



Fotos: <http://www.aschoffotografie.de/>

Unsere Hochzeitspauschalen 2020

CLASSIC



buchbar ab 16.00 Uhr

1. Sektempfang mit unserem Hochzeitssekt „per semper“ auf Wunsch mit Sirup oder Likör
Orangensaft sowie Mineralwasser und Limonaden bzw. Säfte & Schorlen
2. Abendessen in Büffetform oder teilweise serviert
3. Getränke während der gesamten Feier: Sekt, Hausweine, Bier, Wasser, Softgetränke
4. Kaffeespezialitäten nach dem Essen
5. anschließend Eröffnung der Open Bar mit Digestifs, Longdrinks und Cocktails
6. Mitternachtsimbiss

50-70 erwachsene Personen :
129.- EUR p.P.

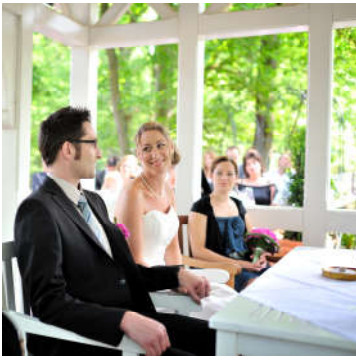
ab 70 erwachsenen Personen
119.- EUR p.P.

PREMIUM

1. Sektempfang mit unserem Hochzeitssekt „per semper“ auf Wunsch mit Sirup oder Likör
Orangensaft sowie Mineralwasser und Limonaden bzw. Säfte & Schorlen
2. **zusätzlich zwei Aperio-Cocktails nach Wahl**
3. **Canapée & Co: drei Empfangshäppchen Ihrer Wahl**
4. Kaffeebar: Sie bringen die Hochzeitstorte und den Kuchen selbst ein.
5. Abendessen in Büffetform oder teilweise serviert
6. Getränke während des ganzen Abends: Hausweine, Bier, Wasser, Softgetränke
7. Kaffeespezialitäten nach dem Essen
8. anschließend Eröffnung der Open Bar mit Digestifs, Longdrinks und Cocktails
9. Mitternachtsimbiss

50-70 erwachsene Personen :
145.- EUR p.P.

ab 70 erwachsenen Personen
135.- EUR p.P.



SANS SOUCIS

1. Sektempfang mit unserem Hochzeitssekt „per semper“, dazu Orangensaft und Mineralwasser
2. zusätzlich zwei Apero-Cocktails nach Wahl
3. Canapée & Co mit drei Empfangshäppchen Ihrer Wahl
4. Kaffeebar: Die Hochzeitstorte organisieren Sie selbst
5. **zusätzlich 2 weitere Sorten Kuchen entsprechend der Gästezahl**
6. Abendessen in Büffetform oder teilweise serviert
7. Getränke während des ganzen Abends: Hausweine, Bier, Wasser, Softgetränke
8. Kaffeespezialitäten nach dem Essen
9. anschließend Eröffnung der Open Bar mit Digestifs, Longdrinks und Cocktails
10. Mitternachtsimbiss
11. Floorspots im Saal
12. Floorspots im Außenbereich zur Ausleuchtung der Terrasse bzw. Bäume
13. Blumenschmuck auf den Tischen
14. DJ für 5 Stunden (Die Verlängerungsstunde für den DJ wird mit 65,00 € je Stunde berechnet)

50-70 erwachsene Personen :
169.- EUR p.P.

ab 70 erwachsenen Personen
159.- EUR p.P.

Das Besondere am Waldhotel Rheinbach

- Mit 80 Hochzeiten pro Jahr ist das Waldhotel Rheinbach die beliebteste Location der Region.
- Dafür gibt es viele Gründe. Hier die meist genannten:
- Alle Räumlichkeiten verfügen über eine eigene private Außenterrasse mit Blick ins Grüne
- Wunderschöner, romantischer Pavillon, in dem das Standesamt von Rheinbach seine Außenstelle hat. Freie Trauungen sind dort ebenfalls möglich
- Großer Park mit vielen romantischen Ecken für tolle Hochzeitsfotos
- Ein Kinderspielfeld auf dem sich die Kleinen richtig austoben können
- Individuelle Betreuung und Beratung während der gesamten Planung und Durchführung Ihres großen Tages.
- Maßgeschneiderte Pauschalen geben Ihnen Planungssicherheit, auch in finanzieller Hinsicht.
- Das Brautpaar übernachtet kostenfrei in einem unserer Komfort-Doppelzimmer oder Studios.
-und mit Sicherheit werden Sie noch viele weitere Gründe finden, die das Waldhotel so einzigartig machen.



Die Pauschalen im Detail

Sektempfang

AB PREMIUM

- Purer Leichtsinn
- Campariña
- Martini sour
- HUGO
- Sportsman

Sekt mit Pfirsichlikör oder Cassis, Sekt-Orange
Mineralwasser, Orangensaft, Softs

bitte wählen Sie zwei weitere Cocktails

frisches Erdbeerpüree mit Orangensaft
wahlweise mit Sekt oder alkoholfrei mit
Mineralwasser aufgegossen
Zitrone, weißer Zucker, Soda, Campari, Crushed Ice
Martini Bianco, Lime, Soda
Sekt, Holundersirup, Zitrone, frische Minze
alkoholfrei: Orangen-, Ananas-, Maracujasaft
Lime und Grenadine

Canapée & Co. „Take three“

ab **PREMIUM** „Take three“

- B & C
- Torero
- TMB
- Veggie
- Mini-Quiche
- Saté
- Asia

Wählen Sie drei beliebige aus
Bruschetta und Crostini mit Oliventapenade
Manchego mit Trauben am Spieß
Cherrytomaten, Mozzarellakugeln, Pesto
Gurkencanapée mit Kräuterquark

mit Speck und Lauch
Hühnchenspieß mit sweet & sour Chili-Dip
Minifrühlingsrollen an süß-saurer Sauce

Kaffee & Kuchen

Filterkaffee & Tee

ab **SANS SOUCIS**
Filterkaffee & Tee

vom Büffet
Kuchen und Hochzeitstorte bringen Sie selbst ein

vom Büffet.
wir stellen zwei weitere Sorten Kuchen nach Ihren
Wünschen.

Die Hochzeitstorte bringen Sie selbst ein!



Die Pauschalen im Detail

Dinner

Büffets

Sie können sich Ihr Büffet individuell zusammenstellen. Gerne sind wir bei der Ausarbeitung des für Sie optimalen Speisenangebotes behilflich

Menüs:

Sollten Sie ein Menü bevorzugen, bitten wir um eine **einheitliche** Auswahl. Bei Menüs mit 2 Hauptgängen zur Wahl steigt die Pauschale um 5.- €

Unser Tipp:

Lassen Sie ein bis zwei Gänge servieren. Hauptgänge und Dessert reichen wir dann als Büffet

Open Bar

Sekt

Hausmarke Valckenberg „per semper“

Weine vom Menü

Weißwein, Rotwein, Rosé

Bier vom Fass

Bitburger Pils, Gaffel Kölsch, Erdinger Weißbier
alle Biere auch alkoholfrei

Softgetränke

Pepsi, Mirinda, Seven up, Granini Säfte und Schorlen
Apollinaris, Vio

Diese Auswahl steht Ihnen unlimitiert während der gesamten Feier zur Verfügung

Diese Getränke werden zusätzlich nach dem Essen unlimitiert serviert

Long drinks

Wodka Lemon, Gin Tonic, Cuba Libre

Cocktails

Piña Colada, Caipiriña

und alkoholfrei: Ipanema & Virgin Colada

Digestif

Grappa, Obstler, Averna, Baileys

Kaffeespezialitäten

Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Tee



Die Pauschalen im Detail

Mitternachtsimbiss

Currywurst mit Baguette
Chili con Carne mit Baguette
Gulaschsuppe
...oder haben Sie einen besonderen Wunsch?

Technik – Musik - Dekoration

DJ / Lichttechnik

WOTEC (Zeisstrasse 14. Tel: 02226 90 37 440)
Unser Partner in Sachen Technik und DJ

Blumenschmuck

Blumenbotschaft Vier Jahreszeiten (Neugartenstr. 28. Tel: 02226 16 81 620)
Unser Partner für Hochzeitsfloristik

Fotografie

Aschofffotografie (Auf dem Liemerich 26 Tel: 0172 6942868)
Unser Partner für Hochzeitsfotografie

Übernachtungen

Einzelzimmer	85,00 € inklusive Frühstück
Doppelzimmer	105,00 € inklusive Frühstück

Für Sie als Brautpaar ist die Übernachtung kostenlos

Wir können für Ihre Gäste ein Abrufkontingent einrichten oder Sie verwalten das Kontingent selbst



In allen Pauschalen enthalten sind:

- Räumlichkeit .Es entstehen keine weiteren Kosten für Saalmiete oder Endreinigung.
- Für den Tag stehen Ihnen ausreichend Mitarbeiter zur Verfügung.
Auf Grund der Neuregelungen im Mindestlohngesetz ist ein Mitarbeiterwechsel unumgänglich. Da der Übergang fließend organisiert wird, ist der reibungslose Ablauf bis zum Ende Ihrer Veranstaltung garantiert
- eingedeckte Tische mit bodenlangen Tischdecken und weißen Stuhlhussen. Im Restaurant verwenden wir Hussen nur auf besonderen Wunsch.
- Unsere großen Kerzenleuchter (100cm Höhe) inkl. Kerzen stellen wir kostenlos zur Verfügung. Ausnahme: Im Restaurant verwenden wir aufgrund der eckigen Tische kleinere Kerzenständer.
- eigene Bar im Raum (außer gelber und roter Salon)
- Die Pauschalen gelten bis 3.00 Uhr. Danach erheben wir für jede weitere angefangene Stunde eine Aufwandspauschale von 250,00 €.
- Die jeweils an die Räumlichkeit angeschlossene Terrasse steht Ihnen exklusiv zur Verfügung.

Gerne erstellen wir auch eine für Sie passende Pauschale ganz nach Ihren individuellen Wünschen.

FAQ - Damit wir uns gut verstehen

- Auf die Verwendung von Wunderkerzen im Raum sollten Sie verzichten. Neben dem unangenehmen Geruch für Ihre Gäste zeigt die Erfahrung, dass bei fast allen Veranstaltungen Schäden an der Tischwäsche entstehen. Diese Schäden müssen wir Ihnen weiterbelasten. Eine runde Tischdecke 300cm kostet 100,00 € und ein Abdecker 240cm 50,00 €.
- Da wir uns im Landschaftsschutzgebiet befinden, sind Konfettikanonen aller Art leider nicht erlaubt. Selbiges gilt auch für Reis. Wir empfehlen alternativ echte Blütenblätter.
- Auf Grund der Waldrandlage ist die offizielle Genehmigung eines Feuerwerks sehr schwierig. Auch bei positivem Bescheid muss dieses aus Rücksicht auf die Anwohner bis 22.00 Uhr abgebrannt werden.
- Wir sorgen stets dafür, dass alle angebotenen Speisen nachgelegt werden. Leider ist die Mitnahme verbliebener Speisen aus hygienischen Gründen nicht möglich
- Alle Pauschalen verstehen sich inkl. der gesetzlich gültigen MwSt.
- Die Pauschalen gelten ab 50 erwachsenen Personen. Unter 50 Gästen behalten wir uns einen Aufschlag vor.
- Sobald sie Ihren Tag fest bei uns buchen ist keine kostenfreie Stornierung mehr möglich. Sollte der Termin dennoch abgesagt werden fallen Stornierungsgebühren in Höhe von 50 % - 80% an.
- Trinkgelder sind natürlich freiwillig und richten sich stets danach wie zufrieden sie waren. Wir werden jedoch häufig danach gefragt, daher geben wir gerne unsere Erfahrungswerte weiter: Diese belaufen sich auf 3 % bis 5 % der Veranstaltungssumme und werden zu 100% an die Mitarbeiter ausgezahlt.



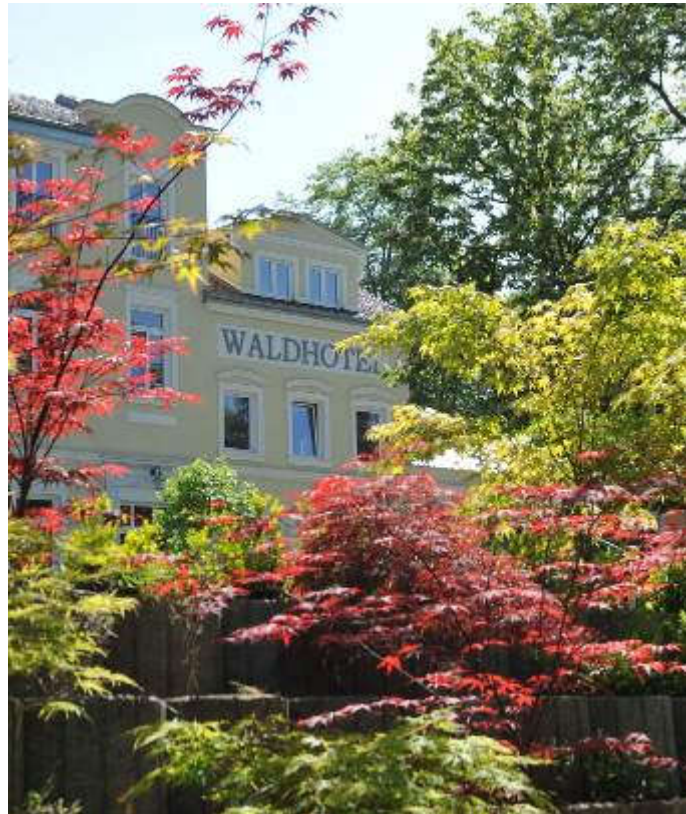
Diese dienen auch als Anregung.

Gerne können Sie sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen,

WALDHOTEL

RHEINBACH

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Ausschauen



Ölmühlenweg 99

53359 Rheinbach

T: 02226 169 22-0

F: 02226 169 22-99

info@waldhotel-rheinbach.de

www.waldhotel-rheinbach.de

Winzer-Büffet

Vorspeisen

Vesperplatte mit Blut- und Leberwurst,
Schwarzemagen, Fleischwurst und Landjägern
Hausgemachtes Schweinemett mit Zwiebelringen
Geräucherte Putenbrust an Kartoffelsalat
Frische Salate mit verschiedenen Dressings

Suppe

Rhein Hessische Kartoffelsuppe
mit Flönz und Croûtons

Hauptgänge

Knusprige Spanferkelkeule
in Dunkelbiersauce
an Wirsinggemüse und Majoran-Kartoffeln

Barschfilets in Riesling-Rahmsauce
mit Blattspinat und gemischtem Reis

Desserts

Sauerrahmpudding
Marinierte Früchte mit Vanillesauce
Riesling-Creme
Marinierter Harzer Käse
Spundekäs mit Brezel
Schmalz, Butter, Kräuterquark
und frisches Landbrot

Mediterranes Büffet

Vorspeisen

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Gemischte Antipasti von
gegrillten Auberginen, Paprika, Zucchini und Champignons
Tomate mit Mozzarella mit Pesto // Vitello tonnato
Frischer Rucolasalat mit Kirschtomaten // Bauernsalat mit Schafskäse
Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Brotkorb

Suppe

Zucchini-Crème-Süppchen
mit gerösteten Mandelblättchen

Hauptgänge

Piccata Milanese von der Putenbrust
auf Tomatenragout

Geschmorte Lammkeule
in Barolo-Sauce

Edelfische
in Basilikumrahm

Beilagen

Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen // Ratatouille
Rosmarin-Kartoffeln // Gerahmte Bandnudeln mit Kirschtomaten und Pesto

Desserts

Panna cotta // Crema Catalana
Tiramisu
Marinierter Salat von Südfrüchten
Französische Käseauswahl vom Brett
mit Trauben, Nüssen und Feigen-Senf

Gala Büffet

Vorspeisen

Geflügelsalat mit Ananas und Champignons
Rindfleischsalat mit Mais und Kidneybohnen
Krabbencocktail im Glas
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Blatt- und Rohkostsalate // Dressings und Condiments
Kalter Lummerbraten mit Sauce Cumberland
Hausgebeizter Lachs an Dill- Senfsauce
Antipasti von eingelegtem Gemüse und Mailänder Salami

Suppen

Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Gemüse- Julienne

Hauptgänge

Lachsmedaillons in Limonenbutter
Scheiben vom Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

Beilagen

Mandel- Brokkoli // Frisches Marktgemüse
Domino-Reis // Kartoffelgratin // Spinat- Tagliatelle

Desserts

Crème au Caramel
Mousse au chocolat
Frischer Obstsalat
Bayrisch Creme mit Himbeercoulis
Käsebrett mit Trauben und Nüssen

Herbstgeflüster

Vorspeisen

Hausgemachte Wildterrinen mit Sauce Cumberland
Rehmedaillons mit Gewürztraminer-Gelee
Wacholderschinken mit sauer eingelegtem Gemüse
Forellenfilets aus dem Rauchfang mit Preiselbeer-Meerrettich
Frische Salate mit verschiedenen Dressings
Waldorfsalat mit frischen Walnüssen

Suppe

Getrüffeltes Kartoffelrahmsüppchen
mit Croûtons

Hauptgänge

Hochrippe im Heu gegart mit Waldpilzrahm
Brust und Keule von der Bauernente mit frischen Waldpilzen
Zanderfilets in Krebsbutter

Beilagen

Speck-Rosenkohl // glasierter Spitzkohl // Mischgemüse
Kartoffelklöße // Dreierlei Nudeln // Kräuter-Risotto

Desserts

Apfel-Tiramisu
Gemischte Beeren mit Vanillesauce
Variation von der Schokolade mit Orangensalat
Käsebrett mit Feigensenf und gerösteten Walnüssen in Waldhonig
Schmalz, Butter, Kräuterquark und frisches Landbrot

Brunchbüffet

Vorspeisen

Brot und Brötchenauswahl
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Eifeler Schinken mit Portwein-Feigen
Hochrippe, kalt mit Mixed Pickles
Spaghettisalat mit Pesto und Shrimps
Blattsalate der Saison mit Dressings und Condiments

Suppe

Rinderkraftbrühe
mit Flädle

Hauptgänge

Ofenfrischer Krustenbraten
mit Dörripflaumen-Sauerkraut und Semmelknödeln

Zitronenhähnchen
auf Zucchini-Tomatengemüse und Gnocchi

Gebratenes Buntbarschfilet in Weißweinsauce
mit Dill-Schmorgurken und Petersilienkartoffeln

Desserts

Lauwarmer Apfelkuchen mit Zimtsauce
Duett von Mousse au chocolat
Obstsalat mit Rahm-Joghurt
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Brotauswahl

Büffet No.5

Vorspeisen

Spargel im Kräutercrêpe
Variation von Räucherfischen an Sahne-Meerrettich
Feldsalat mit Spargelragout und Erdbeer-Vinaigrette
Frischer Rucolasalat mit Kirschtomaten und Peccorino
Geflügelsalat mit Ananas und Wiesenchampignons
Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Suppe

Kräuterschaumsüppchen
mit Knoblauch-Croûtons

Hauptgänge

Medaillons von der Maispoularde in Estragonsauce
Lachs und Zander in Riesling-Kräuterrahm
Steaks von der Lammhüfte an Knoblauch-Rosmarinjus

Beilagen

Spargelbündchen in Butternage und Sauce Hollandaise
Ratatouille // Frühlingsgemüse
Kartoffelgratin // Penne in Tomaten-Sugo // Weißweinrisotto

Desserts

Erdbeer-Panna Cotta
Bayrisch Creme auf Rhabarbergrütze
Dunkle Mousse mit frischen Beeren
Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Nüssen und Frucht-Senf
Brotkorb mit Kräuterquark und Butter

Deutsches Büffet

Vorspeisen

Ganzer pochierter Lachs mit Keta Kaviar Dip
Melone mit Eifeler Schinken,
Partyfrikadellen mit Senf Dip,
Scheiben vom Schweinebraten mit Backpflaumen
Rindfleisch – Maissalat // Krautsalat
Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Griebenschmalz, Butter, Kräuterquark und Brotauswahl

Suppe

Kraftbrühe vom heimischen Geflügel
mit Pfannkuchenstreifen

Hauptgänge

Saftiger Krustenbraten in Dunkelbiersauce
an Marktgemüse und Majoran-Kartoffeln
Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce
mit Serviettenknödeln und Apfel-Rotkohl
Gedünstetes Buntbarschfilet in Safranrahmsauce
mit Blattspinat und gemischtem Reis

Desserts

Herrencreme
Marinierte Früchte mit Vanillesauce
Schokoladenpudding
Käsewürfel mit Trauben