

MENÜ- und BUFFETVORSCHLÄGE



Hotel Drees GmbH & Co. KG

Familie Riepe

Hohe Str. 107

44139 Dortmund

Telefon: 02 31 / 12 99 0

drees.bankett@riepe.com



Wie dürfen wir Sie verwöhnen?

Liebe Gäste,

Sie möchten Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit, Ihre Taufe oder eine andere Familienfeier in professionelle Hände geben? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir verfügen über 12 Räumlichkeiten, welche sich ideal für Veranstaltungen jeglicher Art bis zu 100 Personen eignen.

Unsere Vorschläge dienen zur ersten Orientierung. Gerne beraten wir Sie unverbindlich in einem persönlichen Gespräch. Rufen Sie uns einfach an und vereinbaren Sie einen Termin.

Frau Britta Seidel und Herr Johannes Riepe

freuen sich auf Ihren Anruf im Bankettbüro unter der Rufnummer 02 31 – 12 99 790.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---|-------------|
| Canapés & Snacks zum Empfang | Seite 2 |
| Menüs & Buffets | Seite 3-8 |
| Getränkepauschale & Spirituosen | Seite 9-10 |
| Weine, Sekt, Champagner | Seite 10-12 |
| Aperitif | Seite 13 |
| Kaffeetafel, Mitternachtsimbiss | Seite 14 |
| Candy-Bar, Mitnahme von Speisen Dekoration, Stuhlhussen | Seite 15-16 |
| Menükarten, Namenskärtchen, Tischplan Servicepauschale, Personenzahlen, Raumnutzungspreise | Seite 16-17 |
| Rahmenprogramm, Übernachtungen | Seite 18 |

CANAPÉS

Bereits zum Sektempfang können Sie Ihre Gäste mit kleinen Leckereien verwöhnen. Wir bieten Ihnen divers belegte Canapés an.

| | |
|--|--------------------|
| Serranoschinken oder Parmaschinken | EUR 3,80 pro Stück |
| Italienische Salami | EUR 3,50 pro Stück |
| Roastbeef, rosa gebraten | EUR 3,80 pro Stück |
| Putenbrust | EUR 3,20 pro Stück |
| Brie oder Camembert | EUR 3,20 pro Stück |
| Gouda, Edamer oder Maasdamer | EUR 3,20 pro Stück |
| Hausgebeizter Lachs oder Graved Lachs | EUR 3,80 pro Stück |
| Forellenfilet | EUR 3,80 pro Stück |
| Lachstatar oder Matjestatar auf Pumpnickel-Taler | EUR 3,80 pro Stück |

SNACKS ZUM EMPFANG

(4 zur Wahl)

Caesar Salat im Glas
 Anti-Pasti-Spieße mit Ziegenkäse
 Chicken Nuggets
 Garnelen im Kartoffelmantel
 Pflaumen oder Datteln im Speckmantel
 Mini-Hackbällchen mit Barbecue-Dip
 Mini-Schnitzel mit Dip
 Quiche mit Lachs
 Quiche mit Gemüse
 Tomate-Mozzarella-Spieße
 Laugengebäck mit Frischkäse, Tomate & Rucola

Die Bestellung ist ab 10 Personen möglich. Wir berechnen EUR 20,00 pro Person.

MENÜS

Sie sind Genießer und möchten sich und Ihre Gäste mit einem leckeren Menü verwöhnen? Dann stellen Sie sich aus den folgenden Vorschlägen gerne Ihr Wunschmenü zusammen.

Zu unseren Menüs servieren wir vorab Laugengebäck oder Stangenbrot mit Meersalzbutter oder Kräuter-Crème fraîche. Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

VORSPEISEN

| | |
|--|-----------|
| Rauchlachs auf Reibeküchlein Kräuter-Crème fraîche | EUR 12,50 |
| Lachstatar auf Zucchini-Möhren-Kartoffelpuffer | EUR 11,50 |
| Matjes „Helgoländer Art“ mit rote Bete, Essiggurke, Apfel, Ei, Dill und saure Sahne | EUR 9,50 |
| Garnelenspieße mit Aioli Romana-Salat mit würzigem Dressing | EUR 10,50 |
| Geräucherte Ente auf Mango-Chutney | EUR 10,50 |
| Roastbeef, rosa gebraten Rucola mit Zitronen-Parmesan-Dressing | EUR 12,50 |
| Ziegenkäse mit Honig geblämt Linsensalat | EUR 9,50 |
| Gemüse-Quiche mit Kräuter-Crème fraîche | EUR 8,50 |
| Vitello Tonnato dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapern | EUR 10,50 |
| Mediterraner Bulgursalat mit Jacobsmuscheln | EUR 15,50 |

SUPPEN

| | |
|---|----------|
| Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne | EUR 6,50 |
| Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Speck-Crôutons | EUR 7,00 |
| Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Koriander | EUR 7,50 |
| Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Markklößchen & Eierstich | EUR 7,50 |

Fragen Sie auch nach unseren saisonalen Suppen!

HAUPTGÄNGE VOM LAND

| | |
|--|-----------|
| Barbarie Entenbrust mit Rosmarinsauce Mandelbroccoli & Macaire-Kartoffeln | EUR 22,00 |
| Hähnchenroulade, gefüllt mit Spinat & Frischkäse Estragonsauce, Gemüse der Saison & Kroketten | EUR 18,50 |
| Rinderbacken, geschmort in Barolosauce bunter Blumenkohl & Schupfnudeln | EUR 22,50 |
| Sauerbraten mit Rosinensauce Kartoffelklöße & Apfelmus | EUR 18,00 |
| Schweinefilet mit Pfeffersauce Bohnen & Drillinge | EUR 19,50 |
| Spanferkel-Rollbraten mit Thymiansauce Spitzkohl & Serviettenknödel | EUR 16,90 |

HAUPTGÄNGE AUS DEM WASSER

| | |
|--|-----------|
| Pochiertes Lachsfilet auf Kartoffelstampf Blattspinat & Orangensauce | EUR 28,00 |
| Gebratenes Zanderfilet mit Zitronensauce mediterranes Gemüse & Gnocchi | EUR 20,50 |
| Gebratenes Steinbeißerfilet mit Krustentiersauce Lauch-Möhren-Gemüse & Wildreis | EUR 20,50 |

Gerne können wir die Beilagen zu unseren Fleisch- & Fischgerichten nach Ihren Wünschen ändern. Mehrere Beilagen sind gegen Aufpreis möglich.

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH und VEGAN*

| | |
|--|-----------|
| Steinpilz-Ravioli mit Kräuterrahmsauce | EUR 12,50 |
| Tagliarini mit getrockneten Tomaten, Oliven & Broccoli | EUR 12,50 |
| Falaffel mit Kräuter-Bulgur & Joghurt-Minz-Dip* | EUR 11,50 |
| Geräucherter Tofu auf Gemüse-Curry* | EUR 12,00 |

DESSERT

| | |
|--|----------|
| Mousse au chocolat mit Beerenragout | EUR 9,50 |
| Schokoladen-Tiramisù | EUR 7,50 |
| Crème Brûlée | EUR 6,50 |
| Crêpe mit Orangensauce | EUR 6,50 |
| Vanilleeis mit heißen Kirschen | EUR 6,50 |
| Eisbecher mit 3 Kugeln & Sahne | EUR 4,90 |
| International Käseauswahl mit Trauben & Feigensenf | EUR 6,50 |

Weitere Gerichte für Sie und Ihre Gäste empfehlen wir Ihnen gerne im persönlichen Gespräch.



BUFFETVORSCHLAG I

ab 20 Personen

-Suppe-

Süßkartoffel-Kokos-Suppe | Koriander | Crôutons

-Vorspeisen-

Anti Pasti-Gemüse | italienische Salami | Ziegenkäseflocken
 Melone | Serranoschinken
 Orientalischer Bulgursalat | Falaffel
 Forellenfilets | Sahnemeerrettich
 Vitello Tonnato
 Brotauswahl | Aioli | Meersalzbutter

-Warme Gerichte-

Gefüllte Hähnchenroulade | Estragonsauce
 Gemüse der Saison | Rosmarin-Drillinge
 Zanderfilet | Lauch | Möhren | Krustentiersauce | Basmati-Reis
 Tagliarini | getrocknete Tomaten | Oliven | Broccoli

-Dessert-

Mousse au chocolat
 Kokos-Panna Cotta | Beerenragout
 Fruchtsalat der Saison | Vanillesauce

EUR 45,00 pro Person



BUFFETVORSCHLAG II

ab 30 Personen

-Suppe-

Waldpilzrahmsuppe | Kräuter | Crôutons

-Vorspeisen-

Blattsalate | Gurke | Tomate | Mais | geraspelte Möhre & Zucchini
zweierlei Dressings
Brotauswahl | Kräuterbutter | Meersalzbutter
Melone-Feta-Salat
Tomate | Mozzarella | Pesto
Auswahl an geräucherten Fischen | Senfdillsauce | Sahnemeerrettich
Lachstatar auf Kartoffel-Rösti
Geräucherte Ente | orientalischer Bulgur-Salat

-Warme Gerichte-

Roastbeef, rosa gebraten am Buffet tranchiert
Barolosauce
Gemüse der Saison | Kartoffelgratin
Lachsfilet | Zitronensauce
Lauch | Möhren | Rosmarin-Drillinge
Kartoffel-Kürbis-Pfanne | Ziegenfrischkäse

-Dessert-

Tiramisù
Crème Brûlée
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern | Vanillesauce
Fruchtsalat der Saison

EUR 69,00 pro Person

**Gerne stellen wir individuelle Buffets nach Ihre Wünschen zusammen.
Sprechen Sie uns einfach an!**

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Sie möchten mit mindestens 30 Personen ausgiebig Feiern und dabei die Kosten im Blick haben, dann buchen Sie doch eine unserer Getränkepauschalen. Die Pauschalen gelten für 8 Stunden.

| | |
|---|---|
| Pauschale 1 | Pauschale 2 |
| <u>Sektempfang</u> mit Riesling Sekt Hausmarke Langenbach Orangensaft | <u>Sektempfang</u> mit Riesling Sekt Hausmarke Langenbach Orangensaft |
| <u>Alkoholfreie Getränke</u> Selters Classic & Naturell Coca Cola (Light & Zero), Fanta, Sprite Orangensaft & Apfelsaft | <u>Alkoholfreie Getränke</u> Selters Classic & Naturell Coca Cola (Light & Zero), Fanta, Sprite Orangensaft & Apfelsaft |
| <u>Bier</u> Kronen Pils vom Fass Jever Fun alkoholfrei | <u>Bier</u> Kronen Pils vom Fass, Hefeweizen Jever Fun alkoholfrei |
| <u>Weine</u> Weißwein, Rosé & Rotwein | <u>Weine</u> Weißwein, Rosé & Rotwein |
| <u>Heißgetränke</u> Filterkaffee, Tee, Kakao | <u>Heißgetränke</u> Filterkaffee, Tee, Kakao Kaffeesspezialitäten |
| | <u>Sekt</u> Riesling Sekt Hausmarke Langenbach |
| EUR 32,50 pro Person | EUR 36,50 pro Person |
| Verlängerungsstunde EUR 8,00 pro Person | Verlängerungsstunde EUR 10,00 pro Person |

Die Weine können von Ihnen selbst ausgewählt werden. Eine entsprechende Liste finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.

Nach Ablauf der 8 Stunden werden die Getränke nach Verbrauch berechnet oder Sie buchen eine Verlängerungsstunde. Die Getränkepauschalen können maximal bis 03.00 Uhr verlängert werden.

SPIRITUOSEN

Gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam eine Auswahl an Spirituosen für Ihre Feier zusammen. Die Abrechnung erfolgt dabei nach Verbrauch. Für die größere Runde können Sie die Spirituosen auch Flaschenweise zu einem Sonderpreis ab EUR 65,00 je 0,75 l Flasche bei uns bestellen.

ZUSATZOPTIONEN ZUR GETRÄNKEPAUSCHALE

2 Spirituosen zur Wahl

EUR 9,00 pro Person

Ramazzotti, Wodka, Dortmunder Tropfen, Dortmunder Korn, Jägermeister, Obstler, Williamsbirne, Grappa

2 Longdrinks zur Wahl

EUR 12,00 pro Person

Wodka-Orangensaft, Wodka-Energy, Whiskey-Cola, Bacardi-Cola, Gin Tonic

WEIßWEIN 0,75 l

Rheinhessen

MANZ Fundstück

Riesling Kabinett, trocken

EUR 25,00

MANZ Weißburgunder

Qualitätswein, trocken

EUR 25,50

Rheinhessen & Mosel

MANZ DUELL

Weißburgunder & Riesling

Qualitätswein, trocken

EUR 28,50

Mosel

Selbach Zeltinger Himmelreich

Riesling

Qualitätswein, halbtrocken

EUR 25,00

Baden

Sasbacher Grauburgunder

Kabinett, trocken

EUR 25,00

Sasbacher Muskateller

Kabinett, halbtrocken

EUR 23,50

Italien

Walch Pinot Grigio

Prendo D.O.C., trocken

EUR 24,50

Spanien

Marquesa de Valserrano Blanco

Viura DOC, trocken

EUR 25,00

ROSÉ 0,75 l

Baden

Sasbacher Spätburgunder Weißherbst
Kabinett, halbtrocken

EUR 23,50

Rheinhessen

Braunewell PINK, Cuvée Rosé
Qualitätswein, trocken

EUR 26,00

Manz Rosé Emotion
Qualitätswein, trocken

EUR 27,00

ROTWEIN 0,75 l

Baden

Sasbacher Spätburgunder Rotwein
Kabinett, trocken

EUR 25,50

Rheinhessen

MANZ Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein, feinherb

EUR 24,50

Italien

Dionis Salento
Primitivo, IGT, trocken

EUR 23,00

Cusumano Nero d'Avola
IGT, trocken

EUR 25,00

Spanien

Marquesa de Valserrano
Tempranillo Crianza, trocken

EUR 29,00

SEKT & CHAMPAGNER 0,75 l

| | | |
|---|---------|------------------------|
| Riepe's Privat Cuvée Jahgangssekt, Brut Sektellerei Langenbach, Mosel | | EUR 25,50 |
| Contarini Prosecco, D.O.C.G. Spumante, extra dry Valdobbiadene | | EUR 30,00 |
| Champagner Hausmarke | | EUR 59,00 |
| Champagner Ruinart, Brut Reserve Reims Frankreich | 0,375 l | EUR 85,00 EUR 44,50 |
| Fitz-Ritter Fitzero Sekt alkoholfrei | | EUR 25,00 |

Eine erweiterte Weinauswahl finden Sie in unserer aktuellen Weinkarte.

Sie haben Ihren Lieblingswein zu Hause auf Lager und möchten diesen auch Ihren Gästen nicht vorenthalten? Bringen Sie den Wein einfach mit. Wir berechnen EUR 16,00 Korkgeld pro geöffnete Flasche. Dies gilt ebenfalls für Spirituosen (Flasche bis max. 1,0 l)



APERITIF

Als Alternative zum klassischen Sektempfang können Sie Ihren Gästen einen unsere nachfolgenden Aperitifs anbieten.

Lillet Berry

Lillet Blanc, Thomas Henry Cherry Blossom, Beeren

EUR 7,80

Ramazotti Rosato

Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikum

EUR 7,80

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange

EUR 7,50

Déjà-Vu Tonic

Déjà-Vu, Thomas Henry Tonic, Grapefruit, Rosmarin

EUR 7,50

Pampelle Spritz

Pampelle Ruby l'Apéro, Prosecco, Sodawasser, Grapefruit

EUR 7,50

Amérie – der Münsterländer Aperitif

Amérie, Sekt, Waldbeere, Minze

EUR 8,00

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser

EUR 7,00



KAFFEETAFEL

Gerne können Sie Ihre Gäste vor oder nach dem Essen noch mit einer Kaffeetafel verwöhnen. Hier bieten wir verschiedene Möglichkeiten an.

Variante I

Frische Waffeln mit heißen Kirschen, Sahne & Vanilleeis
dazu frisch aufgebrühter Kaffee, Kaffeespezialitäten & Tee

EUR 9,90 pro Person

Variante II

Wir bestellen Kuchen und Torten nach Ihren Wünschen.

1 Stück Kuchen oder Torte pro Person
dazu frisch aufgebrühter Kaffee, Kaffeespezialitäten & Tee

EUR 11,50 pro Person

1 ½ Stücke Kuchen oder Torte pro Person
dazu frisch aufgebrühter Kaffee, Kaffeespezialitäten & Tee

EUR 14,00 pro Person

Variante III

Sie haben jemanden im Familien- und Freundeskreis der gerne backt?
Dann bringen Sie Kuchen und Torten doch einfach selbst mit.
Wir berechnen EUR 4,00 pro Person für das Kaffeegedeck.

Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten werden nach Verbrauch berechnet.

MITTERNACHTSIMBISS

Gulaschsuppe **oder** Westfälische Kartoffelsuppe
dazu Brot & Buttersorten EUR 6,50 pro Person

Dortmunder Currywurst mit Stangenbrot EUR 5,50 pro Person

Internationale Käseauswahl
mit Feigensenf, Brotauswahl & Buttersorten EUR 5,50 pro Person

Für den „süßen Zahn“ können wir auch Kuchen, Torten oder Petit Four servieren.
Preise auf Anfrage

CANDY~BAR ab 25 Personen

Für kleine und große Naschkatzen bieten wir eine Candy-Bar an. Sie und Ihre Gäste können sich nach Herzenslust an verschiedenen Gläsern mit Süßigkeiten bedienen.

ab EUR 4,50 pro Person

MITNAHME VON SPEISEN

Bitte haben Sie Verständnis, dass keine Speisen mitgenommen werden können.

DEKORATION

Die Tische werden von uns festlich eingedeckt mit Tischwäsche und Stoffservietten in weiß oder creme, sowie Teelichtern oder Kerzen. Gerne organisieren wir auch die passende Blumendekoration.

Blumengestecke ab EUR 25,00 pro Stück

Rosentöpfchen ab EUR 12,00 pro Stück
(1 große Rose mit Beiwerk im kleinen Topf oder Glas)

Gerne bestellen wir bei unseren Floristen auch Dekorationen nach Ihren Ideen und Wünschen.

Sind Sie gerne selbst kreativ? Dann bringen Sie Ihre eigene Dekoration gerne mit!

STUHLHUSSEN

cremefarbene Stuhlhussen EUR 10,00 pro Stuhl
cremefarbene Stuhlhussen mit blauem Band EUR 13,50 pro Stuhl

MENÜKARTEN – NAMENSKÄRTCHEN ~ TISCHPLAN

Eine individuell gestaltete **Menükarte** ist ein schönes Erinnerungsstück an Ihre Feierlichkeit. Gerne übernehmen wir die Erstellung der Karten. Sie können wählen zwischen einer Menükarte mit einem Hardcover, sowie einer Menükarte aus Pergamentpapier, welche über ein Teelicht gestülpt wird. Je Tisch planen Sie bitte mit 2-3 Menükarten.

Menükarte im Hardcover, Stück EUR 2,50
Menükarte aus Pergament, Stück EUR 3,50

Namenskartchen haben wir nicht in unserem Angebot. Sollten Sie diese wünschen, möchten wir Sie bitten, diese selbst zu organisieren. Gerne übernehmen wir die Verteilung der Tischkarten vor Beginn der Veranstaltung für Sie.

Bei einer entsprechend großen Feierlichkeit hilft ein **Tischplan** Ihren Gästen, den für Sie reservierten Platz zu finden. Gerne können wir mit Ihnen zusammen einen entsprechenden Tischplan erstellen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir kurzfristige Änderungen nicht immer berücksichtigen können.

SERVICEPAUSCHALE

Bei Feiern am Abend erheben wir ab 01.00 Uhr eine Servicepauschale von EUR 120,00 pro Stunde. Maximal können Sie bis 03.00 Uhr das Tanzbein schwingen.

PERSONENZAHL

Bitte teilen Sie uns 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung die endgültige Personenzahl mit, welche uns als Abrechnungsgrundlage dient.

RAUMNUTZUNGSPREISE

| Raum | Raumnutzungsgebühr |
|-----------------|--------------------|
| Pluto & Jupiter | ab EUR 150,00 |
| Venus | ab EUR 200,00 |
| Saturn | ab EUR 150,00 |
| Venus & Saturn | ab EUR 250,00 |
| Consul | ab EUR 250,00 |
| Mars I & II | ab EUR 250,00 |
| Orion I & II | ab EUR 250,00 |
| Neptun | ab EUR 100,00 |
| Wintergarten | ab EUR 150,00 |

RAHMENPROGRAMM

Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach einem passenden Rahmenprogramm für Ihre Feier. Wir haben Kontakte zu verschiedenen Musikern und Künstlern. Sprechen Sie uns einfach an!

Die engagierten Künstler tragen ebenfalls einen Teil zu einer gelungenen Veranstaltung bei. Damit Sie sich zwischendrin stärken können, besteht die Möglichkeit, dass Sie von uns mit Speisen und Getränken verköstigt werden.

Unser Verpflegungspauschale:

- Teilnahme an Ihrem Menü / Buffet
- Alkoholfreie Getränke unlimitiert

EUR 39,00 pro Person

Alkoholische Getränke werden separat nach Verbrauch berechnet

Alternativ besteht natürlich die Möglichkeit Speisen und Getränke à la carte zu bestellen.

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR DIE GÄSTE AUS DER FERNE

Unser Hotel verfügt über 135 moderne und komfortabel ausgestattete Zimmer in drei verschiedenen Kategorien, die sowohl für den Geschäfts- als auch für den Freizeitreisenden konzipiert sind und dem Standard eines 4-Sterne Hotels entsprechen.

Zu den Feierlichkeiten kommen immer wieder Gäste aus allen Teilen des Landes zusammen. Daher stellen wir Ihnen gerne im Rahmen Ihrer Feierlichkeiten entsprechenden Hotelzimmer zur Verfügung.

Übernachtung im Business – Einzelzimmer ab EUR 92,00

Übernachtung im Komfort – Doppelzimmer ab EUR 121,00

Übernachtung im Superior – Doppelzimmer ab EUR 131,00

Übernachtung im Superior+ – Doppelzimmer ab EUR 141,00

Kinder im Zimmer der Eltern

0 bis 3 Jahre

EUR 10,00 pro Aufenthalt (Babybett)

4 bis 6 Jahre

EUR 15,00 pro Kind / Nacht (Zustellbett)

7 bis 17 Jahre

EUR 20,00 pro Kind / Nacht (Zustellbett)

ab 18 Jahre

EUR 30,00 pro Person / Nacht (Zustellbett)