

Einmalige Feiern im Landidyll Wilminks Parkhotel „Einzigartig – so wie Sie selbst“

Liebe Gäste,

Sie legen Wert auf sehr gute Qualität, Kreativität und individuelle Beratung – dann sind Sie bei uns genau richtig. Besonders im Vordergrund unseres Hauses steht die Individualität jeder Veranstaltung, denn jeder Mensch ist einzigartig und so sollte auch seine Feier sein! Eins werden Sie bei uns nie finden: Das sogenannte „Schema F“ – darauf sind wir stolz, also planen Sie gerne mit uns los!



Informatives:

- 30 Zimmer – Einzelzimmer, Doppelzimmer, Familienzimmer
- 7 Räumlichkeiten von 10 bis 150 Personen mit Zugang zur Terrasse
- Terrasse: Weinlounge und großes Zelt
- Freie Trauung am Teich oder im Wald möglich
- Aktionen, zum Beispiel Weinprobe im Weinkeller oder Küchenaktion
- Wir sind auf spezielle Kostformen (vegan, vegetarisch,...) und Intoleranzen/Allergien eingestellt
- Qualitativ hochwertige, frische und regionale Produkte mit Liebe und Können zubereitet. Küchenmeister Theo Wilmink kann alles kochen – vom Klassiker bis zu den modernen Trends, gerne auch etwas Besonderes. An der Qualität wird bei uns nicht „abgespeckt“!

Ablauf:

- Wir zeigen Ihnen unsere Räumlichkeiten und die ersten Möglichkeiten auf
- Wenn Sie sich für uns entscheiden:
 - o Sie leisten zur Garantie eine Anzahlung an uns
 - o Wir führen ein ausführliches Gespräch mit Ihnen. In diesem werden alle Details vereinbart. Die individuelle und fachliche Beratung Ihrer Feier liegt uns besonders am Herzen. Sie haben spezielle Wünsche – wir haben besondere Ideen dazu und Sie können von unseren langjährigen Erfahrungsschatz profitieren
 - o Wir geben Ihnen gerne die Kontaktdaten von Musiker, Fotografen,...
 - o Schriftliche Veranstaltungsbestätigung. Ihr Vorteil: Wir berechnen genau die Leistungen, die in der Bestätigung stehen. Es kommen keine versteckten Kosten auf Sie zu, denn alle Leistungen werden detailliert aufgeführt

Mit uns können Sie rechnen!

Unser Spezialangebot für Sie: Ihre Feier zum Festpreis
 Von 17:30 Uhr bis 03:00 Uhr – alle Kosten fest im Griff.

Raum

Saal, Stühle, Tische (in unterschiedlichen Formen)
 Nutzung der Musikanlage und Lichtkonzept

Dekoration

Weißer Tischwäsche. Zu Ihrem Farbkonzept passende und hochwertige Duni-Servierten (Tafelspitz). Wir decken die Tische mit zwei Silberleuchter ein (eine Kugelkerze und ein Blumengesteck pro Tisch)

Service

Mitarbeiter von 17:30 Uhr bis 03:00 Uhr

Empfang

1 Empfangsgetränk 0,2l pro Person (mit oder ohne Alkohol)

Menü/Buffer – Eine Idee von vielen

Suppe, z. B. Münsterländer Hochzeitssuppe oder eine Cremesuppe – In der Terrine am Tisch serviert. Dazu Baguette

Hauptgang vom Buffet (steht vor dem Raum)
 Tafelspitz vom Rind aus dem Smoker, Theos Spezialsauce
 Tandoori Hähnchen
 Gebratenes Seehechtfilet im Sesammantel auf Wokgemüse
 Bunter Gemüsemix
 Limetten-Cashewreis (leichte Schärfe), Rosmarinkartoffeln
 Theos selbstgemachte Nudeln mit Äpfeln und Curry
 Spitzkohl-Ananassalat, Gemischte Blattsalate mit Hausdressing

Dessert

Hausgemachte Eistorte, warme Kirschen

Getränkepauschale

Wir servieren die Getränke von Anfang bis Ende der Veranstaltung am Tisch.

Rolinck Pils vom Fass, Rolinck free
 Hauswein rot, Hauswein weiß, Hauswein rosé
 Selters Mineralwasser classic, Selters Mineralwasser naturell
 Apfelsaft naturtrüb, Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite

Mitternachtsimbiss

Knabberteller für je 10 Personen mit Mettwurstscheiben, Käsewürfeln, Tortillachips und Dip

Übernachtung

Das Gastgeberpaar schläft kostenfrei

Buchbar ab 75 Personen / Preis pro Person: 75,00 €



| | |
|---|-----------------------|
| Dekoration (Blumen, Teelichter). Alternativ beauftragen Sie eine Floristin. | ab 12,00 € pro Tisch |
| Stuhlhussen | 3,00 € pro Stück |
| Empfangsgetränk mit Alkohol 0,2l, zum Beispiel Wein-Sektcocktail | 4,80 € pro Glas |
| Empfangsgetränk ohne Alkohol 0,2l | 4,00 € pro Glas |
| Empfangshäppchen, z. B. Flammkuchenhäppchen | ab 2,90 € pro Person |
| Suppe in der Terrine serviert, z. B. Hochzeitssuppe oder Cremesuppe, Baguette | ab 5,50 € pro Person |
| Vorspeisenauswahl vom Buffet (Salat, Fisch, Fleisch, Gemüse) | ab 12,50 € pro Person |
| Hauptgang vom Buffet (3 Komponente mit Gemüse und Beilagen, Salat) | ab 20,00 € pro Person |
| Dessert, z. B. Eisparfait und Creme | ab 6,50 € pro Person |
| Menü-Aufpreis. Alle Speisen werden am Tisch serviert | 3,50 € pro Person |
| Mitternachtsimbiss | ab 3,50 € pro Person |
| Getränkepauschale ohne Spirituosen (8 Stunden)* | ab 30,00 € pro Person |
| Getränkepauschale mit Spirituosen (8 Stunden)* | ab 38,00 € pro Person |
| Mitarbeiterstunden ab 03:00 Uhr / pro Stunde und Mitarbeiter: | 30,00 € |
| Mitarbeiterstunden ab 05:00 Uhr / pro Stunde und Mitarbeiter: | 50,00 € |

*Natürlich ist auch eine Einzelabrechnung aller Getränke möglich.