natürlich Ihre Tafel schön eindecken und mit Servietten und Kerzen dekorieren ist selbstverständlich. Dieses Angebot gilt ab 10 Personen und natürlich können Sie unsere Vorschläge nach Ihren Vorstellungen im gleichen Preisrahmen variieren.

- entspannt genießen -

3 Gang Menüs

Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

***

Gemischter Gulasch vom Rind und Schwein mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

***

Beerengrütze mit Sahne

Tomatensüppchen mit Gin und Sahnehaube

***

Putenroulade mit Saisongemüse und Petersilienkartoffeln

***

Schokoladencreme mit Mandelblättchen

Lauchcremesüppchen

***

Feines Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen und Sahne, dazu reichen wir buntes Gemüse und Kartoffelkroketten

***

Frischer Obstsalat mit Zitronensorbet und Rahm

Geflügelbrühe mit Gemüsen und Eierstich

***

Zarte Kaninchenkeule mit Calvadosmandelsoße, Ananasrotkraut und Schupfnudeln

***

Schwarzwälder Kirsch Dessert - lauwarme Sauerkirschen mit geeistem Schokoladenmousse und Sahne

- entspannt genießen -

4 Gang Menüs - Beispiele

Lauwarme Tranchen von der Barbarieente auf knackigem Eisbergsalat angerichtet, dazu reichen wir Wildbeerendressing

***

Butterpilzcreme mit Rohschinken und grünem Pfeffer

***

Frisches Wildlachsfilet auf Zitronendillsoße mit Zuckerschoten und Wildreistürmchen

***

Eisvariation mit Exotischen Früchten

Paprikarahmsüppchen mit Geflügelbrustwürfeln

***

Frische Seezungenröllchen gefüllt mit Rauchlachs, serviert an Kräutercreme, Romanescorößchen und Basmatireis

***

Geschmorter Kalbsrücken auf Erdnuß - Zimtsoße mit Broccoli und Spätzle

***

Geeiste Mousse au Chocolat an Orangenfilets

Sollte Ihnen die eine oder andere Komponente der Menüs nicht zusagen, so ändern wir diese gern nach Ihren Wünschen. Selbstverständlich helfen wir Ihnen bei der Weinauswahl und beraten Sie natürlich auch, wenn Sie sich Ihr ganz persönliches Menü zusammenstellen wollen.

Gern richten wir für Sie einen rustikalen Abend bei uns im Musikkeller aus. Was meinen Sie, wie schön Sie dort feiern können! Mit Spanferkel, einem tollen Menü, Bier und Wein kann man es schon ganz schön lange dort aushalten. Wenn Sie wollen, spielt eine Liveband oder eine Diskothek in unserem Musikkeller, denn

- da liegt Musik drin -

- entspannt genießen -

5 Gang Menüs - Beispiele

Lachsmousse auf Toastplätzchen mit marinierten grünen Spargelspitzen

***

Kartoffel - Lauchsüppchen im Brotlaib serviert

***

Krabben in Kräutercreme mit Wildreismischung und Zucchini

***

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Blattspinat und Bandnudeln

***

Kiwigelee an Fruchtsoße und Vanilleeis

Lammcarpaccio mit grünem Pfeffer und Salaten

***

Grünes Samtsüppchen von Kräutern mit Sahnehäubchen

***

Gebratenes Seezungenfilet an Champignonwirsing

***

Im Stück gebratene Schweinelende auf Waldpilzsoße mit Broccoli
und Mandelkartoffelbällchen

***

Obstcocktail mit Grand Marnier und frischem Schlagrahm

Wenn Sie es wünschen, reichen wir Ihnen ein Amuse Gueule, Butter, Schmalz oder Quark und hausgebackenes Brot zu Ihrem Menü. Berechnung nach Größe/Aufwand. Gern richten wir Ihnen Ihr Menü auch in Schüsseln und auf Platten an. In diesem Fall rechnen Sie bitte zu dem Menüpreis dazu.

- entspannt genießen -

Festmenü - Beispiel

Carpaccio an buntem Pfeffer und grünen Salaten

***

Lachsrahmsuppe mit Kartoffeln und Lauch

***

Gebratene Wachtel angerichtet mit grünen Salaten und Kresse

***

Auswahl von Meeresfischen an Chardonnay - Mandelcreme mit Blattspinatröllchen und Wildreissockel

***

Ananas Kokos Espuma auf Pfirsichsorbet

***

Geschmortes Roastbeef auf Sherrysoße, serviert mit Gemüsebündel und gebackenem Kartoffeltörtchen

***

Dreierlei Edelkäse mit Trauben und Graubrot

***

Mit Eis gefüllte Ananas an Tropenzauberei

***

Espresso Amaretto

Das Festmenü können wir Ihnen zu Ihrer ganz besonderen Festlichkeit empfehlen. Teilweise wird diese Speisefolge auf Platten serviert und durch den besonderen Service, sowie der Länge dieses Menüs sollten Sie mit einer Verweildauer von mindestens drei Stunden rechnen. Dann wird es ganz sicher ein gastronomisches Erlebnis für Sie.

- entspannt genießen -

Unsere Buffetvorschläge:

Häppchen Buffet / Plattenservice

Mini

Zwei belegte Baguettes, eine große Blechkuchenauswahl und eine Suppe mit hausgebackenem Brot

Medi

Geflügelcocktail und zwei halbe Brötchen mit Schinken, Salami und Käse

***

Eine Suppe mit Hausbrot und Blätterteigpastetchen gefüllt mit Hackfleisch

***

Gesüßter Fruchtjoghurt und Amarena Quarkcreme

***

Kleine Platte mit Obsthäppchen

Maxi

Krabbencocktail, Schinkencocktail und zwei Canapees mit Käse, Lachs, Schinken und Salami

***

Gefüllte Eier, Schinkenröllchen und ein Gourmetsüppchen mit Partybrötchen

***

Auswahl von warmen, gebackenen Leckereien

***

Schokoladencreme und Wildbeerenjoghurt

***

Schokoladengebäck Arrangement und eine große Platte mit Obsthäppchen

***

Obstauswahl speziell angerichtet

- entspannt genießen -

Warme Vielfalt

Wählen Sie aus verschiedenen warmen Gerichten:

Kasseler- oder Schweinebraten, Schweinegulasch, Krustenbraten, Rollbraten vom Schwein oder von der Pute, Harzer Lauchbraten, Hackbraten, auch gefüllt, Schweinenacken, Schnitzelchen, Schweine- oder Putengeschnetzeltes, bardierter oder gedünsteter Seelachs

oder

***

Geschnetzeltes oder Braten vom Rind, Rinderrouladen, Rindergulasch, Schweinekeule im Stück, Lachsseite, gebratener Zander, Hähnchenschnitzel, Hähnchengeschnetzeltes, Kasselernacken im Blätterteig, Spanferkelkeule oder unser “brennender Fleischspieß“

Gerne können wir Ihnen in diesem Buffet weitere Spezialitäten wie Seezunge, Seeteufel, Spanferkel, einen ganzen Lachs, Kalbsschnitzelchen, rosa Roastbeef im Stück und Vieles mehr… anbieten. Wir können zum Beispiel auch kleine Kalbssteaks direkt vor Ihren Augen am Buffet grillen - ganz nach Wunsch.

Beilagen:

***

Kartoffeln, Reis, Nudeln, Gratin, Wildreis, Schupfnudeln, Kartoffelbällchen, Risi - Bisi, Hausbrot, Knödel, Klöße, Gemüsereis, Nudelauflauf

Gemüse:

***

Buntes Gemüse, Broccoli, Erbsen, Rotkraut, Cremewirsing, Blattspinat, Sauerkraut, Champignons, Romanesco, Buttermöhren

Optional:

Große bunte Salatplatte mit Beigaben,
zum Beispiel Oliven, Zwiebeln, Käse, Schinken und Dressing

***

eine Suppe Ihrer Wahl im Tiegel angerichtet

***

Obstkorb und ein Desserts im Gläschen

Gern können Sie verschiedene Komponenten aus unserem Katalog mit diesem Angebot kombinieren. Der angebotene Preis beinhaltet, bei 20 Personen, drei verschiedene Fleisch - oder Fischgerichte, zwei Gemüsesorten, zwei Beilagen und die jeweils passenden Soßen. Eine größere Auswahl ist abhängig von der Personenzahl und gegen einen geringen Aufpreis möglich.

- entspannt genießen -

Kleines Partybuffet

Leckerer hausgemachter Gurkensalat oder
frische gemischte grüne Salate

***

Kleine Platte mit Tomate und Mozzarella

***

Frisches Hackfleisch mit Zwiebeln

***

Kleine gemischte Fischplatte

***

Gebratene Nuss - Schnitzelchen und würzige Chili - Schnitzelchen

***

Deftiger Braten vom Schwein und zartes Putengeschnetzeltes

***

Gebratene Geflügelkeulchen

***

Cremechampignons

***

Buntes Gemüse

***

Kartoffelgratin und Schupfnudeln oder Kartoffelbällchen

***

Kleiner gemischter Brotkorb

***

Herzhafte Käsevariationen

***

Obstplatte

- entspannt genießen -

Großes Partybuffet

Leckerer hausgemachter Gurkensalat oder Tomatensalat,
oder grüne Salate

***

Kleine Platte mit Tomate und Mozzarella

***

Frisches Hackfleisch mit Zwiebeln

***

Kleine gemischte Fischplatte

***

Hausschlachte oder Salami / Schinkenplatte

***

Deftige Soljanka mit hausgebackenem Brot

***

Deftiger Braten vom Schwein und zartes Putensahnegeschnetzeltes

***

Gebratene Geflügelkeulchen und Schnitzelchen oder ein herzhafter Auflauf

***

Cremechampignons und Buntes Gemüse

***

Kartoffelgratin und Basmatireis und ein kleiner gemischter Brotkorb

***

Herzhafte Käsevariationen

***

Kleine Leckerei aus Schokoladenbisquits

***

Obstplatte

- entspannt genießen -

Rustikales Buffet

Geflügelsalat, Eiersalat und feuriger Nudelsalat mit Schinken

***

Grüner Salatmix mit Dressing

***

Eine Platte mit Salami, Schinken und Wurstspezialitäten

***

Gefüllte Tomaten und Sauergemüsemix

**

Brotvariationen mit Butter und Schmalz

***

Kartoffelsuppe mit Lauch und Kasseler und hausgebackenem Brot

***

Deftige Schweinekeule im Stück mit Sauerkraut und Kartoffeln

***

Putengeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei und Reis

***

Kleine, deftige Käsevariation

***

Herrencreme mit Mandeln

***

wahlweise auch mit zusätzlichem Hauptgang

- entspannt genießen -

Grillbuffet BBQ Style

Mexikanische Salatmischung mit Avocado und Mais, dazu American Dressing

***

Farmersalat mit Schinkenstreifen

***

Wraps - mit Gemüse, Hähnchen und Mozarella gefüllte Weizenteigpfannkuchen

***

Panierte Garnelen mit Knoblauchpanade und Honigsenfcreme

***

Kräuterquark, Chiliquark, Schnittlauchquark und Sauergemüsemix

***

Hausgebackenes Brot und Partybrötchen

***

Kräuterbutter, Kürbiskernschmalz und Erdnussbutter

***

Leckerer Grillkäse und Zuccini mit Paprikamus

***

Curry - Putensteaklettes, eingelegte Schweinenackensteaklettes, hausgemachte Burger und kleine Grillschnecken

***

Knoblauchdip, Barbequedip und Chilidip

***

Lecker geröstete Maiskolben und Folienkartoffeln

***

Cookies, Muffins und Donuts

***

Obstkorb

Bei schönem Wetter im Freien vom Grill,
im Winter von der Grillplatte möglich.

- entspannt genießen -

Buffet Wipperaue

Herrensalat - ein scharfer Rindfleischsalat, Geflügelsalat Bombay und Nudelsalat mit Thunfisch

***

Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings

***

Rauchlachs und Heilbutt an Senf - Dillsoße mit Honig

***

Variation von Schweinebraten, Rosa Roastbeef und Pastrami mit Remouladensoße

***

Auswahl von Salami und Schinken und verschiedene Pasteten an Cumberlandsauce

***

Eine kleine Räucherfischauswahl und Remouladeneier

***

Dazu gibt es eine reichliche Auswahl an Brot und Butterspezialitäten

***

Champignoncremesuppe

***

Hähnchencurry mit Basmatireis

***

Nussschnitzelchen vom Schwein mit buntem Gemüse und Kartoffelbällchen

***

Käsebrett mit Trauben und Nüssen

***

Schokoladencreme mit Mandeln und Wildbeerenquark im Gläschen

***

Frischer Fruchtsalat mit Weinbrand

Mit Schoko - Cassis - Nußeisbombe

Natürlich können Sie zu jedem Buffet eine Eisbombe bestellen.

- entspannt genießen -

Buffet Milano

Linsensalat ala Romana mit Schinken, Salbei und Pesto

***

Cocktail von Ruccola, Schinken und Kirschtomaten

***

Tomaten und Mozzarella an Basilikum

***

Anti Pasti und Knoblauchgarnelen oder Vitello Tonnato

***

Kleine gemischte Fischplatte mit Meeresfrüchten

***

Mailänder Salami, Mortadella und Parmaschinken mit Honigmelone
oder Carpaccio vom Rinderfilet

***

Minestrone oder Crema di Pomodoro

***

Pizzaecken oder Lachscremenudeln mit Spinat

***

Fussili, Spaghetti oder weiße Bandnudeln an zweierlei Soßen
wie Bolognese, Käse - Schinkensoße oder Pesto, dazu Hähnchenpiccata mit
Tomatensoße und gebratener Seelachs an Knoblauchöl, mit gegrilltem Gemüse
oder Zuccini, kräftig gewürzt

***

Weißbrot, Chiabatta und Olivenbrot mit Butterrose und Ricotta

***

Kleine Käsevariationen mit Grana Padano, Gorgonzola, Riccotta und
Kräutermozzarella

***

Tiramisu-, Latte Macchiato- und Amarenakirschhäppchen an Orangen,
Melonenecken und Ananasschiffchen

- entspannt genießen -

Buffet Romantik

Zungensalat mit Spargelspitzen in feiner Remoulade

***

Krabbensalat mit Mandarinen

***

Gemischte grüne Salate in raffinierter Marinade

***

Lachsbrett mit Senfdillsoße

***

Bratenspezialitäten speziell angerichtet und Remoulade

***

Edle Salamiröschen an einer Schinkenpyramide

***

Geflügelte Vielfalt - Keulen und Brüstchen in Wiener Panade

***

Südseeflair - Medaillons vom Schwein mit Früchten garniert

***

Gefüllte Eier - dekoriert Krabben und Lachs

***

Atlantikzauber in Rauch - unsere Räucherfischplatte

***

Bäckerensemble mit hausgebackenem Brot und Brötchenkranz, dazu eine Buttertraube, Schmalzkugeln und bunte Buttervariationen

***

Hausgemachtes Geflügelragout mit feinen Fleischklößchen

***

Leckeres Feuerfleisch vom Schwein mit buntem Gemüse und Basmatireis

***

Rosa Roastbeef tranchiert am Buffet, mit Tomaten - Thymiansoße und Kartoffelgratin

***

Große Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

***

Süße Auswahl mit einem leckeren Wildbeerenquarkdessert, einer leichten Zitronenjoghurtcreme und Petit Fours

***

Große Obstauswahl

- entspannt genießen -

Sommernachtstraum

Apfel - Sellerie Cocktail mit Nüssen

***

Feiner Eiersalat mit Champignons und Schinkenstreifen

***

Tomaten - Mozarellaplatte und frisches Basilikum,
angemacht mit Balsamico und Olivenöl

***

Eine kleine Platte mit Carpaccio vom Rindsfilet

***

Salamiröschen und Wurstspezialitäten

***

Schinkenröllchen mit grünem Spargel an Remouladensoße

***

Verschiedene Bratenspezialitäten von Rind und Schwein mit Dip

***

Keulchen vom Huhn in Knusperkruste, dazu reichen wir Chilisoße

***

Auswahl von Räucherfischspezialitäten und Meeresfrüchten an
Meerrettichsahne

***

Gefüllte Eier

***

Lauchcremesüppchen mit Schinken

***

Zartes Kalbschnitzelchen an Zitronensoße und Wildgulasch mit Cremewirsing,
buntem Gemüse, Kartoffelgratin und hausgemachte Bällchen

***

Butterrose und Schmalzbällchen

***

Brot- und Brötchenkorb

***

Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen

***

Schokoladenbisquit, Kiwisalat mit Gin und Ananashäppchen

***

Obstschwan

- entspannt genießen -

Extravaganz - leicht und köstlich

Geflügelsalat mit Ananas, Pfirsichen und Mandarinen

***

Ein scharfer Krabbencocktail im Gläschen

***

Salat mit exotischen Früchten, Putenbruststreifen und einer Orangenmarinade

***

Rauchlachs und Heilbutt vom Brett mit Senfdillsoße

***

Arrangement von Matjes und Räucherfisch

***

Eine kleine Platte mit gebackenen Black Tiger Garnelen und Dip

***

Kleine Platte mit spanischem Schinken und italienischer Salami

***

Gefüllte Eier und Schillerlocken

***

Hausgebackenes Brot und ein Partybrötchenmix,
dazu eine Buttervariation und Schmalz

***

Bisque de hommard - feinste Hummercremesuppe

***

Bardierte Hähnchenbrust und Seezungenröllchen mit Blattspinat und Basmatireis

***

Ein ganzer, gratinierter Lachs oder heiß geräucherte Forellen mit Möhrchen und Petersilienkartoffeln

***

Große Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

***

Dessertauswahl mit Zitronencreme, einer gefüllten Melone, Kiwi - Grenadinejoghurt und Friandise

***

Schokoladenfontaine mit Gebäck

***

Große Obstauswahl

- entspannt genießen -

Jubiläumsbuffet 10 JAHRE WIPPERTAL

Würziger Zungensalat mit Gemüsen angerichtet im Gläschen und
Geflügelcocktail mit Mandarinen

***

Tomaten - Mozarellaplatte und frisches Basilikum,
angemacht mit Balsamico und Olivenöl

***

Kleines Brett mit geräuchertem Lachs und Heilbutt an Senfdillsosse

***

Carpaccio vom Rinderfilet

***

Bratenspezialitäten - Roastbeef, Pastrami und Schweinebraten mit
Remouladensosse

***

Edle Salamiröschen an einer Schinkenpyramide

***

Etagere mit Wiener Keulchen, Schnitzelchen und gebratenen Fleischbällchen

***

Medaillons vom Schwein mit Früchten garniert

***

Gefüllte Eier, Wachteleier und gebackene Krabben

***

Schaulachsplatte und Räucherfisch

***

Bäckerensemble mit hausgebackenem Brot und Brötchenkranz, dazu eine
Buttertraube, Schmalzkugeln und bunte Buttervariationen

***

Feines Würzfleisch, Fleischspieße an Paprikasosse und eine leckere Käsesuppe

***

Filetgeschnetzeltes mit Pilzen und bardierter Seelachs an Orangenchillisosse,
buntem Gemüse, Champignonwirsing, Kartoffeln und Basmatireis

***

Großes Käsebrett mit Trauben und Nüssen

***

Dessertarrangement mit Petit Fours, Wildbeerenquark und einer
Schokoladenfontaine mit Gebäck und Obsthappen

***

Großer Obstkorb

Dieses aussergewöhnliche, vielfältige Buffet eignet sich erst für eine Gesellschaft von mindestens 30 Personen und kostet dann Wir haben nur für dieses besondere Arrangement eine Preisstaffelung - Preise auf Anfrage.

- entspannt genießen -

Jubiläumsbuffet  WIPPERTAL

..das kleine Bisschen mehr - unser Edelhäppchenbuffet:

Wildschweincarpaccio & Crepesröllchen von Lachs an Honigaceto & Kartoffelsalat mit Endivien und gebratenen Pilzen & Fleischspieße & Hähnchen in Knusperkruste &VIP Schinkenspieß mit Grana Padano oder

Whiskylachscarpaccio & Crepesröllchen von Edelschinken an Honigaceto & Gurken al orange & Fleischklösschenspiess Zatar an Erbssesamcreme & gebackene Krabben & feine Salate in gebackenen Tassen &

Feige und Serrano & eine Salatbowle & Räucherfischpraline an Gemüseblattpesto & Kaviarei & Pflaume im Speckmantel & Hausschlachte Häppchen auf Sauerteigbrot &

Butterauswahl & Schmalzvariation / Handgemachtes Gebäck & Partybrötchen &

Ein Süppchen & gebackene Schinkenspieße & Hausbrot &

Spanferkelkeule oder Schweinsbäckchen oder Krustenbraten oder Frikassee &
Lachs im Stück oder Hirschgulasch oder Rosa Roastbeef oder Zwiebelfleisch &

dazu Dreierlei von: Salzkartoffeln, Brezenknödel, Schupfnudeln, Mandelbällchen, Tomatenreis, Kartoffelgratin, Basmatireis, Kartoffelbrei, Mandelgnocci &

Zwei Gemüse nach Wahl oder Gemüsemuffins auf Cremewirsing, Honigmöhrchen, Marsalagemüse &

Besonders empfehlen können wir Ihnen auch unseren mehrfarbigen, warmen Ragoutmix als Warmteil, unsere Canapees oder unsere überbackenen Spezialitäten.

Camemberthäppchen & Obstspieße & Petit Fours oder

Edelkäsespieße & Minicroissants & Ananasschiffchen &

VIP Schokoladenglässchen & Gebäck & Schokolade

Dieses aussergewöhnliche, vielfältige Buffet eignet sich, mit Änderungen in der warmen Auswahl, auch für kleinere Gesellschaften von mindestens 10 Personen.

- entspannt genießen -

Dessertbuffet

Fruchtsalat von Äpfeln, Bananen, Orangen und Granatapfelkernen

***

Wildbeerenquark und Zitronenjoghurt

***

Bananen in Schokoladenhülle und Quarktörtchen

***

Kaiserschmarrn mit Sauerkirschen

***

Petit Fours Auswahl

***

Schokoladenfontaine mit Gebäck und Obsthäppchen

***

Eisbömbchen

***

Friandise

***

Obstkorb

Viele Desserts lassen sich sehr schön auf einem Buffet präsentieren. Einige weitere Vorschläge finden Sie hier:

Schichtcreme, Herrencreme, Vergoldete Ananas, Platte mit Schokoladencrêpes, Flambierte Ananas, Würfel aus Keks und feinster Vollmilchschokolade, Kiwisalat, Beerengrütze, gefülltes Melonenkörbchen, Obstpyramide, gebackene Apfel- oder Ananasringe

und dazu:

Kaffeestation à discretion

- entspannt genießen -

Und das könnten Sie zu Ihrem Buffet dazubestellen:

Kalte Gerichte

Ein kleines Hackfleischschweinchen mit frischen Zwiebeln

***

Eine Platte mit Honigmelonenschiffchen und Parmaschinken

***

Eine Platte mit Matjesspezialitäten

Warme Gerichte

Chilli con Carne

***

Würzfleisch vom Geflügel

***

Gratinierte Lachscremenudeln

***

Kasselernacken im Blätterteig

***

Spießbraten im Stück

***

Roastbeef im Stück

***

Hirschkeule im Stück

Schauplatten

Ein ganzer pochierter Lachs

***

Rehrücken mit Cumberland

***

Schinken und Spargelverführung

...

Gepökelte Rinderzunge mit jungen Gemüsen

Desserts

Mit tropischen Früchten gefüllte Melone

***

Große Obstpyramide

***

Schokoladenfontaine mit Gebäck und Obst

- entspannt genießen -

…und spezielle Häppchen im Catering oder für kalte Buffets:

Unsere Minitörtchen / Maxigebäck 12 Stück

Erdbeer - Käse - Sahne, Himbeer - Joghurt
Latte Macchiato, Eierlikör
Cockies, Streusseltaler 10cm

***

Unsere Petit Fours 9 Stück

Cassis - Blaubeere, Caramel, Schokolade
Latte Macchiato, Amarena - Kirsch, Tiramisu
Mango - Kokos, Himbeer - Käse, Limone - Erdbeer
Creme Caramel

***

Minis 24 Stück

Pizzen, Lachsduett, Käseminis - gebacken, Butterflygarnelen,
Gemüse- oder Tomate - Mozzarella- Spieß
Croissants - herzhaft oder süß, Berliner, Windbeutel, Brezeln,
Gebackene Krabben, Thunfischboulette / Baguette
Partysnacks, Wings, Hähnchenspieße
Jalapenos im Teig, Frühlinsrolle, Teiggarnelen,
Muffins, Donuts, 3er Mixedpickelesspieße

***

Geräucherte Köstlichkeiten 24 Stück

Feinstes Rauchlachskonfekt 10g
Räucherfischhappen gemischt 30g
Heilbutt, Lachs und Buttermakrelenhäppchen 17,5g

***

Obst 12/1 Stück

Obstspieß klein 3er - pur oder zur Schokoladenfontaine
Obstspieß groß 5er - pur oder zur Schokoladenfontaine
Obstsalat im Gläschen
Obst im Weidenkorb nach kg

- entspannt genießen -

Hochzeitsangebot

Ihre Hochzeit liegt uns besonders am Herzen und dafür sprechen nicht nur die vielen Einträge in unserem Gästebuch, sondern auch die liebevolle Umrahmung, die wir uns für Ihren schönsten Tag haben einfallen lassen. Getreu unserem Hausmotto werden wir alles dafür tun, damit Sie



- entspannt genießen -



können. Überlassen Sie uns die Arbeit und den Streß und konzentrieren Sie sich auf das Wichtigste an diesem Tag – Ihre Hochzeit. Wir empfangen das Brautpaar und die Gäste mit Brot und Salz am Sägebock. Dann reichen wir Ihnen Ihren Aperitif und Sie können in aller Ruhe an Ihrer festlich gedeckten Tafel Platz nehmen. Es wird Ihnen dann Ihr Traummenü serviert, welches Sie sich aus unseren Angeboten auswählen oder sich ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen können. Nach einem ausgiebigen Spaziergang in unserem Park wartet schon Ihre gedeckte Kaffeetafel auf Sie.
Unser Kaffee- und Kuchenangebot für Sie:

Kaffee - und Kuchenbuffet
(inklusive Kuchenangebot nach
Ihren Wünschen, Kaffee, Tee, Kakao und Sahne soviel Sie mögen)

Großes Kaffee - und Kuchenbuffet
(inklusive reichhaltigen, großem Kuchenangebot ganz nach
Ihren Wünschen, Kaffee, Tee, Kakao und Sahne soviel Sie mögen)

Kaffee - und Kuchenbuffet mit Hochzeitstorte
(wie oben, aber mit mehrstöckiger kleiner Hochzeitstorte)

Wenn Sie selbst backen wollen, ist das natürlich kein Problem. Sie liefern den Kuchen an und wir richten Ihnen ein schönes Buffet her. Zum Abend dann ein leckeres Buffet, ganz nach Ihrer Wahl. Auf Wunsch spielt für Sie und Ihre Gäste unsere Hausband oder eine Diskothek bis zum Schleierabtanzen oder bis zu unserem Feuerwerk und auch länger und viel, viel länger ...
Oder buchen Sie doch einfach unsere Hochzeitsshow - unser Künstler wird Ihnen ein unvergeßliches Erlebnis bereiten.
Dass wir Ihre Tafel nach Ihren Wünschen dekorieren und Ihnen auch sonst fachkundig zur Seite stehen, ist selbstredend, aber ein paar kleine Überraschungen haben wir noch für Sie, die wir hier nicht verraten wollen. In diesem Sinne

Ihre Hochzeit - mit uns einer der schönsten Tage in Ihrem Leben.

Catering

Natürlich liefern wir Ihnen unsere Buffets und Menüs auch nach Haus.
Bei einer detaillierten Absprache können wir alle Einzelheiten besprechen.

Hier die Standartkosten bei einer Komplettveranstaltung:

Mitarbeiter (nur auf Wunsch)

WIPPERTRANS (unser Fahrservice)

Transportpauschale
und Kilometergeld

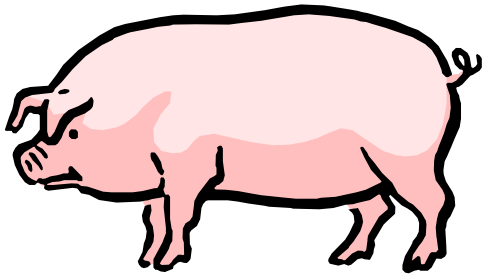
Cateringpauschale (bei Bedarf)
(inklusive Geschirr, Besteck, Gläser und Tischwäsche ect.)

Bei größeren Veranstaltungen machen wir Ihnen gern ein aufgeschlüsseltes Angebot.

Ihr Partyschmaus auch für Zuhause

Jetzt haben Sie Schwein:

Gebratene Schweinekeule, 220 g Rohgewicht pro Person, mit Sauerkraut und frischem hausgebackenem Brot. Sie können diese Keule auch gebacken im Brotteig bekommen.



Ab 10 Personen

Abholpreis pro Person

Mit Service bei uns im Haus

- entspannt genießen -

Ihr Partyschmaus auch für Zuhause

Und nun haben Sie noch mehr Schwein :

Spanferkel, ab 12 kg, mit Kraut und Pellkartoffeln im Ofen gebacken.
Je nach Personenzahl oder Ihren Wünschen füllen wir das Spanferkel.



Ab 15 Personen

Abholpreis pro Person

Mit Service bei uns im Haus

Die Schweinekeule oder das Spanferkel sind die idealen
Begleiter für eine richtig tolle Party in unserem Musikkeller.

Alle Preise der Menüs, Buffets und Außer Haus Angebote verstehen sich beim Catering als Abholpreis. Gern übernehmen wir aber auch Ihre komplette Veranstaltung, von der Dekoration, den Tischen und Stühlen, den Getränken (Faßbier, Wein ect.) bis hin zu den Mitarbeitern.
Wir machen Ihnen gern ein Angebot.

- entspannt genießen -

Ihr Partyschmaus auch für Zuhause

Und viel mehr Schwein zum Festpreis:

Unsere SOMMERPARTYPFANNE

Eine riesengroße, beheizte Pfanne, mit 40 cm Durchmesser für ca. 15 Personen oder mit 80 cm Durchmesser für ca. 45 Personen.



Jeweils voller deftiger Köstlichkeiten. Bei 15 oder 45 Personen je: eine Grillschnecke, ein Nürnberger Würstchen, ein mariniertes Schweinekammsteak, fertig zubereitet oder zum selbst grillen. Eine deftige Scheibe Kasselerbraten, Sauerkraut, Cremewirsing, Semmelknödel und unserem hausgebackenem Brot und das alles zum Festpreis.

Mit Service bei uns im Haus

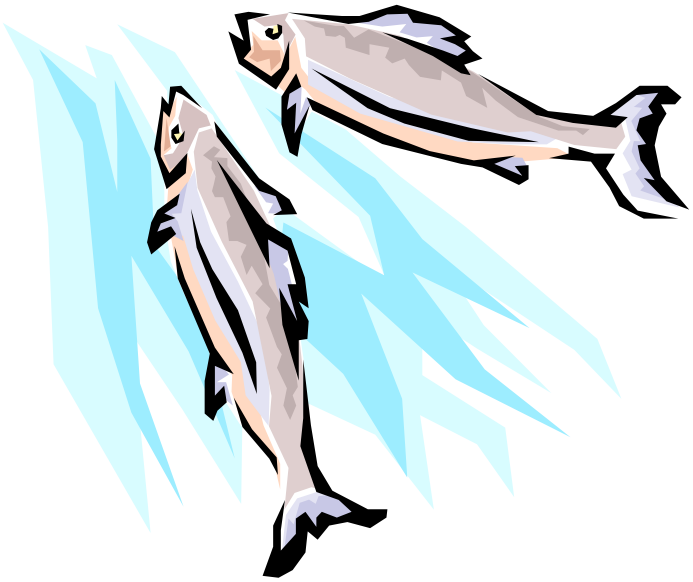
Die **RIESENGROßESOMMERPARTYPFANNE** ist ein idealer Begleiter für eine richtig tolle Party in unserem Musikkeller und der ist im Sommer schön kühl und den können Sie mietfrei buchen!

- entspannt genießen -

Ihr Partyschmaus auch für Zuhause

Wie wär's denn mal mit Fisch ? :

Heiß geräucherte Forellen, warm serviert, mit Meerrettichsoße, hausgebackenem Weißbrot und Krautsalat.



Ab 10 Personen

Gern bereiten wir unsere Leckereien auch für eine kleinere Personenzahl zu und auch wenn Sie mal ganz spezielle oder ausgefallene Wünsche haben, sind wir für Sie da. Bitte lassen Sie sich beraten.

- entspannt genießen -

Ihr Partyschmaus auch für Zuhause

... oder mit viel Mee(h)r Fisch ... :

Ein großer Lachs im Stück - pochiert oder gebraten, auf jeden Fall lecker !
Dazu servieren wir Ihnen buntes Gemüse, Kräuter - Zitronensoße und Wildreis
oder hausgebackenes Brot.



Ab 10 Personen

Natürlich bekommen Sie unsere Außer Haus Gerichte in formschönen und
beheizten Cheving Dish`s mit nach Haus.

Übrigens ...

Es ist für uns kein Problem Ihnen ein Osterlamm, ein Reh, einen Truthahn oder zu Weihnachten eine Gans zu zubereiten.

Wir sind gern für Sie da.

- entspannt genießen -

Unser Angebot für Ihren Empfang oder Ihre Tagungspause

Canapees

mit
Rauchlachs,
Schinken,
Pfeffersalami,
Ei und Kaviar,
Schweinebraten,
Roastbeef,
Diverse Edelkäse

Halbe belegte Baguettes

mit
Schinken und Camembert,
Käse und Gurke,
Schweinebraten, Gürkchen und Senf,
Lachs, Zwiebeln und Gurke,
Matjes, Pfeffergürkchen und
Zwiebelringe

Suppen

Kesselgulasch,
Champignoncremesuppe,
Französische Zwiebelsuppe,
Lauchsuppe mit Kartoffeln und
Rauchfleisch

Warme Snacks

Blätterteig Croissants süß / herzhaft
Toast mit Salami, Tomate und
Kräuterkäse, Brezeln, Minipizzen

Gefüllte Blätterteigecken,
Spinatkartoffelpuffer an Rauchlachs,
ein Paar Chiliwiener mit Brot,
Wings, Partysnacks

Kleine Kaffeepause

Kaffee, Tee und Kakao soviel Sie
mögen, dazu etwas Gebäck

Große Kaffeepause

Kaffee, Tee und Kakao soviel Sie
mögen, dazu Gebäck und Obst oder
Joghurt oder Kuchen

- entspannt genießen -

Raummieten

Liebe Tagungsveranstalter,

gern richten wir unsere Räume nach Ihren Wünschen und Vorstellungen her und auch modernste Kommunikations- und Präsentationstechnik können wir Ihnen zur Verfügung stellen - bei einem Vororttermin oder einer detaillierten Telefonberatung gehen wir gern auf Ihre Anregungen ein.
Kennen Sie unsere Tagungspauschalen? - Alles drin, alles dran... ,
in unseren Tagungspauschalen ***sind*** die Raumkosten und die Standarttechnik wie Overhead, Leinwand, Flipchart und Pinnwand ***schon enthalten***!

Liebe Gäste,

natürlich richten wir auch Ihre Privatfeier nach Ihren Wünschen aus und Raummiete oder Bereitstellungskosten können in manchen Fällen entfallen.

Restaurant	350,- €
Herrenraum	60,- €
Bankettraum	150,- €
Clubraum	30,- €
Musikkeller	250,- €
Terrasse	n.V.

Diese Räume sind auch in Verbindung buchbar.

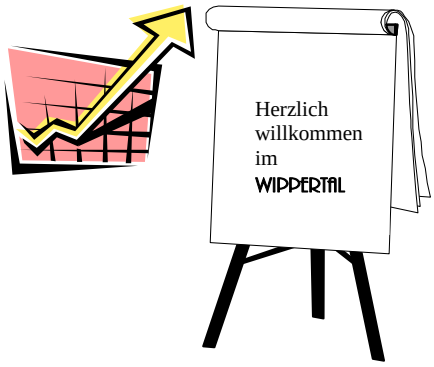


Raummieten werden nur im nicht öffentlichen Geschäft oder außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten berechnet, wenn nur der Raum gebraucht wird, im nicht öffentlichen Geschäft a la carte gespeist wird, Veranstaltungen ohne Vorabsprache stattfinden, die Gäste Einzelzahler sind oder der Mindestverzehr nicht erreicht wird. Die Raummieten verstehen sich inklusive dem Stellen und Herrichten des Raumes, der Standarttagungstechnik und sind ausgewiesen für 5 Stunden und werden pro Nutzung berechnet. Sie entfallen bei einem Verzehr von 2000,- € im Restaurant, 1500,- € im Bankettraum, 500,- € im Herrenraum, 250,- € im Clubraum und 1000,- € im Musikkeller. Zusätzliche Bestuhlung und technische Ausrüstung werden nach Aufwand abgerechnet.
Außerhalb unserer Öffnungszeiten berechnen wir eine Servicepauschale von 25,- € pro Stunde für die benötigten Mitarbeiter. Je nach Größe der Veranstaltung sind hier Sonderregelungen möglich.

- entspannt genießen -

Unsere Tagungspauschalen

Tagungspauschalen mit Übernachtung :



79,50 € pro Person im DZ

89,50 € pro Person im EZ

inkl.
- Übernachtung mit Frühstück
- Mittagessen und Abendessen
- 2 Kaffeepausen mit Gebäck und Obst
- Tagungsgetränke
- v. Technik und Raumkosten

83,50 € pro Person im DZ
mit Getränken zum ME + AE

93,50 € pro Person im EZ
mit Getränken zum ME + AE

Tagungspauschale ohne Übernachtung ganztags :

42,50 € pro Person

46,50 € pro Person mit Getränken zum ME+AE

inkl.
- Mittagessen und Abendessen
- 2 Kaffeepausen mit Gebäck und Obst
- Tagungsgetränke und Technik

Tagungspauschale ohne Übernachtung halbtags :

25,50 € pro Person

27,50 € pro Person mit Getränken zum ME+AE

inkl.
- Mittagessen oder Abendessen
- 1 Kaffeepause mit Gebäck oder Obst
- Tagungsgetränke
- v. Technik und Raumkosten

- entspannt genießen -

Unsere Wochenendpauschalen zum Urlaub machen und mehr...

Zu bestimmten Anlässen und auch saisonal kann es Sonderpreise geben, ansonsten gelten unsere COMFORT; BUSINESS und Economy Preise.
Bitte fragen Sie auch nach unseren speziellen Feiertagstarifen.



2 Tages Wochenendpauschale ab Freitag :

79,50 € pro Person im DZ

99,00 € pro Person im EZ

inkl.
- zwei mal reichhaltiges Frühstücksbuffet
- zwei mal Übernachtung, ab 2 Personen eine Flasche Sekt

3 Tages Wochenendpauschale ab Freitag :

119,00 € pro Person im DZ

129,00 € pro Person im EZ

inkl.
- drei mal reichhaltiges Frühstücksbuffet
- drei mal Übernachtung, ab 2 Personen eine Flasche Sekt

3 Tages Wochenendpauschale ab Freitag mit Halbpension:

159,00 € pro Person im DZ

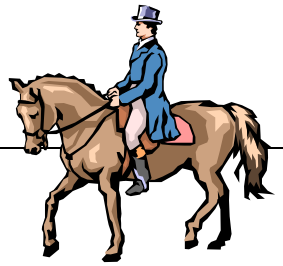
179,00 € pro Person im EZ

inkl.
- drei mal reichhaltiges Frühstücksbuffet
- drei mal Übernachtung, ab 2 Personen eine Flasche Sekt
- drei mal Mittag oder Abendessen (Buffet, Einzelessen oder 2 Gang Menü)

Buchungsbedingungen :
Optional können die Veranstaltungen Freitags oder Samstags gebucht werden, Halbpension ist Mittags oder Abends möglich, Rahmenprogramm möglich, gern berücksichtigen wir Wünsche bei der Speisenwahl, bei diesem Angebot akzeptieren wir keine Credit Cards.

- entspannt genießen -

Spezialangebote



Natur pur... unser Wochenende im Kremser

Sachsen - Anhalt ist schön! Erleben Sie unsere malerischen Auenlandschaften bei einer Kremserfahrt.

So könnte Ihr Wochenende aussehen:
Sie reisen am Freitag an und verbringen einen schönen Abend bei einem Fondue in unserem Musikkeller. Sie können dann als Hotelgäste kostenfrei an den Veranstaltungen im Musikkeller teilnehmen. Nach einem ausgiebigen Frühstück zeigen wir Ihnen am nächsten Morgen bei einer Stadtführung die Sehenswürdigkeiten von Bernburg. Für Familien mit Kindern ist sicher ein Besuch im Märchengarten attraktiv. Nach einem tollen Mittagessen geht die Fahrt los. Die netten Mitarbeiter des Reiterhofes in Aderstedt werden Ihnen die schönsten Ecken rund um die Saaleauen zeigen. Ein reichlich gefüllter Picknickkorb kann Ihnen die Fahrt verschönern. Am Abend sollten Sie dann nicht versäumen unsere Küche zu testen, unsere Hausspezialitäten können wir Ihnen sehr empfehlen.

Natur pur...:

- zwei Übernachtungen
- zwei mal Frühstück
- eine zweistündige Kremserfahrt
- pro Person im Doppelzimmer 119,00 €
  Einzelzimmer 139,00 €

Optional...:

- Kleiner Picknickkorb pro Person		6,00 €
- Großer Picknickkorb pro Person		8,50 €
- Verwöhnpicknick pro Person		14,50 €
- Stadtführung		5,00 €
- Getränkemix	ab	5,50 €
- sonstige Getränke auf Anfrage		

Buchungsbedingungen :
Optional können die Veranstaltungen Freitag oder Samstags, bzw. zu Ihren gewünschten Terminen gebucht werden. Die Kremserfahrt kann zu den von Ihnen gewünschten Zeiten gemacht werden. Die Anreise erfolgt individuell. Die Buchung sollte 3 Wochen im Voraus getätigt werden, andere Vereinbarungen sind nach Absprache möglich. Dieses Angebot gilt für 8 bis 12 Personen. Andere Gruppengrößen oder Einzelfahrten auf Anfrage.

- entspannt genießen -

Spezialangebote



Braumeisterabend im Hotel WIPPERTAL

Lassen Sie sich entführen zu einem rustikalem Abend mit einem deftigem Braumeistermahl, Musik und Unterhaltung. Erleben Sie mit uns ein schönes Wochenende in Bernburg und einen unterhaltsamen Abend in dem urig, gemütlichen Gewölbekeller unseres WIPPERTAL Hotels.

Inklusive:

- einer Übernachtungen
- ein mal Frühstück
- ein deftiges, rustikales Menü in vielen Gängen, inklusive Getränke
- Maßkrugstemmen und anderen Spielchen
- musikalischer Umrahmung und Unterhaltung
  (wir beraten Sie gern)

Natürlich stellen wir Ihnen für den verbleibenden Tag ein Rahmenprogramm zusammen.

pro Person im Doppelzimmer	89,00 €
pro Person im Einzelzimmer	99,00 €

mit unserem Braumeisterprogramm ab 45,00 € pro Stunde

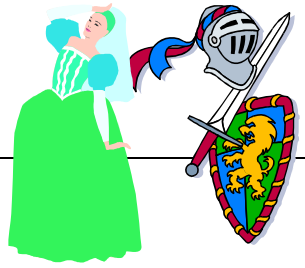
Verlängerungsnacht:

pro Person im Doppelzimmer	40,00 €
pro Person im Einzelzimmer	45,00 €

Buchungsbedingungen:
ganzjährig buchbar, ab 10 Personen, kleinere Gruppen auf Anfrage, 3 Wochen im Voraus, für Kinder gelten besondere Bedingungen, Anreise individuell, Fahrservice ab Hotel WIPPERTAL möglich, natürlich ist dieses Angebot auch einzeln oder verkürzt buchbar.

- entspannt genießen -

Spezialangebote



VIP Dinner am Eulenspiegelturm

Das Museum Schloß Bernburg und das Hotel WIPPERTAL laden Sie ein zu einem kulturellen und kulinarischen Erlebnis der besonderen Art.
Erleben Sie mit uns einen Abend mit kulturellen, historischen und kulinarischen Höhepunkten. Egal ob mit Geschäftsfreunden, als Touristen oder in Familie – hier unser Angebot:

Gegen 19.00 Uhr empfangen wir Sie bei einem Gläschen Sekt auf der Schloßterrasse oder, bei schlechtem Wetter, im Münzkabinett.
Im Barocksaal des Hauses warten dann kulinarische Leckerbissen darauf von Ihnen verzehrt zu werden. Das wir Sie dabei mit den Weinen von der Saale Unstrut verwöhnen, ist selbstverständlich.
Die Speisenfolge für den Empfang oder die Menüs kann individuell festgelegt werden. Und auch das Weinarrangement können wir nach Ihren Wünschen festlegen. Aus den knapp 40 Positionen unserer Weinkarte finden Sie bestimmt einen passenden Tropfen. Gern beraten wir Sie dabei.
Bei dem folgendem Rundgang durch das Bernburger Schloßmuseum werden Ihnen die Dauerausstellungen zur Ur- und Frühgeschichte, Kultur und Technikgeschichte der Müller im unteren Saaletal, der romantische Keller und das gotische Gewölbe nähergebracht. Sie sollten sich dabei nicht wundern, wenn Ihnen Fürst Albrecht, der Bär, oder Herzogin Friedrike zu Anhalt Bernburg über den Weg laufen und Sie mit Wissenswertem, Geschichten und Anekdoten rund um Bernburg und Till Eulenspiegel unterhalten werden .
Bei einem Glas Wein können Sie anschließend bis 23.00 Uhr in geselliger Runde plauschen und den Abend ausklingen lassen.
Gern steht Ihnen auch unser Fahrservice - WIPPERTRANS - zur Verfügung.

Preisbeispiel:

VIP Empfang:		39,00 €	(mit Sekt, Wein, Wasser und Häppchen)
VIP Weinprobe:	ab	73,50 €	(5 Weine, je nach Anbaugebiet, z. Bsp.: Saale / Unstrut)
VIP Dinner 3 Gang:		77,00 €	(3 Gänge Menü, Weine, Wasser)
VIP Dinner 4 Gang:		88,50 €	(4 Gänge Menü, Weine, Wasser)

Museumsgebühr gesamt: 100,00 €
Historische Persönlichkeiten: ab 55,00 €

Buchungsbedingungen :
Ganzjährig buchbar ab 6 Personen, bis 20 Personen, Einzelgäste auf Anfrage, 3 Wochen im Voraus, Montag bis Sonntag, Anreise individuell, Fahrservice ab Hotel WIPPERTAL möglich, Zeit- und Ablaufänderungen sind möglich, das Angebot ist auch verkürzt buchbar

- entspannt genießen -

Spezialangebote

... mit uns können Sie aber noch viel, viel mehr:

Gern organisieren wir für Sie besondere Veranstaltungen oder Events.

Wie wär es mit einer ***Ballonfahrt*** in einem der größten Ballone in Deutschland ?



Oder Sie schauen sich Bernburg, die Umgebung, den Harz von oben an... mit einem kleinen ***Rundflug*** ist das machbar...

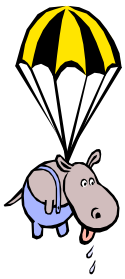


Gern organisieren wir auch einen innereuropäischen ***Flugservice*** für Sie und Ihre Gäste...

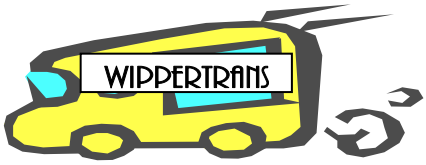
Ach so, Sie wollen Action...
wie wär es dann mit ***Kegeln***, ***Bowling*** oder einem ***Rennen auf der Kartbahn*** ???



... zu wenig Nervenkitzel...
dann können wir Ihnen noch einen ***Fallschirm-*** oder ***Bungeesprung*** anbieten...



... kennen Sie unseren ***Fahrservice*** - WIPPERTRANS
wir fahren Sie fast überall hin... und das zum kleinen Preis.

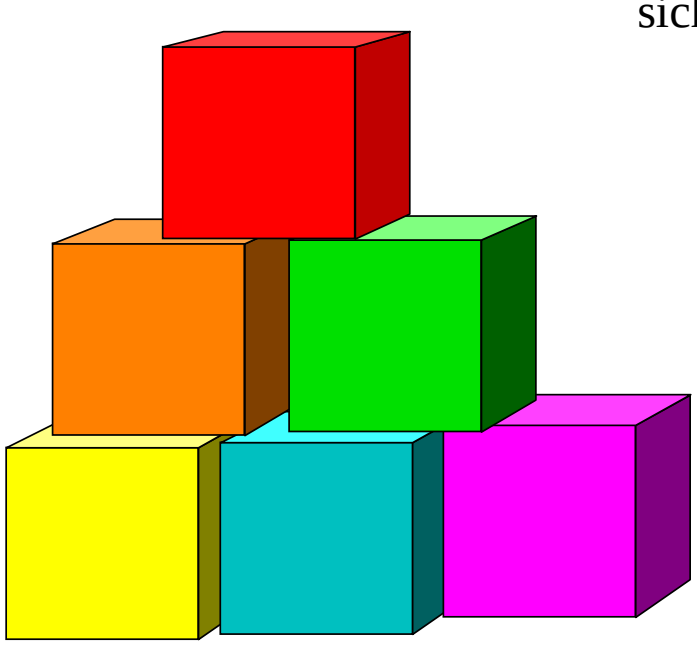


... da wir selbst Veranstalter sind ist es natürlich kein Problem Bands, Künstler, DJ´s oder Alleinunterhalter für Sie zu buchen.

Wir sind gern für Sie da.

- entspannt genießen -

Die in unserem Bankettkatalog vorgestellten Arrangements sind Vorschläge unsererseits. Natürlich lassen sich alle Angebote nach dem



Baukastenprinzip

zusammenstellen. Oftmals auch viel preiswerter als Sie vielleicht denken.

Gern machen wir Ihnen ein Angebot.

Bitte rufen Sie uns an unter **0 34 71/36 19-0,** oder senden Sie uns unter **0 34 71/36 19-23** ein Fax.

Allgemeine Informationen, unseren gastronomischen Kalender und detaillierte Beschreibungen zu unserem Haus finden Sie auch im Internet unter

www.wippertal.com

eine e-mail empfangen wir unter

info@wippertal.com

Herr Thomas Beier steht Ihnen gern für Rückfragen oder Angebote zur Verfügung und wird Sie selbstverständlich beraten.

Wir sind gern für Sie da.

WIPPERTAL

HOTEL · RESTAURANT · MUSIKKELLER

- entspannt genießen -