



# 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 fürstbischoflichen 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***

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

## **„Stübchen“**

Das „Stübchen“ ist gemütlich-rustikal mit einem Kachelofen eingerichtet und bietet an einer Tafel Platz für maximal 16 Personen.

## **„Deele“**

Die „Deele“ kann für bis zu 40 Personen an unterschiedlich großen Tischen bestuhlt werden und ist mit seinen Sofas, Sitzecken und dem kleinen Buffetbereich ein einladender, freundlicher Raum.

## **„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.

## **„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 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 Buffet 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 Sektempfang 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  
Schweinemedaillons 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

**pro Person € 39,50**

# ***Italienisches Buffet***

## **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

## **Hauptgang**

Piccata von der Hähnchenbrust mit Parmesankruste  
Spaghetti auf Tomatensauce  
Krustenbraten an Pfeffersauce  
Lachsschnitte mit Gemüsestreifen auf Basilikumsauce,  
Tortellini gefüllt mit Spinat mit Käse-Lauchsauce  
dazu bunte Gemüseplatte  
sowie Reis und Kroketten

## **Dessert**

Tiramisu  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Panna Cotta mit Fruchtsauce

**pro Person € 39,50**

## ***Buffet A***

**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

**pro Person € 39,50**

## ***Buffet B***

**vom Buffet:**

Schinkenbraten

mit Pfeffersauce und Cognacrahmsauce,

dazu

bunte Gemüseplatte,

Gratinkartoffeln und Kroketten

\*\*\*

Rote Grütze

mit Vanillesauce

**pro Person € 28,00**

## ***Buffet C***

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

\*\*\*

**vom Buffet:**

Entenbrust mit Honig-Pfeffersauce,  
pochiertes Lachsfilet mit Hummersauce,  
Schweinemedaillons mit Dijonsenfsauce,  
dazu

Gemüseplatte,  
Kartoffelgratin, Schupfnudeln und Reis

\*\*\*

verschiedene Mousse

Tiramisu  
Obstsalat,  
dazu Vanillesauce

**pro Person € 39,50**



## ***Ergänzend buchbare Leistungen***

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

### **Getränkebegleitung**

für 8 Stunden

während des Essens servieren wir Ihnen ausgesuchte Getränke.

2 Hausweine, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Bier,

Kaffee und Tee,

Ramazotti und Malteser sowie Korn, Roter und Saurer

**pro Person: € 50,00**

### **Sektempfang**

Zur Begrüßung servieren wir eine Auswahl an Getränken, um Sie und Ihre Gäste willkommen zu heißen.

**pro Person ab: € 7,50**

Passend zum Empfang haben Sie die Möglichkeit, aus einer Reihe von Snacks zu wählen. Eine Liste der angebotenen Snacks befindet sich auf der nachfolgenden Seite.

**3 Teile pro Person ab € 7,50**

### **Kaffee & Kuchen**

Wenn Sie einen Empfang mit Kaffee und Kuchen bevorzugen, stellen wir Ihnen gerne eine Auswahl an Kuchen zur Verfügung

**pro Person ab € 7,50**

### **Longdrinks**

Gerne bieten wir Ihnen zusätzlich eine Auswahl an Longdrinks an.

(max. 3 verschiedene)

**pro Person € 12,50**

### **Mitternachtsimbiss**

Darf es zum Abschluss noch einen kleinen Imbiss geben?

Ein Überblick über unser Angebot befindet sich auf der nachfolgenden Seite.

**pro Person ab: € 7,50**

## ***Snacks zum Sektempfang***

Blätterteigkissen gefüllt mit  
Blattspinat und Fetakäse

Crêpe mit Frischkäsecreme,  
Räucherlachs und Rucola

Minipizza mit Schinken, Salami und  
Käse

Ananas-Puten-Spieß mit Chilisauce

Miniflammkuchen

Garnelen im Tempurateig mit Dip

Gemüsefrühlingsrollen mit Soja  
Sauce

Gouda mit Weintrauben am Spieß

## ***Mitternachtsimbiss Auswahl***

Currywurst

Gulaschsuppe

Käseplatte

Mitternachtssuppe

Zu jedem Mitternachtsimbiss servieren wir Baguette.

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

|   |        |
|---|--------|
| Tomate, Mozzarella und Basilikum              | € 3,50 |
| französischem Tortenbrie und Trauben          | € 3,50 |
| Roastbeef und Remouladensauce                 | € 3,80 |
| geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich       | € 3,80 |
| rohem Schinken und Melonenbällchen            | € 3,50 |
| Luftgetrockneter Salami und eingelegter Gurke | € 3,80 |
| gebratener Riesengarnelen                     | € 4,60 |

## Preise für Veranstaltungen

|                                      |        |     |       |
|--------------------------------------|--------|-----|-------|
| Kuchengedeck (Geschirr)              |        | EUR | 2,00  |
| Tasse Kaffee                         |        | EUR | 3,00  |
| Kanne Kaffee (8 Tassen)              |        | EUR | 17,40 |
| Pils - Mindestabnahme von 50 l -     | 1 l    | EUR | 9,50  |
| Weinbrand / Portwein / Sherry        | 0,71   | EUR | 37,50 |
| Korn / Roter / Saurer / Grashüpfer   | 0,71   | EUR | 50,00 |
| Jägermeister / Fernet / Ramazzotti   | 0,71   | EUR | 60,00 |
| Malteser                             | 0,71   | EUR | 60,00 |
| Ouzo                                 | 0,71   | EUR | 50,00 |
| Jubiläumsaquavit / Linie Aquavit     | 0,71   | EUR | 70,00 |
| Baileys                              | 0,71   | EUR | 70,00 |
| Bacardi / Wodka                      | 0,71   | EUR | 70,00 |
| Whisky Jack Daniels / Johnnie Walker | 0,71   | EUR | 57,00 |
| Whisky Glenfiddich / Bushmills       | 0,71   | EUR | 85,00 |
| Sekt                                 | 0,75 l | EUR | 34,50 |
| Mineralwasser                        | 0,25 l | EUR | 3,00  |
| Stilles Wasser                       | 0,25 l | EUR | 3,00  |
| Mineralwasser                        | 0,75 l | EUR | 6,90  |
| Cola / Fanta / Sprite                | 1 l    | EUR | 12,00 |
| Orangensaft / Apfelsaft              | 1 l    | EUR | 16,00 |
| Alt / alkoholfreies Pils             | 0,33 l | EUR | 3,90  |
| Menükarten                           | Stück  | EUR | 2,50  |
| Blumengestecke                       |        | EUR | 24,50 |
| Korkgeld                             |        | EUR | 30,00 |

# ***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 2025***

|   |          |
|---|----------|
| <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  |
| <br>                                    |          |
| <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  |
| <br>                                    |          |
| <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  |
| <br>                                    |          |
| <i>Junior Suite mit Dachterrasse</i>    | € 145,00 |
| <i>zuzüglich Frühstück pro Person</i>   | € 18,00  |
| <br>                                    |          |
| <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:**

Frühstück

Sektempfang

Brunch

Kaffee/Kuchenempfang

Menü / Buffet (Mittag)

Empfangssnacks

Kaffeetrinken

Mitternachtsimbiss

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 10 Zimmer) sind bis zu 8 Wochen vor der Anreise 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 x 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.