

Private Feiern

Ein Leben ohne Feste ist wie eine Reise ohne Gasthaus.

Demokrit, griech. Philosoph, ca. 470 – 380v. Chr.

Wer ein besonderes Fest plant, möchte einen verlässlichen Partner für die Durchführung seiner Veranstaltung haben. Ob Taufe, Kommunion, Konfirmation, Hochzeit oder ein runder Geburtstag – wir bieten Ihnen für jeden Anlass einen passenden Rahmen.

Unser engagiertes Veranstaltungsteam organisiert Ihre Feier professionell mitsamt Empfang der Gäste, individueller Tischdekoration, personalisierten Menükarten und allem, was Sie sich für Ihre Veranstaltung wünschen. Wir hören zu und beraten Sie gerne, damit Ihre Veranstaltung so wird, wie Sie es möchten!



Hochzeitsfeiern

Für den schönsten Tag im Leben bieten wir die idealen Bedingungen für eine schöne & individuelle Feier! Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten und besprechen Ihre Wünsche gerne vor Ort – wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Taufen

Ein ganz besonderer Anlass für die ganze Familie – ob im kleinen Kreise oder als großes Familienfest – wir bieten ansprechende Räume, ein hervorragendes Speisen- und Getränkeangebot und eine individuelle Beratung – gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Planung mit Rat & Tat!

Geburtstage

Den Tag genießen und sich verwöhnen lassen – lassen Sie sich feiern! Ob in kleiner Runde oder als größere Feier – ob morgens, mittags oder abends – wir verwirklichen Ihre Vorstellung von einem schönen Geburtstag! Gerne organisieren wir Ihnen auch ein **Geburtstags Kaffeetrinken!**

Kommunion oder Konfirmation

Wichtige Ereignisse im Leben unserer Kinder und ein guter Grund, gemeinsam diesen Schritt ins christliche Leben zu feiern – gerne stellen wir Ihnen individuelle Angebote zusammen!

Klassentreffen

Ehemalige Schulkameraden wieder treffen, gemeinsam essen, zusammen sitzen, lachen und in Erinnerungen schwelgen – gerne sind wir Ihnen bei der Organisation Ihres Klassentreffens behilflich!



Foto: Jutta Nowak Floristik

Specials:

Weißer Tischwäsche, Stuhl Hussen, individuelle Dekorationen, eigene Menükarten, Weinempfehlungen,mit unserer Liebe zum Detail sorgen wir für unvergessliche Erinnerungen!

Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen unverbindlichen Gesprächstermin – gerne zeigen wir Ihnen unsere Möglichkeiten!

Tel.: 02302/98488-104 / Silvia Urban

Buffet Vorschläge 2020

Bayrisches Buffet

Salate und kalte Brotzeit

Angemachter Gurkensalat mit Sauerrahmdressing & Dill

Deftiger Kartoffelsalat mit Essiggurken und Tomaten

Herzhafter bayrischer Wurstsalat mit Gurkenstreifen & Zwiebeln

Kalter Braten in Kräuter-Meerrettichvinaigrette

dazu reichen wir herzhaftes Bauernbrot & Brezel

Deftig & Warm

Schweinsbraten in Weißbiersauce mit Kartoffelgratin

und Weißkrautsalat

oder

Blätterteigstrudel mit Bayrisch Kraut und Kräutersauce

Was Süßes zum Abschluss

Klassische Bayrisch Creme mit Beerenkompott

23,50 € pro Person

Grillbuffet

Für gemütliche Stunden auf unserer Sommerterrasse

Salate

Krautsalat mit Paprika

Kartoffelsalat mit Speck

Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Feta und Oliven

Bunter Tortellini Salat

Tomatensalat

Gurkensalat

Salat von Paprika und Mais

Eisbergsalat zwei Dressings

Frisch vom Grill

Schweinerücken im Speckmantel

Westfälische Grillbratwurst dazu Currysauce

Putensteaks in asiatischer Marinade

Garnelenspieße

Auswahl von verschiedenen Grillsaucen und Dips

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Grillgemüse der Saison, Grilltomate im Speckmantel

Verschiedene Sorten Baguette und Kräuterbutter

Dessert

Beerenragout mit Vanillesoße

Frischer Obstsalat

pro Person 25,50 Euro

Buffet 1

-Vorspeisen-

Fischpatte: Rauchlachs / Flusskrebse / Garnelen / Meerrettich

Maispouardenbrust / einer Spinat-Frischkäsefüllung

Schweinerückenranchen / allerlei Saures

Wildkräutersalat / Dressings

Waldorfsalat / Mandarinen & Ananas

Brot & Butter

-Hauptgänge-

Hirschkalbsbraten in Holunderrahm

Rosenkohl / Schupfnudeln

Berner Röllchen gefüllt mit Schinken & Kräuterkäse

Blumenkohl / Broccoli / Karotten /

Köhlerfilet gebraten unter der Meerrettichkruste

Blattspinat / kleine Schwenkkartoffel

-Dessert-

Obstsalat mariniert / Früchte der Saison

Mousse von dunkler Schokolade

Bayerische Creme mit Fruchtsauce

30,50 € pro Person

Buffet2

-Vorspeisen-

Variationen von Räucherfisch und gebeiztem Lachs

Edelfischterrinen mit Sauerrahm

Maispouletbrust mit einer Spina-Frischkäsefüllung

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Waldorfsalat mit Mandarinen und Ananas

-Hauptgänge-

Hirschkalbsragout in Holunderrahm

Pilzen / gefüllte Frucht / Preiselbeeren

Schweinefilet in Rahm

Zanderfilet überbacken auf Blattspinat, Senfsauce

-Dessert-

Obstsalat mariniert

Mousse von dunkler Schokolade

Bayerische Creme mit Fruchtsauce

Auswahl französischer Käse mit Trauben

Brotkorb und Butter

32,50 € pro Person

Buffet 3

-Vorspeisen-

Westfälischer Knochenschinken mit Schiffchen von der Melone

Tomate-Mozzarella / Pesto

Fischplatte : Hausgebeizter Lachs und Rauchlachs / Flusskrebse

Garnelen / Meerrettich

Mini-Wraps mit Geflügelstreifen / Rucola / Tomate / Paprikacreme

Quinoa Salat mit Kichererbsen / Datteln

-Hauptgänge –

Schweinefilet in pikanten Pfefferrahm

Erbsen / Karotten / Spätzle

Streifen von der Geflügelbrust in Estragonsauce

Broccoli & Kartoffelgratin

-Fisch-

Kross gebratenes Zanderfilet an Tomatenlauchgemüse

Naturreis

-Dessert-

Panna Cotta mit Rübekraut & Aprikosen-Gröstel

Mascarponecreme auf Amarettini & Himbeermark

Beerengrütze mit Vanille Schmand

34,50 € pro Person

Buffet 4

-Vorspeisen-

Westfälischer Knochenschinken mit Schiffchen von der Melone

Tomate-Mozzarella / Pesto

Fischplatte : Hausgebeizter Lachs und Rauchlachs / Flusskrebse

Garnelen / Meerrettich

Poulardenbrust in Knuspermantel / Mango-Chutney-Dipp

Mini-Wraps / Mozzarella / Tomaten / Rucola

Quinoa Salat mit Kichererbsen / Datteln

Wildkräutersalat / essbaren Blüten / Dressing

Brotkorb & Butter

-Hauptgänge-

Saltimbocca a la Romana

Schweinefilet mit Parmaschinken umwickelt & Salbei

dazu Marsalasauce & hausgemachte Gnocchi

Geschmorte Rehkeule mit Merlot-Kirsch-Sauce

Spitzkohl & Thymian-Kartoffel-Gratin

-Fisch-

Seelachsfilet aus der Nordsee auf Currylauchgemüse

in Rahm / Naturreis

-Dessert-

Obstsalat mariniert

Schokoladen-Mousse von dunkler Schokolade

Rote Grütze mit Vanillesauce

34,50 € pro Person

Buffet 5

-Vorspeisen-

Westfälischer Knochenschinken mit Schiffchen von der Melone

Tomate-Mozzarella / Pesto

Fischplatte : Hausgebeizter Lachs und Rauchlachs / Flusskrebse

Garnelen / Meerrettich

Poulardenbrust in Knuspermantel / Mango-Chutney-Dipp

Mini-Wraps / Mozzarella / Tomaten / Rucola

Quinoa Salat mit Kichererbsen / Datteln

Wildkräutersalat / essbaren Blüten / Dressing

Brotkorb & Butter

-Hauptgänge-

Gebratene Steaks von Rind und Kalb

mit geschmortem Wurzelgemüse aus dem Ofen

Kräuterjus / Rosmarinkartoffeln

-Fisch-

Duett von Zander & Seelachsfilet gebraten auf Spinatbett

Rieslingsauce / Butterreis

-Dessert-

Beerengrütze mit Vanille Schmand

Marmorierte Mousse mit Beeren / Minze / Gebäck

Obstsalat mariniert / Früchte der Saison / Gebäck

35,50 € pro Person

Buffet 6

-Vorspeise am Buffet-

*Bunter Salat mit Cherry-Tomaten, gerösteten Kernen
& Parmesan und Himbeerdressing*

Parmaschinken und Italienische Salamiplatte mit Melone

Tomate mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto

Shrimp Salat mit hausgemachter Aioli und Cocktailsauce

Verschiedene Antipasti und Bruschetta

Brot und Butter

-Hauptgänge-

Lammkeule mit einer Rosmarinjus / frischem Gemüse & Rosmarinkartoffeln

Saltimbocca a la Romana

(Schweinefilet mit Parmaschinken umwickelt & Salbei)

dazu eine Marsalasaucce & hausgemachte Gnocchi

*Doraden- und Rotbarben-Filet mit Kräutern in Olivenöl gebraten
auf Tomaten-Zucchini Gemüse*

-Dessert-

Tiramisu

Panna Cotta im Fruchtmark / mit frischem Obst

Mascarponecreme auf Amarettini & Himbeermark

Käseauswahl mit Feigensenf / Trauben & Nüssen

35,50 € pro Person

Buffet 7

-Vorspeisen-

Westfälischer Knochenschinken mit Schiffchen von der Melone

Tomate-Mozzarella / Pesto

Fischplatte : Hausgebeizter Lachs und Rauchlachs / Flusskrebse

Garnelen / Meerrettich

Schweinemedallions / gefüllt mit Pflaume

Roter Linsensalat / Gemüsewürfel / Dressing

Quinoa Salat mit Kichererbsen / Datteln

Wildkräutersalat / essbaren Blüten / Dressing

Brotkorb & Butter

-Hauptgänge-

Rosa gebratene Rinderhüfte am Buffet tranchiert

Rosmarinjus / buntes Pfannengemüse & Drillinge

Streifen von der Geflügelbrust in Estragonsauce

Broccoli & Kartoffelgratin

-Fisch-

Kross gebratenes Zanderfilet an Tomatenlauchgemüse

Naturreis

-Dessert-

Tiramisu

Panna Cotta mit Rübekraut & Aprikosen-Gröstel

Mascarponecreme auf Amarettini & Himbeermark

37,50 € pro Person

Buffet 8

-Vorspeisen-

Westfälischer Knochenschinken mit Schiffchen von der Melone

Tomate-Mozzarella /Pesto

Fischplatte : Hausgebeizter Lachs und Rauchlachs / Flusskrebse

Garnelen / Meerrettich

Tranchen von der Maispoularde /gefüllt mit Spinat & Kräuterfrischkäse

Mini-Wraps mit Geflügelstreifen / Rucola / Tomate / Paprikacreme

Quinoa Salat mit Kichererbsen / Datteln

Wildkräutersalat / essbaren Blüten / Dressing

Brotkorb & Butter

-Hauptgänge-

*Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert an Jus
mit frischem Marktgemüse & Rosmarinkartoffeln*

Schweinefilet mit einer Calvados Sauce

Spätzle

-Fisch-

*Seelachsfilet aus der Nordsee auf Currylauchgemüse
in Rahm / Naturreis*

-Dessert-

Eisbuffet mit heißen Kirschen

Crème Brûlée mit Früchten

Schokoladenbrunnen mit frischem Obst

39,50 € pro Person

Menüvorschläge

Menü 1

Kohlrabi Süppchen mit Rote Beete - Pesto Schaum

Maispoularde gefüllt mit Black Tiger Garnelen Bacon

dazu karamellierte Buttermöhren und Pastinaken-Kartoffelpüree

Mascarponecreme mit Erdbeeren

29,50 €

Menü 2

Cremiges Süppchen von Schwarzwurzeln mit Kräuter-Zander-Wan Tan

Filet vom Schwäbisch Hallischen Schwein unter der Schalotten-Kräuterkruste an geschmortem Spitzkohl und gebratenen Schupfnudeln

Bratapfelgröstel mit Schokoladen- Mousse

32,50 €

Menü 3

Cremiges Süppchen von frischen Pfifferlingen

Bodensee-Zander auf karamellisiertem Spitzkohl und gebackener Blutwurstpraline
Kartoffelstampfer

Tröte von Roter Grütze

34,50 €

Menü 4

Weißer Zwiebelsuppe mit Gemüsestrudel

Kabeljau auf Blattspinat mit Champagner-Safran-Sauce Kronprinzkartoffeln

Westfälische Stippmilch mit Erdbeeren und Pumpernickel 34,50 €

Menü 5

Unsere rahmige Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen & Mettwurstscheiben

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Tomatenkonfit, Zucchini-Gemüse und feinen Nudeln

Grießflammerie mit Aprikosengröstel 34,50 €

Menü 6

Möhrensuppe mit Wildkräutern

Lachsfilet überbacken mit Pesto, Tomaten und Käse auf Blattspinat und Schwenkkartoffeln

Vanilleeis mit Erdbeeren in Fruchtsauce mariniert und Sahnetupfer 34,50 €

Menü 7

Petersilienwurzelessenz an Kaninchen-Garnelen-roulade und Karottenperlen

Bauernente mit Tannenhonig lackiert, dazu Rotkohl und Schupfnudeln

Schokoladenkuchen mit Rhabarber-Pfirsich-Grütze 34,50 €

Menü 8

Kohlrabimousse und Kohlrabincarpaccio mit gebratenen Riesengarnelen

Röllchen von Lachs und Seezunge auf Lachsgemüse mit Herzoginkartoffeln

Variation von Rhabarber und Topfen 38,50 €

Menü 9

Matjesfilet und -Tatar auf Nadelbohnen mit Schalottenrahm

Lammrückenfilet in einer Kräuterkruste mit Rosmarinsauce, Gemüseauswahl und Thymiankartoffeln

Schwarzwälder Kirschtörtchen 38,50 €

Raumübersicht

Das Ardey Hotel bietet eine Vielzahl an Räumen und Kombinationsmöglichkeiten von 18 bis 144 m². Die flexible Raumgestaltung und modernste Ausstattung in angenehmer Atmosphäre sind Garant für eine erfolgreiche Veranstaltung. Unsere klimatisierten, lichtdurchfluteten Räume, bieten im Ardey Hotel vielfältige Möglichkeiten für jeden Anlass.

Ansprechend gestaltete Pausenmöglichkeiten runden das Angebot ab.

RAUM	GRÖSSE	PARLAMEN- TARISCH	STUHL- REIHEN	BANKETT	U-FORM
Adolph Kolping Festsaal Teil A	~ 72 QM	40	70	40	25
Adolph Kolping Festsaal Teil B	~ 72 QM	40	70	40	25
Adolph Kolping Festsaal Teil A + B	144 QM	80	176	100	60
Tagungsraum I	18 QM	---	---	10	---*
Tagungsraum II	28 QM	10	---	20	12
Tagungsraum I + II	46 QM	20	40	30	18

ADOLPH- KOLPING- FESTSAAL

Fläche gesamt: **144 m²**

Der Festsaal lässt sich zusätzlich mit einer mobilen, schallgeschützten Trennwand in zwei Räume unterteilen.

Die Eingänge liegen direkt am großen Foyer.

In unserem Saal sind Veranstaltungen bis zu 176 Personen möglich.

TAGUNGSRAUM I und RAUM II

Fläche gesamt: **ca. 46 m²**

Der Tagungsraum I und Tagungsraum II lassen sich auch mit einer mobilen, schallgeschützten Trennwand in zwei Räume unterteilen.

Fläche Raum I: **ca. 18 m²**

Fläche Raum II: **ca. 28 m²**

Die Eingänge liegen direkt am großen Foyer.

Impressionen



Foto: Jutta Nowak Floristik

