

# Weinhof Voosen

Restaurant &  
Eventlocation

Firmen & Private  
Weihnachtsfeiern  
festlich feiern

## 2026

Gültig Montag – Sonntag  
vom 02.11.-23.12. 2026



Presented by: The Weinhof Voosen Team, your gateway to exceptional dining and events.

# Willkommen im Weinhof Voosen

Seit über einem Jahrzehnt widmen wir uns mit Leidenschaft der Kunst, aus Genuss unvergessliche Erlebnisse zu schaffen. Denn wir wissen: Es sind die besonderen Augenblicke – das Glitzern eines edlen Weins im Glas, das Lächeln beim ersten Bissen eines köstlichen Gerichts, die Wärme gemeinsamer Momente –, die unser Leben bereichern.

Im idyllischen Herzen des Mönchengladbacher Grüngürtels entstehen bei uns Tag für Tag Momente, die bleiben: nachhaltig, liebevoll gestaltet und voller Esprit. Hier verbinden sich höchste Qualität und echte Hingabe mit aufrichtiger Gastfreundschaft – für Augenblicke, die Sie und Ihre Gäste noch lange in Erinnerung tragen werden.



# Firmen & Private Weihnachtsfeier in Mönchengladbach festlich feiern im Weinhof Voosen

---

Sie suchen eine besondere Location für Ihre Firmenweihnachtsfeier in Mönchengladbach oder Umgebung? Der Weinhof Voosen bietet den perfekten Rahmen – ob im kleinen Team oder mit der ganzen Firma. In unserer liebevoll dekorierten Scheune erwartet Sie eine stimmungsvolle Atmosphäre mit festlichem Lichterglanz, kulinarischen Highlights und persönlichem Service. Ein besonderes Highlight: unser fast 5 Meter hoher Weihnachtsbaum, der Ihre Weihnachtsfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Weihnachtsfeier im Weinhof Voosen – Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ❖ Idyllische Eventlocation am Stadtrand von Mönchengladbach
- ❖ Ideal für kleine und große Firmenfeiern
- ❖ Individuelle Menüs oder Buffets mit saisonalen Spezialitäten
- ❖ Herzlicher, professioneller Service
- ❖ Festliche Dekoration & beeindruckender Weihnachtsbaum
- ❖ Catering, Deko & Service – alles aus einer Hand“
- ❖ festliche Stimmung garantiert“
- ❖ Kostenfreie Parkplätze direkt am Haus

Ob klassisch-elegant oder rustikal-gemütlich – wir gestalten Ihre betriebliche Weihnachtsfeier ganz nach Ihren Wünschen.

Jetzt Termin sichern – die beliebtesten Daten sind schnell ausgebucht!

# Wegweiser durch die Mappe

- [360° Tour durch den Weinhof](#)
- [Technische Daten & Räume](#)
- [Unsere kleine Bar](#)
- [Die Menschen dahinter](#)
- [Fingerfoodprogramm](#)
- [Menüs](#)
- [Buffets](#)
- [Mitternachtssnack](#)
- [Getränkepauschalen](#)
- [Wegesrand Gin](#)
- [Pauschalen](#)
- [Unsere Partner](#)
- [Statuten & AGB](#)



# Willkommen zu eurer 360° Tour durch den Weinhof Voosen

Taucht ein in eine Location, die mehr ist als nur ein Ort – sie ist Bühne für eure schönsten Momente. Dreht euch um, entdeckt jeden Winkel und spürt sofort die besondere Atmosphäre: historische Mauern, stilvolle Räume und ein Außenbereich, der zum Verweilen einlädt.

Stellt euch vor, wie hier eure Hochzeit gefeiert wird – vom Empfang im Grünen bis zur ausgelassenen Party in der festlich dekorierten Scheune. Jeder Raum erzählt seine eigene Geschichte und lässt sich ganz nach euren Vorstellungen gestalten.

Ob romantisch, modern oder ganz individuell: Der Weinhof Voosen bietet euch die perfekte Kulisse für unvergessliche Events.

Jetzt entdecken, inspirieren lassen und euren großen Tag schon heute erleben.

[Klick hier](#)

## Restaurant Kaminzimmer – gemütlich & exklusiv

Das **Kaminzimmer** bietet Platz für bis zu **18 Personen** und ist ideal für kleine Feiern oder private Zusammenkünfte.

Genießen Sie **Menüs oder à la carte** in einer Atmosphäre, die an die **gute Stube bei Oma** erinnert – charmant, heimelig und voller Tageslicht.

Ohne Thekenanlage, dafür mit direktem Blick auf den stilvollen Raum, erleben Sie hier persönliche Momente in entspannter, exklusiver Umgebung.



## Restaurant Empore – offen, einladend und privat

Die **Empore** bietet Platz für bis zu **30 Personen** und eignet sich ideal für kleinere Feiern oder exklusive Zusammenkünfte.

Genießen Sie **Menüs oder à la carte** in einem **offenen, einladenden Raum**, der dennoch **Privatsphäre** bietet und durch **großzügige Flächen** ein komfortables Ambiente schafft.

Ohne Thekenanlage, dafür mit hellem, luftigen Charakter, bietet die Empore einen perfekten Rahmen für entspannte, stilvolle Momente.



# Technische Daten & Räume

## Die Scheune: Eventbereich – für unvergessliche Momente

Ob Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenevents dieser vielseitige Eventbereich bietet Platz für **30 bis 80 Personen**.

Die liebevoll restaurierte **Scheune** in Kombination mit dem idyllischen **Weingarten** schafft ein stilvolles und einladendes Ambiente für jede Veranstaltung.

Kulinarisch genießen Ihre Gäste **Menüs, Buffets oder Fingerfood-Programme**, ganz nach Ihren Vorstellungen.

Die **eigene Thekenanlage**, die **Musik- und Lichttechnik** sowie ein **integrierter Tanzbereich** sorgen dafür, dass jedes Event zu einem rundum gelungenen Erlebnis wird.



[Sitzplan 60 Pax](#)

[Sitzplan 80 Pax](#)

[Weingarten](#)

## Restaurant Kaminzimmer – gemütlich & exklusiv

Das **Kaminzimmer** bietet Platz für bis zu **18 Personen** und ist ideal für kleine Feiern oder private Zusammenkünfte.

Genießen Sie **Menüs oder à la carte** in einer Atmosphäre, die an die **gute Stube bei Oma** erinnert – charmant, heimelig und voller Tageslicht.

Ohne Thekenanlage, dafür mit direktem Blick auf den stilvollen Raum, erleben Sie hier persönliche Momente in entspannter, exklusiver Umgebung.

[Sitzplan](#)



## Restaurant Empore – offen, einladend und privat

Die **Empore** bietet Platz für bis zu **30 Personen** und eignet sich ideal für kleinere Feiern oder exklusive Zusammenkünfte.

Genießen Sie **Menüs oder à la carte** in einem **offenen, einladenden Raum**, der dennoch **Privatsphäre** bietet und durch **großzügige Flächen** ein komfortables Ambiente schafft.

Ohne Thekenanlage, dafür mit hellem, luftigen Charakter, bietet die Empore einen perfekten Rahmen für entspannte, stilvolle Momente.

[Sitzplan 18](#)

[Sitzplan 30](#)



## Restaurant Weinkeller – exklusiv & familiär

Der **Weinkeller** bietet Platz für bis zu **12 Personen** und eignet sich perfekt für kleine Feiern oder besondere Genussmomente.

Genießen Sie **Menüs oder à la carte** in einer Atmosphäre, die **familiär, nah am Geschehen und dennoch exklusiv** ist.

Die **eigene Thekenanlage** macht den Raum besonders flexibel und sorgt dafür, dass Sie sich rundum wohlfühlen – ein charmanter Rückzugsort mit direktem Bezug zum Eventgeschehen.

[Sitzplan](#)



## Restaurant Alte Wäscherei – gesellig, exklusiv und einzigartig

Die **Alte Wäscherei** bietet Platz für bis zu **24 Personen** und ist der **privateste Raum** im Weinhof.

Genießen Sie **Menüs oder à la carte** in einem komplett aus Holz gestalteten Ambiente, das **Geselligkeit und Exklusivität** perfekt vereint.

Ohne Thekenanlage, dafür mit **eigener Musikanlage**, erleben Sie hier ungestörte Momente in einem Raum, der durch seine warme, natürliche Atmosphäre und stilvolle Gestaltung überzeugt.



# Unsere Melody Bar Düsseldorf – Einzigartig feiern im schmalsten Haus Düsseldorfs

Mitten im Herzen Düsseldorfs befindet sich unsere besondere Melody Bar – gelegen im schmalsten Haus der Stadt und voller einzigartigem Charme.

Ein stilvoller Ort für unvergessliche Abende, private Feiern und besondere Momente in exklusiver Atmosphäre.

Ob Geburtstag, Firmenfeier oder ein geselliger Abend mit Freunden – unsere Bar bietet den perfekten Rahmen für kleine Veranstaltungen mit bis zu 50 Personen. Die Kombination aus urbanem Flair, gemütlichem Ambiente und persönlicher Atmosphäre macht jede Feier besonders.

Hier wird nicht einfach gefeiert – hier entstehen Erinnerungen. Stilvoll, individuell und mitten in Düsseldorf.

Unsere Melody Bar – klein in der Größe, groß im Erlebnis



# MELODY



**Ab in die Bar**

## Denny Neumann- kochender Geschäftsinhaber

**Denny Neumann**, geboren 1980, ist Koch, Gastgeber und kreativer Unternehmer mit einer tiefen Leidenschaft für Wein und stilvolle Kulinarik. Seine Karriere begann mit einer klassischen Ausbildung am historischen **Schloss Cecilienhof**, wo er die Grundlagen der gehobenen Gastronomie von der Pike auf erlernte.

Es folgten Stationen in international renommierten Häusern wie dem **Hotel Vier Jahreszeiten** und dem südfranzösischen **Château Les Sacristains**, die seine kulinarische Handschrift nachhaltig prägten – bodenständig, aber weltoffen, immer mit Fokus auf Qualität, Produkt und Persönlichkeit.

Mit dem **Rosenmeer** in Mönchengladbach schuf er einen eigenen Ort für moderne Gastkultur – eine stilvolle Verbindung aus Küche, Architektur und Atmosphäre. Hier wurde seine Philosophie spürbar: Essen und Trinken sind mehr als Versorgung – sie sind Emotion, Begegnung und Handwerk auf höchstem Niveau.

Als Mitgestalter des visionären **Dr. Thompsons** in Düsseldorf war Denny Teil eines wegweisenden Gastro-Konzepts, das Industriecharme mit urbanem Fine Dining verband. Seine Projekte stehen für Innovation mit Bodenhaftung – immer geprägt von dem Anspruch, Genuss ganzheitlich zu denken.

Seine große Weinleidenschaft lebt er heute im eigenen **Weinhof Voosen** – nicht als Winzer, sondern als Kurator und Gastgeber. Mit sicherem Gespür wählt er Weine, die Charakter zeigen und perfekt mit seiner Küche harmonieren. Hier bringt er zusammen, was zusammengehört: ehrliches Essen, gute Weine und echte Gastfreundschaft.

**Denny Neumann** – ein Koch mit Haltung, ein Gastgeber mit Vision und ein Unternehmer, der Genuss erlebbar macht.



## Manuel Lai Holter-Restaurantleitung

Von Geburt an war **Manuel Lai Holter** eng mit den sardischen Wurzeln seiner Familie verbunden. Das warmherzige Land, geprägt von Tradition, Lebensfreude und kulinarischen Genüssen, formte seine Kindheit und weckte früh seine Begeisterung für gutes Essen.

Schon in jungen Jahren wusste Manuel, dass das **Kochen** eine große Rolle in seinem Leben spielen würde. Dennoch entschied er sich zunächst für einen anderen Weg und absolvierte eine **Kfz-Lehre**. In der Werkstatt entdeckte er seine Leidenschaft für Technik – das Schrauben, Tüfteln und Wiederbeleben alter Fahrzeuge schulte sein handwerkliches Geschick und seine Geduld.

Doch das Feuer fürs Kochen brannte weiter.

Auf der Suche nach einer neuen Herausforderung folgte Manuel schließlich seinem Herzen und fand den Weg in die **Gastronomie**. Über die Jahre sammelte er wertvolle Erfahrungen in verschiedenen Küchen, lernte vielfältige kulinarische Einflüsse kennen und entwickelte seinen eigenen Stil – geprägt von Leidenschaft, Präzision und einem feinen Gespür für Aromen.

Seit **2017** steht **Manuel alias „Panda“** gemeinsam mit **Denny Neumann** im **Weinhof Voosen**. Dort verwöhnt er die Gäste mit kreativen Gerichten, Herzlichkeit und einem unverwechselbaren Gespür für Genuss.

Seit **2023** hat Manuel zudem eine neue Leidenschaft entdeckt: **den Wein**. Mit großem Interesse vertiefte er sein Wissen über Rebsorten, Anbauggebiete und Harmonien zwischen Speisen und Wein. Heute begeistert er als **Restaurantleiter** die Gäste nicht nur mit seiner Küche, sondern auch mit seiner charmanten Art, Geschichten über Wein zu erzählen und unvergessliche Genussmomente zu schaffen.

Und nach seinen eigenen Worten – soll das noch **viele weitere Jahre so bleiben**.



# Fingerfoodprogramm zum Empfang

## Exquisite Empfangsvariationen – der stilvolle Auftakt

Der erste Eindruck setzt den Ton für das gesamte Event.

Mit unserem exklusiven Fingerfood-Programm gestalten Sie einen Empfang, der Leichtigkeit, Eleganz und kulinarische Raffinesse auf höchstem Niveau vereint.

Fein komponierte Häppchen, kunstvoll angerichtet und geschmacklich präzise abgestimmt, laden Ihre Gäste dazu ein, den Moment entspannt zu genießen.

Ob filigrane Canapés, kreative Miniaturen oder raffinierte Kompositionen – jedes Element ist darauf ausgelegt, Genuss und Ästhetik harmonisch miteinander zu verbinden.

Unsere Auswahl lässt sich individuell auf Ihre Veranstaltung abstimmen und spiegelt Ihre persönliche Handschrift wider. So entsteht ein Empfang, der nicht nur kulinarisch überzeugt, sondern eine besondere Atmosphäre schafft – stilvoll, einladend und unvergesslich.

Ein Auftakt, der Erwartungen nicht nur erfüllt, sondern übertrifft.

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

\*

gebackene Garnele auf hausgemachter süß-saurer Sauce

\*

Lachs Crepinelle  
geräucherter Lachs im Crepemantel mit Honig-Dill-Senf

\*

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

\*

gefüllte Rindercarpaccio´s

\*

Spanische Croquettas

3-teiliges Programm	12,90 € p.Person
5-teiliges Programm	19,90 € p.Person



# Signatur Fingerfood Experience – Business Dining auf höchstem Niveau

Wenn Business auf Exzellenz trifft, entsteht ein Abend, der mehr ist als ein Programmpunkt – ein Erlebnis.

Unser exklusives Fingerfood-Menü interpretiert klassische Dinner Kultur neu und verbindet sie mit der Eleganz moderner Haute Cuisine.

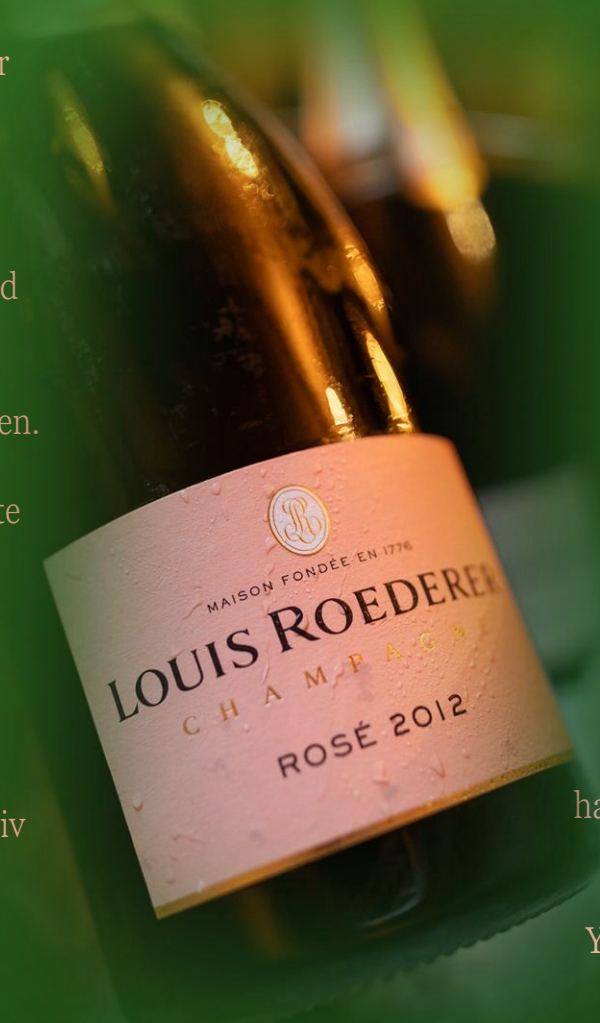
In präzisen inszenierten Sequenzen servieren wir eine Auswahl erlesener Kompositionen, die in ihrer Leichtigkeit überraschen und zugleich durch Tiefe und Raffinesse überzeugen.

Jeder Gang ist ein fein abgestimmtes Zusammenspiel aus Textur, Aroma und Ästhetik – kreiert für Gäste, die das Besondere erwarten.

Ob edle Produkte, saisonale Raritäten oder international inspirierte Akzente: Unsere Küchenphilosophie folgt dem Anspruch, aus hochwertigen Zutaten unverwechselbare Genussmomente zu formen. Präsentiert in stilvoller Zurückhaltung, entfalten die einzelnen Kreationen ihre Wirkung ganz subtil – und bleiben dennoch eindrucksvoll in Erinnerung.

Dieses Format schafft eine Atmosphäre, die gleichermaßen exklusiv wie kommunikativ ist. Es ermöglicht Begegnung auf Augenhöhe, ohne auf kulinarische Tiefe zu verzichten – ein fließendes Zusammenspiel aus Genuss, Ästhetik und Gespräch.

Ein Abendkonzept, das Genuss und Networking auf elegante Weise vereint



im Olivensud pochiertes Rinderfilet mit Olivencreme

\*

Tatar vom Sockeye-Wildlachs

\*

Tatar vom Rind mit Salsa Verde und Croutons

\*

Crispi Tuna mit Jalapenos

\*

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 Gewürzlingen

\*

\*

Yakitori vom Schwein in hausgemachter Backpflaumensauce

\*

5-teiliges Programm 39,90 € p.Person

10-teiliges Programm 69,90 € p.Person


## X – Mas Menü immer wieder gern

Das Menü „Immer wieder gern“ ist ein klassisches, liebevoll zusammengestelltes **3 oder 4-Gänge-Wahlmenü**, das traditionelle deutsche und europäische Küche auf gehobenem Niveau präsentiert.

### Lassen Sie Ihren Gästen die Wahl

Wählen Sie zwischen den verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen und Dessertvarianten

#### Vorspeisen

 Salat von Feldsalat & Granatapfel  
mit Orangenfilets und Zitronen- Vinaigrette  
wahlweise

mit Kroketten vom Kabeljau oder gebackenen Feta

oder

Suppe vom Hokkaido Kürbis Thai Style  
mit Wildfanggarnelen gebacken

#### Hauptgänge

kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mit Ananas Sauerkraut, Crispy Reis  
Pulled Pork und Edamame

oder

Rinderroulade Classic  
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

oder

 Butternut Kürbis  
mit Camembert, Datteln, Walnuss und Portwein Schalotten

#### Dessert

Baba au Rum  
mit Gewürzreduktion und Vanilleeis

oder

Käseauswahl von Affineur Volker Waltmann  
Feigensenf  
und unserem hausgebackenen Schwarzbrot

3 Gang Menü 49,00 € p. Person

4 Gang Menü 59,00 € p. Person

## X – Mas Menü mal was anderes

Das Menü „mal was anderes“ ist ein kreatives, liebevoll zusammengestelltes **3 oder 4-Gänge-Wahlmenü** mit modernen, regionale und mediterran Einflüssen. Die Gerichte zeichnen sich durch saisonale Produkte, frische Kräuter und handwerkliche Zubereitung aus.

### Lassen Sie Ihren Gästen die Wahl

Wählen Sie zwischen jeweils drei Vorspeisen, Hauptgängen und Dessertvarianten

#### Vorspeisen

Trilogie von der Garnele  
mit süß saurem Butternut Kürbis  
und Feigen

oder

pochiertes Rinderfilet  
mit Olivencreme, Rucola, Parmesan und  
getrocknetet Tomaten

Oder

🌿 Salat von Feldsalat & Granatapfel  
mit Orangenfilets und Zitronen- Vinaigrette  
wahlweise

mit Kroketten vom Kabeljau oder gebackenen Feta

#### Hauptgänge

Norwegischer Lachs  
auf Chicoréesalat, Orangenfilets, Mohn  
Kartoffelpüree mit Comte

oder

Hirschrücken Elsässer Art  
mit Pastinaken Püree, getrockneten Früchten  
Balsamico Champignons, Apfelrotkohl

oder

🌿 Butternut Kürbis Medaillons  
mit Camembert, Datteln, Walnuss und Portwein Schalotten

#### Dessert

griechischer Orangenbisquite  
mit Bienenstich Crunch,  
Orangenfiltes und Confit  
dazu Salzkaramelleiscreme

oder

Käseauswahl von Affineur Volker Waltmann  
Feigensenf  
und unserem hausgebackenen Schwarzbrot

3 Gang Menü 59,00 € p.Person

4 Gang Menü 69,00 € p. Person

## Menü „Gans im Glück“

Lassen Sie sich verwöhnen und verbringen Sie gemeinsam mit Familie, Freunden oder Kollegen genussvolle Stunden in weihnachtlicher Atmosphäre des Weinhof Voosen.

Unser Menü „Gans im Glück“ lädt Ihre Gäste zu einer kulinarischen Reise durch die schönste Zeit des Jahres ein und bietet die Wahl zwischen verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts.

Freuen Sie sich auf knusprig gebratene Gänsebrust mit klassischen winterlichen Beilagen, raffinierte Vorspeisen und festliche Dessertkreationen, die den Geschmack der Weihnachtszeit perfekt einfangen.

So können Ihre Gäste ihr persönliches Lieblingsmenü zusammenstellen und den Abend ganz nach ihrem Geschmack genießen.  
„Gans im Glück“ – ein Weihnachtsmenü voller Genuss, Tradition und festlicher Momente.

Menü in 3 Gängen 59,00 €


Menü in 4 Gängen 69,00 €

 vegetarische Variante

### Vorspeisen

Trilogie von der Garnele  
mit süß saurem Butternut Kürbis  
und Feigen

Oder

 Salat von Feldsalat & Granatapfel  
mit Orangenfilets und Zitronen- Vinaigrette  
wahlweise

mit Krokette vom Kabeljau oder gebackenen Feta

### Hauptgang

Unsere Gänsebrust frisch aus dem Ofen  
mit Apfelrotkohl, Maronen, Bratapfel und hausgemachten Kartoffelknödeln

oder

 Butternut Kürbis Medallions  
mit Camembert, Datteln, Walnuss und Portwein Schalotten

### Dessert

Baba au Rum  
mit Gewürzreduktion und Vanilleeis  
oder

Käseauswahl von Affineur Volker Waltmann  
Feigensenf  
und unserem hausgebackenen Schwarzbrot

## Unsere Weihnachtsbuffets

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Weihnachtsbuffets für Gruppen ab 30 Personen.

Ob traditionell und herzlich oder kreativ und modern interpretiert – unsere Buffets vereinen die schönsten Aromen der Weihnachtszeit und bieten für jeden Geschmack das passende Genusserlebnis. Mit hochwertigen Zutaten, liebevoll zubereiteten Spezialitäten und festlichen Dessertkreationen schaffen wir den perfekten Rahmen für Ihre Weihnachtsfeier.

### Oh du Fröhliche

Unser klassisches Weihnachtsbuffet mit beliebten Festtagsgerichten, winterlichen Beilagen und traditionellen Spezialitäten. Vertraute Aromen und herzlicher Genuss sorgen für eine gemütliche und festliche Atmosphäre.

### Weihnachtsmärchen

Ein Weihnachtsbuffet mit kreativen Ideen und modernen Akzenten. Traditionelle Zutaten und weihnachtliche Klassiker werden raffiniert neu interpretiert und verbinden Festtagsstimmung mit kulinarischer Vielfalt. Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen genussvolle Stunden und eine wundervolle Weihnachtszeit.



## „Oh du Fröhliche“

### Vorspeisen

Plato Mixto

Salami / Käsespezialitäten / Jamon Serrano / Chorizo/ Manchego

🌿 Strauchtomaten / Büffel-Mozzarella / Basilikum / Balsamessig

🌿 Antipasti Variation / verschieden Dips

🌿 Falafel/ Tajiniesauce

🌿 Rucola Salat / Zitrone /Parmesan / Walnüsse

Unsere hausgemachte Butter mit hausgebackenem Schwarzbrot & Baguette

### Hauptgänge

🌿 Butternut Kürbis aus dem Ofen

Granatapfel/Ras el Hanout/Tajine Joghurt /geröstet Mandeln

Burgundergulasch /Rotkohl /Champignons / Rotwein

Hähnchengeschnetzeltes / Waldpilzrahm

Zanderfilet /glasierten Spitzkohl

Kartoffeln /Spätzle

### Dessert

Apfel Crumbel im Glas

Creme Brûlée

Orangen Bisquit/ Orangenfilets / Vanilieeis

49,90 € p.Person

## „Unser Weihnachtsmärchen“

### Vorspeisen

Kürbissuppe Thai Style mit gebackener Garnele am Tisch serviert

Gambas al Ajillo mit Knoblauch, Peperoni, Rosmarin und Olivenöl

🌿 Auswahl verschiedener Antipasti mit Dips

🌿 Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella Basilikum und Balsamessig

Cesar Salat mit Cesar-dressing, Croutons, Parmesan ,knusprigen Speck

Unsere hausgemachte Butter mit einer Auswahl hausgebackenem Brot

### Hauptgänge

🌿 Butternut Kürbis aus dem Ofen mit Granatapfel, Ras el Hanout,

Tajine Joghurt und geröstet Mandeln

Kabeljau mit Dijon-Senf Beurre Blanc glasierte Birnen, Bohnen

Hirschgulasch Elsässer Art mit Rotkohl , Pilzen, getrockneten Früchten

Perlhuhnbrust auf Spitzkohl

Kartoffeln a la Creme , Spätzle, Semmelknödeln

### Dessert

Tarte Tatin

live an der Bar gestürzt und serviert

mit Vaniliecremeeeis

59,00 € pro Person

# Bausteine zum austauschen oder erweitern

## Exklusive Genusskompositionen – individuell für Sie gestaltet

Kulinarik ist Ausdruck von Persönlichkeit und Stil. Deshalb verstehen wir unsere Menüs und Buffets nicht als starres Konzept, sondern als fein abgestimmte Komposition, die sich ganz nach Ihren Wünschen formen lässt.

Mit unseren exklusiven Genussbausteinen eröffnen wir Ihnen die Möglichkeit, einzelne Komponenten gezielt auszutauschen, zu veredeln oder neu zu arrangieren.

Ob erlesene Delikatessen, saisonale Raffinessen oder persönliche Lieblingskreationen – jedes Detail wird mit größter Sorgfalt auf Ihre Vorstellungen abgestimmt.

So entsteht ein unverwechselbares Genusserlebnis, das Ihre Handschrift trägt und Ihre Veranstaltung auf besondere Weise prägt. Individuell, stilvoll und bis ins kleinste Detail durchdacht.

Unser Anspruch ist es, Ihre Vision kulinarisch erlebbar zu machen – mit Feingefühl, Kreativität und höchster Qualität.

Wir beraten Sie gerne und unterstützen Sie dabei, Ihr persönliches Wunschmenü zu kreieren.



## Weitere Vorspeisen

- Carpaccio vom US-Beef / Rucola / Parmesan
- Vitello Tonnato / Thunfisch / Sardellen / Kapern
- Rosa Roastbeef / hausgemachte Remoulade nach alter Art
- Wildfanggarnele / Aglio e Olio
- Geräucherter & gebeizter Lachs / Meerrettich
- Bauernsalat /Oliven
- Spanische Croquetten / Aioli ohne Ei
- Gebackener Feta Käse
- Falafel
- Austern / Roh oder gratiniert mit Comte und Spinat

## Weitere Suppen

- Saisonale Suppe / Blumenkohl / Tomate / Kürbis uvm.
- Hühnersuppe
- Sauerampfer Cremesuppe mit grünem Pfeffer
- Kartoffelcremesuppe / Speck / Croutons

## Weitere Beilagen

- Kartoffel Rösti / Kartoffel Gratin / Bouillion Kartoffeln
- Rosmarin Kartoffeln
- Käse Spätzle / Spätzle mit Speck und Zwiebeln

## Weitere Hauptgänge zur Wahl

- Putengeschnetzeltes in Waldpilzrahm
- Schweinefiletmedaillons mit Champignons
- Tafelspitz vom Kalb in Meerrettichsauce
- Hirschgulasch mit Trauben und Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle (saisonal)
- Ragout von Atlantik-Fischen in Sauce Vin Blanc
- 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 gratiniert
- Gratiniertes Ratatouille
- Blumenkohl mit brauner Butter nach Omas Art
- Gratinierter Hummer
- Gebackener Kürbis / Ras el Hanout / Rosinen
- Lachs-Spinat Lasagne
- Burgunder Braten / kräftige Jus / Champignons
- Zanderfilet / Dijon Senf Spitzkohl Gemüse

## Weitere Desserts

- Tarte Tartin mit Vanilleeis vor den Gästen gestürzt
- Orangen Pita / Grand Marnier saisonale Früchte
- Warmer Apfelstrudel vor den Gästen serviert / Vanillesauce



## Mitternachtssnacks

### Mitternachtssnack – Der genussvolle Abschluss eines besonderen Abends

Wenn die Nacht ihren Höhepunkt erreicht, sorgt unser Mitternachtssnack für den perfekten Ausklang Ihrer Veranstaltung. Nach Stunden voller Genuss, Musik und besonderer Momente schafft er genau das, was Gäste lieben: Wärme, Geselligkeit und noch einmal echtes Wohlfühlambiente.

Mit ausgewählten herzhaften Spezialitäten, frisch zubereiteten Klassikern und liebevoll angerichteten Köstlichkeiten wird aus einem kleinen Snack ein weiterer Höhepunkt des Abends. Der Duft frisch servierter Speisen, entspannte Gespräche und das gemeinsame Genießen machen diesen Moment zu etwas Besonderem.

Unser Mitternachtssnack verbindet Qualität, Atmosphäre und Genuss auf stilvolle Weise – genau das Extra, an das sich Ihre Gäste noch lange erinnern werden. Für lange Nächte. Für besondere Feiern. Für den perfekten letzten Eindruck.

Currywurst mit hausgemachter Currysauce	5,90 €
Mini Hamburger mit unserer Burger Sauce	Stück 7,90 €
Auswahl verschiedener Flammkuchen	Flammkuchen 17,00 €
Käsebrett vom Affineure Waltmann mit unserem hausgebackenen Schwarzbrot	9,90 €



## Exklusive Getränkekompositionen – maximale Freiheit für Ihr Event

Ein stimmiges Getränkekonzept vollendet jedes Event. Deshalb verstehen wir unsere Getränkepauschalen nicht als starres Arrangement, sondern als flexibel gestaltbare Komposition – individuell abgestimmt auf Ihren Anlass, Ihre Gäste und Ihren persönlichen Stil.

### Sie entscheiden, was serviert wird:

Alle Komponenten lassen sich nach Ihren Wünschen auswählen, austauschen und neu kombinieren. Besonders hervorzuheben ist unsere Weinkarte mit über 500 Positionen – von klassischen Favoriten bis hin zu exklusiven Entdeckungen.

Ergänzt wird das Angebot durch charakterstarke Signature Drinks, hochwertige Spirituosen, ausgewählte Biere sowie anspruchsvolle alkoholfreie Kreationen.

So entsteht eine maßgeschneiderte Getränkebegleitung, die sich harmonisch in Ihr Gesamtkonzept einfügt und Ihre Veranstaltung stilvoll unterstreicht. Flexibel in der Gestaltung, hochwertig in der Auswahl und kompromisslos in der Qualität.

Für Sie bedeutet das maximale Gestaltungsfreiheit, transparente Planung und ein Getränkekonzept, das wirklich zu Ihnen passt – ohne Kompromisse.

Unser Anspruch ist es, Genuss nicht nur zu servieren, sondern zu inszenieren – persönlich, stilvoll und bis ins kleinste Detail durchdacht. So wird Ihre Veranstaltung auf elegante Weise auf ein neues Niveau gehoben.



*Sachaloni*

## Getränkeabrechnung nach Verbrauch

Für unsere Veranstaltungen rechnen wir Getränke transparent nach tatsächlichem Verbrauch ab. Sie zahlen nur, was Ihre Gäste wirklich konsumieren – Die Abrechnung erfolgt auf Basis der vereinbarten Einzelpreise und bietet Ihnen volle Kostenkontrolle ohne unnötige Überschüsse. Ideal für Veranstaltungen mit variierender Gästezahl und eine faire, nachvollziehbare Kostenstruktur.

oder wählen alternativ eine unserer Bausteinpauschalen.

### Getränkepauschale Klein

(Ohne Zeitbegrenzung)

#### Biere

Lahnsteiner Pils, Jever Fun, Bolten Ur Alt,  
Weizen und Weizen alkoholfrei

#### Wasser & Co

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

#### Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Espresso, Café Crema, Milchkaffee, Latte Macchiato, Cappuccino  
Verschiedene Tees

44,90 € p.Person

### Getränkepauschale Weinhof Voosen I

(ohne Zeitbegrenzung)

#### Biere

Lahnsteiner Pils, Jever Fun, Bolten Ur Alt,  
Weizen und Weizen alkoholfrei

#### Wasser & Co

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

#### Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Espresso, Café Crema, Milchkaffee, Latte Macchiato, Cappuccino  
,Verschiedene Tees

#### Weine

Grauburgunder QbA trocken  
Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland

#### Regent & Merlot

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland

#### Anette Closheim Rose

Weingut Anette Closheim Nahe

54,90 € p.Person

## Getränkepauschale Weinhof Voosen II

(ohne Zeitbegrenzung)

### Biere

Lahnsteiner Pils, Jever Fun, Bolten Ur Alt,  
Weizen und Weizen alkoholfrei

### Wasser & Co

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

### Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Espresso, Café Crema, Milchkaffee, Latte Macchiato, Cappuccino  
, Verschiedene Tees

### Weine

Grauburgunder QbA trocken  
Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland

Regent & Merlot

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland

Anette Closheim Rose

Weingut Anette Closheim Nahe

### Sprizz Getränke

Wild to be Birn und Granate

59,90 € p.Person



## Getränkepauschale Weinhof Voosen III

(ohne Zeitbegrenzung)

### Aperitif

N.V. Petit Vaux Brut & Vaux Träublein Alkoholfrei  
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau

### Biere

Lahnsteiner Pils, Jever Fun, Bolten Ur Alt,  
Weizen und Weizen alkoholfrei

### Wasser & Co

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

### Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Espresso, Café Crema, Milchkaffee, Latte Macchiato,  
Cappuccino Verschiedene Tees

### Weine

Grauburgunder QbA trocken

Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland

Regent & Merlot

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland

Anette Closheim Rose

Weingut Anette Closheim Nahe

### Sprizz Getränke

Wild to be Birn und Granate

69,90 € p.Person

## Weitere Getränke

Ergänzend zu unseren Getränkepauschalen bieten wir Ihnen maximale Freiheit bei der Auswahl einzelner Getränke. Komponenten lassen sich jederzeit unkompliziert austauschen oder anpassen – ganz nach Ihren Vorstellungen und dem Charakter Ihrer Veranstaltung.

### Aperitif

- Cremant Blanc oder Rose 39,00 €
- Petit-Vaux-Schloss Vaux 39,00 €
- Prosecco 39,00 €
- Champagner ab 59,00 €
- Kreative Aperitive von unserer Bar ab 9,50 €

### Biere

- Ein besonderer Vorteil:  
Wir sind nicht an eine Brauerei gebunden. Dadurch können wir Ihnen eine unabhängige Bierauswahl bieten und nahezu jedes gewünschte Bier für Ihr Event bereitstellen – abgestimmt auf Ihre Präferenzen und die Ihrer Gäste.

### Alkoholfreie Getränke

- Teilen Sie uns gerne mit, welche Säfte, Schorlen oder besonderen Wassermarken Sie bevorzugen. Auch Eistees sowie weitere alkoholfreie Alternativen stimmen wir individuell auf Ihre Wünsche ab.

### Sprizz

- Hugo , Aperol, Lillet Wild Berry
- Limoncello Sprizz
- White Port Tonic
- Italicus Sprizz
- Cynar Sprizz
- Sarti Sprizz

### Weinauswahl auf höchstem Niveau

- Lassen Sie sich von unserer Weinkarte mit über 500 Positionen inspirieren. Von renommierten Klassikern bis hin zu außergewöhnlichen Entdeckungen bietet sie eine beeindruckende Vielfalt für jeden Geschmack und Anlass. Gerne unterstützen wir Sie dabei, die passende Auswahl für Ihre Veranstaltung zu treffen – abgestimmt auf Menü, Gäste und Stil Ihres Events.

### Spirituosen & Longdrinks – individuell gewählt

- Ob Wodka, Whiskey oder ganz persönliche Favoriten – auch im Bereich der Spirituosen richten wir uns vollständig nach Ihren Vorstellungen. Sie bestimmen Marken und Mengen, wir kümmern uns um eine stilvolle Umsetzung auf höchstem Niveau. Gerne können Sie Ihre bevorzugten Spirituosen selbst mitbringen; in diesem Fall berechnen wir ein Korkgeld von 30,00 € pro Flasche.

Alternativ übernehmen wir die komplette Organisation für Sie und stellen eine Auswahl ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Flexibel, unkompliziert und perfekt auf Ihr Event abgestimmt.

# Unser eigener Gin

## Wegesrand Gin – Der Geschmack des Niederrheins

Aus einem Hobby wurde eine Leidenschaft – und aus dieser Leidenschaft entstand eine Idee, die heute in jeder Flasche Wegesrand Gin weiterlebt.

Verwurzelt am Niederrhein, zwischen blühenden Wiesen, alten Alleen und stillen Pfaden, entsteht ein Gin, der seine Herkunft nicht nur trägt, sondern erzählt. Direkt vor unserer Haustür sammeln wir mit Sorgfalt und Respekt vor der Natur ausgewählte Kräuter und Wildpflanzen: Lungenkraut, Johanniskraut, Schafgarbe, Königskerzenblüten, Mädesüß und Sauerampfer. Jede einzelne Zutat bringt ihren eigenen Charakter mit – gemeinsam ergeben sie ein außergewöhnliches Geschmacksprofil.

Wegesrand Gin überzeugt durch seine feine, kräuterfrische Seele: floral und erdig, dabei überraschend weich und dennoch ausdrucksstark. Seine besondere, leicht ölige Textur sorgt für ein vollmundiges Mundgefühl und macht ihn sowohl pur als auch im Cocktail zu einem besonderen Erlebnis.

Jede Flasche wird in kleinen Chargen destilliert, von Hand abgefüllt und etikettiert. Dieser bewusste, handwerkliche Prozess garantiert nicht nur Qualität, sondern bewahrt auch den ursprünglichen Charakter unserer Zutaten.

Ob pur genossen, mit Tonic verfeinert oder als Begleiter eines entspannten Abends in der Natur – Wegesrand Gin steht für Authentizität, Regionalität und echte Handarbeit.

**Wegesrand Gin – Aus Leidenschaft gewachsen. Am Niederrhein zuhause. Von Hand gemacht.**



Alkoholgehalt: 40 % Vol.  
Inhalt: 500 ml  
Flaschen / 34,90 €



# NEU!

EXPLOSIV. FRUCHTIG. ANDERS.

# HAND GRANATE

GIN TRIFFT AUF  
GRANATAPFEL.

FRUCHTIGE INTENSITÄT.  
ECHTER CHARAKTER.



## HAND GRANATE – Gin trifft Granatapfel NEU. MUTIG. UNVERWECHSELBAR.

Wenn fruchtige Intensität auf handwerkliche Gin-Kunst trifft, entsteht ein Charaktergetränk mit Wiedererkennungswert:

HAND GRANATE – die perfekte Verbindung aus feinem Gin und intensivem Granatapfel.

Vollmundig im Geschmack. Fruchtig in der Seele. Klar im Auftritt.

Dieser Gin – Likör überzeugt durch seine ausgewogene Balance aus Tiefe und Frische und setzt bewusst ein Statement – ohne laut zu sein, aber unmöglich zu übersehen.

Ob als besonderer Signature-Drink, als kreative Basis für moderne Cocktail-Kreationen oder pur genossen:

HAND GRANATE ist kein Begleiter im Hintergrund – sondern ein Highlight im Glas.

Exklusiv erhältlich im Weinhof Voosen & in der Melody Bar.

Alkoholgehalt: 25 % Vol.

Inhalt: 500 ml

Flaschen / 29,90 €

EXKLUSIV ERHÄLTlich IM  
**WEINHOF VOOSSEN** + *Melody Bar*

# Event Ausstattung – Technik & Dekoration aus einer Hand

Für Hochzeiten, Geburtstage, Firmenevents und exklusive Feiern bieten wir ein stilvoll abgestimmtes Gesamtpaket aus professioneller Veranstaltungstechnik und hochwertiger Dekoration. Alles ist darauf ausgelegt, Ihnen einen reibungslosen Ablauf, ein elegantes Ambiente und ein beeindruckendes Gesamterlebnis zu ermöglichen.

## Technikpauschale – 350,00 €

### Ankommen. Anschließen. Feiern.

Unsere Technikpauschale bietet Ihnen ein professionell vorbereitetes Sound- und Lichtkonzept für Ihren Event.

Die gesamte Anlage ist bereits vollständig eingerichtet und auf den direkten DJ-Anschluss via XLR ausgelegt – ohne lange Aufbauzeiten, ohne komplizierte Technik. Einfach ankommen und starten.

### Inklusive Ausstattung

- Professionell konfigurierte Tontechnik mit DJ-XLR-Anschluss
- Funkmikrofone für Reden, Ansprachen und Moderation
- Diskokugel für atmosphärische Lichteffekte
- Moderne Licht- und Lasertechnik für stimmungsvolle Inszenierung
- Nachbarschaftsfreundlich abgestimmte Lautstärke-Optimierung

Sie können selbstverständlich jeden DJ Ihrer Wahl mitbringen. Alternativ stellen wir Ihnen gerne einen passenden DJ aus unserem Netzwerk zur Verfügung.

## Dekopauschale – 300,00 €

### Stilvolle Atmosphäre mit Liebe zum Detail

Unsere Dekopauschale schafft ein elegantes und harmonisches Gesamtbild für Ihre Veranstaltung – individuell abgestimmt auf Stil, Location und Anlass.

### Inklusive Ausstattung

- Tischwäsche sowie Stoffservietten in klassischem Weiß
- Zugriff auf unser umfangreiches Dekolager mit bewährten Lieblingsstücken der letzten Jahre
- Baumscheiben, Vasen, Tischläufer und Kerzen für eine warme Atmosphäre
- Kleine Dekoelemente für individuelle Akzente
- Staffeleien für Sitzpläne, Willkommensschilder oder persönliche Botschaften
- Dekorativer Traubogen als stilvoller Mittelpunkt Ihrer Zeremonie
- Rundum-Service
- Der vollständige Auf- und Abbau der Tisch-Dekoration ist im Leistungsumfang enthalten. Wir kümmern uns um die komplette Umsetzung vor Ort, sodass Sie Ihren Tag sorgenfrei genießen können.

### Hinweis

Blumendekoration ist nicht in der Pauschale enthalten, kann jedoch auf Wunsch durch uns organisiert und harmonisch in das Gesamtkonzept integriert werden.



## DJ & Musik – Die perfekte Party beginnt mit dem richtigen Sound

Ob treibende Techno-Beats, entspannter Reggae-Vibe oder ausgelassene Schlager-Hits – die Musik macht den Moment unvergesslich und verwandelt jede Feier in ein echtes Erlebnis.

Unser DJ sorgt für genau die richtige Stimmung und passt den Sound perfekt an Ihr Event und Ihre Gäste an. Von energiegeladenen Nächten bis hin zu emotionalen Gänsehautmomenten entsteht so der ideale Mix für eine volle Tanzfläche und ausgelassene Stimmung.

Denn jede gute Party lebt von Musik, die verbindet – und von einem Gefühl, das noch lange nachklingt.



**DJ LUCA**  
*Wedding*  
*Event-Club*



# 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.

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. [AGBs](#).

## Feuerwerkskörper

Es ist strikt untersagt, auf dem gesamten Gelände im und um den Weinhof Voosen offenes Feuer zu entfachen, Feuerwerkskörper oder sonstige Brandkörper zu zünden.

Bei Wiederhandlung durch Gäste wird eine Geldstrafe in Höhe von 1.000,00 € berechnet und in Rechnung gestellt.

## Konfetti

Es ist strikt untersagt, im gesamten Innenbereich des Weinhof Voosen Konfetti zu verstreuen oder zu verwenden.

Bei Wiederhandlung durch Gäste wird eine Geldstrafe in Höhe von 500,00 € berechnet und in Rechnung gestellt.

## AGBs

Wir erlauben uns an dieser Stelle darauf hinzuweisen, dass mit der Annahme des Angebotes die zugrundeliegenden [AGBs](#) ausdrücklich anerkannt werden und damit einen integrierenden Bestandteil der Vereinbarung bilden.



## **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

### **1. ABSCHLUSS DES VERTRAGES**

- 1.1. Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald der/die Tisch, Räume, Flächen, sonstigen Lieferungen und Leistungen bestellt und zugesagt sind oder falls eine Zusage aus Zeitgründen nicht möglich ist, bereitgestellt wird/werden.
- 1.2. Ist der Besteller/Anmeldende nicht der Gast/Veranstalter, so haftet er selbst für alle vertraglichen Verpflichtungen neben den von ihm angemeldeten Gästen/Teilnehmern als Gesamtschuldner.
- 1.3. Bei Anmeldung von mehreren Personen, insbesondere von Reise-, Gruppen, Seminaren und Veranstaltern, sollen Teilnehmerlisten bis sieben Tage vor Ankunft dem Restaurant zur Verfügung stehen. Der Auftraggeber hat dem Restaurant die garantierte Anzahl der Teilnehmer an einer Veranstaltung spätestens 48 Stunden vor dem Termin mitzuteilen, bei Veranstaltungen ab 100 Personen fünf Arbeitstage vorher. Tatsächlich entstehende Abweichungen nach unten können in diesen Fristen nicht mehr berücksichtigt werden. Die Garantie ist Basis der Abrechnung. Überschreitungen der Teilnehmerzahl nach oben gegenüber der garantierten Zahl werden bis zu maximal 5% vom Restaurant akzeptiert. Über weitergehende Überschreitungen wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.
- 1.4. Weicht der Inhalt der Reservierungsbestätigung von dem Inhalt der Anmeldung ab, wird der abweichende Inhalt der Bestätigung für den Gast und für das Restaurant dann verbindlich, wenn der Gast nicht innerhalb von 48 Stunden von der angebotenen Rücktrittsmöglichkeit Gebrauch macht.

### **2. PREISE, LEISTUNGEN**

- 2.1. Die Preise bestimmen sich nach der im Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Preisliste. Sind in der Reservierungsbestätigung feste Preise genannt und liegen zwischen Vertragsabschluss und Leistungserbringung mehr als vier Monate, ist das Restaurant berechtigt, Preisänderungen vorzunehmen. Falls ein Mindestumsatz vereinbart worden ist und dieser nicht erreicht wird, kann das Restaurant 60% des Differenzbetrages als entgangenen Gewinn verlangen, sofern nicht der Kunde einen niedrigeren oder das Restaurant einen höheren entgangenen Gewinn nachweist.
- 2.2. Die ausgezeichneten Preise sind Inklusivpreise und verstehen sich einschließlich Bedienungsgeld und Umsatzsteuer. Ändert sich nach Vertragsabschluss der Satz der gesetzlichen Umsatzsteuer (MwSt.), so ändert sich der vereinbarte Preis entsprechend.
- 2.3. Eine Rückvergütung bezahlter, aber nicht in Anspruch genommener Leistungen ist nicht möglich.
- 2.4. Bei Veranstaltungen, die über den vertraglich vereinbarten Zeitraum, andernfalls über 00.00 Uhr, hinausgehen, kann das Restaurant zusätzliche Aufwendungen, insbesondere für Nachfolgeveranstaltungen und Personal, berechnen.
- 2.5. Übernimmt der Weinhof Voosen aufgrund einer Vereinbarung mit dem Gast/Veranstalter ganz oder teilweise die Organisation einer Veranstaltung, so ist er berechtigt, die hierfür angemessenen und ortsüblichen Entgelte pro Stunde und Personen für deren Tätigkeit in Rechnung zu stellen.
- 2.6. Bei exklusiver Buchung des Weinhof (Garten & Scheune) ist ein mindest Umsatz von 5000,00 € vom Veranstalter zu garantieren.

### **3. ZAHLUNG**

- 3.1. Bei exklusiver Buchung des Weinhofs Voosen kann die Vorauszahlung in Höhe von mindestens der Hälfte der Kosten verlangt werden.
- 3.2. Werden vom Weinhof Voosen erbetene Vorauszahlungen nicht zum gefragten Termin geleistet, so entbindet dies das Restaurant unmittelbar von getroffenen Vereinbarungen.
- 3.3. Restaurantrechnungen sind bei Vorlage fällig und in Euro zu bezahlen.
- 3.4. Ein Zahlungsverzug berechtigt den Weinhof Voosen zur Verweigerung von weiteren Leistungen aus dem etwa noch laufenden Vertrag sowie zum Rücktritt von Verträgen über künftige Leistungen; darüber hinaus ist das Restaurant zur Berechnung des dabei entstehenden Ausfallschadens in gleicher Weise berechtigt, als wenn dieser Rücktritt vom Gast erklärt worden wäre. Soweit nicht ohnehin Vorauszahlungen zu leisten sind, werden alle Forderungen des Restaurants bei der Abreise des Gastes fällig und sind am Restaurant zu erfüllen.
- 3.5. Erfüllungsort für diese Zahlungsverpflichtungen bleibt der Sitz des Weinhofs Voosen auch dann, wenn etwa aufgrund besonderer Vereinbarungen die Forderung kreditiert und/oder aufgrund gesonderter Rechnungsstellung und Vereinbarungen erst später fällig wird.

### **4. RÜCKTRITT DURCH DEN GAST/BESTELLER ODER DAS RESTAURANT**

- 4.1. Sämtliche Rücktritte müssen in Schriftform vorliegen.
  - 4.1.1. Für gebuchte Tische oder einzelne Räumlichkeiten sowie der Scheune und den Weingarten ist das vereinbarte Entgelt auch dann zu zahlen, wenn die Buchung später vom Kunden storniert ist (552 BGB). Die ersparten Aufwendungen des Weinhofs Voosen betragen bei Speisen und Getränken 75%, bei Pauschalvereinbarungen (Speisen & Getränke inkl. fester Tischreservierung bis 50 Personen in einer Summe) 75% des vereinbarten Preises.
  - 4.1.2. Für die sonstige Leistungserbringung (d.h. exklusive Nutzung des Restaurants und sonstige Räume, wie Scheune, Weingarten, Sommerhaus oder anderer Räume, für zusätzliche Leistungen, insbesondere Begünstigungen Veranstaltungen) bestimmt der Zeitpunkt der Stornierung die Höhe des Anspruchs des Restaurants auf eine angemessene Vergütung. Diese ergibt sich aus der Reservierungsbestätigung des Weinhofs Voosen oder den nachfolgend aufgeführten Berechnungen. Ersparte Aufwendungen bei der sonstigen Leistungserbringung sind damit abgegolten. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigen, dem Weinhof Voosen der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten. Die Berechnung des vereinbarten Preises entfällt, wenn der Rücktritt bis zum 6 Monat vor dem Termin schriftlich erklärt wird, die Erklärung dem Restaurant zugegangen ist und die Räume anderweitig vermietet werden können. Bei Rücktritt zwischen dem 6. und 3. Monat vor dem Termin wird die Miete berechnet und 50 % des entgangenen Umsatzes. Bei Rücktritt zwischen dem 3 und 1 Monat berechnen wir Ihnen die Miete und 80% des entgangenen Umsatzes (Speisen und Getränke). Bei Rücktritt bis zum 14. Tag vor der Veranstaltung wird die Miete und Ersatz von 100 % der entgangenen Umsätze berechnet (Speisen und Getränke). Falls dieser noch nicht konkret festgelegt ist, gilt der Mindest-Menüpreis plus Getränke-Flat x Personenzahl.
- 4.2. Die Übertragung von Ansprüchen und Rechten aus den mit dem Weinhof Voosen getroffenen Vereinbarungen ist nur bei vorheriger schriftlicher Einwilligung des Restaurants wirksam.
- 4.3. Der Weinhof Voosen ist berechtigt, von seinen Gästen die Einstellung oder Verminderung von ungewöhnlichem Lärm zu fordern. Bei Musikveranstaltungen darf eine Phonzahl von 100 dB A nicht überschritten werden. Jede Verletzung der guten Sitten durch Gäste berechtigt das Restaurant zur sofortigen Lösung des Vertrages. Eine Vertragsaufhebung ist weiterhin zulässig, wenn ein Gast ansteckend erkrankt ist.

## 5. HAFTUNG

5.1. Die Vertragspartner des Restaurants bzw. der Gast als solcher oder der Gastgeber haften dem Restaurant in vollem Umfange für durch sie selbst oder ihre Gäste verursachte Schäden sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Restaurants liegt oder durch einen Dritten verursacht wurde und der Dritte auch tatsächlich Ersatz leistet, was jeweils vom Gast/Gastgeber/Veranstalter nachzuweisen ist. Es obliegt dem Veranstalter, hierfür die entsprechenden Versicherungen abzuschließen. Das Restaurant kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen.

5.2. Eine von der Vereinbarung abweichende Nutzung der dem Gast/Veranstalter überlassenen Räume berechtigt das Restaurant zur fristlosen Lösung des Vertragsverhältnisses, ohne dass hierdurch das vereinbarte Entgelt gemindert wird.

5.3. Das Restaurant haftet für die Richtigkeit von Leistungsbeschreibung und die ordnungsgemäße Erbringung der vertraglich vereinbarten Leistungen.

5.4. Das Restaurant haftet dem Gast nach den Bestimmungen des BGB. Eine etwaige Haftung des Restaurants ist – abgesehen von den 701 ff BGB – betragsmäßig auf die Höhe des vereinbarten Mietpreises beschränkt.

5.5. Wird eine Leistung nicht oder nicht vertragsgemäß oder restaurantüblich erbracht, so kann der Gast/Veranstalter Nachbesserungen verlangen. Der Gast/Veranstalter kann eine der Minderleistung entsprechende Herabsetzung des Preises verlangen (Minderung), wenn nach fruchtloser Abhilfe Leistungen nicht oder nicht vertragsgerecht erbracht werden.

5.6. Der Gast/Veranstalter ist verpflichtet, bei eventuell auftretenden Leistungsstörungen alles ihm Zumutbare zu tun, um zu einer Behebung der Störung beizutragen und eventuellen Schaden gering zu halten. Der Gast/Veranstalter ist besonders verpflichtet, seine Beanstandungen unverzüglich der Restaurantleitung mitzuteilen. Kommt der Gast/Veranstalter diesen Verpflichtungen nicht nach, so stehen ihm Ansprüche insoweit nicht zu.

5.7. Wird das Restaurant durch höhere Gewalt oder Streik in Erfüllung seiner Leistungen behindert, so kann hieraus keine Schadensersatzpflicht verlangt werden. Jedoch ist das Restaurant dem Auftraggeber verpflichtet, sich um die anderweitige Beschaffung gleichwertiger Leistungen zu bemühen.

5.8. Soweit das Restaurant für den Veranstalter Fremdleistungen, technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen und für Rechnung des Veranstalters; der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt das Restaurant von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

5.9. Soweit im Rahmen seiner Dienstleistungen das Restaurant vereinbarungsgemäß in bestimmten Fällen die unentgeltliche Beförderung von Personen und Gepäck übernimmt, ist die Haftung für Personen- und Sachschäden auf die gesetzliche Kfz-Versicherung beschränkt. Für Verluste und Verzögerungen wird eine Haftung gänzlich ausgeschlossen.

## 6. SONSTIGES

6.1. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Sachen ist ohne schriftliche Einwilligung des Weinhofs Voosen nicht gestattet. Diese Sachen müssen der örtlichen feuerpolizeilichen Anforderung entsprechen. Wenn sie nicht sofort, spätestens innerhalb von sechs Stunden nach Ende der Veranstaltung abgeholt werden, erfolgt eine Lagerung im Restaurant, wofür der Gast/Veranstalter eine Gebühr in Höhe der Miete für den benutzten Raum schuldet.

6.2. Für eine Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse (z.B. Feuerwerksgenehmigung etc.) hat sich der Gast/Veranstalter rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Für die Veranstaltung an Dritte zu zahlende Abgaben, insbesondere GEMA-Gebühren, Vergnügungssteuer usw. hat er unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten, sofern nicht ausdrücklich etwas anderes schriftlich mit dem Restaurant vereinbart wird.

6.3. Der Gast/Veranstalter darf Speisen und/oder Getränke zu Veranstaltung grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (z.B. nationale Spezialitäten) kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden; zumindest wird dann eine Service-Gebühr bzw. Korkgeld berechnet.

6.4. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Weinhof Voosen aufweisen und/oder wie beispielsweise Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich der schriftlichen Einwilligung des Restaurants. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne eine solche Einwilligung und werden dadurch wesentliche Interessen des Restaurants beeinträchtigt, so hat das Restaurant das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Fall gilt Ziff. 5 hinsichtlich der Zahlung der Miete und der angemessenen Vergütung.

6.5. Fundsachen (liegen gebliebene Sachen) werden nur auf Anfrage, Risiko und auf Kosten des Gastes/Veranstalters nachgesandt. Das Restaurant verpflichtet sich zu einer Aufbewahrung von einem Monat und kann dafür eine angemessene Gebühr berechnen. Nach diesem Zeitpunkt werden die Gegenstände, sofern ein ersichtlicher Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben. Für die Gäste/Veranstalter bestimmte Nachrichten, Post- und Warensendungen werden mit Sorgfalt behandelt. Das Restaurant übernimmt auf Kosten des Gastes/Veranstalters die Aufbewahrung, Zustellung und auf Wunsch die Nachsendung derselben. Eine Haftung für Verlust, Verzögerungen oder Beschädigungen ist jedoch ausgeschlossen.

6.6. Tiere dürfen von Gästen nur nach vorheriger Zustimmung der Restaurantleitung mitgebracht werden.

6.7. Auskünfte aller Art werden nach bestem Wissen erteilt, jedoch ohne Gewähr.

6.8. Mündliche Abreden werden erst wirksam, wenn sie schriftlich bestätigt worden sind.

6.9. Bei exklusiver Buchung des Weinhof Voosen wird ein Mindestumsatz von 5000 € inkl. MwSt. vereinbart.

6.9. Sollte eine Bestimmung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle ungültiger Bestimmung gilt eine möglichst nahekommende gültige Bestimmung. Für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag und seiner Erfüllung wird, soweit gesetzlich zulässig, die Zuständigkeit des Gerichts am Betriebsort vereinbart.