…über 25 JAHRE WIPPERTAL

der direkte Weg zu noch mehr Informationen:

- entspannt genießen -

WIPPERTAL

BANKETTKATALOG

Vorschläge, Tipps und Anregungen für Ihr Bankett, Ihre Tagung, Ihre ganz persönliche Feier oder Ihre *Traumhochzeit mit Trauung* bei uns im Haus.

Die aufgeführten Leistungen beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service zu unseren Öffnungszeiten. Der Katalog ist ab 01.02.2024 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 oder über die A36 Abfahrt Ilberstedt, dann am Ortsende rechts

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 oder über die A36 Abfahrt Ilberstedt, dann am Ortsende rechts

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 :

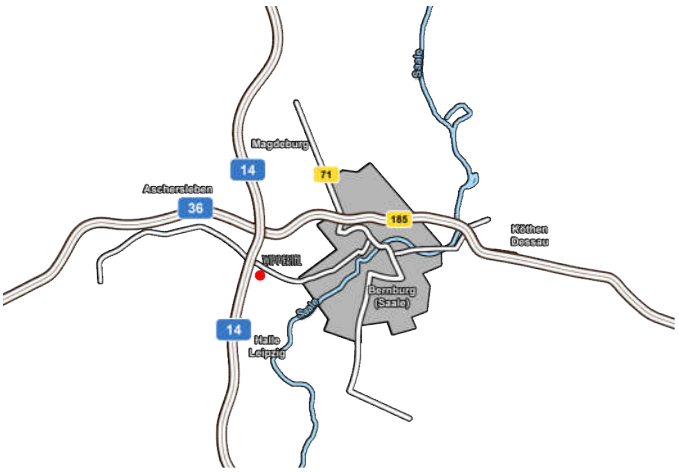
von Aschersleben über die A36 Abfahrt Ilberstedt, Ortschaft Ilberstedt durchqueren, vor dem Ortsausgangsschild rechts

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	E mail	Whatsapp

VERANSTALTUNG

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

ZIMMERRESERVIERUNG

Übernachtende Personenzahl gesamt		
Einzelzimmer	Business	SMART CUBE
Doppelzimmer	Business	SMART CUBE
Infinity SMART SUITE		
Tagungsraum für	Teilnehmer	
Gruppenräume		

STELLVERSION DES KONFERENZRAUMES

mit Tischen ☐	U-Form ☐	Parlamentarisch ☐
ohne Tisch ☐	Blockform ☐	Kinobestuhlung ☐
8er -12er ☐	Sternform ☐	Runde Tische ☐

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 / Minibar	☐	☐

MEDIENTECHNIK

auf Wunsch:

Pinnwand		☐
Overhead-Projektor		☐
Leinwand 1,80m x 2m		☐
Leinwand 1,60m x 2m		☐
Flipchart		☐

gegen Gebühr:

		☐
Moderatorenkoffer	*(20 € je Tag)*	☐
Flipchartblock	*(5 €)*	☐
DVD-Player	*(35 € je Tag)*	☐
Laptop	*(35 € je Tag)*	☐
Beamer, TV	*(50 € je Tag)*	☐
Rednerpult	*nach Aufwand*	☐
Mikrofonanlage	*nach Aufwand*	
Amazon Stick	*nach Aufwand*	☐
Magenta Stick	*nach Aufwand*	☐
Sonstiges: (siehe Technikliste)		

WIFI immer vorhanden, brauchen Sie Telefon? ja ☐ nein ☐

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

Raum für besondere Wünsche, Einschränkungen bei Speisen und Getränken:

_____

_____

_____

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	E mail	Whatsapp

VERANSTALTUNG

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

ZIMMERRESERVIERUNG

Übernachtende Personenzahl gesamt		
Einzelzimmer	Business	SMART CUBE
Doppelzimmer	Business	SMART CUBE
Infinity SMART SUITE		
Festraum für	Teilnehmer	

STELLVERSION DES FESTRAUMES

Längstafel ☐	Blocktafel ☐	Einzeltische ☐
U - Tafel ☐	T - Tafel ☐	E - Tafel ☐
8er – Tafeln ☐	10er - Tafeln ☐	12er - Tafeln ☐
L – Tafel	Sternform	Runde Tische

SONSTIGES

Tafelgedeck:	feierlich	☐
	rustikal	☐
	mit Blumengesteck	☐
Farbwunsch :		

- entspannt genießen -

ZAHLUNGSMODUS

Wer übernimmt welche Kosten?

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

Telefon / Fax / Minibar . . . .

ABLAUF:

WIFI immer vorhanden, brauchen Sie Telefon? ja ☐ nein ☐

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

Trauung am Aussenpavillion? ja ☐ nein ☐

Raum für besondere Wünsche, Einschränkungen bei Speisen und Getränken:

- ☐ 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 -

WIPPERTAL

HOTEL · RESTAURANT · MUSIKKELLER

Unsere Empfehlung:

Saisonmenü / expect the unexpected

ERWARTE DAS UNERWARTETE

à la carte

...und für den besonderen Genuss:

Expect the unexpected

- Erwarte das Unerwartete -

Unser Saison-Menü!

Blind dinner in the bright

Genuss WERKSTATT

Blind dinner in the Dark

MAGNUS

der Weinkeller im WIPPERTAL

- entspannt genießen -

Hier können Sie selbst Ihr Menü auswählen:

Kalte Vorspeisen

Geflügelcocktail mit 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-fischpralinen 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

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

- entspannt genießen -

Hier können Sie selbst Ihr Menü auswählen:

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

- entspannt genießen -

Hier können Sie selbst Ihr Menü auswählen:

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

½ gratinierter Hummer mit Buttersoße und hausgebackenem Weißbrot

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.

- entspannt genießen -

Hier können Sie selbst Ihr Menü auswählen:

Hauptgang

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

Hähnchenroulade an Calvadoscreme, buntem Gemüse und Schupfnudeln

Gefüllter Rollbraten vom Schwein oder Wildschwein, Cremewirsing und Petersilienkartoffeln

Rinderbrust an Madeirasoße, Bohnenröllchen und hausgemachte Spätzle

Mit Spinat gefüllte Maispoularde an Cognaccreme, buntem Gemüse und Basmatireis

Extratipp :
unser brennender Fleischspieß!

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

Schweinefilet an Waldpilzsoße, Broccoli und Semmelknödel

Bardiertes Schweinefilet auf Pflaumensoße mit Romanesco und Kartoffelstock

Schweinefilet gefüllt mit Chilimascarpone an Gemüsebündel und Risotto

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

Schweinefilet im Blätterteig mit Rotweinsoße, Gemüsebündel und buntem Kartoffelschaum

Tournedos Cordon Rouge an Morchelcreme, Romanesco und Wildreistürmchen

- entspannt genießen -

Hier können Sie selbst Ihr Menü auswählen:

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 an Morchelcreme und Kalbsjus, dazu reichen wir Bundmöhren und Kartoffelstock

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

Sorbets / Espuma

Campariespuma auf Cassissorbet

Ananas Kokos Espuma auf Pfirsichsorbet

Pfirsich oder Cassissorbet mit Sekt / Prosecco oder entsprechender Spirituose

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.

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 -

Hier können Sie selbst Ihr Menü auswählen:

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

Vergoldete Ananas mit Krokant und Schokoladeneis

Dreierlei Eis an frischen Früchten und Schlagrahm

Geeistes Ananas-, Erdbeer-, Brombeer-, Waldbeer-, Vanille- oder Schokoladenparfait oder Mousse an warmen Früchten, Krokant und etwas Rahm oder mit Obst und Dekoration

Pana Cotta oder Creme Brûleé mit Fruchtsoße und Sahnetupfer

Whisky - Mousse oder Parfait, geeist, 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:

Saisonsüppchen oder bunter Salatteller mit Rohschinken

Hauptgänge:

Schweinebraten an Thymiansoße mit Cremeerbsen und Petersilienkartoffeln
oder
Rinderbraten auf Rotweinsoße mit Rotkraut und Salzkartoffeln
oder
Deftiger Schweinerollbraten an Majoransoße serviert mit Sauerkraut und Klößen
oder
Gedünsteter Seelachs auf Zitronensoße mit bunten Gemüsen und Basmatireis

Desserts:

Vanilleeis und Früchte im Gläschen oder Erdbeercreme auf Vanillesoße 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 1,5 bis 2 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 -

Unsere Menüvorschläge:

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 vier Stunden rechnen. Dann wird es ganz sicher ein gastronomisches Erlebnis für Sie. Selbstverständlich helfen wir Ihnen bei der Weinauswahl und beraten Sie natürlich auch, wenn Sie sich Ihr ganz persönliches Menü zusammenstellen wollen.
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 5,50 € zu dem Menüpreis dazu.

- entspannt genießen -

Unsere Buffetvorschläge:

Häppchen Buffet / Plattenservice

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

Ab 10 Personen

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

Ab 15 Personen

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

Ab 20 Personen

- entspannt genießen -

<u>Unsere Buffetvorschläge:</u>

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, Kartoffel-bällchen, 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, ab 20 Personen, drei verschiedene Fleisch - oder Fischgerichte, je zwei Gemüse und Beilagen und die jeweils passenden Soßen. Eine größere Auswahl ist abhängig von der Personenzahl und gegen einen geringen Aufpreis möglich.

- entspannt genießen -

Unsere Buffetvorschläge:

Tischbuffet Schiefer

Feinste Lachsröllchen,
Hausgeräuchertes,
Serrano Schinken,
Gebackene Garnele
und drei Canapees
***
Rindfleischsalat
im Gläschen,
ein Käsespieß
und Tete de Moine
***
Handgemachtes
Kleingebäck,
verschiedene Brotsorten,
Butterspezialitäten
und Kürbiskernschmalz
***
Räucherfischpralinen
und zweilerlei Soßen

zzgl.
***
Ein kleines Ragout im Stövchen angerichtet und eine Pilzsuppe mit Schinkenspieß
***
Dreierlei Petit Fours und Wildbeerenquark

Ab 8 Personen
zzgl. ein feines Süppchen
zzgl. ein leckeres Ragout
zzgl. Dessert

wahlweise auch mit zusätzlichem Hauptgang

- entspannt genießen -

<u>Unsere Buffetvorschläge:</u>

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 oder würzige Chili - Schnitzelchen
***
Cremechampignons und Buntes Gemüse
***
Kartoffelgratin und Basmatireis und ein kleiner gemischter Brotkorb
***
Herzhafte Käsevariationen
***
Kleine Leckerei aus Schokoladenbisquits
***
Obstplatte

Ab 20 Personen
Ab 20 Personen Außer Haus

- entspannt genießen -

<u>Unsere Buffetvorschläge:</u>

Buffet Wipperaue

Herrensalat - ein scharfer Rindfleischsalat, Geflügelsalat Bombay oder 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

Ab 25 Personen

Schoko - Cassis - Nußeisbombe ab 25 Personen pro Person

Natürlich können Sie zu jedem Buffet eine Eisbombe bestellen.

- entspannt genießen -

Unsere Buffetvorschläge:

Buffet Romantik

Zungensalat mit Spargelspitzen in feiner Remoulade, Krabbensalat mit Mandarinen und gemischte grüne Salate in raffinierter Marinade
***
Lachsbrett mit Senfdillsoße
***
Bratenspezialitäten speziell angerichtet mit Remoulade und 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 Gemüsen 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

Ab 25 Personen

- entspannt genießen -

Unsere Buffetvorschläge:

Jubiläumsbuffet 10 JAHRE WIPPERTAL

Würziger Zungensalat mit Gemüsen angerichtet im Gläschen oder Geflügelcocktail mit Mandarinen

***

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

***

Kleines Brett mit geräuchertem Lachs oder Heilbutt an Senfdillsosse

***

Carpaccio vom Rinderfilet oder Bratenspezialitäten - Roastbeef, Pastrami und Schweinebraten mit Remouladensosse

***

Edle Salamiröschen an einer Schinkenpyramide oder Medaillons vom Schwein mit Früchten garniert

***

Etagere mit Wiener Keulchen oder Schnitzelchen und gebratenen Fleischbällchen

***

Schaulachsplatte und Räucherfisch, dekoriert mit gefüllten Eier, Wachteleier und gebackenen Krabben

***

Bäckerensemble mit hausgebackenem Brot und Brötchenkranz, dazu eine Buttervariation und Schmalzkugeln

***

Feines Würzfleisch oder eine leckere Käsesuppe

***

Filetgeschnetzeltes mit Pilzen und bardierter Seelachs an Orangenchillisosse, Gemüsen, Cremewirsing, Kartoffeln und Reis

***

Großes Käsebrett mit Trauben und Nüssen

***

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

Ab 35 Personen

- entspannt genießen -

Unsere Buffetvorschläge:

unexpected

Marinierte Crevetten in Honig-Dill-Senf-Sauce
Creme Brûleé von der Gänseleber mit Portwein
Tatar vom Rind mit Zwiebelconfit und Graubrotchips
Ziegenkäse im Blätterteig und Trüffelhonig
***

Champagnersuppe mit Schweizer Bergkäse
***

Roastbeef an Sauce Bernaise
Schweinefilet am Stück gegart mit Morchelrahmsauce
Rosa Entenbrust an Orangensauce
***

Vanillekarotten
Speckbohnen
Gemüsetürmchen
***

Weissweinrisotto
Kartoffellauchgratin
Gnocchi
***

Schokoladenbrunnen mit Früchten
Candybar
Dessert im Glas
Quarkmuffin

Ab 25 Personen

- entspannt genießen -

Unsere Buffetvorschläge:

Jubiläumsbuffet 20 JAHRE 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 Frikassee &
Lachs im Stück oder Hirschgulasch oder Rosa Roastbeef &

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

Ab 15 Personen

- entspannt genießen -

<u>Unsere Buffetvorschläge:</u>

MR. & MR´s Smith - just wedding

Pasteten und Terrinen mit Mango-Currychutney
Mini Burger vom Wagyu-Rind
Lachshäppchen mit Meerrettich
Blattsalate im Glas mit hausgemachten Schinken
Trüffelfrischkäsepralinen
***
Wachtelconsommé mit Wachtelbrust
***
Rosa Kalbsrücken an Madeirajus
Rinderfilet am Stück mit Kardamon-Vanille-Butter
Lachsforelle gebraten an Safran-Buttersauce
***
Schwarze Nudeln
Pilzrisotto
Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln
***
Rote Beete mit Himbeeressig
Brokkoli mit Parmesan
Ratatouille
***
Hausgemachte Windbeutel mit Himbeersahnefüllung
Gefüllte Pralinen
Zweierlei Schokoladenmousse
Fruchtsalat im Glas
Gefüllte Crepes
***
Käseplatte
Trüffelhonig
Feigensenf
Schweizer Käse

Ab 25 Personen

- entspannt genießen -

<u>Unsere Buffetvorschläge:</u>

Dessertbuffet / Eisbombe

Frischer Fruchtsalat mit Granatapfelkernen
***
Brownies, Zitronencake und Cremetörtchen
***
Bayrisch Creme mit Früchten und Windbeutel
***
Kaiserschmarrn mit Sauerkirschen
***
Petit Fours Auswahl
***
Schokoladenfontaine mit Gebäck
***
Eisbömbchen
***
Friandise
***
Obsthäppchen

Ab 20 Personen

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

Schokoladen - Vanille - Eisbombe ab 20 Personen pro Person

Natürlich können Sie zu jedem Buffet eine Eisbombe bestellen.

und dazu:

Kaffeestation à discretion

- entspannt genießen -

Unsere Buffetvorschläge:

Und das könnten Sie zu Ihrem Buffet dazubestellen:

Kalte Gerichte bei 20 Personen, pro Person

Ein kleines Hackfleischschweinchen mit frischen Zwiebeln
Eine Platte mit Honigmelonenschiffchen & 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 -

Unsere Buffetvorschläge:

…und spezielle Häppchen im Catering oder für kalte Buffets:

Unsere Minitörtchen / Maxigebäck	12 Stück
Erdbeer - Käse - Sahne, Himbeer - Joghurt	pro Stück
Latte Macchiato, Eierlikör	pro Stück
Cockies, Streusseltaler 10cm	pro Stück
Unsere Petit Fours	9 Stück
Cassis - Blaubeere, Caramel, Schokolade	pro Stück
Latte Macchiato, Amarena - Kirsch, Tiramisu	pro Stück
Mango/Kokos, Himbeer/Käse, Limone/Erdbeer	pro Stück
Creme Caramel	pro Stück
Minis	24 Stück
Pizzen, Lachsduett, Käseminis - gebacken, Butterflygarnelen, Gemüse- oder Tomate - Mozzarella- Spieß	pro Stück
Croissants - herzhaft oder süß, Berliner, Windbeutel, Brezeln, Gebackene Krabben, Thunfischboulette/Baguette	pro Stück
Partysnacks, Wings, Hähnchenspieße	pro Stück
Jalapenos im Teig, Frühlinsrolle, Teiggarnelen, Muffins, Donuts, 3er Mixedpickelesspieße	pro Stück
Geräucherte Köstlichkeiten	24 Stück
Feinstes Rauchlachskonfekt 10g	pro Stück
Räucherfischhappen gemischt 30g	pro Stück
Heilbutt, Lachs und Makrelenpralinen 17,5g	pro Stück
Obst	12/1 Stück
Obstspieß klein 3er - zur Schokoladenfontaine	pro Stück
Obstspieß groß 5er - zur Schokoladenfontaine	pro Stück
Obstsalat im Gläschen	pro Stück
Obst im Weidenkorb nach kg	pro kg

- entspannt genießen -

Special:

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.

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
(wie oben, aber mit einem größerem, Tortenangebot)

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.

- entspannt genießen -

Unser Service Außer Haus

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)		pro Stunde	50,00 €
WIPPERTRANS (unser Fahrservice)		ab pro Stunde	15,50 €
Transportpauschale			95,00 €
und Kilometergeld			3,00 €
Cateringpauschale	(bei Bedarf)	ab, pro Person	6,50 €

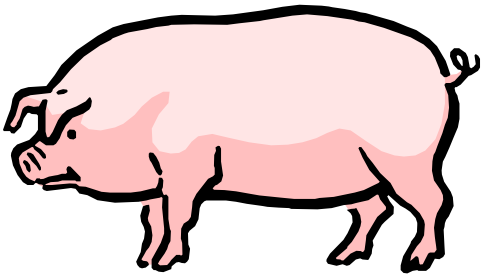
(inklusive Geschirr, Besteck, Gläser und Tischwäsche ect.)

Bei größeren Veranstaltungen machen wir Ihnen gern ein aufgeschlüsseltes Angebot.

Catering Specials

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

- entspannt genießen -

Unser Service Außer Haus

Catering Specials

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

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 -

Unser Service Außer Haus

Catering Specials

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 -

Unser Service Außer Haus

Catering Specials

... 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 Chafing 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 -

Tagungen / Incentives / Meeting

Unser Angebot für Ihren Empfang oder Ihre Tagungspause

Halbe belegte Baguettes

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

Canapees

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

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 -

Tagungen / Incentives / Meeting

Raum / Tagungsaustattung

	Restaurant	Bankettraum	Herrenraum	Clubraum	Musikkeller	Barrel/ Waldterrasse/ Chalet´chen/ Genusswerkstatt
Größe	75 qm	55 qm	20 qm	10 qm	30 qm	o.A.
Verdunkelbar	nein	x	nein	nein	x	nein
Tageslicht	x	x	x	x	nein	o.A.
Personen	bis 55	bis 40	bis 8	bis 12	bis 28	8/12/12/12
Räume verbunden	75	80				
Telefon	x	x	x	x	x	x
Telefon drahtlos	x	x	x	x	x	x
W-lan	x	x	x	x	nein	x/x/x/nein
Runde Tisch mgl.	x	x	x	nein	nein	nein
Technik / Strom	x	x	x	x	x	x/x/nein/x
Schreibblock inkl.	x	x	x	x	x	x

Optionsdaten	bis 29 Tage vorher
Stornierungs-Bedingungen	laut DEHOGA und unseren AGB´s
Kommissionssätze für Weiterverkäufer	ab 10 % netto
Frühstücksanteil	ausweisbar

1x W-lan PC	1x W-lan Minibook
1x Akku Boombox Bluetooth/W-lan/Kabel	1x Musikanlage, Chinch, 3,5, 6,35
2x Mikrofon 3,5, 6,35	1x Funkmikrofon 6,35
1x Musikanlage groß, W-lan und mit Licht	1x Beamer, 4K, HDMI, W-lan
1x Funk Head Set 6,35	1x Beamer mit PC Steuerung
1x Akku Mini W-lan/Kabel Beamer 3,5	1x PC Lautsprecher 3,5
1x Akku W-lan Minibox, 3,5	1x W-lan Drucker SW/Farbe
1x Scanner SW/Farbe	1x Kopierer SW/Farbe bis A3
1x Direkt mail Möglichkeit	VDSL 100 Zugang
1x Dokumentenreader	1x Büroset
1x Leinwand 1,80 m	1x Leinwand 1,60 m
2x Overhead	2x Flipchart
4x Pinnwand 1,50 m x 1,20 m	1x Moderatorenkoffer
diverse Dekolaser Overhead	diverse LED Bühnenbeleuchtung

Für spezielle Technik, wie zum Beispiel außengeeignete Tageslichtbeamer, Simultanübersetzungsanlagen, Bühnen und Zelten in allen Größen, High End Audio und Video usw. haben wir kompetente Partner. Fragen Sie uns einfach!

- entspannt genießen -

Tagungen / Incentives / Meeting

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.

Raummieten werden im nicht öffentlichen Geschäft oder außerhalb unserer 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 Mieten verstehen sich inklusive dem Stellen und Herrichten des Raumes, der Standarttechnik, sind ausgewiesen für 5 Stunden und werden pro Nutzung berechnet.

Tagungen / Incentives / Meeting

Unsere Tagungspauschalen

Tagungspauschalen mit Übernachtung :

129,50 € pro Person im DZ Business
149,50 € pro Person im EZ Business
inkl. - Übernachtung mit Frühstück
- Mittagessen und Abendessen
- 2 Kaffeepausen mit Gebäck und Obst
- Tagungsgetränke
- v. Technik

135,50 € pro Person im DZ Business
mit Getränken zum ME + AE
155,50 € pro Person im EZ Business
mit Getränken zum ME + AE

Tagungspauschale ohne Übernachtung ganztags :

79,50 € pro Person
84,50 € pro Person mit Getränken zum ME+AE
inkl. - Mittagessen und Abendessen
- 2 Kaffeepausen mit Gebäck und Obst
- Tagungsgetränke und v. Technik

Tagungspauschale ohne Übernachtung halbtags :

49,00 € pro Person
52,50 € pro Person mit Getränken zum ME+AE
inkl. - Mittagessen oder Abendessen
- 1 Kaffeepause mit Gebäck oder Obst
- Tagungsgetränke
- v. Technik

- entspannt genießen -

Hotelpauschalen / Programme

Unsere Wochenendpauschalen zum Urlaub machen und mehr...

Zu bestimmten Anlässen und auch saisonal kann es Sonderpreise geben, ansonsten gelten unsere BUSINESS oder SMART CUBE Preise.

2 Tages Pauschale, inklusive Abendessen :
Ab 139,00 € pro Person im DZ Business
Ab 199,00 € pro Person im EZ Business

Inklusive 2x unser reichhaltiges Frühstücksbuffet, 2x unser Tagesgericht, 2x Übernachtungen und Begrüßungsdrink

2 Tages Wochenendpauschale ab Donnerstag oder Freitag :
Ab 170,00 € pro Person im DZ Business
Ab 229,00 € pro Person im EZ Business

Inklusive 2x unser reichhaltiges Frühstücksbuffet, 2x unser hervorragendes 3 Gang Halbpension Menü, 2x Übernachtungen und Begrüßungsdrink

3 Tages Wochenendpauschale ab Donnerstag :
Ab 249,00 € pro Person im DZ Business
Ab 339,00 € pro Person im EZ Business

Inklusive 3x unser reichhaltiges Frühstücksbuffet, 3x unser hervorragendes 3 Gang Halbpension Menü, 3x Übernachtungen und Begrüßungsdrink

Bonus für Radtouristen - kostenloser Gepäcktransport zum nächsten Hotel/Bahnhof, Gartentraum Besucher in Aschersleben – inklusive Stadtplan Aschersleben, Besucher Straße der Romanik - Stadtführung ab 10 Personen zum Preis von. Ab 7,50 €

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

- entspannt genießen -

Hotelpauschalen / Programme

Spezialangebote

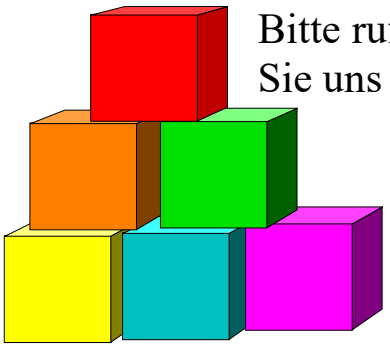
... mit uns können Sie aber noch viel, viel mehr:

Gern organisieren wir für Sie besondere Veranstaltungen oder Events.

... 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.
Alle unsere angebotenen Veranstaltungen sind vortrefflich mit Ihrem Besuch im Herzen Sachsen - Anhalts zu verbinden und ob Sie nun Ihren Radweg von Oben sehen wollen, einen Gepäcktransport wünschen, einen Fahrservice zu den Gartenträumen nach Aschersleben brauchen oder Ausflugstipps zur Straße der Romanik benötigen –

Wir sind gern für Sie da.

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 eine E mail unter **info@wippertal.com**

Allgemeine Informationen, unseren Saison-kalender und detaillierte Beschreibungen zu unserem Haus finden Sie auch im Internet unter www.wippertal.com oder scannen Sie unseren QR Code. Herr Thomas Beier steht Ihnen für Rückfragen oder Angebote zur Verfügung und wird Sie gern beraten.

WIPPERTAL

HOTEL · RESTAURANT · MUSIKKELLER

- entspannt genießen -