

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)l: 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



Unsere Preise

Ab einer Veranstaltungsdauer von über 2 Stunden erheben wir eine Raum-miete. Unsere Preise variieren dabei je nach Wochentag und gewünschter Raumoption wie folgt:

	Unter der Woche	Wochenende/ Feiertag
EG (ohne Absperrung Tagesgeschäft)	219 EUR	299 EUR*
OG (separater Bereich und Eingang)	389 EUR	549 EUR
Gesamte Location (EG, OG, Terrasse)	990 EUR	1790 EUR

Ab einer Nutzungsdauer von über 7 Stunden berechnen wir je weiterer angefangener Stunde eine Pauschale i.H.v. 149 EUR;

* kann bei besonders großen Gruppen variieren



Unser Angebot

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 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 4,00 € (zzgl. MwSt.) pro Person.

Weitere Dienstleistungen

Damit Ihre Veranstaltung unvergesslich wird, bieten wir Ihnen selbstverständlich auch weitere Dienstleistungen an. Hierzu zählen u.a.

- Bereitstellung von Musikanlage & Licht: 279 EUR
- Organisation von Rahmenprogramm (z.B. Falkenshow, Museumsbesuch)
- Organisation von freien Trauungen, z.B. im Rosengarten (bei Verfügbarkeit)
- Bereitstellung von zusätzlichen Räumen für Tagungen (bei Verfügbarkeit)



Zahlungsbedingungen: 50% Anzahlung der Raummiete bei Buchungsbestätigung, Restraummiete und Abschlag für Getränke und Speisen werden 10 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)** // 22,50 €
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 unserem externen Küchenchef können wir Ihnen eine Vielfalt an Speisen anbieten. Die unten angegebenen Preise gelten für eine Gruppengröße ab 20 Personen

Kuchenbuffet

BEISPIELHAFTE AUSWAHL

- Obstkuchen (z.B. Erdbeer, Apfel) - 43,90€
- Nuss-Sahne-Torte - 48,90€
- Käsekuchen - 48,50€
- Quark-Kirsch-Schnitte - 46,50€

39€ p.P.

VORSPEISEN

- Gemischte Salatplatte
- Tomate-Mozzarella-Platte
- Platte mit Frikadellen & Hähnchenschnitzel
- Kartoffelsalat & Krautsalat

WARME HAUPTGÄNGE*

- Rinderbraten in Bratensauce, Spätzle und Karotten
- Schweinefiletmedallions mit Champignon-rahmsauce und Kroketten
- Pasta mit Zucchini, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

DESSERTS

- Mousse au Chocolat mit Schattenmorellen

19€ p.P.

FINGERFOOD-AUSWAHL, Z.B.

- Tomate-Mozzarella Spieße
- Lachs-Wraps mit Wildkräutersalat
- Canapés mit ital. Wurst
- Frischkäsewrap (vegetarisch)

59€ p.P.*

VORSPEISEN

- Gemischte Salatplatte
- Platte mit Bruschetta
- Fischplatte (Lachs, Forelle, Shrimps)
- Roastbeefplatte
- Rucola mit Mozzarella & Kirschtomaten
- Kartoffelsalat & Nudelsalat
- Couscous-Salat & Quinoa-Salat

WARME HAUPTGÄNGE

- Lachsfilet auf Spinat mit Salzkartoffeln
- Hähnchenbrust gefüllt mit Feta auf Tomatenragout mit Gemüse-Reis
- Schweineschinken am Stück mit Senfsauce, grünen Bohnen und gratinierten Kartoffeln
- Vegane Zucchini-schiffchen gefüllt mit Gemüse auf Couscous

DESSERTS

- Panna Cotta mit Himbeersauce
- Joghurt-Zitronen-Mousse
- Auswahl an Käse
- gem. Brotauswahl mit (Kräuter-)Butter

* ab 30 Personen