Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Veranstaltungsmappe









Maifeld Hotelbetriebs GmbH
Hammer Landstraße 4,
59457 Werl
Telefon: 02922 - 97 68 605
Telefax: 02922 - 97 68 8
www.hotel-maifeld.de
info@hotel-maifeld.de

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Lieber Gast,

wir freuen uns, dass Sie sich für unser Maifeld Hotel interessieren. Unser Bestreben ist es, Ihnen und Ihren Gästen eine erfolgreiche und unvergessliche Feier zu ermöglichen. Dies können wir dank jahrelanger Erfahrung, Professionalität und exklusiver Gastlichkeit umsetzen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere kompletten Büffet- sowie Getränke- und Dekorationsvorschläge für Ihre Feier im Maifeld Sport- und Tagungshotel.

Wir bieten Ihnen 5 Salinen mit angrenzender Terrasse und ein Restaurant mit Wintergarten und Terrasse, so dass wir Feiern jeglicher Art für Sie durchführen können.

Für eine individuelle Detailabsprache steht Ihnen unser Team gern zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie einfach einen Termin, in dem wir alle großen Kleinigkeiten, Ihre Wünsche und Vorlieben besprechen können.

Wir wünschen Ihnen nun viel Vergnügen beim Durchlesen und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team vom Maifeld

Maifeld Hotel - Ihre Vorteile für Ihre perfekte Feier:

- keine Nachtruhezeiten
- Klimatisierte Räume
- Unbegrenzte Dekorations- und Gestaltungsmöglichkeiten
- Tanzfläche und Theke direkt im Raum
- Angrenzender Außenbereich



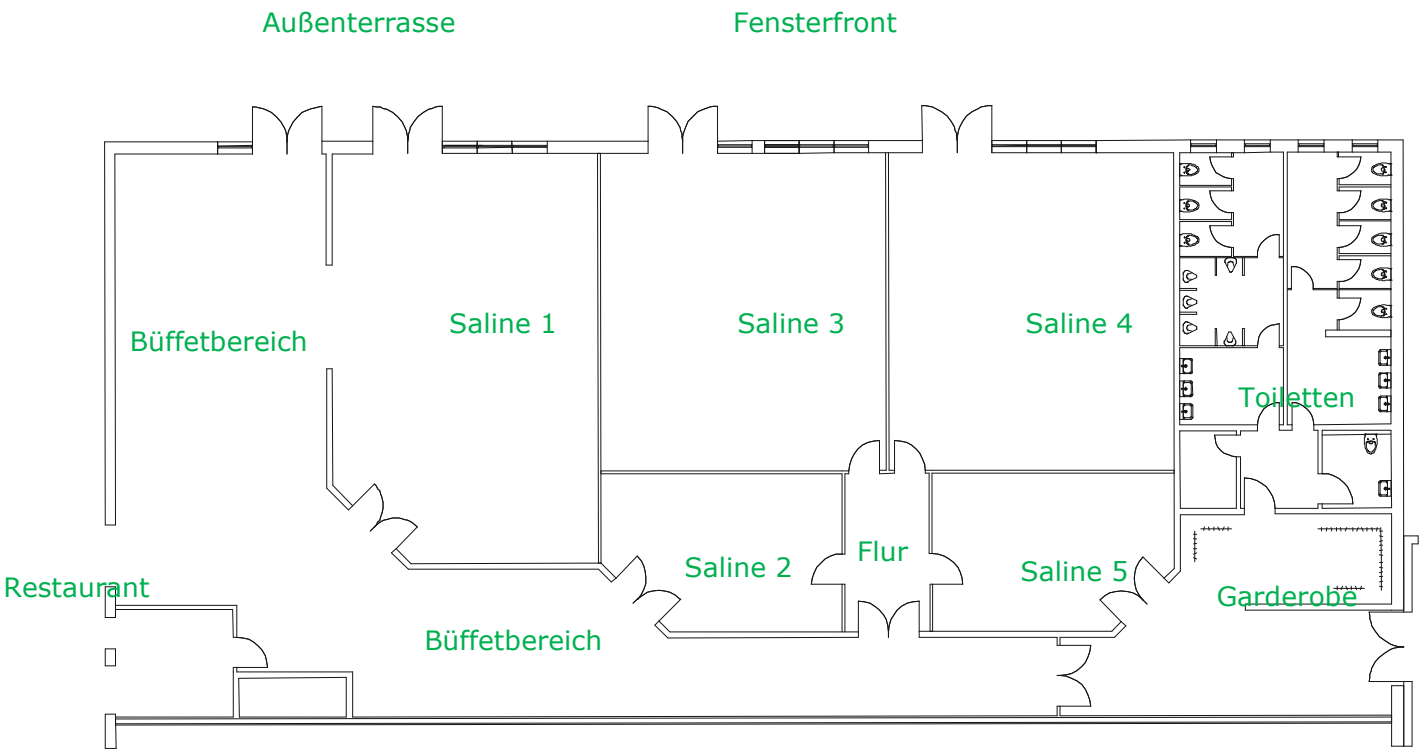
Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Veranstaltungsräume

Feiern Sie in unseren flexiblen Räumlichkeiten mit bis zu 180 Personen.
Alle Räume sind klimatisiert und verfügen über direkte Zugänge zur jeweils separaten Terrasse.

Grundriss der Salinen



Theke

Unsere mobile Theke (Anschluss in Saline 5) bietet dem „Thekensteher“ die optimale Möglichkeit, mitten in der Veranstaltung dabei zu sein.

Wir stellen Ihnen unsere mobile Theke gerne kostenfrei zur Verfügung. So wird Ihre Feier auf alle Fälle ein Erfolg.

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Starten Sie Ihre Feier mit einem Sektempfang und stimmen Sie Ihre Gäste mit kleinen Leckereien auf die bevorstehende Feier ein.

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und freibleibend, Stand 2022

Fingerfood

Preise gelten pro Person
Mindestabnahmemenge: 20 Personen

Fingerfood knusprig

- Hochwertiges Knabbergebäck:
  Grissinistangen, Käsestangen und Sesamstangen
  auf allen Tischen zum Empfang

  Preis pro Person 2,00 €

Fingerfood herzhaft

Vegetarisch:

• Pumpernickel mit Käsecreme	2,50€
• Gemüsesticks mit Kräuterquark	2,50€
• Tomaten-Mozzarella-Lolly	2,50€
• Herzhaftes Stück Gemüsequiche	2,50€
• Antipasti-Shooter	2,50€
• Gefüllter Balsamico-Champignon	2,50€
• Salatshooter mit Sesam-Grissini	2,50€
• Mini Wraps mit Tomaten und Mozzarella	2,50€
• Bruschetta	2,50€

Fleisch:

• Dattel im Speckmantel	3,50€
• Melone-Parmaschinken-Spieß	3,50€
• Gefülltes Roastbeefröllchen (mit Waldorfsalat, Kräutermayonnaise oder Trüffelcreme)	3,50€
• Currywurstshooter	3,50€
• Vitello-Tonnato-Röllchen	3,50€
• Mini Wraps mit Schinken und Käse	3,50€
• Miniburger	3,50€
• Geräucherte Entenbrust mit Feigendip	3,50€
• Mini-Mettschnittchen	3,50€

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Fingerfood herzhaft

Fisch:

• Matjestatar mit Pumpernickel Talern	4,00€
• Gegrillte Riesengarnele mit Dip (Aioli oder Avocado)	4,00€
• Lachstatar auf knusprigem Crouton	4,00€
• Tranche vom hausgeräucherten Lachs mit Limetten- Crème fraîche	4,00€
• Mini Wraps mit Lachs	4,00€

Fingerfood süß

• Früchtespieß natur	4,00€
• Früchtespieß mit Schokoladenüberzug (weiß, dunkel oder gemischt)	4,50€
• Petit Fours (Champagner, Erdbeere oder Schokolade)	4,00€
• Hausgemachte Windbeutel (Individuell gefüllt z.B. Erdbeere, Vanille, Schoko…)	4,00€
• Mini Schokoladen-Cupcakes	4,00€







Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Buffets
(ab 30 Personen)

Nachfolgend finden Sie unsere Buffetvorschläge. Es ist nichts Passendes für Sie dabei? Oder hätten Sie gerne Änderungen? Sprechen Sie uns an, wir kalkulieren Ihnen auch gerne ein für Sie angepasstes Buffet frei nach Ihren Wünschen.

Wir kalkulieren jedes Buffet mit 1 kg pro Person an Speisen. Dies setzt sich zusammen aus 250g Vorspeisen, 500g Hauptgang (250g Fleisch, 250g Beilagen) und 250g Dessert. Was auf Wunsch darüber hinaus verzehrt wird, wird entsprechend berechnet.

Buffet 4-Jahreszeiten

Als Basis gibt es zu jedem Buffet:

Bunte Salatauswahl mit zwei Dressings, regionale Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Vorspeisen (Zwei Vorspeisen zur Wahl)
- Spargel-Schinkenröllchen
- Zarte Putenbrust-Tranchen mit Kräutercreme
- Melonenschiffchen mit geräuchertem Bauernschinken
- Gemüsequiche mit Kräuter-Creme-fraiche
- Westfälische Platte

Hauptgänge (Drei Hauptgänge zur Wahl)
- Knuspriger Grillschinken in Braunbiersauce
- Putenbrust in Rahmsoße
- Geschmorter Rinderbraten in Burgundersauce
- Schweinegeschnetzeltes in Pilzrahm
- Tafelspitz in Meerrettichsoße
- Pfefferpotthast mit saurem Gemüse
- Hähnchenfilet-Curry
- Gebratener Viktoriabarsch in Zitronenvelouté
- Zanderfilet mit einer feinen Schnittlauchsauce
- Vegetarische Gemüselasagne
- Zweierlei Gnocchi mit saisonfrischem Gemüse

Beilagen (Vier Beilagen zur Wahl)
- Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelauflauf, Butterspätzle, Penne Rigate, Kräuterreis, Couscous, Bratkartoffeln, Kartoffelklöße, Kartoffelpüree
- grüne Speckbohnen, gemischte saisonale Gemüseauswahl, Rotkohl,

Dessert (Zwei Desserts zur Wahl)
- Karamellisierte Waldbeeren mit Vanilletopping
- Shooter von frischen *s*aisonalen Früchten
- Topfenmousse
- Gratinierter Waldbeer- oder Apfelauflauf mit Karamellsoße
- Milchreis kalt oder warm mit verschiedenen Toppings
- Herrencreme

Preis pro Person 35,90

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Buffet Herbst und Winter

Als Basis gibt es zu jedem Buffet:

Bunte Salatauswahl mit zwei Dressings, regionale Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Vorspeisen (Zwei Vorspeisen zur Wahl)

- Roastbeef an Waldorfsalat mit karamellisierten Walnüssen
- Marinierte Hähnchenbrust mit Honig-Senf-Sauce
- Carpaccio vom Wildschein mit frischem Rosmarin und Preiselbeeren
- Geräucherte Gänsebrust an Wildkräutersalat
- Rosa Hirschrücken an Cumberlandcreme
- In Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne
- Tartar von der Ente mit frischen Waldbeeren
- Hausgebeizter Lachs mit winterlichen Gewürzen und verschiedenen Dipp's
- Vegetarisches Waldpilzragout mit Kräuter-Dipp
- Carpaccio von herbstlichem Gemüse
- Gemüse Frittata mit Crème Fraiche
- Marinierte Kürbisschiffchen mit Werler Stadthonig

Hauptgänge (Drei Hauptgänge zur Wahl)

- Hausgemachter Sauerbraten
- Feines Hirschragout mit Preiselbeersauce
- Knuspriger Gänsebraten an Orangensauce
- Schweinefilet auf rosa Beeren Sauce
- Gefüllter Schweinelachs mit Backpflaumen
- Feines Waldpilzrisotto
- Lachsforellenfilet auf Zitronen-Butter-Sauce
- Kabeljaufilet an Dijon-Senf-Creme
- Feine Tranchen vom Rind mit Champignons, Roter Beete und Gurke
- Poulardenbrust in Rosmarin Sauce
- Gnocchi mit frischen Waldpilzen
- Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm

Beilagen (Vier Beilagen zur Wahl)

- Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Kartoffel-Gemüse-Gratin, Kartoffel- oder Semmelknödel, Kräutergnocchi, Spätzle, Pilzrisotto, Röstkartoffeln, Thymiankartoffeln, zweierlei Bandnudeln, Gemüsereis, Kartoffel-Sellerie-Stampf,
- Frisches Saisongemüse, Pastinaken mit Walnüssen, Grünkohl, geschmorter Spitzkohl, frischer Rotkohl, Rosenkohl in Rahm, Porrée-Gemüse, Schwarzwurzel-Gemüse

Dessert (Drei Desserts zur Wahl)

- Apfel-Zimt-Mousse
- Herbstlicher Obstsalat
- Vanillecreme mit Kirschen
- Lebkuchencreme
- Waldbeerengrütze mit Schlagrahm
- Zimt-Pflaumen mit Schwips

Preis pro Person 42,80 €

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Buffet - Frühling und Sommer

Als Basis gibt es zu jedem Buffet:

Bunte Salatauswahl mit zwei Dressings, regionale Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Vorspeisen (Zwei Vorspeisen zur Wahl)
- Hähnchenbrust an Limettencreme mit Zitronengras
- Vegetarisches Gemüse Carpaccio mit hausgemachtem Kräuter-Pesto
- Vitello mit feinen Streifen von Zucchini und Staudensellerie
  an feiner Thunfischcreme mit Kapernäpfeln
- Roastbeef Röllchen mit geräucherter Tomate und Cremolata
- Gebratenes Gemüse „Anti Pasti Misti"
- Rote Beete und Birne mit Schafskäse und karamellisierten Walnüssen
- Susländer Schweinelachs mit Aprikosenfüllung
- Mariniertes Zanderfilet mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
- Feiner Tartar von Matjes und Garnele
  Serviert im Glas mit feiner Kräuter-Curry-Creme
- Geräucherte Ochsenbrust auf Berglinsen mit Wurzelgemüse

Hauptgänge (Drei Hauptgänge zur Wahl)
- Zanderfilet auf der Haut gebraten an einer leichten Rieslingsauce
- Gebackene Maispoularde
- Roastbeef von der deutschen Färse mit hausgemachter Zwiebelmarmelade
- Feines Lachsfilet im Buchspan
- Viktoria Seebarsch in Tomaten-Kräuter-Tapenade
- Rote Beete Gnocchi auf Blattspinat mit Birne und Schafskäse
- Vegetarischer Gemüsestrudel mit Sesam-Mandel-Kruste
- Veganes Gemüse-Curry mit Karotten, Blumenkohl und Kaiserschoten in Kokosmilch
- Schweinefilet vom Susländer Schwein auf herzhafter Rotwein-Schalotten-Sauce
- Feiner Kalbstafelspitz an Kräutercreme und feinen Gemüsewürfeln

Beilagen (Vier Beilagen zur Wahl)
- Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln, Gnocchi, Kartoffelgratin, gefüllte Jackson Kartoffeln, Limetten-Risotto, Kräuterreis, Pariser Kartoffeln, Süßkartoffel-Schnee, Polenta-Taler
- Saisongemüse, Mandelbrokkoli, Vichy Kartoffeln, Pilzpfanne, mediterranes Grillgemüse,

Dessert (Drei Desserts zur Wahl)
- Veganer Fruchtsalat
- Zitronencreme mit Hafercrunch
- Vanilleschmand mit Honigäpfeln
- Zartbitter Mousse mit süßem Pesto
- Panna Cotta mit Früchten / mit Kaffee, Kakao und Amarettini
- Hausgemachte Mousse Variation
- Frische Beerengrütze mit hausgemachter Vanillesauce
- Buttermilch und Himbeeren mit Basilikumpesto

Preis pro Person 48,50 €

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Barbecue-Buffet

Vorspeisen
- Antipasti
- Bunte Blattsalate mit Rohkostbar und verschiedenen Dressings
- Tomate-Mozzarella-Shooter
- Rustikaler Brotkorb und Butter

Hauptspeisen und Beilagen
- Maislollies oder bunte Gemüsespieße
- Mediterraner Nudelsalat
- Ofenkartoffeln
- Marinierter Haloumikäse
- Hähnchenfiletsteaks
- Schweinemedaillons
- Zander in Alufolie
- Rostbratwurst
- Mariniertes Schweinelachssteak



Soßen
- Kräuterquark
- Aioli
- Ketchup
- Senf
- Chili-Sauce



Dessert
- Vanillecreme
- Mousse au chocolate
- Frisches Obst

Preis pro Person 42,50 €

Kinderregelung
Für Kinder von 5 bis einschließlich 13 Jahren: halber Buffetpreis
Für Kinder von 0 bis einschließlich 4 Jahren: kostenfreies Buffet

Wir bitten Sie, uns rechtzeitig bei der Auswahl des Büffets über Unverträglichkeiten und Allergien zu informieren, damit wir diese berücksichtigen können.
Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung, die Allergiker über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informiert.

Gerne dürfen Sie die Reste vom Buffet, ihren Kuchen etc. nach ihrer Feier mit nach Hause nehmen. Geben Sie uns hierüber bitte unbedingt im Vorhinein eine Information. Gerne stellen wir Ihnen hierfür entsprechende Behälter zur Verfügung, diese berechnen wir pro Stück mit

0,50 €. Selbstverständlich dürfen Sie auf ihre eigenen Transportboxen mitbringen. Bitte beachten Sie, dass wir für mitgenommene Speisen keine Verantwortung mehr übernehmen.

Menüs
(ab 10 Personen)

Nachfolgend finden Sie unsere Menüvorschläge. Es ist nichts Passendes für Sie dabei? Oder hätten Sie gerne Änderungen? Sprechen Sie uns an, wir kalkulieren Ihnen auch gerne ein für Sie angepasstes Menü frei nach Ihren Wünschen.

Menü I

Vorspeisen (Vorspeise zur Wahl)
- Bunter Salatteller mit Balsamico Dressing, Melonenschiffchen mit geräuchertem Bauernschinken Croûtons
- Lachsterrine mit Honig-Senf-Emulsion und knackigem Salatbouquet
- Bunter Salat mit Gemüsequiche und Kräuter-Creme-Fraîche

Suppe (Suppe zur Wahl)
- Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Gemüse und Fleischeinlage
- Tomaten-Cappuccino mit Kräuter-Croûtons
- Kartoffel-Lauch-Suppe mit Brotchips

Hauptgericht (Hauptgericht zur Wahl)
- Putenbraten im Schinkenmantel mit glasierten Möhren und Tagliatelle
- Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Erbsen und Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln
- Gebratenes Rotbarschfilet in Senfsauce mit Spinat und Butterkartoffeln
- Geschmorter Rinderbraten mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
- Schweinegeschnetzeltes Züricher Art mit Speckböhnchen und Spätzle

Dessert (Dessert zur Wahl)
- Herrencreme mit Beerentopping
- Topfenmousse mit Orangenkompott
- Sorbet Variation mit frischen Früchten

Preis pro Person 34,50 €

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Menü II

Vorspeisen (Vorspeise zur Wahl)
- Vitello Tonnato von der Pute mit knackigem Salatbouquet und Balsamico-Dressing
- Bunter Salat mit Gemüsequiche und Kräuter-Creme-Fraîche
- Tatar vom geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich, Rucola und Knoblauch-Baguette-Chips

Suppe (Suppe zur Wahl)
- Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Gemüse und Fleischeinlage
- Tomaten-Cappuccino mit geschwenkten Nordseekrabben
- Geflügelessenz mit Einlage

Hauptgericht (Hauptgericht zur Wahl)
- Hähnchen-Saltimbocca auf Tomatenragout und Tagliatelle mit Pesto
- Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce an Zucchiniblüten und Kräuterreis
- Rumpsteak mit Portweinjus an gegrilltem grünem Spargel mit Süßkartoffelpüree
- Knusprige Maispoulardenbrust an Thymianjus mit Kaiserschoten und Gnocchi
- Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce mit Erbsen und Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln

Dessert (Dessert zur Wahl)
- Mousse au Chocolat mit Vanille-Orangenkompott
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Limettencreme mit Waldbeerensorbet

Preis pro Person 44,00 €

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Menü III

Vorspeisen (Vorspeise zur Wahl)

- Hausgeräucherter Lachs mi knackigem Salatbouquet, Balsamico-Dressing und Brotchips
- Zweierlei vom Ziegenfrischkäse mit Rucola, Knoblauch-Croûtons und Feigensenf
- Baumöllers Lachskonfekt mit Honig-Senf-Sauce und bunter Salatchiffonade

Suppe/Zwischengang (Suppe oder Zwischengang zur Wahl)

- Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Gemüse und Fleischeinlage
- Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust auf Waldpilz-Risotto und Kirschtomaten
- Gebratenes Zanderfilet auf warmen Beluga-Linsen-Salat

Hauptgericht (Hauptgericht zur Wahl)

- Rinderfilet mit Rosmarinjus an mediterranem Gemüse und Herzogin-Kartoffeln
- Kalbsfilet in Pilzrahm-Sauce an glasierten grünen Spargel mit Kartoffel-Mousseline
- Auf der Haut gebratenes Doradenfilet mit getrüffeltem Rahmspinat mit Sonnenweisen-Risotto
- Honig-Senf-Lachs mit Risoleekartoffeln und knackigem Salatbouquet
- Lammfilet im Kräutermantel auf Ratatouille-Gemüse und Annakartoffeln

Dessert/Käse (Dessert oder Käse zur Wahl)

- Crême brûlée mit Protweinbirnen
- Auswahl an internationalen Käse mit Feigensenf und Trauben
- Warmes Schokoladenküchlein mit Himbeersorbet und Bourbon-Vanillesauce
- Honig-Walnuss-Parfait mit Apfel-Zimtkompott

Preis pro Person 52,00 €

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Kindermenü

Vorspeise
- Buchstabensuppe mit Gartengemüse und Markklößchen

Hauptgang
- Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes rot, weiß und Möhrchen
- Gebackenes Fischfilet mit Brokkoli und Kartoffelpüree
- Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesankäse

Dessert
- Obstgesicht mit Vanilleeis

Preis pro Kind 19,50 €

Käse

Käsebrett International

- Gemischte Auswahl der besten Käse aus Deutschland, Italien und Frankreich. Abgerundet mit Feigensenf, Weintrauben und Nüssen.

Preis pro Person 5,00 €

Käsebrett Frankreich

- Auswahl der beliebtesten französischen Käseerzeugnisse. Abgerundet mit Feigensenf, Weintrauben und Nüssen.

Preis pro Person 6,00 €

Zu jeder Käsevariation reichen wir eine frische gemischte Brotauswahl und Butter.

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Mitternachtsimbiss

- Currywurst mit hausgemachter Sauce, serviert mit frischem Baguette

Preis pro Person 4,50 €

- Deftige Gulaschsuppe mit rustikalem Brot

Preis pro Person 6,80 €

- Herzhafte Kartoffelcremesuppe mit Sauerländer Bockwürstchen und Brot

Preis pro Person 4,50 €

- Westfälische Platte mit Gouda, Camembert, saftigen Pfefferbeißern und Minifrikadellen, Brot und Butter

Preis pro Person 6,50 €

- „Mett-Igel“ als witzige Alternative für den Standard mit Radieschen, Zwiebeln, sauren Gurken sowie frischer Brotauswahl mit Butter.

Preis pro Person 7,00 €

Der Mitternachtsimbiss muss für mindestens 2/3 der Gästezahl bestellt werden.

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

DJ
und
Veranstaltungstechnik

EDWERL
Software • Hardware • Webdesign

Wir stellen für Sie individuell ein Angebot rund um die Veranstaltungstechnik zusammen. Licht- und Tontechnik wird nach Ihren Bedürfnissen geplant und passend zur Veranstaltung auf- bzw. abgebaut.

Die Koordination mit dem Hotel Maifeld übernehmen wir für Sie.

Eigene Wünsche sind herzliche Willkommen.

Egal welche Veranstaltung Sie planen...
(ca. 10 - 1000 Personen)

...Betriebsfeier
...Jubiläum
...Geburtstag
...Messen oder Ausstellungen (Traversengestelle etc.)
...oder oder oder

Bei uns können Sie die passende Licht- und Tontechnik für Ihre Veranstaltung mieten.

Auch bei der Suche nach einem DJ sind wir Ihnen gerne behilflich.

Kontaktdaten:

Gutenbergring 9
59457 Werl

Ladenlokale:
Hammer Straße 49 (Genusswerkstatt) | 59457 Werl

Telefon: 0 29 22 / 9 11 22 11
Fax: 0 29 22 / 9 11 22 20

E-Mail: info@edv-werl.de

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Torten für den besonderen Anlass

Zu einer gelungenen Feier gehört für viele Brautpaare oder Gastgeber eine schöne Torte. Nennen Sie uns doch einfach Ihre Vorstellungen oder senden Sie uns ein Bild Ihrer Wunschtorte zu. Unser lokaler Konditor steht natürlich auch selbst für die Absprachen bereit.
Oder möchten Sie gerne ein Kuchenbuffet mit mehreren Kuchensorten haben? Auch hier können wir alles nach Ihren Wünschen organisieren.

Sie können Ihre Torten und Kuchen selbstverständlich auch in Eigenregie besorgen.
Für die Bereitstellung und Reinigung von Tellern, Servietten, Besteck berechnen wir ein Tellergeld von 2,50 € pro Person.

Dekoration

Unsere Hausdekoration besteht aus weißen Tischdecken, farbigen Servietten und Tischlichtern, die wir kostenfrei zur Verfügung stellen. Die Tische werden Ihrem Menü entsprechend eingedeckt.
Zu Ihrer individuellen Feier gehören auch individuelle Blumendekorationen. Auch hier stehen wir, sowie der lokale Florist, mit dem wir eng zusammenarbeiten, gerne mit verschiedenen Möglichkeiten zur Verfügung.

Dekorationsgeld

Die Dekoration darf gerne auch in Eigenregie erfolgen oder durch einen Floristen Ihrer Wahl angeliefert werden.
Falls das Eindecken der Dekoration durch unser Personal erfolgen soll, berechnen wir je nach Aufwand ein Dekorationsgeld von mindestens 2,00 € pro Person.

Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie eine Menü- und Getränkekarte in DIN A5. Dafür berechnen wir pro Stück 2,50 €.

Hussen

Auf Wunsch können alle oder ein Teil der Restaurantstühle mit weißen Stoffhussen überzogen werden. Pro Stuhl und Husse entstehen Kosten von 5,50 €.

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Getränkeangebot

Unsere Getränkepauschalen für Veranstaltungen ab 30 Personen

Alle Getränkepauschalen gelten für den gesamten Veranstaltungszeitraum, maximal jedoch für 8 Stunden (nach einem möglichen Sektempfang, siehe „Erweiterung der Getränkepauschalen“).
Nach Ablauf der 8 Stunden wird eine stündliche Gebühr von 100,00 € für das anwesende Personal berechnet. Verzehrte Getränke werden dann nach Verbrauch berechnet.

Kindergetränkepauschale: 5 bis einschließlich 13 Jahre - 15,00 € p. P.

I. Getränkepauschale Basis

- Sekt Hausmarke, trocken
- Weißwein (Hauswein), trocken
- Rotwein (Hauswein), trocken
- Softgetränke: Wasser classic und still, Coca Cola, Coca Cola light, Fanta,
- Sprite, Orangensaft, Apfelsaft, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water
- Frisches Veltins vom Fass
- Frisches Landbier vom Fass
- Erdinger Weizen trüb, dunkel und alkoholfrei
- Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Tee

39,00 € p. P. für den gesamten Veranstaltungszeitraum

II. Getränkepauschale Digestif/ Liköre

wie Pauschale I zuzüglich Spirituosen.

Sie haben die Möglichkeit, 4 der nachfolgenden Spirituosen in die Pauschale mit aufzunehmen:

- Ramazzotti
- Fernet Branca
- Weizen Korn
- Aquavit
- Obstler
- Tequila silver
- Baileys
- Kirschlikör
- Sambuca

44,50 € p. P. für den gesamten Veranstaltungszeitraum

Falls Sie andere Spirituosen wünschen als aufgeführt, berechnen wir diese als ganze Flaschen separat.

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

III. Getränkepauschale Longdrinks

wie Pauschale II zuzüglich Longdrinks.

Sie haben die Möglichkeit, 4 der nachfolgenden Longdrinks in die Pauschale mit aufzunehmen:

- Wodka Mixgetränke
- Wodka Energy (1,00 € Aufpreis pro Person)
- Bacardi Mixgetränke
- Gin Tonic
- Whiskey Cola
- Asbach Cola
- Jägermeister Mixgetränke
- Jägermeister Energy (1,00 € Aufpreis pro Person)

51,00 € p.P. für den gesamten Veranstaltungszeitraum

Getränkepauschalen Erweiterung

alle Pauschalen zuzüglich

- Sekt **und** Orangensaft zum Sektempfang
  3,00 € p.P. Aufschlag zur Pauschale

- Hugo ***oder*** Aperol Spritz zum Sektempfang
  3,50 € p. P. Aufschlag zur Pauschale

- Hugo ***oder*** Aperol Spritz während der gesamten Veranstaltung, maximal aber für 8 Stunden
  6,50 € p. P. Aufschlag zur Pauschale

Selbstverständlich dürfen Sie den Getränkeverzehr auch á la carte berechnen lassen. Die Preise finden Sie in unserer aktuellen Getränkekarte.

Folgende Getränke werden pro Liter/Flasche abgerechnet:

• Wasser 0,75l	5,90 €
• Softgetränke (Cola, Fanta, etc.)	6,50 €
• Veltins Pils 1l	8,90 €
• Grevensteiner Landbier 1l	9,90 €
• Bankettwein weiß 0,75l	12,50 €
• Bankettwein rosé 0,75l	12,50 €
• Bankettwein rot 0,75l	12,50 €

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Übernachtungen

Das Maifeld Hotel liegt in einem Industriegebiet, so dass Ihre Feier auch bis in die frühen Morgenstunden ungestört stattfinden kann.
Sie haben viele Gäste, die ein Zimmer benötigen? Lassen Sie die Feier am nächsten Tag beim gemeinsamen Frühstück Revue passieren und nutzen Sie für sich und Ihre Gäste eins unserer 58 Zimmer. Gerne können Sie für den Folgetag auch Gäste zum Frühstück einladen. Dies kostet 15,00 € pro Person.

Zimmer

Alle unsere 50 Zimmer, 7 Themensuiten und ein Familienzimmer sind großzügig geschnitten und hochwertig sowie geschmackvoll eingerichtet.

Die Zimmer sind ausgestattet mit Dusche/WC, Haartrockner, Telefon, Minibar, kostenfreiem W-LAN und schallisolierten Fenstern.

Zimmerpreise

Für Ihre Feier bieten wir Ihnen und Ihren Gästen gerne unsere Aktionsraten an.

Alle Zimmerpreise verstehen sich pro Nacht und Zimmer inklusive der Teilnahme am Frühstücksbuffet.

- **Einzelzimmer Standard** **89,00 €**
- **Doppelzimmer Standard** **115,00 €**
- **Aufschlag für eine Suite** **30,00 €**
- **Aufschlag Komfort Zimmer** **10,00 €**

Auf Wunsch optionieren wir Ihnen für Ihre Gäste auch ein Zimmerkontingent zum Abruf bis acht Wochen vor Veranstaltungsbeginn.

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Wir hoffen, Ihnen hiermit einen ersten Eindruck vermittelt zu haben und freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Sollten Sie Fragen dazu haben, sind wir selbstverständlich gerne für Sie da!

Ihr Maifeld Team

Informationsblatt für externe Musiker

Veranstaltungsdatum: _____

Name des Musikers/Band: _____

(Bitte das ausgefüllte und unterschriebene Blatt vor dem Veranstaltungsdatum an 02922 – 97 68 8 faxen oder an info@hotel-maifeld.de mailen.)

Hausordnung:

Es ist keine Nebelmaschine im Veranstaltungsraum erlaubt.

Es sind keine Wunderkerzen im Veranstaltungsraum erlaubt.

Die Musik ist in einer der Raumgröße angemessenen Lautstärke zu spielen.

Bei Musikbeginn bleiben Fenster und Türen geschlossen.

Das Equipment ist unmittelbar nach Veranstaltungsende abzubauen.

Hiermit erkläre ich, dass ich für durch mein Equipment entstandene Schäden am Hausinventar hafte und mich an die Hausordnung halte.

_____ _____

Ort / Datum Unterschrift

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Veranstaltungsvertrag

Geschlossen am: _____

Zwischen

Maifeld Hotelbetriebs GmbH
Hammer Landstraße 4
59457 Werl
(nachfolgend genannt Auftragnehmer)

und

Name: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Email: _____

Telefon: _____

(nachfolgend genannt Auftraggeber)

Veranstaltungsdatum: _____

Optionsdatum: _____

Art der Veranstaltung: _____

Personenzahl: _____

Raum: _____

Anzahlung: 1.500,00 €

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Sollte für ihre geplante Veranstaltung als Veranstaltungsort nicht die Salinen infrage kommen, sondern unser Restaurant exklusiv besteht ein Mindestumsatz auf Speisen und Getränke von 6.000,00 €.
Der Auftragnehmer verpflichtet sich dazu, die angegebenen Bereiche im Maifeld für den o.a. Auftraggeber am Veranstaltungsdatum exklusiv für die o.a. Art der Veranstaltung zur Verfügung zu stellen. Der Auftragsnehmer verpflichtet sich dazu, Speisen, Getränke und Service wie gesondert vereinbart zur Verfügung zu stellen.

Der Auftraggeber verpflichtet sich dazu, die o.a. Veranstaltung beim Auftragnehmer durchzuführen und die Kosten nach Angaben der Rechnung des Auftragnehmers zu begleichen.

Der Auftraggeber verpflichtet sich bis zum Ende des o.a. Optionsdatum eine Anzahlung entsprechend in Höhe von 1.500,00 € auf das Konto der Dortmunder Volksbank, IBAN DE42 4416 0014 6520 8507 00 mit dem Verwendungszweck: „ihr Name und Datum der Veranstaltung“ zu überweisen.

Ist der entsprechende Betrag bis zum Ende des o.a. Optionsdatums nicht auf das genannte Konto eingegangen, verfallen wechselseitig alle Rechte und Pflichten aus diesem Vertrag. Ist die entsprechende Anzahlung auf das genannte Konto eingegangen, wir dieser Betrag mit der Endabrechnung verrechnet.

Bei einer Absage 8 Wochen vor Veranstaltungsdatum werden 25% des vereinbarten Veranstaltungsvolumen berechnet. Bei einer Absage von 4 Wochen vor Veranstaltungsdatum werden 50% des vereinbarten Veranstaltungsvolumen berechnet. Bei kurzfristiger Absage innerhalb von 14 Tagen vor Veranstaltungsdatum werden 75% des vereinbarten Veranstaltungsvolumen berechnet. Wird nach dem o.a. Optionsdatum die o.a. Art der Veranstaltung und das o.a. Veranstaltungsdatum storniert, wird die Anzahlung nicht erstattet.

Sollte o.a. Veranstaltung verschoben werden, behält sich die Maifeld Hotelbetriebs GmbH eine Anpassung der in diesem Vertrag aufgeführten Preise vor.

Für Schäden die durch den Veranstalter und/oder seine Gäste verursacht werden, haftet der Veranstalter. Ab einem Glasbruch von 5 Gläsern werden pro Glas 3,00 € berechnet. Sollte Inventar beschädigt werden, ist dies der Haftpflichtversicherung des Veranstalters zu melden.

_____ _____

Unterschrift Auftragnehmer Unterschrift Auftraggeber

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Kostenkalkulator

Auswahl	**Produktpreis pro Person**	
Fingerfood	_____	_____€
Buffet/Menü	_____	_____€
Getränkepauschale	_____	_____€
Käse	_____	_____€
Mitternachtsimbiss	_____	_____€
Hochzeitstorte	_____	_____€
Dekoration	_____	_____€
Menükarten	_____	_____€
Gedeckgeld	_____	_____€
Stuhlhussen	_____	_____€
Runde Tische	_____	_____€

Gesamtpreis pro Person		**_____€**
Musiker/Band	Einzelpreis	_____
Hochzeitssuite	Einzelpreis	_____
Hotelzimmer Familie	Einzelpreis	_____

Summe Einzelpreise	**_____€**
Gesamtpreis pro Person x ___ Personen	_____€
+	
Summe Einzelpreise	_____€

Gesamtkosten bei ___ Personen: **_____€**

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Gesprächsprotokoll

Datum der Feier: _____

Art der Feier: _____

Name: _____

Telefon: _____

Email: _____

Personen: _____ davon Kinder: _____ Alter der Kinder: _____

Beginn: _____

Sektempfang: _____

_____

_____

Tische: _____

Stehtische: _____

Aufbau: _____

_____

_____

Tanzfläche: _____

Mobile Theke: _____

Geschenktisch: _____

_____

Tischplan: _____

_____

Sitzordnung: _____

_____

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Platzkarten: _____

_____

Menükarten: _____

_____

Dekoration: _____

_____

_____

Tische eindecken: _____

_____

Essen: ___ Buffet ___ Menü Uhrzeit: _____

Aufbau Essen: _____

_____

Weitere Details Essen: _____

_____

_____

Mitternachtsimbiss: _____

_____

_____

Kuchen/Torte: _____

_____

_____

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

Gedeckgeld: _____

Getränke: ___ Einzelabrechnung ___ Pauschale, welche: _____

_____

_____

DJ/Band: _____

_____

_____

Technik: _____

_____

_____

_____

Übernachtung: ___ Einzelzimmer ___ Doppelzimmer

___ Hochzeitsuite ab wann: _____

_____

_____

Rechnungsanschrift: _____

_____

_____

Extras: _____

_____

_____

_____

_____

Maifeld
SPORT- u. TAGUNGSHOTEL
RESTAURANT

Regio
Regional trifft Saisonal

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Datum: _____

Unterschrift: _____