

# Gastlichkeit aus Tradition

Wie schon seit 1966, kann auch künftig das Kolpinghaus Höntrop für Feste reserviert werden. Alleine der große Saal mit seiner Bühne bietet bei Bankett- und Galaveranstaltungen Platz für 250 Gäste.

Wird zusätzlich der Restaurant-Bereich benötigt, sind es insgesamt 350 Plätze. Für Anlässe mit parlamentarischer Sitzordnung bietet der Große Saal Platz für 150 Personen. Der vordere kleine Saal kann auch abgetrennt reserviert werden und ist für 70 Personen geeignet.

Der Gänsereitersaal wird gerne für Gruppen von 20 -40 Personen genutzt.

Die Gartenterrasse lässt mit 200 m<sup>2</sup> einer individuellen Nutzung sehr viel Platz für unsere Kreativität. Hier sitzen 60 Gäste auf rustikalen Bänken. Stehtische und Grill können zum Auflockern beitragen.

Anlässe aller Art sind möglich. Hochzeit, Jubiläum, Geburtstag, Trauerfeier, Hochzeitstag (w.z.B. Silber- oder Goldhochzeit) Babypinkelparty, Polterabend, Taufe, Konfirmation, Kommunion, Tagungen, Seminare, Workshops, Hauptversammlungen u.v.m..

„Der Gast ist König“ – Gilt in unserem Hause schon seit 1966

Wir sorgen in unseren großzügig offenen und auch in abgetrennten Räumlichkeiten\* für eine entspannte Wohlfühlatmosfera.

Vielseitigkeit ist eine unserer besten Eigenschaften!

Kreativität und Professionalität, verbunden mit der Vielfalt unserer frischen Küche, jedoch auf die individuellen Kundenwünsche zugeschnitten, macht Ihren besonderen Anlass zu einem Erfolg.

Gerne beraten wir Sie bei den Buffet- oder Menüvorschlägen und empfehlen passende Weine bzw. Getränke. Hierzu bieten wir Getränkepauschalen an, welche sich in verschiedene Kategorien einteilen. Aber auch eine Einzelberechnung ist möglich.

Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche, für alles gibt es die passende Lösung!

Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung und unserem eigenen Wunsch nach Perfektionismus...

Kontaktieren Sie uns bei Fragen! Gerne verabreden wir einen Termin an dem wir uns die nötige Zeit nehmen um Ihre Wünsche zu besprechen!

\*ab einer angemessenen Personen-/Gästeszahl wird Ihnen eine exklusive Nutzung der gesamten Lokalität gewährleistet.

# Getränkepauschalen

## Pauschale I

Heißgetränke,  
Softdrinks,  
Biere,  
Hauswein weiß & rot und  
zwei Digestive zur Auswahl 36,50 € p.P.

## Pauschale II

Prosecco- /Sekt- Empfang  
Heißgetränke,  
Softdrinks,  
Biere,  
Hauswein weiß & rot und  
drei Digestive zur Auswahl 42,50 € p.P.

## Pauschale III

Prosecco- /Sekt- Empfang  
Heißgetränke,  
Softdrinks,  
Biere,  
Hauswein weiß & rot und  
drei Digestive zur Auswahl  
zwei Longdrinks zur Auswahl 49,50 € p.P.

## Kinderpreisliste

Kinder im Alter von 0-2 Jahren	gratis
Kinder im Alter von 3-6 Jahren	20,00 €
Kinder im Alter von 7-9 Jahren	25,00 €
Kinder im Alter von 10-13 Jahren	30,00 €
Ab 14 Jahren gelten volle Preise	

Die Kinderpreise beinhalten sowohl die ausgesuchten Speisen als auch die Softdrinks.

# Mein Lieblingsfrühstück

Wir bieten Ihnen Dienstag bis Sonntag von 9:00 bis 11:30 Uhr  
ein Frühstücksbuffet an:

Bunter Brötchenkorb, frisches Brot und Butterstuten  
Cornflakes- und Müsliauswahl  
verschiedene Wurstvariationen, Aufschnitt und einige Schinkensorten  
Ein immer wechselnder Frühstückssalat  
mehrere Käsesorten und Camembert  
Marmeladen, Rübenkraut, Honig & Nutella  
Rührei, Speck & Nürnberger Würstchen  
Geräucherter Lachs  
Tomate mit Mozzarella an Rucolasalat und Balsamicocreame  
Saisonales Salatbuffet mit zwei Dressings zur Auswahl  
frischer Obstsalat  
Fruchtjoghurt, Naturquark und ein kleiner Obstkorb  
Filterkaffee oder Tee verschiedene Sorten soviel Sie mögen

Für 9,90 € pro Person

Auf Wunsch richten wir Ihr  
Geburtstagsfrühstück mit Sektempfang  
und besonderen Highlights aus!

# Meetingskarte

Ideal für Meetings aller Art. Ob Tagungen, Seminare, Workshops oder Empfänge zu Präsentationen. Unsere Meetingskarte spendet Kraft für den Tag.  
Flexibel. Unkompliziert. Professionell.

## Modul I

Kaffee und / oder Tee bis niemand mehr möchte  
3 halbe belegte Brötchen mit Garnitur

- Goudakäse
- Salami
- Kochschinken

8,50 € p.P.

## Modul II

Getränkepauschale  
Mineralwasser

3 verschiedene Säfte nach Wahl

- Apfelsaft
- Orangensaft
- Traubensaft
- Rhabarbersaft
- Kirschsafft

7,20 € p.P.

## Modul III

Schoko- und Weingummipaket

3,50 € p.P.

## Modul IV

Kuchen und Gebäck

- Verschiedene Gebäcke
- Apfelkuchen
- Kirschstreuselkuchen

5,50 € p.P.

# Warmes für die Pause

## Modul V

### Schnitzelparade

Schweineschnitzel mit Sauce nach Wahl

- Champignonrahmsauce
- Paprikasauce
- Sauce Hollandaise

Dazu knackfrischer gemischter Salat

Bratkartoffeln oder Pommes nach Wahl

13,90 € p.P.

## Modul VI

### Nudelgarde

Penne Rigate in

- Schinkensahnesauce
- Hähnchencurrysauce
- Basilikumpesto mit Kirschtomaten

8,50 € p.P.

## Modul VII

### Wocheneintopf

Gerne nennen wir Ihnen die aktuellen Angebote. Sprechen Sie uns einfach an!

5,90 € p.P.

# Schnitzel – Buffet

## Vorspeisen

Gemischter Brotkorb  
Frische Kräuterbutter und Aioli  
Salatbuffet – Bunter Salat der Saison  
dazu eine Essig-Öl Vinaigrette und Joghurtdressing

## Hauptgang

Bauernschaufel – Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln  
und Käse überbacken

Panierte Schnitzel dazu Sauce a part:

Paprikasauce  
Champignonrahmsauce  
Altbiersauce

Beilagen:

Gratinierte Kartoffeln  
Butterspätzle  
Buntes Marktgemüse  
Kroketten

## Dessert

Mousse au Chocolat  
Frischer Obstsalat

17,50 € p.P.

# Fitness Buffet

## Vorspeisen

Gemischter Brotkorb

Frischer Quark mit 4 verschiedenen Kräutern

Feiner luftgetrockneter Schinken an Honigmelonenschiffchen

Salatbuffet – Bunter Salat der Saison

dazu eine Essig-Öl Vinaigrette und Joghurtdressing

Feine Tomatenscheiben an Mozzarella

mit frischem Basilikum und Balsamico-Creme abgeschmeckt

Vitello Tonnato – Hauchdünne Kalbsfleischscheiben

an Thunfischsauce garniert mit Kapern und frischen Kräutern

## Hauptgang

Doradofilet auf der Haut gebraten in leichter Zitronensauce

Putengeschnetzeltes in Curryrahm

Beilagen:

Frisches Marktgemüse

Petersilienkartoffeln

Langkornreis

## Für Zwischendurch

Käseauswahl an Birnen und knackfrischen Trauben mit Brot

## Dessert

Frischer Obstsalat

Bayrisch Creme mit Erdbeersauce

21,90 € p.P.

# Buffet a la Sascha

## Vorspeisen

Gemischter Brotkorb  
Frische Kräuterbutter und Aioli  
Salatbuffet – Bunter Salat der Saison  
dazu eine Essig-Öl Vinaigrette und Joghurtdressing  
Feine Tomatenscheiben an Mozzarella  
mit frischem Basilikum und Balsamico-Creme abgeschmeckt  
Antipasti – Marinierte gebratene Zucchinischeiben &  
Auberginenscheiben;  
Gegrillte Paprika in Knoblauchöl und Perlzwiebeln  
in Balsamico eingelegt

## Hauptgang

Rigatoni mit Rucola und Kirschtomaten  
  
Krustenbraten mit Sambalhonigkruste  
  
Geflügelgeschnetztes in Champignonrahm  
  
Beilagen:  
Gratinierte Kartoffeln  
Butterspätzle  
Buntes Marktgemüse  
Kroketten

## Dessert

Frischer Obstsalat  
Bayrisch Creme mit Erdbeersauce  
Mousse au Chocolat

22,90 €



# Bayrisches Buffet

## da boarische Gruaß – Griaßtseich

### Vorspeisen

Rustikaler gemischter Brotkorb  
Frische Kräuterbutter und Griebenschmalz  
Obatzda – Käsecreme mit Rustikabaguette  
Waiswuäschd – Weißwürstchen mit süßem Senf  
Brezn – Laugenbrezel  
Bayrischer Weißkohlsalat

### Hauptgang

Rahmschwammerl – Gebratene gemischte Pilze in Rahm

Leberkas – Lerberkäse auf Bratkartoffeln

Haxn – Minischweinshaxen auf Sauerkraut

Krustenbraten mit Sambalhönigkruste

Beilagen  
Kartoffelklöße  
Sauerkraut  
Bratkartoffeln

### Dessert

Marillenknödel mit Vanillesauce  
Bayrisch Creme mit Schokosauce

23,50 € p.P.

# Garten Buffet

## Vorspeisen

Gemischter Brotkorb  
Frischer Quark mit 4 verschiedenen Kräutern  
Klare Gemüsesuppe mit Julienne  
Antipasti - Marinierte gebratene Zucchinischeiben &  
Auberginenscheiben;  
Gegrillte Paprika in Knoblauchöl und Perlzwiebeln  
in Balsamico eingelegt  
Salatbuffet - Bunter Salat der Saison  
dazu eine Essig-Öl Vinaigrette und Joghurtdressing

## Hauptgang

Spinatknödel auf Käsesauce  
  
Vegane Maultaschen auf Tomatenragout

Beilagen:  
Röstinchen  
Petersilienkartoffeln  
Grillgemüse

## Dessert

Obstspieße  
Gebackene Bananen mit Honig

24,50 € p.P.

# Höntroper Buffet

## Vorspeisen

Gemischter Brotkorb  
Frische Kräuterbutter  
Tomatensalat mit Zwiebelringen und Thunfisch  
Rustikaler Bauernsalat  
Salatbuffet – Bunter Salat der Saison  
dazu eine Essig-Öl Vinaigrette und Joghurtdressing

## Hauptgang

Tafelspitz auf Kräutersauce  
  
Putensteaks auf Schmorgemüse

Beilagen:  
Folienkartoffeln mit Kräutercreme  
Bullionkartoffeln  
Butterspätzle

## Dessert

Rotweincreme  
Mousse au Chocolat  
Frischer Obstsalat

25,90 € p.P.

# Kolping Buffet

## Vorspeisen

Rustikaler gemischter Brotkorb  
Frische Kräuterbutter und Griebenschmalz  
Bohnensalat in Sahnedressing  
Geflügelsalat  
Salatbuffet – Bunter Salat der Saison  
dazu eine Essig-Öl Vinaigrette und Joghurtdressing  
Räucherfischplatte mit Zwiebelringen und Sahnemeerrettich

## Hauptgang

Schweinefilet im Speckmantel in Estragonsauce

Krustenbraten tranchiert auf Schmorzwiebeln

Beilagen:

Gratinierte Kartoffeln

Butterspätzle

Buntes Marktgemüse

Kroketten

## Dessert

Eisbombe a la Kolping

Frischer Obstsalat

27,50 € p.P.

# Ruhrpott Buffet

## Vorspeisen

Gemischter Brotkorb  
Frische Kräuterbutter und Griebenschmalz  
Krautsalat, Rustikaler Bauernsalat  
Salatbuffet – Bunter Salat der Saison  
dazu eine Essig-Öl Vinaigrette und Joghurtdressing  
Hausgemachte Gulaschsuppe

## Hauptgang

Deftiger Kaminbraten auf Altbiersauce

Würziger Rindergulasch

Ruhrpott Currywurst mit Brot

Beilagen:

Kartoffelklöße

Butterspätzle

Rotkraut

Grüne Bohnen

## Für Zwischendurch

Käseauswahl an Birnen und knackfrischen Trauben mit Brot

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

28,00 € p.P.

# Buffet Traditionell

## Vorspeisen

Gemischter Brotkorb  
Frische Kräuterbutter und Griebenschmalz  
Krautsalat, Rustikaler Bauernsalat  
Salatbuffet – Bunter Salat der Saison  
dazu eine Essig-Öl Vinaigrette und Joghurtdressing  
Vitello Tonnato – Hauchdünne Kalbsfleischscheiben  
an Thunfischsauce garniert mit Kapern und frischen Kräutern  
Feine Tomatenscheiben an Mozzarella  
mit frischem Basilikum und Balsamico-Creme abgeschmeckt

## Hauptgang

Zanderfilet auf der Haut gebraten in feiner Pommerysauce

Geflügelgeschnetzeltes in Champignonrahm

Krustenbraten am Buffet tranchiert

Beilagen:

Röstinchen

Butterspätzle

Kartoffelgratin

Gemüseplatte

## Für Zwischendurch

Käseauswahl an Birnen und knackfrischen Trauben mit Brot

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

34,50 € p.P.

# De Lux Buffet

## Vorspeisen

Rustikaler gemischter Brotkorb  
Frische Kräuterbutter, Griebenschmalz und  
frischer Quark mit 4 verschiedenen Kräutern  
Vitello Tonnato – Hauchdünne Kalbsfleischscheiben  
an Thunfischsauce garniert mit Kapern und frischen Kräutern  
Matjestartar auf Pumpnickeltaler  
Canapès mit Räucherlachs an Senf-Dill-Sauce  
Salatbuffet – Bunter Salat der Saison dazu eine Essig-Öl  
Vinaigrette und Joghurtdressing  
Käse-Lauch-Suppe

## Hauptgang

Seezungenröllchen gefüllt mit Blattspinat auf Hummerschaum

Roastbeef am Buffet tranchiert mit feiner Pfeffersauce

Geflügelgeschnetzeltes in Trüffelrahm

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln

Wildreis

Bohnenbündchen

Grillgemüse

## Dessert

Zitronen-Limetten-Joghurtcreme

Tiramisu

49,50 € p.P.

# Extras für Empfänge; Zwischendurch oder als Mitternachtssnacks

## Canapes/Fingerfood:

Schwarzbrot-Taler mit Lebermus garniert mit frischen Trauben	1,80 € Stk.
Schwarzbrot-Taler mit Kochschinken garniert mit Oliven	1,80 € Stk.
Schwarzbrot-Taler mit Matjestartar garniert mit frischen Kräutern	2,00 € Stk.
Schwarzbrot-Taler mit Frischkäse u. Räucherlachs garniert mit frischem Dill	2,00 € Stk.
Schwarzbrot-Taler mit Parmaschinken garniert mit Melonenwürfel	2,00 € Stk.
Weißbrot-Taler mit Geflügelbrust garniert mit einer Kirsche	1,80 € Stk.
Weißbrot-Taler mit Pfefferkäse garniert mit Walnuss	1,80 € Stk.
Weißbrot-Taler mit Räucherlachs an Senf-Dill-Sauce	2,00 € Stk.
Weißbrot-Taler mit pikanter Landsalami garniert mit frischem Rucolasalat	2,00 € Stk.
Knäckebrötchen mit Meerrettich u. Räucherlachs garniert mit einer Kirschtomate	2,00 € Stk.
Knäckebrötchen mit gebratenem Scampi auf Mango-Chutney	2,00 € Stk.
Knäckebrötchen mit Frischkäse u. hausgemachter Fruchtarmelade	2,00 € Stk.
Käsespieße mit Trauben garniert	1,80 € Stk.
Kalte Mini Frikadellen	1,80 € Stk.

## Warme Snacks / Nachtgelüste:

Ruhrpott Currywurst mit Brot	4,90 €p.P
Hausgemachte Minischnitzel	4,90 €p.P
Spiegelei mit Weißbrot Live-Cooking	4,90 €p.P
Mini Frikadellen mit Remouladen-Dip	4,20 €p.P

## Hausgemachte Suppen:

Tomatencreme	3,90 €p.P
Broccolicreme	4,20 €p.P
Kartoffelcreme	4,90 €p.P
Käse-Lauch-Suppe	4,90 €p.P
Feurige Gulaschsuppe	4,90 €p.P
Gemüsesuppe mit Julienne	4,50 €p.P
Fischsuppe	6,50 €p.P



# Veranstaltungs- und Cateringvereinbarung

(Stand 01.08.2017)

- Reservierung:** Bei Reservierung wird eine Pauschale von 200,00 € fällig, welche der späteren Rechnung angerechnet wird. Sollte die Veranstaltung nicht stattfinden, werden die 200,00 € einbehalten, da durch Zahlung der Reservierungssumme der Veranstaltung-Tag für andere Gäste „gesperrt“ wird.
- Bei einer Absage 4 Wochen vor Veranstaltungsdatum werden 25% des Veranstaltungspreises berechnet.
- Bei einer Absage im Zeitfenster von 1-2 Wochen vor Veranstaltungsdatum werden 50 % des vereinbarten Veranstaltungspreises berechnet.
- Bei kurzfristigen Absagen innerhalb von 7 Tagen vor Veranstaltungsdatum werden 75 % des vereinbarten Veranstaltungspreises berechnet.
- Bis 4:00 Uhr darf gefeiert werden. Bei einer Personenzahl unter 60 Personen, werden ab 2:00 Uhr pro Stunde 25,00 € pro Service- und Thekenkraft in Rechnung gestellt.
- Personenzahl:** Die Personenzahl kann bis zu 5 Tagen vor Veranstaltungsdatum verändert werden. Ab dem 4 Tag vor Veranstaltungsdatum werden Abweichungen von der genannten Personenzahl voll berechnet.
- Zahlung:** 14 Tage vor Veranstaltungsdatum werden 50 % des vereinbarten Veranstaltungspreises als Anzahlung in Rechnung gestellt.
- Die Restsumme ist spätestens am Folgetag zu erbringen.
- Bei einem Zahlungsverzug wird eine einmalige Bearbeitungsgebühr von 5 % von der geforderten Restsumme aufgeschlagen.
- Bei einem Zahlungsverzug von 14 Tagen nach Veranstaltungsdatum werden weitere 2 % der der geforderten Restsumme aufgeschlagen. Wöchentlich wird dieser Vorgang beibehalten, jedoch maximal bis Woche 4 nach Veranstaltungsdatum. Danach würde ein Rechtsverfahren veranlasst.
- Buffetmitnahme:** Aus der Verordnung für Hygiene und Lebensmittel im Gastgewerbe geht hervor, dass Speisen, welche bereits an einem erwärmten Buffet bereitstanden, nicht an Dritte weitergegeben werden dürfen.
- Schäden:** Für Schäden, die durch den Veranstalter und/oder seine Gäste verursacht werden, haftet der Veranstalter. Ab einem Glasbruch von drei Gläsern werden pro Glas 4,50 € berechnet. Sollte Inventar beschädigt werden, ist dies der Haftpflichtversicherung des Veranstalters zu melden. Sollte diese nicht vorhanden sein oder nicht eintreten, wird der Sachschaden gegenüber dem Veranstalter geltend gemacht.
- Parkplatz:** Aus Platzgründen müssen auf dem Restaurantgrundstück über Nacht abgestellte Fahrzeuge - jeder Art – bis spätestens 09:30 Uhr des Folgetages vom Gelände entfernt werden.
- Wir bitten Ihrerseits um Verständnis für diese Regelungen und versprechen unsererseits, immer tolerant und fair mit Ihnen umzugehen. Aufgrund unserer Erfahrungen treffen wir diese Maßnahmen, um das Unternehmen vor wirtschaftlichen Schäden zu schützen.

Hiermit bestätigen wir die oben angeführte Veranstaltungs- und Cateringvereinbarung!

Unterschrift Auftraggeber / Veranstalter

Unterschrift Kolpinghaus Höntrop