

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, Sitzcken 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

<i>Hatzfelder Büffet</i>		EUR	26,50
<i>Italienisches Büffet</i>		EUR	29,50
<i>Käsebrett mit Brot</i>		EUR	6,75
<i>Gulaschsuppe</i>		EUR	5,50
<i>Mitternachtssuppe</i>		EUR	5,50
<i>Mini-Pizza</i>		EUR	2,10
<i>Kuchengedeck (Geschirr)</i>		EUR	1,80
<i>Tasse Kaffee</i>		EUR	2,40
<i>Kanne Kaffee (8 Tassen)</i>		EUR	12,50
<i>Pils - Mindestabnahme von 50 l -</i>	1 l	EUR	8,50
<i>Met / Pecher Mignon</i>	0,7 l	EUR	14,00
<i>Weinbrand / Portwein / Sherry</i>	0,7 l	EUR	35,00
<i>Korn / Roter / Saurer / Grashüpfer</i>	0,7 l	EUR	29,50
<i>Jägermeister / Fernet</i>	0,7 l	EUR	33,00
<i>Malteser / Ramazotti / Ouzo</i>	0,7 l	EUR	37,00
<i>Jubiläumsaquavit / Linie Aquavit</i>	0,7 l	EUR	45,00
<i>Baileys</i>	0,7 l	EUR	45,00
<i>Bacardi / Wodka</i>	0,7 l	EUR	45,00
<i>Whisky</i>	0,7 l	EUR	55,00
<i>Xuxu</i>	1 l	EUR	45,00
<i>Wein</i>	0,75 l	EUR	22,00
<i>Wein</i>	1 l	EUR	26,00
<i>Azabache</i>	0,75 l	EUR	23,00
<i>Sekt</i>	0,75 l	EUR	22,00
<i>Mineralwasser</i>	0,25 l	EUR	2,80
<i>Stilles Wasser</i>	0,25 l	EUR	2,90
<i>Mineralwasser</i>	0,75 l	EUR	6,30
<i>Cola / Fanta / Sprite</i>	1 l	EUR	10,00
<i>Orangensaft / Apfelsaft</i>	1 l	EUR	12,50
<i>Alt / Malz / Alkoholfreies Pils</i>	0,33 l	EUR	3,20
<i>Menükarten</i>	Stück	EUR	2,00
<i>Blumengestecke / Dekoration</i>		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 2019 (Montag - Freitag)

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

(Wochenende Freitag - Montag)

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

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

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.