



wo Gäste zu Freunden werden.

Ihre Feierlichkeit im Ringhotel Zweibrücker Hof



**Ringhotel Zweibrücker Hof
Zweibrücker Hof 4
58313 Herdecke
Telefon 02330-6050
Telefax 02330-605-555
E-Mail: Hotel-Zweibrueckerhof@riepe.com
Internet: www.riepe.com**



wo Gäste zu Freunden werden.

Sie haben einen Grund zum Feiern?

**Vielleicht Ihre Hochzeit, einen runden Geburtstag, Kindergeburtstag, oder die Taufe ihres Kindes?
Sie suchen einen Ort für das große Familien- oder Klassentreffen?
Sie planen eine Vereins- oder Weihnachtsfeier?**

Für uns spielt es keine Rolle.....

Sehr geehrte Damen und Herren,
.....welcher Anlass Sie zum feiern bewegt, denn völlig los gelöst gibt es die besten Lösungen für Ihre Feierlichkeiten.

Das Hotel

Ringhotel Zweibrücker Hof in Herdecke

Unser 1985 eröffnetes Ringhotel Zweibrücker Hof liegt am Tor zum Sauerland, zwischen Dortmund und Hagen direkt an der Ruhr und ist im Besitz der Familie Riepe. Mit seinen 96 komfortablen und funktionell eingerichteten Zimmern in 3 unterschiedlichen Kategorien und den 10 Veranstaltungsräumen, größenvariabel bis zu 380 Personen, bietet das Hotel die vielfältigsten Möglichkeiten Ihre Feier zum Highlight des Jahres werden zu lassen.

In unserem Restaurant und Wintergarten finden weit mehr als 100 Personen Platz!
An schönen Sommertagen lassen Sie sich auf unserer Terrasse mit Blick auf die Ruhr verwöhnen.

Sie möchten mit Ihren Gästen unter sich sein?

Lösung gefällig? Bitte sehr!

Die Tagungsräume

In den 10 Tagungsräumen gibt es genügend Freiraum für Ihre Kreativität. Eine angenehme Atmosphäre mit viel Tageslicht erwartet Sie. Modernste Klimatechnik, in jedem Raum separat zu schalten, sorgt dafür, dass Sie, selbst bei der heißesten Party, einen kühlen Kopf bewahren. Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Sie haben Übernachtungsgäste und zu Hause kein Bett mehr frei?

Spannung, ja, Anspannung, nein

Die Zimmer

Alle Hotelzimmer sind stilvoll eingerichtet und ausgestattet mit Dusche od. Bad/WC-Bereich, einer gut sortierten Minibar, Telefon, und Kabelfernsehen. Zum Standard gehören ebenfalls ein Modemanschluss bzw. Wireless Lan, Hosenbügler, Fön und Safe. Teilweise verfügen die Zimmer über einen Balkon mit Blick ins Grüne und auf die Ruhr. Somit ist sichergestellt, dass sich Ihre Gäste am Abend, in unserem Hotel wohl fühlen und die nötige Ruhe zur Erholung und Entspannung, nach einer fröhlichen und ausgelassenen Feier finden, um neue Energie für den nächsten Tag zu sammeln. Am nächsten Morgen starten Ihre Gäste den Tag ganz entspannt bei einem reichhaltigen Frühstücksbuffet.



wo Gäste zu Freunden werden.

Locker bleiben leicht gemacht!

Der Wellnessbereich

In unserem Wellnessbereich finden die Gäste alles, was der Mensch in Sachen Ausgleich und Entspannung begehrt.

Unser Schwimmbad- und Saunabereich stehen kostenfrei zur Verfügung.

Sportlich wird es an den Seen, beim Joggen, Fahrrad fahren, Minigolf oder bei einer Schnupperrunde Kanuten. 3 Kegelbahnen laden ein, zu Spiel, Spaß und Spannung.

Sie feiern lieber zu Hause? Kein Problem!

"Riepes Party Rent"!

Mit "Riepes Party Rent" sind Sie und Ihre Gäste gut versorgt. Wir liefern Ihre ausgewählten Köstlichkeiten in Form eines Buffets direkt zu Ihnen nach Hause.

Der Ablaufplan Ihres Festes!

Die Planung!

Um einen optimalen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu garantieren, laden wir Sie gerne zu einem persönlichen Bankettgespräch ein.

Bei Ihrem Besuch wählen Sie zunächst den passenden Raum für Ihre Veranstaltung.

Im Anschluss daran, beraten wir Sie gerne bei der Auswahl der Tischwäsche, sowie bei der Dekoration. Wir bestellen in Ihrem Auftrag, Blumenschmuck, Tischbänder, Kerzen oder andere Dekorationen. Sie sagen uns was Sie wünschen und wir organisieren für Sie!

Sie haben keine Vorstellung von dem Angebot unserer Speisen?

Unsere Menü- und Buffetvorschläge!

Im Anhang finden Sie eine unsere Menü- und Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung. Lassen Sie sich nicht irritieren! Selbstverständlich entscheiden Sie über die individuelle Zusammenstellung Ihrer Speisen. Zur Wahl der passenden Getränke vertrauen Sie unseren kompetenten Beratern.

Unsere Büffetpreise berechnen sich auf einer Basis von mindestens 25 Personen.

Die einzelnen Speisen sind ab 10 Personen möglich.

Sie wünschen einen kleinen Empfang zum Eintreffen Ihrer Gäste?

Mit Vergnügen!

Mit einem Gläschen Sekt und kleinen Appetithäppchen bereiten Sie und Ihre Gäste sich auf den

"Großen Gaumenschmaus" vor, oder möchten Sie lieber unterhalten werden? Wir organisieren für Sie: Musiker, Zauberer, Jongleure oder vielleicht einen Pausenclown? Sie haben die freie Auswahl!

Zum Anlass Ihrer Veranstaltung drucken wir mit Vergnügen Menükarten und Tischkarten, für Sie und Ihre Gäste, zur Erinnerung an diesen Tag.



wo Gäste zu Freunden werden.

Sie haben Lust auf etwas ganz Besonderes?

Die Überraschung für Ihre Gäste!

Wir sind auf spezielle Wünsche vorbereitet! Feiern Sie z.B. auf einem Schiff auf der Ruhr oder machen Sie ein Grillfest, mit Bogenschießen, in unserem großen Garten hinter dem Hotel, fernab von Straße und Alltag.

*All das, sehr geehrte Damen und Herren, bietet Ihnen das Ringhotel Zweibrücker Hof in Herdecke! Sind nicht alle Fragen beantwortet? Dann rufen Sie uns einfach unter **Tel.: 02330 605 0** an. Mit Rat und Tat sind unsere freundlichen und kompetenten Mitarbeiter für Sie da.*

Sie haben unser Hotel gewählt!

Das ist super und die richtige Entscheidung!

Wir freuen uns schon heute auf Sie und Ihre Gäste und versichern Ihnen unsere größte Aufmerksamkeit und Sorgfältigkeit bei der Organisation und dem Ausrichten Ihrer Feierlichkeiten in unserem schönen Hotel!

Mit freundlichen Grüßen aus dem Zweibrücker Hof

Fam. Riepe
Geschäftsinhaber

F.H. Willemsen
Hoteldirektor

und Ihr Zweibrücker Hof Team



wo Gäste zu Freunden werden.

Canapées und Snacks zum Empfang

-kalt-

Salami	€ 2,50
Camembert	€ 2,50
Gekochter Schinken	€ 2,80
Lachschinken	€ 2,80
Westfälischer Knochenschinken	€ 2,70
Roastbeef mit Gürkchen und Remoulade	€ 2,70
Rosa gebratene Entenbrust	€ 3,00
Räucheraal	€ 3,00
Geräuchertes Forellenfilet	€ 3,00
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	€ 3,30

-warm-

Mozzarellasticks mit Dipp	€ 2,50
Zwiebelkuchen	€ 2,50
Backpflaume mit Speck umwickelt	€ 2,50
Peperoni mit Frischkäse	€ 2,50
Lauch-Torteletts	€ 2,50
Pikante Mini-Pizzen	€ 2,50
Würstchen in Blätterteig	€ 3,00
Gebackene Garnele	€ 4,00

Imbiss zur Mitternacht

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden	€ 4,50
Käse-Lauchcremesuppe	€ 4,50
Gulaschsuppe mit Bauerbrot	€ 4,50
Angemachtes Mett mit Brot und Butter	€ 4,50
Variation von Mettwürstchen	€ 4,50
Käse Brett mit Brotauswahl und Butter	€ 7,50

Bei der Auswahl eines Buffet ohne eigenen Käseanteil,
kann auf Wunsch ein Käse Brett mit Brotauswahl
und Butter gewählt werden

€ 7,50



wo Gäste zu Freunden werden.

Menüvorschläge

Menü I

Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube

€ 5,00

*Schweinerückensteak
mit Tomate und Mozzarella gratiniert
auf grünen Sahnenukeln, dazu einen Salatteller*

€ 14,50

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 4,50

€ 24,00 pro Person

Menü II

Broccolicrèmesuppe

€ 4,50

*Poulardenbrust mit Duxelles
und Sauce Hollandaise gratiniert
auf Sherrysauce, dazu Blattspinat und Kroketten*

€ 16,50

Himbeeren mit Walnusseis

€ 5,50

€ 26,50 pro Person



wo Gäste zu Freunden werden.

Menü III

*Salatbouquet mit Vinaigrette
und warm geräuchertem Forellenfilet,
Toast und Butter
€ 11,50*

*Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen
€ 5,00*

*Tranchen vom Schweinefilet mit Pommery-Senfsauce,
Blumenkohl, Karotten und Kartoffelplätzchen
€ 19,50*

*Caramelcrème an frischen Früchten
€ 5,50*

€ 39,50 pro Person

Menü IV

*Duett von Lachstartar und hausgebeiztem Lachs
mit Honig-Dill-Senfsauce,
Salatsträußchen, dazu Baguette und Butter
€ 12,50*

*Geflügelcrèmesuppe
mit Würfeln von der Hühnerbrust und Schinkenstreifen
€ 5,50*

*Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ in Rote-Bete-Champignon-Sauce
hausgemachte Spätzle, Blattsalatteller
€ 19,50*

*Sabayone mit Pfirsichspalten
und Vanille-Kiwi-Eis auf Erdbeersauce
€ 7,50*

€ 45,00 pro Person



wo Gäste zu Freunden werden.

Menü V

*Hausgebeizter Lachs mit kleinem Reibekuchen
und Honig-Senf-Dillsauce*

€ 11,50

Kresserahmsüppchen mit Parmaschinken

€ 6,50

*Rinderfiletbraten in rot-grüner Pfeffersauce,
dazu Bohnenbündchen, Grilltomate
und Gratin Dauphinois*

€ 29,50

*Variationen von brauner und weißer Mousse au Chocolat
mit Amarenakirschen und Sahnetupfer*

€ 7,50

€ 55,00 pro Person

Menü VI

*Mild geräucherter Serranoschinken
auf Cantaloupemelone,
Grissini und Salatbouquet*

€ 10,00

Kartoffelcremesuppe mit Shrimps

€ 5,50

*Roastbeef, rosa gebraten,
mit Schalotten-Rotwein-Sauce, dazu Broccoli,
Grilltomate und Gratin Dauphinois*

€ 23,50

*Variationen von Sorbets
mit Früchten*

€ 7,50

€ 46,50 pro Person



wo Gäste zu Freunden werden.

Menü VII

*Geräucherte Entenbrust an Feldsalat
mit Himbeervinaigrette und Baguette*
€ 10,50

Tomatenkraftbrühe mit feinen Tomatenwürfeln
€ 5,50

*Kalbsrücken, rosa gebraten, auf Morchelrahm
mit Kaiserschoten, Fingermöhrrchen und Herzoginkartoffeln*
€ 28,50

Dessertteller „Zweibrücker Hof“
€ 9,00

€ 53,50 pro Person

Menü VIII

Gemischter Vorspeisenteller
Parmaschinken mit Grissini
Büffelmozzarella mit roter Bete und frischem Basilikum
Datteln im Speckmantel
Lachspraline mit Sahnemeerrettich und Olivencrostini
€ 12,00

*2 gebratene Jacobsmuscheln
auf Thaispargel und Mangosalsa*
€ 12,50

Cremesuppe von gerösteter Paprika
€ 6,50

*Schweinefilet am Stück gebraten
mit Pommery-Senf-Sauce,
gebackene Blumenkohlröschen
und Kartoffelgratin*
€ 19,50

*Walnussparfait auf Cassisspiegel
mit frischen Feigen und Vanilleschaum*
€ 8,50

€ 59,00 pro Person



wo Gäste zu Freunden werden.

Menü IX

*Lauwarme Entenbrust mit Orangenespuma
und gebratenen Kräutersaitlingen
an kleinem Salat mit Trüffeldressing
€ 12,50*

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange
und Fleischeinlage
€ 7,50*

*Rotzungenröllchen und Riesengarnele
an Limonensauce, Reistimbale
€ 13,50*

*Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet
€ 5,00*

*Tranchen vom Kalbsfilet auf Trüffelrahmsauce,
frisches Gemüse im Kräutercrêpe, Sauce Hollandaise
und Gratin Dauphinois
€ 32,50*

*Schokoladenbrownie mit Johannisbeeren
und frischen Früchten,
Stracciatella-Eis und Eierlikörsahne
€ 8,00*

€ 79,50 pro Person



wo Gäste zu Freunden werden.

Menü im Frühling

*Gebratener Kingprawn an Wildkräutersalat
mit Chilivinaigrette*

*Duett von geeister Gurkensuppe und Rotkrautsuppe
(im Gläschen serviert)
mit Einlage vom Zander
dazu Grissinistange*

*Geschmortes Kalbsbäckchen
auf einer Rotweinreduktion*

*Carré vom Frühlingslamm an Thymianjus
mit Bohnenbündchen, Grilltomate
und Rosmarindrillingen*

*Grand Manier-Erdbeeren
mit gratinierter Mascarpone*

€ 67,50 pro Person



wo Gäste zu Freunden werden.

Herdecker Buffet

-Suppe-

Gemüsecrèmesuppe

-Vorspeisen-

*Pikantes Matjestatar mit Zwiebelchen
und Apfelwürfeln auf Pumpernickel*

*Rustikale Bratenplatte mit Rettichspiralen,
Essiggemüse und scharfem Senf*

Partyfrikadellen an Gurkenfächer

Gefügelmedaillons mit exotischen Früchten

Gefüllte Eier mit Grönlandkrabben

-Hauptgang-

*Schweinenacken im eigenen Saft
mit frischem Gemüse vom Markt,
dazu Petersilienkartoffeln*

-Salate -

Wurstsalat mit Käse und Schnittlauch

Tomaten-Gurken-Salat

Krautsalat

*Schweizer Käsesalat mit Ananas, Apfel,
Gurke und Zwiebelchen in leichter Mayonnaise*

- Dessert -

Rote Grütze mit Vanillesauce

€25,50 pro Person



wo Gäste zu Freunden werden.

Harkortsee Buffet

-Suppe-

Kräuterrahmsuppe mit Croûtons

-Vorspeisen-

*Roastbeefröllchen, englisch gebraten, an Sellerie-Apfel-Salat,
mit Kräutermayonnaise*

*Tomate-Mozzarella
mit Olivenöl und Basilikum*

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

Geflügelplatte mit Früchten der Saison

-Hauptgang-

*Prager Schinken in Altbiersauce,
Mischgemüse und Schlosskartoffeln*

-Salate-

Gurkensalat in Rahm mit Dill

Krautsalat mit Kümmel

*Hirtensalat, mit Fetakäse, Zwiebeln,
Oliven und Vinaigrette*

*Frische Salate vom Wochenmarkt
mit drei verschiedenen Dressings*

Brotauswahl und Landbutter

-Dessert-

Crème Caramel mit Früchten

Grießflammerie auf Erdbeermark

€ 28,50 pro Person



wo Gäste zu Freunden werden.

Hausbuffet

-Suppe-

Tomatencrèmesuppe mit Gin

-Vorspeisen-

Shrimpscocktail

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

*Lachstorte mit Kräuterschmand,
umlegt mit Räucherlachsrischen*

Variationen von Schinken mit Melone

Poulardenbrüstchen "Bellevue"

Partyfrikadellen mit Senf

-Hauptgang-

*Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
in Pilzrahmsauce, mit Rösti und Broccoliröschen
oder*

*Frische Schweineschulter mit knuspriger Schwarte,
Altbiersauce, feines Marktgemüse und Petersilienkartoffeln*

-Salate-

*Rindfleischsalat „Gärtnerin“
mit Salatgurke, Tomatenecken und Zwiebeln in Vinaigrette
Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings*

-Käse-

*Käseigel mit frischen Trauben,
verschiedene Brotsorten und Butter*

-Dessert-

*Obstsalat mit Marashinosabayone
(wird vor Ort zubereitet)*

€29,50 pro Person mit einem Hauptgang

€34,50 pro Person für beide Hauptgänge



wo Gäste zu Freunden werden.

Zweibrücker Hof Buffet

-Suppe-

Tomatenkraftbrühe mit Wachtelei

-Vorspeisen-

*Matjestatar mit Gurken
und Zwiebelwürfeln auf Pumpernickel*

*Duett von geräuchertem und gebeiztem Lachs
mit frisch gebackenen Reibekuchen*

Pfeffermakrele auf Fenchel-Lauch-Salat

Variationen von Schinken mit Melone

Poulardenbrüstchen "Bellevue"

*Kalbsrücken in Kräuterkruste gebraten,
an grünem und weißem Spargel angerichtet*

-Hauptgänge-

*Gebratenes Zanderfilet
mit Pommery-Senfkruste gratiniert
an Basilikumsauce, dazu Dillkartoffeln
und Gurkengemüse
und*

*Rosa gebratenes Lammcarreé an Rosmarinsauce,
Broccoliröschen und Kartoffelgratin*

-Salate-

Geflügelsalat mit Früchten

*Frische Salate der Saison
mit verschiedenen Dressings*

-Käse-

*Internationale Käseauswahl vom Holzbrett,
verschiedene Brotsorten und Butter*

-Dessert-

*Luftig gebackene Crêpes mit Ananassalat
und Grand-Marnier-Sabayone*

Feines Mohnmousse an Früchtegarnitur

€ 41,50 pro Person



wo Gäste zu Freunden werden.

Feinschmecker Buffet

-Suppe-

Helgoländer Krebsuppe mit Shrimps

-Vorspeisen-

*Geräucherter Lachs und Heilbuttfilet mit Preiselbeersahne
und Senf-Honig-Dillsauce*

Spanischer Serranoschinken an Honigmelone

*Rosa gebratenes Roastbeef
mit Essiggurken, Sülze und Sauce Tartar*

*Marinierte Zucchini-scheiben
mit Schafskäse und Peperoni, dazu Zaziki-Olivensauce*

-Hauptgänge-

*Tranchierte Entenbrust mit Honigkruste an Portweinsauce,
dazu gedünsteter Chicorée und Gnocchi
und*

*Ganzes Lachsfilet in Briocheteig gebacken
mit Limonensauce und Broccoliröschen*

-Salat-

Tomaten und Zwiebeln in Kräuter-Vinaigrette

*Grosses Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Schnittlauch, Zwiebeln, Kräutern, Ei & Kapern
Brotkorb, Partygebäck und Butter*

-Käse-

Roquefort-Käsecreme in Williamsbirne

*Würziger Camembert mit roten und weissen Trauben
Brotauswahl mit Butter*

-Dessert-

*Dreierlei Mousse mit Obstauswahl
und verschiedenen Fruchtsaucen*

€ 48,50 pro Person



wo Gäste zu Freunden werden.

Buffet Vesuvio

-Suppe-

Zuppa Pavese

-Vorspeisen-

*Bruschetta, (Baguettescheiben mit Tomatenwürfeln
und Parmesankäse gratiniert)*

*Spaghettisalat mit Meeresfrüchten
in Balsamico-Olivenöl-Marinade*

*Frittierte Auberginen und Zucchinischeiben
mit Knoblauchvinaigrette*

Milder luftgetrockneter Schinken auf Grissinistangen an Melonensalat

Trilogie von Minipizzen (Spinat/Thunfisch/Salami)

*Feine Fischbällchen von der Rotbarbe
in Prosecco pochiert auf Lauchsalat*

-Hauptgänge-

*Kalbsragout in Tomatensauce
mit grünen Nudeln in Sahnesauce*

oder

*Lachsfilet unter der Kräuter-Senfkruste gebraten
mit Oliven-Zitronen-Knoblauchbutter
und Paprikarisotto*

-Salat-

*Neapolitanisches Salatbuffet
mit Dressings und Brotauswahl mit Butter*

-Dessert-

*Saisonelle Obstauswahl mit Grappasabayone überbacken
und Stracciatella-Eiscreme*

€28,50 pro Person mit einem Hauptgang
€33,50 pro Person mit beiden Hauptgängen



wo Gäste zu Freunden werden.

Buffet Toskana

-Suppe-

Zuppa Pavese mit Käsecroûtons

-Vorspeisen-

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce

Frutti di mare in Melonen

Antipasti:

Zucchinscheiben,

*gegrillte Auberginenscheiben, getrocknete Tomaten,
gefüllte Champignons, Oliven und Paprika*

-Hauptgänge-

“Piccata Milanese”

(Schweinesteak in Parmesan-Eihülle)

auf Spaghetti Carbonara

oder

*Kross gebratenes Zanderfilet
mit Zitronen-Knoblauchbutter
und Pinienkernrisotto*

-Salate-

Salate der Saison

mit verschiedenen leichten Dressings

Brotauswahl mit Butter

-Dessert-

Fruchtiges Camparigelée

Tiramisù

€29,50 pro Person mit einem Hauptgang
€34,50 pro Person mit beiden Hauptgängen



wo Gäste zu Freunden werden.

Vegetarisches Buffet

-Suppe-

Gemüsecrèmesuppe

-Vorspeisen-

Marinierte Zucchinischeiben

*Salate der Saison mit
verschiedenen Dressings*

*Gemüse-Creme-Fraîche-Tarte
Zaziki*

Ziegen- und Schafskäse

Tomate- Mozzarella

Landbrot und Butter

-Hauptgänge-

*Dreierlei verschiedene Gemüse-Tartellettes
an Kräutersauce, Broccoligratin*

Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern gefüllt

*Fetakäse und Spargel in Blätterteig gebacken
an fruchtiger Tomatensauce*

Nudelpfanne mit Champignons und Zucchini

-Dessert-

Braune und weiße Mousse au chocolate

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 29,50 pro Person



wo Gäste zu Freunden werden.

Fingerfoodbuffet
als kleine Mahlzeit im Stehen

-Vorspeisen-

Bauernsalat, im Glas serviert

Kleine Mini-Hamburger mit Hackfleisch, Käse und Gewürzgurken

Canapées mit Lachs und Roastbeef an Remouladensauce

Glasnudelsalat auf "Happy Spoon"

Kleine Mini-Röstitaler mit Schalotten-Käsecreme und Shrimps

Sushi mit Gemüse gefüllt und Sojasauce

Suppe

Selleriecrème mit Croûtons

-Hauptgänge-

*Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"
auf Maistaler mit gegrilltem Speck*

*Hühnchensatéspieße auf Asiagemüse
und Sweet-Chili-Sauce im Glas*

Lauchquiche (vegetarisch) mit Kräutercrème

-Desserts-

Obstplatte mit exotischen Früchten

Kleine Waffelherzen mit Pfirsichcrème

*Luftige Windbeutel mit Vanillecrème
und kleine Schokomuffins*

€25,50 pro Person



wo Gäste zu Freunden werden.

Getränkepauschale für Feiern und Bankette

Folgende Getränke sind in unserer Getränkepauschale enthalten:

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser, Coca Cola, Fanta, Coca Cola light, Sprite, Spezi, Bitter Lemon, Tonic Water, Apfelsaft, diverse weitere Fruchtsäfte und Fruchtsaftschorlen, Orangensaft

Biere:

Pils, Alsterwasser, Radler,
Schlösser Alt, Hoevens Bier, Krefelder,
Weizenbier

Weine:

ein trockener Weißwein
ein halbtrockener Weißherbst
ein trockener Rotwein

Kaffee:

Tasse Kaffee, Glas Tee
Kaffepezialitäten wie Espresso, Cappuccino, Milchkaffee

Spirituosen (je ein Schnaps pro Person)

Edelkorn Fürst Bismark
De Kuyper Bessen Genever
Ramazotti
Malteser Kreuz Aquavit
Schladerer Williamsbirne



Die Getränkepauschale beginnt zu einer Uhrzeit Ihrer Wahl und endet nach 7 Stunden.
Weitere Getränke, wie ein Sektempfang und Getränke außerhalb der Pauschale, werden nach Verbrauch berechnet.

Die Getränkepauschale wird mit 28,00 € pro Person berechnet.

Eine Erweiterung der Pauschale ist möglich:

- Sektempfang (ca. 1,5 Stunden): Sekt, Orangensaft, Mineralwasser 5,00 € pro Person.
- Zusätzliche Spirituosen: Je nach Auswahl zwischen 2,50 € und 5,00 € pro Person.
- Verlängerungsstunde der Getränkepauschale: 4,00 € pro Person.