



BANKETTMAPPE FÜR
VERANSTALTUNGEN

WILLKOMMEN AN DER 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): 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, Übernachtungsmöglichkeiten, Catering, Rahmenprogramm, DJs sowie moderner Licht-, Ton- und Präsentationstechnik

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!



UNSER ANGEBOT

Raummiete für Veranstaltungen

Veranstaltungsraum OG

589,05 € (495,00 € zzgl. MwSt.)

Veranstaltungsraum Gasthaus & Terrasse (EG) (montags bis freitags¹)

892,50 € (750,00 € zzgl. MwSt.)



Im Mietpreis enthalten

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

Speisen und Getränke

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

Bei Speise-Anlieferung durch fremde Lieferanten erheben wir eine Pauschale von 476,00 € (400,00 € 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.

1) Veranstaltungen an Feiertagen und am Wochenende können nach Rücksprache gebucht werden



GETRÄNKE – ALKOHOLISCHES

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 | 1,0l | <i>auf Anfrage</i> |
| Kölsch vom Fass | 0,2l | 2,20 € |
| Kölsch in der Flasche | 0,33l | 3,30 € |
| Weizen, Weizen alkoholfrei | 0,5l | 4,50 € |

Wein, Mixgetränke

| | | |
|-------------------------------------|---------|--------------------|
| Weißwein/Rotwein (Hauswein) | 0,2l | 4,80 € |
| Weine/Sekt/Champagner | Flasche | <i>siehe Karte</i> |
| Korkgeld für selbstgelieferte Weine | Flasche | 13,80 € |

Aperitif

| | | |
|----------------|------|--------|
| Aperol Spritz | 0,2l | 6,50 € |
| Campari Orange | 0,2l | 6,50 € |
| Prosecco | 0,1l | 3,60 € |

Digestive

| | | |
|------------|------|--------|
| Ramazzotti | 2 cl | 3,50 € |
| Grappa | 2 cl | 3,20 € |
| Vodka | 2 cl | 3,80 € |
| Baileys | 2 cl | 3,50 € |
| Amaretto | 2 cl | 3,20 € |

Alle weiteren Getränke auf Wunsch nach Abstimmung



GETRÄNKE – SOFTDRINKS & HEISSE GETRÄNKE

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.

Wasser

| | | |
|---------------------------|-------|--------|
| Selters classic/ naturell | 0,25l | 3,50 € |
| Selters Gourmet | 0,75l | 5,90 € |

Softgetränke

| | | |
|--------------------------------|-------|--------|
| Cola, Limonade | 0,2l | 2,30 € |
| Säfte (Apfelsaft, Orangensaft) | 0,2l | 3,00 € |
| Fassbrause | 0,33l | 3,60 € |

Heiße Getränke

| | | |
|-------------------------------|-------|--------|
| Hauskaffee | Tasse | 2,50 € |
| Kaffee Crema | Tasse | 2,30 € |
| Entkoffeinierter Kaffee | Tasse | 2,30 € |
| Cappuccino | Tasse | 2,80 € |
| Espresso | Tasse | 2,20 € |
| Tee / KEO verschiedene Sorten | Tasse | 2,30 € |
| Latte Macchiato | Tasse | 3,10 € |
| Heiße Schokolade | Tasse | 2,80 € |
| Heiße Schokolade mit Sahne | Tasse | 3,60 € |

Alle weiteren Getränke auf Wunsch nach Abstimmung



SPEISEN – BEISPIELHAFTES BRUNCHMENÜ

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!

Mühlen-Brunch „Rustikal“

Gemischte Brot- und Brötchenauswahl

Wurst- und Käseaufschnitt

Butter, Honig und Marmelade

Croissants, Plunder und Kuchen

Joghurt und Birchermüsli

Salatplatte

Rostbratwurst, Bratkartoffeln und Speck

Gefüllte Hähnchenbrust mit Feta auf Tomatenragout

Penne mit Pesto, Zucchini und Kirschtomaten

Schweinebraten mit frischen Champignons

Gratinierte Kartoffeln, Reis und buntes Gemüse

Süße Versuchung im Glas

39,90 € p.P.

SPEISEN – BUFFETBEISPIELE

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!

Mühlen-Buffer "Festival"

Gemischte Salatplatte mit 2 Dressings

Tomate-Mozzarella-Platte

Rinderbraten in Burgundersoße

Rosmarinkartoffeln

Butterspätzle

Gemischtes Gemüse mit Hollandaise

Braune Moussé

39,50 € p.P.



SPEISEN – BUFFETBEISPIELE

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!

Mühlen-Bufferet “International”

Gemischte Salatplatte mit 2 Dressings

Honigmelone mit Schinken

Tomate-Mozzarella-Platte

Fischplatte “Neptun”

Rinderbraten in Burgundersoße

Schweinefilet in Champignonrahmsoße

Gegr. Lachsschnitte auf Blattspinat

Kartoffelgratin/ Gelbe Bandnudeln/ Butterspätzle

Gemischtes Gemüse mit Hollandaise

Tiramisu mit frischen Früchten

Braune Mousse

gem. franz. Käseplatte mit Weintrauben & Salzgebäck

gem. Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

69,50 € p.P. (ab 50 Personen)



SPEISEN – BUFFETBEISPIELE

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!

Mühlen-Buffer "Party"

Kalte Snacks

Mini Wraps (Caprese, Tomate Mozzarella)

Mini Wraps (Hähnchen, Sweet Chili)

Mini Quiche (Hähnchen, Pilze)

Warmer Hauptgang*

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 

Dessert

Mousse au Chocolat

Panna Cotta | Beeren

45,50 € p.P. (ab 30 Personen)

* Wählen Sie 2 Hauptgerichte



SPEISEN – SUPPENAUSSWAHL (BEISPIEL)

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!

Suppen/ Cremesuppen (500 ml p.P)

Brokkolicremesuppe
Blumenkohlcremesuppe
Pilzrahmsuppe
Lauchcremesuppe
Zwiebelsuppe

7,60 € p.P.

Deftige Suppen/Eintöpfe (500 ml p.P.)

Gulaschsuppe
Erbsensuppe mit Wursteinlage
Linseneintopf mit Wursteinlage
Käse-Lauchcremesuppe

8,90 € p.P.

Brötchen, Partybrötchen, Baguette oder Fladenbrot

3,90 p.P.



IHRE WUNSCHSPEISEN WAREN NICHT DABEI?

**KEIN PROBLEM! GERNE STELLEN WIR MIT IHNEN
IHR INDIVIDUELLES BUFFET ZUSAMMEN.**

**WIR FREUEN UNS AUF IHRE
ANFRAGE!**

CAFÉ GYMNICHER MÜHLE
Gymnicher Mühle 8 | 50374 Erftstadt
02237 / 506 9029
info@gymnicher-muehle.net
www.gymnicher-muehle.net

Inhaber: F+N GmbH
Frechener Weg 38 | 50859 Köln