



Feiern

Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

zusammen mit der ganzen Familie ein Fest feiern – was gibt es Schöneres? Wir haben für jede Feier einen passenden Vorschlag und unsere Räume bieten reichlich Platz für große und kleine Veranstaltungen.

Unser modern ausgestatteter Veranstaltungssaal bietet Platz für bis zu 100 Gäste. Mit direkter Anbindung an unsere Gastronomie sowie an die Hotelzimmer bildet diese Location den idealen Rahmen für Ihre Party. Der Saal verfügt über eine Klimaanlage, Decken-Beamer mit Leinwand und Tageslicht.

Direkt an den Saal angrenzend befindet sich unser Garten, von dem wir Ihnen für Ihre Feier einen Teil abgrenzen - ideal für Ihren Sektempfang! Die gesamte Fläche ist mit einer Pergola überdacht und kann je nach Wetterlage geschlossen sein oder geöffnet werden.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!
Ihr Schmachtdorf-Team



Inhaltsverzeichnis

Seite 1 - Einleitung

Seite 2 - Empfänge

Seite 3 - Buffet Jedermann

Seite 4 - Buffet Mediterran

Seite 5 - Buffet Schmachtdorf

Seite 6 - Buffet BBQ

Seite 7 - Buffet Deluxe

Seite 8 - Pauschalangebot

Seite 9 - Brunch

Seite 10 - Sonstiges

Seite 11 - FAQ



Empfänge

Ihr Empfang und das Eintreffen der Gäste:
Unser Haus verfügt über einen eigenen Parkplatz
und jede Menge Parkraum in der Umgebung. Für
Ihren Gästeeingang trennen wir auf Wunsch einen
passenden Bereich auf unserer Terrasse ab.
Exklusiv für Sie!

Klassischer Sektempfang

nach Wunsch auch alkoholfrei und mit O-Saft - 0,1l

- 7,00 € / Person

Empfangspaket "Champagner"

- Champagne Taittinger - 0,1l
 - gemischte Canapes - 2 Stück pro Person
- 12,50 € / Person

Empfangspaket – „Ladys & Gentleman“

- Aperol Spritz, Hugo und König Pilsener - 0,1l
- 6,00 €

Empfangspaket – „Fruit“

- Zweierlei hausgemachte Fruchtbowle
 - frisch gerollte Wraps oder Fruchtspieße
- 11,00 €

Snacks zum Empfang (ab 10 Teile / je Snack)

Ruhrpott Currywurst im Glas	3,50 €
Frisch gerollte Wraps (auch Vegan möglich)	3,00 €
Fruchtspieße mit Früchten der Saison	2,50 €
Blätterteighäppchen	2,00 €
Tomaten-Mozzarella Spieße	2,00 €
Kleine Mettstulle mit Zwiebeln	2,00 €
Feines Rindertatar auf Bauernbrot	3,50 €
Riesengarnele auf Avocadocreame	3,50 €
Tomaten Bruschetta	2,00 €
Hähnchen Teriyakispieß mit Satesauce	2,50 €
Kartoffelsalat im Mini-Glas mit Frikadelle	3,00 €
Pumpnickeltaler mit Frischkäse und Kaviar	2,80 €
Frühlingsrollen mit Gemüse und Süß-Saurer Sauce	2,50 €
Mini Schnitzel vom Landschwein	2,00 €
Flammkuchenröllchen	2,80 €
Rauchlachsrollchen mir Kräutercreme	3,00 €
Canapes, hochwertig belegt mit Roastbeef, Rauchlachs, Brie & rohem Schinken	2,80 €





Buffetvorschlag “Jedermann”

Auswahl von Mini-Brötchen und rustikalen Baguettes mit Kräuterbutter und Paprika-Frischkäsecreme

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings und zweierlei Dressing

Pollo Tonnato – dünn aufgeschnittenes Putenbrustfilet mit Thunfisch-Kapernsauce und Rucolasalat

Tranchen vom hausgeräuchertem Lachs auf kleinen Reibekuchen mit Meerrettichcreme

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse – Paprika, Champignons, Zucchini und Kalamata Oliven

Salat von roten und schwarzen Linsen mit gerösteten Walnüssen und Zwiebellauch

Kartoffelcremesuppe mit Speckchips

Gebratene Medaillons vom Landschwein mit Pfefferrahmsauce

Gegrilltes Zanderfilet mit Senfsauce

Geschmorte Drillinge & Basmatireis

Blattspinat & frisches Marktgemüse

Kartoffel-Brokkoliauflauf (vegetarisch)

Mousse au Chocolate

Panna Cotta mit Himbeermark

47,00 € pro Person (ab 20 Personen)



Buffetvorschlag “Mediterran”

Auswahl von Mini-Brötchen und rustikalen Baguette mit Kräuterbutter und Paprika-Frischkäsecreme

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings und zweierlei Dressing

Pollo Tonnato – dünn aufgeschnttenes Putenbrustfilet mit Thunfisch-Kapernsauce und Rucolasalat

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse – Paprika, Champignons, Zucchini und Kalamata Oliven

Marinierte kleine Strauchtomaten mit Mozzarellakugeln, altem Balsamico und Basilikum

Mediterraner Nudelsalat mit Tomatenpesto, Rucola und gerösteten Pinienkernen

Cremige Tomatensuppe mit Croutons

Gegrillte Brust vom Maishuhn im Schinkenmantel mit Salbei dazu Madeirajus

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Tomatensugo

Tagliatelle & Rosmarinkartoffeln

Mediterranes Grillgemüse & Blattspinat

Vegane Ravioli mit Rucola und getrockneten Tomaten

Panna Cotta mit Himbeermark

Creme Brulee

47,00 € pro Person (ab 20 Personen)

Buffetvorschlag “Schmachtendorf”

Auswahl von Mini-Brötchen und rustikalen Baguett mit Kräuterbutter und Paprika-Frischkäsecreme

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings und zweierlei Dressing

Carpaccio vom Weiderind mit griechischem Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Rucola

Marinierte kleine Strauchtomaten mit Mozzarellakugeln, altem Balsamico und Basilikum

Salat von roten und schwarzen Linsen mit gerösteten Walnüssen und Zwiebellauch

Tranchen vom geräuchertem norwegischen Lachs mit Gurkensalat und Senf-Dill Sauce

Geschnetzeltes vom Kalb in Champignonrahmsauce

Gebratenes Filet vom Island Kabeljau mit Weißweinsauce

Butterspätzle & Kräuterkartoffeln

Blattspinat & rustikales Ofengemüse

Vegane Ravioli mit Rucola und getrockneten Tomaten

Vanillecreme mit Beerengrütze

Nougatmousse mit Schokosauce

53,00 € pro Person (ab 20 Personen)



Buffetvorschlag “BBQ”

Auswahl von Mini-Brötchen und rustikalen Baguette mit Kräuterbutter und Paprika-Frischkäsecreme und Tzaziki

Auswahl von Blattsalaten und Rohkost mit zweierlei Dressing

Griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven

Salat von Tomate und Mozzarella mit Basilikum und altem Balsamico

Mediterraner Nudelsalat mit Tomatenpesto, Rucola und gerösteten Pinienkernen

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse – Paprika, Champignons, Zucchini und Kalamata Oliven

Im Ganzen gegrillt und tranchiert:
Hüfte vom Jungbullen
Schweinefilet vom Landschwein

Vom Grill:
Marinierte Putenbruststeaks
Rippchen vom Landschwein in unserer BBQ-Marinade
Lachsfilet
Garnelen in Kräutermarinade

Beilagen:
Schmorkartoffeln mit Kräuterquark
Kartoffelecken mit Aioli
Mediterranes Grillgemüse
Geschmorte Champignons

Diverse Grillsaucen

Bayrisch Creme mit Beeren

Panna Cotta mit Passionsfruchtmark
Obstplatte

69,00 € pro Person (ab 35 Personen)



Buffetvorschlag "Deluxe"

Auswahl von rustikalen Mini-Brötchen und Broten mit Kräuterbutter, Paprika-Frischkäsecreme und französischer Salzbutter

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings und zweierlei Dressing

Carpaccio vom Weiderind mit griechischem Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Rucola

Ganzer pochiertes, norwegischer Lachs mit marinierten Eismeer-shrimps, Räuchermakrele und -Forelle dazu Senf-Dill Sauce und Sahnemeerrettich

Marinierte Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, altem Balsamicoessig und Basilikum

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse – Paprika, Champignons, Zucchini und Kalamata Oliven

Rosa Scheiben vom Black Angus Rind mit Sauce Bernaise - am Buffet tranchiert

Gebratenes Filet vom norwegischen Lachs mit Weißweinsauce

Kartoffelgratin & geschmorte Drillinge

Frisches Marktgemüse & Mediterranes Grillgemüse

Schupfnudelpfanne mit gebratenen Pilzen (vegetarisch)

Passionsfruchtmousse

Schokoladenmousse mit Karamellsauce

Große Käseauswahl mit Feigensenf und Brot



69,00 € pro Person (ab 30 Personen)

Festliche Pauschale

ab 60 Personen in unserem Veranstaltungssaal.

Diese Pauschale beinhaltet Empfang, Buffet nach Wahl (BBQ oder DELUXE), und die unten aufgeführten Getränke. Gilt für 9 Std. ab Veranstaltungsbeginn. Veranstaltungsende spätestens 03:00 Uhr.

139,00 € p.P.

Kinder von 12-16 zahlen 35,00 €

Kinder von 6-11 zahlen 25,00 €

Wir bereiten Ihnen und Ihren Gästen einen feierlichen Empfang!

Empfang

Sektempfang, alkoholfreier Sekt und Orangensaft - 0,1l

oder

Aperol Spritz, Hugo, König Pilsener - 0,1l

je dazu - gemischte Canapes mit Lachs, Roastbeef, Brie und Schinken

Die Getränkepauschale gilt für 9 Stunden ab Veranstaltungsbeginn

Inkludiert sind:

Wasser

- Medium und Still

Biere

- König Pilsener, Bolten Alt, König alkoholfrei, Radler, Weizen, alkoholfreies Weizen

Aperitife

- Aperol Spritz, Hugo, Wildberry Lillet, Gin Tonic

Limonaden

- Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero, Spezi
- Apfelsaftschorle, Maracujasaftschorle

Weine

- Weißwein
- Rotwein
- Rosewein

Kaffee

- Cafe Creme
- Espresso

Schnäpse

- Williams, Ramazotti



Buffetvorschlag “Brunch”

Verschiedene Brötchen und Brotvariationen Süße
Teilchen und Croissants

Butter und Margarine

Diverse Wurst- und Käsesorten, Schinkenspezialitäten
und Rauchlachs

Verschiedene Konfitüren, Honig sowie diverser
Aufstriche

Frisches Obst, Obstsalat

Joghurt, Quark, Fruchtjoghurt, Müsli, Cornflakes

Rührei, gekochte Eier, Spiegeleier

Mini Frikadellen, Nürnberger Würstchen, Bacon

Ab 12.00 Uhr erweitern wir die Auswahl...

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Kalt aufgeschnittenes, rosa Roastbeef mit
hausgemachter
Remoulade und Kartoffelsalat

Burgunderbraten vom Weiderind in kräftiger Sauce mit
Butterspätzle und Rahmwirsing

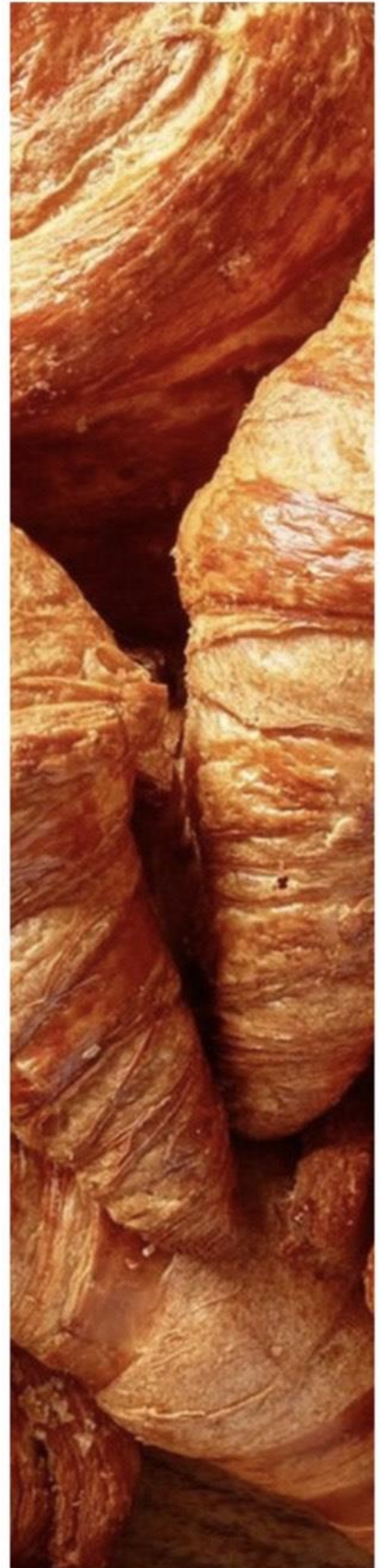
Pochiertes Kabeljaufilet in hausmacher Senfsauce mit
Blattspinat und Kräuterkartoffeln

Mousse au Chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

45,00 € pro Person (ab 20 Personen)

Wasser, Säfte, Milch, Tee, Kaffee inklusiv



Sonstiges

Gerne kümmern wir uns um weitere Details Ihrer Veranstaltung.
Sprechen Sie uns an!

Dekoration

Sie haben einen Floristen Ihres Vertrauens ? Kein Problem! Gerne kann dieser die Tischdekoration für Ihre Veranstaltung übernehmen.

Kein Floristen zur Hand ?

In ihrem persönlichen Absprachetermin beraten wir Sie gerne über unsere Möglichkeiten.

Stuhlhussen	je Gedeck - 5,00 €
Kerzenständer	je Stück - 10,00 €
Menükarten	Inklusivleistung
Gedeckpreis	Inklusivleistung
Candybar	je Gedeck, ab 2,50 €
Eigener Kuchen	Krümmelgeld je Gedeck - 1,50 €
Eigene Knabberein	Knabbergeld je Gedeck - 0,50 €
Popcornmaschine	einmalig - 50,00 €

Catering

Gerne richten wir Ihre Veranstaltung auch an Ihrem geplanten Wunschort aus.
Sprechen Sie uns gerne an!

Weitere Informationen in unserem
Catering - Magazin



FAQ

Können wir für eine Besichtigung einfach so vorbeikommen?

Bitte stimmen Sie vorher einen Termin mit unserer Veranstaltungsorganisation oder Rezeption ab, damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können.

Die Planung ist so umfangreich. Ich weiß gar nicht, wo ich anfangen soll?

Der wichtigste Tipp zuerst: Bevor Sie sich in vielen kleinen Details verlieren und keinen Überblick mehr haben, wird zu allererst der Rahmen, die Ausrichtung und natürlich das vorhandene Budget der Feier festgelegt. Sichern Sie sich also zuerst einmal den Raum (und ggf. die Hotelzimmer) und bauen darauf Ihre Planung auf.

Gibt es Extrakosten?

Wir stellen Ihnen im Rahmen einer Feier den Raum kostenfrei zur Verfügung. Tischwäsche und Menükarten sind in den Menü-& Buffetpreisen enthalten.

Wieviel Budget müssen wir pro Person für die Getränke rechnen?

Schwer zu beantworten: Das ist von der Konstitution Ihrer Gäste abhängig und natürlich von der Art Ihrer Veranstaltung. Beispiel: Bei einem gesetzten Essen zur Mittagzeit wird weniger getrunken als bei einer rauschenden Geburtstagsfeier in der Abendstunde.

Wie lange kann man bei Ihnen feiern? Gibt es eine Sperrstunde?

Einschränkungen gibt es leider im Außenbereich. Hier darf leider nur bis 22 Uhr gefeiert werden. Nach 22 Uhr darf sich natürlich weiterhin ruhig dort aufgehalten werden. Sie, Ihre Gäste und unsere Mitarbeiter haben einen langen Tag hinter sich, daher erheben wir ab 03 Uhr einen Serviceaufschlag von 250,00 € je angefangene Stunde.

Ansprechpartner



Mandy Leo-Jarosz

Veranstaltungsorganisation

veranstaltung@hotel-schmachtendorf.de



Philip Leo

Gastronomischer Leiter

kueche@hotel-schmachtendorf.de



Thomas Koch

Bankettleiter

restaurantleitung@hotel-schmachtendorf.de



0208-6217880