

Unsere Veranstaltungsräume

Unser Festsaal „Harkort“ wurde im Jahr 2012 in Betrieb genommen. Mit seiner Kapazität von bis zu 100 Personen eignet sich dieser besonders für größere Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, Kommunionen, Konfirmationen, Jubiläen und vieles mehr.



Für Feiern im kleinen Familienkreis bis zu 40 Personen empfehlen wir Ihnen unseren Veranstaltungsraum „Friedrich“ im Restaurant.



Gerne beraten wir Sie persönlich um Ihre Veranstaltung für Sie perfekt zu Organisieren.

Die Nutzung von Konfetti und Feuerwerkskörpern im Veranstaltungssaal ist nicht erlaubt.

Getränkepauschale

All you can Drink für 8 Stunden
inkl. Prosecco und Orangensaft zum Empfang

Warme Getränke

Kaffee / Tee / Cappuccino / Espresso / Latte Macchiato

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser / Cola / Fanta / Sprite / Cola Zero / Bitter Lemon / Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle

Bier vom Fass und aus der Flasche

Krombacher Pils / Krombacher Weizenbier / Krombacher Weizenbier alkoholfrei / Vita Malz / Pils-Cola / Alster / Radler / Krombacher Radler alkoholfrei / Krombacher alkoholfrei

Weine

Merlot (Rotwein, trocken), Plavac (Rotwein, trocken), Chardonnay (Weißwein, trocken), Grasevina (Weißwein, trocken)

32,90 € pro Person für 8 Stunden

Sie möchten einen Termin vereinbaren oder sich über freie Termine bei uns erkundigen?

Gerne können Sie uns unter der 02335/4413 anrufen oder Sie schreiben uns ganz bequem eine Mail an: kontakt@hotel-westfaelischerhof.de



Büffetvorschläge

ab 20 Personen

Wählen Sie aus den den folgenden Büffetvorschlägen Ihr persönliches Wunschbüffet.

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Auswahl, sprechen eine passende Weinempfehlung aus und stimmen gemeinsam mit Ihnen die Details und den Ablauf Ihrer Feier ab.



Öffnungszeiten

Montag & Dienstag

Ruhetag

Mittwoch-Samstag

Sonn- & Feiertag

17:00 – 21:00

12:00 – 14:00

17:00 – 21:00

Suppen:

1. Rindfleischsuppe

Suppengemüse | Suppennudeln

2. Hühnersuppe

Suppengemüse | Suppennudeln

3. Brokkolicremesuppe

Kalte Vorspeisen ab 20 Personen

4. Geräuchertes Lachs- und Forellenfilet

Gekochtes Ei | Sahne Meerrettich | Baguette

10,90 € pro Person

5. Parmaschinken mit Honigmelone

Honigmelone | Oliven | Butter | Baguette

10,90 € pro Person

6. Geräucherte Entenbrust

Oliven | Butter | Baguette

11,90 € pro Person

Saucen

7. Pfeffersauce

8. Rahmsauce

9. Sauce Hollandaise

10. Sauce Béarnaise

11. Champignonrahmsauce

Buffetvorschläge

15. Roastbeef, Schweinefilet in Champignonsauce, Hähnchenbrustfilet

Wählen Sie eine Suppe, zwei Saucen, vier Beilagen und ein Dessert

34,90 € pro Person

16. Roastbeef, Hähnchenbrustfilet, Rotbarschfilet

Wählen Sie eine Suppe, zwei Saucen, vier Beilagen und ein Dessert

39,90 € pro Person

17. Kalbsrückensteak, Schweinefilet in Champignonsauce, Lachsfilet

Wählen Sie eine Suppe, zwei Saucen, vier Beilagen und ein Dessert

44,90 € pro Person

18. Rinderfilet, Kalbsrückensteak, Lachsfilet

Wählen Sie eine Suppe, zwei Saucen, vier Beilagen und ein Dessert

48,90 € pro Person

Kinder bis 4 Jahren kostenfrei

Beilagen

19. Kaisergemüse

20. Brokkoli

21. Grüne Bohnen mit Speck

22. Champignonköpfe

24. Kartoffelpüree

25. Bratkartoffeln

26. Kartoffelgratin

28. Spätzle

29. Butterreis

30. Djuwetschreis

31. Krokette

32. Kartoffelklöße

33. Salatbuffet

Dessert

34. Schoko- und Vanillemousse

35. Rote Grütze mit Vanillesauce

36. Frischer Obstsalat

Mitternachtssnack

37. Currywurst mit Baguette

4,50 € pro Person