



CELEBRATE

LIFE



**DIE WESSINGER
BANKETTMAPPE**



CELEBRATE

L  **FE**

**DIE WESSINGER
BANKETTMAPPE**

INHALT

Seite 3	Ein erster Eindruck
Seite 4	Bildergalerie
Seite 5	Grundrisse der Veranstaltungsräume
Seite 7	Menü- und Buffet-Vorschläge
Seite 10	Fingerfood
Seite 11	Ihre individuelle Torte
Seite 12	Weinempfehlungen
Seite 13	Dekorations- und Technik Elemente
Seite 14	Unser Hotel
Seite 15	Wichtig zu wissen Kontakt



SO EINZIGARTIG WIE SIE SOLL AUCH IHRE VERANSTALTUNG WERDEN



Sabiene
Kornelsen
Sales



Wiebke
Gómez
Geschäftsführung

Sie haben einen Anlass zu feiern? Wir helfen Ihnen Ihre Wünsche zu verwirklichen.

Ob in kleiner oder großer Runde, unsere Räumlichkeiten bieten etwas für jeden Rahmen. Ein Familienanlass, Freunde einladen, Geburtstage feiern oder einfach mal „Party machen“ – wir stellen uns ganz auf Ihre Wünsche ein und gestalten Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis.

Elegant, festlich, ausgelassen oder heiter – wir verwirklichen jedes Ambiente. Im engen Austausch greifen wir Ihre konkreten Vorstellungen auf oder entwickeln, mit Ihnen gemeinsam, ein Konzept für Ihre besondere Feier.

Unser Plus: wir sind ein Familienunternehmen in 4. Generation. Unser langjähriges, professionelles Team ist jederzeit persönlich für Sie und Ihre Anliegen da. Unsere hauseigene Konditorei kreiert die zu Ihrem Anlass perfekt passende Torte.

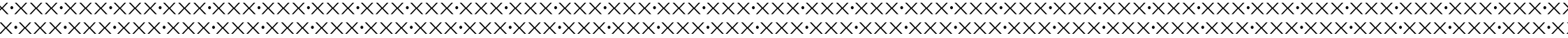
Wir laden Sie herzlich ein. Besuchen Sie uns vor Ort und lernen Sie unsere Räume und Ihre Möglichkeiten kennen. Das Menü, die Getränke, die Dekoration – lassen Sie sich inspirieren und begeistern.

Vereinbaren Sie Ihren persönlichen Termin unter: 06102 8080 oder per e-mail unter: info@wessinger.com. Wir freuen uns auf Sie!

Bis dahin wünschen wir Ihnen viel Freude beim Durchblättern unserer Bankett-Mappe.

Ihr Wessinger Team

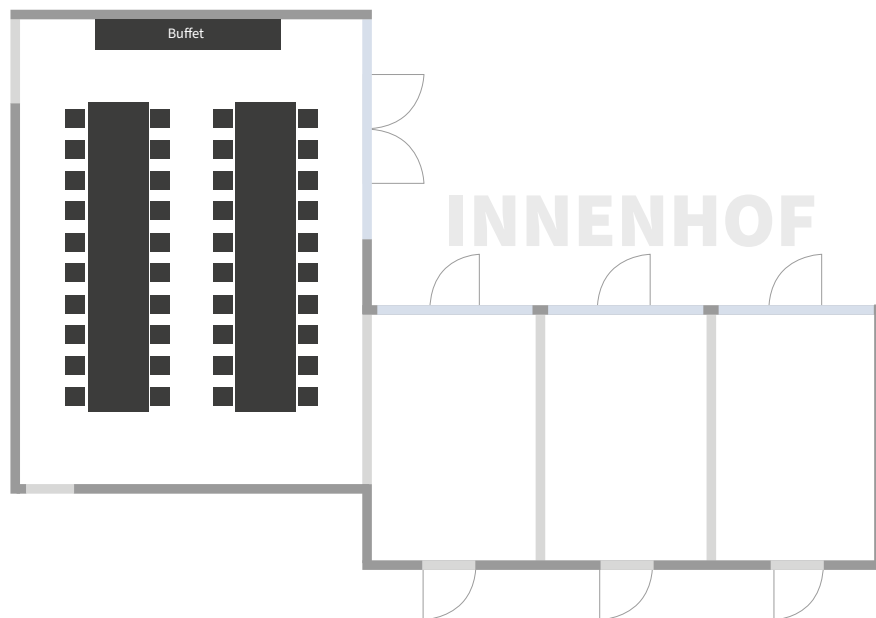






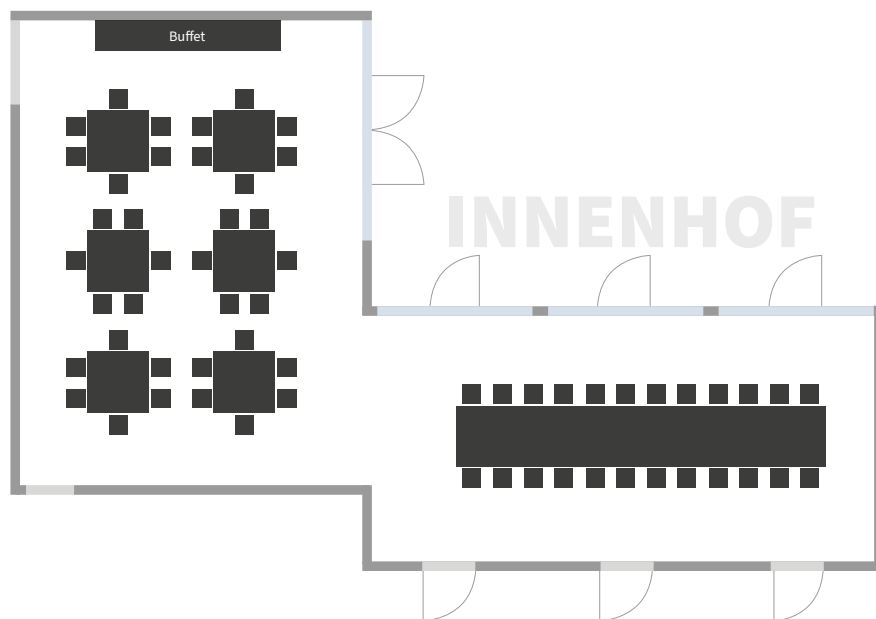
KAMINZIMMER

Bis zu 40 Personen



KAMINZIMMER & VERANSTALTUNGSRAUM

Bis zu 60 Personen

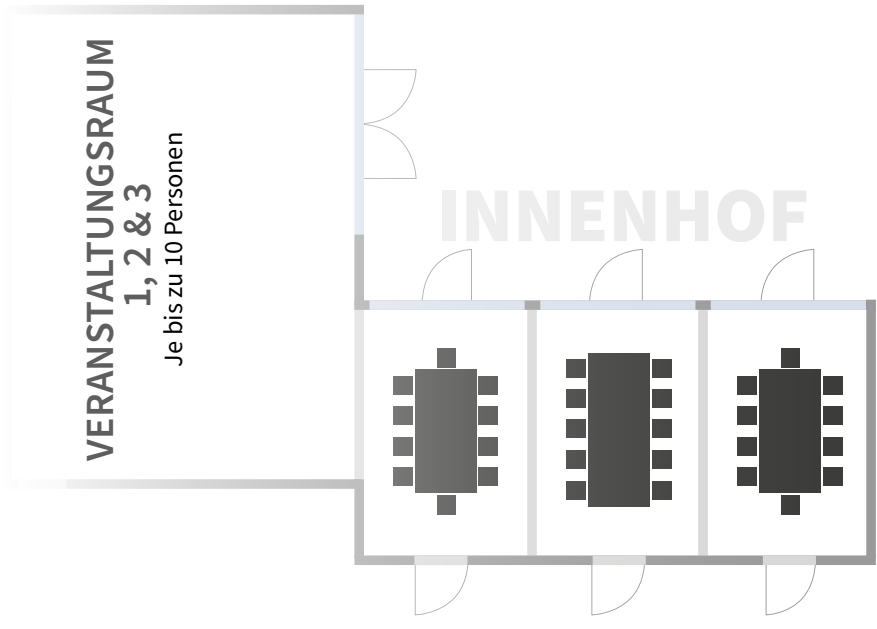
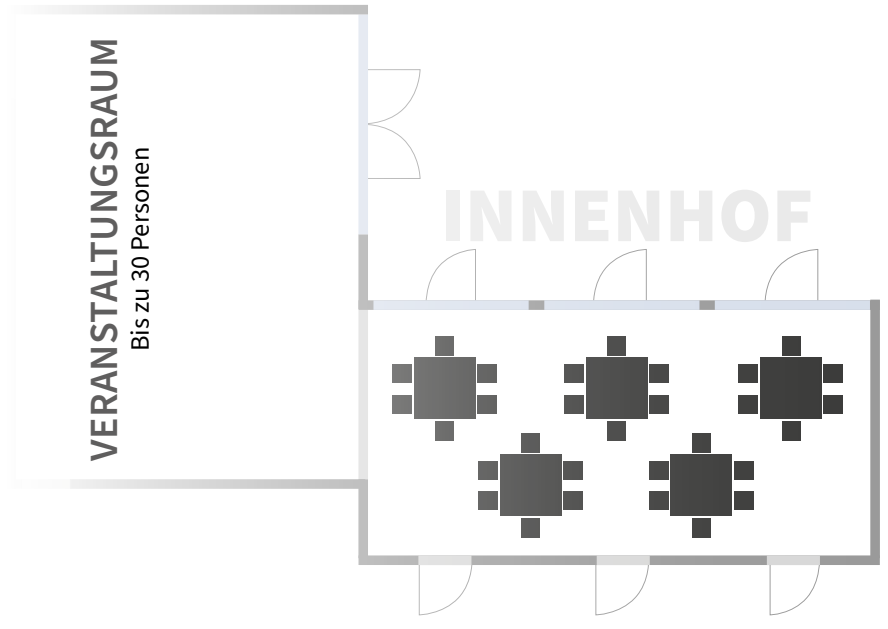
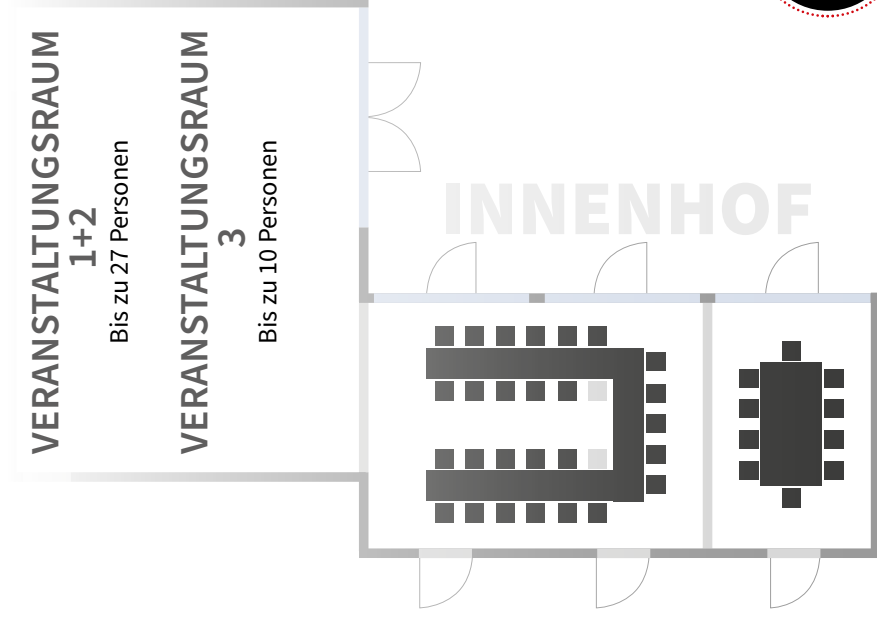
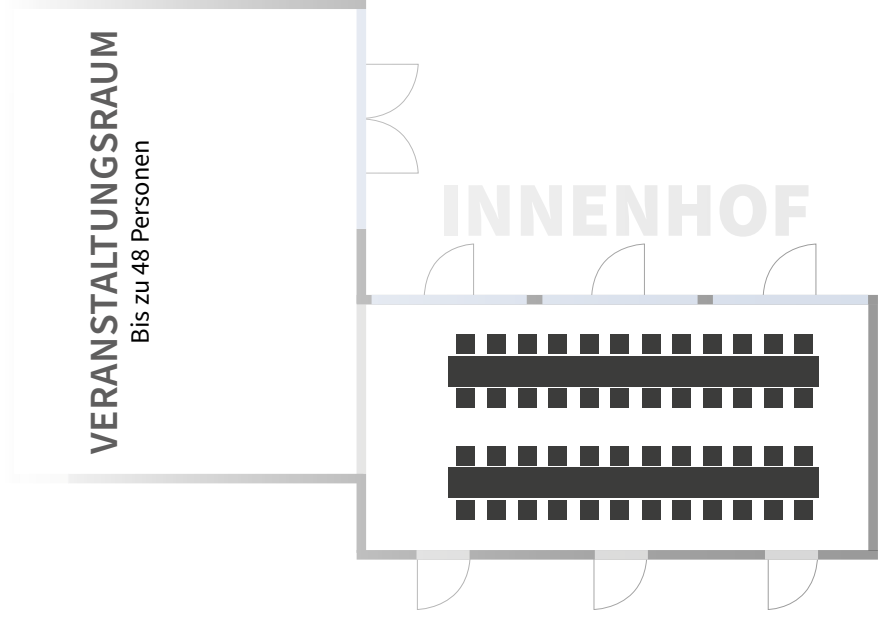


UNSERE GRUNDRISSE SIE HABEN DIE WAHL

Unsere Veranstaltungsräume für den kleinen oder großen Rahmen bieten eine Eventfläche bis zu 160qm.

Zur Verfügung stehen eine Kamin-Lounge mit Bar, ein Kaminzimmer, drei Säle und ein abgeschlossener grüner Innenhof – gerne auch alles zusammen. Unser Kaminzimmer und die Säle bieten alle Tageslicht und direkten Zugang zum grünen Innenhof.

- Wände
- Türen
- Bodentiefe Fenster





Im WERNERS kochen wir mit Anspruch, Herz und Bodenständigkeit.

Die Köche arbeiten nur mit besten Zutaten, wenn möglich von regionalen Produzenten. Und ganz ohne unnötige Inhalts- oder Zusatzstoffe. Das schmeckt man.

Ob traditionell mit Fleisch oder lieber modern-vegetarisch, wir bringen nur Lieblingsgerichte auf den Teller.

Hier finden Sie einige Buffet- und Menüvorschläge.
Alle Buffets sind ab 25 Personen buchbar. Lassen Sie sich inspirieren.

IHR FESTTAGS-BUFFET FÜR UNVERGESSLICHEN GENUSS

SEKTEMPFANG

18

incl. Finger Food

Couscous-Granatapfel-Salat
Falaffel mit Minz-Dip
Blätterteigtwist
Gazpacho
Garnelenspieß auf Gurken-Dill-Salat

BUFFET

75

SUPPEN

Saisonale Tagessuppe
Consommé mit Grießklößchen

BROTSTATION

Frisches knuspriges Brot
und Brötchen mit Butter

SALATE

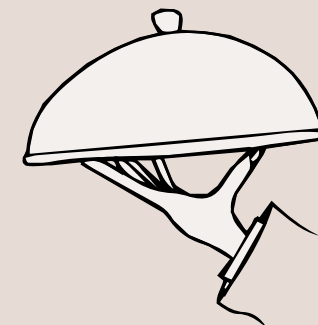
Blattsalate
Karotten-Ingwer-Salat
Kartoffelsalat
Tomate-Mozzarella
Pesto Nudelsalat
Wassermelone-Fetakäse-Pinienkerne-Rucola

HAUPTGANG

Putengeschnetzeltes in Sahne-Sauce
Lachs auf Blattspinat
Entrecôte mit Kräuterbutter und Bratenjus
Vegane Gemüse-Lasagne
Frisches gedämpftes Gemüse
Rosmarinkartoffel
Schwäbische Eier-Spätzle

DESSERT

Panna Cotta
Mousse au Chocolat
Obstplatte



IHR FESTTAGS-MENÜ FÜR UNVERGESSLICHEN GENUSS



FRÜHLINGS-MENÜ SELECTION

ALLE GUTEN DINGE SIND 3 49

Tomatencremesuppe

Mais-Hähnchen | Pommes Duchesse | Mangold

Schokoladen-Trilogie *Tarte | Mousse | Glaces*

FRÜHLINGS QUARTETT 69

Entenbrust geräuchert | Spargel-Salat

Orangenfilets | Sellerieschaum

Hühnerkraftbrühe mit Einlage

Kalbs-Tafelspitz | Meerrettichsauce

Vadouvan Karotte | Frühkartoffel

Vanille Panna Cotta | Erdbeere | Rhabarber

5 FRÜHLINGS FREUNDE 94

Tatar von Gebeiztem Lachs | Spargel-Tomatensalat

Bärlauch Risotto | Jakobsmuschel

Limonen Sorbet | Champagner

Kalbsmedaillon | Spargel | Hasselback Kartoffel

Mandel-Roulade | Erdbeere | Fleur de Orange

„DER GRASHOPPER“ **Vegetarisch** 62

Gemischter Frühlings- Salat

Zitrusrisotto | Ricotta-Spinat Wantan

Grünes Curry | Gemüse

Johannisbeere | Baiser | Crumble

IHR FESTTAGS-MENÜ FÜR UNVERGESSLICHEN GENUSS



SOMMER-MENÜ SELECTION

MENÜ 1

60

Kaltes Gazpacho Süsschen

Cordon Bleu vom Hähnchen
Rosmarin Kartoffel | Mangold

oder

Penne | Kirschtomaten | Rucola

Topfen-Crème | Beeren

MENÜ 2

70

Asiatische Kokos-Hühnchensuppe

Mais-Hähnchen | Gemüse
Ras el Hanout Karotten | Auberginen-Püree

oder

Linguine Verdure | Meeresfrüchte
Basilikum-Pesto | Rucola

Zitronen-Tarte | Baiser-Crème | Pistazieneis

MENÜ 3

85

Räucherlachs | Kräutersalat
Kapernäpfel | eingelegte Senfsaat

Rinderfilet | Brioches | Thymian Crème Fraîche
Romanaherzen | Pistazien-Pesto | Parmesan

oder

Quinoa Bratlinge | Karotten-Püree
Grüne Spargel-Spitzen | Kirschtomaten

Crème Brûlée | Hausgemachtes Eis

FINGERFOOD BUFFET

LATE NIGHT & MIDNIGHT SNACKS



FINGERFOOD BUFFET

VEGETARISCH

Karamellierter Picandou	7
Mini-Brezeln Spundekäs	6
Hasselback Kartoffel	6,5
Quiche Halbmond Spinat Käse	6
Kartoffelsuppe in der Tasse	5
Gemüse Sticks	6,5

FLEISCH

Knoblauch Garnelen Mango	8
Kalbsfrikadelle Senf	6,5
Grüne Sauce Ei	6
Hähnchen Saté Erdnussauce	6,5
Quiche Halbmonde Lachs	6
Quiche Halbmonde Speck	6
Räucherlachs Salat	7
Forellen-Meerrettich Mousse rote Beete	7

SÜSS

Apfelcrumble	6
Mousse au Chocolat	7
Obstsalat	7
Panna Cotta	6
Kuchen am Stiel	2,8
Petits Fours	3,1

Wir rechnen 4-5 Stück pro Person | Mindestmenge je Sorte: 15 Stück



TORTENTRÄUME

Preisgekrönt und exquisit – Ihre individuelle Torte aus unserer hauseigenen Konditorei könnte ein weiterer Höhepunkt auf Ihrem Fest werden. Bei uns werden Tradition, perfektes Handwerk und moderne Ideen zu Genussmomenten, die ein Leben lang in Erinnerung bleiben. Lassen Sie sich verzaubern. Wir beraten Sie gerne.



GETRÄNKE



· XXX · Deutsche Weine · XXX ·

WEISSWEIN

Pfalz Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim	
2022 Weißer Burgunder, trocken	35
2022 Sauvignon Blanc, trocken Ruppertsberg Bio	35
2020 Sauvignon Blanc Fume, trocken „Holz“ Bio	79

Pfalz Weingut Knipser, Laumersheim	
2022 Grauburgunder	45

Rheinhessen Weingut Dreissigacker, Bechtheim	
2020 Chardonnay	45

ROSÉ

Pfalz Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim	
2022 Rosé de Noir, trocken	39

Rheingau Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel	
2022 Spätburgunder Rosé, trocken	39

Pfalz Weingut Knipser, Laumersheim	
2021 Rose Fume	59

ROTWEIN

Baden Joachim Heger, Ihringen	
2014 Spätburgunder "Oktav", trocken	59
2015 Spätburgunder "Vitus", trocken	59

Rheinhessen Weingut Pfannebecker, Pfeddersheim	
2016 Fass 23 Cuvée von Cabernet Sauvignon & Merlot	30

· XXX · Französische Weine · XXX ·

WEISSWEIN

Loire	
2021 Sancerre, Francois Crochet	89

ROSÉ

Provence Maison Saint Aix	
2022 AIX Rosé	59

Languedoc Domaine Gayda	
2022 Rosé La minnette, trocken	49

ROTWEIN

Bordeaux L´Hermitage Saint-Émilion	
2012 Chateau Tausinat, Grand Cru AOC	63

Bourgogne	
2020 Jean Pierre Auvigue Pinoit Noir	79

· XXX · Italien & Spanien · XXX ·

ROTWEIN ITALIEN

Toscana	
2011 Bibbiano DOCG, Chianti Classico	79

Vigna del Capannino	
2016 Bibbiano, Chianti Classico Montornello	89

ROTWEIN SPANIEN

Rioja	
2018 El Pacto DOC	39

· XXX · Sekt & Crémant · XXX ·

Rheingau Dr. Höhl's, Maintal	
POMP Blanc	52
POMP Rosé	59

Pfalz Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim	
2017 Pierre Brut Nature	79
2018 Margrit Rosé Brut Nature	89

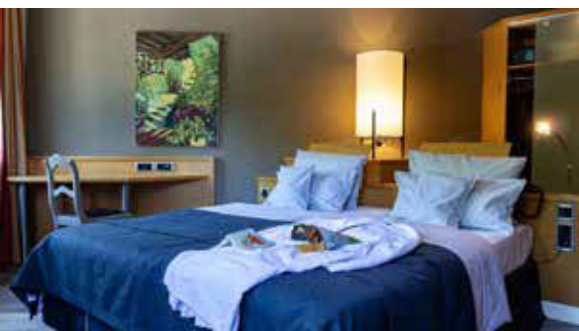
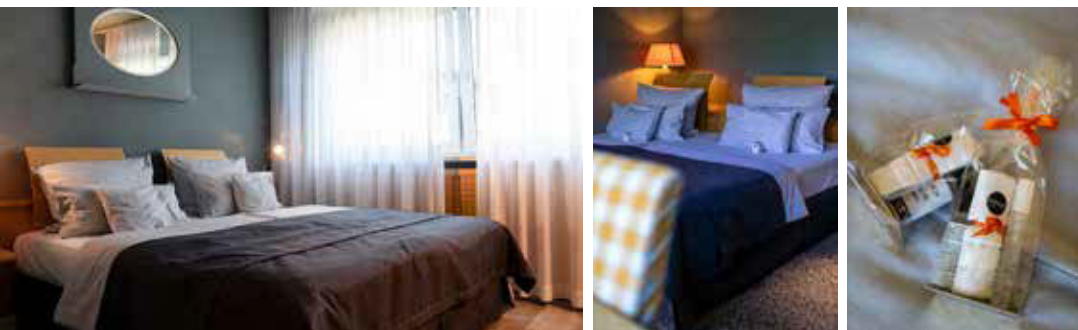
WELCHES DETAIL FEHLT?

Unser großes Sortiment an Dekorations- und Technik-Elementen steht Ihnen gegen Berechnung zur Verfügung. Ob Kerzenleuchter, Menükarten, Stoffservietten oder Stuhlhussen, mit dem passenden Detail erschaffen wir Ihr Wunschambiente. Auch für Ihr Programm sind wir vorbereitet – mit einem Podest und Spots für die richtige Beleuchtung. Gerne kümmern wir uns, gemeinsam mit unseren Partnern, auch um Ihren Blumenschmuck oder vermitteln Ihnen einen DJ und Musiker.



Tee-| Kaffeemaschine, einen Bademantel und Slipper
 Superior und Junior Suiten

UNSER HOTEL



59 COMFORT ZIMMER FÜR IHRE GÄSTE

Jedes Zimmer verfügt über eine Badewanne und/oder Dusche, WC, Haartrockner, und Satelliten-Flachbild TV mit Streaming-Diensten. In unseren Superior Zimmern und den Junior Suiten finden Sie zusätzlich eine Tee-| Kaffeemaschine, einen Bademantel und Slipper. Immer im Preis inbegriffen sind das kostenfreie W-LAN, kostenfreie Nutzung des Schwimmbads und Saunabereichs und das Buffet-Frühstück im Restaurant.

Comfort Einzelzimmer	113,00
Comfort Doppelzimmer	150,00
First Class Doppelzimmer	154,00
Superior Doppelzimmer	164,00
Junior Suiten	174,00

Preise ganzjährig buchbar, exkl. der Messezeiten

HOTEL-ANNEHMLICHKEITEN

- Einladender Eingangsbereich
- Gemütliche Lounge mit Kamin
- Hotelbar
- Restaurant und Café – mit Auszeichnung des „Der Feinschmecker“ Magazin als eines der besten Cafés Deutschlands
- Hauseigene Konditorei
- Schwimmbad | Sauna | kleinem Fitnessbereich
- Ausreichend Parkplätze

BEI EINER
 VERANSTALTUNGS-BUCHUNG
 AB 50 PERSONEN
 BIETEN WIR EINE JUNIOR SUITE
 KOSTENFREI FÜR
 DIE/DEN GASTGEBER(IN)
 AN.

WICHTIG ZU WISSEN

Vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn fällt eine Anzahlung in Höhe von 80% des Gesamtumsatzes an.

Der Restbetrag laut Rechnung ist zahlbar innerhalb von 10 Tagen nach der Veranstaltung. Eine Änderung der Teilnehmerzahl für ein gemeinsames Essen muss spätestens 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn in schriftlicher Form übermittelt worden sein, andernfalls wird mindestens die bestellte Zahl der Gäste in Rechnung gestellt.

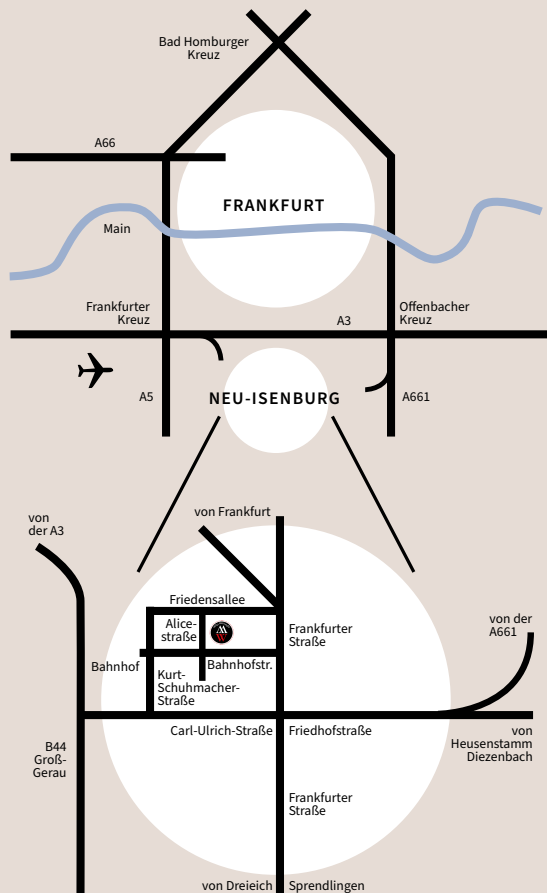
Die Räume sind am Veranstaltungstag bis Mitternacht reserviert, danach erlauben wir uns pro Stunde €75,00 für Personal-Bereitstellungskosten in Rechnung zu stellen.

In allen Räumlichkeiten und Außenbereichen des Hotel Restaurant Café Wessinger sind Feuerwerke, Nebel oder Ähnliches verboten. Eventuell anfallende Kosten für Feuerwehreinsätze werden den Gästen in Rechnung gestellt.

Viele unserer Gäste beschreiben unsere Mitarbeiter als freundlich und engagiert. Wenn Sie dies nach Ihrer Veranstaltung auch so empfunden haben und die Leistungen des gesamten Teams inklusive der Küchenbrigade honorieren möchten, können Sie diesen gerne ein Trinkgeld zukommen lassen. Üblicherweise liegt die Höhe zwischen 5 bis 10% des Speisen- und Getränkeumsatzes.



ANFAHRT



SIE KOMMEN VON DER A5

- Am Frankfurter Kreuz auf die A3 Richtung Offenbach

SIE SIND/KOMMEN VON DER A3 AUS RICHTUNG KÖLN

- Nach dem Frankfurter Kreuz die erste Ausfahrt Frankfurt-Süd / Neu-Isenburg
- Ca. 180° durch den Kreisverkehr, auf die B44 Richtung Neu-Isenburg / Groß-Gerau
- An der Ausfahrt Neu-Isenburg der Straße weiter bis zur zweiten Ampel folgen, hier links in die Kurt-Schuhmacher-Straße abbiegen
- Nach ca. 500 m geht es in einer 90°-Kurve nach rechts auf die Friedensallee
- Nach weiteren 300 m finden Sie uns zur rechten an der Ecke Friedensallee / Alicestraße

SIE KOMMEN VON DER A3 AUS RICHTUNG WÜRZBURG

- Am Offenbacher Kreuz auf die A661 Richtung Neu-Isenburg / Darmstadt
- An der Ausfahrt Neu-Isenburg links auf die Friedhofstraße abbiegen
- Auf der Friedhofstraße immer geradeaus, bis Sie auf der Carl-Ulrich-Straße sind und wieder aus der Stadt hinausfahren
- Nach dem Ortsausgang an der nächsten Kreuzung rechts abbiegen, Sie sind jetzt auf der Kurt-Schuhmacher-Straße
- Nach ca. 500 m geht es in einer 90°-Kurve nach rechts auf die Friedensallee
- Nach weiteren 300 m finden Sie uns zur rechten an der Ecke Friedensallee / Alicestraße



WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Alicestraße 2 | D-63263 Neu-Isenburg | Fon 06102 808-0 | www.wessinger.com