

Weinachten 2024

Firmen & private Weihnachtsfeiern

Merry Christmas!



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



Besuchen Sie uns auf
Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar