

Feiern & Genießen

Sie mit uns

THE *Best*
Wines 

ARE THE

ONES

— WE —

Drink
WITH

FRIENDS

IM

Weinhof Voosen



 **Willkommen im Weinhof Voosen – Restaurant & Weinbar** 

Seit über einem Jahrzehnt widmen wir uns mit Leidenschaft der Kunst, aus Genuss unvergessliche Erlebnisse zu schaffen. Denn wir wissen: Es sind die besonderen Augenblicke – das Glitzern eines edlen Weins im Glas, das Lächeln beim ersten Bissen eines köstlichen Gerichts, die Wärme gemeinsamer Momente –, die unser Leben bereichern.

Im idyllischen Herzen des Mönchengladbacher Grüngürtels entstehen bei uns Tag für Tag Momente, die bleiben: nachhaltig, liebevoll gestaltet und voller Esprit. Hier verbinden sich höchste Qualität und echte Hingabe mit aufrichtiger Gastfreundschaft – für Augenblicke, die Sie und Ihre Gäste noch lange in Erinnerung tragen werden.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Jubiläum oder Firmenfeier – manche Tage sind kostbarer als andere. Sie verdienen einen Rahmen, der so einzigartig ist wie der Anlass selbst. Der Weinhof Voosen schenkt Ihrem Fest nicht nur stilvolle Eleganz, sondern auch eine Atmosphäre voller Herzlichkeit. Genießen Sie mit Ihren Liebsten kulinarische Höhepunkte, ausgesuchte Weine und unseren persönlichen Service in Räumen, die Begegnung und Miteinander auf besondere Weise fördern.

Denn was wäre ein Fest ohne die Magie des Augenblicks? Wir begleiten Sie mit Liebe zum Detail, von der ersten Idee bis zum letzten Lächeln Ihrer Gäste. Ihre Wünsche sind unser Herzstück – und gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Auf den nächsten Seiten finden Sie Inspirationen, die wir selbstverständlich individuell für Sie gestalten. Sprechen Sie uns an – wir freuen uns darauf, Sie zu verzaubern.

Mit Vorfreude auf viele gemeinsame Momente,
Ihr **Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar**
Denny Neumann & Team

Technische Daten

360° Tour durch den Weinhof <https://my.mpskin.com/de/tour/cm6zja7ef>

Raummiete: Keine
Zusätzliche Personalkosten: Keine
Speerstunde: Keine (Wir orientieren uns an 2.00 Uhr Verlängerung möglich)
Einmalige Kosten: **Technickpauschale 350,00 €**
(Musik und Lichtenlage)
Dekopauschale 300,00 €
(Tischwäsche & Servietten, Dekolager, Freie Trauung, Umbau)

Die Scheune &

Weinhof komplett: Hochzeiten, Geburtstage, Firmenevents
(bei größeren Veranstaltungen inkl. Weingarten)
Personen: 30-120
Speisen: Menü oder Buffets
Theke: eigene Thekenanlage

Restaurant Kaminzimmer:

Personen: bis max. 18
Speisen: Menü oder à la carte
Theke: keine

Restaurant Weinkeller:

Personen: bis max. 12
Speisen: Menü oder à la carte
Theke: vorhanden

Restaurant Empore:

Personen: bis max. 30
Speisen: Menü oder à la carte
Theke: keine

Restaurant Alte Wäscherei:

Personen: bis max. 24
Speisen: Menü, à la carte & Buffet
Theke: keine

Menü Alte Sauerkrautfabrik

Lassen Sie Ihren Gästen die Wahl

Wählen Sie zwischen jeweils drei Vorspeisen, Hauptgängen und Dessertvarianten

Vorweg

unsere hausgemachte Butter
mit hausgebackenem Schwarzbrot & Baguette

Vorspeisen

Kartoffelcremesuppe
mit Speck und Croutons
oder
unser hausgeräucherter Lachs
auf Kartoffelrösti und Honig Dill Senf Sauce
oder
Auswahl verschiedener Bruschetta
mit verschiedenen Saisonalen Belegen

Hauptgänge

kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree, Cognac Rahm und Kräutersalat
oder
Rinderroulade Classic
mit saisonalen Beilagen
oder
Unser Wiener Schnitzel vom Milchkalb
mit hausgemachten Pommes, Gurkensalat, Preiselbeeren, Kapern & Sardellen

Dessert

Apfel Crumbel frisch aus dem Ofen
mit Marzipan und Mandelstreusel
dazu Vanilleeis
oder
Creme Brûlée von der Tahiti Vanille
mit frischem Obst
oder
Auswahl verschiedener Käse Spezialitäten mit hausgemachten Weißwein Gelee
und unserem hausgebackenen Schwarzbrot

3 Gang Menü 49,00€ p.Person

4 Gang Menü 59,00 € p. Person

Menü Weinhof Voosen

Wählen Sie selbst

Wählen Sie zwischen jeweils drei Vorspeisen, Hauptgängen und Dessertvarianten
Oder

Antipasti auf den Tischen verteilt und anschließend je 3 Hauptgänge und Desserts

Vorweg

unsere hausgemachte Butter
mit hausgebackenem Schwarzbrot & Baguette

Antipasti Variation

Auf den Tischen serviert

ingelegtes Gemüse mit verschiedenen Dips
Schinken und Käsespezialitäten
wird auf den Tischen verteilt

Vorspeisen

Suppe der Jahreszeit

oder

Kleiner gemischter Salat mit verschiedenen Kräutern

Dazu gebratene Wildfang Gambas oder leicht karamellisierte Ziegenkäse

Hauptgänge

Supreme vom Perlhuhn mit Kräutern gegart
auf Steinpilzen in Rahm und gebratenen Semmelknödeln
oder

geschmorte Rinderbäckchen

mit Pastinaken Püree und glasiertem Gemüse

oder

pochierter norwegischer Lachs

auf Blattspinat mit Sauce Noilly Prat und Sauerampfer

Dessert

kleine Dessertvariation

Auswahl verschiedener Köstlichkeiten aus unserer hauseigenen Patisserie

Oder

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

mit Vanilleeis und Waldbeeren

Oder

Auswahl verschiedener Käse Spezialitäten mit hausgemachten Weißwein Gelee
und unserem hausgebackenen Schwarzbrot

3 Gang Menü 54,90€ p. Person

4 Gang Menü 64,90 € p. Person

Menü Denny Neumann

Amuse Bouché

*

hausgeräucherter Gewürz-Lachs
auf Basilikummayonnaise und eingelegten Pilzen
oder

Crispy Tuna

Thunfischtatar auf knusprigen Sushi Reis und Jalapenos

*

gebratene Jakobsmuscheln
auf Blumenkohlpüree und brauner Butter
oder

Consommé Double von Steinpilzen

*

Rinderfilet

mit Pastinaken Püree Portweinscharlotten
und glasierten Gemüse der Region
oder

Loup d´Mer

auf Bouillabaisse Gemüse
oder

Kalbsfilet

gebrannter Lauch, Trüffeljus und Selleriepüree

*

Dessertvariation Weinhof Voosen

Auswahl verschiedener Köstlichkeiten aus unserer hauseigenen Patisserie
Oder

infizierter Camembert d´Normandie

mit Feigenmarmelade und Calvados
oder

Haselnuss & Karotte

Unsere Interpretation der Haselnuss und der Karotte

3 Gang Menü 69,00 € p.Person

4 Gang Menü 79,00 € p.Person

5 Gang Menü 89,00 € p. Person

Buffet

Kreativ & auf Ihre Wünsche abgestimmt

Baut euch mit uns zusammen Euer eigenes Buffet oder Menü

(ab 20 Personen)

Sprechen Sie uns an, wir erstellen mit Ihnen ganz individuelle Buffet.
Ganz nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen.

Unser Motto: Alles geht, nichts muss

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

Buffet Weinhof Brunch

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Auswahl von verschiedener Wurst & Käsespezialitäten

*

Hausgemachte Dips & Aufstriche, Marmeladen

*

Auswahl verschiedener Eierspezialitäten

*

Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella

Basilikum und Balsamessig

*

Rosa gegartes Roastbeef

mit Remoulade nach alter Art

*

Unsere hausgemachte Butter mit hausgebackenem Schwarzbrot & Baguette

Suppe der Jahreszeit am Tisch serviert

Hauptgänge

Hähnchenbrust auf Gemüse der Saison

und Butter Reis

*

Zanderfilet auf Blattspinat und Sauce Vin Blanc

Salzkartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolat

*

Crêpes Suzette

mit Orangenfilets in Grand Mariner Sauce

*

Creme Brûlée von der Tahiti-Vanille

Pro Person 49,90 €

Buffet Weinhof Voosen

(ab 20 Personen)

Suppe

der Jahreszeit am Tisch serviert

Vorspeisen

Vitello Tonnato

mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern

*

Melonenschiffchen mit hauchdünnem Serano-Schinken

*

Antipasti Variation

ingelegtes Gemüse mit verschiedenen Dip's

*

Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella

Basilikum und Balsamessig

*

Rucola Salat mit Zitronen Vinaigrette

Getrockneten Tomaten & Parmesan

*

Unsere hausgemachte Butter mit hausgebackenem Schwarzbrot & Baguette

Hauptgänge

Gemüse Lasagne

*

Bouef Bourguignon

französisches Rindergulasch mit Champignons und Speck

*

Perlhuhnbrust auf Gemüse der Saison

*

Zanderfilet auf Blattspinat und Sauce Vin Blanc

*

Kartoffelgratin und Salzkartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolat

*

Crêpes Suzette

mit Orangenfilets in Grand Mariner Sauce

*

Creme Brûlée von der Tahiti-Vanille

Pro Person 54,90 €

Käse

Auswahl heimischer und internationalen Käsespezialitäten
mit Feigensenf und hausgebackenem Schwarz- & Weißbrot

9,90 € p.Person

Gerne können Sie einzelne Gerichte auch tauschen oder wir erstellen Ihnen die Gerichte ganz nach Ihren Wünschen.

Buffet Johann Busen

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Carpaccio vom US Beef
mit Rucola und Parmesan

*

Vitello Tonnato
mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern

*

Wildfanggarnele Aglio e olio

*

Melonenschiffchen mit Serano-Schinken

*

geräucherter und gebeizter Lachs mit Meerrettich Cremé

*

Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella
Basilikum und Balsamessig

*

Rucola Salat mit Zitronen Vinaigrette
getrockneten Tomaten & Parmesan

*

Unsere hausgemachte Butter mit hausgebackenem Schwarzbrot & Baguette

Hauptgänge

Sanft pochierter norwegischer Bio Lachs
mit Blattspinat und Sauce Vin Blanc

*

Rumpsteak mit Kräutern und Knoblauch gegart
am Buffet geschnitten
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

*

Perlhuhnbrust auf Steinpilzrahm
mit jungem Gemüse und Schloßkartoffeln

Dessert

Flying Buffet

Mousse au Chocolat.
Waldbeeren mit Vanillesauce
hausgebackene Küchlein der Saison

59,90 € pro Person

Käse

Auswahl heimischer und internationalen Käsespezialitäten
mit Feigensenf und hausgebackenem Schwarz- & Weißbrot

9,90 € p.Person

Gerne können Sie einzelne Gerichte auch tauschen oder wir erstellen Ihnen die Gerichte ganz nach Ihren Wünschen.

Buffet Weingarten

a la Plancha

(ab 40 Personen)

Vorspeisen

Plato Mixto

Verschieden Schinken und Käsespezialitäten
Jamon Serrano, Chorizo, Manchego u.v.m.

*

Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella

Basilikum und Balsamessig

*

Antipasti Variation

ingelegtes Gemüse mit verschieden Dip's

*

Tabouleh

tomatisierter Couscous mit Paprika und Gurken

*

Rucola Salat

mit Zitronen Vinaigrette, Parmesanspänen und gebrannten Walnüssen

*

Unsere hausgemachte Butter mit hausgebackenem Schwarzbrot & Baguette

Hauptgänge a la Plancha

vom Grill

Argentinische Wildfanggarnele

mit Knoblauch und Kräutern

*

Lachs im mariniertem Buchenspan

mit BBQ & Whiskey

*

Roastbeef vom US-Beef

mit Kräutern & Knoblauch gegart

*

Pulled Pork 18 Stunden sanft gegart

gezupfte Schweineschulter

mit Erbspüree & Wasabi

*

mit orientalischen Nuancen marinierte Hähnchenspieße

*

verschiedene Grill -Gemüse mit Thymian

Rosmarinkartoffeln

*

Grillkäse & verschiedene Würstchen

für die kleinen – und auch Großen

*

Auswahl hausgemachter Saucen

z.B. BBQ Sauce, Salsa Verde und Aioli

Dessert

Apfel Crumbel im Glas

Frozen Cheesecake

kühle Frucht Shooter mit Vanilleschaum

59,90 € p.Person

Gerne können Sie einzelne Gerichte auch tauschen oder wir erstellen Ihnen die Gerichte ganz nach Ihren Wünschen.

Weitere Hauptgänge zur Wahl

- Putengeschnetzeltes in Waldpilzrahm mit Basmati Reis
- Schweinefiletmedaillons mit Champignons
- Tafelspitz vom Kalb in Meerrettichsauce
- Hirschgulasch mit Trauben und Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle
- Ragout von Atlantik-Fischen in Sauce Vin Blanc und Kräuterreis
- Lachs-Spinat Lasagne
- Rinderroulade Klassik mit Rotkohl und Klößen
- Coq au Vin vom Perlhuhn in Rotweinsauce
- Kalbsgeschnetzelte Züricher Art
- Lachsfilet auf Blattspinat
- Hähnchenbrustfilet mit Tomate Mozzarella überbacken

Weitere Suppen

- Tomatencremesuppe
- Kürbiscremesuppe
- Minestrone
- Hochzeitssuppe
- Rinderkraftbrühe
- Pastinaken Cremesuppe
- Sauerampfer Cremesuppe mit grünem Pfeffer
- Spargelcremesuppe
- Kartoffelcremesuppe mit Speck

Separat zu buchbar

Mitternachtssnacks

- | | |
|--|----------------|
| • Currywurst mit hausgemachter Currysauce | 5,90 € p.P. |
| • Mini Hamburger mit unserer Burger Sauce | 7,90 € p.Stk. |
| • Gulaschsuppe nach ungarischer Art | 7,90 € p.P. |
| • Auswahl verschiedener Flammkuchen | 17,00 p. Flamm |
| • Käsebrett mit unserem hausgebackenen Schwarzbrot | 9,90 € p.P. |

Kuchen

- | | |
|---|-------------------|
| • Gedeckter Apfelkuchen mit Marzipan und Mandeln | 49,00 € |
| • Unser luftiger Käsekuchen | 49,00 € |
| • Französischer Schokoladen Tarte | 49,00 € |
| • Erdbeerboden mit Marzipan, Aprikose und Mandeln | 49,00 € |
| • Großes Erdbeerherz | pro Person 7,90 € |

Finger Food zum Empfang

Auswahl unserer Flammkuchen
z.B. Elsässer Art, Sauerkrautfabrik, Ziegenkäse

*

gebackene Garnele auf hausgemachter süß-saurer Sauce

*

Lachs Crepinelle

geräucherter Lachs im Crepemantel mit Meerrettich –Cremé

*

Auswahl verschiedener Bruschetta Variationen

z.B. Tomate und Lachs-Ricotta Cremé, Ziegenkäse, Oliventapenade

*

gefüllte Rindercarpaccio's

*

3-teiliges Programm 12,90 € p.Person

5-teiliges Programm 19,90 € p.Person

Fingerfood als Buffet

Mille Feuille vom Ziegenfrischkäse und Antipasti Gemüse

*

im Olivensud pochirtes Rinderfilet mit Olivencreme

*

Tatar vom Sockey-Wildlachs

*

Tatar vom Rind mit Salsa Verde und Croutons

*

Crispi Tuna mit Jalapenos

*

Cappuccino von Waldpilzen

*

Coquille St. Jaques auf Blumenkohlrisotto

*

Gambas in Süß-Sauer-Sauce
auf Cocos-Gemüse

*

geräucherter Norwegischer Lachs
mit Basilikum-Mayonnaise und Flusskrebse

*

Kalbscarpaccio mit Ziegenkäse aus der Vendée
gefüllt und Oliven-Tapenade

*

Klößchen von Edelfischen mit Krustentierschaum

*

hausgemachte Frikadelle von Rind und Kalb auf Gewürzlinse

*

warme Roulade von Label Rouge Geflügel auf Portweinschalotten

*

Yakitori vom Schwein in hausgemachter Backpflaumensauce

*

Pro Stück 6,90 €

5-teiliges Programm 29,90 € p.Person

10-teiliges Programm 59,90 € p.Person

A la Carte

Aperitif

N.V. Petit Vaux Brut

Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau

Verführerische Aromen, die sowohl an exotische Früchte erinnern als auch an frisches heimisches Obst. Feine Würzigkeit, Schmelz und einzigartige Länge.

und

Vaux Träublein Bio

Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau

NULL ALKOHOL - TRIFFT FABELHAFTEN GESCHMACK

Vielschichtige Trauben-Aromen mit einem Hauch Cassis, umspielt von Getreideduft und Malznoten. Animierende Komposition aus Frucht, elegant subtiler Frische, feiner Säure und Rasse. Ein Genuss-Spektrum aus Würze, zurückhaltender Süße und belebender Perlage.

Je 39,00 € p.Flasche

Weine

Grauburgunder QbA trocken

Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland

Reife Äpfel, Mandeln und eine klar definierte Grauburgunderfrucht prägen diesen hervorragenden Allrounder.

32,00 p.Flasche

RM

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland

Facettenreicher Cuvée-Wein, komplexe und natürliche Strukturen, ungefiltert, mit großer Fruchtigkeit und Eleganz

32,00 € p.Flasche

Anette Closheim Rose

Weingut Anette Closheim Nahe

Rosé trocken von Anette Closheim zeigt sich als fabelhafter Sommerwein: Ein verführerischer Duft von roten Sommerfrüchten wie Erdbeeren und Himbeeren. Auch am Gaumen zeigen sich diese fruchtigen Aromen wieder erfrischend lebendig, ohne Spitz in der Säure zu wirken. Ein Rosé der Spaß macht - Ausprobieren lohnt sich!

32,00 € p.Flasche

Getränkepauschale Klein

(ohne Zeitbegrenzung)

Lahnsteiner Pils, Bolten Ur Alt, Schöffelhofer Weizen und Weizen alkoholfrei

Purezza Wasser Still & Sprudel, Coca-Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Säfte

Alle Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

44,90 € p.Person

Getränkepauschale Weinhof Voosen I

(ohne Zeitbegrenzung)

Lahnsteiner Pils, Bolten Ur Alt, Schöffelhofer Weizen und Weizen alkoholfrei
Purezza Wasser Still & Sprudel, Coca-Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Säfte
Alle Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Weine

Grauburgunder QbA trocken
Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland
Reife Äpfel, Mandeln und eine klar definierte Grauburgunderfrucht prägen diesen hervorragenden Allrounder.

RM

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland
Facettenreicher Cuvée-Wein, komplexe und natürliche Strukturen, ungefiltert, mit großer Fruchtigkeit und Eleganz

Anette Closheim Rose

Weingut Anette Closheim Nahe

Rosé trocken von Anette Closheim zeigt sich als fabelhafter Sommerwein: Ein verführerischer Duft von roten Sommerfrüchten wie Erdbeeren und Himbeeren. Auch am Gaumen zeigen sich diese fruchtigen Aromen wieder erfrischend lebendig, ohne Spitz in der Säure zu wirken. Ein Rosé der Spaß macht - Ausprobieren lohnt sich!

59,90 € p.Person

Getränkepauschale Weinhof Voosen II

(ohne Zeitbegrenzung)

Lahnsteiner Pils, Bolten Ur Alt, Schöffelhofer Weizen und Weizen alkoholfrei
Purezza Wasser Still & Sprudel, Coca-Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Säfte
Alle Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Weine

Grauburgunder QbA trocken
Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland
Reife Äpfel, Mandeln und eine klar definierte Grauburgunderfrucht prägen diesen hervorragenden Allrounder.

RM

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland
Facettenreicher Cuvée-Wein, komplexe und natürliche Strukturen, ungefiltert, mit großer Fruchtigkeit und Eleganz

Anette Closheim Rose

Weingut Anette Closheim Nahe

Rosé trocken von Anette Closheim zeigt sich als fabelhafter Sommerwein: Ein verführerischer Duft von roten Sommerfrüchten wie Erdbeeren und Himbeeren. Auch am Gaumen zeigen sich diese fruchtigen Aromen wieder erfrischend lebendig, ohne Spitz in der Säure zu wirken. Ein Rosé der Spaß macht - Ausprobieren lohnt sich!

Mix Getränke

Hugo und Aperol Sprizz

(oder andere zur Wahl. Z.B. Limoncello Sprizz oder Lillet Wild Berry)

64,90 € p.Person

Getränkepauschale Weinhof Voosen III (ohne Zeitbegrenzung)

Aperitif

N.V. Petit Vaux Brut
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau
Verführerische Aromen, die sowohl an exotische Früchte erinnern als auch an frisches heimisches Obst. Feine Würzigkeit, Schmelz und einzigartige Länge.

und

Vaux Träublein
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau

NULL ALKOHOL - TRIFFT FABELHAFTEN GESCHMACK

Vielschichtige Trauben-Aromen mit einem Hauch Cassis, umspielt von Getreideduft und Malznoten. Animierende Komposition aus Frucht, elegant subtiler Frische, feiner Säure und Rasse. Ein Genuss-Spektrum aus Würze, zurückhaltender Süße und belebender Perlage.

Der authentische Geschmack vom VAUX TRÄUBLEIN kommt aus der Natur. Geschmacks- und Konservierungsstoffe sind bei uns nicht drin. Die Zutaten sind kompromisslos Bio

Alkoholfreie Getränke und Bier

Lahnsteiner Pils, Bolten Ur Alt, Schöffelhofer Weizen und Weizen alkoholfrei
Purezza Wasser Still & Sprudel, Coca-Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Säfte
Alle Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Weine

Grauburgunder QbA trocken
Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland
Reife Äpfel, Mandeln und eine klar definierte Grauburgunderfrucht prägen diesen hervorragenden Allrounder.

RM

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland
Facettenreicher Cuvée-Wein, komplexe und natürliche Strukturen, ungefiltert, mit großer Fruchtigkeit und Eleganz

Anette Closheim Rose
Weingut Anette Closheim Nahe

Rosé trocken von Anette Closheim zeigt sich als fabelhafter Sommerwein: Ein verführerischer Duft von roten Sommerfrüchten wie Erdbeeren und Himbeeren. Auch am Gaumen zeigen sich diese fruchtigen Aromen wieder erfrischend lebendig, ohne Spitz in der Säure zu wirken. Ein Rosé der Spaß macht - Ausprobieren lohnt sich!

Mix Getränke

Hugo und Aperol Sprizz

69,90 € p.Person

Spirituosen, Longdrinks

Gin, Wodka, Whiskey oder ganz individuell nach Ihren Vorstellungen und Wünschen

Sie sagen uns welche Marke und Menge Sie wünschen.

Wir berechnen ein Korkgeld von 30,00 € p.Flasche

Cocktails

Cocktail stellen wir mit Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch zusammen
und werden die richtigen für Sie finden.

Sprechen Sie uns an!!

Freie Trauungen

Sprechen Sie uns an

Unser Haus DJ Patrick

DJ + Technik

Fotobox buchbar

Und alles, was das Technik Herz begehrt

Sprechen Sie uns an für ein Angebot und Detaillierte Informationen zu Preisen & Technik

Egal ob eine verrückte Idee oder ein bestimmtes Budget!!!

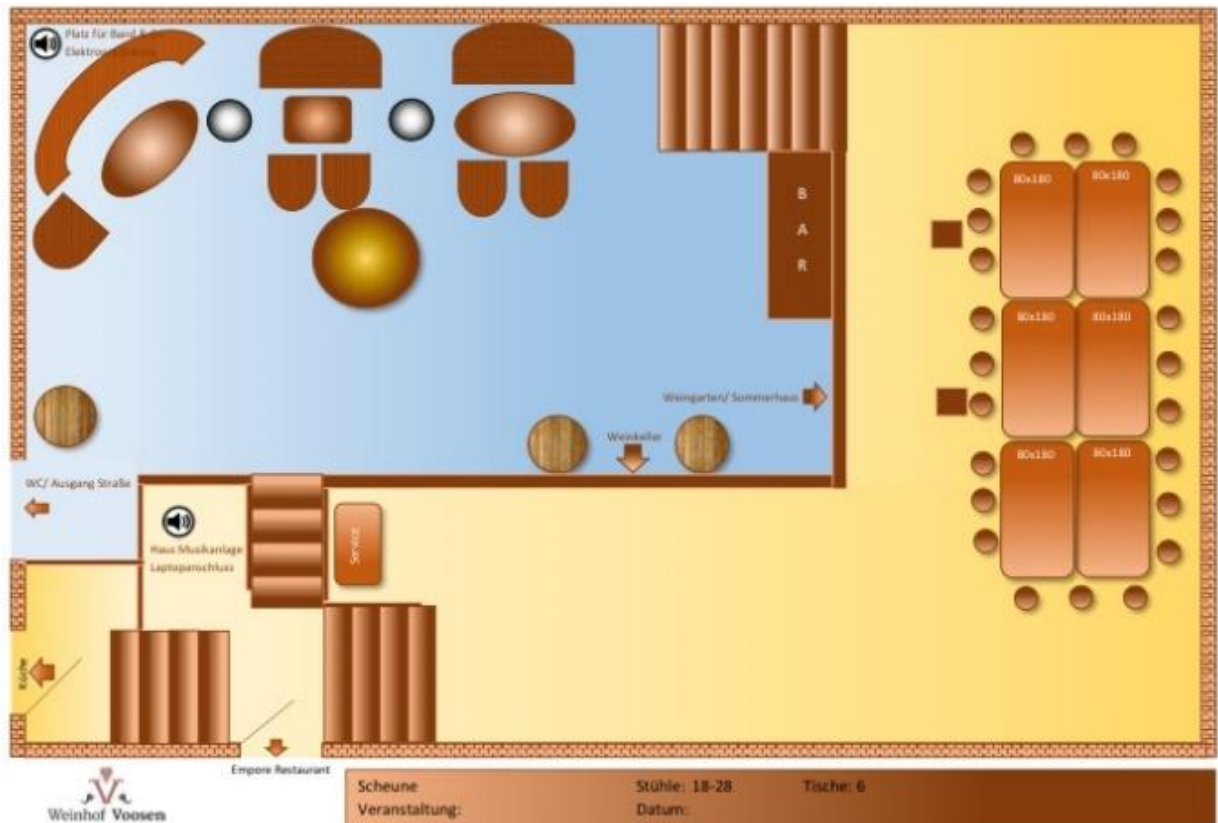
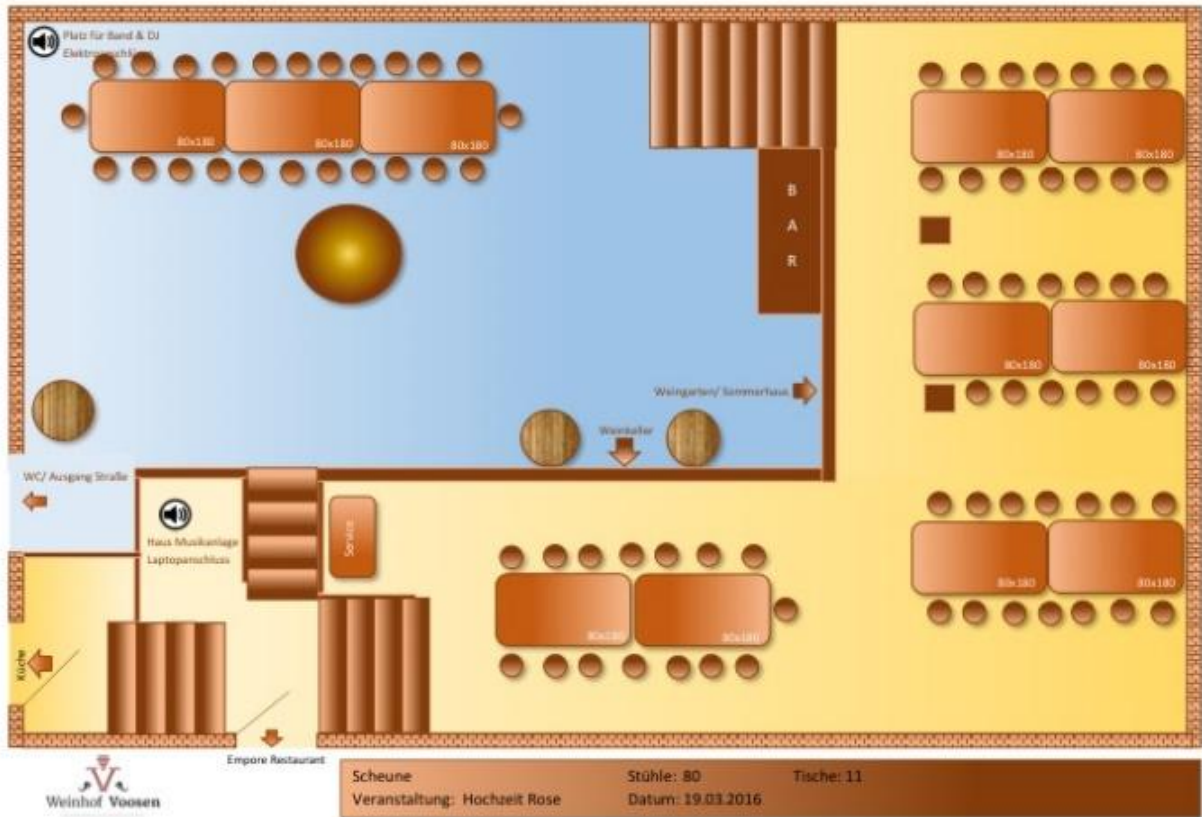
Gerne erstellen wir Ihnen auch Arrangements ganz auf Sie abgestimmt.

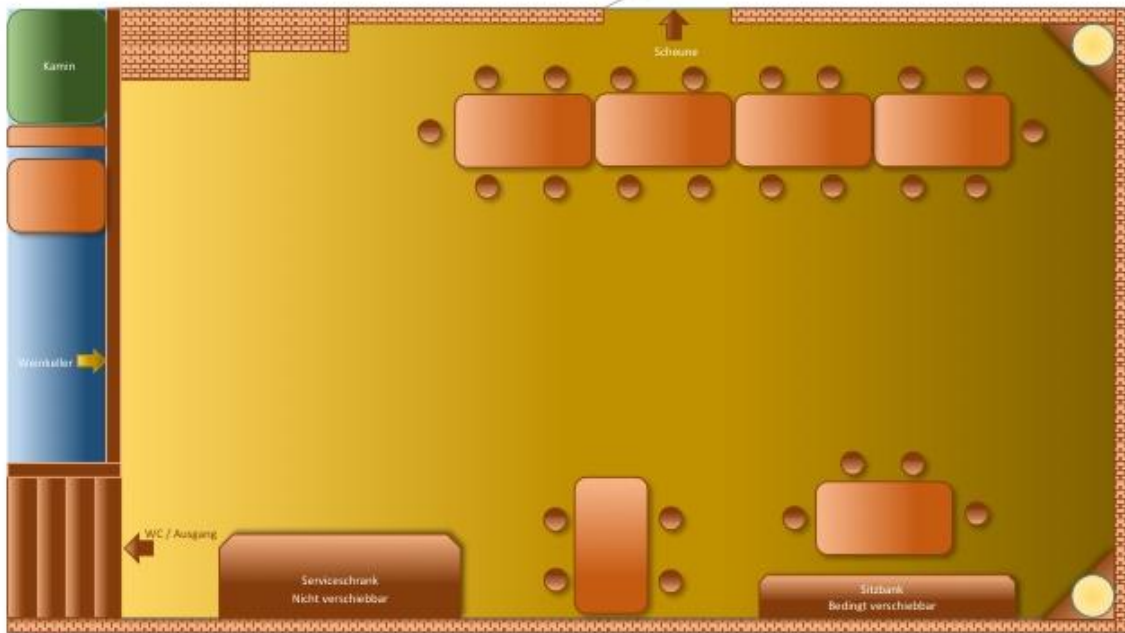
Sprechen Sie uns an.

Wir werden Sie begeistern.

Sitzpläne



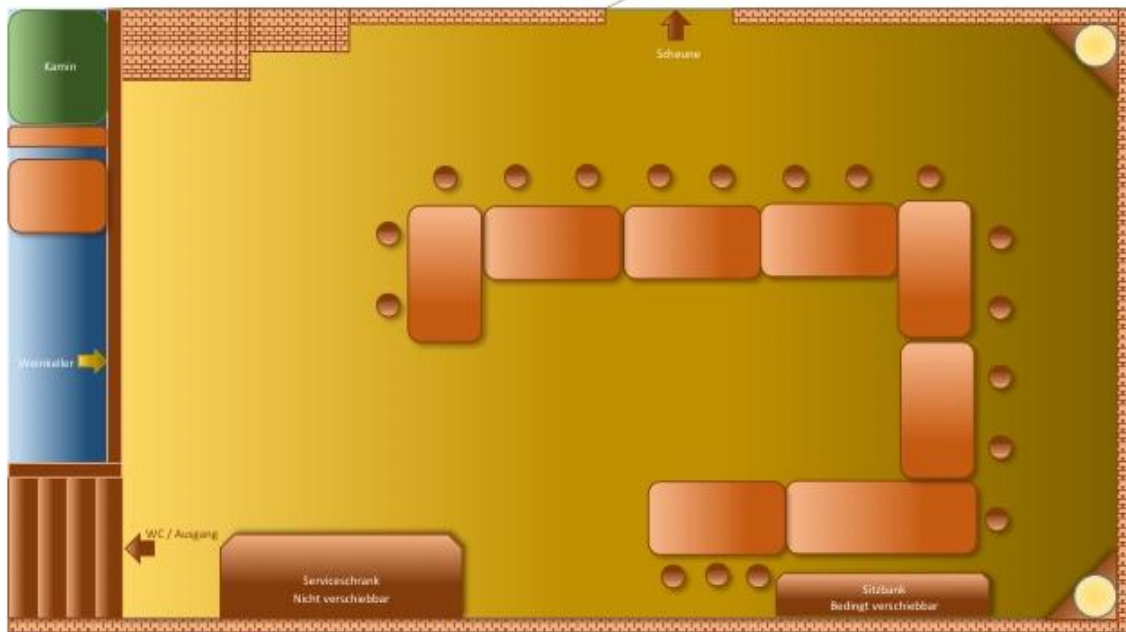




Restaurant Empore
Veranstaltung:

Stühle: 26
Datum:

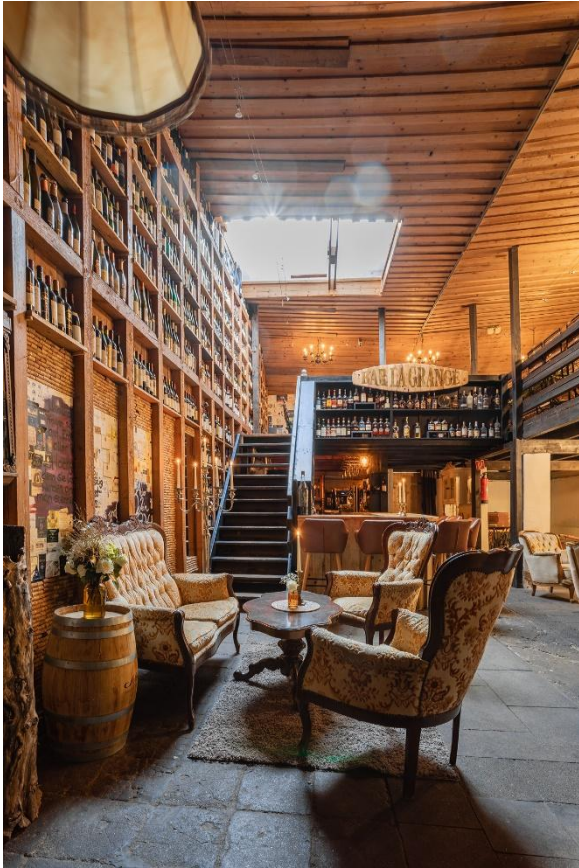
Tische: 6



Restaurant Empore
Veranstaltung:

Stühle: 21
Datum:

Tische: 8



Statuten

Preis

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir behalten uns jedoch bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als 2 Monate vor dem Veranstaltungstermin liegen, oder in Fällen, die wir nicht selbst verschulden, eine Preisanpassung je nach Marktlage vor.

Anzahl der teilnehmenden Personen

Wir benötigen bei jeder Veranstaltung, bei denen Speisen serviert werden, eine Garantiezahl, die uns bitte bis spätestens eine Woche vor der Veranstaltung bekannt gegeben wird. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestanzahl, für die unsere Mitarbeiter alle Vorbereitungen treffen. Diese Mindestanzahl wird dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt, eine darüber hinaus gehende Personenanzahl wird zusätzlich berechnet.

Anzahlung

Auf Grund der vielen Anfragen in unserem Haus bitten wir Sie um eine Anzahlung lt. AGB's.

Feuerwerkskörper

Es ist strikt untersagt, auf dem gesamten Gelände im und um den Weinhof Voosen offenes Feuer zu entfachen, Feuerwerkskörper oder sonstige Brandkörper, zu zünden.

AGBs

Wir erlauben uns an dieser Stelle darauf hinzuweisen, dass mit der Annahme des Angebotes die zugrundeliegenden AGB's ausdrücklich anerkannt werden und damit einen integrierenden Bestandteil der Vereinbarung bilden.

Druckfehler, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten



Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar

Denny Neumann

Voosen 51a

41179 Mönchengladbach

Tel: 02161/581027

E-Mail: info@weinhof-voosen.de



 **Find us on
Facebook**

Besuchen Sie uns auf Facebook

Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar