

...über



der direkte Weg
zu noch mehr
Informationen:



- entspannt genießen -

WIPPERTAL

BANKETTKATALOG

Vorschläge, Tipps und Anregungen für Ihr
Bankett, Ihre Tagung, Ihre ganz
persönliche Feier oder Ihre
Traumhochzeit
mit Trauung bei uns im Haus.

Die aufgeführten Leistungen beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service zu unseren Öffnungszeiten. Der Katalog ist ab 01.04.2025 bis zur Erscheinung einer Überarbeitung gültig. Preisänderungen behalten wir uns vor. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen angenehmen Aufenthalt und frohe Stunden in unserem Haus.

- entspannt genießen -

Anfahrtsbeschreibung - Hotel WIPPERTAL

Aus Richtung Magdeburg :

von Magdeburg über die Autobahn A14, Abfahrt Bernburg / Güsten / Aschersleben - Süd, in Richtung Aschersleben, auf der B185 direkt am Ortseingang Ilberstedt links oder über die A36 Abfahrt Ilberstedt, dann am Ortsende rechts

von Magdeburg über die B71, über Förderstedt, Neugattersleben und Bernburg in Richtung Aschersleben durchfahren, der nächste Ort ist Ilberstedt, an der B185 am Ortseingangsschild Ilberstedt links

Aus Richtung Halle :

von Halle über die Autobahn A14 Abfahrt Bernburg / Güsten / Aschersleben - Süd, in Richtung Aschersleben, auf der B185 direkt am Ortseingang Ilberstedt links oder über die A36 Abfahrt Ilberstedt, dann am Ortsende rechts

von Halle über die B6 bis Könnern, weiter auf der B71 nach Bernburg, in Bernburg auf die B185 Richtung Aschersleben, der nächste Ort ist Ilberstedt, an der B185 am Ortseingangsschild Ilberstedt links

Aus Richtung Harz über Aschersleben :

von Aschersleben über die A36 Abfahrt Ilberstedt, Ortschaft Ilberstedt durchqueren, vor dem Ortsausgangsschild rechts

Aus Richtung Dessau :

von Dessau über die B185 über Köthen Richtung Bernburg, Bernburg in Richtung Aschersleben durchfahren, der nächste Ort ist Ilberstedt, an der B185 am Ortseingangsschild Ilberstedt links

Aus Richtung Staßfurt :

von Staßfurt in Richtung Aschersleben, auf der Landstraße über Neuendorf bis zur B6n Richtung Bernburg, dann die Abfahrt Ilberstedt / Rathmannsdorf nehmen, durch die Ortschaft Ilberstedt durch, vor dem Ortsausgangsschild rechts



- entspannt genießen -

VORINFORMATION FIRMENVERANSTALTUNG / TAGUNG

BESTELLER / RECHNUNGSANSCHRIFT

Herr / Frau / Firma

Straße

PLZ / Ort

Telefon

E mail

Whatsapp

VERANSTALTUNG

Anreise ca. Uhr

Abreise ca. Uhr

Teilnehmerzahl (incl. Tagesgäste) m.Ü. o.Ü.

Art der Veranstaltung

Veranstaltungsleiter

Gesprächspartner

ZIMMERRESERVIERUNG

Übernachtende Personenzahl gesamt

Einzelzimmer Business **SMART CUBE**

Doppelzimmer Business **SMART CUBE**

Infinity SMART SUITE

Tagungsraum für Teilnehmer

Gruppenräume

STELLVERSION DES KONFERENZRAUMES

mit Tischen <input type="checkbox"/>	U-Form <input type="checkbox"/>	Parlamentarisch <input type="checkbox"/>
ohne Tisch <input type="checkbox"/>	Blockform <input type="checkbox"/>	Kinobestuhlung <input type="checkbox"/>
8er -12er <input type="checkbox"/>	Sternform <input type="checkbox"/>	Runde Tische <input type="checkbox"/>

KONFERENZGETRÄNKE

Kaffee / Tee:	alkoholfreie Getränke:
im Raum <input type="checkbox"/>	an der Seite <input type="checkbox"/>
im Foyer <input type="checkbox"/>	In Kühlern auf dem Tisch <input type="checkbox"/>

- entspannt genießen -

	Vormittagskaffee	Mittagessen	Nachmittagskaffee	Abendessen
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				
Samstag				
Sonntag				

ZAHLUNGSMODUS

Wer übernimmt welche Kosten?

	Veranstalter	Teilnehmer
Übernachtung / Frühstück	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mittagessen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abendessen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kaffee / Kuchen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Halbpension	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vollpension	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menü / Büffet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tagungsgetränke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pausengetränke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getränke zu dem Essen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Telefon / Fax / Minibar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

MEDIEN-TECHNIK

auf Wunsch:

Pinnwand	<input type="checkbox"/>
Overhead-Projektor	<input type="checkbox"/>
Ständerleinwand 1,60 + 1,80er	<input type="checkbox"/>
Leinwand R 2,40er, BR 2,00er	<input type="checkbox"/>
Flipchart	<input type="checkbox"/>

gegen Gebühr:

Moderatorenkoffer	(20 € je Tag)	<input type="checkbox"/>
Flipchartblock	(5 €)	<input type="checkbox"/>
DVD-Player	(35 € je Tag)	<input type="checkbox"/>
Laptop	(35 € je Tag)	<input type="checkbox"/>
Beamer, TV	(50 € je Tag)	<input type="checkbox"/>
Rednerpult	} nach Aufwand	<input type="checkbox"/>
Mikrofonanlage		<input type="checkbox"/>
Amazon Stick		<input type="checkbox"/>
Magenta Stick		<input type="checkbox"/>
Sonstiges:		
(siehe Technikliste)		

WIFI immer vorhanden, brauchen Sie Telefon? ja nein

Dürfen wir Sie während der Veranstaltung stören? ja nein

Raum für besondere Wünsche, Einschränkungen bei Speisen und Getränken:

ZAHLUNGSART: Bar Online-Ü E-Cash Rechnung Visa Euro AmEx

Bitte geben Sie uns die Einzelheiten und Wünsche (Teilnehmerliste, Programm) für Ihre Veranstaltung mindestens eine Woche vor Beginn bekannt. Kennzeichnen Sie bitte wichtige Gäste. Vielen Dank.

Ort, Datum

Firmenstempel / Unterschrift

- entspannt genießen -

VORINFORMATION FÜR PRIVATFEIERN

VERANSTALTER

Herr / Frau

Straße

PLZ / Ort

Telefon

E mail

Whatsapp

VERANSTALTUNG

Beginn

ca.

Uhr

voraussichtliches Ende

ca.

Uhr

Gästezahl

m.Ü.

o.Ü.

Art der Veranstaltung

Hauptperson

Ansprechpartner

ZIMMERRESERVIERUNG

Übernachtende Personenzahl gesamt

Einzelzimmer

Business

SMART CUBE

Doppelzimmer

Business

SMART CUBE

Infinity SMART SUITE

Festraum für

Teilnehmer

STELLVERSION DES FESTRAUMES

Längstafel	<input type="checkbox"/>	Blocktafel	<input type="checkbox"/>	Einzeltische	<input type="checkbox"/>
U - Tafel	<input type="checkbox"/>	T - Tafel	<input type="checkbox"/>	E - Tafel	<input type="checkbox"/>
8er - Tafeln	<input type="checkbox"/>	10er - Tafeln	<input type="checkbox"/>	12er - Tafeln	<input type="checkbox"/>
L - Tafel	<input type="checkbox"/>	Sternform	<input type="checkbox"/>	Runde Tische	<input type="checkbox"/>

SONSTIGES

Tafelgedeck:	feierlich	<input type="checkbox"/>
	rustikal	<input type="checkbox"/>
	mit Blumengesteck	<input type="checkbox"/>
Farbwunsch :		

- entspannt genießen -

WIPPERTAL

HOTEL · RESTAURANT · MUSIKKELLER



Unsere Empfehlung:

Saisonmenü / expect the unexpected

ERWARTE DAS UNERWARTETE

à la carte

...und für den besonderen Genuss:

Expect the unexpected

- Erwarte das Unerwartete -

Unser Saison-Menü!

*Blind Dinner
in the bright*

Genuss
WERKSTATT

MAGNUS
DER WEINKELLER IM WIPPERTAL



- entspannt genießen -

Hier können Sie selbst Ihr Menü auswählen:

Kalte Vorspeisen

Geflügelcocktail mit Toast
und Butter

Krabbencocktail an Toast
und Butter

Grüne Salate mit
Entenbruststreifen und Orangen
- Chili - Dressing

Grüne Salate mit
Rauchlachsstreifen und
Balsamicodressing

Geräuchertes Forellenfilet mit
Zwiebelringen und schwarzem
Pfeffer an Toastplätzchen und
Butter

Lachstatar an Salaten der
Saison, Toast und Butter

Lachs und Heilbutt an Senf -
Dillsoße, Toast und Butter

Dreierlei edelste Räucher-
fischpralinen an grünen Salaten,
Senfcreme, Toast und Butter

Vorspeisenvariation mit
Toast und Butter

Bündner Fleisch und Serrano an
Feldsalat und Zitronendressing

Carpaccio vom Rindsfilet mit
etwas Salat, Toast und
Kräuterbutter

In Butter angebratene Foie Gras
an Feigen, Zitronenbutter und
dunklem Gebäck

Salat von kanadischem Hummer
und Salat von Kirschtomaten,
dazu reichen wir Ihnen ein
Minicroissant

Tagespreise

- entspannt genießen -

Hier können Sie selbst Ihr Menü auswählen:

Suppen

Gemüsecremesuppe mit
Crôutons

Tomatencremesuppe verfeinert
mit Sherry und Sahnehäubchen

Broccolicremesuppe mit
gerösteten Pinienkernen

Grobes Tomatensüppchen mit
Käseplätzchen

Spinatcremesüppchen mit
Knoblauch und Schinkenspeck

Cremesuppe von braunen
Champignons mit grünem
Pfeffer

Waldpilzcremesuppe mit
Schinkenstreifen

Altmärkische Hochzeitssuppe
mit Spargel, Eierstich und
hausgemachten Fleischklößchen

Rinderkraftbrühe mit
Kartoffelschinkenklößchen

Chili - Käsesüppchen mit
Schinkenspieß

Kokos - Currysuppe mit
Krabbenspießchen

Steinpilz oder
Pfifferlingscremesuppe mit
Salzgebäckstängel

Unsere Suppen werden sehr
schön auf dem Teller
angerichtet und serviert, gern
servieren wir die Suppen mit
einem kleinen Nachlass im
Tässchen

Bisque de Homnard -
Hummersüppchen mit Cognac

Tagespreis

- entspannt genießen -

Hier können Sie selbst Ihr Menü auswählen:

Warme Vorspeisen

Wild- oder Geflügelragout im
Blätterteigpastetchen

Gebackene Ofenkartoffel mit
Lachs und Lauch gefüllt, dazu
etwas Salat

Bardiertes Seelachsfilet mit
Limonensoße mit Blattspinat
und Wildreis

Krabben im Teigmantel an
Butter - Kräutersoße und
Salatbouquet

Kümmelfleisch im Brotlaib

Wildlachstranche an grüner
Pfeffersoße mit Romanesco und
Wildreis

Lammfilet an
Zwiebelmajorancreme und
gebackenen Kartoffel

Black Tiger an Sauce
Provencial, Salaten, Toast und
Butter

Frische Seezungenröllchen auf
Tomaten - Basilikumsoße und
Wildreis

½ gratinierter Hummer mit
Buttersoße und
hausgebackenem Weißbrot

Tagespreis

Bitte lassen Sie sich Zeit beim Auswählen der Einzelkomponenten,
gern stehen wir Ihnen beratend zur Seite. Die Komponenten sind von
der Größe als Einzelgerichte konzipiert und im Menü natürlich
entsprechend der Anzahl der Gänge in der Menge verändert, so dass
Sie ohne Reue

- entspannt genießen -

können.

- entspannt genießen -

Hier können Sie selbst Ihr Menü auswählen:

Hauptgang

Schweinebraten mit
Thymiansoße, Cremewirsing
und Kartoffelgratin

Hähnchenroulade an
Tomatencreme, buntem Gemüse
und Schupfnudeln

Rinderbrust an Madeirasoße,
Bohnenröllchen und
hausgemachte Spätzle

Maispoularde an Cognaccrème,
buntem Gemüse und Gnocci

Gern servieren wir Ihnen bei
längeren Speisefolgen vor dem
Hauptgang auch ein passendes
Sorbet. Lassen Sie sich bei der
Auswahl helfen. Wenn Sie
möchten schreiben oder drucken
wir Ihnen auch gern eine
individuelle Menükarte, die
Berechnung erfolgt nach
Aufwand.

Gespickte Hirsch- oder
Wildschweinkeule in
Rotweinsauce mit Apfelrotkraut
und hausgemachten Klößen

Schweinefilet an Waldpilzsoße,
Broccoli und Semmelknödel

Bardiertes Schweinefilet auf
Pflaumensauce mit Romanesco
und Kräuterkartoffelstock

Schweinefilet gefüllt mit
Chilimascarpone an
Gemüsebündel und Risotto

Schweinefilet mit Kruste an
Tomaten - Thymiansauce,
Gemüsemischung und
Kartoffelstock

Tournedos Cordon Rouge an
Morchelcreme, Romanesco und
Wildreistürmchen

Wir verarbeiten hervorragendes
Fleisch von Kalb, Rind und
Schwein gern auch im Stück,
auf den Punkt gegart - bitte
fragen Sie nach.

- entspannt genießen -

Hier können Sie selbst Ihr Menü auswählen:

Hausspezialitäten

Geflügelbrust im Schlafrock

Zarte Hähnchenbrust, lecker gefüllt mit Käse, Gürkchen, Zwiebeln und Schinken, im Bierteig gebacken, mit Petersiliensoße, Saisongemüse, buntem Salat und Kartoffelbällchen serviert

Geschmorte Kalbsbäckchen

Butterzarte Kalbsbäckchen, fein gewürzt mit Rosmarin und einem Hauch Knoblauch, angerichtet an Morchelcreme und Kalbsjus, dazu reichen wir Bundmöhren und Kartoffelstock

Hummer Thermidor

Frische kanadische Hummerschwänze mit einem Ragout aus den Scheren überbacken an gebratenen Kirschtomaten und Thymiankartoffeln oder frischem Weißbrot

Tagespreis

Extratipp :
Der brennende
Fleischspieß!

Sorbets / Espuma

Campariespuma auf
Cassissorbet

Ananas Kokos Espuma auf
Pfirsichsorbet

Pfirsich oder Cassissorbet
mit Sekt / Prosecco oder
entsprechender Spirituose

Unsere Hauptgänge werden als Tellerportion angerichtet, gern servieren wir Ihnen auch verschiedene Speisen über ein Buffet direkt vor Ihren Augen.

Kennen Sie unsere Schaustücke
- lassen Sie sich überraschen !!!

Gern richten wir Ihnen Ihr Menü auch in Schüsseln und auf Platten an. In diesem Fall rechnen Sie bitte 7,50 € zu dem Menüpreis dazu.



- entspannt genießen -

Hier können Sie selbst Ihr Menü auswählen:

Desserts

Frischer Obstsalat mit Grand
Marnier und Cassissorbet

Kiwisalat mit Zitronensorbet

Apfel- oder Ananasbeignets an
Vanillesoße und Schlagrahm

Dreierlei Eis an frischen
Früchten
und Schlagrahm

Geeistes Ananas-, Erdbeer-,
Brombeer-, Waldbeer-, Vanille-
oder Schokoladenparfait oder
Mousse an warmen Früchten,
Krokant und etwas Rahm oder
mit Obst und Dekoration

Panna Cotta oder Creme Brûlée
mit Fruchtsoße und Sahnetupfer

Whisky - Mousse oder Parfait,
geeist, an Sauerkirschen,
Krokant und etwas Rahm

Als besonderes Highlight richten wir Ihnen auch gern ein
extravagantes Dessert her... Wie wär's mit einer Schautorte
entsprechend ihren ganz persönlichen Wünschen, Ihrem Logo als
Dessert oder als Torte...

Nicht zu vergessen unsere herrlichen Eisbomben...

Versetzen Sie Ihre Gäste in staunen und lassen Sie sich verwöhnen!

- entspannt genießen -

Unsere Menüvorschläge:

Vorschläge für unser Inklusivmenü:

Vorspeisen:

Saisonsüppchen im Tässchen
oder kleiner Salatteller mit Rohschinken

Hauptgänge:

Schweinebraten an Thymiansoße mit Cremeerbsen und
Petersilienkartoffeln
oder
Rinderbraten auf Rotweinsauce mit Rotkraut und Salzkartoffeln
oder
Deftiger Schweinerollbraten an Majoransauce serviert mit Sauerkraut
und Klößen
oder
Gedünsteter Seelachs auf Zitronensauce mit bunten Gemüsen und
Basmatireis

Desserts:

Vanilleeis und Früchte im Gläschen oder Erdbeercreme auf
Vanillesauce oder Sie lassen sich von unserem Tagesdessert
überraschen...

Unser Inklusivmenü beinhaltet Empfangssekt, Hauswein, Radeberger Pils, alkoholfreie Kaltgetränke, frischen Filterkaffee und ist angedacht für eine Verweildauer von 2 Stunden. Dass wir Ihnen natürlich Ihre Tafel schön eindecken und mit Servietten und Kerzen dekorieren ist selbstverständlich. Dieses Angebot gilt ab 10 Personen und natürlich können Sie unsere Vorschläge nach Ihren Vorstellungen im gleichen Preisrahmen variieren.

- entspannt genießen -

Unsere Menüvorschläge:

Unsere Empfehlung:

expect the unexpected

ERWARTE DAS UNERWARTETE

Fünf Gänge:

look for _____

find _____

just unexpected _____

expect the difference _____

suddenly unexpected _____

Menübeginn bis 18.30 Uhr, Buchung ab 6 Personen, 21 Tage im Voraus, Termine frei wählbar.

- entspannt genießen -

Unsere Buffetvorschläge:

Häppchen Buffet / Plattenservice

Mini

Zwei belegte Baguettes,

eine große Blechkuchenauswahl

und eine Suppe mit hausgebackenem Brot

Ab 10 Personen

Wir empfehlen eine Kaffeestation und
vielleicht ein warmes Ragout zu diesen Buffet's.

Maxi

Krabbenscocktail & Schinkenscocktail,

Zwei Canapees,

mit Käse, Lachs, Schinken und Salami,

Schinkenröllchen und Lachsröllchen

Gourmetsüppchen mit Hausbrot

Wildbeerenjoghurt, Schokoladengebäck Arrangement, Obsthäppchen

Ab 20 Personen

- entspannt genießen -

Unsere Buffetvorschläge:

Warme Vielfalt

Wählen Sie aus verschiedenen warmen Gerichten:

Kasseler- oder Schweinebraten, Schweinegulasch, Krustenbraten, Hackbraten, auch gefüllt, Schweinenacken, Schnitzelchen, Schweine- oder Putengeschnetzeltes, bardierter oder gedünsteter Seelachs

oder

Geschnetzeltes oder Braten vom Rind, Rinderrouladen, Rindergulasch, Schweinekeule im Stück, Lachsseite, gebratener Zander, Hähnchenschnitzel, Hähnchengeschnetzeltes, Maispoularde, Spanferkelkeule oder unser "brennender Fleischspieß"

Gerne können wir Ihnen in diesem Buffet weitere Spezialitäten einen ganzen Lachs, Kalbsschnitzelchen, rosa Roastbeef im Stück und Vieles mehr... anbieten.

Beilagen:

Kartoffeln, Reis, Nudeln, Gratin, Wildreis, Schupfnudeln, Kartoffelbällchen, Hausbrot, Knödel, Klöße, Gemüsereis, Nudelauflauf

Gemüse:

Buntes Gemüse, Broccoli, Erbsen, Rotkraut, Cremewirsing, Sauerkraut, Champignons, Romanesco, Buttermöhren

Optional:

Große bunte Salatplatte mit verschiedenen Beigaben, und Dressing

eine Suppe Ihrer Wahl im Tiegel angerichtet

Obstkorb und ein Desserts im Gläschen

Gern können Sie verschiedene Komponenten aus unserem Katalog mit diesem Angebot kombinieren. Der angebotene Preis beinhaltet, ab 20 Personen, drei verschiedene Fleisch - oder Fischgerichte, je zwei Gemüse und Beilagen und die jeweils passenden Soßen. Eine größere Auswahl ist abhängig von der Personenzahl und gegen einen geringen Aufpreis möglich.

- entspannt genießen -

Unsere Buffetvorschläge:

Tischbuffet Schiefer

Feinste Lachsrollchen,
Hausgeräuchertes,
Serrano Schinken,
Gebackene Garnele
und drei Canapees

Rindfleischsalat
im Gläschen,
ein Käsespieß
und Tete de Moine

Handgemachtes
Kleingebäck,
verschiedene Brotsorten,
Butterspezialitäten
und Schmalz

Räucherfischpralinen
und zweierlei Soßen



zzgl.

Ein kleines Ragout im Stövchen angerichtet und eine Pilzsuppe mit
Schinkenspieß

Dreierlei Petit Fours und Wildbeerenquark

Ab 8 Personen

zzgl. ein feines Süppchen

zzgl. ein leckeres Ragout

zzgl. Dessert mgl.

wahlweise auch mit zusätzlichem Hauptgang

- entspannt genießen -

Unsere Buffetvorschläge:

Großes Partybuffet

Leckerer hausgemachter Gurkensalat oder Tomatensalat,
oder grüne Salate

Kleine Platte mit Tomate und Mozzarella

Frisches Hackfleisch mit Zwiebeln

Kleine gemischte Fischplatte

Hausschlachte oder Salami / Schinkenplatte

Deftige Soljanka mit hausgebackenem Brot

Deftiger Braten vom Schwein und zartes Putensahnegeschnitzeltes

Gebratene Geflügelkeulchen und Schnitzelchen oder ein herzhafter
Auflauf oder würzige Chili - Schnitzelchen

Cremechampignons und Buntes Gemüse

Kartoffelgratin und Basmatireis und
ein kleiner gemischter Brotkorb und Butter

Herzhafte Käsevariationen

Kleine Leckerei aus Schokoladenbiscuits

Obstplatte

Ab 30 Personen
Ab 30 Personen gern auch Außer Haus

- entspannt genießen -

Unsere Buffetvorschläge:

Buffet Wipperaue

Herrensalat - ein scharfer Rindfleischsalat und Geflügelsalat Bombay

Frische Salate der Saison mit Saisondressings

Rauchlachs an Senf - Dillsoße mit Honig

Kleine Variation von Schweinebraten, Rosa Roastbeef und Pastrami
mit Remouladensoße

Auswahl von Salami und Schinken an Cumberlandsauce

Eine kleine Räucherfischauswahl und Remouladeneier

Dazu gibt es eine reichliche Auswahl an Brot und Butterspezialitäten

Champignoncremesuppe

Hähnchencurry mit Basmatireis

Rosa Roastbeef tranchiert am Buffet,
mit Tomaten - Thymiansoße und Kartoffelgratin

Käsebrett mit Trauben und Nüssen

Schokoladencreme mit Mandeln und Wildbeerenquark im Gläschen

Frischer Fruchtsalat mit Weinbrand

Ab 35 Personen

Eisbombe ab 35 Personen

Natürlich können Sie zu jedem Buffet eine Eisbombe bestellen.

- entspannt genießen -

Unsere Buffetvorschläge:

Jubiläumsbuffet



WIPPERTAL

Würziger Zungensalat mit Gemüse angerichtet im Gläschen oder
Geflügelcocktail mit Mandarinen

Tomaten - Mozzarellaplatte und frisches Basilikum,
angemacht mit Balsamico und Olivenöl

Kleines Brett mit geräuchertem Lachs oder Heilbutt an Senfdillsosse

Carpaccio vom Rinderfilet oder Bratenspezialitäten – Roastbeef und
Pastrami mit Remouladensosse

Edle Salamiröschen an einer kleinen Schinkenpyramide

Kalte Etagere mit Wiener Keulchen oder Schnitzelchen und
gebratenen Fleischbällchen

Schaulachsplatte und Räucherfisch und gebratenen Krabben

Bäckerensemble mit hausgebackenem Brot und Brötchen, dazu eine
Buttervariation und Schmalzkugeln

Feines Würzfleisch oder eine leckere Käsesuppe

Filetgeschnetzeltes mit Pilzen und Nackenbraten im Stück an
Gemüse, Cremewirsing, Kartoffeln und Reis

Großes Käsebrett mit Trauben und Nüssen

Dessertarrangement mit Petit Fours, Candybar,
Wildbeerenquark und einem großer Obstkorb

Ab 45 Personen

- entspannt genießen -

Unsere Buffetvorschläge:

Jubiläumsbuffet



WIPPERTAL

..das kleine Bisschen mehr - unser Edelhäppchenbuffet:

Carpaccio & Crepesröllchen vom Lachs

Kartoffelsalat mit Endivien und gebratenen Pilzen & Fleischspieße

Hähnchen in Knusperkruste & Schinkenspieß

oder

Crepesröllchen von Edelschinken & Gurken al orange

Fleischklösschenspiess an Erbsensauce & gebackene Krabben

Pastramin & Gemüsestifte

&

Feige und Serrano & eine Salatbowle

Räucherfischpraline & Kaviarei

Pflaume im Speckmantel & Hausschlachte Häppchen

&

Butterauswahl & Schmalzvariation / Handgemachtes Gebäck &
Brötchen

&

Ein Süsschen & Hausbrot

&

Spanferkelkeule oder Schweinsbäckchen oder Frikassee

&

Lachs im Stück oder Hirschgulasch oder Rosa Roastbeef

&

dazu Dreierlei von: Salzkartoffeln, Semmelknödel, Schupfnudeln,
Mandelbällchen, Tomatenreis, Kartoffelgratin, Basmatireis,

Kartoffelstock, Gnocci

&

Ein Gemüse nach Wahl & Cremewirsing

&

*Besonders empfehlen können wir Ihnen auch unseren mehrfarbigen,
warmen Ragoutmix als Warmteil oder unsere überbackenen
Spezialitäten.*

Käsehäppchen & Mundobst & Petit Fours

oder

Minicroissants & Ananasschiffchen & Unser Schokoladenkuchen &

VIP Schokoladenglässchen & Gebäck & Schokolade

Ab 15 Personen

Ab 25 Personen

oder komplett

auf Anfrage

auf Anfrage

- entspannt genießen -

Unsere Buffetvorschläge:

DIY – Stellen sie sich Ihr Buffet selbst zusammen:

Salate / Cocktails - 2 bis 3

Kalte Spezialitäten - 2 bis 3

Käse - international / national

Brot, Butter – Wünsche ?

Suppe oder Ragout als Vorspeise - entweder oder ?

Warmteil - 2 bis 3

Gemüse - 2

Beilagen - 2

Dessert's - 2 plus Obst

Personenanzahl Kinder Wunschpreis

Unsere tollen Desserts lassen sich auch sehr schön auf einem Dessertbuffet, als Teil eines Menüs, präsentieren oder Sie probieren unsere:

Eisbombe ab 20 Personen pro Person

Natürlich können Sie zu jedem Buffet eine Eisbombe bestellen.

und dazu:

Kaffeestation à discretion

- entspannt genießen -

Unsere Buffetvorschläge:

Und das könnten Sie zu Ihrem Buffet dazubestellen:

<u>Kalte Gerichte</u>	bei 20 Personen,	pro Person
Ein kleines Hackfleischschweinchen mit frischen Zwiebeln		3,00 €
Eine Platte mit Honigmelonenschiffchen & Parmaschinken		4,50 €
<u>Warme Gerichte</u>		
Chilli con Carne		11,50 €
Würzfleisch vom Geflügel		12,50 €
Gratinierte Lachscremenudeln		13,50 €
Roastbeef im Stück		19,50 €
<u>Schauplatten</u>		
Ein ganzer pochiertes Lachs		16,50 €
Rehrücken mit Cumberland		17,50 €
Gepökelte Rinderzunge mit jungen Gemüsen		7,50 €
<u>Desserts</u>		
Mit tropischen Früchten gefüllte Melone		7,50 €
Große Obstpyramide		5,50 €
Schokoladenfontaine mit Gebäck und Obst		13,50 €

...und spezielle Häppchen im Catering oder für kalte Buffets:

<u>Unsere Minitörtchen</u>	12 Stück	
Erdbeer - Käse - Sahne, Himbeer - Joghurt	pro Stück	4,50 €
<u>Unsere Petit Fours</u>	18 Stück	
Cassis - Blaubeere, Caramel, Schokolade	pro Stück	2,50 €
Creme Caramel	pro Stück	2,00 €
<u>Minis</u>	24 Stück	
Croissants - herzhaft oder süß, Berliner, Windbeutel		2,50 €
Wings, Hähnchenspieße, Frühlinsole	pro Stück	2,50 €
<u>Geräucherte Köstlichkeiten</u>	24 Stück	
Feinstes Rauchlachsconfekt 10g	pro Stück	2,90 €
Heilbutt, Lachs und Makrelenpralinen 17,5g	pro Stück	3,90 €
<u>Obst</u>	12/1 Stück	
Obstspieß klein 3er - zur Schokoladenfontaine	pro Stück	4,50 €
Obstspieß groß 5er - zur Schokoladenfontaine	pro Stück	5,50 €
Obstsalat im Gläschen	pro Stück	5,00 €
Obst im Weidenkorb nach kg	pro kg, ab	9,00 €

- entspannt genießen -



Special:



Hochzeitsangebot

Wussten Sie, dass wir der 200. Hochzeit das Brautkleid bezahlt haben und dass wir vor vielen Jahren bei der 600. Hochzeit aufgehört haben, zu zählen? Mit einer liebevollen Umrahmung, die wir uns für Ihren schönsten Tag haben einfallen lassen und getreu unserem Hausmotto - **entspannt genießen** - wollen wir Sie verwöhnen. Überlassen Sie uns die Arbeit und konzentrieren Sie sich auf das Wichtigste an diesem Tag - Ihre Hochzeit - und vielleicht auch mit Außentrauung in unserem Park? Wir empfangen das Brautpaar und die Gäste mit Brot und Salz am Sägebock, reichen Ihnen Ihren Aperitif und Sie können in aller Ruhe an Ihrer festlich gedeckten Tafel Platz nehmen.

Unser Kaffee- und Kuchenangebot für Sie:

Kaffee - und Kuchenbuffet

(inklusive Kuchenangebot nach Ihren Wünschen, Kaffee, Tee, Kakao und Sahne soviel Sie mögen)

Großes Kaffee - und Kuchenbuffet

(wie oben, aber mit einem größerem Tortenangebot)

Kaffee - und Kuchenbuffet mit Hochzeitstorte

(wie oben, aber mit mehrstöckiger kleiner Hochzeitstorte)

Wenn Sie selbst backen wollen, ist das natürlich kein Problem. Sie liefern den Kuchen an und wir richten Ihnen, gegen eine kleine Gebühr, ein schönes Buffet her. Nach einem ausgiebigen Spaziergang im Park oder in der Wipperaue servieren wir Ihnen dann Ihr Traummenü, welches Sie sich aus unseren Angeboten auswählen oder sich nach Ihren Wünschen zusammenstellen können.

Ab ein Uhr ist Hotelruhe, außer Sie haben das ganze Haus gemietet... Unser Tipp: buchen Sie einfach unsere Hochzeitsshow - unser Künstler wird Ihnen ein unvergessliches Erlebnis bereiten. Dass wir Ihre Tafel nach Ihren Wünschen dekorieren und Ihnen auch sonst fachkundig zur Seite stehen, ist selbstredend, aber ein paar kleine Überraschungen haben wir noch für Sie, die wir hier nicht verraten wollen. In diesem Sinne

Ihre Hochzeit - mit uns einer der schönsten Tage in Ihrem Leben.

- *entspannt genießen* -

Unser Service Außer Haus

Catering

Natürlich liefern wir Ihnen unsere Buffets und Menüs auch nach Haus. Bei einer detaillierten Absprache können wir alle Einzelheiten besprechen.

Hier die Standardkosten bei einer Kompletveranstaltung:

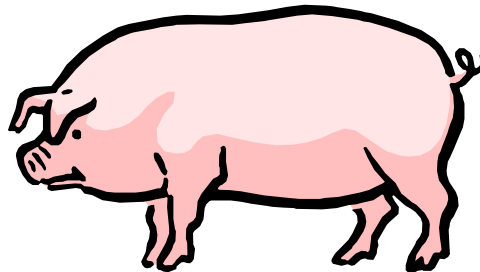
Mitarbeiter (nur auf Wunsch)	pro Stunde	50,00 €
WIPPERTRANS (unser Fahrservice)	ab pro Stunde	15,50 €
Transportpauschale		95,00 €
und Kilometergeld		3,00 €
Cateringpauschale (bei Bedarf)	ab, pro Person	6,50 €
(inklusive Geschirr, Besteck, Gläser und Tischwäsche ect.)		

Bei größeren Veranstaltungen machen wir Ihnen gern ein aufgeschlüsseltes Angebot.

Catering Specials

Jetzt haben Sie Schwein:

Gebratene Schweinekeule, 220 g Rohgewicht pro Person, mit Sauerkraut und frischem hausgebackenem Brot. Sie können diese Keule auch gebacken im Brotteig bekommen.



Ab 10 Personen

Zum Abholen oder
mit Service bei uns im Haus

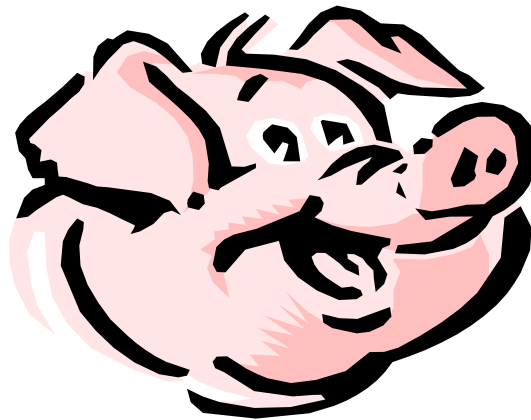
- entspannt genießen -

Unser Service Außer Haus

Catering Specials

Und nun haben Sie noch mehr Schwein :

Spanferkel, ab 12 kg, mit Kraut und Pellkartoffeln im Ofen gebacken.
Je nach Personenzahl oder Ihren Wünschen füllen wir das Spanferkel.



Ab 15 Personen

Abholpreis pro Person	auf Anfrage
Mit Service bei uns im Haus	auf Anfrage

Alle Preise der Menüs, Buffets und Außer Haus Angebote verstehen sich beim Catering als Abholpreis. Gern übernehmen wir aber auch Ihre komplette Veranstaltung, von der Dekoration, den Tischen und Stühlen, den Getränken (Faßbier, Wein ect.) bis hin zu den Mitarbeitern. Wir machen Ihnen gern ein Angebot.

*Gern bereiten wir unsere Leckereien auch für eine kleinere Personenzahl zu und auch wenn Sie mal ganz spezielle oder ausgefallene Wünsche haben, sind wir für Sie da.
Bitte lassen Sie sich beraten.*

Natürlich bekommen Sie unsere Außer Haus Gerichte in formschönen und beheizten Chafing Dish`s mit nach Haus.

- entspannt genießen -

Unser Service Außer Haus

Catering Specials

Wie wär's denn mal mit Fisch ? :

Heiß geräucherte Forellen, warm serviert, mit Meerrettichsoße, hausgebackenem Weißbrot und Krautsalat.



Ab 10 Personen

Zum Abholen oder
mit Service bei uns im Haus

... mit viel Mee(h)r Fisch ... :

Ein großer Lachs im Stück, mit Mandeln! Dazu servieren wir Ihnen bunt Gemüse, Kräuter - Zitronensoße und Wildreis oder hausgebackenes Brot.



Ab 10 Personen

Zum Abholen oder
mit Service bei uns im Haus

Übrigens ...

Es ist für uns kein Problem Ihnen ein Osterlamm, ein Reh, einen Truthahn oder zu Weihnachten eine Gans zu zubereiten.

Wir sind gern für Sie da.

- entspannt genießen -

Tagungen / Incentives / Meeting

Unser Angebot für Ihren Empfang oder Ihre Tagungspause

Halbe belegte Baguettes

mit Schinken, Käse,
Salami, Braten, Lachs,
gern auch Matjes,
jeweils mit Dekoration

Canapees

mit Rauchlachs, Schinken,
Pfeffersalami, Pastrami,
Roastbeef, diverse Käse und
edel dekoriert

Suppen

Kesselgulasch,
Champignoncremesuppe,
Französische Zwiebelsuppe,
Lauchsuppe mit Kartoffeln und
Rauchfleisch

Warme Snacks

Blätterteig Croissants 3er Mini
süß / herzhaft

Gefüllte Blätterteigecken,
ein Paar Chiliwiener,
Bayrische Weißwurst,
jeweils mit Brot und Senf,
scharfe Wings 3er

Kleine Kaffeepause

Kaffee, Tee und Kakao, dazu
etwas Gebäck

Große Kaffeepause

Kaffee, Tee und Kakao, dazu
Gebäck und Obst oder Joghurt
oder Kuchen

- entspannt genießen -

Tagungen / Incentives / Meeting

Raum / Tagungsaustattung

	Restaurant	Bankettraum	Herrenraum	Clubraum	Musikkeller	Barrel/ Waldterrasse/ Chalet'chen/ Genusswerkstatt
Größe	75 qm	55 qm	20 qm	10 qm	30 qm	o.A.
Verdunkelbar	nein	x	nein	nein	x	nein
Tageslicht	x	x	x	x	nein	o.A.
Personen	bis 55	bis 40	bis 8	bis 12	bis 28	8/12/12/12
Räume verbunden		75	80			
Telefon	x	x	x	x	x	x
Telefon drahtlos	x	x	x	x	x	x
W-lan	x	x	x	x	nein	x/x/x/nein
Runde Tisch mgl.	x	x	x	nein	nein	nein
Technik / Strom	x	x	x	x	x	x/x/nein/x
Schreibblock inkl.	x	x	x	x	x	x
Optionsdaten					bis 29 Tage vorher	
Stornierungs-					laut DEHOGA	
Bedingungen					und unseren AGB's	
Kommissionssätze für Weiterverkäufer					ab 10 % netto	
Frühstücksanteil					ausweisbar	
1x W-lan PC					1x W-lan Minibook	
1x Akku Boombox Bluetooth/W-lan/Kabel					1x Musikanlage, Chinch, 3,5, 6,35	
2x Mikrophon 3,5, 6,35					1x Funkmikrophon 6,35	
1x Musikanlage groß, W-lan und mit Licht					1x Beamer, 4K, HDMI, W-lan	
1x Funk Head Set 6,35					1x Beamer mit PC Steuerung	
1x Akku Mini W-lan/Kabel Beamer 3,5					1x PC Lautsprecher 3,5	
1x Akku W-lan Minibox, 3,5					1x W-lan Drucker SW/Farbe	
1x Scanner SW/Farbe					1x Kopierer SW/Farbe bis A3	
1x Direkt mail Möglichkeit					VDSL 100 Zugang	
1x Dokumentenreader					1x Büroset	
1x Leinwand 1,80 m oder 1,60 m					2x Deckenleinwände verbaut, ab 2 m	
2x Overhead					2x Flipchart	
4x Pinnwand 1,50 m x 1,20 m					1x Moderatorenkoffer	
diverse Dekolaser Overhead					diverse LED Bühnenbeleuchtung	

Für spezielle Technik, wie zum Beispiel außengeeignete Tageslichtbeamer, Simultanübersetzungsanlagen, Bühnen und Zelten in allen Größen, High End Audio und Video usw. haben wir kompetente Partner. Fragen Sie uns einfach!

- entspannt genießen -

Tagungen / Incentives / Meeting

Raummieten

Liebe Tagungsveranstalter,

gern richten wir unsere Räume nach Ihren Wünschen und Vorstellungen her und auch modernste Kommunikations- und Präsentationstechnik können wir Ihnen zur Verfügung stellen - bei einem Vororttermin oder einer detaillierten Telefonberatung gehen wir gern auf Ihre Anregungen ein. Kennen Sie unsere Tagungspauschalen? - Alles drin, alles dran... in unseren Tagungspauschalen ist die Standarttechnik wie Overhead, Leinwand, Flipchart und Pinnwand *schon enthalten!*

Liebe Gäste,

natürlich richten wir auch Ihre Privatfeier nach Ihren Wünschen aus und Raummiete oder Bereitstellungskosten können in manchen Fällen entfallen.

Restaurant 750,- €

Herrenraum 100,- €

Bankettraum 450,- €

Diese Räume sind auch in

Verbindung buchbar.

Clubraum 50,- €

Musikkeller 650,- €

Terrasse n.V.



Raummieten werden im nicht öffentlichen Geschäft oder außerhalb unserer Öffnungszeiten berechnet, wenn nur der Raum gebraucht wird, im nicht öffentlichen Geschäft a la carte gespeist wird, Veranstaltungen ohne Vorabsprache stattfinden, die Gäste Einzelzahler sind oder der Mindestverzehr nicht erreicht wird. Die Mieten verstehen sich inklusive dem Stellen und Herrichten des Raumes, der Standarttechnik, sind ausgewiesen für 5 Stunden und werden pro Nutzung berechnet. Sie entfallen bei einem Verzehr von 6500,- € im Restaurant, 5500,- € im Bankettraum, 1550,- € im Herrenraum, 350,- € im Clubraum und 4500,- € im Musikkeller. Zusätzliche Bestuhlung und technische Ausrüstung werden nach Aufwand abgerechnet. Außerhalb unserer Öffnungszeiten berechnen wir eine Servicepauschale nach Aufwand und unsere Mitarbeiter mit 45,- € pro Stunde je benötigten Mitarbeiter. Je nach Größe und Dauer der Veranstaltung sind hier Sonderregelungen möglich.

- entspannt genießen -

Tagungen / Incentives / Meeting

Unsere Tagungspauschalen

Tagungspauschale ohne Übernachtung halbtags :

49,00 € pro Person
52,50 € pro Person mit Getränken zum ME / AE

inkl. - Mittagessen oder Abendessen
- 1 Kaffeepause mit Gebäck oder Obst
- Tagungsgetränke
- v. Technik

Tagungspauschale ohne Übernachtung ganztags :

79,50 € pro Person
84,50 € pro Person mit Getränken zum ME+AE

inkl. - Mittagessen und Abendessen
- 2 Kaffeepausen mit Gebäck und Obst
- Tagungsgetränke und v. Technik

Tagungspauschalen mit Übernachtung :

119,50 € pro Person im DZ Business
149,50 € pro Person im EZ Business

inkl. - Übernachtung mit Frühstück
- Mittagessen und Abendessen
- 2 Kaffeepausen mit Gebäck und Obst
- Tagungsgetränke
- v. Technik

125,50 € pro Person im DZ Business
mit Getränken zum ME + AE
155,50 € pro Person im EZ Business
mit Getränken zum ME + AE



- entspannt genießen -

Hotelpauschalen / Programme

Unsere Wochenendpauschalen zum Urlaub machen und mehr...

Zu bestimmten Anlässen und auch saisonal kann es Sonderpreise geben, ansonsten gelten unsere **BUSINESS** oder **SMART CUBE** Preise.

2 Tages Pauschale, inklusive Abendessen :

Ab 139,00 € pro Person im DZ Business

Ab 199,00 € pro Person im EZ Business

Inklusive 2x unser reichhaltiges Frühstücksbuffet, 2x unser Tagesgericht, 2x Übernachtungen und Begrüßungsdrink

2 Tages Wochenendpauschale ab Donnerstag oder Freitag :

Ab 170,00 € pro Person im DZ Business

Ab 229,00 € pro Person im EZ Business

Inklusive 2x unser reichhaltiges Frühstücksbuffet, 2x unser hervorragendes 3 Gang Halbpension Menü, 2x Übernachtungen und Begrüßungsdrink

3 Tages Wochenendpauschale ab Donnerstag :

Ab 249,00 € pro Person im DZ Business

Ab 339,00 € pro Person im EZ Business

Inklusive 3x unser reichhaltiges Frühstücksbuffet, 3x unser hervorragendes 3 Gang Halbpension Menü, 3x Übernachtungen und Begrüßungsdrink

Bonus für Radtouristen - kostenloser Gepäcktransport zum nächsten Hotel/Bahnhof, Gartentraum Besucher in Aschersleben – inklusive Stadtplan Aschersleben, Besucher Straße der Romanik - Stadtführung ab 10 Personen zum Preis von. Ab 7,50 €

Buchungsbedingungen :

Optional können die Veranstaltungen Donnerstags, Freitags oder Samstags gebucht werden, Rahmenprogramm möglich, gern berücksichtigen wir Wünsche bei der Speisenwahl, bei diesem Angebot akzeptieren wir keine Credit Cards.

- entspannt genießen -

Hotelpauschalen / Programme

Spezialangebote

... mit uns können Sie aber noch viel, viel mehr:

Gern organisieren wir für Sie besondere Veranstaltungen oder Events.

... kennen Sie unseren *Fahrservice* - WIPPERTRANS

wir fahren Sie fast überall hin... und das zum kleinen Preis.

... da wir selbst Veranstalter sind ist es natürlich kein Problem

Bands, Künstler, DJ's oder Alleinunterhalter für Sie zu buchen.

Alle unsere angebotenen Veranstaltungen sind vortrefflich mit Ihrem

Besuch im Herzen Sachsen - Anhalts zu verbinden und ob Sie nun

Ihren Radweg von Oben sehen wollen, einen Gepäcktransport

wünschen, einen Fahrservice zu den Gartenträumen nach

Aschersleben brauchen oder Ausflugstipps zur Straße der Romanik

benötigen –



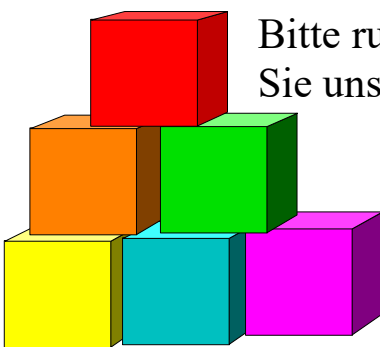
Wir sind gern für Sie da.

Die in unserem Bankettkatalog vorgestellten Arrangements sind Vorschläge unsererseits. Natürlich lassen sich alle Angebote nach dem

Baukastenprinzip zusammenstellen. Oftmals auch viel preiswerter als Sie vielleicht denken. Gern machen wir Ihnen ein Angebot.

Bitte rufen Sie uns an unter 0 34 71 / 36 19-0, oder senden Sie uns eine E mail unter info@wippertal.com

Allgemeine Informationen, unseren Saisonkalender und detaillierte Beschreibungen zu unserem Haus finden Sie auch im Internet unter www.wippertal.com oder scannen Sie unseren QR Code. Herr Thomas Beier steht Ihnen für Rückfragen oder Angebote zur Verfügung und wird Sie gern beraten.



WIPPERTAL

HOTEL · RESTAURANT · MUSIKKELLER

- *entspannt genießen* -