



Ihre Feierlichkeit im Hotel Wilhelmshöhe

Um Ihre Feierlichkeit, bei uns im Hause, für Sie so angenehm wie möglich zu gestalten stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Wir nehmen uns Zeit für Sie und besprechen alles in Ruhe.

Um sich schon mal Anregungen zu schaffen, finden Sie in dieser Mappe einige Vorschläge wie Ihre Feierlichkeit ablaufen könnte.

Falls Sie noch andere Ideen, Vorschläge oder Wünsche haben, die nicht aufgelistet sind, so zögern Sie nicht mit uns darüber zu sprechen. Wir sind stets bemüht alle Ihre Wünsche zu erfüllen.

Jacqueline und Ulrich Miller

Adriane Miller und Christian Nichtitz-Miller



Hotel Wilhelmshöhe

Familie Miller und Nichtitz-Miller

Wilhelmshöhe 4, 56766 Auderath, Tel. 02676 260

mail@hotel-wilhelmshoehe.de, www.hotel-wilhelmshoehe.de



Unsere Räumlichkeiten

Wir bieten Räumlichkeiten für Feiern von bis zu 70 Personen.

Kaminzimmer	bis zu 35 Personen
Restaurant	bis zu 70 Personen

Raummierte fällt bei Veranstaltungen mit Menü nicht an.

Wir gestatten keine Aktionen mit Feuer, Wunderkerzen, Wasser und sonstigen Flüssigkeiten innerhalb der Räume.

Empfang

Um mit Ihren Gästen auf die Feierlichkeit anstoßen zu können, bieten wir Ihnen in einer angenehmen Atmosphäre einen Stehempfang an. Bei schönem Wetter auch gerne auf unserer Garten-Terrasse.

Sektempfang: 2, 90 pro Glas

Dazu optional: Orangensaft, Cassislikör, Hausgemachter Holunderblüten Sirup





Menü

Jedes Menü ist einzigartig!

Hier finden Sie einige Menüvorschläge mit Preisangaben, pro Person. Diese Vorschläge dienen der Orientierung. Gerne können wir Ihnen Vegetarische- und Fischgerichte anbieten. Sprechen Sie uns bitte darauf an.

Ein Menü wird bei uns immer persönlich, spätestens zwei Wochen vor dem Termin, abgesprochen. So können wir auch auf spezielle Wünsche, z.B. Allergien, Unverträglichkeiten, etc. eingehen.

Kinder bis 5 Jahre berechnen wir nicht. Möchten diese jedoch eine zusätzliche Vorspeise oder Dessert haben, müssen wir diese mit berechnen.

Kinder zwischen 5-10 Jahre berechnen wir mit dem halben Menüpreis.

Vorspeisen

Hausgemachter Antipasti Teller	9, 50
Gebratene Riesengarnelen auf Balsamico-Linsen	10, 50
Honigmelone mit Eifel Räucherschinken	7, 20
Rindertafelspitz mit Hausgemachter Remouladensoße	7, 50
Hausgebeizter Lachs mit Reibekuchen	8, 50
Vorspeisen Variation	ab 12, 50

Suppen

Hühnerbrühe mit frischem Gemüse	5, 00
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	5, 50
Selleriecremesuppe	5, 00
Frische Tomatencremesuppe	5, 00

Und viele andere ... fragen Sie bitte nach!



Hauptgerichte

Je nach Personenanzahl Ihrer Feier, empfehlen wir Ihnen 2-3 Sorten Fleisch auszuwählen.

Rinderbraten mit Champignons und Rotweinsauce ab 20 Pers.	17, 50
Schweinebraten mit Zwiebelsauce ab 20 Pers.	17, 40
Schweinelenochen im Speckmantel und Zwiebelsauce	18, 00
Schweinemedallions mit Rahmsauce und Pfifferlinge	18, 00
Rindermedallions mit hausg. Kräuterbutter oder geschmorten Zwiebeln	25, 80
Lammkeule in Rosmarin und etwas Knoblauch mariniert	18, 50
Putenrollbraten mit Madeirasauce	16, 80
Putenbrüstchen mit Orangensauce oder Rahmsauce	17, 60
Hirschkalbsbraten in Rotweinsauce und Pfifferlinge	18, 90
Gebratene Entenbrust mit Rotweinsauce und Walnüsse	18, 40
Marinierte Hühnerbrust oder mit Currysauce	17, 80
Vier verschiedene Gemüse, passend zu Ihrem Menü und Jahreszeit	4, 80

Alle Hauptgänge werden mit einem Salatteller gereicht, sowie einer Auswahl von 3 verschiedenen Beilagen; Pommes frites, Pommes croquettes, Röstkartoffeln, hausgemachte Spätzle, gebackene Drillinge, Salzkartoffeln, Kartoffel-Gratin oder Reis.

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen	6, 2 0
Apfelcrumble mit Vanilleeis	7, 80
Crème Brûlée mit Schokoladeneis	7, 50
Hausgemachte Eissplitter-Torte	8, 50

Und viele andere ... fragen Sie bitte nach!



Getränke

Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Wir bieten keine Getränkepauschale an.

Gerne setzen wir große Flaschen Wasser und ausgewählte Weine auf die Tische ein. Diese werden unaufgefordert getauscht und ebenso nach dem Verbrauch / angebrochene Flaschen berechnet.

Gestatten Sie den Gästen Schnäpse, können Sie uns eine Preisobergrenze mitteilen. Der Korkenpreis für mitgebracht Weine beträgt 9, 50.



Hotel Wilhelmshöhe

Familie Miller und Nichtitz-Miller

Wilhelmshöhe 4, 56766 Auderath, Tel. 02676 260

mail@hotel-wilhelmshoehe.de, www.hotel-wilhelmshoehe.de



Kaffee und Kuchen

Wenn Sie wünschen können wir Ihnen auch Kuchen und Torten bestellen. Gerne können Sie ihre selbstgebackenen Kuchen, Torten und Schnittchen mitbringen.

Die besten Kuchen sind selbstgemacht! Bei uns werden sie nach Ankunft gekühlt gelagert. Allerdings haften wir nicht für Ihre mitgebrachten Leckereien. Bitte sorgen Sie sich um eine angemessene Lagerung bis die Leckereien bei uns eingetroffen sind.

Meistens bleibt viel Kuchen nach der Feier übrig. Machen Sie Ihren Gästen doch noch eine kleine Freude, indem Sie ihnen etwas von dem Kuchen mitgeben. Bringen Sie hierfür bitte Pappteller und Folie zum einpacken selber mit.

Wir können Ihnen gerne Schnittchen zubereiten. Diese berechnen wir mit **1, 50 pro Stück**.

Wir erheben einen Gedeck Preis von **7, 50 pro Person** (4, 50 pro Kind) inklusive Kaffee ohne Begrenzung.

Dieser Preis entsteht durch die Kosten für das Eindecken der Tafel, Geschirr spülen, Kuchen schneiden, Buffet aufbauen, Versorgen des Kuchens nach der Veranstaltung, Service, u.a.

Dekoration

Blumen

Gestecke oder ähnliches können Sie gerne selbst herstellen oder bestellen und liefern diese ins Hotel.



Hotel Wilhelmshöhe

Familie Miller und Nichtitz-Miller

Wilhelmshöhe 4, 56766 Auderath, Tel. 02676 260

mail@hotel-wilhelmshoehe.de, www.hotel-wilhelmshoehe.de



Servietten

Zur Verfügung stellen wir ihnen weiße Stoffservietten als Stern gefaltet.
Wenn Sie farbige Servietten wünschen, können Sie diese gerne mitbringen.

Kerzen

Wir haben Verschiedene Kerzenformen und -farben.
Außerdem haben wir verschiedene Kerzenhalterungen (Kronleuchter, Gläser etc.)

Menükarten

Empfehlenswert ab einer gewissen Personenzahl oder zu besonderen Veranstaltungen.
Menükarten können wir Ihnen, **für 1, 20 / Stück**, gerne herstellen.
Bitte lassen Sie uns hierfür ein Bild von sich digital zukommen.
Menükarten können Sie auch gerne mitbringen.

Platzkarten

Wir empfehlen Ihnen ab einer Feier von 20 Personen Platzkarten auf die Tische zu stellen.

Musik

In allen unseren Räumen ist es möglich eine Hintergrundmusik spielen zu lassen.
Lassen Sie es uns wissen falls Sie eine Band, DJ oder Ähnliches eingeladen haben, damit wir dementsprechend Platz für deren Geräte und einen eventuellen Tanzbereich einplanen können.

Um 22:00 muss die Musik auf eine verträgliche Lautstärke reduziert werden. Mit Rücksicht auf unsere Hausgäste muss die Musik ab 02:00 Uhr komplett abgeschaltet werden. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Preise Gültig bis Dezember 2020