

# BANKETTMAPPE



Hotel Drees GmbH & Co. KG

Familie Riepe

Hohe Str. 107

44139 Dortmund

Telefon: 02 31 / 12 99 0

[drees.bankett@riepe.com](mailto:drees.bankett@riepe.com)



# HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

schön, dass Sie bei uns feiern möchten. Wir bieten Ihnen 12 Räumlichkeiten für bis zu 100 Personen. Egal ob Geburtstag, Hochzeit oder Taufe – bei uns sind Sie richtig!

Unsere Bankettmappe soll Ihnen einen ersten Überblick über unser Angebot verschaffen. Gerne beraten wir Sie unverbindlich in einem persönlichen Gespräch. Rufen Sie uns einfach an und vereinbaren Sie einen Termin.

**Ansprechpartner:** Frau Britta Seidel

**Telefon:** 02 31 – 12 99 790.

**E-Mail:** drees.bankett@riepe.com

## 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 oder Lachstatar auf Reibeküchlein Kräuter-Crème fraîche	EUR 13,00
Burrata auf buntem Tomaten-Carpaccio mit Basilikum-Pesto	EUR 12,00
Garnelenspieße mit Aioli Romana-Salat mit würzigem Dressing	EUR 11,50
Geräucherte Ente auf Mango-Chutney	EUR 11,50
Roastbeef, rosa gebraten Rucola mit Zitronen-Parmesan-Dressing	EUR 13,50
Ziegenkäse mit Honig gebläut Linsensalat	EUR 10,50
Gemüse-Quiche mit Kräuter-Crème fraîche	EUR 9,50
Vitello Tonnato dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapern	EUR 12,50
Anti Pasti-Gemüse mit italienischer Salami & Ziegenkäseflocken	EUR 10,50

# SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne	EUR 7,50
Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Speck-Crôutons	EUR 8,00
Kürbis-Kokos-Suppe	EUR 8,50
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Markklößchen & Eierstich	EUR 8,50
Petersilienwurzelsuppe mit Crôutons	EUR 7,50

*Fragen Sie auch nach unseren saisonalen Suppen!*

# HAUPTGÄNGE VOM LAND

Barbarie Entenbrust mit Rosmarinsauce Mandelbroccoli & Macaire-Kartoffeln	EUR 24,50
Hähnchenroulade, gefüllt mit Spinat & Frischkäse Estragonsauce, Gemüse der Saison & Krokette	EUR 20,50
Iberico Schweinbacken mit Barolosauce Gebratene Romana-Salatherzen, Pastinaken-Püree	EUR 22,50
Sauerbraten mit Rosinensauce Kartoffelklöße & Apfelmus	EUR 20,00
Schweinefilet mit Pfeffersauce Bohnen & Kartoffelrösti	EUR 22,90
Spanferkel-Rollbraten mit Thymiansauce Spitzkohl & Serviettenknödel	EUR 19,50
Ochsenbäckchen in kräftiger Sauce Wurzelgemüse & Kräuter-Schupfnudeln	EUR 26,50
Westfälischer Pfefferpotthast Senfgurken & Salzkartoffeln	EUR 19,50

# HAUPTGÄNGE AUS DEM WASSER

Pochiertes Lachsfilet auf Kartoffelstampf Blattspinat & Orangensauce	EUR 32,00
Gebratenes Zanderfilet mit Zitronensauce mediterranes Gemüse & Gnocchi	EUR 24,50
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing Kartoffeln	EUR 24,50
Gebratenes Steinbeißerfilet mit Krustentiersauce Lauch-Möhren-Gemüse & Wildreis	EUR 26,50

**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 16,50
Tagliarini mit getrockneten Tomaten, Oliven & Broccoli	EUR 15,50
Falaffel mit Kräuter-Bulgur & Joghurt-Minz-Dip*	EUR 14,50
Geräucherter Tofu auf Gemüse-Curry*	EUR 15,50
Pasta mit Tomaten-Paprika-Sugo & Bitterballen*	EUR 17,50
Hähnchencurry mit Gemüse & roten Linsen*	EUR 15,90

# DESSERT

Mousse au chocolat mit Beerenragout	EUR 9,50
Schokoladen-Tiramisù	EUR 8,50
Crème Brûlée	EUR 8,50
Crêpe mit Orangensauce	EUR 8,00
Süßes Gin Tonic-Törtchen mit Dortmunder Lonis-Gin Mascarponecreme, Limetten-Curd & Rosmarin-Parfait	EUR 9,50
Vanilleeis mit heißen Kirschen	EUR 6,90
Eisbecher mit 3 Kugeln & Sahne	EUR 7,90
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 25 Personen*

## **-Suppe-**

Petersilienwurzelsuppe | Crôutons

\*\*\*

## **-Vorspeisen-**

Anti Pasti-Gemüse | italienische Salami | Ziegenkäseflocken  
Melone | Serranoschinken  
Lachstatar | Reibekuchen | Kräuter-Crème fraîche  
Forellenfilets | Sahnemeerrettich  
Vitello Tonnato  
Brotauswahl | Aioli | Meersalzbutter

\*\*\*

## **-Warme Gerichte-**

Schweinemedallions | Pfefferrahmsauce  
Gemüse der Saison | Rosmarin-Drillinge  
Zanderfilet | Spitzkohl | Süßkartoffel-Püree  
Steinpilz-Ravioli | Kräuterrahmsauce | Grana Padano

\*\*\*

## **-Dessert-**

Schokoladen-Tiramisù  
Pina Colada-Mousse  
Fruchtsalat der Saison | Vanillesauce

EUR 55,00 pro Person



# BUFFETVORSCHLAG II

ab 25 Personen

## **-Suppe-**

Kräuterrahmsuppe | 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 | Kartoffel-Rösti

\*\*\*

## **-Warme Gerichte-**

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

\*\*\*

## **-Dessert-**

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

EUR 75,00 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.

<b>Pauschale 1</b>	<b>Pauschale 2</b>
<b><u>Sektempfang</u></b> mit Riesling Sekt Hausmarke Langenbach Orangensaft	<b><u>Sektempfang</u></b> mit Riesling Sekt Hausmarke Langenbach Orangensaft
<b><u>Alkoholfreie Getränke</u></b> Selters Classic & Naturell Coca Cola (Light & Zero), Fanta, Sprite Orangensaft & Apfelsaft	<b><u>Alkoholfreie Getränke</u></b> Selters Classic & Naturell Coca Cola (Light & Zero), Fanta, Sprite Orangensaft & Apfelsaft
<b><u>Bier</u></b> Kronen Pils vom Fass Jever Fun alkoholfrei	<b><u>Bier</u></b> Kronen Pils vom Fass, Hefeweizen Jever Fun alkoholfrei
<b><u>Weine</u></b> Weißwein, Rosé & Rotwein	<b><u>Weine</u></b> Weißwein, Rosé & Rotwein
<b><u>Heißgetränke</u></b> Filterkaffee, Tee, Kakao	<b><u>Heißgetränke</u></b> Filterkaffee, Tee, Kakao Kaffeespezialitäten
	<b><u>Sekt</u></b> 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 26,00

MANZ Weißburgunder

Qualitätswein, trocken

EUR 29,00

### Rheinhessen & Mosel

MANZ DUELL

Weißburgunder & Riesling

Qualitätswein, trocken

EUR 30,00

### Mosel

Selbach Zeltinger Himmelreich

Riesling

Qualitätswein, halbtrocken

EUR 25,00

### Baden

Sasbacher Grauburgunder

Kabinett, trocken

EUR 28,00

Sasbacher Muskateller

Kabinett, halbtrocken

EUR 29,00

### Italien

Walch Pinot Grigio

Prendo D.O.C., trocken

EUR 24,50

## ROSÉ 0,75 l

### **Baden**

Sasbacher Spätburgunder Weißherbst  
Kabinett, halbtrocken

EUR 28,00

### **Rheinhessen**

Braunewell PINK, Cuvée Rosé  
Qualitätswein, trocken

EUR 29,00

## ROTWEIN 0,75 l

### **Baden**

Sasbacher Spätburgunder Rotwein  
Kabinett, trocken

EUR 28,00

### **Rheinhessen**

MANZ Spätburgunder Rotwein  
Qualitätswein, feinherb

EUR 29,00

### **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 32,00

# SEKT & CHAMPAGNER 0,75 l

Riepe's Privat Cuvée Jahrgangssekt, Brut Sektellerei Langenbach, Mosel		EUR 26,00
Riepe's Privat Cuvée Jahrgangssekt Rosé Sektellerei Langenbach, Mosel		EUR 26,00
Contarini Prosecco, D.O.C.G. Spumante, extra dry Valdobbiadene		EUR 30,00
Champagner Hausmarke Taitinger Brut Reserve Reims France		EUR 75,00
Champagner Ruinart, Brut Reserve Reims Frankreich	0,375 l	EUR 85,00 EUR 44,50
Fitz-Ritter Fitzero Sekt alkoholfrei		EUR 29,00

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

**Ramazzotti Rosato**

Ramazzotti 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

**Amérique – der Münsterländer Aperitif**

Amérique, Sekt, Waldbeere, Minze

EUR 8,00

**Hugo**

Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser

EUR 7,00

# KAFFEE-TAFEL

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 10,90 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 12,50 pro Person

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

EUR 15,50 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 7,50 pro Person

Dortmunder Currywurst mit Stangenbrot EUR 6,50 pro Person

Internationale Käseauswahl  
mit Feigensenf, Brotauswahl & Buttersorten EUR 6,50 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	EUR 150,00
Venus	EUR 200,00
Saturn	EUR 150,00
Venus & Saturn	EUR 350,00
Consul	EUR 300,00
Mars I & II	EUR 350,00
Orion I & II	EUR 450,00
Wintergarten	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 42,50 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 105,00

Übernachtung im Komfort – Doppelzimmer ab EUR 134,00

Übernachtung im Superior – Doppelzimmer ab EUR 144,00

Übernachtung im Superior+ – Doppelzimmer ab EUR 154,00

Die Stadt Dortmund erhebt eine Beherbergungsabgabe für Übernachtungen in Höhe von 7,5 % auf den Logispreis ohne Frühstück. Diese Abgabe ist in den oben genannten Preisen noch nicht enthalten.

## **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)