



Menü- und Buffetvorschläge 2017

Gültig bis auf Widerruf

Schlemmen über den Dächern von Bergneustadt

Liebe Gäste,

nachfolgend erhalten Sie einen Überblick über unsere Menü- und Buffetvorschläge. Die einzelnen Gänge können selbstverständlich untereinander ausgetauscht werden. Bitte beachten Sie aber, dass dies zu einer Veränderung des Gesamtpreises führen kann.

Die vorliegende Auswahl stellt nur ein Grundkonzept unserer Möglichkeiten dar. Für weitere Menüvorschläge oder individuelle Wünsche stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Gerne sorgen wir für den Blumenschmuck nach Ihrem Geschmack, die gewünschte Unterhaltung und erstellen für Ihre Veranstaltung Menükarten. Lassen Sie sich von uns umfassend beraten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Kurze Informationen zum Haus

Das in 2008 nach umfassender Renovierung eröffnete PHÖNIX Hotel ist ein vom Dehoga mit 4 Sternen zertifiziertes Panorama – Hotel in Bergneustadt. Die insgesamt 58 Hotelzimmer verfügen über 98 Betten, sind hell, freundlich und modern eingerichtet. Der 650 qm große Schwimmbad- und Wellnessbereich bietet neben Hallenbad, 3 Saunen, Ruheraum und Außenfläche auch Behandlungsräume für Massagen, Fußpflege und Kosmetik.

Insgesamt verfügt das PHÖNIX über folgende Gastronomie- Möglichkeiten:

<i>Restaurant</i>	90 Plätze	Große Buffetanlage, Frühstück und Brunchmöglichkeit
<i>Thekenbereich</i>	44 Plätze	„á la carte“ Wintergarten im Barbereich, Einzeltische
<i>Kaminzimmer</i>	50 Plätze	Gesellschaftsraum mit Kamin und Wintergarten
<i>„Kegelbahn“</i>	30 Plätze	Kegelbahn, Partykeller, Selbstversorgung
<i>NRW Saal</i>	100 Plätze	Bankett, Hochzeit, Feier, Tagung, Präsentation
<i>Sonnenterrasse</i>	40 Plätze	Panoramaterrasse, á la carte, Empfang, Café

Ihre Feier von A-Z

Aller Anfang ist schwer. Von der ersten Planung an sind wir Ihnen gerne behilflich.

Buffets werden im PHÖNIX Hotel ab 20 Personen ausgerichtet.

Dekorationen. Alle Blumenarrangements oder Sonderdekorationen organisieren wir gerne für Sie.

Ende der Veranstaltung. Feiern bis in die frühen Morgenstunden ist im PHÖNIX kein Problem. Bitte verstehen Sie, dass wir in der Nacht die Lautstärke auf 93 db(A) reduzieren müssen und die Fenster und Türen schließen.

Feuerwerk. So schön ein Feuerwerk auch sein mag, auf unserem Gelände können wir hierfür keine Genehmigung ausstellen. Die Genehmigung muss eigenständig beim zuständigen Ordnungsamt beantragt werden.

Gute Unterhaltung. Eine passende Musik zu Ihrer Feier ist das „a und o“ guter Stimmung. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl von Künstlern, DJs und Musikgruppen. Hier sollte man jedoch sehr frühzeitig buchen.

Hotelzimmer stehen im Haus ausreichend zur Verfügung. Das Braut- oder Jubilarpaar übernachtet bei der Buchung eines „All-In“ selbstverständlich kostenfrei in einem unserer komfortablen Zimmer. Für Ihre Gäste stehen Zimmer zu Sonderkonditionen zur Verfügung.

Jugend und Junggebliebene haben jederzeit Grund zur Fröhlichkeit. Bitte beachten Sie aber ein wenig die Ordnung in unserem Hause.

Kinder sind herzlich willkommen. Auch die kleinen Gäste benötigen einen Platz und ein spezielles Kinderangebot. Hier helfen wir gerne bei der Auswahl. Kinderstühle sind im PHÖNIX reichlich vorhanden.

Menükarten sind in der Standard- Version Service des Hauses. Besondere Wünsche in der Gestaltung erfüllen wir gerne. In diesem Fall stellen wir pro Karte 2,- Euro in Rechnung.

Personenzahlen sollten Sie uns aus Planungsgründen definitiv bis 10Tage vor Ihrer Feier bekannt geben. Diese Zahl ist maßgeblich für die Rechnungslegung. Beachten Sie dazu auch unsere Geschäftsbedingungen.

Qualität und Leistung zu fairen Preisen sind oberste Maxime des PHÖNIX Hotels. Unser Personal zeichnet Leistungsbereitschaft und Freundlichkeit aus. Fordern Sie uns.

Rauchen Das PHÖNIX Hotel ist ein reines Nichtraucherhotel. An allen Ausgängen und Terrassentüren stehen jedoch Aschenbecher.

Schönes Wetter Selbstverständlich können auch wir den Wettergott nicht beeinflussen. Gerne planen wir aber mit Ihnen auch ein rustikales Barbecue auf der Sonnenterrasse.

Terrassentüren müssen wir ab 22.00 Uhr mit Rücksicht auf unseren Nachbarn schließen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Unsere Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 10 Tagen.

Kurz und knapp

Nachtstunden ab 2.00 Uhr morgens

berechnen wir pro anwesendes Bedienungspersonal pro Stunde 35,00 Euro

All inclusive Buffets

beginnen mit dem Sektempfang und enden nach 7 Stunden.

Kuchengedecke

bei Hochzeitstorten und selbst mitgebrachten Kuchen berechnen wir pro Gedeck 1,90 Euro.

Korkgeld

Sollten Sie für Ihre Feier Ihren eigenen Wein oder Sekt mitbringen wollen, so berechnen wir pro Flasche (max.1,0 l) 15,- Euro als Aufwandsentschädigung. Die Mitnahme von Spirituosen ist grundsätzlich nicht gestattet.

Frühstück

für die Gäste gibt es am Morgen von 7.00 Uhr bis 10.00 Uhr im Frühstücksrestaurant.

Hochzeitszimmer

Das Hochzeitszimmer ist nur zur Ruhe für das Brautpaar vorgesehen. Alte Bräuche und Scherze im Hochzeitszimmer müssen zu Hause stattfinden. Wir geben grundsätzlich den Zimmerschlüssel nur an das Braut- und Jubilarpaar heraus.

Wunderkerzen

und Tischfeuerwerk können wir auf Grund der hochsensiblen Brandmeldeanlage des PHÖNIX Hotels nicht erlauben.

Mitnahme von Speisen nach der Feier

Auf Grund der Hygienerichtlinien und den Produkthaftungsgesetzen der EU dürfen Speisen, die bereits auf dem Buffet gestanden haben nur mit unterzeichnetem Haftungsausschluss mitgenommen werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Das Menü zum „Selberbasteln“

(ab 10 Personen)

Nachfolgend finden Sie einige Vorschläge unseres Küchenchefs, anhand derer Sie sich gerne Ihr 3 Gang Menü zusammenstellen können. Die Preise für das Arrangement als 3- Gangmenü mit 1 Suppe und 1 Dessert finden Sie bei den gewählten Hauptgängen. Das zusammengestellte Menü servieren wir ausschließlich einheitlich für die ganze Gruppe.

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage
Waldpilzrahmsuppe mit Schnittlauchröllchen
Bergische Kartoffelsuppe mit Speck und Röstzwiebeln
Cremesuppe von der Strauchtomate mit Gin-Sahne

Hauptgänge

Gebratene Schweinefiletmedaillons an Pfefferrahmsoße
mit Mandelbrokkoli
Menüpreis € 26,50

Original Wiener Schnitzel
mit Gurkensalat in Schmand-Senfdressing
Menüpreis € 26,90

Surf & Turf von Rinderfilet und Riesengarnele
mit Kaiserschoten und Kirschtomaten
Menüpreis € 35,50

Medaillons aus der Putenbrust an Gogonzolasoße
auf Blattspinat
Menüpreis € 23,90

Argentinisches Angus- Rumpsteak (200g)
an Rotweinssoße mit einer Grilltomate
Menüpreis € 28,90

Lachsfilet unter der Kartoffelhaube
an Pernodsoße mit einem kleinen Salat in Balsamicodressing
Menüpreis € 27,50

Dazu können Sie folgende Sättigungsbeilagen wählen
Kartoffelgratin oder Röstitaler oder Kroketteen oder Pommes Frites oder Reis oder Nudeln

Desserts

Mousse au Chocolate
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Espresso-Creme Brulée
Kleiner Eisbecher mit Früchten und Sahne
Hausgemachtes Tiramisu
Topfen Mousse
Bayerische Creme

Zusätzliche Vorspeisen

Bunter Salat der Saison in Balsamicodressing
€ 3,90

Lachs aus dem Wacholderrauch
mit Reibekuchen und Senf- Dill-Sauce
€ 7,50

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian
an Salatgarnitur
€ 7,80

Die Menüs

Menü 1 "Leicht & Fit"

Fruchtige Curryrahmsuppe

Gebratene Putenbruststreifen
Auf Penne in Basilikum-Pesto
mit Balsamicoglace

Beschwipstes Zitronensorbet

€ 23,90

Menü 2 „Eine Sommernacht“

Tomaten-Consommé
mit Basilikumklößchen Tomaten-Concassée

Supreme von der Maispoularde
an Thymiansoße
mit geschmorten Kirschtomaten
und Rosmarinbrätlingen

Mangoparfait mit Ananaschutney

€ 26,90

Menü 3

"Aus unserer Region"

Bergisches Kartoffelsüppchen
mit gebratener Flönz und Röstzwiebeln

Forelle „Müllerin Art“
aus dem Lambachtal
mit Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salat

Waldbeerkompott mit Vanillesoße

€ 26,80

Menü 4

"Mediterran"

Minestrone – Italienische Gemüsesuppe

Meeresfrüchterisotto
an Safranschaum

Saltimbocca an Marsalajus
Mit mediterranen Gemüse-Gnocchi

Mascarpone-Kaffeecreme

€ 33,80

Menü 5

"Gourmet"

Hummercremesuppe

Gebratene Jakobsmuschel
auf Zuckerschotenpüree
mit Riselingschaum

Erfrischendes
Fruchtsorbet mit Prosecco

Rosa Lammcaree
an einer Soße von getrockneten Tomaten und Pinienkernen
mit Bohnen im Speckmantel
und Gratinkartoffel-Törtchen

Tonkabohnen-Mousse

€ 47,50

Die Buffets

ab 20 Personen

Buffet 1

„Bergisches Geburtstagsbuffet“

Bergische Kartoffelsuppe
mit Röstzwiebeln

Bunte Salatauswahl
mit verschiedenen Rohkostsalaten
Kartoffelsalat und Krautsalat mit Speck

Krustenbraten vom Prager Saftschinken
an Honig-Zwiebelsoße

Gebratenes Viktoriabarschfilet
an Pastissoße

Frische Gemüse der Saison, Rahmsauerkraut
Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin

Mousse au chocolate

Apfelstrudel mit Vanillesoße

€ 27,90
(67,50 im All- Inclusive)

Buffet 2
„PHÖNIX Buffet“

Blatt- und Rohkostsalate
mit zwei verschiedenen Dressings

Partyfrikadellen auf Kartoffelsalat in Speckdressing

Dreierlei geräucherte Makrelenhäppchen
mit Sahnemeerrettich

Roastbeef
rosa gebraten mit Remouladensauce

Brotauswahl mit Kräuterbutter

Herzhafte Gulaschsuppe

Rostbraten von Schweinenacken
in Sefnsoße

Putenbrustmedaillons
mit frischen Champignons in Rahm

Kartoffelkroketten, Kräuterreis,
Bunte Gemüseauswahl

Panna Cotta mit Himbeermark

Rote Grütze mit Vanillesoße

€ 32,50
(74,50 im All- Inclusive)

Buffet 3
„Festtagsbuffet“

Bunte Blatt- und Rohkostsalate
mit zwei verschiedenen Dressings

Vitello Tonnato
kalt aufgeschnitten mit Thunfisch-Kapern-Creme

Räucherfischauswahl
mit Senf-Honigsoße und Sahnemeerrettich

Tomate-Mozzarella
mit Basilikumpesto und Balsamicoglaze

Brotauswahl
mit Butter und Kräuterquark

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüsen

Rosa gebratene Rinderhüfte
an Pfefferrahmsoße

Maispoulardenbrust an Balsamicojus

Zanderfilet an Riesling-Traubensoße

Speckbohnen, buntes Pfannengemüse
Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin
und tomatisierte Pennenudeln

Bayerische Creme
mit Fruchtmark

Mousse au Chocolate

€ 39,90
(79,00 im All- Inclusive)

Buffet 4
„Buffet des Küchenchefs“

Blatt- und Rohkostsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Rindercarpaccio
mit Rucola und Parmesan

Salat von marinierten Meeresfrüchten

Apfel-Sellerie Salat
mit rosa gebratenen Lammfiletstreifen

Brotauswahl mit Kräuterquark und Butter

Cremesuppe von Waldpilzen mit frischen Kräutern

Gebratenen Barbarie-Entenbrust an Orangensoße

Tranchen vom Schweinefilet an roter Pfeffersoße

Gedämpftes Lachsfilet in Dijon-Senfsoße

Saisonale Gemüseauswahl, Rahmlauch
Pommes Dauphine, Butternudeln und Rosmarinkartoffeln

Espresso-Amarettocreme

Crème Brûlée

€ 45,80
(81,50 im All- Inclusive)

Das PHÖNIX Barbecuebuffet

**Spezialitäten frisch vom Holzkohlegrill
für die Gartenparty**

Blatt- und Rohkostsalate mit zwei verschiedenen Dressings
sowie Nudel-, Kartoffel- & Krautsalat

Thüringer Rostbratwurst

Putenbruststeaks in Currymarinade

Grillsteaks
von Rinderhüfte und Schweinenacken

Rotbarschfilet in Alufolie

Verschiedene Grillsoßen

Kidneybohnen-Maisgemüse

Folienkartoffeln
mit Kräuterquark

Brotkorb
mit Kräuterbutter

Obstsalat mit Vanillesoße

€ 25,90
(65,50 im All- Inclusive)

All inclusive Buffets

(ab 50 Personen)

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere Komplett-Angebote,
in denen neben den Speisen auch Getränke enthalten sind.

Diese Arrangements sind an einen Festpreis gekoppelt.

Bei einer Veränderung der All- inclusive Buffets
ist eine neue Preisgestaltung möglich.

Das „All- inclusive“Arrangement
beginnt am Abend mit dem Sektempfang
vor Eröffnung des Buffets und endet nach 7 Stunden

Alle über das Arrangement hinausgehenden Leistungen werden
nach Verbrauch abgerechnet.
(Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei, Kinder zwischen 7 & 14 Jahren werden zu 50 % berechnet)

Standard - Tischdekorationen sind im Arrangement enthalten.
Spirituosen, Kaffee & Tee sind im Arrangement nicht enthalten

In den Buffets sind folgende Getränkeleistungen bereits enthalten:

Apéritif

1 Glas Sekt / Sekt- Orange zum Empfang

Alkoholfreie Softdrinks

Coca Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser und Apfelschorle

Bier

Zunft Kölsch oder Krombacher Pils vom Fass

Weine

Unsere Weine sind von kleinen, ausgesuchten Weingütern und teilweise nicht immer verfügbar.
Grundsätzlich reichen wir immer einen Rot - und einen Weißwein von bester Qualität.
Eine Auswahl an Bankettweinen stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Das PHÖNIX Hochzeits- Buffet

Alles inklusive ab dem Apéritif am Abend:

Sektempfang

Vom Buffet:

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Port

Blatt- und Rohkostsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Lachsfilet im Blätterteig mit Senf- Dillsauce

Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust mit Preiselbeersahne

Honigmelone mit Knochenschinken

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto mariniert

Duett von Zander- und Lachsfilet an Dillsoße

Tranchen vom Schweinefilet mit Champignons a la Creme

Rosa gebratene Rinderhüfte an Madeirasoße

Variation von Marktgemüsen

Butterkaroffeln, Kartoffelgratin und Krokette

Waldfruchtcreme

Mousse von brauner und weißer Schokolade

Ab 23 Uhr

Bergisches Bauernbrett

mit Käse-, Wurst- und Schinkenspezialitäten

Brotkorb

€ 79,90

Das Phönix Party - Spezial - Buffet

Sektempfang

Tomatencremesuppe

Italienische Antipasti

Partyfrikadellen an Apfel-Selleriesalat

Schinkenbrett mit Honigmelone

Rohkost- und Partysalate

Deftiger Krustenbraten
mit Malzbiersauce

Hähnchenbrust in fruchtiger Curry-Rahmsoße

Kleine Schnitzel Wiener Art
mit frischen Waldpilzen in Rahm

Ungarischer Saft-Gulasch

Auswahl von frischen Gemüsen vom Markt
Spätzle, Kartoffelkroketten
und Kartoffelgratin

Salat von frischen Früchten

Zweierlei Mousse au Chocolate

Tiramisu

Ab 23 Uhr
Heißes Chili- Partysüppchen
mit Brotkorb

€74,50

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bei der zu berechnenden Menüanzahl gehen wir von der Personenzahl aus,
die uns 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn vom Veranstalter genannt wird,
oder die uns bis zum Ablauf dieser Frist bekannt ist.

Die Bestellung einer Bankettveranstaltung bedarf der Schriftform, nur dann ist diese
Anmeldung bindend für beide Seiten. Absprachen bzw. Änderungen zur Veranstaltung werden ausschließlich vom
Reservierungsleiter oder einem Mitarbeiter der Reservierung vorgenommen.

Menüs für Banketts und Veranstaltungen
werden generell einheitlich gereicht.

Nebenleistungen wie Blumendekorationen, Sonderdruck von Menükarten,
Mottodekorationen etc. berechnen wir je nach Aufwand und Auftrag zusätzlich.

Unsere Räume und unser Personal stehen Ihnen für Ihre Feier als geschlossene Gesellschaft
generell bis 2.00 Uhr morgens frei zur Verfügung. Sollten Sie ein späteres Ende wünschen, berechnen wir pro
anwesenden Mitarbeiter und Stunde 30,00 Euro als Nacht- und Überstundenzulage.

Unsere Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist.
Bei Vorbestellungen, die früher als 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn liegen,
können keine Endpreisvereinbarungen getroffen werden. Eventuelle Preisänderungen
durch Veränderungen der Marktsituation sind einzukalkulieren

Unsere Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen zahlbar.

Haftbar im Sinne des BGB ist
der Besteller einer Veranstaltung.

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.