

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 **Geburtsags 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 oder Tel.: 02302/984880 Rezeptionsteam

Anbei finden Sie einige Buffetvorschläge. Gerne können Speisen unter den Buffets ausgetauscht werden. Bitte beachten Sie, dass dadurch der Preis neu kalkuliert werden muss und variieren kann.



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

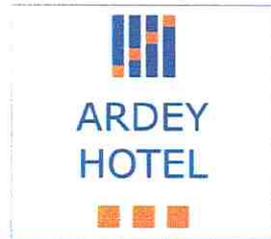
Die Eingänge liegen direkt am großen Foyer.

Impressionen



Foto: Jutta Nowak Floristik





BUFFET 1 / 2021 / AUS DER REGION / WESTFÄLISCH

VORSPEISE

- Frischkäse mit Strauchtomaten & Basilikum-Pesto
- Matjesvariationen / verschiedenen Saucen
- Melone mit Westfälischem Knochenschinken
- Feldsalat mit Specksahnedressing & Brotwürfeln

ETWAS HEISSES ZUR WAHL

Bitte eine Suppe aussuchen

(Klares Zwiebelsüppchen mit Rotweinschalotten)

oder

*(Süppchen von der Westfälischen Ananas
der Steckrübe mit Streifen von Mettwurst)*

AUS DEM STALL / VON DER WIESE / AUS DEM FLUSS

- Züricher Geschnetzeltes von der Poulardenbrust
Pilzsauerrahm
- Zanderfilet im Speckmantel auf Rahmsauerkraut
glasierten Apfelspalten aus der Pfanne
- Leicht geräuchertes Schweinefilet mit Rübenkrautsauce
auf Dicken Bohnen in Rahm (oder Steckrübenpüree)

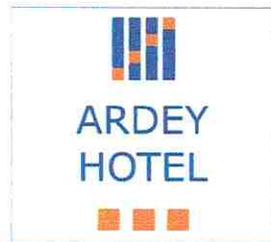
- Nusskartoffeln
- Butter-Spätzlen
- Dampfkartoffeln

ETWAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

- Westfälische Stippmilch mit Beerengrütze
- Pumpnickel Mousse mit passierten Früchten
- Grießflammerie mit frischen Pflaumen

Preis pro Person 34,90 €

Preis pro Person 32,90 € ab 30 Personen



BUFFET 2 / 2021 / AUS DER REGION / Westfälisch

VORSPEISEN

- Westfälischer luftgetrockneter Knochenschinken / naturgereift
- Westfälische luftgetrocknete Mettwurst / Ofenfrischem Bauernbrot
- Original hausgemachte Bauernsülze mit Remoulade
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Roastbeef Röllchen zart rosa gebraten / Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaier
- Variation vom Frischkäse auf Schwarzbrottaier
- Goudawürfel mit Weintrauben

SALATVARIATIONEN

- Münsterländer Pellkartoffelsalat mit Ei & Gurke
- Wurstsalat mit Käse verfeinert
- Lauchsalat fruchtig / Apfel & Mandarinen / leichter Salatcreme

WARMER BUFFETTEIL

- Himmel & Äd / gebratene Blutwurst
- Westfälischer Pfefferpotthast / Gewürzgurke
- Original Currywürstchen
- Traditionelle Königsberger Klopse in Kapernsauce
- Heimische Salzkartoffeln
- Kartoffelschnee / Butter & Sahne

DESSERTBUFFET

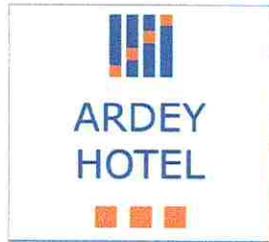
- Kirschtraum mit Quark und Blütenhonig
- Fruchtiges Himbeer-Püree auf Mousse aus weißer Schokolade
- Grüner Wackelpeter / Vanillesauce

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt
Brot / Butter & Kräuterbutter

Preis pro Person 35,90 €

Preis pro Person 31,90 € ab 30 Personen



BUFFET 3 / 2021

VORSPEISENBUFFET

- Melone mit Westfälischem Schinken
- Tomate-Mozzarella / Pesto / Basilikum
- Gebratene Zucchini & Auberginen
- Pilze mariniert /gefüllt Frischkäse

WARMER BUFFETTEIL

- Duett von Lachs & Zanderfilet
Méditerranées Gemüse
- Saltimbocca a la Romana
Schweinefilet mit Parmaschinken umwickelt
Salbei / dazu Marsalasauce
- Berner Röllchen vom Jungschweinerücken
gefüllt mit Schinken & Käse

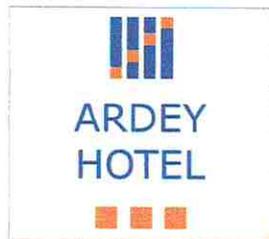
- Spinatravioli mit Salbeibutter & Kirschtomaten
- hausgemachte Gnocchi
- Drillinge gebraten
- Gemüse der Saison
Karotten / Blumenkohl / Bohnen

DESSERTBUFFET

- Schokoladen-Mousse von dunkler Schokolade
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet

Preis pro Person 36,90 €

Preis pro Person 33,90 € ab 30 Personen



Buffet 4 / 2021

VORSPEISE

Servieren wir Ihnen am Tisch

- Salatteller
*Rucola / Rettich / gebratene Wiesenchampignons
Sherry-Honig-Vinaigrette*

AM BUFFET

frisch für Sie zubereitet

- Scampi in Tomaten-Knoblauch-Sauce
direkt aus der Pfanne / ofenfrischem Baguette

Hauptgänge

- Argentinisches Roastbeef am Stück (rosa gebraten)
*am Buffet tranchiert
Sc. Bearnaise / Pfefferrahm*
- Norwegischer Fjord-Lachs ½ Seiten
*frischen Kräutern in der Folie gegart
Riesling-Dill-Sauce*
- Rosa gebratene Entenbrust
Cumberland-Sauce / Rotkohl / Schupfnudeln
- Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln
- Broccoli / Butterreis
- Rotkohl / Schupfnudeln

DESSERT

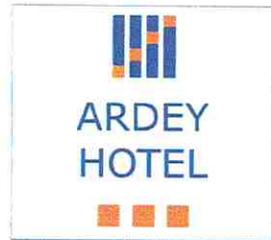
Servieren wir Ihnen am Tisch

- von September bis April servieren wir:
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis & warmen Kirschen
- von Mai bis August servieren wir Ihnen:
Erdbeerträume

Preis pro Person 49,90 €

Preis pro Person 46,90 € ab 30 Personen

Dieses Buffet servieren wir Ihnen ab 35 Personen



Buffet 5 / 2021

FRISCH AUS DEM MEER & Fluss

- *Rachlachsscheiben / Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfsauce*
- *Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade*
- *Räucherforelle mit Orangenfrischkäse und rosa Pfeffer*

ANTIPASTI

- *Vegetarische Antipasti / in Kräuter Öl & Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen*
- *Honey Peppers / eingelegte rote Mini-Paprika Frischkäse gefüllt*
- *Mini-Mozzarella-Bällchen / Cocktailtomaten & Kräuter-Pesto*

SALATVARIATIONEN

- *Mediterraner Salat / Paprika / Zucchini / Rindfleischstreifen*
- *Quinoa-Mango Salat / knackigen Gemüsewürfeln*

WARMER BUFFETTEIL

- *Rinderhüfte / rosa gebraten / eleganten Rotweinreduktion*
- *Lachssteaks / aromatisch / einer erfrischenden Limettensauce*
- *Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce*

- *Kartoffelschnee mit Butter & Sahne*
- *Aromatische Rosmarinkartoffeln*
- *Feine Bandnudeln / Olivenöl geschwenkt*
- *Blanchierte Prinzessbohnen / herzhaft mit Speck ummantelt*
- *Riesenchampignons gefüllt / blanchiertem Blattspinat Käsekronen*
- *Rahmgemüse der Saison / Gartenkräutern verfeinert*

DESSERT

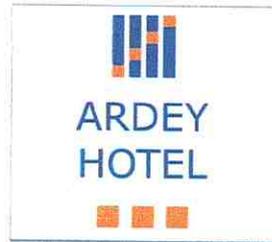
- *Crème brûlée von der Tonkabohne / vor Ort gebläht*
- *Frisches exotisches Obstarrangement / Mascarpone-Schaum*
- *Panna cotta mit einem Mangotopping*
- *Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet*

BROT UND DIPS

- *Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt / Brot / Butter*

Preis pro Person 45,90 €

Preis pro Person 43,90 € ab 30 Personen



BUFFET 6 / 2021

VORSPEISENBUFFET FORELLENSPEZIELTÄTENPLATTE

- geräuchertes Forellenfilet / Sahnemeerrettich
- Forellenterrine / Kräutersoße
- Scheiben von der Räucherlachsforelle / Senf – Dillsoße

KALTE PLATTEN

- ganzer Rehrücken am Stück gebraten
- Charantais Melone / luftgetrocknetem Albschinken
- Mozzarella & Tomaten mit 8 Jahre altem Balsamico
- Mediterraner Salat von der Poularde / Zucchini
Papaya / Cashew Nüssen
- Partybrötchen, Brotauswahl und Butter

HAUPTGÄNGE

- **Roastbeef am Stück gebraten** / glasiertem Gemüse
- **Piccata Milanese** (Schweinefilet in der Käse-Ei-Hülle)
Tomatensoße
- Bandnudeln
- Kartoffelkroketten
- Kartoffelgratin
- Blanchierte Prinzessbohnen / herzhaft mit Speck ummantelt
- Riesenchampignons gefüllt / blanchiertem Blattspinat / Käsekronen
- Rahmgemüse der Saison / Gartenkräutern verfeinert

GROSSES DESSERTBUFFET

- Früchteplatte / frischem Obst oder frischer Obstsalat
- Joghurtterrine ausgarniert / frischer Ananas
- Citrus Panna Cotta mit Himbeersoße
- Hausgemachte Schokoladentarte

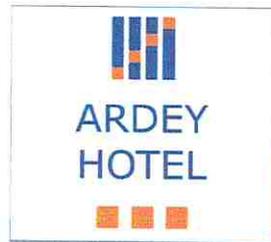
Käsebrett

- Auswahl verschiedener Käsesorten

Partybrötchen oder Brotauswahl & Butter

Preis pro Person 52,90 €

Preis pro Person 48,90 € ab 40 Personen



BUFFET 7 / 2021

VORSPEISENBUFFET

- Westfälischer Knochenschinken mit Schiffchen von der Melone
- Tomate-Mozzarella / Pesto
- Fischplatte / Hausgebeizter Lachs & Forelle
- Poulardenbrust in Knuspermantel / Mango-Chutney-Dipp
- Mini-Wraps / Mozzarella / Tomaten / Ruccola
- Quinoa Salat mit Kichererbsen / Datteln
- Brotkorb & Butter

WARMER BUFFETTEIL

- Saltinbocca a la Romana
Schweinefilet mit Parmaschinken umwickelt & Salbei / MarsalasaUCE
- Geschnetzeltes von der Poularde / Pilzsauerrahm
- Seelachsfilet aus der Nordsee auf Currylauchgemüse

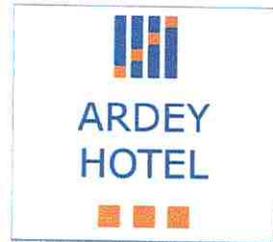
- Spitzkohl
- gefüllte Zucchini / Bulgur / Fetakäse
- hausgemachte Gnocchi
- Naturreis
- Thymian-Kartoffel-Gratin

DESSERTBUFFET

- Obstsalat mariniert
- Schokoladen-Mousse von dunkler Schokolade
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 36,90 €

Preis pro Person 33,90 € ab 35 Personen



Buffet 8 / 2021

VORSPEISEN

- *Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets
Scheiben von Rauchlachs dazu Sahnemeerrettich*
- *Schwarzwälder Schinken mit Melonenspalten*
- *Scheiben von Mozzarella & Tomate
mariniert mit Balsamico-Dressing & Basilikum*
- *Staudenselleriesalat mit Äpfeln & Nüssen*
- *Salat vom grünen Spargel mit Erdbeeren / Pinienkerne*
- *Salat vom weißen Spargel mit Shrimps in Kräuterdressing*
- *Kleine gemischte Brötchen und Butter*

WARMER BUFFETTEIL

- *Kalbsrückenscheiben Saltin Bocca
mit rohem Schinken & Salbei / Marsallajus*
- *Schweinefilet im Mangoldblatt / Pilzduxelles gefüllt / Rahmsauce*
- *Zander auf karamellisiertem Spitzkohl*

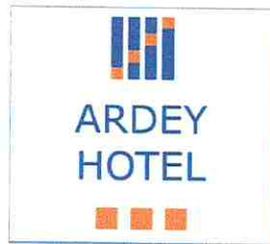
- *Broccoli*
- *Blumenkohl*
- *Karotten*
- *Böhnchen im Speckwickel*
- *Kohlrabbi / nach Saison*
- *Rosmarinkartoffeln*
- *Kartoffelgratin*
- *Bandnudeln*

DESSERTBUFFET

- *Griesflammerie mit Rhabarber-Kompott*
- *Quarkmousse mit Erdbeeren*
- *Mascarponecreme mit Kiwis*
- *Panna cotta mit karamellisierten Pfirsichen*

Preis pro Person 39,90 €

Preis pro Person 36,90 € ab 35 Personen



Buffet 9 / 2021

VORSPEISENBUFFET

- Westfälischer Knochenschinken mit Schiffchen von der Melone
- Tomate-Mozzarella / Pesto
- Fischplatte : Hausgebeizter Lachs und Rauchlachs
- Mini-Wraps mit Mozzarella / Ruccola / Tomate / Paprika crème
- Quinoa Salat mit Kichererbsen / Datteln

WARMER BUFFETTEIL

- Schweinefilet in pikanten Pfefferrahm
- Streifen von der Geflügelbrust in Estragonsauce
- Kross gebratenes Zanderfilet an Tomatenlauchgemüse

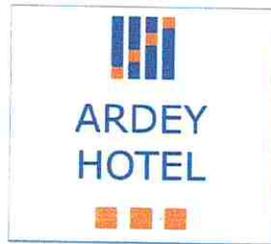
- Erbsen
- Karotten
- Broccoli
- Kartoffelgratin
- Naturreis
- Spätzle

DESSERTBUFFET

- Panna Cotta mit Rübengraut & Aprikosen-Gröstel
- Mascarponecreme / Himbeermark
- Beerengrütze / Vanille Schmand

Preis pro Person 33,90 €

Preis pro Person 30,90 € ab 30 Personen



BRUNCH-BUFFET 1 /2021

- *Tatico-Kaffee / Milchkaffee / Cappuccino /*
- *exquisite Tees*
- *Orangensaft / Multivitaminsaft / Naturtrüber Apfelsaft*
- *Tischwasser*
- *reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl*
- *Mini-Croissants / Auswahl verschiedener süßer Teilchen*
- *große Konfitüren-Auswahl / Diät-Konfitüre / Honig, Nutella*
- *Butter / Becel-Margarine / verschiedene Brotaufstriche*
- *Natur-Joghurt / Früchtequark / Obstsalat*
- *Tomaten- und Gurkenscheiben*
- *Käseplatten mit Schnittkäse / Weich- und Streichkäse*
- *Wurstplatten mit großer Auswahl an Wurst & Schinken*
- *Forellenhappen auf Gurkenscheiben*
- *Lachshappen auf Gurkenscheiben*

AB 12.00 Uhr

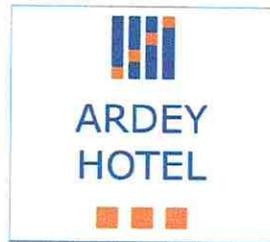
- *Mini Rinderrouladen
mit Speck / Senf & Gurkenstreifen gefüllt*
- *Kalbschnitzel Saltim Bocca gefüllt mit Parmaschinken
Salbei in Tomatensoße*
- *Gebratenes Seelachsfilet im Petersilienrahm
geschmortem Wurzelgemüse*

- *Gratinierte Kartoffelscheiben mit Sahne & Käse überbacken*
- *Schwäbische Bauernspätzle mit zerlassener Butter*
- *Grüne Nudeln in Butter & frischen Kräutern geschwenkt*

- *Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis*
- *Bayrische Creme an Zimtkirschen*

Preis pro Person 35,90 €

Preis pro Person 33,90 € ab 35 Personen



Brunch-Bufferet 2 / 2021

- *Tatico-Kaffee / Milchkaffee / Cappuccino*
- *exquisite Tees*
- *Orangensaft / Multivitaminsaft / Naturtrüber Apfelsaft*
- *Tischwasser*
- *reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl*
- *Mini-Croissants / Auswahl verschiedener süßer Teilchen*
- *große Konfitüren-Auswahl / Diät-Konfitüre / Honig / Nutella*
- *Butter / Becel-Margarine / verschiedene Brotaufstriche*
- *Natur-Joghurt / Früchtequark / Obstsalat*
- *Tomaten- und Gurkenscheiben*
- *Käseplatten mit Schnittkäse / Weich- und Streichkäse*
- *Wurstplatten mit großer Auswahl an Wurst & Schinken*
- *Forellenhappen auf Gurkenscheiben*
- *Lachshappen auf Gurkenscheiben*

Ab 12.00 Uhr

- *Wildgulasch
in Zartbitterschokoladensauce mit Apfelrotkohl*
- *Barschfilet
im Bier-Sud pochiert an geschmortem Wurzelgemüse*

- *Rahmrosenkohl*
- *Bouillon-Kartoffeln*
- *Butterspätzle*
- *Schupfnudeln*

- *Schokoladenmousse*
- *Crème Karamell mit Krokant*

Preis pro Person 32,90 €

Preis pro Person 30,90 € ab 35 Personen