

Gültig ab dem 01.11.2022

Feiern & Genießen

Sie mit uns

THE *Best*
Wines 
ARE THE

ONES

— **we** —
Drink
WITH

FRIENDS

Im

Weinhof Voosen


Weinhof Voosen



Herzlich Willkommen im Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar

Seit nun mehr als über 7 Jahren widmen wir uns hier im Weinhof Voosen mit Leidenschaft dem idealen Erlebnis. Den 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

Sommerhaus:

Nur im Sommer nutzbar

kleine Feiern, Weinabende oder zur privaten Anmietung
(auf Wunsch mit einem Teil des Weingartens kombinierbar)

Personen: **10-25**
Speisen: Menü oder kleine Buffets
Musik: keine
Theke: kleine mobile Theke vorhanden

Restaurant Kaminzimmer:

Personen: **bis max. 16**
Speisen: Menü oder à la carte
Musik: nicht separat
Theke: keine

Restaurant Weinkeller:

Personen: **bis max. 14**
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

Kartoffelcremesuppe

mit Speck und Croutons

oder

unser hausgeräucherter Lachs

auf Kartoffelrösti und Honig Dill Senf Sauce

oder

Auswahl verschiedener Bruschetta

mit verschiedenen Saisonalen Belegen

*

kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet

auf Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree und Cognacsauce

oder

Rinderroulade Classic

mit saisonalen Beilagen

oder

Unser Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit hausgemachten Pommes, Gurkensalat, Preiselbeeren, Kapern & Sardellen

*

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 44,90 € p.Person

4 Gang Menü 54,90 € 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

Antipasti Variation

Auf den Tischen serviert

eingelegtes Gemüse mit verschiedenen Dips

Schinken und Käsespezialitäten

wird auf den Tischen verteilt

*

gebackener Ziegenkäse

auf marinierter Rote Beete mit Himbeer Vinaigrette und Rucola

oder

Suppe der Jahreszeit

oder

Kleiner gemischter Salat mit verschiedenen Kräutern

Dazu gebratene Wildfang Gambas

*

Supreme vom Perlhuhn

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

*

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 44,90 € p. Person

4 Gang Menü 54,90 € 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 Blumenkohlpuée 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 Selleriepuée

*

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 55,00 € p.Person

4 Gang Menü 65,00 € p.Person

5 Gang Menü 75,00 € p. Person

6 Gang Menü 85,00 € p.Person

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 einer Auswahl hausgebackener Brote & Brötchen

Suppe der Jahreszeit am Tisch serviert

Hauptgänge

Hähnchenbrust auf Gemüse der Saison

und Kräuter 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 39,90 €

Käse

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

7,90 € p.Person

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

Buffet Alte Sauerkrautfabrik

Geburtstags & Party Buffet

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

kaltes Roastbeef
mit hausgemachter Remouladensauce

*

Metzger Platte
mit frischer Blutwurst, Leberwurst, kleinen Frikadellen, Sülze u.v.m.
mit hausgemachtem Senf

*

unser Kartoffelsalat mit karamellisierten Äpfeln
Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und Gurkensalat

*

Kartoffel Cremesuppe
mit Speck und Croutons

*

Unsere hausgemachte Butter mit einer Auswahl hausgebackener Brote & Brötchen

Hauptgänge

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
mit Kartoffelpüree und Cognac-Rahm

*

Krustenbraten vom heimischen Landschwein
in Altbier Sauce und Kartoffelgratin

*

Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

*

hausgebackene Küchlein je nach Saison

*

Tiramisu

Pro Person 39,90 €

Käse

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

7,90 € p.Person

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

Buffet Weinhof Voosen

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Vitello Tonnato

mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern

*

Melonenschiffchen mit hauchdünnem Serano-Schinken

*

Antipasti Variation

eingelegtes Gemüse mit verschieden Dip's

*

Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella

Basilikum und Balsamessig

*

Rucola Salat mit Zitronen Vinaigrette

Getrockneten Tomaten & Parmesan

*

Suppe der Jahreszeit

*

Unsere hausgemachte Butter mit einer Auswahl hausgebackener Brote & Brötchen

Hauptgänge

Gemüse Lasagne

*

Bouef Bourguignon

französischer Rindergulasch mit Champignons und Speck

*

Perlhuhnbrust auf Gemüse der Saison

und Kräuter Reis

*

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 44,90 €

Käse

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

7,90 € 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
*

Cocktail von Eismeergarnelen
*

Melonenschiffchen mit Serano-Schinken
*

geräucherter und gebeizter Lachs mit Meerrettich Crémé
*

Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella
Basilikum und Balsamessig
*

Rucola Salat mit Zitronen Vinaigrette
Getrockneten Tomaten & Parmesan
*

Unsere hausgemachte Butter mit einer Auswahl hausgebackener Brote & Brötchen

Hauptgänge

Atlantikzungenröllchen
mit Blattspinat und Sauce Vin Blanc
*

Rumpsteak unter der Kräuterkruste
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

54,90 € pro Person

Käse

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

7,90 € p.Person

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

Buffet Weingarten

(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

eingelegtes Gemüse mit verschiedenen Dip's

*

Tabouleh

tomatisierter Couscous mit Paprika und Gurken

*

Rucola Salat

mit Zitronen Vinaigrette, Parmesanspänen und Pinienkernen

*

Unsere hausgemachte Butter mit einer Auswahl hausgebackener Brote & Brötchen

Hauptgänge a la Plancha

vom Grill

Riesengarnelen

mit Knoblauch und Kräutern

*

Lachs im Buchenspan

mit Lorbeer und karamellisierten Zitronen

*

Roastbeef vom US-Beef

*

Pulled Pork

gezupfte Schweineschulter
mit Erbspüree und Radieschen

*

Spieße von der Pute mit orientalischen Nuancen

mit Zitrone und Salbei

*

verschiedene Gemüse vom Grill

Rosmarinkartoffeln

*

Auswahl hausgemachter Saucen

z.B. BBQ Sauce, Salsa Verde und Kräuterbutter

Dessert

Apfel Crumbel im Glas

Frozen Cheesecake

kühle Frucht Shooter mit Vanilleschaum

54,90 € 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
- Kalbsgeschnetzeltes 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 4,90 € p.P.
- Mini Hamburger mit unserer Burger Sauce 5,90 € p.Stk.
- Gulaschsuppe nach ungarischer Art 4,90 € p.P.
- Auswahl verschiedener Flammkuchen nach Verbrauch
- Käsebrett mit unserem hausgebackenen Schwarzbrot 7,90 € p.P.

Kuchen

- Gedeckter Apfelkuchen mit Marzipan und Mandeln 39,00 €
- Unser luftiger Käsekuchen 39,00 €
- Französischer Schokoladen Tarte 39,00 €
- Erdbeerboden mit Marzipan, Aprikose und Mandeln 39,00 €
- Großes Erdbeerherz wird nach Personen berechnet

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 –Crémé
*

Auswahl verschiedener Bruschetta Variationen
z.B. Tomate und Lachs-Ricotta Crémé, Ziegenkäse, Oliventapenade
*

Quiche Lorainne
*

Pastinaken Cremesuppe
*

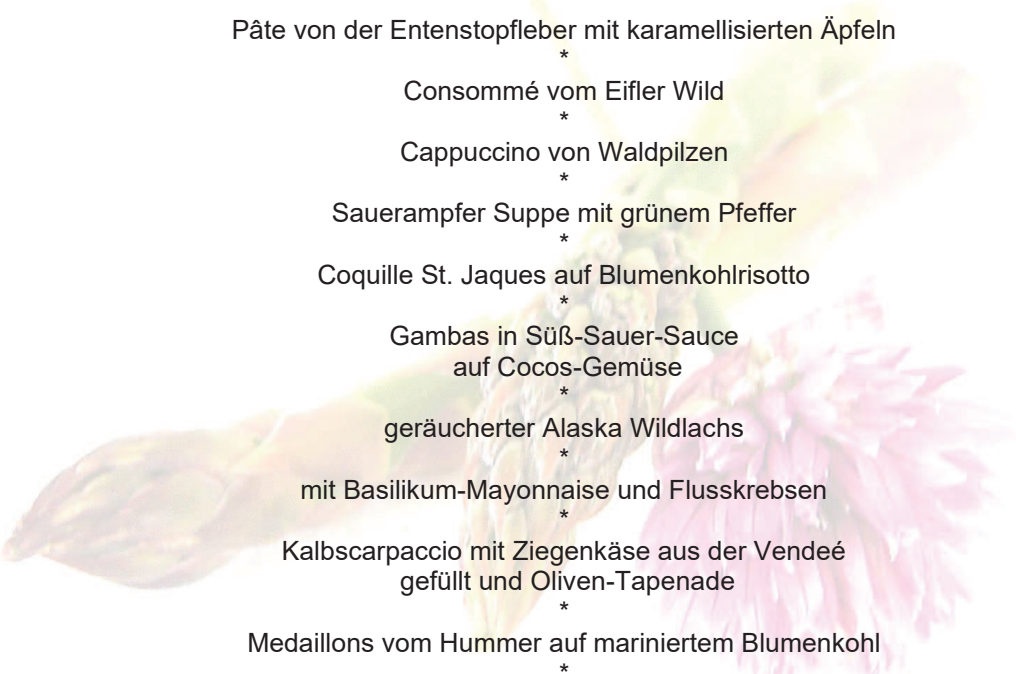
gefüllte Rindercarpaccio's
*

mit Honig gratinierter Ziegenkäse
auf Couscous Salat
*

3-teiliges Programm	9,90 € p.Person
5-teiliges Programm	16,50 € p.Person
8-teiliges Programm	26,40 € p.Person



Fingerfood als Buffet



Mille Feuille vom Ziegenfrischkäse und Rote Bete	*
im Olivensud pochiertes Rinderfilet mit Olivencreme	*
Tatar vom Sockey-Wildlachs	*
Tatar vom Rind mit Salsa Verde und Croutons	*
Yakitori von der Pute	
mariniert in hausgemachter Süß-Sauer-Sauce	*
Crispi Tuna mit Jalapenos	*
Pâte von der Entenstopfleber mit karamellisierten Äpfeln	*
Consommé vom Eifler Wild	*
Cappuccino von Waldpilzen	*
Sauerampfer Suppe mit grünem Pfeffer	*
Coquille St. Jaques auf Blumenkohlrisotto	*
Gambas in Süß-Sauer-Sauce	
auf Cocos-Gemüse	*
geräucherter Alaska Wildlachs	*
mit Basilikum-Mayonnaise und Flusskrebse	*
Kalbscarpaccio mit Ziegenkäse aus der Vendée	
gefüllt und Oliven-Tapenade	*
Medaillons vom Hummer auf mariniertem Blumenkohl	*
Klößchen von Edelfischen mit Krustentierschaum	*
hausgemachte Frikadelle von Rind und Kalb auf Gewürzlingen	*
warme Roulade von Label Rouge Geflügel auf Portweinschalotten	*
Yakitori vom Schwein in hausgemachter Backpflaumensauce	*
Croquette vom Geflügel mit Entenstopfleber	*

Pro Stück

4,50 €

5-teiliges Programm	19,90 € p.Person
10-teiliges Programm	39,90 € p.Person
15-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 34,00 € p.Flasche

Weine

Grauburgunder QbA trocken

Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland

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

24,90 p.Flasche

RM

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland

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

24,90 € 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!

24,90 € 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

(ohne Zeitbegrenzung)

Radeberger 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

59,90 € p.Person

Zzgl.

Digestive und Spirituosen

Ramazotti, Grappa und Williams Birne

64,90 € p.Person



Spirituosen, Longdrinks

Gin, Wodka oder Whiskey

Sie sagen uns welche Marke und Menge Sie wünschen.

Wir berechnen ein Korkgeld von 20,00 € p.Flasche netto

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

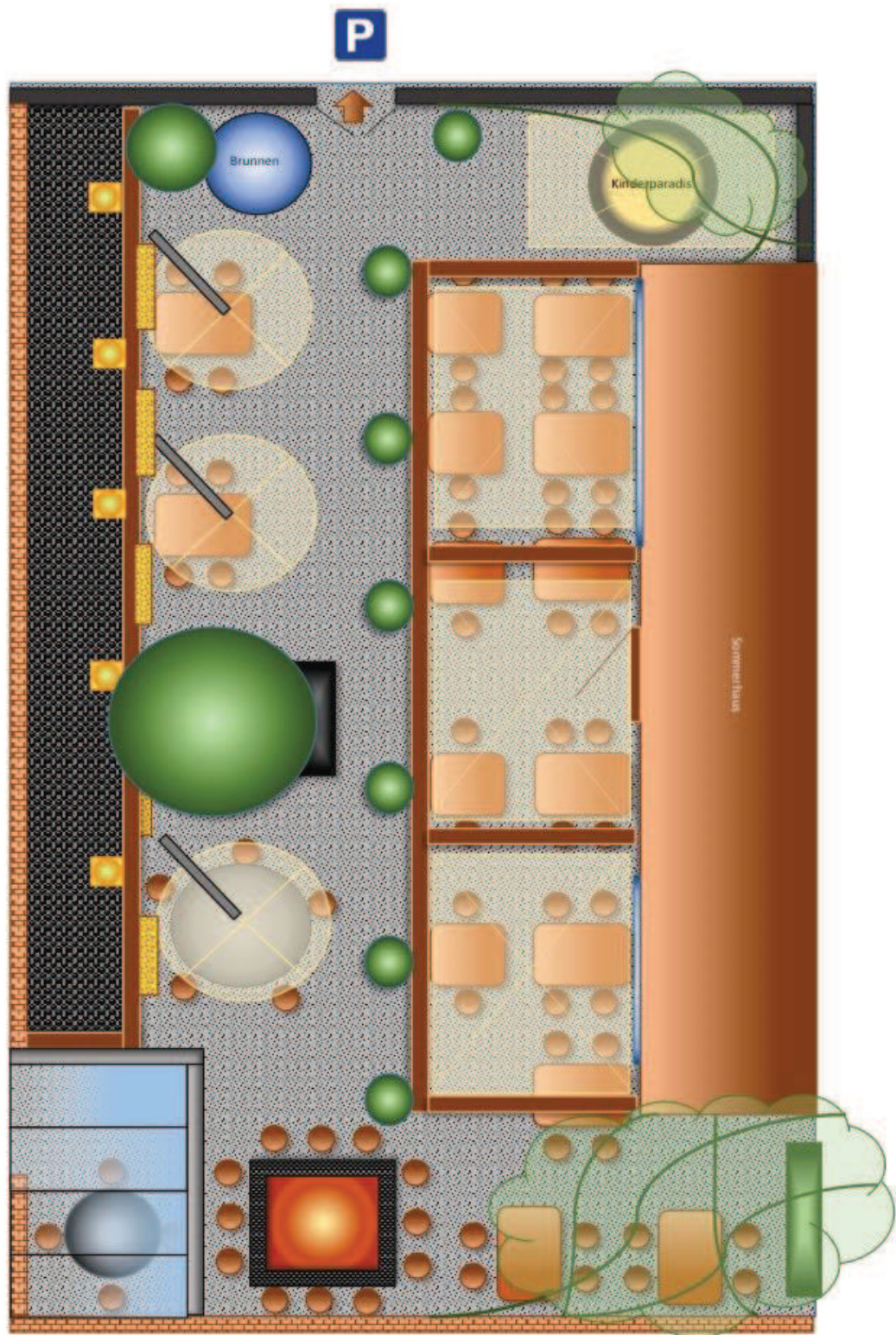
Egal ob eine verrückte Idee oder ein bestimmtes Budget!!!

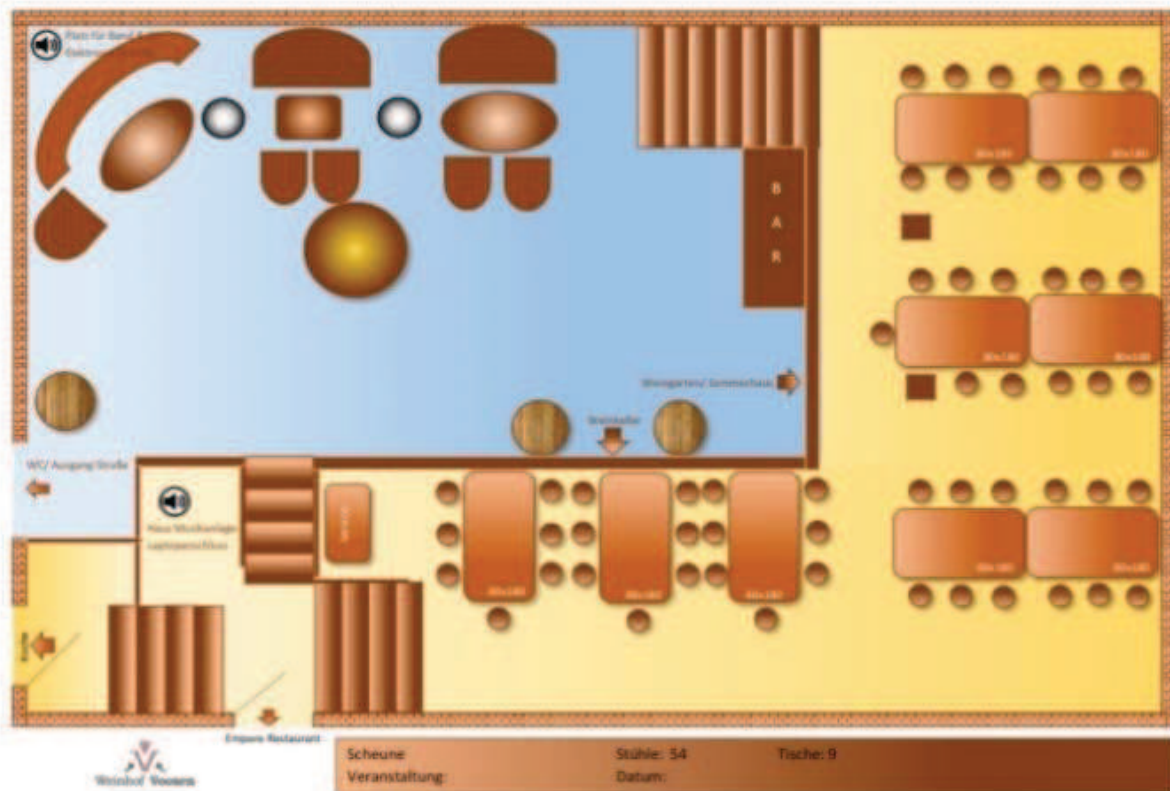
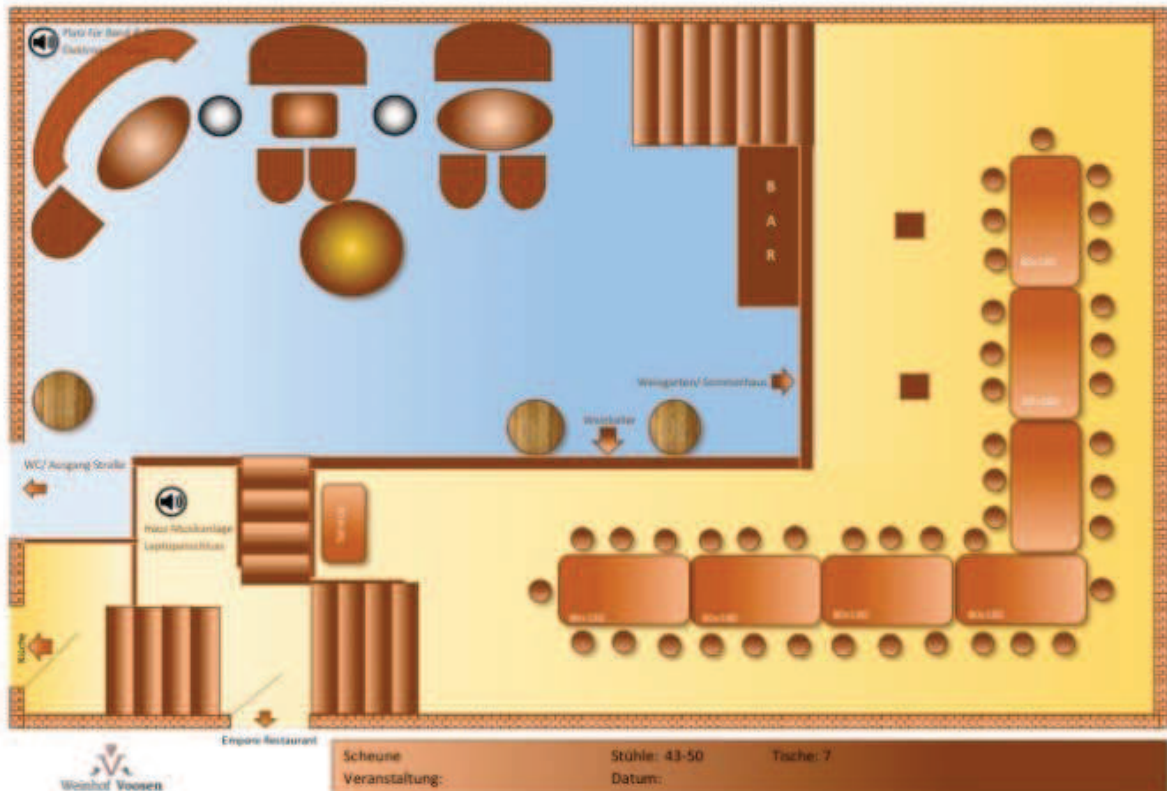
Gerne erstellen wir Ihnen auch Arrangements ganz auf Sie abgestimmt.

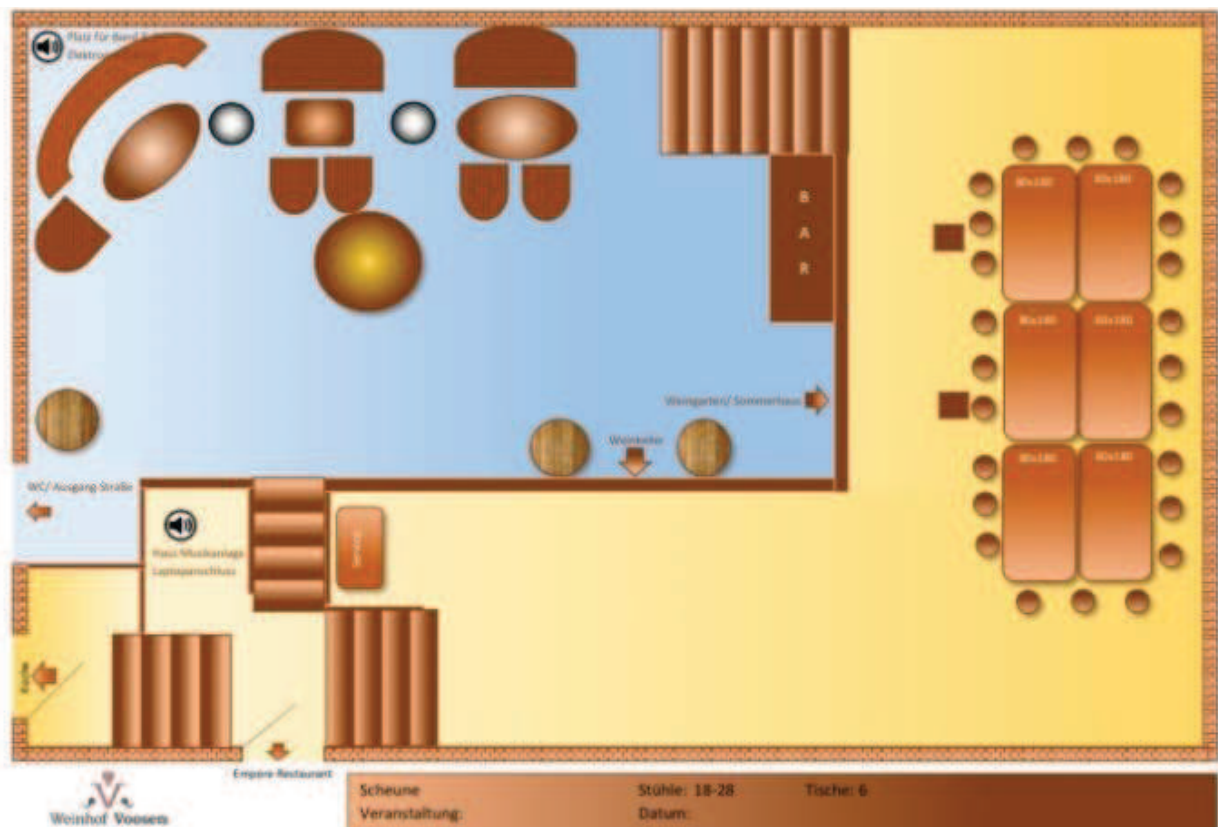
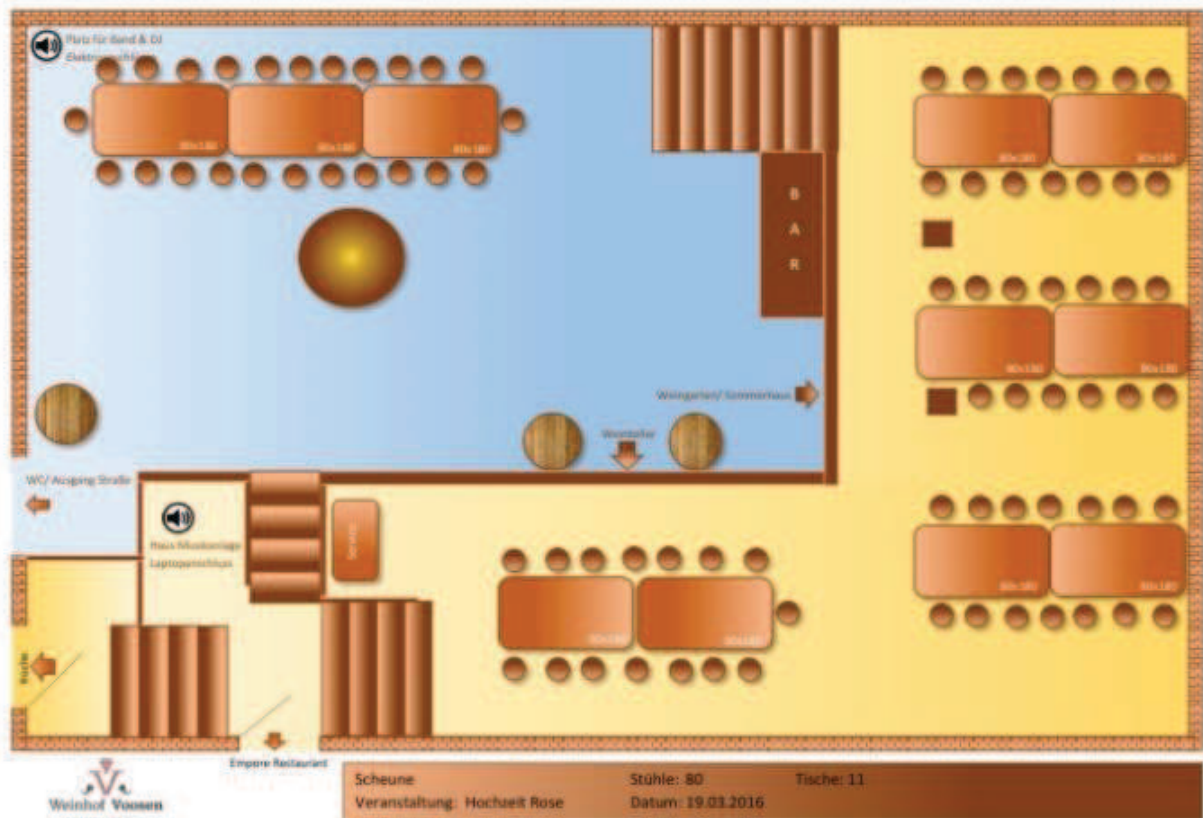
Sprechen Sie uns an.

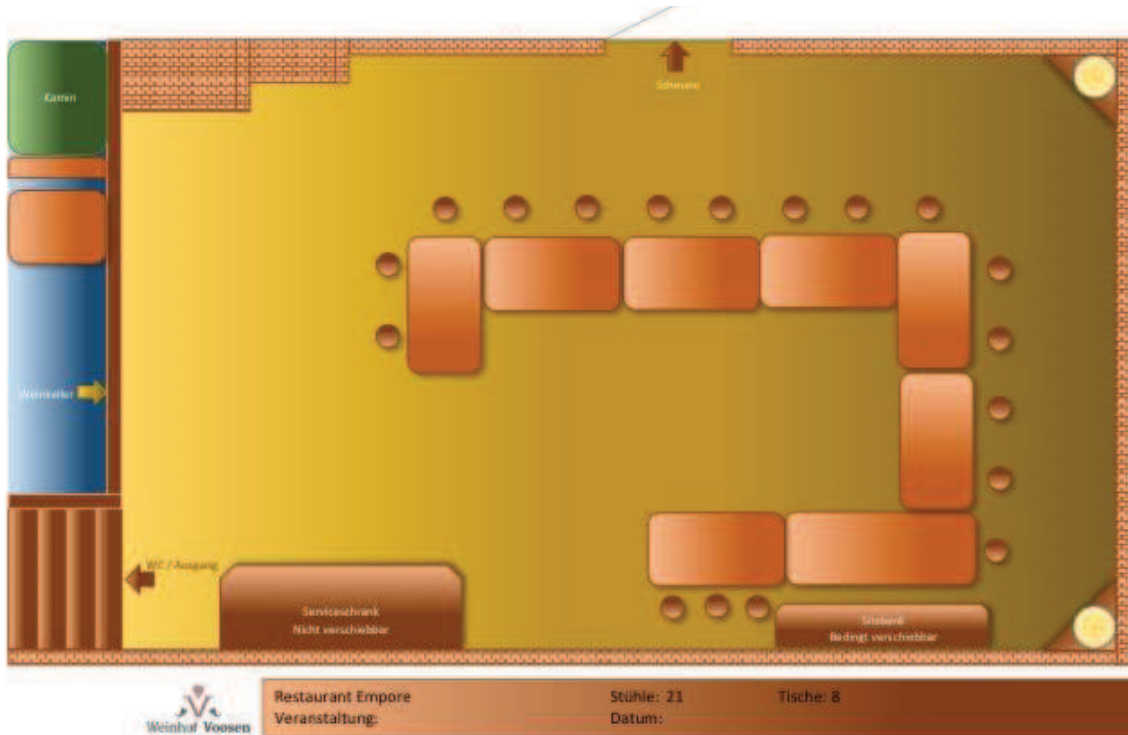
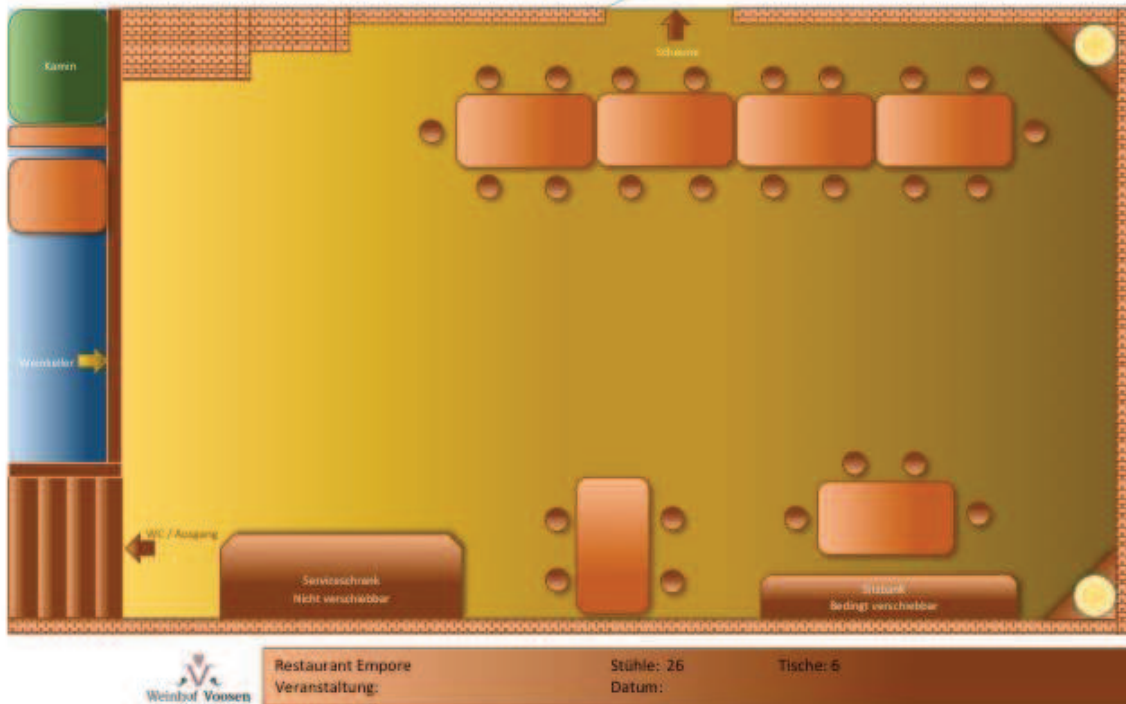
Wir werden Sie begeistern.

Sitzpläne









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 Garantieanzahl, 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



Find us on
Facebook

Besuchen Sie uns auf Facebook
Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar