

Bankettmappe

2026



Das PHÖNIX Hotel
über den Dächern von Bergneustadt

PHÖNIX Hotel GmbH
Am Räschen 2
51702 Bergneustadt

www.phoenix-hotel.de
info@phoenix-hotel.de
02261 – 94 86 0

Das PHÖNIX Hotel
über den Dächern von Bergneustadt



Liebe Gäste,

wir möchten Sie herzlich willkommen heißen.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere Leistungen und Angebote vor. Vom kleinen Empfang über runden Geburtstag bis hin zur Traumhochzeit; unsere zahlreichen Räumlichkeiten mit einmaliger Lage über den Dächern von Bergneustadt bieten Ihnen ein liebevolles und harmonisches Ambiente für jeden Anlass.

Wir verwirklichen Ihre Ideen.

Nicht möglich gibt es bei uns nicht. Uns ist es wichtig, Ihnen ein Rundum-sorglos-Paket zu bieten, daher haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen stets mit Rat und Tat während der Planung und der Durchführung Ihrer Feier zur Seite zu stehen und auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.

Diese Bankettmappe soll Ihnen helfen, Ihre Ideen und Träume in die Realität zu versetzen. Von Menü-/Buffetvorschlägen bis hin zu allen wichtigen Informationen – unsere Bankettmappe beantwortet Ihnen so einige Fragen. Die vorliegenden Ideen stellen nur ein Grundkonzept unserer Möglichkeiten dar. Selbstverständlich passen wir alles Ihren Wünschen an. Bitte beachten Sie aber, dass dies zu einer Veränderung des Gesamtpreises führen kann.

Wir freuen uns auf die Planung und eine gemeinsame Zeit.

Ihr Team des PHÖNIX Hotels in Bergneustadt

Das PHÖNIX Hotel
über den Dächern von Bergneustadt



Übersicht

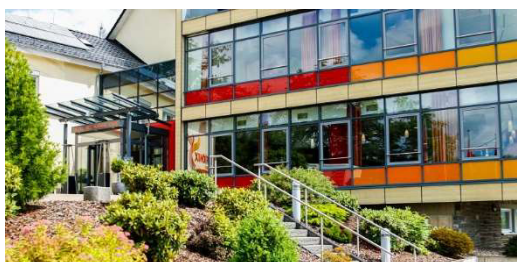
Seite 1.	Das Hotel – ein Haus mit Geschichte
Seite 2.	Die Räumlichkeiten
Seite 3.	Feiern von A bis Z
Seite 5.	Unsere Partner für eine gelungene Feier
Seite 6.	Fingerfood & Snacks
Seite 7.	Das Selbstbastler Menü
Seite 8.	Menüs
Seite 9.	All-Inclusive Buffets
Seite 10.	Buffets
Seite 15.	Ihre Notizen
Seite 16.	Noch Fragen?
Seite 17.	Allgemeine Geschäftsbedingungen

*Das PHÖNIX Hotel
über den Dächern von Bergneustadt*



Das Hotel - ein Haus mit Geschichte

Die Historie des PHÖNIX Hotels reicht bis in die 60-iger Jahre zurück. Das PHÖNIX Hotel, ehemals auch „Haus Florian“ genannt, war ein Feuerwehrrholungsheim für Feuerwehrangehörige des Landes Nordrhein-Westfalen.



Im Jahr 2008 eröffnete das PHÖNIX Hotel nach umfassender Renovierung erneut die Pforten. Seither ist es ein von der Deutschen Hotelklassifizierung mit 4 Sternen „First Class“ zertifiziertes Hotel über den Dächern von Bergneustadt.

Die insgesamt 58 Hotelzimmer verfügen über 98 Betten, sind hell, freundlich und modern eingerichtet. Der ca. 600 qm große Schwimmbad- und Wellnessbereich bietet neben

Hallenbad, 2 Saunen, Dampfbad, Ruheraum und Außenfläche auch Behandlungsräume für Massagen, Fußpflege und Kosmetik.



Das PHÖNIX Hotel
über den Dächern von Bergneustadt



Die Räumlichkeiten



Insgesamt verfügt das PHÖNIX über folgende Gastronomie-Möglichkeiten:

NRW Saal*	80 Plätze	Bankett, Hochzeit, Feier, Tagung, Präsentation
Kaminzimmer**	50 Plätze	Gesellschaftsraum mit Kamin und Wintergarten
Restaurant	90 Plätze	Große Buffetanlage, Frühstück und Brunch
Thekenbereich	44 Plätze	à la carte, Wintergarten im Barbereich, Einzeltische, Empfang
Sonnterrasse	40 Plätze	Panoramaterrasse, à la carte, Empfang, Café
Kegelbahn	30 Plätze	Kegelbahn, Partykeller, Selbstversorgung

* Bei Veranstaltungen bis 60 Personen (ohne Kinder) wird eine Raummiete i.H.v. 500,00 € berechnet.

** Bei Veranstaltungen bis 20 Personen (ohne Kinder) wird eine Raummiete i.H.v. 250,00 € berechnet.



Das PHÖNIX Hotel
über den Dächern von Bergneustadt



feiern von A bis Z

All-Inclusive Buffets

beginnen mit dem Sektempfang und enden nach 7 Stunden.

Buffets

werden ab 20 Personen ausgerichtet.

Dekorationen

Alle Blumen- oder Sonderdekorationen organisieren wir gerne gegen einen Aufpreis für Sie.

Ende der Veranstaltung

Gerne können Sie bis in die frühen Morgenstunden feiern. Bitte verstehen Sie allerdings, dass wir in der Nacht die Lautstärke der Musikanlage auf 93 db(A) reduzieren und die Fenster und Türen schließen müssen.

Feuerwerke

sind wunderschön, leider sind diese jedoch nur mit einer Genehmigung des Ordnungsamts möglich, die Sie eigenständig beantragen müssen.

Frühstück

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

Gute Unterhaltung

Die passende Musik ist das A und O für eine gelungene Feier. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl von Künstlern, DJs und Musikgruppen. Diese sollte man jedoch sehr frühzeitig buchen.

Hochzeitszimmer

Das Ehrenpaar übernachtet bei der Buchung für eine Hochzeit ab 60 Personen kostenfrei. Das Hochzeitszimmer ist nur zur Ruhe für das Brautpaar vorgesehen. Alte Bräuche und Scherze im Hochzeitszimmer müssen zuhause stattfinden.

Hotelzimmer

stehen im Haus ausreichend zur Verfügung. Für Ihre Gäste stellen wir gerne Zimmer zu Sonderkonditionen mit Voranmeldung bereit.

Kinder

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

Korkgeld

Sollten Sie für Ihre Feier Ihren eigenen Wein oder Sekt mitbringen wollen, so berechnen wir pro Flasche (max. 0,75 l) 18,50 € als Aufwandsentschädigung. Die Mitnahme von Spirituosen ist grundsätzlich nicht gestattet.

Kuchengedecke

Bei Hochzeitstorten und selbst mitgebrachten Kuchen berechnen wir pro Gedeck 2,50 €.

Menüs

werden bis 40 Personen ausgerichtet.

Menükarten

sind in der Standard-Version inklusive. Besondere Wünsche in der Gestaltung erfüllen wir gerne für 3,- € pro Karte.

Das PHÖNIX Hotel

über den Dächern von Bergneustadt



Mitnahme von Speisen nach der Feier

Aufgrund 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.

Nachtstunden

Gerne können Sie bis in den Morgen feiern und Ihren Tag genießen, jedoch müssen wir ab 02:00 Uhr morgens pro anwesendem Bedienungspersonal und pro angefangener Stunde 45,- € berechnen.

Personenzahlen

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

Qualität und Leistung

zu fairen Preisen sind unsere oberste Maxime. Unser Personal zeichnet Leistungsbereitschaft und Freundlichkeit aus.

Rauchen

Wir sind ein reines Nichtraucherhotel. An allen Ausgängen und Terrassentüren stehen jedoch Aschenbecher bereit.

Rundum-sorglos-Paket

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

Schönes Wetter

Selbstverständlich können auch wir

den Wettergott nicht beeinflussen, gerne planen wir aber auch mit Ihnen ein rustikales Barbecue auf unserer Panoramaterrasse.

Servicepersonal

Während Ihrer Veranstaltung werden Sie rund um die Uhr von unserem Servicepersonal betreut.

Terrassentüren

müssen wir ab 22:00 Uhr mit Rücksicht auf unseren Nachbarn schließen.

Tischdekoration

bestehend aus Menükarten, Tischband, 2-farbigen Servietten, sowie Kerzen sind in allen Preisen enthalten.

Unsere Rechnungen

sind innerhalb von 10 Tagen zahlbar.

Wunderkerzen und Tischfeuerwerk

können wir aufgrund unserer hochsensiblen Brandmeldeanlage nicht erlauben.



Das PHÖNIX Hotel
über den Dächern von Bergneustadt



Unsere Partner für eine gelungene Feier

DJ Dirk Baehner

unser Partner für die beste, musikalische Unterhaltung.

☎ 0173 8003478

✉ dirk.baehner@online.de

Blumen Krumme

unser Partner für alle blumigen Angelegenheiten.

☎ 02261 41 9 88

✉ info@blumen-krumme.de

🌐 www.blumen-krumme.de/

📍 Kölner Straße 157, 51702 Bergneustadt

WildeDeko

unser Partner für stimmige Dekorationen.

☎ 01511 6686099

✉ info@wildedeko.de

🌐 www.wildedeko.de/

📍 Ahlefelder Str. 62, 51645 Gummersbach

Marc Bohrmann Fotografie

unser Partner für die besten Fotos.

☎ 0160/1716048

✉ kontakt@mb-wedding.de

🌐 www.mb-wedding.de/

*Alleine ist man stark,
gemeinsam unschlagbar.*

Das PHÖNIX Hotel
über den Dächern von Bergneustadt



Fingerfood & Snacks

Preise pro Stück & in Euro

Preise pro Stück & in Euro

Bouchés..

..mit Schinken und Käse	2,00
..mit Rostbratwürstchen	2,40
..mit Räucherlachs	3,50
..mit Garnelen	4,00

Kalt

Crostini mit verschiedenen Gemüsepasten	2,20
Grissini mit Serranoschinken	2,40
Ciabatta Chip mit Büffelmozzarella und Tomaten	3,10
Tomaten Bruschetta mit Lardo	2,80
Tomaten-Mozzarella Spieße	2,60
Champignons mit Krabbenfüllung	3,00
Meatballs	2,50
Kleine Schnitzel vom Schweinelendchen	3,50

Baguettehäppchen..

..mit Räucherlachs	4,20
..mit Camembert	2,80
..mit Knochenschinken	2,80
..mit Poulardenbrust	2,80
..mit gekochtem Schinken	2,80
..mit geräucherter Entenbrust	5,00
..mit Roastbeef	4,50
..mit Räucheraal	5,50
..mit Matjestatar	3,30
..mit geräuchertem Forellenfilet	4,00
..mit Beef-Tartar	4,50

Warm

Saté-Spieße	2,60
Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung	3,-
Garnelenspieße	4,60
Pflaume im Speckmantel	2,00
Champignons gefüllt mit Gorgonzola	2,00
Kleine Rostbratwürstchen	2,00
Blätterteig Pastetchen gefüllt mit feinem Kalbsragout	3,20
Riesengarnelen im Speckmantel	4,80
Flammkuchen „Pikant“ mit Speck und Lauch	2,40
Mini-Kartoffel mit Schmand und Lachskaviar	3,00

Röggelchen..

..mit Holländerkäse	2,60
..mit Blutwurst	2,60

Das PHÖNIX Hotel
über den Dächern von Bergneustadt



Das Selbstbastler Menü

(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 einer Suppe, einer Sättigungsbeilage und einem Dessert finden Sie bei den gewählten Hauptgängen. Das zusammengestellte Menü servieren wir ausschließlich einheitlich für die ganze Gruppe.

Suppen

Preise pro Person & in Euro

- Rinderfleischbrühe mit Einlage
- Bergische Kartoffelsuppe mit Speck und Röstzwiebeln
- Crèmesuppe von der Strauchtomate mit Sahne
- Grüne Erbsencrèmesuppe

Hauptgänge

- Schweinefilet im Speckmantel, Cognacrahmsauce mit Zuckerschoten 40,-
- Im Ganzen gebratener Kalbsrücken mit Pfifferlingsauce und Vanille-Möhren 54,-
- Brust von der Maispoularde, Currygemüse, Madeirasauce 40,-
- Roastbeef, rosa gebraten, Rotweinjus mit grünen Speckbohnen 66,-
- Lachsfilet im Knuspermantel an Schnittlauchsauce mit mediterranem Zucchetti 45,-

Sättigungsbeilagen

- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln
- Kroketten
- Pommes Frites
- Reis
- Nudeln

Desserts

- Mousse au Chocolat
- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
- Vanille-Topfen Mousse auf Himbeercoulis
- Bayrische Crème mit Fruchtmark
- Reis „Trauttmansdorff“

Das PHÖNIX Hotel
über den Dächern von Bergneustadt



Menüs

Sommertraum

Tomaten-Consommé
mit Basilikumklößchen Tomaten-Concassée

Surprime von der Maispoularde
an Portweinsauce
mit geschmorten Zucchini
und Rosmarinbrätlingen

Mango Parfait mit gebratener Ananas

€ 41,00

Aus unserer Region

Bergisches Kartoffelsüppchen mit gebratener
Flönz und Röstzwiebeln

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

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

€ 40,00

Mediterran

Meeresfrüchterisotto an Krustentierschaum

Minestrone – Italienische Gemüsesuppe

Saltimbocca an Divitello mit Schmorpaprika

Mascarpone-Kaffeecrème

€ 57,00

Gourmet

Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsen-
Minze-Crème mit Trüffelsauce

Hummercrèmesuppe

Erfrischendes Zitronensorbet mit Prosecco

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

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

€ 79,50



All-Inclusive Buffets

(ab 50 Personen)

Auf den kommenden Seiten finden Sie unsere Komplett-Angebote, in denen neben den Speisen auch Getränke enthalten sind. Weitere Informationen dazu finden Sie weiter unten.

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

Unsere All-Inclusive Buffets sind an einen Festpreis gekoppelt. Bei einer Veränderung der Buffetauswahl ist eine neue Preisgestaltung möglich.

Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei, Kinder zwischen 5 und 10 Jahren werden zu 50 % des regulären Buffetpreises berechnet, Kinder und Jugendliche ab 11 bis 15 Jahren werden zum vollen, regulären Buffetpreis berechnet. Jugendliche ab 16 Jahren werden zum vollen All-Inclusive-Preis berechnet. Die Tischdekoration, bestehend aus Menükarten, Platztellern, Tischband, 2-farbigen Servietten sowie Kerzen, ist im Arrangement enthalten.

Alle über das Arrangement hinausgehenden Leistungen werden nach Verzehr abgerechnet.

Inbegriffene Getränkeleistungen:

Aperitif

1 Glas Sekt / Sekt-Orangensaft 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. Gerne empfehlen wir Ihnen passend zu Ihrer Speisenauswahl Weine.

Spirituosen, Kaffee & Tee

sind im Arrangement nicht inklusive.



Buffets

(ab 20 Personen)

Bergisches Geburtstagsbuffet

Blatt- und Rohkostsalate
mit zwei verschiedenen Dressings,
Kartoffel- und Krautsalat mit Speck
Brotauswahl mit Kräuterquark

Bergische Kartoffelsuppe
mit Röstzwiebeln

Krustenbraten vom Prager Saftschinken
an Honig-Zwiebelsauce

Gebrautes Saiblingsfilet
an Basilikumsauce

Frisches Gemüse der Saison, gedünsteter
Spitzkohl
Kartoffelkroketten und -gratin

Mousse au Chocolat
Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 44,-
(€ 100,- 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 Kräuterquark und Aiolidip

Herzhafte Gulaschsuppe

Rostbraten von Schweinenacken
in gekörnter Senfsauce

Putenbrustmedaillons
mit frischen Champignons in Rahm

Kartoffelkroketten, Kräuterreis
Bunte Gemüseauswahl

Panna Cotta mit Himbeermark
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

€ 54,-
(€ 110,- All-Inclusive)

Das PHÖNIX Hotel
über den Dächern von Bergneustadt



Buffet des Küchenchefs

Blatt- und Rohkostsalate mit zwei
verschiedenen Dressings
Rindercarpaccio
mit Rucola, Parmesan und gebratenen
Pfifferlingen
Lachskonfekt auf Gurken-Carpaccio, Senf-
Honig
Apfel-Selleriesalat
mit rosa gebratenem Wachtelbrüstchen
Brotauswahl mit Kräuterquark und Aiolidip

Crèmesuppe von Waldpilzen mit frischen
Kräutern

Gebratene Schwarzwälder-Sauerkirsch-
Barbarie-Entenbrust

Medaillons vom Schweinefilet an roter
Pfeffersauce

Knusper-Lachs in Schnittlauchsauce

Saisonale Gemüseauswahl, Rahmlauch
Niedernauer Kartoffeln, Butternudeln und
Rosmarinkartoffeln

Schoko-Karamellcrème mit Riesling-Birnen
Crème Brûlée

€ 69,-
(€ 125,- All-Inclusive)

Italienisches Festbuffet

Blatt- und Rohkostsalate
mit zwei verschiedenen Dressings
Antipasti
Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und
Basilikum
Parmaschinken mit Cantaloupe-Melonen
Vitello Tonnato, kalt aufgeschnitten,
mit Thunfisch-Kapern-Crème
Brotauswahl mit Kräuterquark

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 Cashewkernen und
Dörrtomaten

Toskanisches Schmorgemüse

Panna Cotta
Tiramisu

Salat von frischen Früchten
Chianti-Rotweincreme

€ 60,00
(€ 116,- All-Inclusive)

Das PHÖNIX Hotel
über den Dächern von Bergneustadt



Gruß aus Bayern

Blatt- und Rohkostsalate
mit zwei verschiedenen Dressing
Hausgemachte Tafelspitzsülze mit
Meerrettich und Wacholder-geräuchertem
Forellenfilet
Brotauswahl mit Kräuterquark

Grüne Suppe mit Gartenkräutern
und geröstetem Speck

Knusprig gebackene Bauernente
Schweinehaxenfleisch in Estragonsauce
Gebackene Hähnchenkeulen
Zünftige Fleischpflanzerl
Käsespätzle
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Bayrisch Kraut, Speckbohnen

Kaiserschmarrn
Apfelstrudel
Vanillesauce

€ 57,-
(€ 113,- All-Inclusive)

Barbecuebuffet

Spezialitäten frisch vom Holzkohlegrill
für die Gartenparty
Blatt- und Rohkostsalate mit zwei
verschiedenen Dressings
sowie Nudel-, Kartoffel- und Krautsalat
Brotauswahl mit Kräuterquark und Aiolidip

Thüringer Rostbratwurst

Putenbruststeaks in Currymarinade

Grillsteaks
von Rinderhüfte und Schweinenacken

Rotbarschfilet in Alufolie

Verschiedene Grillsaucen

Speckbohnen

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Obstsalat mit Vanillesauce

€ 39,-
(€ 95,- All-Inclusive)

Das PHÖNIX Hotel
über den Dächern von Bergneustadt



Hochzeitsbuffet

Blatt- und Rohkostsalate mit zwei
verschiedenen Dressings
Lachsfilet im Blätterteig mit Senf-Dillsauce
Charentais-Melone mit Kochschinken
Honigmelone mit Knochenschinken
Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und
Basilikum
Terrine von der Maispoularde mit
Gelderländer Speck
Brotauswahl mit Kräuterquark und Aiolidip

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Port

Duett von Zander- und Lachsfilet im Filoteig
gebacken, mit Dillsauce

Karree vom Duroc-Schwein mit
Waldpilzsauce

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce
Bordelaise

Variation von Marktgemüse
Butterkartoffeln, Kartoffelgratin und -kroketten

Waldfruchtcrème mit Kiwisauce
Crêpes „Suzette“

Ab 23 Uhr

Bergisches Bauernbrett
mit Käse-, Wurst- und Schinkenspezialitäten
Brotkorb

€ 93,-
(€ 149,- All-Inclusive)

Party-Spezial-Buffer

Italienische Antipasti
Partyfrikadellen auf Kartoffelsalat in
Speckdressing
Schinkenbrett mit Honigmelone
Rohkost- und Partysalate
Brotauswahl mit Kräuterquark

Tomatencrèmesuppe

Deftiger Krustenbraten mit Malzbiersauce

Hähnchenbrust in fruchtiger Curry-Sauce

Kleine Schnitzel „Wiener Art“ mit
Waldpilzen in Rahm

Ungarischer Saft-Gulasch

Auswahl von frischen Gemüsen vom Markt
Spätzle, Kartoffelkroketten
und -gratin

Salat von frischen Früchten
Mousse au Chocolat
Tiramisu

Ab 23 Uhr

Heißes Chili-Partysüppchen
Brotkorb

€ 75,-
(€ 140,00 All-Inclusive)

Das PHÖNIX Hotel
über den Dächern von Bergneustadt



Festtagsbuffet

Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Vitello Tonnato,
kalt aufgeschnitten, mit Thunfisch-Kapern-Crème
Räucherfischauswahl mit Senf-Honigsauce und Sahnemeerrettich
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan
Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum
Brotauswahl mit Kräuterquark und Aiolidip

Bergische Hochzeitssuppe

Rosa gebratene Rinderhüfte an Pfefferrahmsauce

Maispoulardenbrust an Madeirasauce

Zanderfilet an Riesling-Sauce

Speckbohnen, buntes Pfannengemüse
Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin
und tomatisierte Penne-Nudeln

Bayrische Crème mit Fruchtmark
Mousse au Chocolat

€ 72,-
(€ 128,- All-Inclusive)

*Das PHÖNIX Hotel
über den Dächern von Bergneustadt*



Noch Fragen?

Sie haben noch Fragen oder möchten einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren?

Gerne stehen wir Ihnen persönlich, unter 02261 – 94 86 0 oder unter info@phoenix-hotel.de zur Verfügung.

Wir freuen uns auf eine gemeinsame Zusammenarbeit.



*Das Leben sollte nicht
nur gelebt, sondern auch
gefeiert werden.*



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Auszug:

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 für beide Seiten bindend. Absprachen bzw. Änderungen zur Veranstaltung werden ausschließlich schriftlich 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 anwesendem Mitarbeiter und angefangener Stunde 45,- € 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.

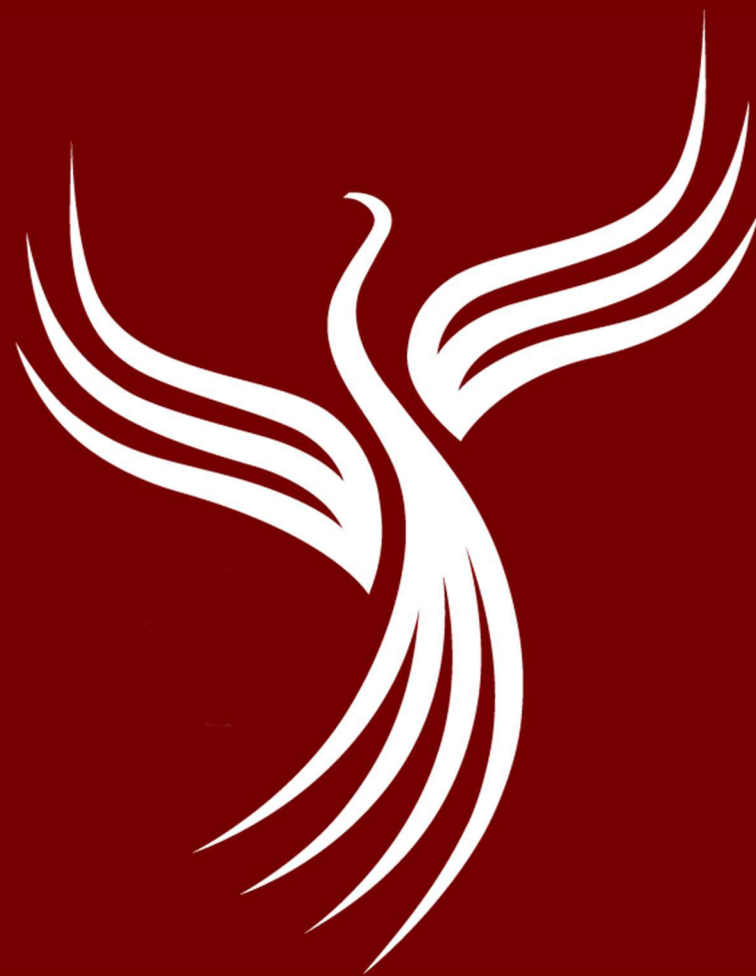
Haftbar im Sinne des BGB ist der Besteller einer Veranstaltung.

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Unsere vollständigen AGBs entnehmen Sie bitte unserer Website.

Das PHÖNIX Hotel

Über den Dächern von Bergneustadt



PHÖNIX Hotel GmbH
Am Räschen 2
51702 Bergneustadt

www.phoenix-hotel.de
info@phoenix-hotel.de
02261 – 94 86 0