

Gültig ab dem 01.01.2024

# Feiern & Genießen

**Sie mit uns**

THE *Best*  
*Wines* 

**ARE THE**

**ONES**

**— WE —**

*Drink*  
**WITH**

**FRIENDS**

*IM*

**Weinhof Voosen**



# Herzlich Willkommen im Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar

Seit mehr als 8 Jahren widmen wir uns hier im Weinhof Voosen mit Leidenschaft dem idealen Erlebnis. Denn wir wissen: Genuss & Atmosphäre bestimmen ganz wesentlich unseren Alltag- egal ob bei erlesenen Weinen, pures Glück beim Essen oder edle Spirituosen.

Im idyllischen Gürtel von Mönchengladbach, entwickeln wir Tag für Tag den perfekten Augenblick, der sowohl nachhaltig als auch innovativ zu gleich ist. Im Weinhof Voosen trifft beste Qualität und Leidenschaft mit Gastfreundlichkeit aufeinander, damit Sie und Ihre Gäste einzigartige Momente stilgerechter Tischkultur genießen können.

## **Sie suchen für Ihre Hochzeits-, Geburtstags-, Familien- oder Firmenfeier die besondere Lokation, sowie das kulinarische Erlebnis?**

Dann ist der Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar die richtige Wahl.

Denn es gibt Augenblicke im Leben, die sind unvergesslich: ob Hochzeit, Taufe, Jubiläum oder ein ganz besonderer Geburtstag. Erinnerungen an diese Feste sind für jeden von uns kostbar. Geben Sie Ihren Festen einen außergewöhnlichen Rahmen. Genießen Sie hier bei uns zusammen mit Ihren Gästen kulinarische Highlights und unseren individuellen Service in repräsentativen Räumen. Viel Platz für Begegnungen, Kontakte und Miteinander – für unvergessliche Stunden in einzigartiger Umgebung. Wer ein besonderes Fest plant, möchte seinen Gästen einen stilvollen Rahmen bieten, sie verwöhnen. Für welchen Anlass auch immer – wir planen und organisieren Ihr Event – mit viel Liebe zum Detail. Wir stehen Ihnen gerne bei der Beratung und Planung zur Seite.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an verschiedenen Angeboten. Dies sind Vorschläge, welche wir Ihren persönlichen Bedürfnissen und Wünschen gerne anpassen können.

Spreche Sie uns an, wir werden Sie begeistern!

Wir freuen uns schon heute, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar Team

Denny Neumann

## Technische Daten

### Die Scheune &

**Weinhof komplett:** Hochzeiten, Geburtstage, Firmenevents  
(bei größeren Veranstaltungen inkl. Weingarten)

Personen: **30-120**  
Speisen: Menü oder Buffets  
Musik: Grundausstattung, DJs und größere Anlagen möglich  
Theke: eigene Thekenanlage

### Restaurant Kaminzimmer:

Personen: **bis max. 18**  
Speisen: Menü oder à la carte  
Musik: nicht separat  
Theke: keine

### Restaurant Weinkeller:

Personen: **bis max. 12**  
Speisen: Menü oder à la carte  
Musik: nicht separat  
Theke: vorhanden

### Restaurant Empore:

Personen: **bis max. 28**  
Speisen: Menü oder à la carte  
Musik: nicht separat  
Theke: keine

### Restaurant Alte Wäscherei:

Personen: **bis max. 24**  
Speisen: Menü, à la carte & Buffet  
Musik: nicht separat  
Theke: keine

# Menü Alte Sauerkrautfabrik

## Lassen Sie Ihren Gästen die Wahl

Wählen Sie zwischen jeweils drei Vorspeisen, Hauptgängen und Dessertvarianten

### Vorweg

unsere hausgemachte Butter  
mit hausgebackenem Schwarzbrot & Baguette

### Vorspeisen

Kartoffelcremesuppe  
mit Speck und Croutons  
oder  
unser hausgeräucherter Lachs  
auf Kartoffelrösti und Honig Dill Senf Sauce  
oder  
Auswahl verschiedener Bruschetta  
mit verschiedenen Saisonalen Belegen

### Hauptgänge

kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
auf Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree, Cognac Rahm und Kräutersalat  
oder  
Rinderroulade Classic  
mit saisonalen Beilagen  
oder  
Unser Wiener Schnitzel vom Milchkalb  
mit hausgemachten Pommes, Gurkensalat, Preiselbeeren, Kapern & Sardellen

### Dessert

Apfel Crumbel frisch aus dem Ofen  
mit Marzipan und Mandelstreusel  
dazu Vanilleeis  
oder  
Creme Brûlée von der Tahiti Vanille  
mit frischem Obst  
oder  
Auswahl verschiedener Käse Spezialitäten mit hausgemachten Weißwein Gelee  
und unserem hausgebackenen Schwarzbrot

**3 Gang Menü 49,90 € p.Person**

**4 Gang Menü 59,90 € p. Person**

# Menü Weinhof Voosen

## Wählen Sie selbst

Wählen Sie zwischen jeweils drei Vorspeisen, Hauptgängen und Dessertvarianten  
Oder

Antipasti auf den Tischen verteilt und anschließend je 3 Hauptgänge und Desserts

### Vorweg

unsere hausgemachte Butter  
mit hausgebackenem Schwarzbrot & Baguette

\*\*\*

### Antipasti Variation

Auf den Tischen serviert

ingelegtes Gemüse mit verschiedenen Dips  
Schinken und Käsespezialitäten  
wird auf den Tischen verteilt

### Vorspeisen

Suppe der Jahreszeit

oder

Kleiner gemischter Salat mit verschiedenen Kräutern

Dazu gebratene Wildfang Gambas oder leicht karamellisierte Ziegenkäse

### Hauptgänge

Supreme vom Perlhuhn mit Kräutern gegart  
auf Steinpilzen in Rahm und gebratenen Semmelknödeln  
oder

geschmorte Rinderbäckchen  
mit Pastinaken Püree und glasiertem Gemüse  
oder

pochierter norwegischer Lachs  
auf Blattspinat mit Sauce Noilly Prat und Sauerampfer

### Dessert

kleine Dessertvariation

Auswahl verschiedener Köstlichkeiten aus unserer hauseigenen Patisserie  
Oder

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
mit Vanilleeis und Waldbeeren  
Oder

Auswahl verschiedener Käse Spezialitäten mit hausgemachten Weißwein Gelee  
und unserem hausgebackenen Schwarzbrot

**3 Gang Menü 49,90 € p. Person**

**4 Gang Menü 59,90 € p. Person**

## Menü Denny Neumann

Amuse Bouché

\*

hausgeräucherter Gewürz-Lachs  
auf Basilikummayonnaise und eingelegten Pilzen  
oder

Crispy Tuna

Thunfischtatar auf knusprigen Sushi Reis und Jalapenos

\*

gebratene Jakobsmuscheln  
auf Blumenkohlpüree und brauner Butter  
oder

Consommé Double von Steinpilzen

\*

Rinderfilet

mit Pastinaken Püree Portweinscharlotten  
und glasierten Gemüse der Region  
oder

Loup d´Mer

auf Bouillabaisse Gemüse  
oder

Kalbsfilet

gebrannter Lauch, Trüffeljus und Selleriepüree

\*

Dessertvariation Weinhof Voosen

Auswahl verschiedener Köstlichkeiten aus unserer hauseigenen Patisserie  
Oder

infizierter Camembert d´Normandie

mit Feigenmarmelade und Calvados  
oder

Haselnuss & Karotte

Unsere Interpretation der Haselnuss und der Karotte

**3 Gang Menü 59,00 € p.Person**

**4 Gang Menü 69,00 € p.Person**

**5 Gang Menü 79,00 € p. Person**

**6 Gang Menü 89,00 € p.Person**



# Buffet

## Kreativ & auf Ihre Wünsche abgestimmt

### Geburtstags & Party Buffet´s

(ab 20 Personen)

Sprechen Sie uns an, wir erstellen mit Ihnen ganz individuelle Buffet.  
Ganz nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen.

Unser Motto: Alles geht, nichts muss

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

## Buffet Weinhof Brunch

(ab 20 Personen)

### Vorspeisen

Auswahl von verschiedener Wurst & Käsespezialitäten

\*

Hausgemachte Dips & Aufstriche, Marmeladen

\*

Auswahl verschiedener Eierspezialitäten

\*

Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella

Basilikum und Balsamessig

\*

Rosa gegartes Roastbeef

mit Remoulade nach alter Art

\*

Unsere hausgemachte Butter mit hausgebackenem Schwarzbrot & Baguette

### Suppe der Jahreszeit am Tisch serviert

### Hauptgänge

Hähnchenbrust auf Gemüse der Saison  
und Butter Reis

\*

Zanderfilet auf Blattspinat und Sauce Vin Blanc  
Salzkartoffeln

### Dessert

Mousse au Chocolat

\*

Crêpes Suzette  
mit Orangenfilets in Grand Mariner Sauce

\*

Creme Brûlée von der Tahiti-Vanille

**Pro Person 44,90 €**

# Buffet Weinhof Voosen

(ab 20 Personen)

## Suppe

der Jahreszeit am Tisch serviert

## Vorspeisen

Vitello Tonnato

mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern

\*

Melonenschiffchen mit hauchdünnem Serano-Schinken

\*

Antipasti Variation

eingelegtes Gemüse mit verschiedenen Dip´s

\*

Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella

Basilikum und Balsamessig

\*

Rucola Salat mit Zitronen Vinaigrette

Getrockneten Tomaten & Parmesan

\*

Unsere hausgemachte Butter mit hausgebackenem Schwarzbrot & Baguette

## Hauptgänge

Gemüse Lasagne

\*

Bouef Bourguignon

französisches Rindergulasch mit Champignons und Speck

\*

Perlhuhnbrust auf Gemüse der Saison

\*

Zanderfilet auf Blattspinat und Sauce Vin Blanc

\*

Kartoffelgratin und Salzkartoffeln

## Dessert

Mousse au Chocolat

\*

Crêpes Suzette

mit Orangenfilets in Grand Mariner Sauce

\*

Creme Brûlée von der Tahiti-Vanille

**Pro Person 49,90 €**

## Käse

Auswahl heimischer und internationalen Käsespezialitäten  
mit Feigensenf und hausgebackenem Schwarz- & Weißbrot

**9,90 € p.Person**

Gerne können Sie einzelne Gerichte auch tauschen oder wir erstellen Ihnen die Gerichte ganz nach Ihren Wünschen.



# Buffet Johann Busen

(ab 20 Personen)

## Vorspeisen

Carpaccio vom US Beef  
mit Rucola und Parmesan

\*

Vitello Tonnato  
mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern

\*

Wildfanggarnele Aglio e olio

\*

Melonenschiffchen mit Serano-Schinken

\*

geräucherter und gebeizter Lachs mit Meerrettich Cremé

\*

Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella  
Basilikum und Balsamessig

\*

Rucola Salat mit Zitronen Vinaigrette  
getrockneten Tomaten & Parmesan

\*

Unsere hausgemachte Butter mit hausgebackenem Schwarzbrot & Baguette

## Hauptgänge

Sanft pochierter norwegischer Bio Lachs  
mit Blattspinat und Sauce Vin Blanc

\*

Rumpsteak mit Kräutern und Knoblauch gegart  
am Buffet geschnitten  
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

\*

Perlhuhnbrust auf Steinpilzrahm  
mit jungem Gemüse und Schloßkartoffeln

## Dessert

Flying Buffet

Mousse au Chocolat  
Waldbeeren mit Vanillesauce  
hausgebackene Küchlein der Saison

**59,90 € pro Person**

## Käse

Auswahl heimischer und internationalen Käsespezialitäten  
mit Feigensenf und hausgebackenem Schwarz- & Weißbrot

**9,90 € p.Person**

Gerne können Sie einzelne Gerichte auch tauschen oder wir erstellen Ihnen die Gerichte ganz nach Ihren Wünschen.

# Buffet Weingarten

## a la Plancha

(ab 40 Personen)

### Vorspeisen

#### Plato Mixto

Verschieden Schinken und Käsespezialitäten  
Jamon Serrano, Chorizo, Manchego u.v.m.

\*

#### Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella

Basilikum und Balsamessig

\*

#### Antipasti Variation

ingelegtes Gemüse mit verschieden Dip's

\*

#### Tabouleh

tomatisierter Couscous mit Paprika und Gurken

\*

#### Rucola Salat

mit Zitronen Vinaigrette, Parmesanspänen und gebrannten Walnüssen

\*

Unsere hausgemachte Butter mit hausgebackenem Schwarzbrot & Baguette

### Hauptgänge a la Plancha

vom Grill

#### Argentinische Wildfanggarnele

mit Knoblauch und Kräutern

\*

#### Lachs im mariniertem Buchenspan

mit BBQ & Whiskey

\*

#### Roastbeef vom US-Beef

mit Kräutern & Knoblauch gegart

\*

#### Pulled Pork 18 Stunden sanft gegart

gezupfte Schweineschulter

mit Erbspüree & Wasabi

\*

mit orientalischen Nuancen marinierte Hähnchenspieße

\*

verschiedene Grill -Gemüse mit Thymian

Rosmarinkartoffeln

\*

Grillkäse & verschiedene Würstchen

für die kleinen – und auch Großen

\*

Auswahl hausgemachter Saucen

z.B. BBQ Sauce, Salsa Verde und Aioli

### Dessert

Apfel Crumbel im Glas

Frozen Cheesecake

kühle Frucht Shooter mit Vanilleschaum

**59,90 € p.Person**

Gerne können Sie einzelne Gerichte auch tauschen oder wir erstellen Ihnen die Gerichte ganz nach Ihren Wünschen.

## Weitere Hauptgänge zur Wahl

- Putengeschnetzeltes in Waldpilzrahm mit Basmati Reis
- Schweinefiletmedaillons mit Champignons
- Tafelspitz vom Kalb in Meerrettichsauce
- Hirschgulasch mit Trauben und Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle
- Ragout von Atlantik-Fischen in Sauce Vin Blanc und Kräuterreis
- Lachs-Spinat Lasagne
- Rinderroulade Klassik mit Rotkohl und Klößen
- Coq au Vin vom Perlhuhn in Rotweinsauce
- Kalbsgeschnetzelte Züricher Art
- Lachsfilet auf Blattspinat
- Hähnchenbrustfilet mit Tomate Mozzarella überbacken

## Weitere Suppen

- Tomatencremesuppe
- Kürbiscremesuppe
- Minestrone
- Hochzeitssuppe
- Rinderkraftbrühe
- Pastinaken Cremesuppe
- Sauerampfer Cremesuppe mit grünem Pfeffer
- Spargelcremesuppe
- Kartoffelcremesuppe mit Speck

## Separat zu buchbar

### Mitternachtssnacks

- |  |                |
|--|----------------|
| • Currywurst mit hausgemachter Currysauce          | 5,90 € p.P.    |
| • Mini Hamburger mit unserer Burger Sauce          | 6,90 € p.Stk.  |
| • Gulaschsuppe nach ungarischer Art                | 6,90 € p.P.    |
| • Auswahl verschiedener Flammkuchen                | nach Verbrauch |
| • Käsebrett mit unserem hausgebackenen Schwarzbrot | 9,90 € p.P.    |

### Kuchen

- |   |                   |
|---|-------------------|
| • Gedeckter Apfelkuchen mit Marzipan und Mandeln  | 49,00 €           |
| • Unser luftiger Käsekuchen                       | 49,00 €           |
| • Französischer Schokoladen Tarte                 | 49,00 €           |
| • Erdbeerboden mit Marzipan, Aprikose und Mandeln | 49,00 €           |
| • Großes Erdbeerherz                              | pro Person 6,90 € |

## Finger Food zum Empfang

Auswahl unserer Flammkuchen  
z.B. Elsässer Art, Sauerkrautfabrik, Ziegenkäse

\*

gebackene Garnele auf hausgemachter süß-saurer Sauce

\*

Lachs Crepinelle

geräucherter Lachs im Crepemantel mit Meerrettich –Cremé

\*

Auswahl verschiedener Bruschetta Variationen

z.B. Tomate und Lachs-Ricotta Cremé, Ziegenkäse, Oliventapenade

\*

gefüllte Rindercarpaccio's

\*

**3-teiliges Programm 12,90 € p.Person**

**5-teiliges Programm 19,90 € p.Person**

## Fingerfood als Buffet

Mille Feuille vom Ziegenfrischkäse und Antipasti Gemüse

\*

im Olivensud pochirtes Rinderfilet mit Olivencreme

\*

Tatar vom Sockey-Wildlachs

\*

Tatar vom Rind mit Salsa Verde und Croutons

\*

Crispi Tuna mit Jalapenos

\*

Cappuccino von Waldpilzen

\*

Coquille St. Jaques auf Blumenkohlrisotto

\*

Gambas in Süß-Sauer-Sauce  
auf Cocos-Gemüse

\*

geräucherter Norwegischer Lachs  
mit Basilikum-Mayonnaise und Flusskrebse

\*

Kalbscarpaccio mit Ziegenkäse aus der Vendée  
gefüllt und Oliven-Tapenade

\*

Klößchen von Edelfischen mit Krustentierschaum

\*

hausgemachte Frikadelle von Rind und Kalb auf Gewürzlinse

\*

warme Roulade von Label Rouge Geflügel auf Portweinschalotten

\*

Yakitori vom Schwein in hausgemachter Backpflaumensauce

\*

**Pro Stück 6,90 €**

**5-teiliges Programm 29,90 € p.Person**

**10-teiliges Programm 59,90 € p.Person**

## A la Carte

### Aperitif

N.V. Petit Vaux Brut

Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau

Verführerische Aromen, die sowohl an exotische Früchte erinnern als auch an frisches heimisches Obst. Feine Würzigkeit, Schmelz und einzigartige Länge.

und

Vaux Träublein Bio

Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau

**NULL ALKOHOL - TRIFFT FABELHAFTEN GESCHMACK**

Vielschichtige Trauben-Aromen mit einem Hauch Cassis, umspielt von Getreideduft und Malznoten. Animierende Komposition aus Frucht, elegant subtiler Frische, feiner Säure und Rasse. Ein Genuss-Spektrum aus Würze, zurückhaltender Süße und belebender Perlage.

**Je 39,00 € p.Flasche**

### Weine

Grauburgunder QbA trocken

Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland

Reife Äpfel, Mandeln und eine klar definierte Grauburgunderfrucht prägen diesen hervorragenden Allrounder.

**29,90 p.Flasche**

RM

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland

Facettenreicher Cuvée-Wein, komplexe und natürliche Strukturen, ungefiltert, mit großer Fruchtigkeit und Eleganz

**29,90 € p.Flasche**

Anette Closheim Rose

Weingut Anette Closheim Nahe

Rosé trocken von Anette Closheim zeigt sich als fabelhafter Sommerwein: Ein verführerischer Duft von roten Sommerfrüchten wie Erdbeeren und Himbeeren. Auch am Gaumen zeigen sich diese fruchtigen Aromen wieder erfrischend lebendig, ohne Spitz in der Säure zu wirken. Ein Rosé der Spaß macht - Ausprobieren lohnt sich!

**29,90 € p.Flasche**

## Getränkepauschale Klein

(ohne Zeitbegrenzung)

Lahnsteiner Pils, Bolten Ur Alt, Schöffelhofer Weizen und Weizen alkoholfrei

Purezza Wasser Still & Sprudel, Coca-Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Säfte

Alle Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

**39,90 € p.Person**



## **Getränkepauschale Weinhof Voosen I**

Lahnsteiner Pils, Bolten Ur Alt, Schöffelhofer Weizen und Weizen alkoholfrei  
Purezza Wasser Still & Sprudel, Coca-Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Säfte  
Alle Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

### **Weine**

Grauburgunder QbA trocken  
Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland  
Reife Äpfel, Mandeln und eine klar definierte Grauburgunderfrucht prägen diesen hervorragenden Allrounder.

RM

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland  
Facettenreicher Cuvée-Wein, komplexe und natürliche Strukturen, ungefiltert, mit großer Fruchtigkeit und Eleganz

Anette Closheim Rose

Weingut Anette Closheim Nahe

Rosé trocken von Anette Closheim zeigt sich als fabelhafter Sommerwein: Ein verführerischer Duft von roten Sommerfrüchten wie Erdbeeren und Himbeeren. Auch am Gaumen zeigen sich diese fruchtigen Aromen wieder erfrischend lebendig, ohne Spitz in der Säure zu wirken. Ein Rosé der Spaß macht - Ausprobieren lohnt sich!

**49,90 € p.Person**

## **Getränkepauschale Weinhof Voosen II**

(ohne Zeitbegrenzung ab 40 Personen)

Lahnsteiner Pils, Bolten Ur Alt, Schöffelhofer Weizen und Weizen alkoholfrei  
Purezza Wasser Still & Sprudel, Coca-Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Säfte  
Alle Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

### **Weine**

Grauburgunder QbA trocken  
Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland  
Reife Äpfel, Mandeln und eine klar definierte Grauburgunderfrucht prägen diesen hervorragenden Allrounder.

RM

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland  
Facettenreicher Cuvée-Wein, komplexe und natürliche Strukturen, ungefiltert, mit großer Fruchtigkeit und Eleganz

Anette Closheim Rose

Weingut Anette Closheim Nahe

Rosé trocken von Anette Closheim zeigt sich als fabelhafter Sommerwein: Ein verführerischer Duft von roten Sommerfrüchten wie Erdbeeren und Himbeeren. Auch am Gaumen zeigen sich diese fruchtigen Aromen wieder erfrischend lebendig, ohne Spitz in der Säure zu wirken. Ein Rosé der Spaß macht - Ausprobieren lohnt sich!

### **Mix Getränke**

Hugo und Aperol Sprizz

**54,90 € p.Person**



## **Getränkepauschale Weinhof Voosen III** (ohne Zeitbegrenzung)

### **Aperitif**

N.V. Petit Vaux Brut  
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau  
Verführerische Aromen, die sowohl an exotische Früchte erinnern als auch an frisches heimisches Obst. Feine Würzigkeit, Schmelz und einzigartige Länge.

und

Vaux Träublein  
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau

### **NULL ALKOHOL - TRIFFT FABELHAFTEN GESCHMACK**

Vielschichtige Trauben-Aromen mit einem Hauch Cassis, umspielt von Getreideduft und Malznoten. Animierende Komposition aus Frucht, elegant subtiler Frische, feiner Säure und Rasse. Ein Genuss-Spektrum aus Würze, zurückhaltender Süße und belebender Perlage.

Der authentische Geschmack vom VAUX TRÄUBLEIN kommt aus der Natur. Geschmacks- und Konservierungsstoffe sind bei uns nicht drin. Die Zutaten sind kompromisslos Bio

### **Alkoholfreie Getränke und Bier**

Lahnsteiner Pils, Bolten Ur Alt, Schöffelhofer Weizen und Weizen alkoholfrei  
Purezza Wasser Still & Sprudel, Coca-Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Säfte  
Alle Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

### **Weine**

Grauburgunder QbA trocken  
Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland  
Reife Äpfel, Mandeln und eine klar definierte Grauburgunderfrucht prägen diesen hervorragenden Allrounder.

RM

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland  
Facettenreicher Cuvée-Wein, komplexe und natürliche Strukturen, ungefiltert, mit großer Fruchtigkeit und Eleganz

Anette Closheim Rose  
Weingut Anette Closheim Nahe

Rosé trocken von Anette Closheim zeigt sich als fabelhafter Sommerwein: Ein verführerischer Duft von roten Sommerfrüchten wie Erdbeeren und Himbeeren. Auch am Gaumen zeigen sich diese fruchtigen Aromen wieder erfrischend lebendig, ohne Spitz in der Säure zu wirken. Ein Rosé der Spaß macht - Ausprobieren lohnt sich!

### **Mix Getränke**

Hugo und Aperol Sprizz

**64,90 € p.Person**

Zzgl.

### **Digestive nach dem Essen**

Ramazotti, Grappa und Williams Birne

**69,90 € p.Person**

### **Spirituosen, Longdrinks**

Gin, Wodka, Whiskey oder ganz individuell nach Ihren Vorstellungen und Wünschen

Sie sagen uns welche Marke und Menge Sie wünschen.

**Wir berechnen ein Korkgeld von 30,00 € p.Flasche**

### **Cocktails**

Cocktail stellen wir mit Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch zusammen  
und werden die richtigen für Sie finden.

Sprechen Sie uns an!!

### **Freie Trauungen**

Sprechen Sie uns an

### **Unser Haus DJ Tim**

**DJ + Technik**

**Fotobox buchbar**

**Und alles, was das Technik Herz begehrt**

**Sprechen Sie uns an für ein Angebot und Detaillierte Informationen zu Preisen & Technik**

**Egal ob eine verrückte Idee oder ein bestimmtes Budget!!!**

**Gerne erstellen wir Ihnen auch Arrangements ganz auf Sie abgestimmt.**

**Sprechen Sie uns an.**

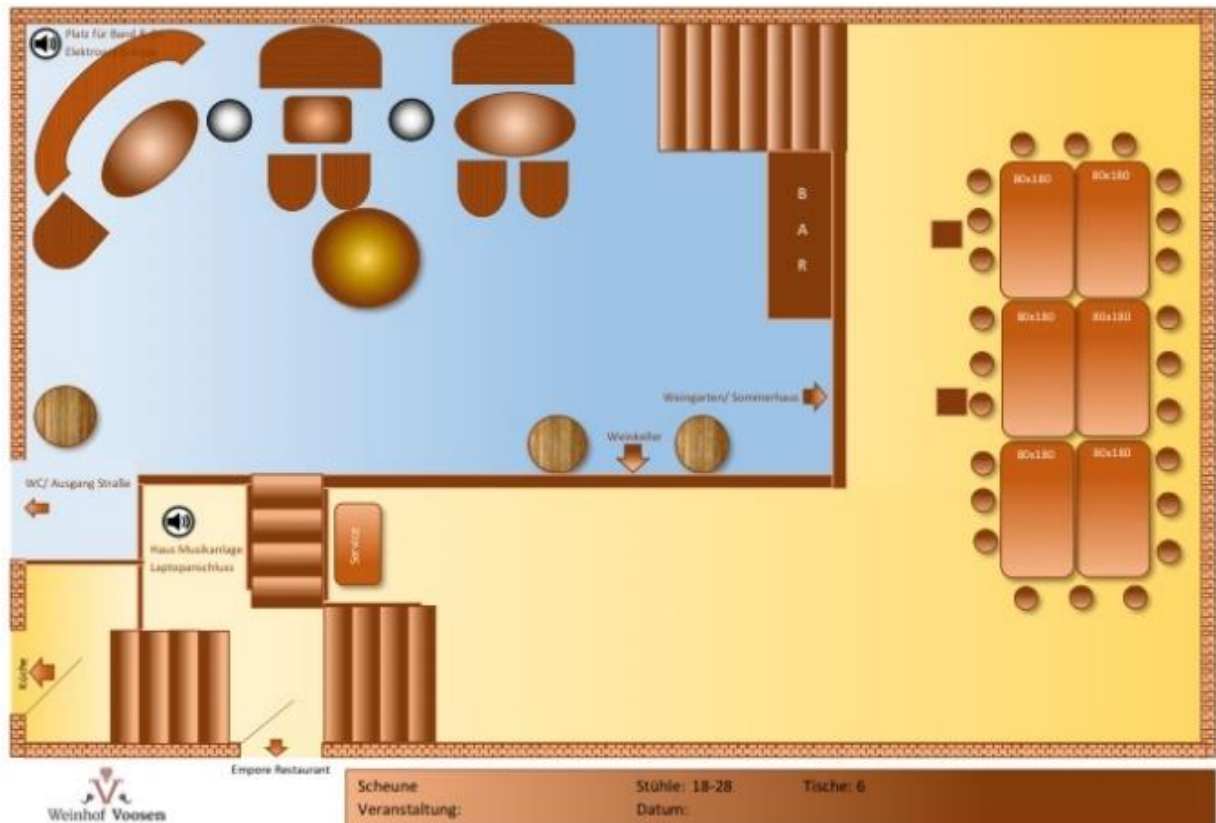
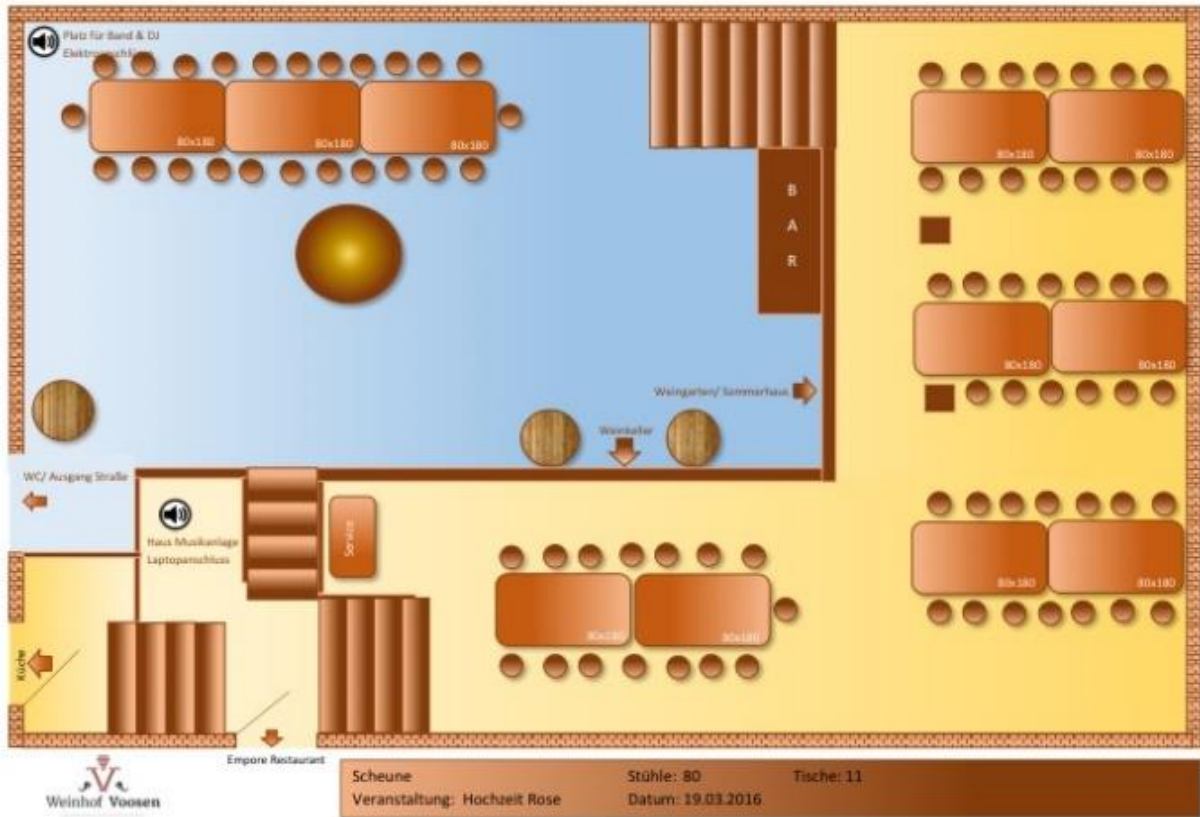
**Wir werden Sie begeistern.**

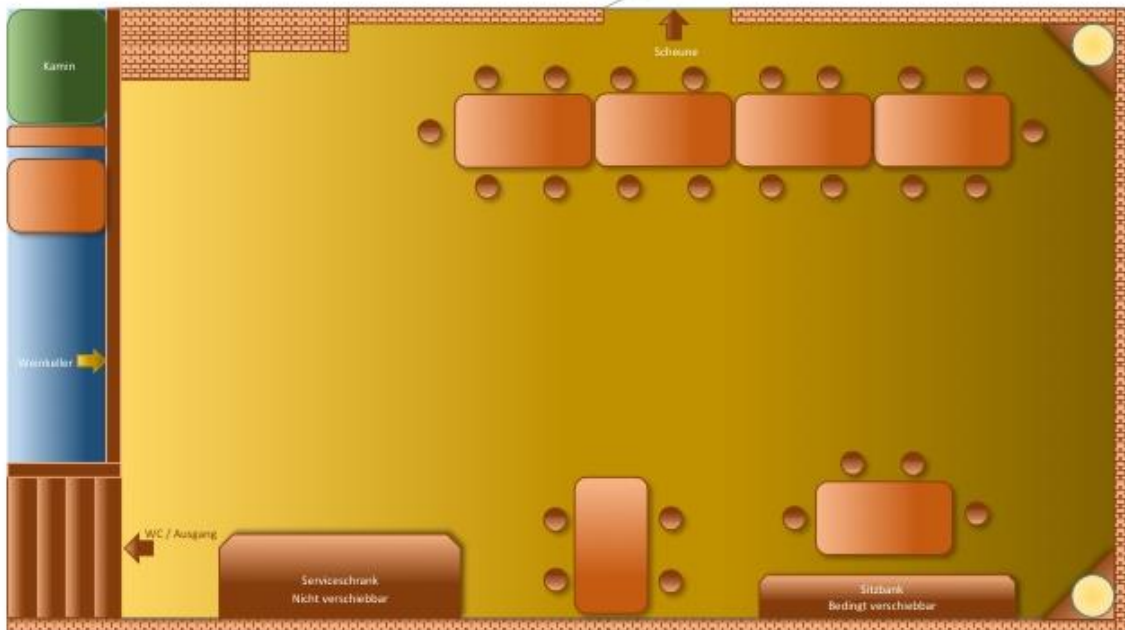
Sitzpläne







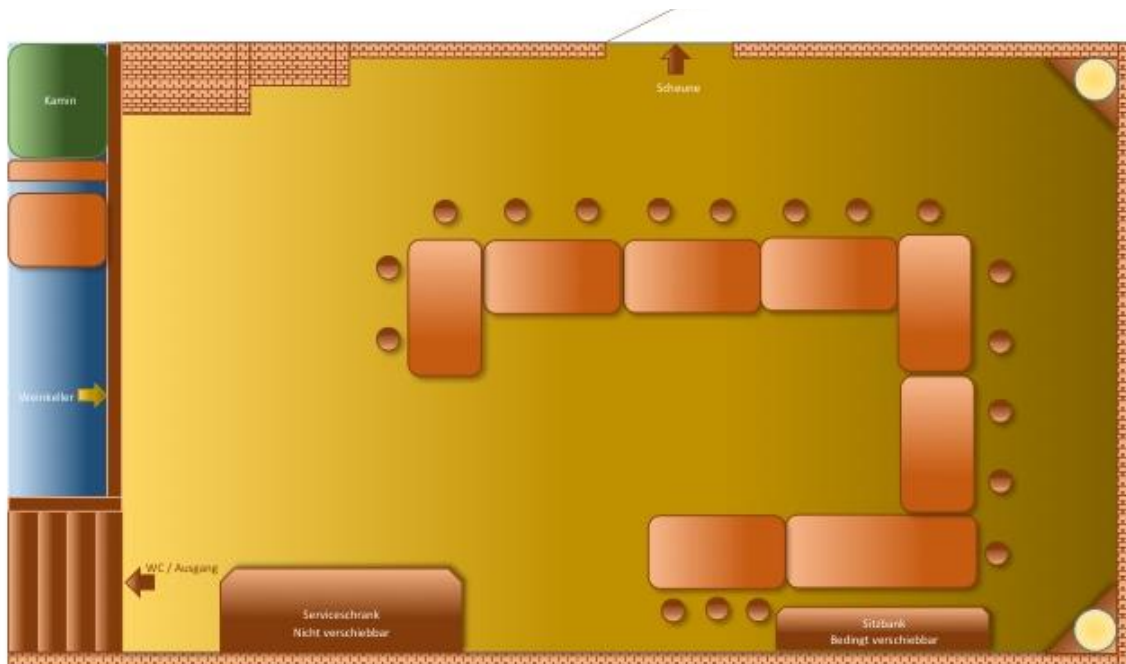




Restaurant Empore  
Veranstaltung:

Stühle: 26  
Datum:

Tische: 6



Restaurant Empore  
Veranstaltung:

Stühle: 21  
Datum:

Tische: 8



Notizen



### Statuten

#### Preis

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir behalten uns jedoch bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als 2 Monate vor dem Veranstaltungstermin liegen, oder in Fällen, die wir nicht selbst verschulden, eine Preisanpassung je nach Marktlage vor.

#### Nachtzuschläge

Bitte beachten Sie, dass wir ab 02:00 Uhr einen Nachtzuschlag pro angefangene Stunde pauschal mit € 150,00 netto berechnen.

#### Anzahl der teilnehmenden Personen

Wir benötigen bei jeder Veranstaltung, bei denen Speisen serviert werden, eine Garantiezahl, die uns bitte bis spätestens eine Woche vor der Veranstaltung bekannt gegeben wird. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestanzahl, für die unsere Mitarbeiter alle Vorbereitungen treffen. Diese Mindestanzahl wird dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt, eine darüber hinaus gehende Personenanzahl wird zusätzlich berechnet.

#### Anzahlung

Auf Grund der vielen Anfragen in unserem Haus bitten wir Sie um eine Anzahlung lt. AGB's.

#### Rauchen und Feuerwerkskörper

Es besteht absolutes Rauchverbot in allen Räumlichkeiten. Es ist strikt untersagt, offenes Feuer zu entfachen, Feuerwerkskörper oder sonstige Brandkörper, zu zünden.

#### Musik

Nach 01:00 Uhr muss die Musik auf eine angemessene, nicht die Nachtruhe störende Lautstärke (Bässe) reduziert werden. Nach 03:00 Uhr ist die Musik auszuschalten.  
Sonstige Vereinbarungen bedürfen die Genehmigung des Weinhof.

#### Zahlung

Es gelten die Preise unseres schriftlichen Vertragsangebotes. Sämtliche Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Mehrwertsteuer (Inklusivpreise).

#### AGBs

Wir erlauben uns an dieser Stelle darauf hinzuweisen, dass mit der Annahme des Angebotes die zugrundeliegenden AGB's ausdrücklich anerkannt werden und damit einen integrierenden Bestandteil der Vereinbarung bilden.





**Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar**  
**Denny Neumann**  
**Voosen 51a**  
**41179 Mönchengladbach**  
**Tel: 02161/581027**  
**E-Mail: [info@weinhof-voosen.de](mailto:info@weinhof-voosen.de)**



Besuchen Sie uns auf Facebook  
**Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar**