Wein achten 2022

Firmen & private Weihnachtsfeiern

Merry Christmas!

Weinhof **Voosen**

Herzlich Willkommen im Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar

Seit nun mehr als über 7 Jahren widmen wir uns hier im Weinhof Voosen mit Leidenschaft dem idealen Erlebnis. Den 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 Veanstaltungen 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

Salat von der Roten Beete mit Preiselbeer Vinaigrette
mit gebackenem Camembert d´Normandie mit
Trüffel und Feldsalat
oder
Französische Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse Überbacken
*
Unsere Rinderroulade
mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
oder
Zanderfilet Alte Sauerkrautfabrik
auf Kartoffelstampf, Rahmsauerkraut und Cognac Sauce
*
Gebackener Kürbis mit Ras el Hanout
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 45,00€
Menü in 4 Gängen 55,00 €

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 leicht geräuchert
mit Gurke Wasabi Salat und Dill Creme Frâiche
*
Tatar vom Rind & Kaviar
mit knusprigen Kartoffel Rösti und Schnittlauch Creme
*
Jakobsmuscheln
mit Kokos- Zitronengras Linsen & Pastinake
*
Wolfsbarsch a la Calabrese
Wolfsbarschfilet auf confierter Paprika, Petersilie und grüner Olive
Oder
Rinderfilet vom irischen Weiderind Burgunder Art
Rinderfilet / Burgundersauce / Kürbis / Sellerie / Champignons
*
Auswahl verschiedener Käsespezialitäten
Mit unserem Schwarzbrot / Weißwein Gelee
oder
Baba au Rhum
mit Jamaika Rum & zart schmelzendem Vanilleeis

Menü in 3 Gängen 55,00 €
Menü in 4 Gängen 65,00 €
Menü in 5 Gängen 75,00 €
Menü in 6 Gängen 85,00 €
Menü in 7 Gängen 95,00 €

Menü Gans im Glück

Salat von der Roten Beete mit Preiselbeer Vinaigrette
mit gebackenem Camembert d´Normandie mit Trüffel
und Feldsalat

oder

Französische Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse Überbacken

*

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

*

Firni
Safran Grieß / verschiedene karamellisierte Nüsse
Kirschen
oder
Auswahl verschiedener Käsespezialitäten
Mit unserem Schwarzbrot / Weißwein Gelee

Menü in 3 Gängen 55,00 €
Menü in 4 Gängen 65,00 € 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
*
Suppe der Jahreszeit
*
Unsere hausgemachte Butter mit einer Auswahl
hausgebackener Brote & Brötchen

Hauptgänge

Gemüse Lasagne
*
Bouef Bourguignon
französisches Rindergulasch mit Champignons und Speck
*
Hähnchenbrust mit Tomate Mozzarella überbacken
und Kräuter Reis
*
Lachsfilet auf mediterranem Gemüse
*
Kartoffelgratin und Salzkartoffeln

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

7,90 € p.Person

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

Unser Weihnachtsmärchen

Vorspeisen

Carpaccio vom US-Beef
mit Rucola und Parmesan
*
Vitello Tonnato
mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern
*
Cocktail von Eismeergarnelen
*
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 Blattspinat und Sauce Vin Blanc
*
Rumpsteak unter der Kräuterkruste
am Buffet geschnitten
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
*
Perlhuhnbrust auf Steinpilzrahm
mit jungem Gemüse und Schloßkartoffeln

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

7,90 € 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
*
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	9,90 € p.Person
5-teiliges Programm	16,50 € 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 34,00 € p.Flasche

Weine

Grauburgunder QbA trocken
Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland
Reife Äpfel, Mandeln und eine klar definierte Grauburgunderfrucht prägen diesen hervorragenden Allrounder.
24,90 p.Flasche

RM
Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland
Facettenreicher Cuvée-Wein, komplexe und natürliche Strukturen, ungefiltert, mit großer Fruchtigkeit und Eleganz
24,90 € 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!

24,90 € p.Flasche

Getränkepauschale Klein

(ohne Zeitbegrenzung)

Lahnsteiner Pils, Bolten Ur Alt, Schöfferhofer 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, Schöfferhofer 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, Schöfferhofer 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, Schöfferhofer 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

59,90 € p.Person

Zzgl.

Digestive und Spirituosen

Ramazotti, Grappa und Williams Birne

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.

Nachtzuschläge

Bitte beachten Sie, dass wir ab 02:00 Uhr einen Nachtzuschlag pro angefangene Stunde pauschal mit € 150,00 netto berechnen.

Anzahl der teilnehmenden Personen

Wir benötigen bei jeder Veranstaltung, bei denen Speisen serviert werden, eine Garantieanzahl, 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 wie Sie um eine Anzahlung lt. AGB's.

Rauchen und Feuerwerkskörper

Es besteht absolutes Rauchverbot in allen Räumlichkeiten. Es ist strikt untersagt, offenes Feuer zu entfachen, Feuerwerkskörper oder sonstige Brandkörper, zu zünden.

Musik

Nach 01:00 Uhr muss die Musik auf eine angemessene, nicht die Nachtruhe störende Lautstärke (Bässe) reduziert werden. Nach 03:00 Uhr ist die Musik auszuschalten.
Sonstige Vereinbarungen bedürfen die Genehmigung des Weinhof.

Zahlung

Es gelten die Preise unseres schriftlichen Vertragsangebotes. Sämtliche Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Mehrwertsteuer (Inklusivpreise).

AGBs

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

Druckfehler, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten

Ihre Notizen

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
Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar

Merry Christmas!

Weinhof Voosen

Denny
sowie das gesamte Weinhof Team