

Feiern am Fuße des Ölbergs

Taufe – Kommunion – Geburtstag – Jubiläum

Haus Marienhof

Königswinterer Straße 414

53639 Königswinter

Tel: 02223/2980-0

Fax: 02223/2980-200

E-Mail: info@haus-marienhof.de

www.haus-marienhof.de

Herzlich Willkommen im Haus Marienhof in Königswinter!

Im größten Naturschutzgebiet Nordrhein-Westfalens, dem Naturpark Siebengebirge, finden Sie das Haus Marienhof.

Im eigenen Grüngelände am Fuße des Ölbergs gelegen, umrahmt von waldreicher Landschaft, laden Sie die Lage des Hauses, die freundliche Atmosphäre und die hellen Tagungsräume zu intensivem Arbeiten und erholsamer Entspannung ein.

Haus Marienhof umfasst zwei Gebäude: Das im Stil der 60er Jahre erbaute Haupt- und Gästehaus, sowie die Villa. Wir bieten Ihnen mehrere modern ausgestattete Tagungs- und Gruppenräume. Kleine und mittelgroße Gruppen finden hier optimale Tagungsbedingungen, kompetente Betreuung und freundlichen Service.



Ihre persönlichen Ansprechpartner, liebe Gäste!

Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und unterstützen Sie dabei, ein gelungenes und unvergessliches Fest für Sie und Ihre Gäste zu arrangieren:

Heike Ziller

Geschäftsführerin

02223/2980-0

info@haus-marienhof.de

Übersicht Veranstaltungsräume

Raum	Fläche
Haus	
SH1	80 m ²
SH2	30 m ²
Restaurant	100 m ²
Villa	
SV2	42 m ²

Zimmerpreise

Sie möchten, dass Ihre Gäste nicht mehr mit dem Auto nach Hause fahren?

Dann sind Sie in unserem Hotel genau richtig. Ausgeschlafen und erholt genießen Sie am Morgen das Frühstücksbuffet in unserem Restaurant, welches keine Wünsche offenlässt. Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer und mit Bad/WC und Dusche ausgestattet. Von allen Zimmern aus haben Sie einen wunderschönen ins Grüne.

Pro Zimmer und Nacht berechnen wir in unseren Zimmerkategorien wie folgt:



Komfort Einzelzimmer

ab € 49,00€

Komfort Doppelzimmer

ab € 76,00€

Pro Übernachtung inklusive Frühstück berechnen wir nachfolgenden Altersgruppen:

Kinder bis 3 Jahre	frei
Kinder 4-10 Jahre	50%
Kinder 11-15 Jahre	75%
Ab 16 Jahre	100%

Die Zimmerpreise verstehen sich inklusive Frühstück, Service und Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, bei Ihrer Planung bitten wir Sie, folgendes zu beachten:

1. Wir erbitten 30 Tage vor der Veranstaltung eine definitive Personenzahl Ihrerseits. Diese nehmen wir als Grundlage für die Rechnungsstellung.
2. Unsere Preise verstehen sich als Inklusiv Preise pro Person, beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer und sind in EURO ausgewiesen.
3. Bitte beachten Sie, dass für eingebrachte Weine ein Korkgeld von € 15,00 pro Flasche und bei Spirituosen € 40,00 pro Flasche berechnet wird.
4. Für eingebrachten Kuchen berechnen wir € 2,50 pro Gedeck.
5. Tischdecken/ Servietten/ Kerzen berechnen wir mit € 5,00 pro Person
6. Ab 01:00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag von € 25,00 pro Mitarbeiter und Stunde. Selbstverständlich passen wir die Mitarbeiteranzahl individuell auf die verbleibende Personenanzahl Ihrer Veranstaltung zu späterer Stunde an.
7. Möchten Sie die von uns zubereiteten Speisen mitnehmen, so bitten wir Sie, uns dies möglichst schon vor der Veranstaltung mitzuteilen. Wir sind ansonsten verpflichtet, unmittelbar nach Abbau des Buffets die Speisereste zu entsorgen. Für mitgenommene Speisen übernehmen wir aus hygienischen Gründen keinerlei Verantwortung und sind nicht haftbar zu machen.
8. Für die Kinder gilt folgende Regelung bezüglich der Berechnung:

Kinder bis 6 Jahre	frei
Kinder 6-14 Jahre	50%
Ab 15 Jahre	100%
9. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) des Haus Marienhof.
10. Wir behalten uns Preissteigerungen vor.
11. Änderungen behalten wir uns vor – Stand Oktober 2018

Buffet „Löwenburg“

Kalte Gerichte

Gemüse Antipasti

Schafskäsewürfel mit Oliven in Öl

Linsengemüse im Glas

Lachsschnitte mit Krabben in Hummersauce

Salate

Salatplatte mit Joghurtdressing

Warme Gerichte

Tomatencremesuppe

Rindergeschnetzeltes pikant - scharf

Kartoffelgratin und Rosmarinkartöffelchen

Gemüsevariationen mit Sauce Hollandaise

(Broccoli, Karotten, Champignons)

Dessert

Dunkle Mousse au chocolat

Eis mit heißen Kirschen

Butter, Kräuterbutter und Brotsorten

€ 36,00 pro Person

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 20 Personen – bei weniger Personen mit Aufpreis.

Buffet „Lohrberg“

Kalte Gerichte

Gemischte Lachsplatte

Krabbencocktail

Sahne-Meerrettich, Honig – Senf – Dillsauce

Spargelröllchen

gefüllte Eier

Tomaten-Mozzarella-Kugeln mit roter Pesto

Rohkostplatte mit verschiedenen Dressings

Warme Gerichte

Klare Rindfleischsuppe mit Eierstich

Schweinelende in Calvadosrahmsauce

Lammkoteletts in Rotweinsauce

gemischer Reis, Kartoffelecken

grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln, Pariser Karotten

Dessert

Mousse au chocolate

Waldmeistercreme mit Obst der Saison

Butter und Brotsorten

€ 44,50 pro Person

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 20 Personen – bei weniger Personen mit Aufpreis.

Buffet „Hirschberg“

Kalte Gerichte

Variationen von Lachs, Krabben und Räucherfisch

Sahne-Meerrettich, Honig – Senf – Dillsauce, Cocktailsauce

Tomaten- Mozzarella-Kugeln

Schinken auf Melone

Winterliche Salatplatte mit verschiedenen Dressings

Warme Gerichte

Klare Rindfleischsuppe mit Pfannkuchenstreifen

Schweinemedallions in Pfeffersauce

Hirschgulasch in Rotweinsauce

Reis, Kartoffelgratin, Schupfnudeln

Pariser Karotten, grüne Bohnen mit Speck, Champignons

Dessert

Eis und warmer Schokoladensauce

Weihnachtsgebäck und Stollen

Butter und Brotsorten

€ 48,00 pro Person

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 20 Personen – bei weniger Personen mit Aufpreis.

Buffet „Großer Ölberg“

Kalte Gerichte

Gemischte Lachsplatte

Geräucherte Forellenfilets

Krabbencocktail

Sahne-Meerrettich, Honig – Senf – Dillsauce, Cocktailsauce

eingelegte Gemüse

Tomaten- Mozzarella-Kugeln

Schinken auf Melone

Rohkostplatte mit verschiedenen Dressings

Warme Gerichte

Klare Rindfleischsuppe mit Pfannkuchenstreifen

Schweinemedallions in Pfeffersauce

Rindergeschnetzeltes

Lachsschnitten in Hummersauce

Reis, Kartoffelgratin, Herzoginkartoffeln

Blattspinat, grüne Bohnen, Broccoli, Champignons und Pfifferlinge

Dessert

Mousse au chocolate

Eis mit frischen Früchten und warmer Vanillesauce

Käseplatte

Butter und Brotsorten

€ 51,00 pro Person

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 20 Personen – bei weniger Personen mit Aufpreis.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

<i>Gerolsteiner</i>		
<i>Classic/Naturell</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 1,90</i>
<i>0,70l</i>	<i>€ 3,00</i>	
<i>Proviant Cola</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Proviant Cola zero</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Proviant Schorle</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Schweppes</i>	<i>0,20l</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>(Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon)</i>		

Flaschenbier

<i>Benediktiner</i>		
<i>Weißbier hell</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Gaffel Kölsch</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Bitburger Pils</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 2,10</i>

Weine

<i>Weiß-/Rotwein</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Weiß-/Rotwein</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 6,00</i>

Weißwein und Rotwein direkt vom Winzer aus Königswinter, aber auch prämierte Weine aus dem europäischen Lande.

Mit dem richtigen Wein runden Sie ein gutes Essen ab. Wir beraten Sie gerne.

Eine Auswahl an Longdrinks, Cocktails und weitere Spirituosen nach Absprache möglich.