

## *Bankettmappe*

*Hochzeit, Geburtstag, Firmenjubiläum,  
im großen oder kleineren Kreise...*

*Es gibt immer einen Grund zu feiern!*

*Wir freuen uns, dass Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung das  
Waldhotel Nachtigall in Ihre Auswahl miteingeschlossen haben.*

*Die "Nachtigall" wurde im 17. Jahrhundert erbaut und gehörte einstmals zum fürstbischöflichen  
Grundbesitz. Sie diente offenbar land- und forstwirtschaftlichen Zwecken. Im Laufe der Zeit  
entwickelte sich die „Nachtigall“ zu einem Restaurations- und auch zu einem vier-Sterne-  
Hotelbetrieb für die gehobenen Ansprüche.*

*Gern begleiten wir Sie mit Rat und Tat von der ersten Planung bis zum Abschluss Ihrer Feier.  
Nutzen Sie unsere Erfahrung und wir machen Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslich schönen  
Tag!*

*Unsere Bankettmappe bietet Ihnen einen ersten Einblick in unsere Möglichkeiten.*



*Lassen Sie sich inspirieren!  
Für Änderungswünsche und weitere Anregungen  
stehen wir Ihnen gern im persönlichen Gespräch zur Verfügung.  
Bitte kontaktieren Sie uns zur Terminabsprache unter Tel. 05254-80535-0.*

## *Unsere Räumlichkeiten für Sie*

*Das Waldhotel Nachtigall verfügt über Räumlichkeiten für große und kleine Feierlichkeiten und bietet Ihnen so immer den passenden Rahmen.*

*Es stehen folgende Räume – nach Verfügbarkeit – für Sie bereit:*

- Das „Stübchen“  
*Das „Stübchen“ ist gemütlich-rustikal mit einem Kachelofen eingerichtet und bietet an einer Tafel Platz für maximal 12 Personen oder 2 x 8 Personen an Blocktischen.*
- Die „Deele“  
*Die „Deele“ kann für bis zu 40 Personen an unterschiedlich großen Tischen bestuhlt werden und ist mit seinen Sofas, Sitzecken und dem kleinen Büffetbereich ein einladender, freundlicher Raum.*
- Das „Gewölbe“  
*Das „Gewölbe“ zeichnet sich besonders durch seine gewölbte Decke und die historische Dekoration aus. An einer Tafel finden hier bis zu 30 Personen Platz.*
- Der „Festsaal“  
*Der „Festsaal“ verfügt über Parkett, eine großzügige Fensterfront, eine eigene Bühne sowie einen eigenen Thekenbereich. Je nach Bestuhlung können hier Feierlichkeiten mit bis zu 200 Personen (an Tischreihen sogar 250 Personen) stattfinden.*
- Räume „Alme“ und „Lippe“  
*Die Räume „Alme“ und „Lippe“ können je nach Bedarf als Einzelräume oder als ein großer Raum genutzt werden. Einzeln bietet die „Alme“ Platz für bis zu 30 Personen, die „Lippe“ für 40 Personen. Durch Öffnung der Trennwand auf der gesamten Raumbreite entsteht ein großer Raum, der für über 70 Personen geeignet ist. Zwei Verbindungstüren zum „Festsaal“ ermöglichen es zusätzlich, „Alme“ und „Lippe“ bei großen Veranstaltungen im „Festsaal“ als Raum für das Büffet zu nutzen.*
- Raum „Pader“  
*Die „Pader“ bietet an 8er oder 10er Tischen Platz für bis zu 40 Personen. Der Raum ist durch eine große Fensterfront lichtdurchflutet und besitzt eine freundliche Atmosphäre.*
- Die Lobby  
*Die großzügige Lobby lädt für alle Veranstaltungen im Hotelbereich und „Festsaal“ zum Sekttempfang ein. Geschmackvolle Ledersessel und ein gemütliches Kaminfeuer runden das Bild ab.*

## *Veranstaltungspauschalen*

*Jede gelungene Veranstaltung verlangt nach einer individuell gestalteten Pauschale. Ob Hochzeit, Geburtstag oder Familienfeier- bei uns finden Sie das passende Verpflegungsangebot.*

*Sollten unsere Veranstaltungspauschalen nicht voll und ganz Ihren Bedürfnissen entsprechen, helfen wir Ihnen Ihre individuelle Pauschale zu erstellen.*

*Auf den nächsten Seiten finden Sie ein großes Angebot an Speisen und Getränken für Ihre Veranstaltung.*



## *Nachtigall Pauschale*

*Suppe wird am Tisch serviert:  
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen,  
Gemüsewürfeln und Eierstich*

\*\*\*

### *am Buffet:*

*Hähnchenbrustfilet mit Cognacrahmsauce  
Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce  
Lachsfilet mit Hummersauce  
Tortellini Florentin mit Käse-Lauch Sauce  
dazu  
bunte Gemüseplatte  
sowie  
Kartoffelgratin, Kroketten, Reis  
und Blattsalate mit zweierlei Dressing*

\*\*\*

*verschieden Mousse  
Tiramisu  
Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Menüpreis pro Person € 35,00*

---

*inklusive folgender Getränke für 8 Stunden:  
alkoholfreie Getränke, Bier, 2 Saalweine, Mineralwasser,  
Kaffee und Tee,  
Ramazotti und Malteser sowie Korn, Roter und Saurer  
(ohne Longdrinks)*

*Pauschalpreis pro Person: € 85,00*

*zusätzliche Longdrinks (die Spirituosen hierfür werden von Ihnen selbst organisiert)*

*Pauschalpreis pro Person: € 90,00  
+€ 20,00 Korkgeld pro geöffnete Flasche*

*zusätzlich Longdrinks (max. 3 verschiedene) von uns organisiert*

*Pauschalpreis pro Person: € 98,00*

# *Italienisches Büffet*

## *Antipasti*

*Tomaten mit Mozzarella  
Knochenschinken mit Honigmelone  
gebratene Zucchini- und Auberginenscheiben  
Vitello tonnato vom Schwein  
luftgetrocknete Salami  
grüne Blattsalate mit Sauce Vinaigrette und Hausdressing  
eingelegte Oliven, Peperoni, Paprika und Knoblauch*

## *Suppe*

*Minestrone*

## *Pasta*

*Lasagne Bolognese  
Tortellini alla panna mit Schinken-Käse-Sahnesauce*

## *Hauptgang*

*Piccata von der Hähnchenbrust mit Parmesankruste  
Spaghetti auf Tomatensauce  
Krustenbraten an Pfeffersauce  
Lachsschnitte mit Gemüsestreifen auf Basilikumsauce,  
dazu bunte Gemüseplatte  
sowie Reis*

## *Dessert*

*Tiramisu  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Panna Cotta mit Fruchtsauce*

*Menüpreis pro Person € 32,50*

---

*inklusive folgender Getränke für 8 Stunden:  
alkoholfreie Getränke, Bier, 2 Saalweine, Mineralwasser,  
Kaffee und Tee,  
Ramazotti und Malteser sowie Korn, Roter und Saurer  
(ohne Longdrinks)*

*Pauschalpreis pro Person: € 82,50*

*zusätzliche Longdrinks (die Spirituosen hierfür werden von Ihnen selbst organisiert)*

*Pauschalpreis pro Person: € 87,50  
+€ 20,00 Korkgeld pro geöffnete Flasche*

*zusätzlich Longdrinks (max. 3 verschiedene) von uns organisiert*

*Pauschalpreis pro Person: € 95,50*

# *Buffetvorschlag I*

*Suppe wird am Tisch serviert:*

*Rucolacremesuppe*

\*\*\*

*vom Buffet:*

*Roastbeef im Ganzen gebraten mit Sauce Bernaise,*

*Hähnchenbrustfilet mit Cognacrahmsauce,*

*dazu*

*Gemüseplatte,*

*Kartoffelgratin, Kroketten und Reis*

\*\*\*

*Griessflammerie*

*verschiedene Mousse*

*Obstsalat mit Vanillesauce*

*Menüpreis pro Person € 30,00*

---

*inklusive folgender Getränke für 8 Stunden:*

*alkoholfreie Getränke, Bier, 2 Saalweine, Mineralwasser,*

*Kaffee und Tee,*

*Ramazotti und Malteser sowie Korn, Roter und Saurer*

*(ohne Longdrinks)*

*Pauschalpreis pro Person: € 80,00*

*zusätzliche Longdrinks (die Spirituosen hierfür werden von Ihnen selbst organisiert)*

*Pauschalpreis pro Person: € 85,00*

*+€ 20,00 Korkgeld pro geöffnete Flasche*

*zusätzlich Longdrinks (max. 3 verschiedene) von uns organisiert*

*Pauschalpreis pro Person: € 93,00*

# *Buffetvorschlag II*

*Suppe wird am Tisch serviert:*

*Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen und Gemüsewürfeln*

\*\*\*

*vom Buffet:*

*Entenbrust mit Honig-Pfeffersauce,  
pochiertes Lachsfilet mit Hummersauce,  
Schweinemedallions mit Dijonsenfauce,  
dazu  
Gemüseplatte,  
Kartoffelgratin, Schupfnudeln und Reis*

\*\*\*

*verschiedene Mousse  
Tiramisu  
Obstsalat,  
dazu Vanillesauce*

*Menüpreis pro Person € 31,00*

---

*inklusive folgender Getränke für 8 Stunden:  
alkoholfreie Getränke, Bier, 2 Saalweine, Mineralwasser,  
Kaffee und Tee,  
Ramazotti und Malteser sowie Korn, Roter und Saurer  
(ohne Longdrinks)*

*Pauschalpreis pro Person: € 81,00*

*zusätzliche Longdrinks (die Spirituosen hierfür werden von Ihnen selbst organisiert)*

*Pauschalpreis pro Person: € 86,00  
+€ 20,00 Korkgeld pro geöffnete Flasche*

*zusätzlich Longdrinks (max. 3 verschiedene) von uns organisiert*

*Pauschalpreis pro Person: € 94,00*

# *Buffetvorschlag III*

*vom Buffet:*

*Schinkenbraten  
mit Pfeffersauce und Cognacrahmsauce,  
dazu  
grüne Bohnen mit Speck,  
Gratinkartoffeln und Kroketten*

*\*\*\**

*Rote Grütze  
mit Vanillesauce*

*Menüpreis pro Person € 21,00*

---

*inklusive folgender Getränke für 8 Stunden:  
alkoholfreie Getränke, Bier, 2 Saalweine, Mineralwasser,  
Kaffee und Tee,  
Ramazotti und Malteser sowie Korn, Roter und Saurer  
(ohne Longdrinks)*

*Pauschalpreis pro Person: € 71,00*

*zusätzliche Longdrinks (die Spirituosen hierfür werden von Ihnen selbst organisiert)*

*Pauschalpreis pro Person: € 76,00  
+€ 20,00 Korkgeld pro geöffnete Flasche*

*zusätzlich Longdrinks (max. 3 verschiedene) von uns organisiert*

*Pauschalpreis pro Person: € 84,00*



## *Suppen mit Stangenbrot*

*Mitternachtssuppe mit Baguette*

*EUR 5,90*

*Ochsenchwanzsuppe mit Sherry*

*EUR 5,90*

*Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Eierstich*

*EUR 5,90*

*Hühnerbouillon mit Markklößchen und Celestine*

*EUR 5,90*

*Tomatencremesuppe mit Shrimps*

*EUR 6,00*

*Gulaschsuppe*

*EUR 5,90*

*Italienische Minestrone*

*EUR 5,90*

*Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen und Croutons*

*EUR 5,90*

*Kräutercremesuppe mit Räucherlachsstreifen*

*EUR 6,00*

*Tomatenessenz mit Basilikum und Eierstich*

*EUR 5,90*

## *Snacks*

*Blätterteigkissen gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse*

*EUR 2,40*

*Minipizza mit Schinken, Salami und Käse*

*EUR 2,40*

*Crêpe mit Frischkäsecreme, Räucherlachs und Rucola*

*EUR 2,90*

*kaltetes Schweinemedailon mit Frischkäse und Früchten*

*EUR 2,90*

*Ananas-Puten-Spieß mit Chilisauce*

*EUR 2,90*

*gebackene Champignons mit Remouladensauce*

*EUR 2,90*

*Hackfleischbällchen mit Senf*

*EUR 2,60*

*Gemüsefrühlingsrollen mit Soja Sauce*

*EUR 2,40*

*Artischockenboden mit Thunfischmousse gefüllt*

*EUR 2,70*

*Garnele im Tempurateig mit Dip*

*EUR 2,90*

*Gouda mit Weintrauben am Spieß*

*EUR 2,90*

## *halbes Brötchen belegt mit:*

*geräucherter Putenbrust und Radieschen*

*EUR 3,20*

*Salami und Oliven*

*EUR 3,20*

*Gouda und Salzbrezel*

*EUR 3,20*

*Tortenbrie und Weintrauben*

*EUR 3,40*

*gekochtem Schinken und Cornichons*

*EUR 3,20*

*Kräuterfrischkäse und Tomate*

*EUR 3,20*

*geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich*

*EUR 3,40*

*Roastbeef und Gewürzgurke*

*EUR 3,40*

## ***Frenchbrotscheiben belegt mit:***

*Tomate, Mozzarella und Basilikum*

*EUR 3,10*

*französischem Tortenbrie und Trauben*

*EUR 3,10*

*Roastbeef und Remouladensauce*

*EUR 3,40*

*geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich*

*EUR 3,40*

*rohem Schinken und Melonenbällchen*

*EUR 3,10*

*Forellenfilet und Ketaikaviar*

*EUR 3,10*

*Pouardenbrust im Mandelmantel*

*EUR 3,40*

*Tatar vom Rinderfilet*

*EUR 4,00*

*Luftgetrockneter Salami und eingelegter Gurke*

*EUR 3,40*

*gebratener Riesengarnele*

*EUR 4,10*

*Kasseler mit Ananas*

*EUR 3,10*

*Medaillons mit Früchten*

*EUR 3,40*

## Preise für Veranstaltungen

Käsebrett mit Brot		EUR	7,50
Gulaschsuppe		EUR	5,90
Mitternachtssuppe		EUR	5,90
Mini-Pizza		EUR	2,40
Kuchengedeck (Geschirr)		EUR	2,00
Tasse Kaffee		EUR	2,70
Kanne Kaffee (8 Tassen)		EUR	14,90
Pils - Mindestabnahme von 50 l -	1 l	EUR	9,50
Met	0,7 l	EUR	16,50
Weinbrand / Portwein / Sherry	0,7 l	EUR	37,50
Korn / Roter / Saurer / Grashüpfer	0,7 l	EUR	32,00
Jägermeister / Fernet	0,7 l	EUR	35,50
Malteser / Ramazotti / Ouzo	0,7 l	EUR	39,50
Jubiläumsaquavit / Linie Aquavit	0,7 l	EUR	47,50
Baileys	0,7 l	EUR	47,50
Bacardi / Wodka	0,7 l	EUR	47,50
Whisky	0,7 l	EUR	57,50
Wein	0,75 l	EUR	23,00
Wein	1 l	EUR	28,00
Sekt	0,75 l	EUR	24,00
Mineralwasser	0,25 l	EUR	3,00
Stilles Wasser	0,25 l	EUR	3,00
Mineralwasser	0,75 l	EUR	6,50
Cola / Fanta / Sprite	1 l	EUR	12,00
Orangensaft / Apfelsaft	1 l	EUR	16,00
Alt / Malz / Alkoholfreies Pils	0,33 l	EUR	3,60
Menükarten	Stück	EUR	2,50
Blumengestecke / Dekoration		EUR	24,50
Korkgeld		EUR	20,00

## ***Buchen Sie Ihre Übernachtungen bei uns!***

*Das Waldhotel Nachtigall bietet Ihnen und Ihren Gästen insgesamt 52 neue und modern eingerichtete Zimmer, aufgeteilt in 49 Einzel- und Doppelzimmer, eine Juniorsuite mit Dachterrasse sowie zwei großzügige Suiten mit Balkon und Eckbadewanne.*

### ***Zimmer-Preisliste 2022 (Montag - Freitag)***

<i>Einzelzimmer</i>	€ 92,00
<i>Komfort Einzelzimmer</i>	€ 95,00
<i>Komfort Einzelzimmer mit Dachterrasse</i>	€ 95,00
<i>Doppelzimmer</i>	€ 114,00
<i>Junior Suite mit Dachterrasse</i>	€ 144,00
<i>Suite</i>	€ 174,00

### ***(Wochenende Freitag - Montag)***

<i>Einzelzimmer</i>	€ 77,00
<i>Komfort Einzelzimmer</i>	€ 77,00
<i>Komfort Einzelzimmer mit Dachterrasse</i>	€ 77,00
<i>Doppelzimmer</i>	€ 104,00
<i>Junior Suite mit Dachterrasse</i>	€ 144,00
<i>Suite</i>	€ 174,00

*Alle Preise verstehen sich pro Zimmer, inklusive unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet und der Nutzung unserer Saunalandschaft.*

*Wir bieten Ihnen kostenfreie WLAN-Nutzung sowie 120 gebührenfreie Parkplätze.*

# Anfrageformular

*Als Vorbereitung auf das ausführliche, persönliche Gespräch, bitten wir Sie uns bereits im Vorfeld einige Angaben zu Ihrer geplanten Veranstaltung zu machen. So können wir gezielter auf Ihre Wünsche eingehen.*

**Adresse:** Name, Vorname: \_\_\_\_\_  
Straße: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Telefon: \_\_\_\_\_  
Handy: \_\_\_\_\_  
E-Mail: \_\_\_\_\_

**Veranstaltung:** Veranstaltung am: \_\_\_\_\_  
Art der Veranstaltung: \_\_\_\_\_  
Gäste (geschätzt): \_\_\_\_\_  
Hotelzimmerbedarf (geschätzt): \_\_\_\_\_

## Geplant ist:

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Frühstück              | <input type="checkbox"/> Sektempfang         |
| <input type="checkbox"/> Brunch                 | <input type="checkbox"/> Imbiss mit Canapees |
| <input type="checkbox"/> Menü / Buffet (Mittag) |  |
| <input type="checkbox"/> Kaffeetrinken          |  |
| <input type="checkbox"/> Menü / Buffet (Abend)  |  |

Ihre Wünsche: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Bitte zurück an das

Waldhotel Nachtigall GmbH & Co.KG  
Hatzfelderstraße 45  
33104 Paderborn

Tel. 05254/80535-0  
Fax 05254/80535-144  
E-Mail: [rezeption@waldhotel-nachtigall.de](mailto:rezeption@waldhotel-nachtigall.de)

## ***Stornierungsbedingungen:***

### *unsere Stornierungsbedingungen für Zimmerreservierungen:*

- *Gruppenstornierungen (ab 5 Personen) sind bis zu 6 Wochen vor der Anreise kostenfrei.*
- *Einzelstornierungen bis 18:00 Uhr am Anreiseternin sind kostenfrei.*
- *Spätere Stornierungen oder Nichtanreisen berechnen wir mit 80% vom erwarteten Umsatz*

### *unsere Stornierungsbedingungen für Veranstaltungen:*

- *Stornierung 12 Monate vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei*
- *Stornierung 9 bis 11 Monate vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir mit 50 % vom erwarteten Umsatz*
- *Stornierung bis 8 Monate vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir mit 80 % vom erwarteten Umsatz*

*Die Berechnung des Verzehrumsatzes bei kostenpflichtiger Stornierung erfolgt nach der Formel:*

*Menüpreis zuzüglich Getränke  $\times$  Teilnehmerzahl.*

*War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird € 24,00 für das Menü zugrunde gelegt. Getränke werden mit drei Viertel des Menüpreises berechnet.*

*Abweichende Absprachen bedürfen der Schriftform.*