

FEIERN

Das Schmachtdorfer Veranstaltungsmagazin



Schmachtdorf
HOTEL & RESTAURANT



Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Hotel & Restaurant Schmachtendorf!

Familienfeiern und Firmenfeste werden bei uns gerne gefeiert. Das liegt wohl zum einen an unseren vielfältigen Möglichkeiten, zum anderen aber auch an der geschmackvollen Einrichtung unseres Hauses und unseres Veranstaltungssaals.

Ihre ganz individuellen Wünsche liegen uns sehr am Herzen. Vom Beginn Ihrer Planung bis hin zum Frühstücksmorgen nach Ihrer Party betreuen wir Sie mit persönlicher Beratung, begleiten Sie während des Festes, verwöhnen Sie mit frisch zubereiteten Produkten und vielem mehr.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie zahlreiche Informationen, welche Ihnen einen ersten Eindruck vermitteln sollen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Entdecken aller Möglichkeiten.

Dirk Groß
Geschäftsführer

Phillip Leo
Küchenchef

Michael Kaiser
Geschäftsführer



Schmachtendorf
HOTEL & RESTAURANT

Buchenweg 14 46147 Oberhausen

0208-621-788-0

info@hotel-schmachtendorf.de

www.hotel-schmachtendorf.de

Zusammen mit der ganzen Familie ein Fest feiern – was gibt es Schöneres? Wir haben für jede Feier einen passenden Vorschlag und unsere Räume bieten reichlich Platz für große und kleine Veranstaltungen.



Unser modern ausgestatteter Veranstaltungssaal bietet Platz für bis zu 100 Gäste. Mit direkter Anbindung an unsere Gastronomie sowie an die Hotelzimmer bildet diese Location den idealen Rahmen für Ihre Party. Der Saal verfügt über eine Klimaanlage, Decken-Beamer mit Leinwand und Tageslicht. Direkt daran angrenzend befindet sich unser Garten, von dem wir Ihnen für Ihre Feier einen Teil abgrenzen - ideal für Ihren Sektempfang!



Der Weinkeller bietet bis zu 24 Personen einen Raum. Hier veranstalten wir kleine Feiern: Geburtstage, Jubiläen, Geschäftsessen uvm.



Der „kleine Saal“ befindet sich im hinteren Teil des Restaurants. Geeignet für kleinere Feiern für bis zu 35 Personen.



Unser Hotel verfügt über 30 Doppel- & Mehrbettzimmer. Ihre Gäste logieren selbstverständlich zu attraktiven Raten im Rahmen Ihrer Feier. Und am Morgen danach gibt es ein Katerfrühstück!



Empfänge

Ihr Empfang und das Eintreffen der Gäste: Unser Haus verfügt über einen eigenen Parkplatz und jede Menge Parkraum in der Umgebung. Für Ihren Gästeeingang trennen wir auf Wunsch einen passenden Bereich auf unserer Terrasse ab- Exklusiv für Sie!

Klassischer Sektempfang
nach Wunsch & Verbrauch

Empfangspaket – „Kö-Pi“ Empfang

- König-Pilsener vom Fass
- Ruhrpott Currywurst im Glas serviert
- „Kö-Pi“ Sorbet

11,00 €/ Person

Empfangspaket – „Frucht“ Empfang

- dreierlei Fruchtbowle oder hausgemachte Limonade
- frisch gerollte Wraps oder Fruchtspieße an der live-cooking Station

12,00 €/ Person

Snacks zum Empfang (ab 10 Teile / je Snack)

Ruhrpott Currywurst im Glas	3,50 €
Frisch gerollte Wraps	3,00 €
Fruchtspieße mit Früchten der Saison	2,50 €
Blätterteighäppchen	2,00 €
Tomaten-Mozzarella Spieße	2,00 €
Kleine Mettstulle mit Zwiebeln	2,00 €
Feines Rindertatar auf Bauernbrot	3,50 €
Kleine Burger	3,50 €
Kartoffelsalat im Mini-Glas mit Frikadelle	3,00 €
Rauchlachsrollchen mit Kräuter Creme Fraiche	3,50 €
Canapes, hochwertig belegt mit	
Roastbeef, Rauchlachs, Brie & rohem Schinken	2,80 €

Für ein wenig Jahrmarktfeeling bieten wir Ihnen frisches Popcorn direkt aus der nostalgischen Popcornmaschine. Ein Spaß für Jung und Alt! 50,00 €



Menüs

Sollen wir Ihnen ein schönes Drei-, Vier- oder Fünf-Gänge-Menü servieren? Je nach Personenzahl und Anlass bieten sich Menüs an- nicht zuletzt, weil Ihre Gäste nicht aufstehen müssen. Die einzelnen Gänge Ihres Menüs möchten wir mit Ihnen gemeinsam und im Vorfeld festlegen. Hierbei lassen wir uns von unserer jeweils aktuellen Speisekarte inspirieren. Eine geschmackliche Vielfalt können wir ermöglichen, wenn Ihre Gäste eine Wahlmöglichkeit zwischen drei Hauptgängen haben.

Buffets

SCHMACHTENDORF JEDERMANN

Auswahl von Rustikalen Mini Brötchen und Brot mit gesalzener Butter, Kräuterbutter und Paprikacreme

Bunte Blattsalate der Saison mit Rohkost und zweierlei Dressing

Marinierte Strauchtomaten mit Mozzarella, Balsamicocreme und Basilikum

Duett von Makrele und Lachs aus dem Buchenrauch mit Honig-Senfsoße und Gurken-Dill-Salat

Tonnato von der Pute – fein aufgeschnittene Putenbrust mit Thunfisch-Kapernsaucen

Gegrilltes, eingelegtes Gemüse mit mediterranen Kräutern und Knoblauch

Kokos-Currysuppe

Rinderrouladen in Rotweinsauce mit Speck und Zwiebeln gefüllt dazu Rahmwirsing und Butterspätzle

Pochiertes Kabeljaufilet in hausmacher Senfsoße mit Blattspinat und Kräuterkartoffeln

Kartoffel-Brokkoliauflauf

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat mit Beerengrütze

40,00 € pro Person (ab 15 Personen)

38,00 € pro Person (ab 20 Personen)



Buffets

SCHMACHTENDORF MEDITERRAN

Auswahl von rustikalen Mini-Brötchen und Brot mit gesalzener Butter, Kräuterbutter und Paprikacreme

Bunte Blattsalate der Saison mit Rohkost und zweierlei Dressing

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken auf Rucolasalat

Tonnato von der Pute – fein aufgeschnittene Putenbrust mit Thunfisch-Kapernsauce

Gegrilltes, eingelegtes Gemüse mit mediterranen Kräutern und Knoblauch

Mediterraner Nudelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Pinienkernen

Tomatencremesuppe

Ravioli mit mediterranem Gemüse gefüllt in roter Pestosauce

Saltimbocca vom Schweinefilet mit italienischem Landschinken und Salbei auf mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Tomatensugo, Blattspinat und Kräuterreis

Panna Cotta mit Himbeermark

Mousse au Chocolat mit Beerengrütze

38,00 € pro Person (ab 15 Personen)

36,00 € pro Person (ab 20 Personen)



SCHMACHTENDORF RUSTIKAL

Auswahl von rustikalen Mini-Brötchen und Brot mit gesalzener Butter, Röstzwiebelbutter und Paprikacreme

Bunte Blattsalate der Saison mit Rohkost und zweierlei Dressing

Kleine Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffel-Specksalat

Salat von bunten Linsen mit Kasselerwürfel und Zwiebellauch

Rustikale Schlachtplatte mit Pfefferbeißer, Mini Frikadellen, hausmacher Sülze dazu Senf und Sauergemüse

Duett von Makrele und Lachs aus dem Buchenrauch mit Honig-Senfauce und Gurken-Dill-Salat

Kartoffelcremesuppe mit Speckchips

Spießbraten vom Strohschwein mit Bratensauce, Röstzwiebeln, Rahmsauerkraut und Kartoffelgratin

Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce, buntem Gemüse und Butterreis

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayrisch Crème mit Amarettokirschen

36,00 € pro Person (ab 15 Personen)

34,00 € pro Person (ab 20 Personen)



Buffets

SCHMACHTENDORF DELUXE

Auswahl von rustikalen Mini-Brötchen und Brot mit gesalzener Butter, Kräuterbutter und Paprikacreme

Bunte Blattsalate der Saison mit Rohkost und zweierlei Dressing

Ganzer pochierter Lachs mit Makrelenfilets aus dem Buchenrauch, eingelegtem Matjes und Krabbencocktail, dazu Honig-Senf Sauce und Sahnemeerrettich

Marinierte Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, Balsamicocreme und Basilikum

Gegrilltes, eingelegtes Gemüse mit mediterranen Kräutern und Knoblauch

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan, altem Balsamico und Rucola

Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce mit Rahmwirsing und Butterspätzle

Gegrillte Tranchen vom Lachs mit Weißweinsauce, Spinat-Tomaten Gemüse und Kräuterkartoffeln

Filetspitzen vom Rind und Schwein in Pfefferrahm mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin

Creme Brulee

Mousse au Chocolat mit Beerengrütze

Auswahl von französischen Rohmilchkäse

55,00 € pro Person (ab 15 Personen)

53,00 € pro Person (ab 25 Personen)



Buffetvorschlag „BBQ“

In den Sommermonaten bereiten wir Ihnen auf unserer mediterranen Terrasse ein exklusives Grillbuffet zu.

Auswahl von rustikalen Broten und Mini-Brötchen mit Kräuterbutter und Paprikacreme

Auswahl von Blattsalaten und Rohkost mit zweierlei Dressing

Griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven

Mediterraner Nudelsalat mit Kalamata Oliven, Pinienkernen und Rucola

Gegrilltes, eingelegtes Gemüse mit mediterranen Kräutern und Knoblauch

Vom Brennwagen:

Grobe Bratwurst vom Landschwein, Hähnchenbrustspieße, Garnelenspieße, Lachssteaks

Vom 800°C Grill:

F flanksteak vom Rind, Schweinenackensteak, BBQ-Rippchen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Rosmarinkartoffeln & Kartoffelecken

Grillgemüse und Kräuterchampignons

Maiskolben

Diverse Grillsaucen

Bayrisch Crème mit Beeren

Kokos Panna Cotta mit Passionsfrucht

Fruchtspieße

39,00 € pro Person (ab 15 Personen)

35,00 € pro Person (ab 30 Personen)

Buffets

Buffetvorschlag „Brunch“

Verschiedene Brötchen und Brotvariationen
Süße Teilchen und Croissants

Butter und Margarine

Diverse Wurst- und Käsesorten,
Schinkenspezialitäten und Rauchlachs

Verschiedene Konfitüren, Honig sowie diverser
Aufstriche

Frisches Obst, Obstsalat
Joghurt, Quark, Fruchtjoghurt, Müsli, Cornflakes

Rührei, gekochte Eier, Spiegeleier
Mini Frikadellen, Nürnberger Würstchen, Bacon

Ab 12.00 Uhr erweitern wir die Auswahl...

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Saftiger Schweinebraten, kalt aufgeschnitten, mit
Remouladensauce und buntem Bohnensalat

Rinderroulade in Rotweinsauce mit Speck und Zwiebeln
gefüllt, dazu Rahmwirsing und Butterspätzle

Pochiertes Kabeljaufilet in hausmacher Senfsauce mit
Blattspinat und Kräuterkartoffeln

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce

40,00 € pro Person
Wasser, Säfte, Milch, Tee, Kaffee bis 12.00 Uhr inklusive



BLUMEN & WOHNEN
LYDIA NIEHÜSER

Florastr. 24/verm.
Tel. 0208 162374150
Fax 0208 162374151
Mobil 0170-3151330



Gerne kümmern wir uns um weitere Details zu Ihrer Veranstaltung

Blumen und Dekoration

Wir arbeiten sehr gerne mit BLUMEN & WOHNEN LYDIA NIEHÜSER zusammen. Frau Niehüser kennt unser Haus sehr gut und kann daher Ihre Wünsche kombiniert mit unseren Tischformen und dem Raumambiente abstimmen. Die Zusammenarbeit ist jedoch nicht verpflichtend. Gerne können Sie ein anderes Unternehmen beauftragen oder sich selbst verwirklichen.

Stuhlhussen je Gedeck 5,- €

Kerzenständer 10,- € je Tisch

Windlichter 2,- € je Tisch

Prosecco-Empfang pro Person 6,00 €

Sekt-Empfang mit Geldermann Carte Blanche, inkl. Saft pro Person 7,00 €

Champagnerempfang, inkl. Saft pro Person 9,50 €

Ein toller Abend mit guten Freunden im Schmachtendorfer Weinkeller

Sie möchten sich mit ein paar guten Freunden bei uns zu einem Schoppen und leckerem Essen treffen? Warum buchen Sie nicht einmal unseren Weinkeller? Exklusiv für Sie und Ihre Freunde stellen wir alles bereit und der Keller gehört für einen Abend Ihnen.

„Kellerkinder“

(ab 8 Personen)

- 1/2 Flasche Wein pro Person (aus unseren Schankweinen)
- Mineralwasser auf dem Tisch
 - zweierlei Brot & Dip
- Schmachtendorfer Tapasplatte
 - Käseplatte

Preis: 30,--€ pro Person



„1. FC Bacchus“

(ab 8 Personen)

- 1/2 Flasche Wein pro Person (aus unseren Schankweinen)
- Mineralwasser auf dem Tisch
 - zweierlei Brot & Dip
- Schmachtendorfer BBQ Rippchenplatte mit Pommes Frites
 - Käseplatte

Preis: 36,--€ pro Person

Und so geht's:

Sie suchen sich im Vorfeld ein Paket aus und wir stellen an dem Abend für Sie alles bereit.

„Weinstraße“

(ab 8 Personen)

- 1/2 Flasche Wein pro Person (aus unseren Schankweinen)
- Mineralwasser auf dem Tisch
 - zweierlei Brot & Dip
- ein Blech Zwiebelkuchen
 - Käseplatte

Preis: 28,--€ pro Person

„Öchsle-Tour“

- unserer Deluxe-Paket

(ab 6 Personen)

- Mineralwasser auf dem Tisch
 - zweierlei Brot & Dip
- 3x Steak-Tranchen (insgesamt 450g) mit Beilagen
 - Käseplatte

Preis: 45,--€ pro Person

Die Weine/ Getränke berechnen wir nach Verbrauch

Für alle Pakete stellen wir gemeinsam mit Ihnen vor Ort eine Weinauswahl zusammen. Keine Sorge: Sie brauchen keine besonderen Weinkenntnisse! Sollten Sie an dem Abend feststellen, dass das gewählte Paket nicht ausreicht, läßt es sich auch spontan erweitern. Bei uns hungert und durstet niemand!

Machen Sie den Abend zu einem Event: Buchen Sie unseren Sommelier mit dazu! (Preis auf Anfrage)