



Genussvolle Einblicke.

Menüvorschläge Herbst/Winter

Am Niederrhein, im Winter 2025 / 2026

Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

herzlich willkommen bei der Planung Ihres Festes. Wie Sie sicher wissen, ist die Vorfreude auf ein großes Ereignis eine der schönsten Freuden. Wir möchten Ihnen bei der Planung mit Rat und Tat zur Seite stehen, wenn es darum geht, Ihr Fest individuell auszurichten. Nutzen Sie unsere vielfache Erfahrung als Veranstaltungsspezialist. Wir freuen uns, Ihnen zu helfen!

Im Anhang befinden sich unsere **Herbst- und Wintervorschläge** für Menüs und Buffets in unserem Hause. Wir verwenden dafür stets frische Rohprodukte von höchster Qualität aus dem saisonalen Angebot.

In unserer Rubrik „Typisch Niederrhein“ verwenden wir ausschließlich Produkte aus der Region, oder regionaltypische Zubereitungsarten. So haben Sie und Ihre Gäste die Möglichkeit, unsere Kulturlandschaft auf dem Teller zu genießen.

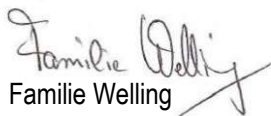
Aus diesen Vorschlägen können Sie wählen, wenn Sie und Ihre Gäste ein **einheitliches Menü** für alle Gäste wünschen. Buffets oder Menübuffets sind ab 20 Teilnehmern möglich.

Möchten Sie **à la carte** speisen, so können Sie dieses in unserem Hause bis 14 Personen problemlos von unserer aktuellen Speisekarte, also nicht aus diesen Vorschlägen. Erwarten Sie mehr Gäste, empfehlen wir Ihnen ein einheitliches Menü. Wünschen Sie ein **Menü mit Wahlmöglichkeit**, das heißt, Sie haben zum Beispiel den Wunsch, Ihren Gästen eine Auswahl von Hauptgerichten anzubieten, so geht das in unserem Haus bis maximal 25 Personen. Da wir, um Ihnen diese Auswahl anzubieten, unsere topaktuelle Speisekarte benötigen, können wir Ihnen in der Regel erst ca. eine Woche vor Ihrer Veranstaltung hierfür Vorschläge unterbreiten.

Wenn Sie Fragen oder Wünsche haben, beraten wir Sie gerne und helfen Ihnen bei allen Dingen weiter. Für die Absprache Ihres Menüs und aller übrigen Dinge ist es ausreichend, wenn Sie ca. 20 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit uns *telefonisch* einen Termin zur **Menübesprechung** vereinbaren.

Diese Vorschläge empfehlen wir Ihnen bis Ende März 2026, ab dann halten wir unsere Frühlings- und Sommervorschläge für Sie bereit.

Mit gastfreundlichen Grüßen


Familie Welling

Inhaltsverzeichnis

Unsere Menüs	4
Menüs zum Kombinieren	
Vorspeisen	7
Suppen	8
Zwischengerichte	9
Sorbet	9
Fleisch & Geflügel	9
Wild	10
Süße Sachen	10
Imbiss, Empfänge & Mitternachtssnacks	
Gourmet-Brötchen	12
Canapés	12
Finger Food	12
Petit fours & Pralinen	12
Mitternachtssnacks	13
Kaffeetrinken	13
Niederrheinische Kaffeetafel	13
Buffets	
Menü-Buffets	14
Vorspeisenbuffet	14
Vorspeisenteller	15
Hauptgangbuffet	15
Dessertbuffet	17
Grillbuffets im Parkhotel	18
Frühstück	19
Brunch	19
Hochzeitsarrangement	20
Adressen für Ihre Veranstaltung	21

Damit wir uns gut verstehen!

Um Ihre Gäste zu begeistern und um einen reibungslosen Ablauf sicher zu stellen, beherzigen Sie bitte die nachfolgenden Spielregeln:

-  **bis 14 Personen** können Sie à la carte oder ein einheitliches Essen aus der **Speisenkarte** wählen. Da wir unsere Speisekarten häufig wechseln, liegt diese in der Regel erst 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung vor
-  **ab 15 Personen** können Sie aus **diesen Vorschlägen** ein einheitliches Menü wählen
-  **ab 20 Personen** sind auch Buffets möglich, wobei sie häufig erst ab einer größeren Gästezahl interessant sind
-  **bis zu maximal 20 Gästen** haben wir die Möglichkeit, Ihnen ein Menü mit einer Auswahl anzubieten. Die Auswahlgerichte können Sie jedoch **nicht aus diesen** Menüvorschlägen wählen, sondern nur aus unserer topaktuellen Speisekarte; diese liegt uns in der Regel erst 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung vor

Durch die teils stark schwankenden Einkaufspreise, behalten wir uns Preisänderungen vor!

Unsere Menüs

Menü 1

Mousse vom Frischkäse mit Kräutern und Pumpernickel
auf Scheiben vom marinierten Muskatkürbis, mit kleinem Rapunzel

Kraftbrühe von der Ente mit Semmelknödeln

Kleine Kalbsrouladen, gefüllt mit Steinpilzen
in leichter Pfefferrahmsauce, dazu Butterkohl und Spätzle

Warmer Schokoladenkuchen
mit karamellisierter Ananas und cremigem Haselnusseis

77,50 €

Menü 2

Törtchen von Räucherforelle und grünem Apfel
auf einem Carpaccio von Roter Bete mit Meerrettichvinaigrette

Cappuccino vom Muskatkürbis mit eigenem Chutney

Kombination von zart rosa gebratener Rinderhüfte
mit Rotweinsauce & Zwiebel-Pfeffer-Confit
und Medaillons vom Jungschweinfilet, in der Gemüse-Kartoffel-Kruste gebacken
dazu buntes Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Knöpfle

Lauwarmes Zwetschgenkompott
mit Walnusseis und Schlagsahne

85,80 €

Menü 3

Geräucherte Gänsebrust mit frischen Preiselbeeren
und kleinem Feldsalat in Kartoffel-Speck-Dressing

Kalbsnussbraten aus dem Niedrigtemperaturofen
mit feiner Morchelrahmsauce
dazu Möhrengemüse und Spätzle

Unsere Beerengrütze
mit Vanillecremeeis und Sahne

65,30 €

Menü 4

Luftgetrockneter Bergschinken mit frischen Feigen
eigenem Senf und kleinem Salat

Scharfe Apfelsuppe mit Süßkartoffeln und Cayennepfeffer

Steinbeißer, im Ofen gebacken, mit Kräuterkruste
auf cremigem Risotto

Sorbet von Zitrusfrüchten
am Tisch mit Wellings Crémant aufgefüllt

Zart rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind
mit Sauce béarnaise und Cognac-Pfeffer-Sauce
dazu junges Gemüse, Macairekartoffeln und Knöpfe

Dreierlei Dessert
mit Schokoladenmousse
Krokant-Vanille-Parfait und eingelegten Beeren

109,00 €

Menü-Buffer 5

Salat mit Radicchio, Blutorangen
karamellisierten Walnüssen und rosa gebratener Barbarieente

Bouillon von Wald- und Wiesenpilzen
mit eigener Ravioli

Hauptgangbuffet

Lachsfilet in der Kürbis-Kartoffel-Kruste
mit Sauerrahm, Butterspitzkohl und angerösteten, kleinen Kartoffeln

Gefüllte Brust von der Poularde
mit Rieslingsauce, jungem Gemüse und cremigem Wildreisrisotto
„Bœuf Stroganoff“ aus der Steakhüfte, mit Zwiebeln, Gurken
Champignons und Senf in Rahmsauce, dazu hausgemachte Knöpfe

Dessertbuffet

Marzipanmousse mit Orange
Lebkuchencreme mit Punschsauce
Grießflammeri mit frischen Beeren

83,00 €

Buffet 6

Vorspeisenbuffet

Gedämpfter Lachs mit gehobeltem Parmesankäse auf Rucolasalat
Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melonen
Kalbfleisch, rosa gebraten, dazu Thunfisch- und Remouladensauce
Marinierte Gemüse und eingelegte Zwiebeln
Nudelsalat mit frischen Kräutern
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Ciabatta und Brötchen, dazu Tomatenbutter

Hauptgangbuffet

Zanderfilet, auf der Haut gebraten
mit einem Spargelgeröste und cremigem Risotto
Brust vom Maishuhn mit Portweinrahm
frischem Gemüse und hausgemachten Knöpfe
Zart rosa gebratene Hüfte vom Weiderind
dazu rote Zwiebelmarmelade und Kartoffelgratin

Dessertbuffet

Tiramisu mit Kakao und Nusskrokant
Panna cotta mit Beeren
Zartbittere Schokoladenmousse

79,00 €

Menü-Buffer 7

Vorspeisenteller (wird allen Gästen serviert!)

Mild gesalzenes Carpaccio vom Rauchlachs mit gehobeltem Parmesankäse
Luftgetrockneter Serranoschinken mit frischen, reifen Feigen
Mousse von Frischkäse mit Kräutern
Babykopfsalat in weißem Balsamicodressing
Brotkonfekt und Basilikumbutter

Hauptgangbuffet

Filets von der Barbe, in Olivenöl gebraten
mit Bohnengemüse und cremigem Kräuter-Risotto
Landhuhn, im Ofen gebacken
mit tomatisiertem Pilzgemüse, dazu Bandnudeln
Piccata vom Schweinefilet, in der Käse-Ei-Hülle gebacken
mit Rucola-Kartoffel-Stampf und Pfannengemüse

Dessertbuffet

Feine Pumpernickelcreme mit eingelegten Kirschen
Grießflammeri mit Apfelkompott
Creme von Schokolade und Vanille

72,00 €

Menüs zum Kombinieren:

Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen vorab Brot und Butter. Beachten Sie auch unsere Zwischengerichte, die wir Ihnen gerne als Vorspeise servieren.

Salat & Vegetarisch

Carpaccio vom Kohlrabi -vegetarisch- mit Ziegenfrischkäse-Praline und feinem Blattsalat	18,50 €
Gartenfrischer Feldsalat in Balsamicodressing mit gerösteten Schinkenspeckscheiben und Graubrotcroûtons	13,50 €
Feines Parfait von der Pastinake und violetten Kartoffeln -vegetarisch- mit Kerbelsauerrahm an herbstlichem Blattsalat	19,50 €
Gartenfrische Wildblattsalate -vegetarisch- mit weißem Balsamicodressing und Sesamcroûtons	13,50 €
Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Mangoconfit -vegetarisch- und frischem Blattsalat in Himbeer-Balsamico-Dressing	18,50 €
Mousse vom Frischkäse mit Kräutern und Pumpernickel -vegetarisch- auf Scheiben vom marinierten Muskatkürbis, mit kleinem Rapunzel	19,50 €

Fleisch

Mild geräucherter Schinken vom Hirschkalb mit Rotkohlsalat in Ahornsirup und Walnussöl, dazu ein kleiner Blattsalat in Balsamicodressing	21,80 €
Salat mit Radicchio, Blutorangen karamellisierten Walnüssen und rosa gebratener Barbarieente	22,50 €
Geräucherte Gänsebrust mit frischen Preiselbeeren und kleinem Feldsalat in Kartoffel-Speck-Dressing	20,80 €
Zweierlei von der Wachtel Terrine mit Cranberrys und knusprige Supreme an buntem Linsensalat	28,50 €
Carpaccio vom Weiderind mit hausgemachtem Pesto und gehobeltem Hartkäse	22,80 €
Luftgetrockneter Bergschinken mit frischen Feigen eigenem Senf und kleinem Salat	19,50 €

Fisch

Mild gesalzener Räucherlachs mit Kräutersauerrahm dazu Rapunzelsalat in Vinaigrette und warmes Kartoffel-Kürbis-Rösti	22,90 €
Terrine von Meeresfrüchten mit Safran-Crème fraîche und knackigem Wildblattsalat	22,50 €
Törtchen von Räucherforelle und grünem Apfel auf einem Carpaccio von Roter Bete mit Meerrettichvinaigrette	21,80 €
Rauke und Feldsalat mit Kartoffelvinaigrette und pochierter Lachs mit gehobeltem Hartkäse	21,50 €

Typisch Niederrhein

Hausgemachte Terrine vom Spanferkel mit rosa Pfeffersauce und kleinem Salat	20,50 €
Carpaccio von Sellerie und Roter Bete -vegetarisch- mit lauwarmem Salat von frischen Pilzen	18,50 €
Gartenfrischer Feldsalat in Kräutervinaigrette -vegetarisch- mit gebratenen Wald- & Wiesenpilzen, dazu Kartoffelchips	18,50 €
Hausgemachte Sülze vom Kalbstafelspitz mit Kürbiscarpaccio, kleinem Salat und Kräutersauerrahm	20,50 €
Hausgemachtes Kartoffelparfait mit Kopfsalatpesto -vegetarisch- an kleinem Rapunzelsalat in Kräutervinaigrette	19,50 €

Suppen

Klare

Kraftbrühe von der Ente mit Semmelknödeln	12,50 €
Essenz vom Hirsch mit Gemüseaultaschen	13,00 €
Doppelte Kraftbrühe vom Ochsenchwanz mit eigener Ravioli	12,50 €
Bouillon vom Tafelspitz mit kleinem Gemüse und Maultaschen	11,00 €
Bouillon von Wald- und Wiesenpilzen mit eigener Ravioli -vegetarisch-	12,50 €

Cremige

Rahmsuppe vom frischen Wirsing mit gebratenen Pilzen -vegetarisch-	11,00 €
Cremesuppe von Waldpilzen mit Schnittlauchsahne -vegetarisch-	11,00 €
Scharfe Apfelsuppe mit Süßkartoffeln und Cayennepfeffer -vegetarisch-	11,00 €
Schaumige Steinpilzsuppe mit Hirschkplanzerl	15,50 €
Cappuccino vom Muskatkürbis mit eigenem Chutney -vegetarisch-	12,50 €
Karottensüppchen mit Aprikose und Ingwer -vegetarisch-	11,00 €
Apfel-Sellerie-Suppe mit geräucherter Gänsebrust	12,80 €
Samtige Suppe von Maronen mit geräucherter Entenbrust und Zimt-Chili-Croûtons	13,50 €
Cappuccino von gelber Paprika und Kokos mit gegrillter Jakobsmuschel	18,50 €
Suppe von Berglinsen und Wurzelgemüse mit Sauerrahm	11,50 €
Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit gespießter Wachtelbrust	18,50 €
Cremesuppe von Sellerie und Birne mit kleinen Kalbsfrikadellen	14,60 €
Kokos-Zitronengras-Suppe mit Gemüsestrudel	14,00 €

Typisch Niederrhein

Suppe von dicken Bohnen mit gebratenem Schinkenspeck	10,80 €
Suppe von Himmel & Erde mit Selleriepesto -vegetarisch-	10,00 €
Geröstete Grießsuppe mit gebratenen Zwiebeln -vegetarisch-	10,00 €
Niederrheinische Senfschaumsuppe mit gebratenem Schinkenspeck	10,80 €
Kräftiger Linseneintopf mit Mettendchen	12,50 €

Zwischengerichte

Lammrücken, unter der Kräuterkruste, mit feinen Böhnchen und Kartoffel-Sellerie-Püree	22,50 €
Steinbeißer, im Ofen gebacken, mit Kräuterkruste auf cremigem Risotto	21,80 €
Riesengarnelen auf Kürbisrisotto mit karamellisiertem, grünem Spargel	26,50 €
Filet vom Kabeljau auf frischem Blattspinat, mit Rieslingschaum	19,50 €
Riesengarnelen und Seeteufel am Zitronengrasspieß, mit Champagnersauce und Risotto	26,80 €
Kaninchenroulade, im Ofen geschmort, mit Rahmpfifferlingen und Bandnudeln	21,50 €
Hausgemachte Maultaschen mit Wald- & Wiesenpilzen in leichtem Basilikumschaum	18,50 €

Sorbet

aufgefüllt mit Rheingau-Rieslingsekt, Wellings Crémant oder Champagner	ab 6,70 €
--	-----------

Fisch & Vegetarische Hauptgerichte

Gerne machen wir Ihnen einen Vorschlag aus unserem tagesaktuellen Angebot. Sprechen Sie uns an!

Fleisch & Geflügel

Fleisch

Medaillons vom Schweinefilet, im Schinkenmantel gebraten mit Wald- & Wiesenpilzen und kleinen Tomaten	31,50 €
Zart rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit Sauce Bearnaise und Cognac-Pfeffer-Sauce	39,50 €
Geschmorte Lammkeule in kräftiger Barolosauce mit Kräutern und frischem Rosmarin	32,50 €
Kleine Kalbsrouladen, gefüllt mit Steinpilzen in leichter Pfefferrahmsauce	32,00 €
Röllchen vom Rinderrücken, gefüllt mit Kräutern und frischen Pilzen auf Rotwein-Sauce	35,00 €
Kalbsnussbraten aus dem Niedrigtemperaturofen mit feiner Morchelrahmsauce	32,00 €
Angus-Rinderfilet mit frischen Kräutern und Parmaschinken am Stück im Ofen gebacken, an zwei Saucen	49,00 €
Rinderfiletspitzen vom heimischen Weiderind mit Steinpilzen in grober Senfsauce	35,00 €

Geflügel

Kross gebratene, entbeinte Bauernente mit Orangensauce und Cranberrys	32,50 €
Barbarieentenbrust, rosa gebraten auf einer Granatapfelsauce und karamellisierten Walnüssen	44,00 €
Karamellisierte Brust vom Marensin-Mais-Hähnchen auf einem Ragout von Aprikosen und Tomaten	32,00 €
Im Ofen gebackene Perlhuhnbrust, gefüllt mit Geflügelleberparfait an einer Sauce von altem Portwein	32,50 €
Piccata von der Poulardenbrust auf einem Ragout von frischen Tomaten	31,50 €

Kombinationen

Kombination von zart rosa gebratener Rinderhüfte mit Rotweinsauce & Zwiebel-Pfeffer-Confit und Medaillons vom Jungschweinfilet, in der Kürbis-Kartoffel-Kruste gebacken	39,00 €
Kombination von Schweinefilet, im Schinkenmantel gebacken und Poulardenbrust an Basilikumsauce	36,00 €
Kombination von zart rosa gebratenem Roastbeef mit Sauce Bearnaise und Maispoulardenbrust mit feiner Morchelfüllung, auf Basilikumrahmsauce	44,50 €
Kombination von Schweinefilet, in der Kartoffel-Kürbis-Kruste, an Basilikumrahm und Perlhuhnbrust, im Ofen gebacken, auf einem Ragout von frischen Pilzen	36,00 €
Variation von Hirschmedaillon auf Steinpilzrahm und Tournedo vom Kalbsfilet auf Traubensauce	54,00 €

Wild

Rosa gebratenes Roastbeef vom Hirsch auf einem Ragout von Pfifferlingen, mit gefüllter Preiselbeerbirne	50,50 €
Hirschmedaillons in der Haselnusskruste, auf Hagebuttensauce mit Rahmwirsing	50,50 €
Hirschgulasch aus der Keule, mit Pfifferlingen in Wacholdersauce	33,00 €
Hirschbraten aus der Keule, mit Pfifferlingen und Steinpilzen in Wacholdersauce, dazu Preiselbeeren	33,00 €

Typisch Niederrhein

Kalbsfrikadellen, mit Leberwurst gefüllt, auf Endivien untereinander, dazu Spitzkohl	26,50 €
Kalbstaufelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce	29,00 €
Schweinerückensteak, in der Zwiebel-Senf-Kruste, mit Rotweinjus	27,00 €
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse und Burgundersauce	34,50 €
Gefüllte Brust vom Landhuhn mit Rieslingsauce und Gemüsestreifen	30,80 €
Roulade vom Schwein im Schinkenmantel mit Gemüsefüllung	29,50 €
Braumeistergulasch vom Rind mit Silberzwiebeln und Champignons	29,50 €
Kohlroulade in Specksauce mit Rotweinjus	28,00 €
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen	32,50 €
Saftiger Schweinebraten mit Altbier-Kümmel-Sauce	28,00 €

Wir servieren Ihnen zu all diesen Gerichten vier bis fünf frische Gemüse der Jahreszeit und zwei passende Sättigungsbeilagen wie beispielsweise Rosmarin- oder Sesamkartoffeln, Kartoffelgratin oder -plätzchen, Spätzle, Knöpfe oder Bandnudeln, Polenta, Maisplätzchen oder Risotto. Wir machen Ihnen einen Vorschlag.

Süße Sachen

Bayrisch Creme mit Himbeersauce und Schlagsahne	12,00 €
Schokoladen-Passionsfrucht-Törtchen mit Himbeersorbet und exotischem Fruchtsalat	12,80 €
Warmer Schokoladenkuchen mit karamellisierter Ananas und cremigem Haselnusseis	13,50 €
Unsere Beerengrütze mit Vanillecremeeeis und Sahne	12,50 €
Mascarpone-Krokant-Halbgefrorenes auf lauwarmer Heidelbeergrütze mit Schlagsahne	13,00 €

Dessertvariation der Jahreszeit mit Creme, Mousse, hausgemachtem Eis, Saucen und frischen Früchten	17,00 €
Lauwarmes Zwetschkompott mit Walnussei und Schlagsahne	12,50 €
Carpaccio von der Ananas mit einer Mousse von Schokolade und frischen Himbeeren	13,00 €
Quarktörtchen unter der Honigwabe auf einem Beerenragout und Tonkabohneneis	12,50 €
Hausgemachtes Schokoladen-Lebkuchen-Parfait mit Punschsauce und frischen Beeren	13,50 €
Valrhonashokoladen-Tonkabohnen-Mousse mit eingelegten Beeren und Espresso-Vanille-Sauce	13,00 €
Feine Cappuccino-Mousse mit Orangen-Nuss-Salat, Vanillesauce und Schlagsahne	13,00 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mangoragout und Schlagsahne	12,50 €
Geeister Christstollen mit Glühweinsauce und marinierten Orangenscheiben	13,50 €
Gebrannte Gießflammeri mit einem Ragout von Lindenhof-Birnen	13,00 €
Dreierlei Dessert mit Schokoladenmousse, Vanille-Krokant-Parfait und frischen Beeren	15,50 €
Latte Macchiato von der Hofbirne mit Nougat, Vanille und Schokoladensauce	12,80 €
Hausgemachtes Apfelmus-Tiramisu mit eigenem Ragout	11,50 €

Typisch Niederrhein

Hausgemachte Kirsch-Pumpernickel-Creme mit Schlagsahne	11,50 €
Apfelmus-Tiramisu im Weckglas mit Hofäpfeln, Vanille und Schlagsahne	11,50 €
Hausgemachtes Pumpernickeleis mit Kirschen und Schlagsahne	11,50 €
Grafschafter Apfelsuppe mit Vanillecremeeeis und Schlagsahne	12,50 €
Hausgemachte Heidelbeer-Quark-Creme mit geschlagener Sahne	11,50 €
Warmer Bratapfel mit Preiselbeeren Vanilleeis und Schlagsahne	11,80 €
Warmer Niederrheinischer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne	8,50 €

Imbiss, Empfänge & Snacks

Gourmet-Brötchen

Die Alternative zu Canapés - nicht ganz so fein, jedoch genau so lecker. Für einen Empfang von ca. 30 Minuten benötigt man 2 bis 3 Gourmet-Brötchen pro Person. Bei ein- bis zweistündiger Dauer oder als Ausgleich für eine Mahlzeit 5 bis 6 Gourmet-Brötchen.

Kleine Kümmel-, Salz-, Sesam- und Käsebrötchen, in der Mitte belegt mit:

- 🌳 Milder Rauchlachs mit Meerrettichdip
- 🌳 Crevettencocktail und grüner Spargel
- 🌳 Barbarie-Entenbrust mit Orange
- 🌳 Rosa Roastbeef mit Gürkchen

Mindestabnahme 20 Stück, Mischpreis je Stück

- 🌳 Feines Rindstatar mit grünem Pfeffer
- 🌳 Brie mit Kräutern und Paprika
- 🌳 Parmaschinken mit Rucola
- 🌳 Ziegenfrischkäse mit Kräutern

4,80 €

Canapés

Mundhappen nach französischer Art. Bei uns klassisch zubereitet, auf ausgestochenem, in Butter gebratenem Kaviarbrötchen. Für einen Empfang von ca. 30 Minuten benötigt man 4 Canapés. Bei ein- bis zweistündiger Dauer 8 bis 10 Canapés.

- 🌳 Mozzarella mit Tomate & Basilikum
- 🌳 Angemachter Brie mit Trauben
- 🌳 Putenbrust mit eingelegten Pflaumen
- 🌳 Parmaschinken mit gefüllter Olive

Mindestbestellung je Sorte 15 Stück, Preis je Stück

- 🌳 Angemachter Frischkäse mit Pistazien
- 🌳 Rosa Roastbeef mit Gürkchen
- 🌳 Tatar von Matjes mit Äpfeln & Zwiebeln
- 🌳 Forelle mit Meerrettich

4,70 €

- 🌳 Nordseekrabben mit Vinaigrette
- 🌳 Wildterrinen mit Preiselbeeren
- 🌳 Räucherlachs mit Lachskaviar
- 🌳 Entenbrust mit Orangenfilets

Mindestbestellung je Sorte 15 Stück, Preis je Stück

- 🌳 Geräucherte Gänsebrust mit Früchten
- 🌳 Garnelen mit Tomatenfilet
- 🌳 Frischkäse mit Crevetten und Dill
- 🌳 Entenlebermousse mit Apfelconfit

5,40 €

Finger Food

Möchten Sie Ihren Gästen einmal etwas Anderes anbieten? Dann empfehlen wir Ihnen unser Finger Food. Kleine Delikatessen werden auf verschiedenen Platten angerichtet und können problemlos ohne Besteck gegessen werden. Sie eignen sich ideal für einen Empfang. Je nach Anlass sollten Sie zwischen 4 bis 10 Stück pro Person kalkulieren.

- 🌳 Magere Kalbfleischsülze mit Dip
- 🌳 Lammfilet in der Strudeltüte
- 🌳 Frischkäsekugel in Pumpernickel
- 🌳 Terrine von der geräucherten Forelle
- 🌳 Schinkenröllchen mit Ziegenkäse
- 🌳 Kalbfleischfrikadellen mit scharfem Dip
- 🌳 Makkaroni mit Roquefort und Birne
- 🌳 Mozzarella, Kirschtomaten & Basilikum

Mindestbestellung je Sorte 15 Stück, Preis je Stück ab

- 🌳 Frischlachspraline im Gemüsekleid
- 🌳 Parmaschinken mit Melone
- 🌳 Garnelen im Kartoffelkleid
- 🌳 Lachs-Tatar mit Avocado
- 🌳 Ziegenkäse mit Feigen
- 🌳 Guacamole mit Brotchip
- 🌳 Bulgur mit Entenbrust
- 🌳 Salat von Black Tiger Garnelen

3,90 €

Petit fours & Pralinen

Kleine, zum Nachtsch, zum Mokka oder zum Empfang geeignete Waren. Wir können sie Ihnen gefüllt, ungefüllt, trocken oder glasiert anbieten. Wenn Sie Petit fours oder Pralinen wünschen, stellen wir Ihnen eine Auswahl zusammen.

Petit fours, Mindestbestellung 30 Stück, Preis je Stück

ab 5,00 €

Pralinen, Preis je 100g

ab 9,00 €

Mitternachtssnacks

Möchten Sie Ihren Gästen um Mitternacht noch eine Kleinigkeit bieten? Wir helfen Ihnen bei der Entscheidung und machen Ihnen den passenden Vorschlag. Erfahrungsgemäß macht ein Mitternachtssnack aber nur Sinn, wenn Sie bis weit nach Mitternacht feiern möchten.

Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu französisches Brot	8,70 €
Hausgemachte, scharfe Currywurst mit reichlich frischem Brot	5,60 €
Nachos-Bar – Guacamole, Peperoni, Sauerrahm, Käse, Salsa, Zwiebel und Co.	5,60 €
Chili con carne mit kräftigem Rindfleisch und Nachos	5,60 €
Würzige Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln, dazu Bauernbrot	7,60 €
Frische Weißwurst (2 Stück) mit Brezen	8,70 €
Italienische Minestrone mit Parmesan und Ciabatta	8,40 €
Kleine Käseauswahl mit Brot und Butter	ab 9,00 €

Kaffeetrinken

Kuchen

Hausgebackenen Kuchen können Sie bei uns bestellen. Wir backen Ihnen den Kuchen dann ganz frisch, kurz vor Ihrem Kaffeetrinken. Wir haben aber auch nichts dagegen, wenn Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen. Den Service berechnen wir je nach Aufwand mit einem Tellergehalt ab 1,80 €. Für aufwendige Konditoreiprodukte, eine vielfältigere Auswahl oder eine tolle Hochzeitstorte empfehlen wir Ihnen unsere Partner. Gerne können Sie diese auch bei Ihrem Konditor direkt bestellen und anliefern lassen.

Gedeckter Apfel-, Kirsch-, Zwetschgen- oder Käsekuchen klassisch in runden Formen oder auf dem Blech gebacken, mit Schlagsahne	ab 3,90 €
---	-----------

Kaffeetafel

Die Tische werden festlich eingedeckt. Wir servieren Ihnen Kaffee, Schonkaffee, Tee oder Kakao in beliebiger Menge. Der Kuchen kommt von uns, von Ihnen oder von einem Konditor. Diese Sonderpreise gelten nur für Gäste, die auch ein Menü oder Buffet einnehmen.

Pauschalpreis bis 30 Personen, Preis pro Person	9,00 €
Pauschalpreis ab 31 Personen, Preis pro Person	8,00 €
Pauschalpreis ab 70 Personen, Preis pro Person	7,50 €

Kaffeebar

Die Tische werden nicht eingedeckt, sondern Kaffee und Kuchen werden in Form einer Bar/Bufet aufgebaut. Geeignet ist diese Art besonders in Verbindung mit kalt-warmen Buffets oder als Ergänzung zu einem Sektempfang. Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch und Aufwand. In der Regel liegt das Tellergehalt bei 1,80 € – 3,80 € pro Person.

Niederrheinische Kaffeetafel

angerichtet als Buffet

-  Roher und gekochter Schinken
-  Mettwurst, Leber- und Blutwurst
-  Holländer Käse
-  Apfelkraut, Rübenkraut und Butter
-  Pott-Weck (Hefeteig mit Zimt und Zucker bestreut)
-  Rosinen Weck (Hefeteig mit Rosinen)
-  Schwarzbrot, Graubrot und Brötchen
-  Hausgebackener Apfelkuchen

Möglich ab 20 Personen, Preis pro Person	29,50 €
Kaffee und Tee werden nach Verbrauch berechnet	

Herbst- & Winterbuffets

Menü-Bufferets

Die nun folgenden Menü-Bufferet-Vorschläge haben wir aufgrund unserer Erfahrungen mit klassischen Buffets entwickelt. Bei den klassischen kalt-warmen Buffets nehmen viele Gäste die Speisen in umgekehrter Reihenfolge zu sich. Das heißt, zuerst werden häufig die warmen und erst später die kalten Speisen zu sich genommen.

Bei den folgenden Menü-Bufferets werden drei einzelne Buffets aufgebaut und zeitversetzt eröffnet, oder man beginnt erst ab dem Hauptgang mit einem Buffet. Das führt dazu, dass Ihre Gäste zuerst die Vorspeisenauswahl, dann die Hauptgangauswahl und zum Schluss die Dessertauswahl angeboten bekommen.

Vorspeisen

Vorspeisenbuffet A - „Niederrhein“

-  Wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Meerrettich
-  Tatar von Lachs und jungem Gemüse mit Dill-Senf-Sauce und Pumpernickel
-  Zart rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Senf-Kräuter-Dip und Remoulade
-  Mousse von Tomaten mit frischem Basilikum
-  Gartenfrischer Feldsalat mit zwei Dressings
-  Ländliche Brotauswahl, dazu Butter

Ab 20 Personen, Preis pro Person

27,80 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person

24,80 €

Vorspeisenbuffet B - „Bayern“

-  Terrine vom Räucherfisch mit Grüner Sauce
-  Magere Sülze vom Tafelspitz in Schnittlauchvinaigrette
-  Münchner Wurstsalat mit Regensburger, Cornichons und roten Zwiebeln
-  Semmelknödelsalat mit frischen Waldpilzen
-  Bayrischer Krautsalat mit gebratenem Speck und Kümmel
-  Gartenfrischer Wildblattsalat mit Rettich, Radieschen und zwei Dressings
-  Bayrische Brotauswahl mit Laugengebäck, dazu Butter

Ab 20 Personen, Preis pro Person

28,50 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person

25,50 €

Vorspeisenbuffet C - „Italien“

-  Gedämpfter Lachs mit gehobeltem Parmesankäse auf Rucola
-  Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melonen
-  Kalbfleisch -rosa gebraten-, dazu Thunfisch- und Remouladensauce
-  Marinierte Gemüse und eingelegte Zwiebeln
-  Nudelsalat mit frischen Kräutern
-  Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
-  Ciabatta und kleine Brötchen, dazu Tomatenbutter

Ab 25 Personen, Preis pro Person

28,50 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person

25,50 €

Vorspeisenbuffet D - „Klassik“

-  Mild gesalzener Räucherlachs mit Grüner Sauce und Kopfsalatherzen
-  Feines Törtchen von Forellmousse mit Limonensauce
-  Serrano-Schinken mit frischen Feigen und eigenem Senf
-  Gänseleberterriner mit kalt gerührten Preiselbeeren
-  Mousse von frischen Steinpilzen mit Portweingelee
-  Gartenfrische Wildblattsalate mit zwei Dressings
-  Kleine Brötchen und Salzbutter

Ab 25 Personen, Preis pro Person

30,00 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person

27,00 €

Vorspeisenbuffet E - „Kreativ“

- 🌿 Warme, gegrillte Königscrevetten am Spieß auf Gemüse-Couscous, mit zwei Dips
- 🌿 Zweierlei vom Wildlachs mit Schnittlauchsauerrahm und warmen Kartoffelplätzchen
- 🌿 Carpaccio vom Rinderfilet mit hausgemachtem Pesto
- 🌿 Hausgemachte Terrine mit Himbeer-Pfeffer-Sauce und Waldorfsalat
- 🌿 Feine Steinpilz-Tiramisu mit Pinienkernen und Kopfsalatherzen
- 🌿 Frische Wildblattsalate mit verschiedenen Dressings
- 🌿 Brotkonfekt, Salzbutter und Tomatenfrischkäse

Ab 25 Personen, Preis pro Person

33,50 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person

29,50 €

Vorspeisenteller F - Kombination von: (wird allen Gästen serviert!)

- 🌿 Würziges Tartar von Lachs und Avocado mit grobem Senf
- 🌿 Rosa Kalbstafelspitz mit Meerrettichcreme
- 🌿 Mousse von Pumpernickel und Frischkäse
- 🌿 Rucola mit Vinaigrette
- 🌿 Brotkonfekt und Salzbutter

Preis pro Person

24,00 €

Vorspeisenteller G - Kombination von: (wird allen Gästen serviert!)

- 🌿 Mild gesalzener Rauchlachs mit gehobelem Parmesankäse
- 🌿 Luftgetrockneter Serranoschinken mit frischen, reifen Feigen
- 🌿 Mousse von Frischkäse mit Kräutern
- 🌿 Babykopfsalat in weißem Balsamicodressing
- 🌿 Brotkonfekt und Basilikumbutter

Preis pro Person

24,80 €

Vorspeisenteller H - Kombination von: (wird allen Gästen serviert!)

- 🌿 Gegrillte Jakobsmuschel auf Lachstartar
- 🌿 Crème brûlée von der Gänsestopfleber
- 🌿 Terrine vom Wildhasen mit Preiselbeeren
- 🌿 Bunte Pflücksalate mit Apfelvinaigrette
- 🌿 Brotkonfekt und Salzbutter

Preis pro Person

29,80 €

Hauptspeisen

Hauptgangbuffet I - „Niederrhein“

- 🌿 Geschmorte Semmerolle in Rotweinsauce mit jungem Gemüse, dazu hausgemachte Spätzle
- 🌿 Entbeinte Bauernente an Orangensauce mit Rotkohl und kleinen Klößen
- 🌿 Welsfilet vom Niederrhein, in der Kartoffelkruste gebacken auf jungem Butterkohl, dazu Sesamkartoffeln

Ab 20 Personen, Preis pro Person

34,00 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person

32,00 €

Hauptgangbuffet J - „Bayern“

- 🌿 Krustenbraten von der Schweineschulter in Dunkelbeer-Kümmel-Jus mit Butterspitzkohl und gebratenen Semmelknödelscheiben
- 🌿 Lachsforelle, in der Brezenkruste gebacken mit einem lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat
- 🌿 Kombination von gebratener Nürnberger Bratwurst und frischer Weißwurst mit Rahmsauerkraut

Ab 20 Personen, Preis pro Person

35,00 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person

33,00 €

Hauptgangbuffet K - „Klassik“

-  Lachsfilet in der Kürbis-Kartoffel-Kruste mit Sauerrahm, Butterspitzkohl und angerösteten, kleinen Kartoffeln
-  Gefüllte Brust von der Poularde mit Rieslingsauce, jungem Gemüse und cremigem Wildreisrisotto
-  „Bœuf Stroganoff“ aus der Steakhüfte, mit Zwiebeln, Gurken Champignons und Senf in Rahmsauce, dazu hausgemachte Knöpfe

Ab 20 Personen, Preis pro Person

35,00 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person

33,00 €

Hauptgangbuffet L - „Klassik“

-  Geschmorte, entbeinte Bauernente mit Aprikosen-Rotwein-Sauce dazu Spitzkohl und Kartoffelknödel
-  Medaillons vom Schweinefilet, im Schinkenspeckmantel gebraten auf einem Ragout von Wald- & Wiesenpilzen, dazu Sesamkartoffeln
-  Rosa gebratene Hüfte vom Weideochsen, aus dem Niedertemperaturofen in Rahmsauce, dazu Pfannengemüse und hausgemachte Spätzle

Ab 20 Personen, Preis pro Person

36,50 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person

34,50 €

Hauptgangbuffet M - „Italien“

-  Filets von der Barbe, in Olivenöl gebraten mit Bohnengemüse und cremigem Kräuter-Risotto
-  Landhuhn, im Ofen gebacken mit tomatisiertem Pilzgemüse dazu Bandnudeln
-  Piccata vom Schweinefilet, in der Käse-Ei-Hülle gebacken mit Rucola-Kartoffel-Stampf und Pfannengemüse

Ab 25 Personen, Preis pro Person

36,50 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person

34,50 €

Hauptgangbuffet N - „Klassik“

-  Zanderfilet, auf der Haut gebraten mit einem Spargelgeröste und cremigem Risotto
-  Brust vom Maishuhn mit Portweinrahm frischem Gemüse und hausgemachten Knöpfe
-  Zart rosa gebratene Hüfte vom Weiderind dazu rote Zwiebelmarmelade und Kartoffelgratin

Ab 25 Personen, Preis pro Person

38,00 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person

36,00 €

Hauptgangbuffet O - „Kreativ“

-  Filet vom Zander, mit Flusskrebse auf frischem Blattspinat dazu Riesling-Rahm-Sauce und Dillkartoffeln
-  Brust vom Marensinhähnchen mit Basilikumsauce feinem Gemüse der Saison und gebratenen Semmelknödelscheiben
-  Zart rosa gebratener Kalbsrücken mit Cognac-Pfeffer-Sauce, frischem Broccoli und Kartoffelgratin

Ab 25 Personen, Preis pro Person

39,50 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person

37,50 €

Hauptgangbuffet P - „Kreativ“

-  Kombination von Dorade und Garnelen, in weißer Burgundersauce mit grünem Spargel und cremigem Risotto
-  Brust vom Perlhuhn, mit Rotwein-Feigen-Sauce Champagner-Rahm-Sauerkraut und Sahnekartoffelpüree
-  Zart rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind, mit frischen Pilzen feinem Gemüse und hausgemachten Spätzle

Ab 25 Personen, Preis pro Person

45,00 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person

43,00 €

Dessert

Wir präsentieren Ihnen das Dessert immer in kleinen Gläsern und Schälchen als Miniportionen. So bleibt es immer in einem einwandfreien Zustand. Ihre Gäste können sich einfach eine Auswahl zusammenstellen.

Dessertbuffet Q - „Niederrhein“

 Feine Pumpnickelcreme mit eingelegten Kirschen

 Grießflammeri mit Apfelkompott

 Creme von Schokolade und Vanille

Ab 15 Personen, Preis pro Person

11,50 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person

10,50 €

Dessertbuffet R - „Bayern“

 Weißbier-Tiramisu

 Bayrisch Creme mit eingelegten Beeren

 Gefüllter Schokoladenkuchen mit Vanillesauce

Ab 25 Personen, Preis pro Person

12,00 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person

11,50 €

Dessertbuffet S - „Italien“

 Tiramisu mit Kakao und Nusskrokant

 Panna cotta mit Beeren

 Zartbittere Schokoladenmousse

Ab 25 Personen, Preis pro Person

12,50 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person

11,50 €

Dessertbuffet T - „Klassik“

 Marzipanmousse mit Orange

 Lebkuchencreme mit Punschsauce

 Grießflammeri mit frischen Beeren

Ab 25 Personen, Preis pro Person

13,00 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person

12,00 €

Dessertbuffet U - „Kreativ“

 Mascarpone-Creme mit Zwetschgenkompott

 Warmer Schokoladenkuchen

 Spekulatius-Creme mit frischen Beeren

 Creme brûlée von der Tonkabohne

Ab 50 Personen, Preis pro Person

18,50 €

Ergänzung zum Dessertbuffet

 Vier Sorten Käse

dazu Feigen, Aprikosen und Nüsse, mit Brot und Butter

8,40 €

 Kleine Käseauswahl

mit frischen Früchten, Brot und Butter

9,90 €

Winter-Grill-Buffets im Parkhotel

Das Richtige für einen lockeren Abend!
... wir grillen mit Ihnen auf der Seeterrasse des Parkhotels

Grillbuffet I

-  Kräuternackensteaks vom Jungschweinrücken
-  Leckere Grillwürstchen
-  Brust vom Landhuhn in Marinade
-  Fisch mit Gemüse in Folie
-  Buntes Grillgemüse

Beilagen:

-  Salatbar mit zweierlei Dressings
-  Krautsalat mit frischer Paprika
-  Kartoffelsalat mit Eiern und Gemüse
-  Barbecuesauce, Currymayonnaise, Ketchup und Senf
-  Brotauswahl und Kräuterbutter

Ab 25 Personen, Preis pro Person

55,00 €

Grillbuffet II

-  Steaks aus dem Rinderrücken mit grobem Pfeffer
-  Feine Bratwurst
-  Crevetten am Spieß
-  Lachs in der Folie
-  Buntes Grillgemüse
-  Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Beilagen:

-  Salatbar mit zweierlei Dressings
-  Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto
-  Frischer Krautsalat mit Paprika
-  Nudelsalat mit frischen Kräutern
-  Barbecuesauce, Currymayonnaise, Ketchup und Senf
-  Brotauswahl und Kräuterbutter

Ab 25 Personen, Preis pro Person

68,00 €

Ergänzungen zum Grillen

-  Dessertbuffet – alles in Weckgläsern, 3 Produkte entsprechend der Jahreszeit 10,50 €
-  Dreierlei Käse mit getrockneten Früchten und Feigensenf 8,90 €

... und vieles mehr – wir beraten Sie gerne und unterbreiten Ihnen weitere Vorschläge!

Frühstück

Nach unseren Erfahrungen ist ein Frühstück dann empfehlenswert, wenn Sie sich mit Ihren Gästen gegen 9:00 Uhr treffen und die Veranstaltung gegen 11:30 Uhr ausklingt.

Frühstück im separaten Veranstaltungsraum:

angerrichtet als Buffet (täglich von 8:00 Uhr bis 11:00 Uhr)

-  Wurstplatten - mit rohem und gekochtem Schinken und anderen Sorten
-  Käseplatte - mit verschiedenem Schnittkäse und Weichkäse
-  Brotkorb - mit verschiedenen Brötchen, Graubrot, Körnerbrot und Schwarzbrot
-  Brotaufstrich - verschiedene Marmeladen, Honig, Nusscreme
-  Gekochte Eier, Rühreier und gegrillter Schinkenspeck
-  Müslietee mit Natur-Joghurt, Quark und Obstsalat
-  Saft- und Milchbar, mit Milch, Apfel- und Orangensaft

Möglich ab 15 Personen, Preis pro Person

28,50 €

ab 20 Personen, Preis pro Person

25,50 €

Kaffee und Tee werden nach Verbrauch berechnet

Erweiterung des Buffets

-  Fischplatte - mit geräuchertem und gebeiztem Lachs
dazu Sahnemeerrettich und Dillsensauce 6,70 €
-  Würstel - Nürnberger Bratwurst und Münchner Weißwurst 5,00 €
-  Salat von Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikumpesto 3,40 €

... weitere Extras auf Wunsch

Grafschafter Brunch

Diese Buffetform ist ein umfangreiches Frühstück, welches um einige Menübestandteile erweitert wurde. Diese Form macht nur dann Sinn, wenn Sie Ihre Gäste zwischen 9:00 und 10:00 Uhr einladen und die Veranstaltung gegen 14:00 Uhr zu Ende ist. Beim Eintreffen sollten die Gäste die Möglichkeit haben, sofort mit dem Essen zu beginnen, da man ja ohne Frühstück zu einer solchen Einladung kommt.

Breakfast

-  Wurstplatten - mit rohem und gekochtem Schinken, Salami und anderen Sorten
-  Käseplatte - mit verschiedenem Schnittkäse und Weichkäse
-  Brotaufstrich - verschiedene Marmeladen, Honig, Nusscreme
-  Müslietee mit Natur-Joghurt und Quark
-  Saft- und Milchbar mit Milch, Apfel- und Orangensaft
-  Rühreier und Frühstücksspeck
-  Brotkorb - mit verschiedenen Brötchen und Brot

Lunch

-  Cremesuppe von Kartoffeln mit frischem Lauch und Brotcroûtons
-  Geschnetzeltes vom Schweinfilet mit frischen Champignons, in leichtem Rieslingrahm
-  Brust von der Bressepoularde, im Ofen gebacken, auf Tomatenragout
-  Ragout von frischem Gemüse, mit Sesamkartoffeln und hausgemachten Spätzle
-  Rote Beerengrütze und Vanillesauce

Möglich ab 30 Personen, Preis pro Person

58,00 €

DER TAG IHRES LEBENS

Unser Arrangement für Ihr Fest 2025 / 2026

Für Sie und Ihre Gäste haben wir ein Arrangement zusammengestellt, bei dem Ihnen das „Ja-Sagen“ noch leichter fällt:



Aperitif

Wellings Rieslingsekt

RosenTraum -alkoholfrei-

Orangensaft und Mineralwasser



Menü/Buffet

Festliches Hochzeitsmenü oder Menü/Buffet

welches wir speziell für Sie zusammenstellen



Getränke

Drei korrespondierende Weine nach unseren Vorschlägen

Cola, Cola light, Orangen-, Zitronenlimonade

Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser

König Pilsener, Diebels Alt, Weizenbier und alkoholfreies Bier

Filterkaffee von der Bar und eine Kaffeespezialität pro Gast



Mitternachtssnack

Scharfe Currywurst mit reichlich frischem Baguette



Auf Wunsch

Menü- und Tischkarte

Staffelei & Tischplan

Freundschaftspreis pro Person 139,00 €
Angebot gültig ab 40 Personen, für einen Zeitraum von maximal 8 Stunden.



Adressen für Ihre Veranstaltung

Konditoreien

- 🌳 Konditorei Polm, Lintforter Straße 13, Moers, Tel. 02841/71932, facebook.com/KonditoreiPolm
- 🌳 Bäckerei Hagemann, An der Schanz 2, Rheinberg-Orsoy, 02844/1355, cafe-hagemann.de
- 🌳 Bäckerei Büsch, Kamp-Lintfort, Tel. 02842/96330, baeckerei-buesch.de
- 🌳 Cake Design by Annika, Moers, 0155/66356069, facebook.com/cakedesignbyannika
- 🌳 Konditorei & Café Mehrhoff, Neustr. 40, Moers, Tel. 02841/22764, facebook.com/cafemehrhoff

Fotografen & Fotostudios

- 🌳 Fotostudio Meulmann, Am Holzmarkt 4, Rheinberg, Tel. 02843/909393, fotoschmiede.de
- 🌳 laut & leise, Sandra Schönwald, Duisburg-Ruhrort, Tel.: 0203/55246002, lautundleise.eu

Blumen & Deko

- 🌳 Stil und Blüte, J. Schneider, Pfefferstraße 6, Moers, Tel. 02841/9160696, stil-und-blueete.eu
- 🌳 Gärtnerei den Drijver, Stappfeldstraße 40, Moers, Tel. 02841/73450, gaertnerei-dendrijver.de
- 🌳 Blütenpracht, Kira Hausmanns, Kamp-Lintfort, Tel. 0162/9420307, bluetenpracht-kirahausmanns.de
- 🌳 SunGlow, Sandra Graeven, Blumen, Deko & more, Moers, Tel. 0177/7727975, sun-glow.de
- 🌳 Millerworks, Manufaktur für das Besondere, Moers, Tel. 02841/506163, millerworks.de
- 🌳 Partykrake - Heliumballons & mehr, Moers, Tel. 02841/8882001, partykrake.de

Kutschen & Oldtimer

- 🌳 Hochzeitskutschen Gerold Lübke, Neukirchen-Vluyn, Tel. 0177/3000830, kutschfahrt.eu
- 🌳 Star Limos, A. Meerkamp, 50129 Bergheim-Büsdorf, Tel. 02238/945406, starlimos.de

Alleinunterhalter und DJ

- 🌳 DJ Benny & Team, Neukirchen-Vluyn, dj-benny.com
- 🌳 Eike Sax, Saxophonist, Neukirchen-Vluyn, Tel. 0172/4267833, eike-sax.de
- 🌳 DJ DiRa, Dirk Ramackers, Kamp-Lintfort, Tel. 0152/01967055, dj-dira.de
- 🌳 DJ Herby, Herbert Siemes, Kamp-Lintfort, Tel. 0173/5194785, dj-herby.de
- 🌳 Andy J – der Discjockey, Moers, Tel. 0170/2133919, andyj.de

Einlagen

- 🌳 Dordel Comedy, Ulla Dordel, Duisburg, 0172/2588803, dordelcomedy.de
- 🌳 Klaus & Willi (die besondere Bauchredner-Show), Klaus Rupprecht, klausundwilli.de

Freie Redner

- 🌳 Tausendundeinwort, Sabrina Forchel, Rheinberg, Tel. 0176/92363443, tausendundeinwort.de
- 🌳 Daniela Focks, Willich, Tel. 0177/2405311, danielafocks.de
- 🌳 Traut Euch glücklich, Sabrina Reitz, Mönchengladbach, Tel. 0173/1717447, trauteuchgluecklich.de

... und sonst

- 🌳 Kinderbetreuung – Leo-Kinderevents, Tel. 0177/4954255, leo-kinderevents.de
- 🌳 Make Up, Andrea Heibert, Abteiplatz 19, Kamp-Lintfort, Tel. 02842/1220490
- 🌳 MN Frisuren, Nina Hücklekemkes, Kamp-Lintfort, Tel. 02842/81449, m-n-frisuren.de