

Private Feiern

Ein Leben ohne Feste ist wie eine Reise ohne Gasthaus.

Demokrit, griech. Philosoph, ca. 470 – 380v. Chr.

Wer ein besonderes Fest plant, möchte einen verlässlichen Partner für die Durchführung seiner Veranstaltung haben. Ob Taufe, Kommunion, Konfirmation, Hochzeit oder ein runder Geburtstag – wir bieten Ihnen für jeden Anlass einen passenden Rahmen.

Unser engagiertes Veranstaltungsteam organisiert Ihre Feier professionell mitsamt Empfang der Gäste, individueller Tischdekoration, personalisierten Menükarten und allem, was Sie sich für Ihre Veranstaltung wünschen. Wir hören zu und beraten Sie gerne, damit Ihre Veranstaltung so wird, wie Sie es möchten!



Hochzeitsfeiern

Für den schönsten Tag im Leben bieten wir die idealen Bedingungen für eine schöne & individuelle Feier! Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten und besprechen Ihre Wünsche gerne vor Ort – wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Taufen

Ein ganz besonderer Anlass für die ganze Familie – ob im kleinen Kreise oder als großes Familienfest – wir bieten ansprechende Räume, ein hervorragendes Speisen- und Getränkeangebot und eine individuelle Beratung – gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Planung mit Rat & Tat!

Geburtstage

Den Tag genießen und sich verwöhnen lassen – lassen Sie sich feiern! Ob in kleiner Runde oder als größere Feier – ob morgens, mittags oder abends – wir verwirklichen Ihre Vorstellung von einem schönen Geburtstag! Gerne organisieren wir Ihnen auch ein **Geburtstags Kaffeetrinken!**

Kommunion oder Konfirmation

Wichtige Ereignisse im Leben unserer Kinder und ein guter Grund, gemeinsam diesen Schritt ins christliche Leben zu feiern – gerne stellen wir Ihnen individuelle Angebote zusammen!

Klassentreffen

Ehemalige Schulkameraden wieder treffen, gemeinsam essen, zusammen sitzen, lachen und in Erinnerungen schwelgen – gerne sind wir Ihnen bei der Organisation Ihres Klassentreffens behilflich!



Foto: Jutta Nowak Floristik

Specials:

Weißer Tischwäsche, Stuhl Hussen, individuelle Dekorationen, eigene Menükarten, Weinempfehlungen,mit unserer Liebe zum Detail sorgen wir für unvergessliche Erinnerungen!

Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen unverbindlichen Gesprächstermin – gerne zeigen wir Ihnen unsere Möglichkeiten!

Tel.: 02302/98488-0 / Ihre Veranstaltungsabteilung

Um Ihnen einen ersten Eindruck zu verschaffen, zeigen wir Ihnen hier einmal 3 Muster Buffet Vorschläge auf – gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen!

Bayrisches Buffet

Salate und kalte Brotzeit

Angemachter Gurkensalat mit Sauerrahmdressing & Dill

Deftiger Kartoffelsalat mit Essiggurken und Tomaten

Herzhafter bayrischer Wurstsalat mit Gurkenstreifen & Zwiebeln

Kalter Braten in Kräuter-Meerrettichvinaigrette

dazu reichen wir herzhaftes Bauernbrot & Brezel

Deftig & Warm

Schweinsbraten in Weißbiersauce mit Kartoffelgratin

und Weißkrautsalat

oder

Blätterteigstrudel mit Bayrisch Kraut und Kräutersauce

Was Süßes zum Abschluss

Klassische Bayrisch Creme mit Beerenkompott

23,50 € pro Person

Buffet

-Vorspeisen-

Westfälischer Knochenschinken mit Schiffchen von der Melone

Tomate-Mozzarella / Pesto

Fischplatte : Hausgebeizter Lachs und Rauchlachs / Flusskrebse

Garnelen / Meerrettich

Mini-Wraps mit Geflügelstreifen / Rucola / Tomate / Paprikacreme

Quinoa Salat mit Kichererbsen / Datteln

-Hauptgänge –

Schweinefilet in pikanten Pfefferrahm

Erbsen / Karotten / Spätzle

Streifen von der Geflügelbrust in Estragonsauce

Broccoli & Kartoffelgratin

-Fisch-

Kross gebratenes Zanderfilet an Tomatenlauchgemüse

Naturreis

-Dessert-

Panna Cotta mit Rübekraut & Aprikosen-Gröstel

Mascarponecreme auf Amarettini & Himbeermark

Beerengrütze mit Vanille Schmand

34,50 € pro Person

Buffet

-Vorspeisen-

Westfälischer Knochenschinken mit Schiffchen von der Melone

Tomate-Mozzarella / Pesto

Fischplatte : Hausgebeizter Lachs und Rauchlachs / Flusskrebse

Garnelen / Meerrettich

Schweinemedallions / gefüllt mit Pflaume

Roter Linsensalat / Gemüsewürfel / Dressing

Quinoa Salat mit Kichererbsen / Datteln

Wildkräutersalat / essbaren Blüten / Dressing

Brotkorb & Butter

-Hauptgänge-

Rosa gebratene Rinderhüfte am Buffet tranchiert

Rosmarinjus / buntes Pfannengemüse & Drillinge

Streifen von der Geflügelbrust in Estragonsauce

Broccoli & Kartoffelgratin

-Fisch-

Kross gebratenes Zanderfilet an Tomatenlauchgemüse

Naturreis

-Dessert-

Tiramisu

Panna Cotta mit Rübenkraut & Aprikosen-Gröstel

Mascarponecreme auf Amarettini & Himbeermark

37,50 € pro Person

Raumübersicht

Das Ardey Hotel bietet eine Vielzahl an Räumen und Kombinationsmöglichkeiten von 18 bis 144 m². Die flexible Raumgestaltung und modernste Ausstattung in angenehmer Atmosphäre sind Garant für eine erfolgreiche Veranstaltung. Unsere klimatisierten, lichtdurchfluteten Räume, bieten im Ardey Hotel vielfältige Möglichkeiten für jeden Anlass.

Ansprechend gestaltete Pausenmöglichkeiten runden das Angebot ab.

RAUM	GRÖSSE	PARLAMEN- TARISCH	STUHL- REIHEN	BANKETT	U-FORM
Adolph Kolping Festsaal Teil A	~ 72 QM	40	70	40	25
Adolph Kolping Festsaal Teil B	~ 72 QM	40	70	40	25
Adolph Kolping Festsaal Teil A + B	144 QM	80	176	100	60
Tagungsraum I	18 QM	---	---	10	---*
Tagungsraum II	28 QM	10	---	20	12
Tagungsraum I + II	46 QM	20	40	30	18

ADOLPH- KOLPING- FESTSAAL

Fläche gesamt: **144 m²**

Der Festsaal lässt sich zusätzlich mit einer mobilen, schallgeschützten Trennwand in zwei Räume unterteilen.

Die Eingänge liegen direkt am großen Foyer.

In unserem Saal sind Veranstaltungen bis zu 176 Personen möglich.

TAGUNGSRAUM I und RAUM II

Fläche gesamt: **ca. 46 m²**

Der Tagungsraum I und Tagungsraum II lassen sich auch mit einer mobilen, schallgeschützten Trennwand in zwei Räume unterteilen.

Fläche Raum I: **ca. 18 m²**

Fläche Raum II: **ca. 28 m²**

Die Eingänge liegen direkt am großen Foyer.
Impressionen



Foto: Jutta Nowak Floristik

