

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 Klassiker

*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 € 38,50

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*

Buffetpreis pro Person € 36,50

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 € 38,50

Buffetvorschlag II

Suppe wird am Tisch serviert:

*Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüsewürfeln*

vom Buffet:

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

*verschiedene Mousse
Tiramisu
Obstsalat,
dazu Vanillesauce*

Menüpreis pro Person € 39,50

Buffetvorschlag III

vom Buffet:

*Schinkenbraten
mit Pfeffersauce und Cognacrahmsauce,
dazu
bunte Gemüseplatte,
Gratinkartoffeln und Kroketten*

*Rote Grütze
mit Vanillesauce*

Menüpreis pro Person € 28,00

Ergänzend, buchbare Leistungen

Alle unsere Menüs und Buffets können auf Wunsch durch folgende Leistungen ergänzt werden.

*Getränkepauschale für 8 Stunden:
alkoholfreie Getränke, Bier, 2 Saalweine, Mineralwasser,
Kaffee und Tee,
Ramazotti und Malteser sowie Korn, Roter und Saurer
Zusätzlich pro Person: € 50,00*

*Longdrinks (max. 3 verschiedene)
Zusätzlich pro Person: € 12,50*

*Kaffee/Kuchenempfang
Zusätzlich pro Person ab: € 7,50*

*Empfangssnacks
(Minipizza, Miniflammkuchen, Canapés o.ä.)
Zusätzlich pro Person ab: € 7,50*

*Sektempfang
Zusätzlich pro Person ab: € 7,50*

*Mitternachtsimbiss
(Currywurst, Käsebrett, Mitternachtssuppe o.ä.)
Zusätzlich pro Person ab: € 5,00*

*Gern erarbeiten wir in einem persönlichen Gespräch eine Pauschale,
welche auf Ihre Wünsche zugeschnitten ist.*

Suppen mit Stangenbrot

Mitternachtssuppe mit Baguette

EUR 6,50

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Eierstich

EUR 6,50

Hühnerbouillon mit Markklößchen und Celestine

EUR 6,50

Gulaschsuppe

EUR 6,50

Italienische Minestrone

EUR 6,50

Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen und Croutons

EUR 6,50

Kräutercremesuppe mit Räucherlachsstreifen

EUR 6,70

Tomatenessenz mit Basilikum und Eierstich

EUR 6,50

Snacks

Blätterteigkissen gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse

EUR 2,70

Minipizza mit Schinken, Salami und Käse

EUR 2,70

Miniflammkuchen

EUR 2,70

Crêpe mit Frischkäsecreme, Räucherlachs und Rucola

EUR 3,20

Ananas-Puten-Spieß mit Chilisauce

EUR 3,20

gebackene Champignons mit Remouladensauce

EUR 3,20

Hackfleischbällchen mit Senf

EUR 2,90

Gemüsefrühlingsrollen mit Soja Sauce

EUR 2,70

Garnele im Tempurateig mit Dip

EUR 3,20

Gouda mit Weintrauben am Spieß

EUR 3,20

Frenchbrotsscheiben belegt mit:

Tomate, Mozzarella und Basilikum

EUR 3,50

französischem Tortenbrie und Trauben

EUR 3,50

Roastbeef und Remouladensauce

EUR 3,80

geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich

EUR 3,80

rohem Schinken und Melonenbällchen

EUR 3,50

Luftgetrockneter Salami und eingelegter Gurke

EUR 3,80

gebratener Riesengarnele

EUR 4,60

Preise für Veranstaltungen

<i>Kuchengedeck (Geschirr)</i>		<i>EUR</i>	<i>2,00</i>
<i>Tasse Kaffee</i>		<i>EUR</i>	<i>2,70</i>
<i>Kanne Kaffee (8 Tassen)</i>		<i>EUR</i>	<i>14,90</i>
<i>Pils - Mindestabnahme von 50 l -</i>	<i>1 l</i>	<i>EUR</i>	<i>9,50</i>
<i>Weinbrand / Portwein / Sherry</i>	<i>0,7 l</i>	<i>EUR</i>	<i>37,50</i>
<i>Korn / Roter / Saurer / Grashüpfer</i>	<i>0,7 l</i>	<i>EUR</i>	<i>50,00</i>
<i>Jägermeister / Fernet / Ramazzotti</i>	<i>0,7 l</i>	<i>EUR</i>	<i>60,00</i>
<i>Malteser</i>	<i>0,7 l</i>	<i>EUR</i>	<i>60,00</i>
<i>Ouzo</i>	<i>0,7 l</i>	<i>EUR</i>	<i>50,00</i>
<i>Jubiläumsaquavit / Linie Aquavit</i>	<i>0,7 l</i>	<i>EUR</i>	<i>70,00</i>
<i>Baileys</i>	<i>0,7 l</i>	<i>EUR</i>	<i>70,00</i>
<i>Bacardi / Wodka</i>	<i>0,7 l</i>	<i>EUR</i>	<i>70,00</i>
<i>Whisky Jack Daniels/Johnnie Walker</i>	<i>0,7 l</i>	<i>EUR</i>	<i>57,00</i>
<i>Whisky Glenfiddich/Bushmills</i>	<i>0,7 l</i>	<i>EUR</i>	<i>85,00</i>
<i>Sekt</i>	<i>0,75 l</i>	<i>EUR</i>	<i>34,50</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>EUR</i>	<i>3,00</i>
<i>Stilles Wasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>EUR</i>	<i>3,00</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,75 l</i>	<i>EUR</i>	<i>6,50</i>
<i>Cola / Fanta / Sprite</i>	<i>1 l</i>	<i>EUR</i>	<i>12,00</i>
<i>Orangensaft / Apfelsaft</i>	<i>1 l</i>	<i>EUR</i>	<i>16,00</i>
<i>Alt / Malz / Alkoholfreies Pils</i>	<i>0,33 l</i>	<i>EUR</i>	<i>3,60</i>
<i>Menükarten</i>	<i>Stück</i>	<i>EUR</i>	<i>2,50</i>
<i>Blumengestecke</i>		<i>EUR</i>	<i>24,50</i>
<i>Korkgeld</i>		<i>EUR</i>	<i>30,00</i>

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 2024

<i>Einzelzimmer (Mo. – Fr.)</i>	€ 95,00
<i>zuzüglich Frühstück</i>	€ 18,00
<i>Fr. – Mo.</i>	€ 80,00
<i>zuzüglich Frühstück</i>	€ 18,00

<i>Komfort Einzelzimmer (Mo. – Fr.)</i>	€ 97,00
<i>zuzüglich Frühstück</i>	€ 18,00
<i>Fr. – Mo.</i>	€ 80,00
<i>zuzüglich Frühstück</i>	€ 18,00

<i>Doppelzimmer (Mo. – Fr.)</i>	€ 115,00
<i>zuzüglich Frühstück pro Person</i>	€ 18,00
<i>Fr. – Mo.</i>	€ 105,00
<i>zuzüglich Frühstück pro Person</i>	€ 18,00

<i>Junior Suite mit Dachterrasse</i>	€ 145,00
<i>zuzüglich Frühstück pro Person</i>	€ 18,00

<i>Suite (Doppelnutzung)</i>	€ 165,00
<i>zuzüglich Frühstück pro Person</i>	€ 18,00

*Alle Preise verstehen sich pro Zimmer.
Frühstück kann zum angegebenen Preis dazu gebucht werden.*

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"/> Kaffee/Kuchenempfang |
| <input type="checkbox"/> Menü / Buffet (Mittag) | <input type="checkbox"/> Empfangssnacks |
| <input type="checkbox"/> Kaffeetrinken | <input type="checkbox"/> Mitternachtsimbiss |
| <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

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*
- *Bitte teilen Sie uns min. 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn die endgültige Personenanzahl mit. Änderungen nach der o.g. Frist werden mit 100% vom vereinbarten Menüpreis / vereinbarter Pauschale in Rechnung gestellt.*

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 € 35,00 für das Menü zugrunde gelegt. Getränke werden mit drei Viertel des Menüpreises berechnet.

Abweichende Absprachen bedürfen der Schriftform.