

VESTTAFEL

FEIERN IN DER VESTTAFEL
das Restaurant im
Best Western Premier Parkhotel Engelsburg





„DIESER TAG SOLL ETWAS GANZ BESONDERES WERDEN.“

Diesen Satz hören wir oft und wir hören Ihn gerne. Denn dann sind wir und unser Können gefragt und wir setzen alles daran, Ihnen diesen Wunsch zu erfüllen.

Ob Geburtstags- oder Hochzeitsfeier, Taufe oder Kommunion, wir bieten den adäquaten Rahmen für Ihr Fest!

Gemäß Ihren Wünschen planen wir mit Ihnen ein Menü, ein Buffet oder einen Empfang, damit Ihre Veranstaltung in jeder Hinsicht ein Erfolg wird.

UNSERE PHILOSOPHIE:

NATUR PUR: keine künstlichen Zusätze oder genetisch erzeugte Lebensmittel.

NACHHALTIGKEIT & FAIR TRADE: kein Fleisch aus Massentierhaltung, Fisch aus nachhaltigen Fängen oder aus qualitativ hochwertiger Zucht, fair gehandelte Lebensmittel.

GENIAL REGIONAL: nach Verfügbarkeit saisonale Produkte aus der Region

Bitte teilen Sie uns auch eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten mit!

Wir freuen uns auf Sie, denn wir sind

.....VON HERZEN ANDERS!

Veranstaltungsleiter: Frank Wellhausen

Telefon: 02361-201-123

Email: bankett@engelsburg.bestwestern.de

Küchenleitung: Thomas Große

Telefon: 02361-201-125

Email: restaurant@engelsburg.bestwestern.de

Best Western Premier Parkhotel Engelsburg

Augustinessenstraße 10

45657 Recklinghausen

Tel.: 02361-2010

Fax.: 02361-201-120

www.parkhotel-engelsburg.de

www.vesttafel.de

RÄUMLICHKEITEN ZUM FEIERN:

Kaminzimmer / 90 m ²	bis zu 60 Personen
Raum Raphael / 54 m ²	bis zu 40 Personen
Raum Gabriel / 55 m ²	bis zu 30 Personen
Restaurant Vesttafel / 150 m ²	bis zu 100 Personen

ZUM EMPFANG

Engelsburgsekt - Hausmarke	0,75 l - 22,50 €
Möller Orangensaft / Möller Rhabarbersaft	1 l - 9,50 €
Sektpauschale im Rahmen des Empfangs	7,50 € p. P.

FINGERFOOD

HERZHAFT

Würziger Zwiebelkuchen mit Speck	4,50 €/ 2 Stück
Crostini mit Oliventapenade und Parmesan	4,50 €/ 2 Stück
Honigküchlein mit Ziegenkäsemousse	5,50 €/ 2 Stück
Pumpnickeltaler mit Räucherlachs und Meerrettichcreme	6,50 €/ 2 Stück
Mild geräucherter Schinken aus den Pyrenäen mit Walnussbrot und Quittenchutney	7,50 €/ 2 Stück
Rosa gebratenes Roastbeef mit frischem Bauernbrot und Kaperncreme	7,50 €/ 2 Stück
Hähnchenpraline mit purple Currycreme und Hippenkörbchen	7,50 €/ 2 Stück

SÜSS

Mandelkuchen und Schokoladentarte	4,00 €/ 2 Stück
-----------------------------------	-----------------

Süßes im Glas

Mascarponecreme / Waldbeerragout	
Orangen-Panna Cotta / marinierten Früchte	
Schokoladenmousse von der Valrhonaskokolade	4,50 €/ Glas

BUFFETVORSCHLÄGE

Buffet I

Salatbar mit Baby Leaf Salat, Tomaten und Gurken,
Mango- und Balsamicovinaigrette
Variation von mediterranem Grillgemüse
Norwegischer Räucherlachstatar mit Meerrettichcreme und Limetten
Spanferkelbraten mit Remoulade und Rauke
Baguette / Olivenbrot / Butter

Tranchen vom Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Petersilienkartoffeln
Gekräuterte Maispoularde mit Tomaten-Salbei-Creme
Semmelknödel
Sautiertes Zucchini-Lauch-Gemüse
Paprika-Kräuterreis

Limetten - Joghurt - Creme
Himbeer - Schmand - Schnitte

41,00 € pro Person

Buffet II

Salatbar mit Baby Leaf Salat, Tomaten und Gurken,
Mango- und Balsamicovinaigrette
Büffelmozzarella mit Basilikum und Cherrytomaten
Shrimps Cocktail und Romanasalat
Tranchen vom Kalb mit Thunfischcreme und Kapern
Baguette / Olivenbrot / Butter

Am Stück gegrilltes Roastbeef vom Black Angus mit Kräuterbutter,
am Buffet tranchiert
Herzhafte Kartoffelspalten
Geschnetztes vom Landhuhn mit Thymian-Limonensud
Gegrilltes Wildlachsfilet mit Senfsabayon
Grillgemüse der Saison
Cannelloni mit Ziegenfrischkäse Füllung
Gebutterter Kräuterreis

Creme Brûlée
Schokoladentarte mit Waldbeerenkompott

51,00 € pro Person

Buffet III

Salatbar mit Baby Leaf Salat, Tomaten und Gurken,
Mango- und Balsamicovinaigrette
Französischer Räucherschinken mit gegrillter Ananas und Fleur de Sel
Cous-Cous Salat mit Limon-Ingwersud und Gamba-Croustillant
Bunter Rüben-Apfelsalat mit Hüttenkäse
Baguette / Olivenbrot / Butter

Aufgeschäumtes Hummercremesüppchen
Getrüffeltes Rinderfilet vom irischen Bullen, am Buffet tranchiert
Bentheimer Landschein mit Portweinjus
Buntes Ratatouille
Gebratene Drillinge mit frischen Kräutern
Kross gebratenes Zanderfilet an Zitronen-Mandel-Butter
Junger Blattspinat
Fregola-Risotto

Mascarpone-Creme im Glas mit Himbeer-Gelee und Butter Crumble
Duo von der Valrhonasschokolade
Mandelkuchen

61,00 € pro Person

Menü I

Consommé vom Kalb / Safranravioli / Waldpilzfarce

Maispoularde / cremiges Maispüree / Gemüse-Ratatouille /

Portweinjus

ODER

Schottisches Lachsfilet / Butterkartoffeln / junger Blattspinat /

Limonen-Velouté

Crème brûlée

39,00 € pro Person

Menü II

Schafskäse Nougat / Baby Leaf Salat / Limonenviniagrette

Gebratenes Zanderfilet / cremiges Risotto / karamellierte Zuckerschoten /

Senfsabayone

ODER

Sous vide gegartes Teres Major / getrüffeltes Kartoffelpüree /
sautiertes Gemüse / Thymianjus

Vestcocktail (süßes im Glas)

Himbeerragout / Mascarponecreme / Vanillecrumble / Limettensorbet

48,00 € pro Person

Menü III

Karotten-Ingwer-Süppchen / Pastinaken Stroh

Confierte Wachtel-Suprême / Safranrisotto / Thymianjus

Filet vom Loup de mer / Keta-Kaviar / Fregola /
sautiertes Gemüse / Limonenespuma

ODER

Rinderfilet vom irischen Donald Russel Beef / getrüffeltes Kartoffelpüree /
sautiertes Zucchini-Lauchgemüse / Sherry Fino-Jus

Creme und Kuchen von der Valrhona-Schokolade

55,00 € pro Person

Vegetarisches Menü

Soupe au Pistou (Provenzalische Gemüsesuppe)

Zucchini-Fäden / Tomaten-Oliven-Sugo / lila Kartoffelchips

ODER

Getrüffelte Tagliarini / Trüfflespuma / frisch gehobelter Trüffel

Medium Schokoladenkuchen / Blutorangensorbet / Mandelcrispy

38,00 € pro Person

Kindermenü

Suppe / Salat nach Wunsch

Kleine Wiener Schnitzel / Kartoffelspalten / sautiertes Marktgemüse

Eiscreme nach Wunsch

17,50 € pro Kind

Die oben genannten Buffet- und Menüvorschläge sind lediglich Auszüge aus unserem Repertoire. Gerne arbeiten wir ein individuell auf Ihre Wünsche abgestimmtes Buffet oder Menü/Buffet-Kombination für Sie aus.

Wir bieten unsere Menüs ab 15 Personen sowie Buffets ab 20 Personen an.

Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellung.

MITTERNACHTSSNACK

Variation von Rohmilchkäse/ fruchtige Senfsorten/ alter Balsamico/

Weintrauben/ frisches Brot und Butter (Buffet)

8,00 € p. P.

Currywurst im Glas/ frisches Brot (serviert)

5,50 € p. P.

Mitternachtssuppe nach Wahl/ frisches Brot (Buffet)

5,50 € p. P.

KAFFEE & KUCHEN

Blechkuchen:

Kirschkuchenschnitte

Apfelkuchenschnitte mit gehobelten Mandeln

Saftige Mandelkuchenschnitte

Käsekuchenschnitte

Aprikosen-Marmor-Schnitte

Sacherschnitte

36,00 € (je 12 Stücke)

Torten:

Käse-Rahm- Kirsch-Torte

Mohn-Creme Fraîche-Torte

Mousse au Chocolat-Torte

Marzipan-Nuss –Torte

Buttermilch-Blaubeer-Schnitte

49,00 € (je 12 Stücke)

Kaffee

Kanne Heimbs Filterkaffee (ca. 6 Tassen)

9,50 € / 1,2 l

Kaffeеспеzialitäten werden nach Verzehr berechnet

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Gültig ab 30 Personen, für acht Stunden (exklusive Sektempfang)

Pauschale I

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Apfel- & Orangensaft
König Pilsener vom Fass, Benediktiner Weizenbier, alkoholfreies Pils und Weizenbier
Jeweils eine Sorte Rot- und Weißwein (z.B. Grauer Burgunder/Herrenberg
Deutschland und Imperio Tempranillo Oak Aged/Spanien)

42,00 € pro Person

Pauschale II

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Apfel- & Orangensaft
König Pilsener vom Fass, Benediktiner Weizenbier, alkoholfreies Pils und Weizenbier
Jeweils eine Sorte Rot- und Weißwein (z.B. Grauer Burgunder/Herrenberg
Deutschland und Imperio Tempranillo Oak Aged/Spanien)
„Engelsburgsekt“ Hausmarke
Kaffeespezialitäten

52,00 € pro Person

Pauschale III

Softgetränke: Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Apfel- &
Orangensaft
König Pilsener vom Fass, Benediktiner Weizenbier, alkoholfreies Pils und Weizenbier
Jeweils eine Sorte Rot- und Weißwein (z.B. Grauer Burgunder/Herrenberg
Deutschland und Imperio Tempranillo Oak Aged/Spanien)
„Engelsburgsekt“ Hausmarke
Nach dem Essen: Kaffeespezialitäten und Digestifs:
z.B. Ramazzotti/ Baileys/ Williamsbirne/ Himbeerlikör,/ Schokopraline
Bitte suchen Sie sich Ihre drei Favoriten aus.

62,00 € pro Person

Alle Getränke, die nach Ablauf von acht Stunden serviert werden und/oder die die oben genannten Pauschalen nicht beinhalten, werden nach Verzehr berechnet.

KINDER

Kinder unter 6 Jahren:

Speisen und Getränke werden nicht berechnet

Kinder zwischen 6 und 12 Jahren:

Speisen und Getränke werden mit 50% berechnet

Kinder ab 12 Jahren:

Speisen und Getränke werden voll berechnet

WAS SIE NOCH WISSEN SOLLTEN:

- Raumvorbereitungskosten:

Kaminzimmer / 90 m ²	250,00 Euro
Raum Raphael / 54 m ²	150,00 Euro
Raum Gabriel / 55 m ²	150,00 Euro
Restaurant Vesttafel / 150 m ²	300,00 Euro
Stuhlhussen	5,50 Euro pro Stück

- Für Abendveranstaltungen gilt eine Deadline bis 2:30 Uhr, danach steht Ihnen unsere Lobbybar zur Verfügung.
- Bei Ihrer geschlossenen Veranstaltung in unserem Restaurant ist ein Mindestumsatz von 5.000,00 Euro zu gewährleisten. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, werden wir die Differenz als Raummiete in Rechnung stellen.
- Bei Rechnungen, die voraussichtlich eine Höhe von 1.000,00 € überschreiten, bitten wir Sie um Vorkasse von 50% der voraussichtlichen Rechnungssumme. Hier wird eine Vorausrechnung des Restaurants gestellt, die Sie bitte bis zu 14 Werktagen vor Beginn der Veranstaltung überweisen.
- Wenn wir Ihre Veranstaltung bzw. Hochzeitsfeier mit mindestens 50 Personen ausrichten, dürfen Sie auf unsere Kosten in einem wunderschönen Deluxe-Zimmer in der schönen Engelsburg übernachten und wir laden Sie am nächsten Tag zum Frühstück ein!

KONDITIONEN:

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von derzeit 19%. Bitte beachten Sie auch unsere AGB's unter www.vesttafel.de