

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

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:

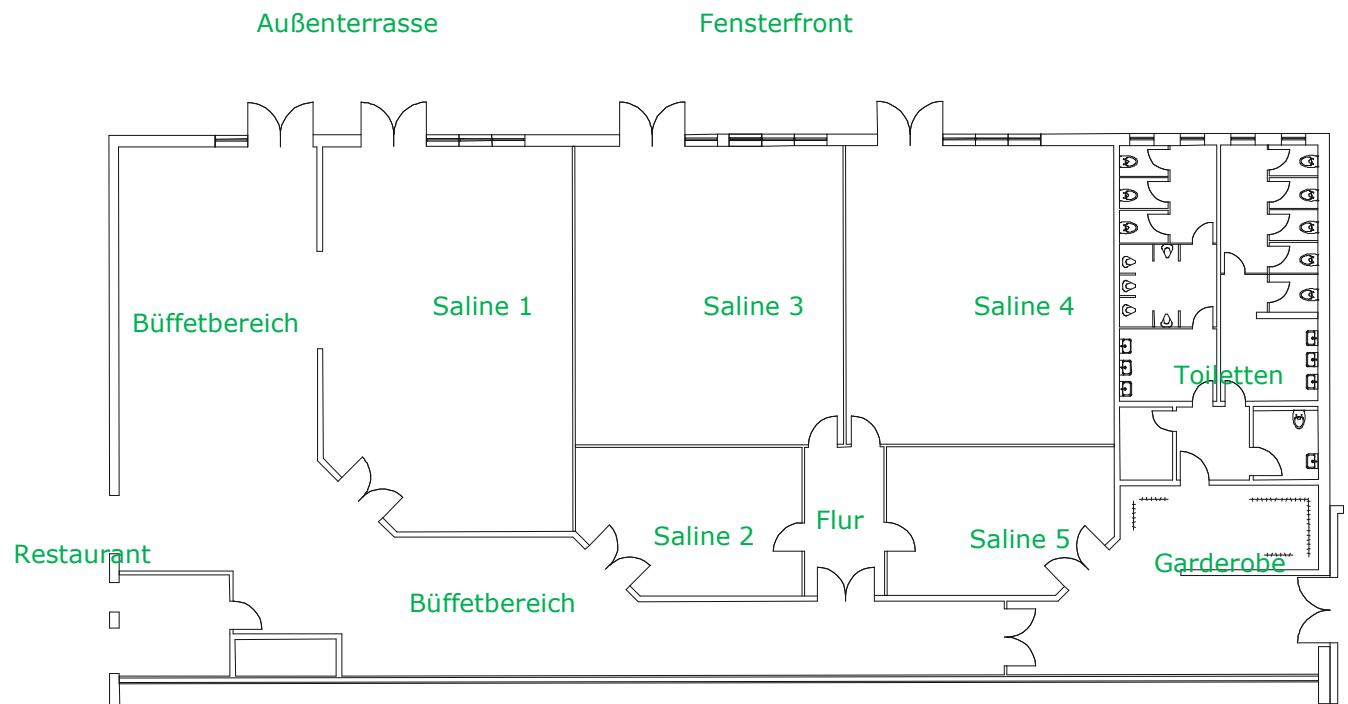
- keine Nachtruhezeiten
- Klimatisierte Räume
- Unbegrenzte Dekorations- und Gestaltungsmöglichkeiten
- Tanzfläche und Theke direkt im Raum
- Angrenzender Außenbereich



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.

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 2024

Fingerfood

Preise gelten pro Person

Mindestabnahmemenge: 20 Personen

Fingerfood knusprig

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

Preis pro Person 4,00 €

Fingerfood herzhaft

Vegetarisch:

- | | |
|--|-------|
| • Pumpernickel mit Käsecreme | 2,50€ |
| • Gemüsesticks mit Kräuterquark | 2,50€ |
| • Polenta-Schnitten mit gebratener Paprika | 3,00€ |
| • Herzhafte Gemüsequiche | 2,50€ |
| • Auberginen Snack mit Käse und Tomaten | 3,00€ |
| • Gefüllter Balsamico-Champignon | 2,50€ |
| • Käse-Scones mit Kräutercreme | 4,00€ |
| • Mini Wraps mit Tomaten und Mozzarella | 2,50€ |
| • Bruschetta | 2,50€ |
| • Pfannkuchen Röllchen mit Avocadocreme | 3,00€ |
| • Canapés mit Ziegenkäse und Apfel | 3,00€ |
| • Camembert mit Cidre Gelee und Baguette | 3,00€ |

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€ |
| • Hähnchen-Balls mit Chili Sauce | 3,50€ |

Fingerfood herzhaft

Fisch:

- | | |
|---|-------|
| • Matjestatar mit Pumpernickel Talern | 4,70€ |
| • Gegrillte Riesengarnele mit Dip (Aioli oder Avocado) | 4,70€ |
| • Lachstatar auf knusprigem Crouton | 4,70€ |
| • Tranche vom hausgeräucherten Lachs mit
Limetten- Crème fraîche | 4,70€ |
| • Mini Wraps mit Lachs | 4,70€ |
| • Pfannkuchen Röllchen mit Lachsmousse | 3,50€ |
| • Fisch Frikadellen mit Meerrettichcreme | 4,50€ |
| • Toast Röllchen mit Avocado und Lachs | 4,50€ |
| • Kleine Reibeküchlein mit Forelle | 4,50€ |

Fingerfood süß

- | | |
|--|-------|
| • Früchtespieß natur | 4,50€ |
| • Früchtespieß mit Schokoladenüberzug
(weiß, dunkel oder gemischt) | 5,00€ |
| • Petit Fours (Champagner, Erdbeere oder Schokolade) | 4,50€ |
| • Hausgemachte Windbeutel
(Individuell gefüllt z.B. Erdbeere, Vanille, Schoko...) | 4,50€ |
| • Mini Schokoladen-Cupcakes | 4,50€ |



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

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 saisonalen Früchten
- Topfenmousse
- Gratiniertes Waldbeer- oder Apfelauflauf mit Karamellsoße
- Milchreis kalt oder warm mit verschiedenen Toppings
- Herrencreme

Preis pro Person 35,90

Buffet Herbst und Winter

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 47,50 €

Buffet – Frühling und Sommer

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

Vorspeisen (Zwei Vorspeisen zur Wahl)

- Hähnchenbrust an Limettencreme mit Zitronengras
- Vitello mit feinen Streifen von Zucchini und Staudensellerie an feiner Thunfischcreme mit Kapernäpfeln
- Gebratenes Gemüse „Anti Pasti Misti“
- Rote Beete und Birne mit Schafskäse und karamellisierten Walnüssen
- Susländer Schweinelachs mit Aprikosenfüllung
- Feiner Matjestartar
Serviert im Glas mit feiner Kräuter-Curry-Creme
- Geräucherte Ochsenbrust auf Berglinsen mit Wurzelgemüse

Hauptgänge (Drei Hauptgänge zur Wahl)

- Zanderfilet an einer leichten Rieslingsauce
- Gebackene Maispoularde
- Roastbeef von der deutschen Färse mit hausgemachter Zwiebelmarmelade
- Feines Lachsfilet in Gorgonzola-Walnuss-Sauce
- Viktoria Seebarsch in Tomaten-Kräuter-Tapenade
- Bunte Gnocchi auf Blattspinat mit Birne und Schafskäse
- Vegetarischer Gemüsestrudel mit Sesam-Mandel-Kruste
- Veganer 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, Polenta Taler
- Saisongemüse, Mandelbrokkoli, Vichy Kartoffeln, Pilzpfanne, mediterranes Grillgemüse,

Dessert (Drei Desserts zur Wahl)

- Veganer Fruchtsalat
- 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 52,50 €

Traditionelles Buffet

Vorspeisen

- Räucherlachs mit Dillsauce und roten Zwiebeln
- Gefüllte Eier mit Kaviarhäubchen und Mini-Hackfleischbällchen
- Gebratenes Kassler an Weißkrautsalat
- Thüringer Schlachteplatte
- Frisches Gehacktes mit Zwiebelringen
- Kartoffelsalat, Wurst-Käsesalat mit Ei und Gurke
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto und Oliven
- Reichhaltiges Brotsortiment mit Butter

Hauptgänge

- Geschmorter Rinderbraten in Rotwein-Kräutersauce
- Krustenbraten von der Schweineschulter
- Gebratene Fischauswahl mit Zitronensauce
- Vegetarischer Gemüsestrudel

Beilagen

- Wurzelgemüse, bunte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
- Schupfnudeln, Petersilienkartoffeln, kleine Thüringer Klöße

Dessert

- Frischer Obstsalat
- Joghurt-Mango-Terrine an Fruchtmark
- Mousse au chocolat mit Mandelsplittern
- Käseauswahl mit Trauben

Preis pro Person 37,50 €

Vital Buffet

Vorspeisen

- Eingelegtes Gemüse von Auberginen, Zucchini, bunter Paprika und Champignons
- Mozzarella mit hausgemachtem Tomaten-Pesto und gefüllten grünen Oliven
- Auswahl von geräucherter Hähnchen- und Putenbrust
- Marinierte Kräutergarnelen an Chicorée Salat
- Rohkost Arrangement mit Guacamole
- Knackiger Apfel-Gurken-Salat
- Allerlei von Hirse mit körnigem Frischkäse und Wurzelgemüse
- Bulgur Salat mit fruchtiger Melone
- Roggen-, Dinkel- und Körnerbrot, dunkles Baguette, dazu Kräuterfrischkäse

Hauptgänge

- Feine Linsenfrikadellen und Rote Beete-Puffer
- Streifen vom Hähnchenbrustfilet mit mediterranem Gemüse
- Vegetarische Schupfnudel-Gemüse-Pfanne
- Potpourri aus dem Meer mit Kichererbsen-Ragout
- Vollkornnudeln mit Tomaten Sugo und Gemüsereis
-

Dessert

- Erfrischender Obstsalat
- Nuancierter Pudding von Chia-Samen mit Waldfrüchten
- Quarkterrinen mit Mangomark
- Käsesortiment mit süßen Trauben

Preis pro Person 36,50 €

Gourmet Buffet

Vorspeisen

- Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone, Rucola, Olivenöl und gehobeltem Parmesan
- Vitello Tonnato mit frittierten Kapern und Kapernäpfeln
- Serranoschinken mit frischen Feigen und Grissini
- Marinierte Auberginenröllchen mit Büffelmozzarella und Pesto
- Süß-scharfe Harissa-Süßkartoffelspießchen mit Grillpaprika
- Crostini mit Gorgonzola und pochierter Rotweinbirne
- Kürbiskernbrot, Olivenbaguette und französisches Baguette mit Kräuterbutter und gesalzener Butter
- Schwarzer Bandnudelsalat mit Riesengarnelen, Pesto, Kirschtomaten und Pinienkernen
- Blattsalate mit gebratenen Speckwürfeln, Manchego, Crêtons und Orangendressing
ODER Belugalinsensalat mit Curry, Kartoffelwürfeln und Sprossen

Hauptgänge

- Ganzes Roastbeef – rosa gebraten und am Buffet tranchiert – mit grüner Pfeffersauce
- Schweinefilet im Schinkenkleid mit Sherrysauce
- Gebratene Zanderfilets auf Mangold-Tomaten-Gemüse mit Estragon-Senfrahm
- Grilltomaten mit Parmesan gratiniert
- Prinzessbohnen im Speckmantel
- Cremige Béchamel-Kartoffeln und hausgemachte Pommes Duchesse
- Kartoffelgratin

Dessert

- Rosmarin Panna Cotta mit Orangenfilets und Cointreau
- Nougatmousse mit Espressosauce

Preis pro Person 59,90 €

Regionales Grill Buffet

Vorspeisen

- Hausgemachter Krautsalat aus heimischem Weißkohl
- Sellerie-Möhren Salat
- Kartoffel-Gurken Salat mit Kartoffeln aus der Soester Börde
- Feldfrische Blattsalate mit zweierlei Dressings
- Gemischte Brot- und Brötchenauswahl von der Bäckerei Niehaves

Hauptgänge und Beilagen

- Grilltomaten mit hausgemachter Kräuterbutter
- Gegrillte Paprika, Zucchini und Champignons
- Bunte Gemüsepfanne
- Kartoffeldrillinge mit Kräuterquark
- Frittierte Kartoffelspalten
- Grobe Bratwurst vom Susländer Schwein
- In Werler Stadthonig Honig marinierte Loinribs vom deutschen Rind
- Marinierte Hähnchenbrust
- Gegrillter Seehecht
- Kräuter-Schweinenacken
- Corn Rips (gegrillter Mais)

Soßen

- Kräuterquark
- Speck Marmelade
- Sauce Tartar
- Curry Dip

Dessert

- Solero Shot
- Schoko Mango Creme

Preis pro Person 45,90 €

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 Buffets 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 €

Menü II

Vorspeisen (Vorspeise zur Wahl)

- Mariniertes, kurz gebratener Thunfisch mit Algensalat und Avocado Mousse
- 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
- Apfel-Kartoffel-Suppe mit Räucherlachs
- Geflügelessenz mit Einlage

Hauptgericht (Hauptgericht zur Wahl)

- Hähnchen-Saltimbocca auf Tomatenragout und Tagliatelle mit Pesto
- Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce an Zucchini Blüten 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)

- Weiße Schokoladen Creme mit Rotwein-Marmelade
- Avocado mit Orangenfilets und Löffelbiskuit
- Mango-Gelee mit Himbeerschaum

Preis pro Person 49,50 €

Menü III

Vorspeisen

- Hausgeräucherter Lachs mit knackigem Salatbouquet, Balsamico-Dressing und Brotchips

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
- Gebratenes Doradenfilet mit Rahmspinat mit Sonnenweisen-Risotto
- Honig-Senf-Lachs mit Risolée Kartoffeln und knackigem Salatbouquet
- Lammfilet im Kräutermantel auf Ratatouille-Gemüse und Annakartoffeln

Dessert/Käse (Dessert oder Käse zur Wahl)

- Crème 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 57,50 €

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.

Mitternachtsimbiss

- Currywurst mit hausgemachter Sauce, serviert mit frischem Baguette

Preis pro Person 6,50 €

- Deftige Gulaschsuppe mit rustikalem Brot

Preis pro Person 7,90 €

- Herzhafte Kartoffelcremesuppe mit Sauerländer Bockwürstchen und Brot

Preis pro Person 6,50 €

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

Preis pro Person 9,50 €

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

Preis pro Person 9,50 €

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

DJ und Veranstaltungstechnik

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 herzlich 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

Fotobox Vermietung

Der Spaß für jede Veranstaltung

Du planst Dein nächstes Fest, eine Hochzeit oder eine Weihnachtsfeier und bist auf der Suche nach einer Attraktion, die Deine Party bereichert? Dann bist Du hier genau richtig!!

www.der-photoshop.de/foto-box

Hier bekommst Du weitere Informationen:

Der Photoshop
Walburgsstr. 1
59457 Werl
Tel. 02922 911717
Mobil 0176 40318260

Der Photoshop
FOTOSTUDIO
WERBEAGENTUR
DRUCK&KOPIEN
FOTOBOXVERMIETUNG
FAHRZEUGBESCHRIFTUNG
Walburgsstr. 1 - Werl
Tel 02922 / 911717
www.der-photoshop.de



Preise Hochzeitsfotos:

Hochzeitsserie 2

10 Portraitfotos digital überarbeitet und zusätzlich im Format 13x18 (Dateien werden als Download oder per Datenträger zur Verfügung gestellt)
(jedes weitere 19,00 €) (bei Buchung mit Fotobox gewähren wir 50,00 € Rabatt) **285,00 €**

Hochzeitsserie 3

20 bis 40 Portraitfotos digital überarbeitet und zusätzlich im Format 13x18 (Dateien werden als Download oder per Datenträger zur Verfügung gestellt)
(bei Buchung mit Fotobox gewähren wir 50,00 € Rabatt) **395,00 €**

Hochzeitsserie 4

2 Stunden Fotodokumentation Ihrer Hochzeit als Download oder auf einem Datenträger
(incl. Fotos in und nach der Kirche, Portraitfotos und Anfahrt von 20 km) (bei Buchung mit Fotobox gewähren wir 80,00 € Rabatt) **495,00 €**

Hochzeitsserie 5

3 Stunden Fotodokumentation Ihrer Hochzeit als Download oder auf einem Datenträger
(incl. Fotos in und nach der Kirche, Portraitfotos, Gruppenfotos und Anfahrt von 20 km) (bei Buchung mit Fotobox gewähren wir 80,00 € Rabatt) **695,00 €**

Hochzeitsserie 6

5 Stunden Fotodokumentation Ihrer Hochzeit als Download oder auf einem Datenträger
(incl. Fotos in und nach der Kirche, Portraitfotos, Gruppenfotos, Partyfotos und Anfahrt von 20 km) (bei Buchung mit Fotobox gewähren wir 80,00 € Rabatt) **1095,00 €**

Hochzeitsserie 7

8 Stunden Fotodokumentation Ihrer Hochzeit als Download oder auf einem Datenträger
(incl. Fotos vor, in und nach der Kirche, Portraitfotos, Gruppenfotos, Aufnahmen während Ihrer Feier und Festlichkeiten (bis 24 Uhr) und Anfahrt von 20 km) (bei Buchung mit Fotobox gewähren wir 80,00 € Rabatt) **1495,00 €**

Jede weitere Stunde **90,00 €**

Zusätzlich zu Serie 7 - Drohnenaufnahmen Ihrer Hochzeit - Video oder Foto - genaue Absprache nötig ab **150,00 €**

Videodokumentation Ihrer Hochzeit auf DvD (ca. 8 Std. Dokumentation - bis ca. 24 Uhr)
(incl. Schnitt, Nachvertonung, Bildverbesserung, Effekten, einem kurzen Teaser, einem langen Video und Anfahrt von 20 km) **1495,00 €**

**Gerne stellen wir einen Kontakt mit dem Photoshop her,
oder versorgen Sie mit weiteren Informationen.**

Nachhaltig naschen und feiern!

Du möchtest deine Feier schön, nachhaltiger und lecker gestalten? Das geht mit unserer plastikfreien Candy Bar mit süßen, salzigen und veganen Bio-Leckereien.

Alle Candy Bar Pakete enthalten:

- Eine restaurierte Holzleiter mit 3 Ebenen aus Holzbohlen
- Süße und/oder salzige Leckereien entsprechend der u.g. Pakete oder der individuellen Auswahl. Lose und plastikfrei in Glasbehältern.
- Bringen am Vortag und Abholung am Folgetag; Auf- und Abbau, Reinigung des Zubehörs

Deko:

- 1x großer Floral Hoop mit Makramee
- 2x Makramee Windlichter
- 3x Makramee Mini-Teppiche
- 2x Betonbuchstaben-Aufsteller ("Candy Bar" und "Nachhaltig Naschen")
- 3-5x Vasen mit Trockenblumen

Zubehör:

- 5-8 Große Gläser mit Glasdeckel für Süßes und Snacks
- 5-8 Zangen/Löffel und Untersetzer für die Selbstbedienung
- 70-100 Mini WECK-Gläser zum Befüllen
- 70-100 Papiertütchen als Option zum Mitnehmen nach Hause



UNSERE CANDY BAR AUSWAHL:

KLEINER KLASSIKER	GROSSER KLASSIKER
Für eine Feier mit ca. 70 Gästen. Eine ideale Menge von 50g pro Person, wenn es außerdem Kuchen und/oder Nachtisch gibt.	Für eine Feier mit ca. 100 Gästen. Größere Auswahl. Auch geeignet, wenn deine Gäste sich ein süßes Gastgeschenk mit nach Hause nehmen sollen.
Fruchtgummibärchen (vg) Saure Frutti Würmer (vg) Bunte Schokolinsen (vt) Mini Dinkelbrezeln (vg) Apfelringe getrocknet (vg)	Fruchtgummi Herzen (vg) Fruchtgummi Saurer Beeren-Mix (vg) Lakritzschnecken (vg) Erdnüsse in Milkschokolade (vt) Mangostreifen getrocknet (vg) Dinkel Oliven Knabber-Snack (vg) Kichererbsen geröstet Tomate Basilikum (vg) Freiburger Nussmix geröstet & gewürzt (vg) (Cashewkerne, Mandelkerne, Paranüsse)
€220,-	€270,-

vg = vegan; vt = vegetarisch

Mengen können angepasst werden, wenn du zum Beispiel weniger Gäste hast. Einzelne Produkte können je nach Belieben durch andere Varianten ersetzt werden. Auch ist es möglich, die Candy Bar ganz individuell nach den eigenen Wünschen zu bestücken. Wir beraten dich gerne!



Theo Tütenlos – Werls unverpackt-Laden
Geschwister Griewel GbR
Hammer Straße 49
59457 Werl

Mobil: 0049 (0) 1577 2150 919
Laden 0049 (0) 2922 9115540
Mail: lara@theo-tuetenlos.de

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. Unsere lokale Konditorin „Emily's Chocolaterie & Kucherei“ aus Unna 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.

KONTAKTDATEN

Emily's Chocolaterie & Kucherei

Massener Hellweg 22

59427 Unna

Tel.: 02303 9524586

<https://emilys-kucherei.de>

Kuchen und Torten

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

Unser Küchenteam kümmert sich auch gerne um Ihre Kuchen und Torten. Es besteht auch die Möglichkeit unsere hausgemachten Kuchen und Torten zu beziehen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

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.

Die Menükarten wurden auf hochwertigem Papier erstellt und werden auf der Frontseite mit einem Aufdruck in goldener Schrift geschmückt.

Dafür berechnen wir pro Stück 4,90 €.

Hussen

Auf Wunsch können alle oder ein Teil der Stühle mit weißen Stoffhussen überzogen werden. Für die Bereitstellung und Reinigung der Hussen entstehen pro Stück Kosten in Höhe von 5,50 €.

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

41,00 € 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

46,50 € p. P. für den gesamten Veranstaltungszeitraum

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

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)

53,00 € 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
(bei Veranstaltungen ab 30 Personen):

- | | |
|------------------------------------|---------|
| • Wasser 0,75l | 5,90 € |
| • Softgetränke (Cola, Fanta, etc.) | 7,50 € |
| • Veltins Pils 1l | 8,90 € |
| • Grevensteiner Landbier 1l | 9,90 € |
| • Bankettwein weiß 0,75l | 19,50 € |
| • Bankettwein rosé 0,75l | 19,50 € |
| • Bankettwein rot 0,75l | 19,50 € |

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 | 96,00 € |
| ▪ Doppelzimmer Standard | 123,00 € |
| ▪ 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.

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

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:	_____ €
--	---------