

## *Bankettmappe*

*Hochzeit, Geburtstag, Firmenjubiläum,  
im großen oder kleineren Kreise...*

*Es gibt immer einen Grund zu feiern!*

*Wir freuen uns, dass Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung das  
Waldhotel Nachtigall in Ihre Auswahl mit eingeschlossen haben.*

*Die "Nachtigall" wurde im 17. Jahrhundert erbaut und gehörte einstmals zum  
fürstbischöflichen Grundbesitz. Sie diente offenbar land- und forstwirtschaftlichen  
Zwecken. Im Laufe der Zeit entwickelte sich die „Nachtigall“ zu einem Restaurations- und  
nun abschließend auch zu einem vier-Sterne-Hotelbetrieb für die gehobenen Ansprüche.*

*Gern begleiten wir Sie mit Rat und Tat von der ersten Planung bis zum Abschluss Ihrer  
Feier. Nutzen Sie unsere Erfahrung und wir machen Ihre Veranstaltung zu einem  
unvergesslich schönen Tag!*

*Unsere Bankettmappe bietet Ihnen einen ersten Einblick in unsere Möglichkeiten.  
Auf den folgenden Seiten erwarten Sie*

- *eine Übersicht der verschiedenen Räumlichkeiten*
- *verschiedene Menü- & Büffetvorschläge*
- *eine Auflistung von Snacks & Canapees*
- *unsere Getränkepreisliste für Veranstaltungen*
- *unsere Zimmerpreisliste und*
- *ein kurzes Anfrageformular*

*Lassen Sie sich inspirieren!*

*Für Änderungswünsche und weitere Anregungen  
stehen wir Ihnen gern im persönlichen Gespräch zur Verfügung.*

*Bitte kontaktieren Sie uns zur Terminabsprache unter Tel. 05254-80535-0.*



## *Unsere Räumlichkeiten für Sie*

*Das Waldhotel Nachtigall verfügt über Räumlichkeiten für große und kleine Feierlichkeiten und bietet Ihnen so immer den passenden Rahmen.*

***Im Restaurantbereich stehen folgende Räume – nach Verfügbarkeit – für Sie bereit:***

- *Das „Stübchen“*  
*Das „Stübchen“ ist gemütlich-rustikal mit einem Kachelofen eingerichtet und bietet an einer Tafel Platz für maximal 12 Personen oder 2 x 8 Personen an Blocktischen.*
- *Die „Deele“*  
*Die „Deele“ kann für bis zu 40 Personen an unterschiedlich großen Tischen bestuhlt werden und ist mit seinen Sofas, Sitzecken und dem kleinen Büffetbereich ein einladender, freundlicher Raum.*
- *Das „Gewölbe“*  
*Das „Gewölbe“ zeichnet sich besonders durch seine gewölbte Decke und die historische Dekoration aus. An einer Tafel finden hier bis zu 30 Personen Platz.*
- *Der „Festsaal“*  
*Der „Festsaal“ verfügt über Parkett, eine großzügige Fensterfront, eine eigene Bühne sowie einen eigenen Thekenbereich. Je nach Bestuhlung können hier Feierlichkeiten mit bis zu 200 Personen (an Tischreihen sogar 250 Personen) stattfinden.*

***Der neu gebaute Hotelbereich erweitert das Angebot um:***

- *Raum „Pader“*  
*Die „Pader“ bietet an 8er oder 10er Tischen Platz für bis zu 40 Personen. Der Raum ist durch eine große Fensterfront lichtdurchflutet und besitzt eine freundliche Atmosphäre.*
- *Räume „Alme“ und „Lippe“*  
*Die Räume „Alme“ und „Lippe“ können je nach Bedarf als Einzelräume oder als ein großer Raum genutzt werden. Einzeln bietet die „Alme“ Platz für bis zu 30 Personen, die „Lippe“ für 40 Personen. Durch Öffnung der Trennwand auf der gesamten Raumbreite entsteht ein großer Raum, der für über 70 Personen geeignet ist. Zwei Verbindungstüren zum „Festsaal“ ermöglichen es zusätzlich, „Alme“ und „Lippe“ bei großen Veranstaltungen im „Festsaal“ als Raum für das Büffet zu nutzen.*
- *Die Lobby*  
*Die großzügige Lobby lädt für alle Veranstaltungen im Hotelbereich und „Festsaal“ zum Sektempfang ein. Geschmackvolle Ledersessel und ein gemütliches Kaminfeuer runden das Bild ab.*

## *Hatzfelder Büffet*

*rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce  
Schweinenacken  
Kasselerrücken garniert  
Medaillons vom Schwein mit Lebermus  
Knochenschinken mit Melone  
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt  
Forellenfilets und Lachs mit Sahnemeerrettich  
gefüllte Eier garniert*

\*\*\*

*Kartoffelsalat  
Krautsalat  
Heringssalat  
frische Salate der Saison mit Sauce Vinaigrette*

\*\*\*

*rote Grütze mit flüssiger Sahne  
Mousse au chocolate*

\*\*\*

*Käsebrett*

\*\*\*

*reichhaltige Auswahl an Brot und Brötchen*

*Preis pro Person 26,50 €*

## *Italienisches Büffet*

### *Antipasti*

*Tomaten mit Mozzarella  
Knochenschinken mit Honigmelone  
gebratene Zucchini- und Auberginenscheiben  
Vitello tonnato vom Schwein  
luftgetrocknete Salami  
grüne Blattsalate mit Sauce Vinaigrette und Hausdressing  
eingelegte Oliven, Peperoni, Paprika und Knoblauch*

### *Suppe*

*Minestrone*

### *Pasta*

*Lasagne Bolognese  
Tortellini alla panna mit Schinken-Käse-Sahnesauce*

### *Hauptgang*

*Piccata von der Hähnchenbrust mit Parmesankruste  
Spaghetti auf Tomatensauce  
Krustenbraten an Pfeffersauce  
Lachsschnitte mit Gemüsestreifen auf Basilikumsauce,  
dazu Reis*

### *Dessert*

*Tiramisu  
Rote Grütze mit flüssiger Sahne  
Mousse au chocolate*

*Preis pro Person 29,50 €*

## *Buffetvorschlag I*

*Suppe wird am Tisch serviert*

*Rucolacremesuppe*

\*\*\*

*vom Buffet:*

*Roastbeef im Ganzen gebraten mit Sauce Bernaise,*

*Hähnchenbrustfilet mit Cognacrahmsauce,*

*dazu*

*Gemüseplatte,*

*Kartoffelgratin, Kroketten und Reis*

\*\*\*

*Grißflammerie*

*verschiedene Mousse*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Preis pro Person 30,50 €*

## *Buffetvorschlag II*

*Suppe wird am Tisch serviert  
Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen und Gemüsewürfeln*

\*\*\*

*vom Buffet:  
Entenbrust mit Honig-Pfeffersauce,  
pochiertes Lachsfilet mit Hummersauce,  
Schweinemedallions mit Dijonsensauce,  
dazu  
Gemüseplatte,  
Kartoffelgratin, Schupfnudeln und Reis*

\*\*\*

*verschiedene Mousse  
Tiramisu  
Obstsalat,  
dazu Vanillesauce*

*Preis pro Person 30,50 €*

## *Buffetvorschlag III*

*vom Buffet:  
Schinkenbraten  
mit Pfeffersauce und Cognacrahmsauce,  
dazu  
grüne Bohnen mit Speck,  
Gratinkartoffeln und Kroketten*

\*\*\*

*Rote Grütze  
mit Vanillesauce*

*Preis pro Person 21,00 €*

## *Suppen mit Stangenbrot*

*Mitternachtssuppe mit Baguette*

*EUR 5,50*

*Ochsenschwanzsuppe mit Sherry*

*EUR 5,50*

*Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Eierstich*

*EUR 5,50*

*Hühnerbouillon mit Markklößchen und Celestine*

*EUR 5,50*

*Tomatencremesuppe mit Shrimps*

*EUR 5,60*

*Gulaschsuppe*

*EUR 5,50*

*Italienische Minestrone*

*EUR 5,50*

*Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen und Croutons*

*EUR 5,50*

*Kräutercremesuppe mit Räucherlachsstreifen*

*EUR 5,60*

*Tomatenessenz mit Basilikum und Eierstich*

*EUR 5,50*



## *Snacks*

*Blätterteigkissen gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse*  
*EUR 2,10*

*Minipizza mit Schinken, Salami und Käse*  
*EUR 2,10*

*Crêpe mit Frischkäsecreme, Räucherlachs und Rucola*  
*EUR 2,60*

*kaltetes Schweinemedailon mit Frischkäse und Früchten*  
*EUR 2,60*

*Ananas-Puten-Spieß mit Chilisauce*  
*EUR 2,60*

*gebackene Champignons mit Remouladensauce*  
*EUR 2,60*

*Hackfleischbällchen mit Senf*  
*EUR 2,30*

*Gemüsefrühlingsrollen mit Soja Sauce*  
*EUR 2,10*

*Artischockenboden mit Thunfischmousse gefüllt*  
*EUR 2,40*

*Garnele im Tempurateig mit Dip*  
*EUR 2,60*

*Gouda mit Weintrauben am Spieß*  
*EUR 2,60*

***halbes Brötchen belegt mit:***

*geräucherter Putenbrust und Radieschen*  
EUR 2,80

*Salami und Oliven*  
EUR 2,80

*Gouda und Salzbrezel*  
EUR 2,80

*Tortenbrie und Weintrauben*  
EUR 3,00

*gekochtem Schinken und Cornichons*  
EUR 2,80

*Kräuterfrischkäse und Tomate*  
EUR 2,80

*geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich*  
EUR 3,00

*Roastbeef und Gewürzgurke*  
EUR 3,00

***Frenchbrotsscheiben belegt mit:***

*Tomate, Mozzarella und Basilikum*  
EUR 2,80

*französischem Tortenbrie und Trauben*  
EUR 2,80

*Roastbeef und Remouladensauce*  
EUR 3,10

*geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich*  
EUR 3,10

*rohem Schinken und Melonenbällchen*  
EUR 2,80

*Forellenfilet und Ketaikaviar*  
EUR 2,80

*Poulardenbrust im Mandelmantel*  
EUR 3,10

*Tatar vom Rinderfilet*  
EUR 3,70

*Luftgetrockneter Salami und eingelegter Gurke*  
EUR 3,10

*gebratener Riesengarnele*  
EUR 3,80

*Kasseler mit Ananas*  
EUR 2,80

*Medaillons mit Früchten*  
EUR 3,10

## Preise für Veranstaltungen

Hatzfelder Büffet		EUR	26,50
Italienisches Büffet		EUR	29,50
Käsebrett mit Brot		EUR	6,75
Gulaschsuppe		EUR	5,50
Mitternachtssuppe		EUR	5,50
Mini-Pizza		EUR	2,10
Kuchengedeck (Geschirr)		EUR	1,80
Tasse Kaffee		EUR	2,40
Kanne Kaffee (8 Tassen)		EUR	12,50
Pils - Mindestabnahme von 50 l -	1 l	EUR	8,50
Met / Pecher Mignon	0,7 l	EUR	14,00
Weinbrand / Portwein / Sherry	0,7 l	EUR	35,00
Korn / Roter / Saurer / Grashüpfer	0,7 l	EUR	29,50
Jägermeister / Fernet	0,7 l	EUR	33,00
Malteser / Ramazotti / Ouzo	0,7 l	EUR	37,00
Jubiläumsaquavit / Linie Aquavit	0,7 l	EUR	45,00
Baileys	0,7 l	EUR	45,00
Bacardi / Wodka	0,7 l	EUR	45,00
Whisky	0,7 l	EUR	55,00
Xuxu	1 l	EUR	45,00
Wein	0,75 l	EUR	22,00
Wein	1 l	EUR	26,00
Azabache	0,75 l	EUR	23,00
Sekt	0,75 l	EUR	22,00
Mineralwasser	0,25 l	EUR	2,80
Stilles Wasser	0,25 l	EUR	2,90
Mineralwasser	0,75 l	EUR	6,30
Cola / Fanta / Sprite	1 l	EUR	10,00
Orangensaft / Apfelsaft	1 l	EUR	12,50
Alt / Malz / Alkoholfreies Pils	0,33 l	EUR	3,20
Menükarten	Stück	EUR	2,00
Blumengestecke / Dekoration		EUR	19,50

## *Buchen Sie Ihre Übernachtungen bei uns!*

*Das Waldhotel Nachtigall bietet Ihnen und Ihren Gästen insgesamt 52 neue und modern eingerichtete Zimmer, aufgeteilt in 49 Einzel- und Doppelzimmer, eine Juniorsuite mit Dachterrasse sowie zwei großzügige Suiten mit Balkon und Eckbadewanne.*

### *Zimmer-Preisliste 2017 (Montag - Freitag)*

<i>Einzelzimmer</i>	<i>€ 99,00</i>
<i>Komfort Einzelzimmer</i>	<i>€ 109,00</i>
<i>Komfort Einzelzimmer mit Dachterrasse</i>	<i>€ 111,00</i>
<i>Doppelzimmer</i>	<i>€ 128,00</i>
<i>Junior Suite mit Dachterrasse</i>	<i>€ 138,00</i>
<i>Suite</i>	<i>€ 168,00</i>

### *(Wochenende Freitag - Montag)*

<i>Einzelzimmer</i>	<i>€ 74,00</i>
<i>Komfort Einzelzimmer</i>	<i>€ 84,00</i>
<i>Komfort Einzelzimmer mit Dachterrasse</i>	<i>€ 94,00</i>
<i>Doppelzimmer</i>	<i>€ 108,00</i>
<i>(Sonntag - Montag)</i>	<i>€ 93,00</i>
<i>Junior Suite mit Dachterrasse</i>	<i>€ 138,00</i>
<i>Suite</i>	<i>€ 168,00</i>

*Alle Preise verstehen sich pro Zimmer, inklusive unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet und der Nutzung unserer Saunalandschaft.*

*Wir bieten Ihnen kostenfreie WLAN-Nutzung sowie 120 gebührenfreie Parkplätze.*

## Anfrageformular

*Als Vorbereitung auf das ausführliche, persönliche Gespräch, bitten wir Sie uns bereits im Vorfeld einige Angaben zu Ihrer geplanten Veranstaltung zu machen. So können wir gezielter auf Ihre Wünsche eingehen.*

**Adresse:** Name, Vorname: \_\_\_\_\_  
Straße: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Telefon: \_\_\_\_\_  
Handy: \_\_\_\_\_  
E-Mail: \_\_\_\_\_

**Veranstaltung:** Veranstaltung am: \_\_\_\_\_  
Art der Veranstaltung: \_\_\_\_\_  
Gäste (geschätzt): \_\_\_\_\_  
Hotelzimmerbedarf (geschätzt): \_\_\_\_\_

### Geplant ist:

- |                                                 |                                              |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Frühstück              | <input type="checkbox"/> Sektempfang         |
| <input type="checkbox"/> Brunch                 | <input type="checkbox"/> Imbiss mit Canapees |
| <input type="checkbox"/> Menü / Buffet (Mittag) |                                              |
| <input type="checkbox"/> Kaffeetrinken          |                                              |
| <input type="checkbox"/> Menü / Buffet (Abend)  |                                              |

Ihre Wünsche: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Bitte zurück an das

Waldhotel Nachtigall GmbH & Co.KG  
Hatzfelderstraße 45  
33104 Paderborn

Tel. 05254/80535-0  
Fax 05254/80535-144  
E-Mail: [Rezeption@waldhotel-nachtigall.de](mailto:Rezeption@waldhotel-nachtigall.de)

## *Stornierungsbedingungen:*

### *unsere Stornierungsbedingungen für Zimmerreservierungen:*

- *Gruppenstornierungen (ab 5 Personen) sind bis zu 6 Wochen vor der Anreise kostenfrei.*
- *Einzelstornierungen bis 18:00 Uhr am Anreiseternin sind kostenfrei.*
- *Spätere Stornierungen oder Nichtanreisen berechnen wir mit 80% des Zimmerpreises.*

### *unsere Stornierungsbedingungen für Veranstaltungen:*

- *Stornierung 12 Monate vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei*
- *Stornierung 9 bis 11 Monate vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir mit 50 % vom erwarteten Umsatz*
- *Stornierung bis 8 Monate vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir mit 80 % vom erwarteten Umsatz*

*Die Berechnung des Verzehrumsatzes bei kostenpflichtiger Stornierung erfolgt nach der Formel:*

$$\text{Menüpreis zuzüglich Getränke} \times \text{Teilnehmerzahl.}$$

*War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird € 24,00 für das Menü zugrunde gelegt. Getränke werden mit drei Viertel des Menüpreises berechnet.*

*Abweichende Absprachen bedürfen der Schriftform.*