



Private Feiern

Ein Leben ohne Feste ist wie eine Reise ohne Gasthaus.

Demokrit, griech. Philosoph, ca. 470 – 380 v. 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! Kleine Auswahlkarte – Menü oder Buffet? Alles ist möglich!

Special für Sie und Ihre Gäste:

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

Buffet Nr 1

Tomate-Mozzarella-Balsamico
Rucola / Tomate / Parmesan im Glas
Bruschetta
Pizza Lollies
Blätterteig mit Käse am Spieß
Chorizo Käse Stick
Brot & Butter

Hauptgänge:

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Tomatensauce
und Pasta

gebratenes Zanderfilet
mediterranes Ofengemüse
Rosmarin Kartoffeln

Vegetarisch:

Spinat Ricotta Pasta in Salbei Butter geschwenkt

Dessert:

Tiramisu im Gläschen
Cheesecake Stückchen - hausgemacht

36,50 € / Person

Buffet Nr 2

Wir servieren:

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Anschließend Buffet:

Mini Wraps

Mini Schnitzel am Spieß

Kartoffelsalat im Glas

Mini Laugenkonfekt

Brot & Butter

Hauptgänge:

Mini Rouladen in Bratenjus

Schmorgemüse

Rosmarin Kartoffeln

gebratener Kabeljau

Senfsauce

Broccoli

Salzkartoffeln

Dessert:

gedeckter Apfelkuchen

36,50 € / Person

Buffet Nr 3

Kleiner Feta Salat im Glas
Hähnchenspieß mit Dip
Pflaume im Speckmantel
Herzhaftes Twister Gebäck
Mini Laugengebäck
Brot & Butter

Hauptgänge:
Schweinefilet gefüllt mit Backpflaumen
Schupfnudeln
Spitzkohl

Köhlerfisch mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Vegetarisch:
Gemüse Quiche

Dessert:
Weißes Mousse au chocolate
Mini Lava Kuchen

37,50 € / Person

Buffet Nr 4

Feigen – Käse Spieß
Rucola Mango Feta Salat im Glas
Lachs Crepes
Grill Gemüse Sticks
Brot & Butter

Hauptgänge:
Tranchiere Rinderhüfte
Sauce Hollandaise / Pfefferrahmsauce
Kartoffelspalten
Ofengemüse

Hähnchengeschnetzeltes in Estragon Rahmsauce
gebratene Champignons
Butterreis

Lachsfilet auf Blattspinat
mit Kräutersauce und Bandnudeln

vegetarisch

Scheiben vom gebratenen Serviettenknödeln mit Pilzen

Dessert:
Bayrisch Creme
Rote Grütze mit Vanillesauce

38,00 € / Person

Buffet Nr 5

Wir servieren:

Kartoffel-Gemüsecremesüppchen

Anschließend Buffet:

Datteln im Speckmantel

Blätterteigkonfekt

Mini Quiche

Gebratene Scampi mit Cocktailsauce

Fischplatte mit geräuchertem Lachs & Forelle

Brot & Butter

Hauptgänge:

Argentinisches Roastbeef – rosa gebraten – am Buffet
transchiert

Sauce bearnaise

Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Grillgemüse

Rosa gebratene Entenbrust

Cumberland Sauce

Rotkraut

Rosmarinkartoffeln

Norwegischer Fjord Lachs mit Kräutern

Riesling Dillsauce

Butterreis

Dessertvariation:

Mousse von weißer und dunkler Schokolade,
Himbeer- Crunch -Quarkcreme und frischen Früchte

49,00 € / Person

Sie planen einen kleinen Empfang oder ein Imbissbuffet?

Hier finden Sie eine Auswahl unseres Fingerfood Angebotes – Mindestabnahmezahl pro Sorte: 10 Stück!

**ASIA STICK THAI
VEGGIE**

Augenschmaus: krosse Mini-Teigtaschen am Bambusspieß, vegan gefüllt mit knackigen Gemüsestückchen, in einer pikanten Curry-Sauce.

3,00 € / STK.

**CHIK'N® DOUBLE STICK
SWEET CHILI**

Nicht von der Stange: saftiges Hähncheninnenfilet in klassischer süß-scharfer Marinade, gehalten von einem Double Stick aus Bambus.

3,20 € / STK.

**CHIK'N® PINEAPPLE
STICK**

Exotik am Spieß: klassisch marinierte Hähnchenbrustfiletstücke und saftige Ananaswürfel auf einem Bambusspieß.

3,20 € / STK.

**TOMATE MOZZARELLA
AM SPIEß**

2,40 € /STK.

**DATTEL IM
SPECKMANETL AM
SPIEß**

2,40 € /STK

**PFLAUME IM
SPECKMANETL AM
SPIEß**

2,40 € /STK

**MINI LAUGENGEBÄCK
DAZU FEIGENSENF**

1,20 € /STK

PIZZA LOLLIE

2,60 € / STK.

**MINI FRIKADELLE AM
SPIEß**

2,40 € / STK.

GARNELEN AM SPIEß

4,00 € / STK.

**BLÄTTERTEIG MIT KÄSE
AM SPIEß**

2,50 € / STK.

CHORIZO KÄSE STICK

2,00 € /STK.

**FETA PAPRIKA GURKEN
OLIVEN STICK**

2,20 € /STK.

MINI QUICHE

2,40 € /STK.

BUNTE KÄSE STICKS

1,80 € / STK.

GRILL GEMÜSE STICKS

2,20 €

LACHS CREPE AM SPIEß

2,40 € / STK.

FEIGEN KÄSE SPIEß

2,20 € / STK.

CAKE POPS

2,00 € / STK

WAFFEL AM STIEL

2,20 € / STK.

DESSERT IM GLAS

3,00 € / STK.

**MOUSSE AU
CHOCOLATE DUNKEL
ODER WEIß**

TIRAMISU

**HIMBEER QUARK MIT
CRUNCH**

PANNA COTTA

**SCHWARZWÄLDER
KIRSCH CREME**

BAYRISCH CREME

SALAT IM GLAS

RUCOLA MANGO FETA

**TOMATE RUCOLA
PARMESAN**

**GRIECHISCHER
BAUERN Salat**

ROTE LINSEN SALAT

KARTOFFEL SALAT

BUNTER SALAT

3,00 € / STK.

Brunch 1

von 10.30 Uhr bis 14.00 Uhr

- Fair gehandelter Tatico-Kaffee / Milchkaffee / Cappuccino / Kakao
- exquisite Tees
- Orangensaft / Multivitaminsaft / Tomatensaft
- reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl
- Mini-Croissants / Auswahl verschiedener süßer Teilchen
- große Konfitüren-Auswahl / Diät-Konfitüre / Honig, Nutella
- Butter / Becel-Margarine / verschiedene Brotaufstriche
- Natur-Joghurt / Früchtequark / Obstsalat
- Tomaten- und Gurkenscheiben
- Veganer Brotaufstrich
- Fair gehandelter Honig
- Fair gehandelte Schokoladencreme
- Käseplatten mit Schnittkäse / Weich- und Streichkäse
- Wurstplatten mit großer Auswahl an Wurst & Schinken
- Fingerfoodauswahl
- Forellenhappen auf Gurkenscheiben

- Lachshappen auf Gurkenscheiben

AB 12.00 Uhr

- Rosa gebratene Rinderhüfte tranchiert / Rosmarinjus
- Seelachs / geschmorter Spitzkohl
- Gemüsepfanne mit Gnocchi und Tomatensauce
- Gemüseauswahl
- Rosmarinkartoffeln
- Salzkartoffeln

AB 13.00 Uhr

- Cheesecake mit Keksboden/Früchten
- Mousse au Chocolate

34,00 € pro Person

Brunch 2

von 10.30 Uhr bis 14.00 Uhr

- Fair gehandelter Tatico-Kaffee / Milchkaffee / Cappuccino / Kakao
- exquisite Tees
- Orangensaft / Multivitaminsaft / Tomatensaft
- reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl
- Mini-Croissants / Auswahl verschiedener süßer Teilchen
- große Konfitüren-Auswahl / Diät-Konfitüre / Honig, Nutella
- Butter / Becel-Margarine / verschiedene Brotaufstriche
- Natur-Joghurt / Früchtequark / Obstsalat
- Tomaten- und Gurkenscheiben
- Veganer Brotaufstrich
- Fair gehandelter Honig
- Fair gehandelte Schokoladencreme
- Käseplatten mit Schnittkäse / Weich- und Streichkäse
- Wurstplatten mit großer Auswahl an Wurst & Schinken
- Fingerfoodauswahl
- Forellenhappen auf Gurkenscheiben

- Lachshappen auf Gurkenscheiben

AB 12.00 Uhr

**Schweinefilet im Speckmantel
Kartoffelgratin
Mischgemüse**

**Lachsfilet auf Blattspinat
Rieslingsauce und Butterreis**

AB 13.00 Uhr

- Panna Cotta
- Schoko Lava Kuchen

34,00 € pro Person

Raumübersicht Teil 1 / 3

ADOLPH-KOLPING-FESTSAAL

Flächen

- **Fläche gesamt:** 148 m²

In unserem Saal sind Veranstaltungen bis zu 176 Personen möglich.

Der Festsaal lässt sich mit einer mobilen, schallschützenden Trennwand in zwei Säle unterteilen:

- **Adolph-Kolping-Saal 1** ca. 74 m²
- **Adolph-Kolping-Saal 2** ca. 74 m²

Die Eingänge liegen direkt am großen Foyer.

TAGUNGSRÄUME 1 und 2

- **Tagungsraum 1:** ca. 19 m²
- **Tagungsraum 2:** ca. 29 m²

Durch Herausziehen der mobilen und schallschützenden Trennwand entsteht ein großer Raum.

- **Fläche gesamt:** ca. 48 m²

Die Eingänge liegen direkt am großen Foyer.

Veranstaltungsräume im Konferenz-Nebengebäude

Konferenzräume 1 und 2

Flächen

- **Konferenzraum 1:** ca. 33 m²
- **Konferenzraum 2:** ca. 33 m²

Durch Herausziehen der mobilen und schallschützenden Trennwand entsteht ein großer Raum.

- **Fläche gesamt:** ca. 66 m²
-

Untergeschoss nicht barrierefrei

Konferenzraum 3 ca. 31 m²

Konferenzraum 4 ca. 26 m²

Konferenzraum 5 ca. 33 m²

Raumübersicht Teil 2 / 3

Das Ardey Hotel bietet eine Vielzahl an Räumen und Kombinations-möglichkeiten von 19 bis 148 m². Die flexible Raumgestaltung und modernste Ausstattung in angenehmer Atmosphäre sind Garant für eine erfolgreiche Veranstaltung. Unsere klimatisierten und lichtdurchfluteten Räume, bieten im Ardey Hotel vielfältige Möglichkeiten für jeden Anlass.

Unsere Räume im Hotel:					
		Anzahl von Personen je nach Bestuhlung			
RAUM	GRÖÖBE ca.	PARLAMEN- TARISCH	STUHL- REIHEN	BANKETT	U-FORM
Adolph Kolping Festsaal 1	74 m ²	40	70	40	25
Adolph Kolping Festsaal 2	74 m ²	40	70	40	25
Adolph Kolping Festsaal Säle 1 + 2 ohne Trennwand	148 m ²	80	176	100	60
Tagungsraum 1	19 m ²	----	---	10	---*
Tagungsraum 2	29 m ²	10	---	20	12
Tagungsräume 1 + 2 ohne Trennwand	48 m ²	20	40	30	18

Unsere Räume im Konferenz-Nebengebäude:					
		Anzahl von Personen je nach Bestuhlung			
RAUM	GRÖÖBE ca.	PARLAMEN- TARISCH	STUHL- REIHEN	BANKETT	U-FORM
Konferenzraum 1	33 m ²	12	15	---	14
Konferenzraum 2	33 m ²	12	15	---	14
Konferenzräume 1 + 2 ohne Trennwand	66 m ²	30	40	---	20
Untergeschoss nicht barrierefrei					
Konferenzraum 3	31 m ²	10	12	---	10
Konferenzraum 4	26 m ²	8	10	---	8
Konferenzraum 5	33 m ²	8	10	---	8

Raumübersicht Teil 3/ 3

Für unsere Veranstaltungsräume gibt es folgenden Mindestverzehr:

Adolph-Kolping-Saal 1+2: 600,00 € / Tag / großer Saal

Adolph-Kolping Saal A oder B: 350,00 € / Tag

Tagungsraum 1+2: je 300,00 € /Tag / Raum

Konferenzraum 1–5: je 200,00 € / Tag / Raum



Informationen zur Datenerhebung gemäß Artikel 13 DSGVO

**Die Kolping Forum Witten gem. GmbH, Am Busdorf 7, 33098 Paderborn
Geschäftsführer: Regina Schafmeister, Wolfgang Gelhard,
erhebt ihre Daten zum Zweck der Vertragsdurchführung, zur Erfüllung ihrer vertraglichen und
vorvertraglichen Pflichten, sowie zu betriebsinternen Marketingzwecken.**

Die Datenerhebung und Datenverarbeitung ist für die Durchführung des Vertrags erforderlich und beruht auf Artikel 6 Abs. 1 b) DSGVO. Eine Weitergabe der Daten an Dritte findet nicht statt. Die Daten werden gelöscht, sobald sie für den Zweck ihrer Verarbeitung nicht mehr erforderlich sind.

Die betroffene Person hat das Recht, von dem Verantwortlichen eine Bestätigung darüber zu verlangen, ob sie betreffende personenbezogene Daten verarbeitet werden; ist dies der Fall, so hat sie ein Recht auf Auskunft über diese personenbezogenen Daten und auf die in Art. 15 DSGVO im einzelnen aufgeführten Informationen.

Die betroffene Person hat das Recht, von dem Verantwortlichen unverzüglich die Berichtigung sie betreffender unrichtiger personenbezogener Daten und ggf. die Vervollständigung unvollständiger personenbezogener Daten zu verlangen (Art. 16 DSGVO).

Die betroffene Person hat das Recht, von dem Verantwortlichen zu verlangen, dass sie betreffende personenbezogene Daten unverzüglich gelöscht werden, sofern einer der in Art. 17 DSGVO im einzelnen aufgeführten Gründe zutrifft, z. B. wenn die Daten für die verfolgten Zwecke nicht mehr benötigt werden (Recht auf Löschung).

Die betroffene Person hat das Recht, von dem Verantwortlichen die Einschränkung der Verarbeitung zu verlangen, wenn eine der in Art. 18 DSGVO aufgeführten Voraussetzungen gegeben ist, z. B. wenn die betroffene Person Widerspruch gegen die Verarbeitung eingelegt hat, für die Dauer der Prüfung durch den Verantwortlichen.

Die betroffene Person hat das Recht, aus Gründen, die sich aus ihrer besonderen Situation ergeben, jederzeit gegen die Verarbeitung sie betreffender personenbezogener Daten Widerspruch einzulegen. Der Verantwortliche verarbeitet die personenbezogenen Daten dann nicht mehr, es sei denn, er kann zwingende schutzwürdige Gründe für die Verarbeitung nachweisen, die die Interessen, Rechte und Freiheiten der betroffenen Person überwiegen, oder die Verarbeitung dient der Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen (Art. 21 DSGVO).

Sie können unseren Datenschutzbeauftragten unter datenschutzbeauftragter@ardey-hotel.de erreichen.

Ihnen steht des Weiteren ein Beschwerderecht bei der Aufsichtsbehörde zu.