

Veranstaltungsmappe



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:

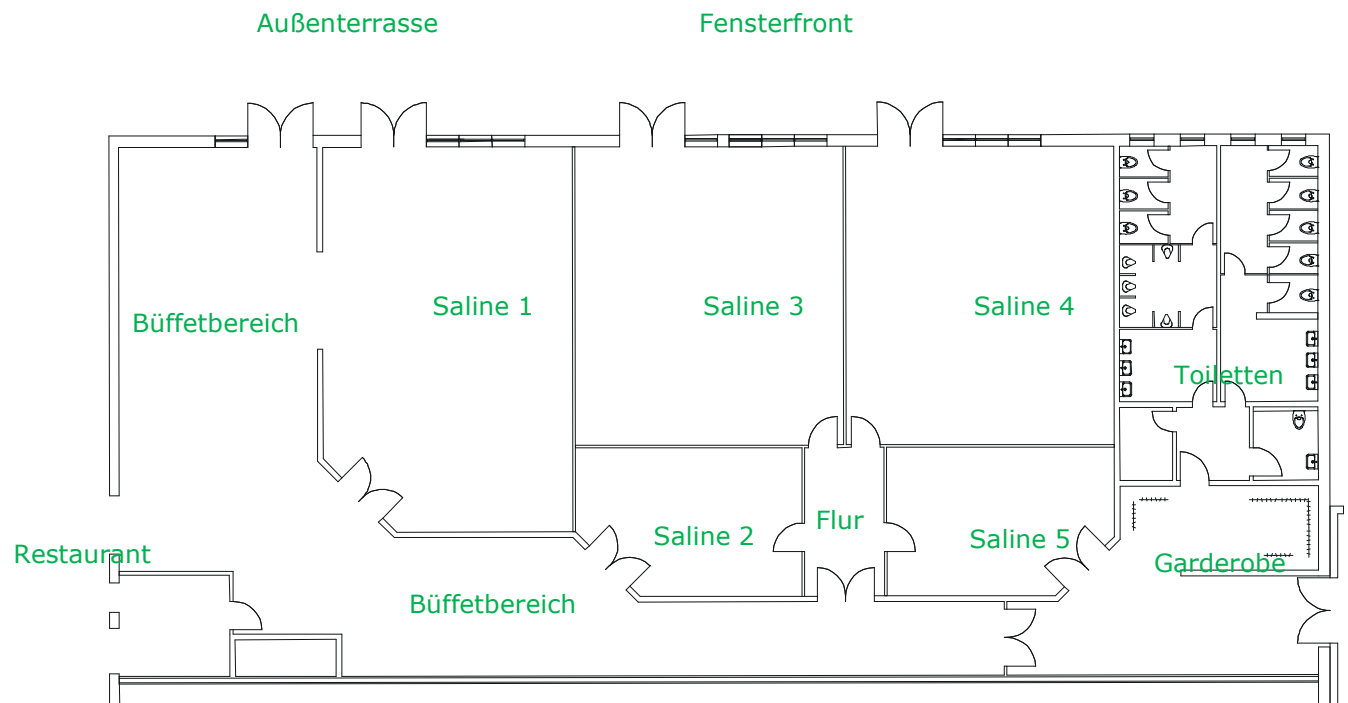
- keine Nachtruhezeiten
- Klimatisierte Räume
- Unbegrenzte Dekorations- und Gestaltungsmöglichkeiten
- Tanzfläche und Theke direkt im Raum
- Angrenzender Außenbereich



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.

Individuell abgestimmt – kulinarische Vielfalt für Ihre Veranstaltung

Jede Veranstaltung bringt ihre ganz eigenen Vorstellungen, Abläufe und Anforderungen mit sich – genau darauf gehen wir ein. Ob festliches Menü, vielseitiges Buffet oder kreatives Fingerfood: Unser kulinarisches Angebot ist so flexibel wie Ihre Wünsche.

Wir wissen, dass sich Geschmäcker, Budgets und Anlässe unterscheiden – und genau deshalb entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen ein maßgeschneidertes Arrangement. Dabei berücksichtigen wir nicht nur den Charakter Ihrer Veranstaltung, sondern auch die Gästezahl, den zeitlichen Rahmen, die Jahreszeit und natürlich Ihre persönlichen Vorlieben.

Sie möchten ein unkompliziertes Flying Buffet für einen Empfang? Oder ein regionales Menü mit saisonalen Komponenten für ein gesetztes Dinner? Vielleicht ein ausgedehntes Buffet mit mehreren Hauptgerichten, vegetarischen und veganen Optionen und Dessertauswahl? Ganz gleich, was Ihnen vorschwebt – wir beraten Sie gern und stellen für Sie ein stimmiges, harmonisches Gesamtpaket zusammen.

Unsere Speisenauswahl basiert auf hochwertigen Zutaten, kreativer Zubereitung und einem klaren Anspruch an Frische, Saisonalität und Geschmack. Im Mittelpunkt stehen dabei immer Sie und Ihre Gäste.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl beispielhafter Komponenten und Vorschläge für:

- **Fingerfood & Flying Buffet** – für Empfänge, Stehpartys oder als Ergänzung zu Getränkepauschalen
- **Buffetvariationen** – mit wechselnden Komponenten, individuell kombinierbar
- **Menüvorschläge** – ideal für gesetzte Abende oder festliche Anlässe
- Alle Angebote stellen wir ebenfalls als **Catering** zur Verfügung – für private Feiern, Firmenveranstaltungen oder besondere Anlässe außer Haus

Alle Bestandteile können nach Ihren Wünschen angepasst, erweitert oder kombiniert werden. Lassen Sie sich inspirieren – wir freuen uns auf Ihre Anfrage und beraten Sie gern persönlich.

Wir bitten Sie – idealerweise bereits bei der Auswahl des Buffets – über eventuelle **Unverträglichkeiten, Allergien** oder **Ernährungsweisen** zu informieren, damit wir diese bei der Planung und Zubereitung Ihrer Speisen bestmöglich berücksichtigen können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Durchblättern und inspirieren lassen!

Fingerfood und Flying-Bufferet

Starten Sie ihre Feier mit einem prickelndem Sektempfang und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit kleinen, feinen Köstlichkeiten, die Lust auf mehr machen.

Unser Fingerfood- und Flying Buffet bietet Ihnen eine vielfältige Auswahl an raffinierten Häppchen – ob mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch, ob cremig, knusprig, frisch und leicht oder süß. Durch die abwechslungsreiche Zusammenstellung ist garantiert für jeden Geschmack etwas Passendes dabei.

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 Avocado-creme | 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

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen eine Auswahl unserer saisonal abgestimmten Buffetvorschläge. Sollte dennoch nicht das Passende für Sie dabei sein oder Sie wünschen Anpassungen, sprechen Sie uns gerne an – wir erstellen Ihnen auch ein individuelles Buffet, das exakt auf Ihre Vorstellungen und den Anlass zugeschnitten sind. Unsere Vorschläge dienen als Inspiration und zeigen die Vielfalt und Frische unserer Küche. Selbstverständlich beraten wir Sie persönlich und finden gemeinsam die optimale Zusammenstellung. Im Anschluss an die Buffets finden Sie zudem unsere Menüvorschläge für gesetzte Abende.

Frühlingsbuffet

Vorspeisen

- **Salatbar** mit Karottensalat mit Orangen und Ingwer, Kartoffel-Kräuter Salat, Gurkensalat mit Joghurt und Dill, mariniertes Sellerie Salat, Linsensalat mit Frühlingslauch und Radieschen, Blattsalate mit Hausdressing
- **Brotkorb** mit Baguette und Brötchenauswahl
- **Dazu verschiedene Dips:** Bärlauch-Frischkäse, Zitronen-Ricotta-Crème, Kräuterbutter
- **Suppen** wie eine klare Frühlingsgemüsebrühe mit Kräuterflädle
- **Platten** wie z.B. Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Creme

Hauptgänge

- **Geschmorter Schweinenacken** in Rosmarinsauce
- **Gebratenes Rotbarschfilet** mit Dillveloute
- **Bärlauch-Gnocchi** mit Zitronensauce

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Tagliatelle
- Pariser Möhren, Champignons, Kohlrabi, Pastinaken

Dessert

- Herrencreme
- Mousse au Chocolat

Preis pro Person 35,90 €

Sommerbuffet

Vorspeisen

- **Salatbar** mit Wassermelonen-Feta-Salat mit Minze, mediterraner Nudelsalat, bunter Tomatensalat mit Basilikum, Möhrensalat mit Schnittlauch, Zucchini-Paprika-Salat, Blattsalat-Mix mit Kräuterdressing
- **Brotkorb** mit Baguette und einer Brötchenauswahl
- **Dazu verschiedene Dips:** Joghurt-Limetten-Dip, Tomaten-Oliven Tapenade, Paprika-Feta-Crème
- **Suppen der Saison** wie leichte Hühnerbrühe mit frischen Kräutern
- **Platten** wie z.B Sommerliche Käseplatte mit Nüssen

Hauptgänge

- **Schweinerücken in Kräuterkruste** mit Pfefferrahmsauce
- **Buntbarsch** mit Curry-Kokos Sauce
- **Tomaten-Risotto** mit Zucchini und Aubergine

Sättigungsbeilagen

- Rosmarin-Kartoffeln
- Basmati Reis
- Erbsen, Brokkoli, Bohnen, Paprika

Dessert

- Erdbeer-Panna-Cotta
- Sommerliches Crumble

Preis pro Person 39,90 €

Herbstbuffet

Vorspeisen

- **Salatbar mit** Kürbis-Feta Salat, Linsensalat mit Apfel und Sellerie, Rote Bete mit Meerrettich, Rotkohl mit Birnen, Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl, Blattsalat-Mix mit Kräuter dressing)
- **Brotkorb** mit Kürbiskernbrot und einer Brötchenauswahl
- **Dazu verschiedene Dips:** Preiselbeer Dip, Kürbis-Hummus, Walnuss-Petersilien-Pesto
- **Suppen der Saison** wie Pastinaken Suppe mit Kräuter-Öl
- **Platten** wie z.B. Rote Bete Würfel mit Ziegenfrischkäse

Hauptgänge zur Auswahl

- **Schweinegulasch** mit Preiselbeeren
- **Wildlachsfilet** mit Schnittlauchveloute
- **Wirsingroulade** mit Semmelfüllung

Beilagen

- Salzkartoffeln
- Spätzle
- Kürbis, Steckrüben, Topinambur, Möhren

Dessertideen

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Mousse a Blanc mit karamellisierten Maronen

Preis pro Person 39,90 €

Winterbuffet

Vorspeisen

- **Salatbar** mit Feldsalat mit Orangenfilets, Rotkohlsalat mit Äpfeln, Linsensalat mit Lauch, Selleriesalat mit Chicorée, Karottensalat mit Petersilie, Blattsalat-Mix mit Kräuterdressing)
- **Brotkorb** mit Walnussbrot und einer Brötchenauswahl
- **Dazu verschiedene Dips:** Kräuter-Schmand, Walnuss-Pesto, Preiselbeer-Frischkäse
- **Suppen der Saison** wie beispielsweise Petersilienwurzelcremesuppe
- **Platten** wie z.B. Melone mit Schinken

Hauptgänge

- **Schweinefilet** mit Sherryrahmsauce
- **Hoki Filet** mit Parmesansauce
- **Rote Bete Risotto Bällchen** mit Frischkäsefüllung

Sättigungsbeilagen

- Kartoffel Knödel
- Ravioli
- Spitzkohl, Schwarzwurzel, Karotten, Bohnen

Dessert

- Orangen-Tiramisu
- Lebkuchen Parfait

Preis pro Person 44,90 €

Grill Buffet

Genießen Sie ein vielfältiges Grillbuffet mit frisch zubereiteten Spezialitäten vom Rost – von von saftigem Fleisch und zartem Fisch bis hin zu vegetarischen Variationen, begleitet von aromatischen Beilagen, frischen Salate und hausgemachten Saucen.

Zum krönenden Abschluss verwöhnen wir Sie mit einer Auswahl an süßen Köstlichkeiten. Ob direkt vom Grill, cremig im Glas oder als liebevoll angerichtetes Gebäck – unsere Desserts setzen den genussvollen Schlusspunkt und machen Ihr Grillbuffet zu einem runden Erlebnis.

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
- Kartoffeldrillinge
- Kartoffelspalten
- Grobe Bratwurst
- In Werler Stadthonig Honig marinierte Loinribs vom deutschen Rind
- Marinierte Hähnchenbrust
- Gegrillter Seehecht
- Kräuter-Schweinenacken
- Corn Rips (gegrillter Mais)

Soßen

- Kräuterquark
- Speckcreme
- Sauce Tartar
- Dattel-Curry Dip

Dessert

- Eiskugeln von der Kochs Eismanufaktur
- Schoko Mango Creme

Preis pro Person 45,90 €

Kinderregelung für alle Buffets

Für Kinder von 0 bis einschließlich 4 Jahren: kostenfreies Buffet

Für Kinder von 5 bis einschließlich 13 Jahren: halber Buffetpreis

**Menüvorschlag
(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

Amuse-Gueule

Ein kleiner Gruß aus der Küche

Zucchini cremesuppe

Crème fraîche | Thymian

Lachsforelle

Risotto | Dillsauce

Schweinefilet

Kartoffelkrapfen | Pariser Möhren | Jus

Holundersorbet

Keks Crumble | Minze

Preis pro Person 29,90 €

Menü II

Gebeizter Lachs
Dillvinaigrette | Salatvariation

Klare Geflügelbrühe
Gemüse-Julienne

Geschmorte Rinderbacken
Kartoffelknödel | Pfifferlinge

Kleine Erfrischung

Mousse au Chocolat
Beerenspiegel

Preis pro Person 47,50 €

Menü III

Amuse-Gueule

Ein kleiner Gruß aus der Küche

Ziegenfrischkäse

Senfkaviar / Pommes Soufflees

Mosaik vom Saibling

Buttermilch-Dill Sud / Kohlrabi

Kalbsfilet

Jus / Selleriecreme / Erbsen / Dauphinos

Kleine Erfrischung

Eingelegter Rhababer

Vanille / Crumble

Preis pro Person 69,90 €

Kindermenü

Vorspeise

- Klare Suppe 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

- Pinocchio Eis

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 12,90 €

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

Mitternachtsimbiss

- Currywurst mit hausgemachter Sauce, serviert mit frischem Baguette

Preis pro Person 6,90 €

- Deftige Gulaschsuppe mit rustikalem Brot

Preis pro Person 7,90 €

- Herzhafte Kartoffelcremesuppe mit Sauerländer Bockwurstchen und Brot

Preis pro Person 6,50 €

- Westfälische Platte mit Pfefferbeißern, Mettenden und Minifrikadellen

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
Walburgisstr. 1
59457 Werl
Tel. 02922 911717
Mobil 0176 40318260

Der Photoshop
FOTOSTUDIO
WERBEAGENTUR
DRUCKE & KOPPIEN
FOTOBOXVERMIETUNG
FAHRZEUGBESCHRIFTUNG
Walburgisstr. 1 - Werl
Tel 02922 / 911717
www.der-photoshop.de



Preise Hochzeitsfotos:

Hochzeitsserie 2

10 Portraiffotos 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 Portraiffotos 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, Portraiffotos 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, Portraiffotos, 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, Portraiffotos, 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, Portraiffotos, 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



Werls unverpackt-Laden



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 Nachttisch 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) Apfelfringe 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 Tellergeld 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.

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 | 99,00 € |
| ▪ Doppelzimmer Standard | 129,00 € |
| ▪ 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	_____	_____ €
<hr/>		
Gesamtpreis pro Person		_____ €
Musiker/Band	Einzelpreis	_____
Hochzeitssuite	Einzelpreis	_____
Hotelzimmer Familie	Einzelpreis	_____
<hr/>		
Summe Einzelpreise		_____ €
Gesamtpreis pro Person x ____ Personen		_____ €
+		
Summe Einzelpreise		_____ €
<hr/>		
Gesamtkosten bei ____ Personen:		_____ €

Veranstaltungsmappe



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:

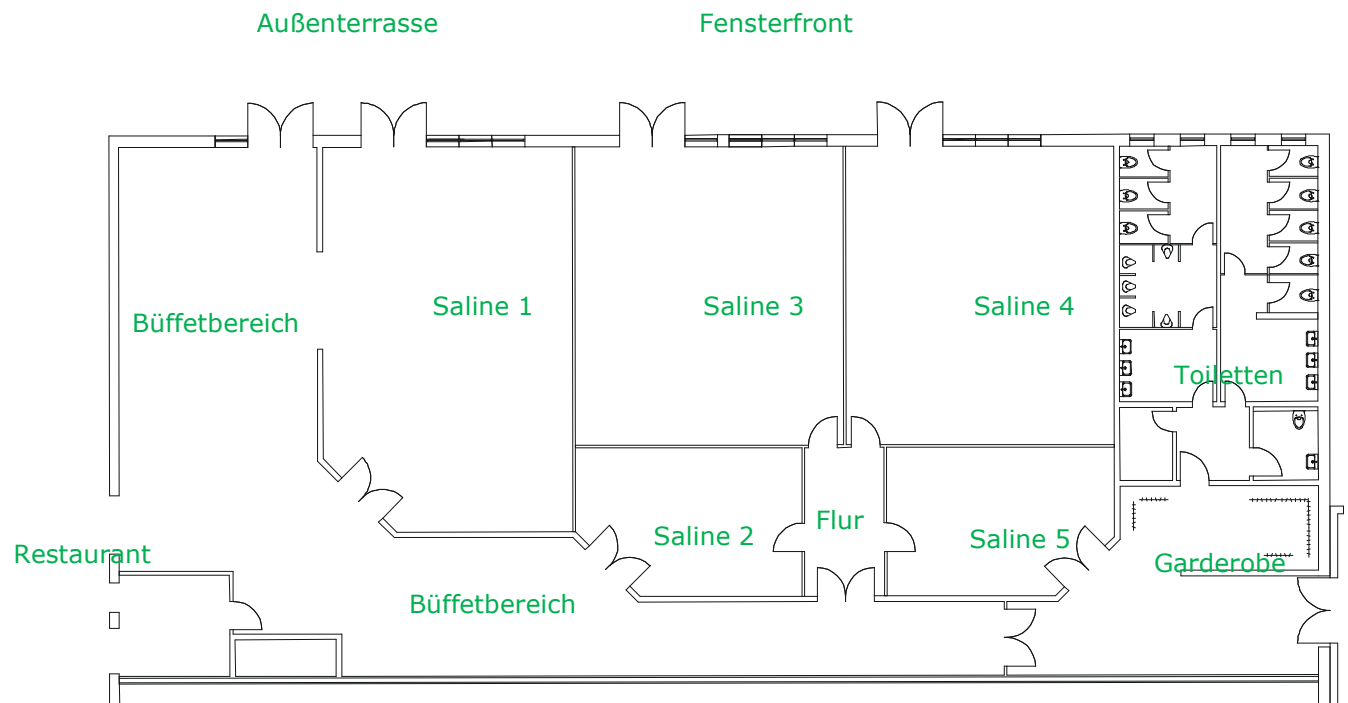
- keine Nachtruhezeiten
- Klimatisierte Räume
- Unbegrenzte Dekorations- und Gestaltungsmöglichkeiten
- Tanzfläche und Theke direkt im Raum
- Angrenzender Außenbereich



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.

Individuell abgestimmt – kulinarische Vielfalt für Ihre Veranstaltung

Jede Veranstaltung bringt ihre ganz eigenen Vorstellungen, Abläufe und Anforderungen mit sich – genau darauf gehen wir ein. Ob festliches Menü, vielseitiges Buffet oder kreatives Fingerfood: Unser kulinarisches Angebot ist so flexibel wie Ihre Wünsche.

Wir wissen, dass sich Geschmäcker, Budgets und Anlässe unterscheiden – und genau deshalb entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen ein maßgeschneidertes Arrangement. Dabei berücksichtigen wir nicht nur den Charakter Ihrer Veranstaltung, sondern auch die Gästezahl, den zeitlichen Rahmen, die Jahreszeit und natürlich Ihre persönlichen Vorlieben.

Sie möchten ein unkompliziertes Flying Buffet für einen Empfang? Oder ein regionales Menü mit saisonalen Komponenten für ein gesetztes Dinner? Vielleicht ein ausgedehntes Buffet mit mehreren Hauptgerichten, vegetarischen und veganen Optionen und Dessertauswahl? Ganz gleich, was Ihnen vorschwebt – wir beraten Sie gern und stellen für Sie ein stimmiges, harmonisches Gesamtpaket zusammen.

Unsere Speisenauswahl basiert auf hochwertigen Zutaten, kreativer Zubereitung und einem klaren Anspruch an Frische, Saisonalität und Geschmack. Im Mittelpunkt stehen dabei immer Sie und Ihre Gäste.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl beispielhafter Komponenten und Vorschläge für:

- **Fingerfood & Flying Buffet** – für Empfänge, Stehpartys oder als Ergänzung zu Getränkepauschalen
- **Buffetvariationen** – mit wechselnden Komponenten, individuell kombinierbar
- **Menüvorschläge** – ideal für gesetzte Abende oder festliche Anlässe
- Alle Angebote stellen wir ebenfalls als **Catering** zur Verfügung – für private Feiern, Firmenveranstaltungen oder besondere Anlässe außer Haus

Alle Bestandteile können nach Ihren Wünschen angepasst, erweitert oder kombiniert werden. Lassen Sie sich inspirieren – wir freuen uns auf Ihre Anfrage und beraten Sie gern persönlich.

Wir bitten Sie – idealerweise bereits bei der Auswahl des Buffets – über eventuelle **Unverträglichkeiten, Allergien** oder **Ernährungsweisen** zu informieren, damit wir diese bei der Planung und Zubereitung Ihrer Speisen bestmöglich berücksichtigen können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Durchblättern und inspirieren lassen!

Fingerfood und Flying-Bufferet

Starten Sie ihre Feier mit einem prickelndem Sektempfang und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit kleinen, feinen Köstlichkeiten, die Lust auf mehr machen.

Unser Fingerfood- und Flying Buffet bietet Ihnen eine vielfältige Auswahl an raffinierten Häppchen – ob mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch, ob cremig, knusprig, frisch und leicht oder süß. Durch die abwechslungsreiche Zusammenstellung ist garantiert für jeden Geschmack etwas Passendes dabei.

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 Avocado-creme | 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

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen eine Auswahl unserer saisonal abgestimmten Buffetvorschläge. Sollte dennoch nicht das Passende für Sie dabei sein oder Sie wünschen Anpassungen, sprechen Sie uns gerne an – wir erstellen Ihnen auch ein individuelles Buffet, das exakt auf Ihre Vorstellungen und den Anlass zugeschnitten sind. Unsere Vorschläge dienen als Inspiration und zeigen die Vielfalt und Frische unserer Küche. Selbstverständlich beraten wir Sie persönlich und finden gemeinsam die optimale Zusammenstellung. Im Anschluss an die Buffets finden Sie zudem unsere Menüvorschläge für gesetzte Abende.

Frühlingsbuffet

Vorspeisen

- **Salatbar** mit Karottensalat mit Orangen und Ingwer, Kartoffel-Kräuter Salat, Gurkensalat mit Joghurt und Dill, mariniertes Sellerie Salat, Linsensalat mit Frühlingslauch und Radieschen, Blattsalate mit Hausdressing
- **Brotkorb** mit Baguette und Brötchenauswahl
- **Dazu verschiedene Dips:** Bärlauch-Frischkäse, Zitronen-Ricotta-Crème, Kräuterbutter
- **Suppen** wie eine klare Frühlingsgemüsebrühe mit Kräuterflädle
- **Platten** wie z.B Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Creme

Hauptgänge

- **Geschmorter Schweinenacken** in Rosmarinsauce
- **Gebratenes Rotbarschfilet** mit Dillveloute
- **Bärlauch-Gnocchi** mit Zitronensauce

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Tagliatelle
- Pariser Möhren, Champignons, Kohlrabi, Pastinaken

Dessert

- Herrencreme
- Mousse au Chocolat

Preis pro Person 35,90 €

Sommerbuffet

Vorspeisen

- **Salatbar** mit Wassermelonen-Feta-Salat mit Minze, mediterraner Nudelsalat, bunter Tomatensalat mit Basilikum, Möhrensalat mit Schnittlauch, Zucchini-Paprika-Salat, Blattsalat-Mix mit Kräuterdressing
- **Brotkorb** mit Baguette und einer Brötchenauswahl
- **Dazu verschiedene Dips:** Joghurt-Limetten-Dip, Tomaten-Oliven Tapenade, Paprika-Feta-Crème
- **Suppen der Saison** wie leichte Hühnerbrühe mit frischen Kräutern
- **Platten** wie z.B Sommerliche Käseplatte mit Nüssen

Hauptgänge

- **Schweinerücken in Kräuterkruste** mit Pfefferrahmsauce
- **Buntbarsch** mit Curry-Kokos Sauce
- **Tomaten-Risotto** mit Zucchini und Aubergine

Sättigungsbeilagen

- Rosmarin-Kartoffeln
- Basmati Reis
- Erbsen, Brokkoli, Bohnen, Paprika

Dessert

- Erdbeer-Panna-Cotta
- Sommerliches Crumble

Preis pro Person 39,90 €

Herbstbuffet

Vorspeisen

- **Salatbar mit** Kürbis-Feta Salat, Linsensalat mit Apfel und Sellerie, Rote Bete mit Meerrettich, Rotkohl mit Birnen, Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl, Blattsalat-Mix mit Kräuter dressing)
- **Brotkorb** mit Kürbiskernbrot und einer Brötchenauswahl
- **Dazu verschiedene Dips:** Preiselbeer Dip, Kürbis-Hummus, Walnuss-Petersilien-Pesto
- **Suppen der Saison** wie Pastinaken Suppe mit Kräuter-Öl
- **Platten** wie z.B. Rote Bete Würfel mit Ziegenfrischkäse

Hauptgänge zur Auswahl

- **Schweinegulasch** mit Preiselbeeren
- **Wildlachsfilet** mit Schnittlauchveloute
- **Wirsingroulade** mit Semmelfüllung

Beilagen

- Salzkartoffeln
- Spätzle
- Kürbis, Steckrüben, Topinambur, Möhren

Dessertideen

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Mousse a Blanc mit karamellisierten Maronen

Preis pro Person 39,90 €

Winterbuffet

Vorspeisen

- **Salatbar** mit Feldsalat mit Orangenfilets, Rotkohlsalat mit Äpfeln, Linsensalat mit Lauch, Selleriesalat mit Chicorée, Karottensalat mit Petersilie, Blattsalat-Mix mit Kräuterdressing)
- **Brotkorb** mit Walnussbrot und einer Brötchenauswahl
- **Dazu verschiedene Dips:** Kräuter-Schmand, Walnuss-Pesto, Preiselbeer-Frischkäse
- **Suppen der Saison** wie beispielsweise Petersilienwurzelcremesuppe
- **Platten** wie z.B. Melone mit Schinken

Hauptgänge

- **Schweinefilet** mit Sherryrahmsauce
- **Hoki Filet** mit Parmesansauce
- **Rote Bete Risotto Bällchen** mit Frischkäsefüllung

Sättigungsbeilagen

- Kartoffel Knödel
- Ravioli
- Spitzkohl, Schwarzwurzel, Karotten, Bohnen

Dessert

- Orangen-Tiramisu
- Lebkuchen Parfait

Preis pro Person 44,90 €

Grill Buffet

Genießen Sie ein vielfältiges Grillbuffet mit frisch zubereiteten Spezialitäten vom Rost – von von saftigem Fleisch und zartem Fisch bis hin zu vegetarischen Variationen, begleitet von aromatischen Beilagen, frischen Salate und hausgemachten Saucen.

Zum krönenden Abschluss verwöhnen wir Sie mit einer Auswahl an süßen Köstlichkeiten. Ob direkt vom Grill, cremig im Glas oder als liebevoll angerichtetes Gebäck – unsere Desserts setzen den genussvollen Schlusspunkt und machen Ihr Grillbuffet zu einem runden Erlebnis.

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
- Kartoffeldrillinge
- Kartoffelspalten
- Grobe Bratwurst
- In Werler Stadthonig Honig marinierte Loinribs vom deutschen Rind
- Marinierte Hähnchenbrust
- Gegrillter Seehecht
- Kräuter-Schweinenacken
- Corn Rips (gegrillter Mais)

Soßen

- Kräuterquark
- Speckcreme
- Sauce Tartar
- Dattel-Curry Dip

Dessert

- Eiskugeln von der Kochs Eismanufaktur
- Schoko Mango Creme

Preis pro Person 45,90 €

Kinderregelung für alle Buffets

Für Kinder von 0 bis einschließlich 4 Jahren: kostenfreies Buffet

Für Kinder von 5 bis einschließlich 13 Jahren: halber Buffetpreis

**Menüvorschlag
(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

Amuse-Gueule

Ein kleiner Gruß aus der Küche

Zucchinicremesuppe

Crème fraîche | Thymian

Lachsforelle

Risotto | Dillsauce

Schweinefilet

Kartoffelkrapfen | Pariser Möhren | Jus

Holundersorbet

Keks Crumble | Minze

Preis pro Person 29,90 €

Menü II

Gebeizter Lachs
Dillvinaigrette | Salatvariation

Klare Geflügelbrühe
Gemüse-Julienne

Geschmorte Rinderbacken
Kartoffelknödel | Pfifferlinge

Kleine Erfrischung

Mousse au Chocolat
Beerenspiegel

Preis pro Person 47,50 €

Menü III

Amuse-Gueule

Ein kleiner Gruß aus der Küche

Ziegenfrischkäse

Senfkaviar / Pommes Soufflees

Mosaik vom Saibling

Buttermilch-Dill Sud / Kohlrabi

Kalbsfilet

Jus / Selleriecreme / Erbsen / Dauphinos

Kleine Erfrischung

Eingelegter Rhababer

Vanille / Crumble

Preis pro Person 69,90 €

Kindermenü

Vorspeise

- Klare Suppe 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

- Pinocchio Eis

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 12,90 €

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

Mitternachtsimbiss

- Currywurst mit hausgemachter Sauce, serviert mit frischem Baguette

Preis pro Person 6,90 €

- Deftige Gulaschsuppe mit rustikalem Brot

Preis pro Person 7,90 €

- Herzhafte Kartoffelcremesuppe mit Sauerländer Bockwurstchen und Brot

Preis pro Person 6,50 €

- Westfälische Platte mit Pfefferbeißern, Mettenden und Minifrikadellen

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
Walburgisstr. 1
59457 Werl
Tel. 02922 911717
Mobil 0176 40318260

Der Photoshop
FOTOSTUDIO
WERBEAGENTUR
DRUCKE & KOPPIEN
FOTOBOXVERMIETUNG
FAHRZEUGBESCHRIFTUNG
Walburgisstr. 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



Werls unverpackt-Laden



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 Tellergeld 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.

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 | 99,00 € |
| ▪ Doppelzimmer Standard | 129,00 € |
| ▪ 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	_____	_____ €
<hr/>		
Gesamtpreis pro Person		_____ €
Musiker/Band	Einzelpreis	_____
Hochzeitssuite	Einzelpreis	_____
Hotelzimmer Familie	Einzelpreis	_____
<hr/>		
Summe Einzelpreise		_____ €
Gesamtpreis pro Person x ____ Personen		_____ €
+		
Summe Einzelpreise		_____ €
<hr/>		
Gesamtkosten bei ____ Personen:		_____ €