

# 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 m<sup>2</sup> können Sie mit bis zu 100 Personen feiern (auf 2 Etagen). Zusätzlich finden auf der über 80 m<sup>2</sup> großen offenen Terrasse, sowie dem schönen Innenhof Hunderte weitere Gäste Platz. Unser Gelände teilt sich wie folgt auf:

- Innenraum Gastraum: EG: 125 m<sup>2</sup>
- Veranstaltungsraum: 1.OG: 100 m<sup>2</sup>
- Offene Terrasse (EG)1: 83 m<sup>2</sup>

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

Preise für Raummiete auf Anfrage, zzgl. Reinigungskosten i.H.v. 150€



## 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