



Menü- und Buffetvorschläge 2021

Gültig bis auf Widerruf

Schlemmen über den Dächern von Bergneustadt

Liebe Gäste,

nachfolgend erhalten Sie einen Überblick über unsere Menü- und Buffetvorschläge. Die einzelnen Gänge können selbstverständlich untereinander ausgetauscht werden. Bitte beachten Sie aber, dass dies zu einer Veränderung des Gesamtpreises führen kann.

Die vorliegende Auswahl stellt nur ein Grundkonzept unserer Möglichkeiten dar. Für weitere Menüvorschläge oder individuelle Wünsche stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Kurze Informationen zum Haus

Das in 2008 nach umfassender Renovierung eröffnete PHÖNIX Hotel ist ein vom Dehoga mit 4 Sternen zertifiziertes Panorama – Hotel in Bergneustadt. Die insgesamt 58 Hotelzimmer verfügen über 98 Betten, sind hell, freundlich und modern eingerichtet. Der 650 qm große Schwimmbad- und Wellnessbereich bietet neben Hallenbad, 3 Saunen, Ruheraum und Außenfläche auch Behandlungsräume für Massagen, Fußpflege und Kosmetik.

Insgesamt verfügt das PHÖNIX über folgende Gastronomie- Möglichkeiten:

<i>Restaurant</i>	90 Plätze	Große Buffetanlage, Frühstück und Brunch Möglichkeit
<i>Thekenbereich</i>	44 Plätze	„á la carte“ Wintergarten im Barbereich, Einzeltische
<i>Kaminzimmer</i>	50 Plätze	Gesellschaftsraum mit Kamin und Wintergarten
<i>„Kegelbahn“</i>	30 Plätze	Kegelbahn, Partykeller, Selbstversorgung
<i>NRW Saal</i>	100 Plätze	Bankett, Hochzeit, Feier, Tagung, Präsentation
<i>Sonnterrasse</i>	40 Plätze	Panoramaterrasse, á la carte, Empfang, Café

Ihre Feier von A-Z

Aller Anfang ist schwer. Von der ersten Planung an sind wir Ihnen gerne behilflich.

Buffets werden im PHÖNIX Hotel ab 20 Personen ausgerichtet.

Dekorationen. Alle Blumenarrangements oder Sonderdekorationen organisieren wir gerne für Sie.

Ende der Veranstaltung. Feiern bis in die frühen Morgenstunden ist im PHÖNIX kein Problem. Bitte verstehen Sie, dass wir in der Nacht die Lautstärke auf 93 db(A) reduzieren müssen und die Fenster und Türen schließen.

Feuerwerk. So schön ein Feuerwerk auch sein mag, auf unserem Gelände können wir hierfür keine Genehmigung ausstellen. Die Genehmigung muss eigenständig beim zuständigen Ordnungsamt beantragt werden.

Gute Unterhaltung. Eine passende Musik zu Ihrer Feier ist das „a und o“ guter Stimmung. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl von Künstlern, DJs und Musikgruppen. Hier sollte man jedoch sehr frühzeitig buchen.

Hotelzimmer stehen im Haus ausreichend zur Verfügung. Das Braut- oder Jubilärpaar übernachtet bei der Buchung eines „All-In“ selbstverständlich kostenfrei in einem unserer komfortablen Zimmer. Für Ihre Gäste stehen Zimmer zu Sonderkonditionen zur Verfügung.

Jugend und Junggebliebene haben jederzeit Grund zur Fröhlichkeit. Bitte beachten Sie aber ein wenig die Ordnung in unserem Hause.

Kinder sind herzlich willkommen. Auch die kleinen Gäste benötigen einen Platz und ein spezielles Kinderangebot. Hier helfen wir gerne bei der Auswahl. Kinderstühle sind im PHÖNIX reichlich vorhanden.

Menüs werden im PHÖNIX Hotel bis 40 Personen ausgerichtet.

Menükarten sind in der Standard- Version Service des Hauses. Besondere Wünsche in der Gestaltung erfüllen wir gerne. In diesem Fall stellen wir pro Karte 3,- Euro in Rechnung.

Personenzahlen sollten Sie uns aus Planungsgründen definitiv bis 10Tage vor Ihrer Feier bekannt geben. Diese Zahl ist maßgeblich für die Rechnungslegung. Beachten Sie dazu auch unsere Geschäftsbedingungen.

Qualität und Leistung zu fairen Preisen sind oberste Maxime des PHÖNIX Hotels. Unser Personal zeichnet Leistungsbereitschaft und Freundlichkeit aus. Fordern Sie uns.

Rauchen Das PHÖNIX Hotel ist ein reines Nichtraucherhotel. An allen Ausgängen und Terrassentüren stehen jedoch Aschenbecher bereit.

Schönes Wetter Selbstverständlich können auch wir den Wettergott nicht beeinflussen. Gerne planen wir aber mit Ihnen auch ein rustikales Barbecue auf der Sonnenterrasse.

Terrassentüren müssen wir ab 22.00 Uhr mit Rücksicht auf unseren Nachbarn schließen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Unsere Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 10 Tagen.

Kurz und knapp

Rundum-sorglos-Paket

Wir kümmern uns um Ihre Veranstaltung: von der Planung über die Durchführung bis zum Abschluss! Sie müssen sich um nichts kümmern.

Nachtstunden ab 2.00 Uhr morgens

Berechnen wir pro anwesendes Bedienungspersonal pro Stunde 35,00 Euro

All inclusive Buffets

Beginnen mit dem Sektempfang und enden nach 7 Stunden.

Kuchengedecke

Bei Hochzeitstorten und selbst mitgebrachten Kuchen berechnen wir pro Gedeck 1,90 Euro.

Korkgeld

Sollten Sie für Ihre Feier Ihren eigenen Wein oder Sekt mitbringen wollen, so berechnen wir pro Flasche (max.1,0 l) 15,- Euro als Aufwandsentschädigung. Die Mitnahme von Spirituosen ist grundsätzlich nicht gestattet.

Frühstück

Für die Gäste gibt es am Morgen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet im Restaurant.

Hochzeitszimmer

Das Hochzeitszimmer ist nur zur Ruhe für das Brautpaar vorgesehen. Alte Bräuche und Scherze im Hochzeitszimmer müssen zu Hause stattfinden.

Wunderkerzen

Und Tischfeuerwerk können wir auf Grund der hochsensiblen Brandmeldeanlage des PHÖNIX Hotels nicht erlauben.

Mitnahme von Speisen nach der Feier

Auf Grund der Hygienerichtlinien und den Produkthaftungsgesetzen der EU dürfen Speisen, die bereits auf dem Buffet gestanden haben nur mit unterzeichnetem Haftungsausschluss mitgenommen werden. Bitte bringen Sie eigene Aufbewahrungsboxen mit.

Fingerfood / Snacks

Kalt:

Crostini mit verschiedenen Gemüsepasten	€ 1,50 pro Stück
Grissini mit Serranoschinken	€ 1,80 pro Stück
Ciabatta Chip mit Büffelmozzarella und Tomaten	€ 2,20 pro Stück
Tomaten Bruschetta mit Lardo	€ 2,00 pro Stück
Tomaten - Mozzarella Spieße	€ 2,00 pro Stück
Champignons mit Krabbenfüllung	€ 2,00 pro Stück
Meatballs	€ 1,80 pro Stück
Kleine Schnitzel vom Schweinelendchen	€ 2,50 pro Stück

Warm:

Shrimps im Kartoffelnest	€ 2,80 pro Stück
Saté - Spieße	€ 1,85 pro Stück
Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung	€ 2,50 pro Stück
Garnelenspieße	€ 3,60 pro Stück
Pflaume im Speckmantel	€ 1,50 pro Stück
Champignons gefüllt mit Gorgonzola	€ 1,50 pro Stück
Kleine Rostbratwürstchen	€ 1,40 pro Stück
Blätterteig Pastetchen gefüllt mit feinem Kalbsragout	€ 1,95 pro Stück
Riesengarnelen im Speckmantel	€ 3,60 pro Stück
Flammkuchen „Pikant“ mit Speck und Lauch	€ 1,60 pro Stück
Mini-Kartoffel mit Schmand und Lachskaviar	€ 2,20 pro Stück

Bouchés:	mit Schinken und Käse	€ 1,40 pro Stück
	mit Rostbratwürstchen	€ 1,85 pro Stück
	mit Räucherlachs	€ 2,50 pro Stück
	mit Garnelen	€ 3,00 pro Stück

Baguettehäppchen:	mit Räucherlachs	€ 2,60 pro Stück
	mit Camembert	€ 1,85 pro Stück
	mit Knochenschinken	€ 2,10 pro Stück
	mit Poularden Brust	€ 2,10 pro Stück
	mit gekochten Schinken	€ 1,85 pro Stück
	mit geräucherter Entenbrust	€ 2,10 pro Stück
	mit Roastbeef	€ 2,30 pro Stück
	mit Räucheraal	€ 3,10 pro Stück
	mit Matjestatar	€ 2,50 pro Stück
	mit Forellenfilet geräuchert	€ 2,60 pro Stück
	mit Beef-Tartar	€ 2,60 pro Stück

Röggelchen:	mit Holländerkäse	€ 1,90 pro Stück
	mit Blutwurst	€ 1,80 pro Stück

Das Menü zum „Selberbasteln“

(ab 10 Personen)

Nachfolgend finden Sie einige Vorschläge unseres Küchenchefs, anhand derer Sie sich gerne Ihr 3 Gang Menü zusammenstellen können. Die Preise für das Arrangement als 3- Gang Menü mit 1 Suppe und 1 Dessert finden Sie bei den gewählten Hauptgängen. Das zusammengestellte Menü servieren wir ausschließlich einheitlich für die ganze Gruppe.

Suppen

Rinderfleischbrühe mit Einlage
Bergische Kartoffelsuppe mit Speck und Röstzwiebeln
Cremesuppe von der Strauchtomate mit Gin-Sahne
Grüne Erbsencremesuppe

Hauptgänge

Schweinefilet „Wellington“, Cognacrahmsoße
mit Zuckerschoten
Menüpreis € 30,00

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken
mit Pfifferling Sauce und Vanille-Möhren
Menüpreis € 35,00

Brust von der Maispoularde,
Currygemüse, Madeirasauce
Menüpreis € 30,00

Argentinisches Angus-Roastbeef, rosa gebraten,
Rotweinjus mit grünen Speckbohnen
Menüpreis € 49,00

Lachsfilet im Knuspermantel
an Schnittlauchsauce mit mediterranem Zucchini
Menüpreis € 33,00

Dazu können Sie folgende Sättigungsbeilagen wählen:
Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln oder Krokette oder Pommes Frites oder Reis oder Nudeln

Desserts

Mousse au Chocolate mit karamellisiertem Apfelsinensalat
Rote Beerengrütze mit hausgemachter Vanillesauce
Vanille-Topfen Mousse auf Himbeer coulis
Bayerische Creme mit Pfirsichsauce und Beeren
Reis „Trauttmansdorf“

Die Menüs

„Sommernacht“

Tomaten-Consommé
mit Basilikumklößchen Tomaten-Concassée

Supreme von der Maispoularde
an Portweinsauce
mit geschmorten Zucchetti
und Rosmarinbrätlingen

Mango Parfait mit gebratener Ananas

€ 28,90

"Aus unserer Region"

Bergisches Kartoffelsüppchen
mit gebratener FlöNZ und Röstzwiebeln

Forelle „Müllerin Art“
aus dem Lambachtal
mit Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salat

Waldbeere-kompott mit Vanillesoße

€ 29,80

"Mediterran"

Minestrone – Italienische Gemüsesuppe

Meeresfrüchtersotto
an Krustentierschaum

Saltimbocca an Divitello
mit Schmorpaprika

Mascarpone-Kaffeecreme

€ 42,00

"Gourmet"

Hummercremesuppe

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Erbsen – Minze-Creme
mit Trüffelsauce

Erfrischendes
Zitronensorbet mit Prosecco

Rosa gebratenes Lammcaree
an Tomaten – Basilikumjus,
Bohnen im Speckmantel
und Anna - Kartoffeln

Mille-feuille mit Vanillesahne und frischen Beeren,
Fruchtcoulis & Bourbon-Eis

€ 55,00

All-Inclusive Buffets

(ab 50 Personen)

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere Komplett-Angebote,
in denen neben den Speisen auch Getränke enthalten sind.

Diese Arrangements sind an einen Festpreis gekoppelt.
Bei einer Veränderung der All- inclusive Buffets
ist eine neue Preisgestaltung möglich.

Das „All- inclusive“ Arrangement
beginnt am Abend mit dem Sektempfang
vor Eröffnung des Buffets und endet nach 7 Stunden.

Alle über das Arrangement hinausgehenden Leistungen werden nach Verbrauch abgerechnet.
(Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei, Kinder zwischen 5 & 10 Jahren werden zu 50 % des Buffetpreises berechnet,
Kinder und Jugendliche ab 11 bis 15 Jahren werden zum vollen Buffetpreis berechnet. Jugendliche ab 16 Jahren
werden zum vollen All- inclusive Preis berechnet)

Die Tischdekoration bestehend aus Menükarten, Platzteller, Tischband, 2-farbigen Servietten
sowie Kerzen sind im Arrangement enthalten.

Spirituosen, Kaffee & Tee sind im Arrangement nicht enthalten.

In den All-Inclusive Buffets sind folgende Getränkeleistungen bereits enthalten:

Apéritif

1 Glas Sekt / Sekt- Orange zum Empfang

Alkoholfreie Softdrinks

Coca Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Apfelschorle, Schweppes

Bier

Zunft Kölsch oder Krombacher Pils vom Fass, Weizen, Bergisches Landbier

Weine

Unsere Weine sind von ausgesuchten Weingütern und können dadurch verschiedene Jahrgänge haben.
Grundsätzlich reichen wir Ihren Gästen drei verschiedene Sorten Wein von hoher Qualität.
Eine Auswahl an Bankettweinen stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Die Buffets

ab 20 Personen

Bergisches Geburtstagsbuffet

Bunte Salatauswahl
mit verschiedenen Rohkostsalaten
Kartoffelsalat und Krautsalat mit Speck

Brotauswahl mit Kräuterbutter

Bergische Kartoffelsuppe
mit Röstzwiebeln

Krustenbraten vom Prager Saftschinken
an Honig-Zwiebelsoße

Gebratenes Saiblings Filet
an Basilikumsauce

Frische Gemüse der Saison, gedünsteter Spitzkohl
Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin

Mousse au chocolate

Apfelstrudel mit Vanillesoße

€ 29,80

(€ 76,00 All- Inclusive)

PHÖNIX Buffet

Blatt- und Rohkostsalate
mit zwei verschiedenen Dressings

Partyfrikadellen auf Kartoffelsalat in Speckdressing

Dreierlei geräucherte Makrelenhäppchen
mit Sahnemeerrettich

Roastbeef
rosa gebraten mit Remouladensauce

Brotauswahl mit Kräuterbutter

Herzhafte Gulaschsuppe

Rostbraten von Schweinenacken
in gekörnter Senfsauce

Putenbrustmedaillons
mit frischen Champignons in Rahm

Kartoffelkroketten, Kräutereis,
Bunte Gemüseauswahl

Panna Cotta mit Himbeermark

Rote Grütze mit Vanillesoße

€ 37,50
(€ 83,00 All- Inclusive)

Festtagsbuffet

Bunte Blatt- und Rohkostsalate
mit zwei verschiedenen Dressings

Vitello Tonnato
kalt aufgeschnitten mit Thunfisch-Kapern-Creme

Räucherfischauswahl
mit Senf-Honigsoße und Sahnemeerrettich

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

Tomate-Mozzarella
mit Basilikumpesto und Balsamicoglaze

Brotauswahl
mit Butter und Kräuterquark

Bergische Hochzeitssuppe

Rosa gebratene Rinderhüfte
an Pfefferrahmsoße

Maispoulardenbrust an Madeirasauce

Zanderfilet an Riesling-Sauce

Speckbohnen, buntes Pfannengemüse
Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin
und tomatisierte Penne Nudeln

Bayerische Creme
mit Fruchtmark

Mousse au Chocolat

€ 46,00
(€ 92,00 All- Inclusive)

Buffet des Küchenchefs

Blatt- und Rohkostsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Rindercarpaccio
mit Rucola, Parmesan und gebratenen Pfifferlingen

Platte von marinierten Meeresfrüchten mit Oliven-Limettenvinaigrette

Apfel-Sellerie Salat
mit rosa gebratenem Wachtelbrüstchen

Brotauswahl mit Kräuterquark und Butter

Cremesuppe von Waldpilzen mit frischen Kräutern

Gebratene Schwarzwälder-Sauerkirsch-Barbarie-Entenbrust

Medaillons vom Schweinefilet an roter Pfeffersoße

Knusper-Lachs in Schnittlauchsauce

Saisonale Gemüseauswahl, Rahmlauch,
Niedernauer Kartoffeln, Butternudeln und Rosmarinkartoffeln

Schoko-Karamellcreme mit Riesling Birnen

Crème Brûlée

€ 51,00
(€ 97,00 All- Inclusive)

Italienisches Festbuffet

Blatt- und Rohkostsalate
mit zwei verschiedenen Dressings

Antipasti

Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum

Parmaschinken mit Cantaloupe-Melonen

„Vitello Tonnato“

Minestrone

„Piccata“ von Schweinelendchen in Tomatensauce

Tortellini in Kräuter-Knoblauchsauce

Kalbsröllchen gefüllt mit Chiantisauce

Kaninchen in Salbei

Penne mit Blattspinat und Champignons in Gorgonzolasauce

Loup de mer mit Cashew-Kernen und Dörrtomaten

Safranreis, Toskanisches Schmorgemüse

Panna Cotta, Zitrus- Fruchtsalat, Tiramisu

Obstsalat mit Maraschino

€ 42,00

(€ 88,00 All- Inclusive)

Gruß aus Bayern

Blatt- und Rohkostsalate
mit zwei verschiedenen Dressings

Grüne Suppe mit Gartenkräutern
und geröstetem Speck

Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Kern
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Knusprig gebackene Bauemente
*Schweinehaxen Fleisch in Estragon Sauce

Gebackene Hähnchenkeulen

Zünftige Fleischpflanzerl

Käsespätzle

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Salatauswahl mit Sauce Vinaigrette und Joghurtdressing

Kaiserschmarrn, Apfelstrudel

Vanillesauce

€ 37,00
(€ 83,00 All- Inclusive)

*oder Kalbshaxen Fleisch,

Barbecuebuffet

Spezialitäten frisch vom Holzkohlegrill
für die Gartenparty

Blatt- und Rohkostsalate mit zwei verschiedenen Dressings
sowie Nudel-, Kartoffel- & Krautsalat

Thüringer Rostbratwurst

Putenbruststeaks in Currymarinade

Grillsteaks
von Rinderhüfte und Schweinenacken

Rotbarschfilet in Alufolie

Verschiedene Grillsoußen

Kidneybohnen-Maisgemüse

Folienkartoffeln
mit Kräuterquark

Brotkorb
mit Kräuterbutter

Obstsalat mit Vanillesoße

€ 25,90
(€ 72,00 All- Inclusive)

Hochzeits- Buffet

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Port

Blatt- und Rohkostsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Lachsfilet im Blätterteig mit Senf- Dillsauce

Charentais-Melone mit Kochschinken

Honigmelone mit Knochenschinken

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Terrine von der Maispoularde mit Panchetta-Speck

Duett von Zander- und Lachfilet im Filoteig gebacken mit Dillsauce

Karee vom Duroc-Schwein mit Waldpilzsauce

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bordelaise

Variation von Marktgemüsen

Butterkartoffeln, Kartoffelgratin und Krokette

Waldfruchtcreme mit Kiwisauce

Crêpes „Suzette“

Ab 23 Uhr

Bergisches Bauernbrett

mit Käse-, Wurst- und Schinkenspezialitäten

Brotkorb

71,00

(€ 117,00 All- Inclusive)

Party - Spezial - Buffet

Tomatencremesuppe

Italienische Antipasti

Partyfrikadellen an Apfel-Selleriesalat

Schinkenbrett mit Honigmelone

Rohkost- und Partysalate

Deftiger Krustenbraten
mit Malzbiersauce

Hähnchenbrust in fruchtiger Curry-Rahmsoße

Kleine Schnitzel Wiener Art
mit frischen Waldpilzen in Rahm

Ungarischer Saft-Gulasch

Auswahl von frischen Gemüsen vom Markt
Spätzle, Kartoffelkroketten
und Kartoffelgratin

Salat von frischen Früchten

Mousse au Chocolate

Tiramisu

Ab 23 Uhr

Heißes Chili- Partysüppchen
mit Brotkorb

€74,50

(€ 119,50 All- Inclusive)

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bei der zu berechnenden Menüanzahl gehen wir von der Personenzahl aus, die uns 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn vom Veranstalter genannt wird, oder die uns bis zum Ablauf dieser Frist bekannt ist. Eine Abweichung von 10 % wird gewährt.

Die Bestellung einer Bankettveranstaltung bedarf der Schriftform, nur dann ist diese Anmeldung bindend für beide Seiten. Absprachen bzw. Änderungen zur Veranstaltung werden ausschließlich vom Reservierungsleiter oder einem Mitarbeiter der Reservierung vorgenommen.

Menüs für Banketts und Veranstaltungen werden generell einheitlich gereicht.

Nebenleistungen wie Blumendekorationen, Sonderdruck von Menükarten, Mottodekorationen etc. berechnen wir je nach Aufwand und Auftrag zusätzlich.

Unsere Räume und unser Personal stehen Ihnen für Ihre Feier als geschlossene Gesellschaft generell bis 2.00 Uhr morgens frei zur Verfügung. Sollten Sie ein späteres Ende wünschen, berechnen wir pro anwesenden Mitarbeiter und Stunde 35,00 Euro als Nacht- und Überstundenzulage.

Unsere Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Bei Vorbestellungen, die früher als 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn liegen, können keine Endpreisvereinbarungen getroffen werden. Eventuelle Preisänderungen durch Veränderungen der Marktsituation sind einzukalkulieren

Unsere Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen zahlbar.

Haftbar im Sinne des BGB ist der Besteller einer Veranstaltung.

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.