

Veranstaltungs- Mappe



In dieser Veranstaltungsmappe finden Sie eine erste Übersicht über die vielfältigen Möglichkeiten für Events aller Art – ob Hochzeit, Firmenfeier oder Jubiläum.

Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise und Angebote nur als Orientierung dienen; jede Veranstaltung wird individuell und maßgeschneidert nach Ihren Wünschen gestaltet



Willkommen

im Café Gymnicher Mühle

Suchen Sie nach dem perfekten Veranstaltungsort für besondere Anlässe? Ihre Suche hat ein Ende! Ob Weihnachts- oder Hochzeitsfeier, Sommerfest, Tagung oder Geburtstag – unsere charmanten Räumlichkeiten bieten die ideale Kulisse für Ihr unvergessliches Event.

Unsere Location

Auf einer Innenraumfläche von über 200 m² können Sie mit bis zu 100 Personen feiern (auf 2 Etagen). Zusätzlich finden auf der über 80 m² großen offenen Terrasse, sowie dem schönen Innenhof Hunderte weitere Gäste Platz. Unser Gelände teilt sich wie folgt auf:

- Innenraum Gastraum: EG: 125 m²
- Veranstaltungsraum: 1.OG: 100 m²
- Offene Terrasse (EG)1: 83 m²

Zusätzlich können Sie in unserem angeschlossenen Tagungszentrum Seminare, Konferenzen oder Vorträge für bis zu 70 Personen abhalten.

Ihr Event, unser Engagement

Professioneller Service und ein einzigartiges Ambiente bieten die optimalen Voraussetzungen für Ihre Veranstaltungen. Unser Team mit seiner jahrelangen Erfahrung in der Ausrichtung von Events unterstützt Sie bei der Organisation und Umsetzung Ihrer Vorstellungen. Gerne stellen wir Ihnen auch ein geeignetes Rahmenprogramm, z.B. in der angrenzenden Falknerei, unserer Eismanufaktur oder unserem hauseigenen Kräutergarten. Ein Besuch des Erft Museums bleibt ebenfalls unvergessen. Unser weitläufiges Gelände bietet sich dabei besonders für spezielle Teambuildingmaßnahmen an.

Gerne beraten und informieren wir Sie bzgl. Tagungspauschalen, Übernachtungs-möglichkeiten, Catering, Rahmenprogramm, DJs sowie moderner Licht-, Ton- und Präsentationstechnik

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

Bei Veranstaltungen im Erdgeschoss während der regulären Öffnungszeiten kann ein kleiner Bereich im Eingang abgetrennt werden, um weiterhin Kunden bedienen zu können; Die vollständige Nutzung kann erst nach Ladenschluss garantiert werden – Änderungen sind im Einzelfall möglich

Unser Angebot

Räumlichkeiten

Veranstaltungsraum OG:

- täglich buchbar
- Platz für ca. 50 Personen

Veranstaltungsraum Gasthaus & Terrasse:

- montags bis freitags (Buchungen an Wochenenden und Feiertagen nach Rücksprache)
- Platz für ca. 80 Personen

Unsere Räume inkludieren:

- Eigener Empfangsbereich
- Individuelle Anordnung der Tische und Bestuhlung nach Bedarf
- Willkommenstafel mit Hinweis zur Location



Speisen & Getränke



Auf den folgenden Seiten finden Sie unser reichhaltiges Speise- und Getränkeangebot, welches wir individuell auf Ihre Wünsche anpassen können.

Bei Speise-Anlieferung durch fremde Lieferanten erheben wir eine Pauschale von 535,50 € (450,00 € zzgl. MwSt.) für die zusätzliche Betreuung und den Aufwand vor, während und nach der Veranstaltung) – sofern dennoch Geschirr und Besteck gestellt werden muss, berechnen wir 4,76 € (4,00 € zzgl. MwSt.) pro Person.



Zahlungsbedingungen: 50% Anzahlung der Raummiete bei Buchungsbestätigung, Restraummiete und Abschlag für Getränke und Speisen werden 2 Tage vor der Veranstaltung fällig. Restsumme und sonstige gebuchte Leistungen sind nach der Veranstaltung zu zahlen.

Getränke

Alkoholisch

Selbstverständlich können auch weitere Getränke aus unserem reichhaltigen Sortiment ausgewählt werden. Die Preise hierfür können Sie der aktuellen Getränkekarte entnehmen. Alle Preise gelten inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

BIER

KÖLSCH VOM FASS // 110,00 €
10L

KÖLSCH VOM FASS // 2,20 €
0,2L

**WEIZEN (MIT ODER
OHNE ALKOHOL)** // 5,50 €
0,5L

APERITIF

APEROL SPRITZ // 7,90 €
0,2L

CAMPARI ORANGE // 7,90 €
0,2L

PROSECCO // 4,00 €
0,1L

WEINE

HAUSWEIN (WEISS) // 29,90 €
0,75L

HAUSWEIN (ROT) // 29,90 €
0,75L

**WEINE/ SEKT/
CHAMPAGNER** *SIEHE
KARTE*
Flasche

**KORKGELD (FÜR
SELBSTGELIEFERTE
WEINE)** // 24,50 €
Flasche

DIGESTIVE

RAMAZOTTI // 3,50 €
2cl

GRAPPA // 3,20 €
2cl

VODKA // 3,80 €
2cl

BAILEYS // 3,50 €
2cl

AMARETTO // 3,20 €
2cl

Getränke

Alkoholfrei

Selbstverständlich können auch weitere Getränke aus unserem reichhaltigen Sortiment ausgewählt werden. Die Preise hierfür können Sie der aktuellen Getränkekarte entnehmen. Alle Preise gelten inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

SOFTDRINKS

WASSER (SELTERS) // 7,50 €
0,75L

COLA // 2,50 €
0,2L

LIMONADE // 2,50 €
0,2L

APFELSAFT // 3,00 €
0,2L

ORANGENSAFT // 3,00 €
0,2L

FASSBRAUSE // 3,90 €
0,33L

HEISSGETRÄNKE

HAUSKAFFEE // 2,50 €
Tasse

KAFFEE CREMA // 2,80 €
Tasse

KAFFEE (DECAF) // 2,80 €
Tasse

CAPPUCCINO // 3,00 €
Tasse

ESPRESSO // 2,50 €
Tasse

TEE (KEO) // 2,50 €
Tasse

LATTE MACCHIATO // 3,10 €
Tasse

HEISSE SCHOKOLADE // 2,80 €
Tasse

**HEISSE SCHOKOLADE
MIT SAHNE** // 3,60 €
Tasse

Speisen

Buffetbeispiele

Hier zeigen wir Ihnen beispielhafte Buffets zu verschiedenen Preispunkten. Gemeinsam mit unseren Catering-Partnern können wir Ihnen eine Vielfalt an Speisen anbieten. Beispielhafte Komponenten zum individuellen Zusammenstellen stellen wir Ihnen im persönlichen Gespräch gerne vor. Aber auch besonderen Wünschen kommen wir gerne nach – sprechen Sie uns an!

25€ p.P.

EIN BEISPIELBUFFET FÜR
25€ PRO PERSON FÜGEN
WIR BALD HINZU

35€ p.P.

EIN BEISPIELBUFFET FÜR
35€ PRO PERSON FÜGEN
WIR BALD HINZU

45€ p.P.

KALTE SNACKS

- *Mini Wraps (Caprese, Tomate Mozzarella)*
- *Mini Wraps (Hähnchen, Sweet Chili)*
- *Mini Quiche (Hähnchen, Pilze)*

WARME HAUPTGÄNGE*

- *Chili con Carne (Rind, Bohnen, Chili) + Brot*
- *Chili con Carne (Soja, Chili) + Brot*
- *Kartoffelsuppe (Speck, Gemüse) + Brot*
- *Kartoffelsuppe (Gemüse) + Brot*
- *Kokos-Curry Suppe (Gezupftes Huhn, Gemüse, Koriander) + Brot*
- *Kokos-Curry Suppe (Gemüse, Limette) + Brot*

DESSERTS

- *Mousse au Chocolat*
- *Panna Cotta mit Beeren*

75€ p.P.

VORSPEISEN

- *Gemischte Salatplatte mit 2 Dressings*
- *Honigmelone mit Schinken*
- *Tomate-Mozzarella-Platte*
- *Fischplatte "Neptun"*

WARME HAUPTGÄNGE

- *Rinderbraten in Burgundersoße*
- *Schweinefilet in Champignonrahmsoße*
- *Gegr. Lachsschnitte auf Blattspinat*
- *Kartoffelgratin/ Bandnudeln/ Butterspätzle*
- *Gemischtes Gemüse mit Hollandaise*

DESSERTS

- *Tiramisu mit frischen Früchten*
- *Braune Mousse*
- *gem. franz. Käseplatte mit Weintrauben & Salzgebäck*
- *gem. Brotauswahl mit (Kräuter-)Butter*

* Wählen Sie 2 Hauptgerichte