

# Weinachten 2024

*Firmen & private Weihnachtsfeiern*

*Merry Christmas!*



Weinhof Voosen

# Herzlich Willkommen im Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar

Seit nun mehr als über 9 Jahren widmen wir uns hier im Weinhof Voosen mit Leidenschaft dem idealen Erlebnis. Denn wir wissen: Genuss & Atmosphäre bestimmen ganz wesentlich unseren Alltag- egal ob bei erlesenen Weinen, pures Glück beim Essen oder edle Spirituosen.

Im idyllischen Gürtel von Mönchengladbach, entwickeln wir Tag für Tag den perfekten Augenblick, der sowohl nachhaltig als auch innovativ zu gleich ist. Im Weinhof Voosen trifft beste Qualität und Leidenschaft mit Gastfreundlichkeit aufeinander, damit Sie und Ihre Gäste einzigartige Momente stilgerechter Tischkultur genießen können.

Der Leitsatz unserer Küche lautet: UNSERE HEIMAT, UNSERE LIEBE

## **Sie suchen für Ihre Hochzeits-, Geburtstags-, Familien- oder Firmenfeier die besondere Lokation, sowie das kulinarische Erlebnis?**

Dann ist der Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar die richtige Wahl.

Denn es gibt Augenblicke im Leben, die sind unvergesslich: ob Hochzeit, Taufe, Jubiläum oder ein ganz besonderer Geburtstag. Erinnerungen an diese Feste sind für jeden von uns kostbar. Geben Sie Ihren Festen einen außergewöhnlichen Rahmen. Genießen Sie hier bei uns zusammen mit Ihren Gästen kulinarische Highlights und unseren individuellen Service in repräsentativen Räumen. Viel Platz für Begegnungen, Kontakte und Miteinander – für unvergessliche Stunden in einzigartiger Umgebung. Wer ein besonderes Fest plant, möchte seinen Gästen einen stilvollen Rahmen bieten, sie verwöhnen. Für welchen Anlass auch immer – wir planen und organisieren Ihr Event – mit viel Liebe zum Detail.

Wir stehen Ihnen gerne bei der Beratung und Planung zur Seite.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an verschiedenen Angeboten. Dies sind Vorschläge, welche wir Ihren persönlichen Bedürfnissen und Wünschen gerne anpassen können.

Spreche Sie uns an, wir werden Sie begeistern!

Wir freuen uns schon heute, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar Team

Denny Neumann

# Technische Daten

**Weinhof komplett:** Hochzeiten, Geburtstage, Firmenevents  
(bei größeren Veranstaltungen inkl. Weingarten)

Personen: **30-120**  
Speisen: Menü oder Buffets  
Musik: Grundausstattung, DJs und größere Anlagen möglich  
Theke: eigene Thekenanlage

## Restaurant Kaminzimmer:

Personen: **bis max. 16**  
Speisen: Menü oder à la carte  
Musik: nicht separat  
Theke: keine

## Restaurant Weinkeller:

Personen: **bis max. 14**  
Speisen: Menü oder à la carte  
Musik: nicht separat  
Theke: vorhanden

## Restaurant Empore:

Personen: **bis max. 28**  
Speisen: Menü oder à la carte  
Musik: nicht separat  
Theke: keine

## Restaurant Alte Wäscherei:

Personen: **bis max. 24**  
Speisen: Menü, à la carte & Buffet  
Musik: separat  
Theke: Mobil möglich



**Weihnachtsmenü  
...Immer wieder gern...**

**Unsere Weihnachtsklassiker**

**Winterliche Blattsalate**

mit gebackenem Camembert / Walnussvinaigrette  
oder

**Tom Kha Gai von Krustentieren**

mit gebratener Wildfanggarnele und Lachs  
Gemüse & Koriander

\*

**Unser Sauerbraten vom Rind**

mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen  
Rosinen und gerösteten Mandeln

oder

**Zanderfilet Alte Sauerkrautfabrik**

auf Kartoffelstampf, Rahmsauerkraut und Cognac Sauce

\*

**Hausgemachte Gnocchi & Kürbis**

Ziegenfrischkäse, Karamellisierten Nüssen, Feigen  
und Wildkräutersalat

\*

**Unser Apfel Crumbel**

mit Marzipan & Mandeln frisch aus dem Ofen  
dazu Vanilleeis

oder

**Auswahl verschiedener Käsespezialitäten**

mit unserem Schwarzbrot / Weißwein Gelee

**Menü in 3 Gängen 49,00€**

**Menü in 4 Gängen 59,00 €**

**Gerne servieren wir auch als Vorspeise für alle**

**Auf den Tischen servierte Antipasti platten**

**Sprechen Sie uns einfach an.**





## Weihnachtsmenü ...mal was Anderes

Lauwarmer norwegischer Lachs

mit Gurke Wasabi Apfel Salat und Buttermilch / Schnittlauch

\*

Knusprige Ente Thai Style

mit Kokos-Reis / süß sauer / Frühlach / Erdnuss / Koriander

\*

Kabeljaurücken

Kabeljau kross auf der Haut gebraten / Kartoffel / Lauch / Apfel  
Walnuss / Feldsalat / Alten Balsamico

Oder

Rosa Grain Feed Rumpsteak

Rumpsteak/ Spitzkohl / gebratene Semmelknödel  
Kräuterseitlinge / Madeira

\*

Auswahl verschiedener Käsespezialitäten

Mit unserem Schwarzbrot / Weißwein Gelee  
oder

Baba au Chocolat

mit Jamaika Rum & zart schmelzendem Vanilleeis

**Menü in 3 Gängen 55,00 €**

**Menü in 4 Gängen 62,00 €**

**Menü in 5 Gängen 69,00 €**

## Menü Gans im Glück

Lauwarmer norwegischer Lachs  
mit Gurke Wasabi Salat und Buttermilch / Schnittlauch

oder

Tom Kha Gai von Krustentieren  
mit gebratener Wildfanggarnele und Lachs  
Gemüse & Koriander

\*

Gänsebrust frisch aus dem Ofen  
mit Apfelrotkohl, Maronen, Bratapfel und hausgemachten  
Kartoffelknödeln

\*

Baba au Chocolat  
mit Jamaika Rum & zart schmelzendem Vanilleeis  
oder  
Auswahl verschiedener Käsespezialitäten  
Mit unserem Schwarzbrot / Weißwein Gelee

**Menü in 3 Gängen 59,00 €**

**Menü in 4 Gängen 69,00 € p.Person**

**Gerne servieren wir auch als Vorspeise für alle  
Auf den Tischen servierte Antipasti platten  
Sprechen Sie uns einfach an.**



## Oh du Fröhliche

### Vorspeisen

Vitello Tonnato  
mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern  
\*

Plato Mixto  
Verschieden Schinken und Käsespezialitäten  
Jamon Serrano, Chorizo, Manchego u.v.m.  
\*

Antipasti Variation  
eingelegtes Gemüse mit verschieden Dip's  
\*

Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella  
Basilikum und Balsamessig  
\*

Rucola Salat mit Zitronen Vinaigrette  
Getrockneten Tomaten & Parmesan  
\*

Unsere hausgemachte Butter mit einer Auswahl  
hausgebackener Brote & Brötchen

### Hauptgänge

Gemüse Lasagne  
\*

Unser Sauerbraten vom Rind  
Apfelrotkohl / hausgemachten Kartoffelklößen  
Rosinen / gerösteten Mandeln  
\*

Hähnchenbrust mit Spitzkohl  
\*

Lachsfilet auf mediterranem Gemüse  
\*

Getrübzeltes Tartiflette und Spätzle

### Dessert

Mousse au Chocolat  
\*

Crêpes Suzette  
mit Orangenfilets in Grand Mariner Sauce  
\*

Creme Brûlée von der Tahiti-Vanille

**45,00 € p.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

## **Unser Weihnachtsmärchen**

### **Am Tisch serviert**

Unsere Suppe der Jahreszeit

### **Vorspeisen**

Vitello Tonnato

mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern  
\*

Auswahl verschiedener Antipasti  
mit Dips  
\*

Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella  
Basilikum und Balsamessig  
\*

Rucola Salat mit Zitronen Vinaigrette  
Getrockneten Tomaten & Parmesan  
\*

Unsere hausgemachte Butter mit einer Auswahl  
hausgebackener Brote & Brötchen

### **Hauptgänge**

Kross auf der Haut gebratener Zander  
mit Rosenkohl Ragout  
\*

Rumpsteak unter der Kräuterkruste  
am Buffet geschnitten  
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin  
\*

Perlhuhnbrust auf Steinpilzrahm  
mit Winter Gemüse und gebratenen  
Semmelknödeln

### **Dessert**

Flying Buffet

Mousse au Chocolat  
Creme Brûlée von der Tahiti Vanille  
hausgebackene Küchlein der Saison

**55,00 € 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



# Finger Food zum Empfang

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

gebackene Garnele auf hausgemachter  
süß-saurer Sauce  
\*

Auswahl verschiedener Bruschetta  
Variationen  
z.B. Tomate und Lachs-Ricotta Cremé, Ziegenkäse,  
Oliventapenade  
\*

Verschiedne gebackene Croquettas  
Iberico / Steinpilz / Kabeljau

3-teiliges Programm      12,90 € 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.Flache**

## Cocktails

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

Sprechen Sie uns an!!

## Unser Haus DJ Tim

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.**

## 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.  
**30,00 p.Flasche**

RM  
Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland  
Facettenreicher Cuvée-Wein, komplexe und natürliche Strukturen, ungefiltert, mit großer Fruchtigkeit und Eleganz  
**30,00 € 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!

**30,00 € 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

**39,90 € p.Person**



## **Getränkepauschale Weinhof Voosen I**

(ohne Zeitbegrenzung ab 40 Personen)

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!

**49,90 € p.Person**

## **Getränkepauschale Weinhof Voosen II**

(ohne Zeitbegrenzung ab 40 Personen)

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

**54,90 € 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

**64,90 € p.Person**





## 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.

### Musik

Die Musik ist

Nach 03:00 Uhr ist die Musik auf eine angemessene, nicht die Nachtruhe störende Lautstärke (Bässe) abzuspielen. Sonstige Vereinbarungen bedürfen die Genehmigung des Weinhof.

### 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](mailto:info@weinhof-voosen.de)**



**Besuchen Sie uns auf**  
**Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar**