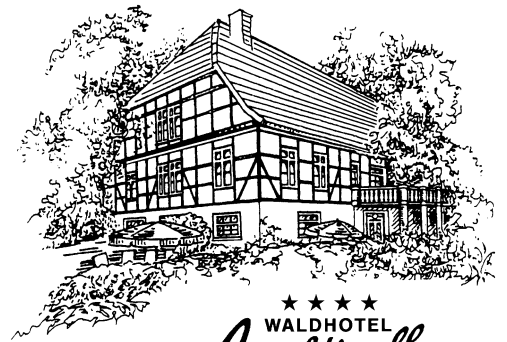




★★★★
Nachtigall
RESTAURANT

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

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, Sitzcken 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 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 Sektempfang ein. Geschmackvolle Ledersessel und ein gemütliches Kaminfeuer runden das Bild ab.

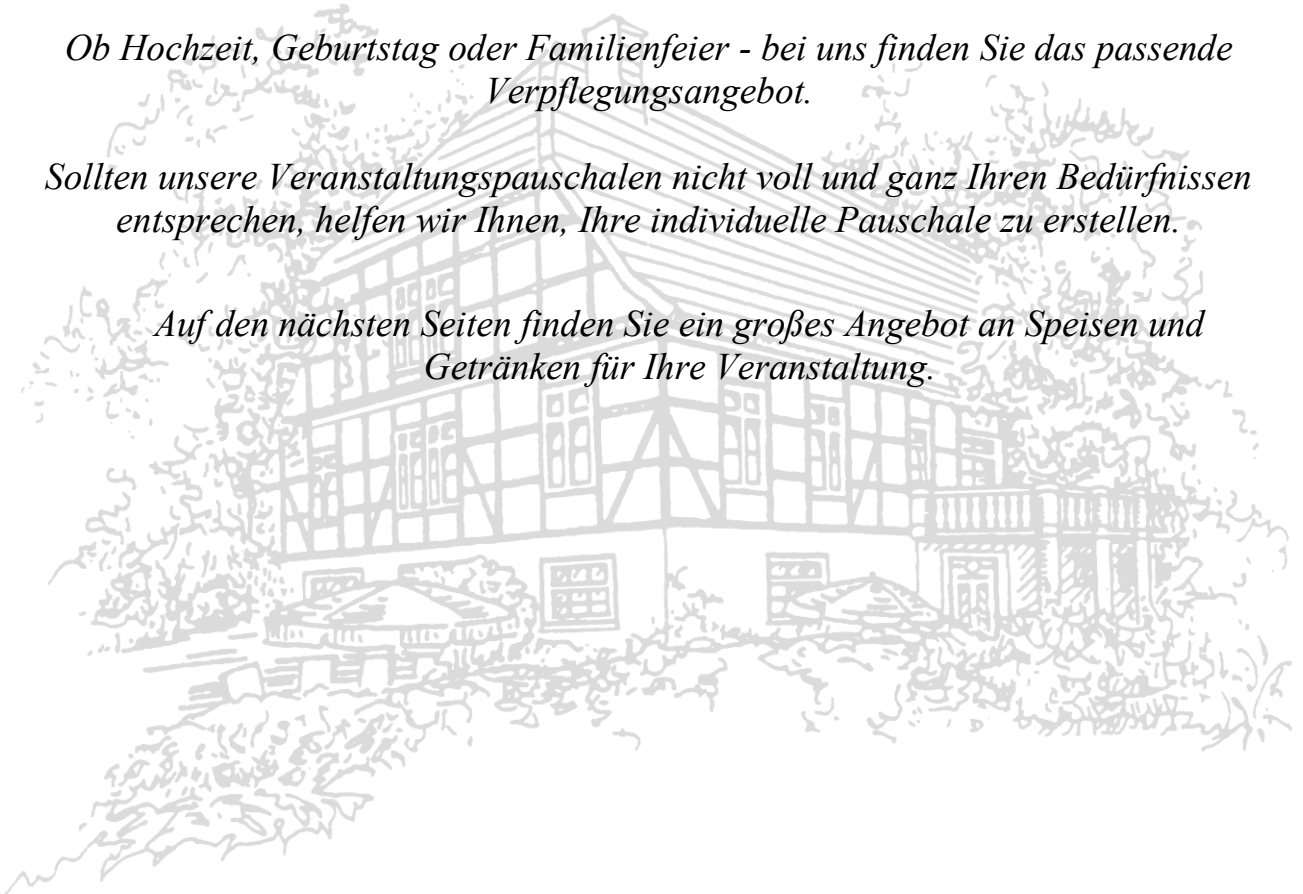
Veranstaltungspauschalen

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
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

pro Person € 39,50

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

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,
Schweinemedallions mit Dijonsensauce,
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

Garnele im Tempurateig mit Dip

Gemüsefrühlingsrollen mit Soja
Sauce

Gouda mit Weintrauben am Spieß

Mitternachtsimbiss Auswahl

Currywurst

Gulaschsuppe

Käseplatte

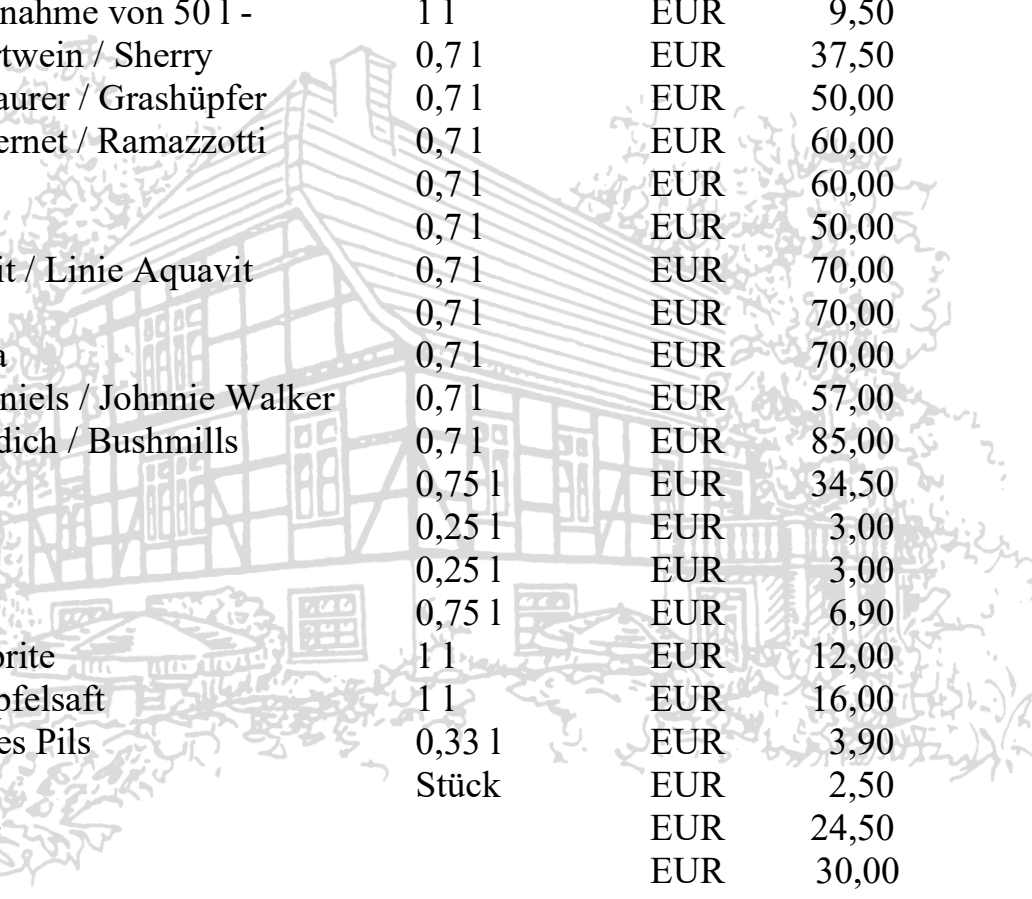
Mitternachtssuppe

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 Riesengarnele	€ 4,60

Preise für Veranstaltungen

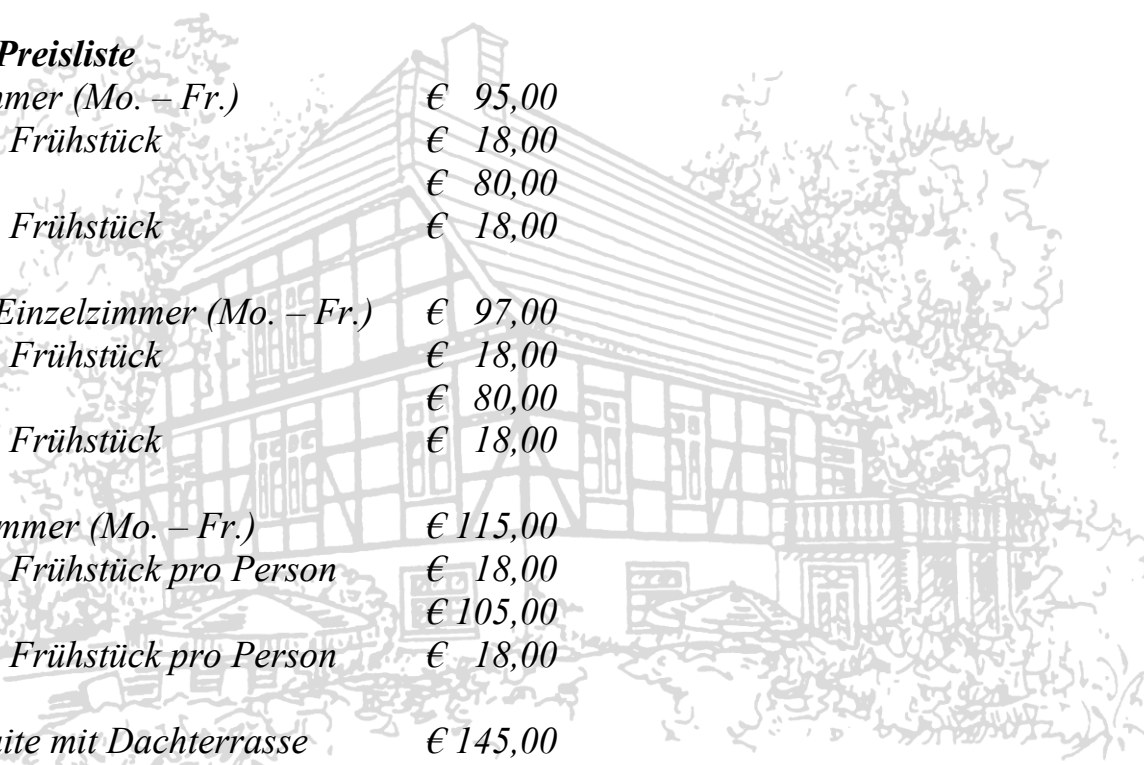


Kuchengedeck (Geschirr)		EUR	2,00
Tasse Kaffee		EUR	3,00
Kanne Kaffee (8 Tassen)		EUR	17,40
Pils - Mindestabnahme von 50 l -	1 l	EUR	9,50
Weinbrand / Portwein / Sherry	0,7 l	EUR	37,50
Korn / Roter / Saurer / Grashüpfer	0,7 l	EUR	50,00
Jägermeister / Fernet / Ramazzotti	0,7 l	EUR	60,00
Malteser	0,7 l	EUR	60,00
Ouzo	0,7 l	EUR	50,00
Jubiläumsaquavit / Linie Aquavit	0,7 l	EUR	70,00
Baileys	0,7 l	EUR	70,00
Bacardi / Wodka	0,7 l	EUR	70,00
Whisky Jack Daniels / Johnnie Walker	0,7 l	EUR	57,00
Whisky Glenfiddich / Bushmills	0,7 l	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



<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:

- | | |
|---|---|
| ☐ 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

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.