WELCOME HOTEL WESEL

BANKETTMAPPE WELCOME HOTEL WESEL

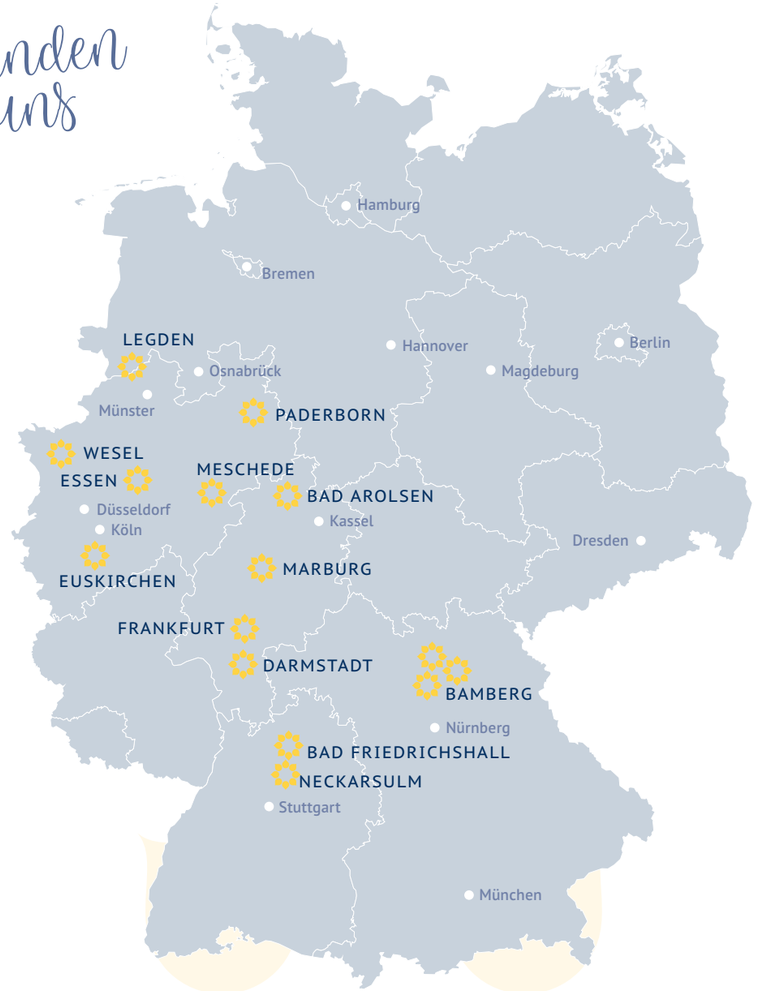
DER PERFEKTE RAHMEN FÜR IHR EVENT

Ihr Event in besten Händen

www.welcome-hotels.com

WELCOME HOTELS

Hier finden Sie uns



WELCOME HOTEL WESEL

Wir freuen uns, über Ihr Interesse am Welcome Hotel Wesel.

Wir gestalten Ihre Feier in einem ganz persönlichen Rahmen. Der Rahmen, in dem Sie bei uns im Mittelpunkt stehen. Als zuverlässiger Partner für Fragen und Wünschen stehen wir Ihnen während der Planungsphase sowie am Tag der Feier zur Seite. Die folgend aufgeführten Informationen vermitteln Ihnen einen ersten Eindruck über die verschiedenen Möglichkeiten Ihrer Feier.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen aufgrund der stetigen Preiserhöhungen und steigenden Inflation keine konkreten Preise als Druckversion anbieten können. Gerne unterbreiten wir Ihnen Ihr konkretes Angebot, nach Ihren Wünschen, in einem persönlichen Gespräch.

Ihr Welcome-Team aus Wesel

WELCOME HOTEL WESEL
Rheinpromenade 10 · 46487 Wesel · T: +49 281 3000 -0 · F: +49 281 3000 -0
info.wes@welcome-hotels.com · *www.welcome-hotels.com*

ERSTE SCHRITTE

TERMIN VOR ORT

Gerne zeigen wir Ihnen, nach Terminvereinbarung, unsere Räumlichkeiten und besprechen mit Ihnen Ihre Vorstellungen und Wünsche persönlich.

Planung

TERMIN- UND RAUMAUSWAHL

Wählen Sie Ihren Wunschraum und -termin aus. Ist dieser verfügbar, nehmen wir gerne eine optionale Reservierung für ca. 2 Wochen vor.

ERSTE SCHRITTE

BUCHUNG UND VERTRAG

Spätestens nach Ablauf der Optionsfrist wird der Termin mit einer Buchung fixiert. Sollten in dieser Buchung noch nicht alle Leistungen definiert sein, werden diese bis spätestens 8 Wochen vor Veranstaltungstermin vertraglich festgehalten.

PLANUNG UND UMSETZUNG

Wir unterstützen Sie in der gesamten Planungsphase und stehen Ihnen auch während des Events jederzeit zur Seite.

Wir organisieren, Sie feiern!

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

RESTAURANT DEICHGRAF

Unser etabliertes à-la-carte „Restaurant Deichgraf“ verwöhnt Sie in modernem Ambiente mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten, erlesenen Weinen und hervorragendem Service.

Für jeden Anlass die richtige Location

VERANSTALTUNGSRÄUME

Unsere Veranstaltungsräume bieten Ihnen eine Fläche von bis zu 305 m² und können in Bankettform bis zu 200 Personen unterbringen.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

RHEINTERRASSE

Genießen Sie den traumhaften Blick der niederrheinischen Landschaft auf unserer Rheinterrasse. Die Terasse ist direkt an das Restaurant Deichgraf angebunden.

Feiern im idealen Ambiente

PLÜCKERS Q-STALL

Feiern Sie in gemütlichem rustikalen Ambiente. Der schöne Biergarten mit Blick auf den Rhein ist ein zusätzliches Highlight.

KAFFEE UND KUCHEN

OMAS KUCHEN IST DER BESTE

Sie bringen Ihre eigenen Kuchen und Torten mit. Diese stellen wir Ihnen in Form eines Kuchenbuffets bereit. Tee, Filterkaffee und Kaffeespezialitäten werden nach Verzehr berechnet.

HOCHZEITSTORTE

Ihre Hochzeitstorte dürfen Sie selbstverständlich gerne mitbringen.

Diese Pauschalen sind buchbar für die Dauer von max. 2 Stunden.

VOM KONDITOR

Wenn Sie uns das Backen überlassen möchten, dann stellen wir Ihnen ein Kuchenbuffet mit Sahnetorten und Obstkuchen bereit (2 Stück pro Person).

TEE & KAFFEE PAUSCHALE

Wir stellen frischen Filterkaffee auf die Tische und servieren Ihnen Tee, Kakao und Kaffeespezialitäten auf Wunsch. Alternativ kann dies auch mit einem Stück Kuchen pro Person gebucht werden.

APPERITIV IDEEN

Sekt
Hausmarke

Hugo
Aperol Spritz
Münsterländer APERITIF
Kir Royal

ALKOHOLFREI

Bärenstark
Florida Fun
Ipanema

Menü oder Buffet?

Gerne stellen wir Ihnen mit Unterstützung unseres Küchenchefs ein individuelles Menü in Abhängigkeit des Anlasses, der Personenzahl und der Jahreszeit für Ihre Feier zusammen. Nacholgend finden Sie bereits 2 Buffetvorschläge unseres Küchenchefs.

BUFFETVORSCHLAG I

Salat zur Wahl

Saisonale Blattsalatauswahl mit Gurke, Tomate und Paprika & zweierlei Dressing
großes Salatbuffet mit Blatt-, Rohkost- u. angemachten Salaten und zweierlei Dressing

* * *

3 Vorspeisen zur Wahl

Räucherfischauswahl mit Lachs, Forelle & Makrele, dazu Honig-Dill-Senf-Dip
Matjesfilets mit roten Zwiebeln und Hausfrauensauce
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Gegrilltes & mariniertes Antipastigemüse
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
Putenbrust – dünn aufgeschnitten – mit Thunfisch-Kaperndip

* * *

1 Suppe zur Wahl

Niederrheinische Festtagssuppe - Tomatencremesuppe - Hühnerbouillon
weitere, auch saisonale Suppen auf Anfrage (z.B.: Bärlauch, Spargel, Kürbis etc.)

* * *

3 Hauptgänge zur Wahl

Gekochte Ochsenbrust mit Bouillongemüse und Remoulade
Pfefferspießbraten mit Brauhaussauce - Rinderrouladen im Schmorfond
Schnitzel (mit Pilz- oder Zigeunersauce)
Schweinelendchen mit Pilzrahm - Hähnchenbrust mit mediterraner Sauce
Zanderfilet - Lachsfilet - Kabeljau oder Buttermakrele

2 x Gemüse zur Wahl

Bunte Gemüseauswahl (*empfohlen*), Grüne Bohnen, Rotkohl, Rahmwirsing, Kohlrabi, Erbsen & Möhren

* * *

2 Beilagen zu Wahl

Schwenkkartoffeln, Schmörkes, Kartoffelgratin, Kartoffelklöße, Semmelklöße,
Pommes oder Kroketten, Pennenudeln, Butterreis

* * *

3 Desserts zur Wahl

Herrencreme - Mousse au chocolat - Tiramisu - Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Käsebrett mit Trauben - Obstsalat - Eis mit heißen Kirschen

Zum Buffet servieren wir ofenfrische Stangenbrotauswahl mit Landbutter

BUFFETVORSCHLAG II

Salat zur Wahl

Saisonale Blattsalate mit Gurke, Tomate, Paprika & zweierlei Dressing
Großes Salatbuffet mit reichhaltiger Auswahl an Blatt-, Rohkost- & angemachten Salaten & zweierlei Dressing

* * * *

3 Vorspeisen zur Wahl

Ganzer geräucherter Lachs & Räucherfischvariation, dazu Honig-Dill-Senf-Dip
Pochierte Lachsseite mit Meerrettichdip
Cocktail von Eismeergarnelen
Sonnengereifte Strauchtomaten mit Mozzarellaperlen, Pesto & frischem Basilikum
Vitello Tonnato von der Kalbshüfte
Roastbeef kalt mit Remoulade & Essiggemüse
Tranchen von der Barbarie-Entenbrust mit Cumberlandsauce

Alternativ auch Vorspeisen aus Buffetvorschlag 1 möglich.

1 Suppe zur Wahl

Niederrheinische Festtagssuppe - Tomatencremesuppe - Hühnerbouillon
weitere, auch saisonale Suppen auf Anfrage (z.B.: Bärlauch, Spargel, Kürbis etc.)

* * * *

3 Hauptgerichte zur Wahl

Kalbskeulenbraten - Tafelspitz - Wild/Gans auf Anfrage im Herbst/Winter
Medaillons von der Angushüfte - Gefüllte Hähnchenbrust - Seelachs mit Bruschettakruste
Lachs im Baconmantel - Petersfisch
Alternativ auch Hauptgangkomponenten aus Buffetvorschlag 1 möglich.

Tranchierstation z.B.: mit Roastbeef oder Lammhüfte oder Entenbrust

* * * *

2x Gemüse zur Wahl

Bunte Gemüseauswahl (empfohlen), Grüne Bohnen, Rotkohl, Rahmwirsing, Kohlrabi, Erbsen & Möhren

* * * *

2 Beilagen zu Wahl:

Schwenkkartoffeln, Schmörkes, Kartoffelgratin, Kartoffelklöße, Semmelklöße,
Pommes oder Kroketten, Pennenudeln, Butterreis

* * * *

3 Desserts zu Wahl

Herrencreme - Mousse au chocolate - Tiramisu - Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Käsebrett mit Trauben - Obstsalat - Eis mit heißen Kirschen

Zum Buffet servieren wir ofenfrische Stangenbrotauswahl mit Landbutter

BARBECUE IM PLÜCKER`S Q-STALL

MAI – SEPTEMBER ODER AUF ANFRAGE

Großes Salatbuffet mit Auswahl an Blatt-, Rohkost- & angemachten Salaten

* * *

Marinierte Nackensteaks - Grillbratwurst - Hähnchenbrustspieße - Grilltomaten - Gebratene Champignons mit Kräutern - Ofenkartoffeln mit Sauerrahm - ofenfrisches Brot, Land- & Kräuterbutter sowie eine reichhaltige Dipauswahl

* * *

Salat von frischen Früchten - Beerenragout mit Vanillesauce - Bayrische Vanillecreme mit Fruchtsaucen- Würfel von holländischem Gouda

OPTIONALE ERGÄNZUNGEN

Kleine Rinderhüftsteaks - Medaillons vom Schweinelendchen
Gerne können wir Ihre Wünsche in einem persönlichen Gespräch besprechen.

MITTERNACHTSIMBISS

DIE KLASSIKER

Gulaschsuppe mit Brot
Currywurst mit Brötchen

KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Brotauswahl
Großes Käsebrett

FEIERN SIE IN DEN NÄCHSTEN TAG

SPERRZEITEN

Sie können an allen Tagen bis max. 04.00 Uhr feiern.

GETRÄNKEPAUSCHALE

UNSERE PAUSCHALE INKLUDIERT:

Warsteiner vom Fass
Warsteiner Mixbiere
Frankenheim Alt
Weizenbier
Hauswein weiß & rot
Softgetränke und Säfte
Kaffeespezialitäten und Tee

Buchbar ab mindestens 4 Stunden.

EINE KLEINE AUSWAHL AN ZUSATZLEISTUNGEN

Fingerfood zum Empfang
Candy Bar
Weiße Stuhlhussen
Runde Tische
Farbige Boden LED-Strahler
Beamer & Leinwand
Tanzfläche
Mikrofonanlage

DEKORATION

TISCHDEKORATION

In unseren Veranstaltungsräumen decken wir Ihre Tische mit weißen Stofftischdecken und weißen Stoffservietten sowie Teelichtern ein. Unsere Standartmenükarten sind ebenfalls inklusive.

Gerne beraten wir sie bei weiteren Dekowünschen.

DEKORATION

DEKORATIONSPAUSCHALE

Möchten Sie, dass wir die Tische für Sie dekorieren?
Bringen Sie uns Ihre Dekoration 2-3 Tage vor Veranstaltung vorbei.

FLORIST

Hinsichtlich eventuell gewünschter Blumendekoration empfehlen wir Ihnen, sich direkt mit unserer externen Floristin in Verbindung zu setzen oder uns entsprechend Ihres Budgets zu beauftragen:

Blumenhaus Berning

Tel.: 02852 94130

WICHTIGE INFORMATIONEN

GETRÄNKE VON EXTERN

Weine und Spirituosen können nach Absprache auch von Ihnen mitgebracht werden. Hierfür berechnen wir ein Korkgeld:

KINDERREGELUNG

Kinder bis 5 Jahre	kostenfrei
Kinder von 6-11 Jahre	50% Getränkepauschale & Buffetpreis
Kinder ab 12 Jahre	zahlen den regulären Preis

ANZAHLUNG UND RECHNUNG

Bis sechs Wochen vor Ihrer Feier ist eine Anzahlung in Höhe von 90% vom Buchungsvolumen anzuzahlen. Die Endrechnung nach Ihrer Veranstaltung ist bis 10 Tage nach Rechnungserhalt zahlbar.

ÜBERNACHTEN IM WELCOME HOTEL

ÜBERNACHTUNG

Selbstverständlich können Sie und Ihre Gäste bei uns auch übernachten. Gerne bieten wir Ihnen zu Ihrer Veranstaltung einen speziellen Übernachtungspreis an.

HOCHZEITSSUITE

Zu Ihrem besonderen Tag gehört auch eine unvergessliche Nacht. Verbringen Sie diese bei uns und wir sorgen für das passende Ambiente. Sprechen Sie uns bei der Planung Ihrer Feier auf unsere Hochzeitssuite an.

WELLNESS

Lassen Sie sich in unserem Fitness und Softwellnessbereich verwöhnen und erholen Sie sich nach Ihrer Feier am Vorabend.

ZUSÄTZLICH ALS PARTY/ GEBURTSTAGSARRANGEMENT

VORSPEISE

Kartoffelsalat
Nudelsalat
Krautsalat
Brot & Butter

+

WÄHLEN SIE EINEN HAUPTGANG

Currywurst in Sauce
Spießbraten
Schweineschnitzel

+

WÄHLEN SIE EINE BEILAGE

Pommes Frites
Kroketten
Schmörkes

BRUNCH BUFFET

Auswahl an Brot- und Brötchensorten
Reichhaltige Schinken-, Wurst- und Käseauswahl
Marmeladen, Honig und Schokoladenaufstrich
Verschiedene Müslisorten
Milch, Quarkspeisen, Joghurt
Feinkostsalate sowie eine Auswahl von saisonalen Blattsalaten
Gurken, Tomaten, gebratene Champignons

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Gekochte Eier, Rührei und Speck
Frischer Obstsalat
Tagessuppe
Auswahl an Hauptgerichten
verschiedene Dessert- & Cremespezialitäten
reichhaltige Vorspeisen
hausgemachte Blechkuchen

Kaffeespezialitäten, Kakao, Tee, Multivitamin- und Orangensaft
inkl. einem Glas Prosecco zur Begrüßung

GENIESSER-FRÜHSTÜCKSBUFFET

Auswahl an verschiedenen Brot- und Brötchensorten
Reichhaltige Schinken-, Wurst- und Käseauswahl
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Marmeladen, Honig und Schokoladenaufstrich
Gurken, Tomaten, gebratene Champignons
Verschiedene Müslisorten Milch, Quarkspeisen, Joghurt
Gekochte Eier, Rührei und Speck
Frischer Obstsalat
Kaffeespezialitäten, Kakao, Tee, Multivitamin- und Orangensaft

Optional erweiterbar: Suppe nach Wunsch (auch gern am Tisch serviert)

NIEDERRHEINISCHE KAFFEETAFEL

Brötchenvariation
Rosinenbrot und Weißbrot, Schwarzbrot und Körnerbrot
Leberwurst , Blutwurst, Zwiebelmett, Schinkenfleischwurst roher und gekochter Schinken
Käseauswahl mild und herzhaft, Rübenkraut, Griebenschmalz, Konfitüre und Butter
Kaffee, Teeauswahl und Kakao

optional erweiterbar Streuselkuchen

WELCOME HOTEL

WELCOME
HOTEL
WESEL

WELCOME HOTEL WESEL
Rheinpromenade 10 · 46487 Wesel · T: +49 281 3000 -0 · F: +49 281 3000 -0
info.wes@welcome-hotels.com · *www.welcome-hotels.com*