



HOTEL WEIDENBRÜCK

Ihr Fest in unserem Haus

Tradition und Moderne

Seit über 40 Jahren und bereits in 3. Generation sind wir Gastgeber aus Überzeugung und Leidenschaft. Wir bieten Ihnen kompetente Beratung und edles Ambiente sowie zeitgemäße, moderne Küche. Selbstverständlich immer Ihren Wünschen entsprechend umgesetzt.

Wir freuen uns, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken und versprechen Ihnen, Ihren Aufenthalt in unserem Haus zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste werden zu lassen.

Tischkultur

Menükarten, Porzellan-Kerzenständer mit weißer Kerze, weiße Tischwäsche und Stoffservietten sind bei Buchung eines exklusiven Festes selbstverständlich. Gerne bieten wir Ihnen zudem an, gegen Aufpreis hohe silberne 5-arm Kerzenständer inklusive weißer Kerzen aufzustellen sowie frische Blumen in Ihrer Lieblingsfarbe bei einem Floristen zu bestellen.

Absprache und Menüzusammenstellung


Vor Ihrer Veranstaltung vereinbaren wir einen Termin, um Ihre speziellen Wünsche kennenzulernen und alle Absprachen bezüglich Wein- und Menüfolge, Tischordnung und Dekoration zu besprechen.

Anbei finden Sie schon einmal eine Auswahl an Menüs und Buffets, die jedoch nur einen ersten Überblick geben sollen. Gerne stellen wir ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot zusammen.



Unsere Angebote für Sie

Brunch
Flying Buffet
Festliche Kaffeetafel
Buffet
Menü
Tagen
Gruppen/Busse
Kegeln
Catering



HOTEL WEIDENBRÜCK
Brunch

Frühstücks~Brunch

Grosse Brotauswahl dazu Butter und Kräuterquark

Süße Teilchen

Croissants, Plundergebäck dazu mit viel Liebe gekochte Marmeladen

Gesund
Frischer Obstsalat

Käse
Niederländischer Gouda und Französischer Brie

Herzhaftes
Schinkenspezialitäten und Rührei mit Gartenkräutern

Feine Fischauswahl
Geräucherter Lachs & Forellenfilets dazu Sahnemeerrettich

Traditionelle Salate
Kartoffelsalat, Rohkostplatte & Blattsalate

Warme Speisen
Cremesüppchen vom Sauerampfer mit Croutons
Rinderbraten mit feiner Jus, Kroketten und saisonales Gemüse

Dessert
Mousse au Chocolat

Preis ab 15 Personen EUR 25,-

Kaffeespezialitäten, Sekt, Weine, Biere, Spirituosen und Softgetränke
werden separat berechnet.



HOTEL WEIDENBRÜCK

Flying Buffet

Für Ihren Empfang empfehlen wir kleine Köstlichkeiten, die im Stehen verzehrt werden.

Klassisch Rheinisch

Brie auf Tomatenbutter mit frischer Blattpetersilie
Scheiben von rosa Roastbeef mit leichter Remoulade
Lachs ~ Dill ~ Canapé mit Meerrettichdip
Himmel und Äad ~ Blut- und Leberwurst mit Zwiebel-Apfel-Konfit
Halve Hahn ~ junger Gouda mit Paprika und Zwiebelchen
Frikadellchen vom Rind mit Dijondip
Kartoffelrahmsüppchen (Im Espressotässchen serviert)
Herrencreme im Glas serviert

EUR 19 pro Person

Asiatisch

Gamba in Honig~Tempura mit Orangenjus
Roastbeef mit Asiasalat gefüllt
Glasnudelsalat mit Soja und Sprossen
Krabbenfrikadellchen mit Cocktaildip
Curryrahm mit Zitronengras~Hühnchenspieß (Im Espressotässchen serviert)
Fruchtspieße im Kokosmantel

EUR 21,50 pro Person

Italienisch

Frischkäse mit Ruccola und Tomaten
Spanische Chorizo mit Oliven und getrockneten Tomaten
Italienischer Büffelmozzarella, Strauchtomaten und Basilikumpesto
Kräuter~Lachstatar mit Ingwer~Philadelphia
„Vitello Tonnato“ Salat von Kalb und Tunfisch
Tomatensüppchen mit einer Kräutergnocci (Im Espressotässchen serviert)
Tiramisucreme serviert im Glas

EUR 23 pro Person



HOTEL WEIDENBRÜCK

Festliche Kaffeetafel

Für Ihre festlich gedeckte Kaffeetafel bieten wir Ihnen folgende Pauschalen für Heißgetränke an:

Kaffee, Tee und Kakao EUR 6,50
Kaffeesspezialitäten (Cappuccino etc.) zzgl. EUR 1,50

Feine Torten, Kuchen und andere Süßigkeiten

Petit Fours 1 Stück EUR 1,90
Obsttörtchen 1 Stück EUR 2,50

Buttercremetorten

Frankfurter Kranz, Pariser Kranz, Schoko-Kirsch-Kranz, Champagner, Mocca, Toulouser, Zarentorte, Rum Kirsch, Früchte Rum
14 Stück/auch ½ Torte möglich EUR 37,00

Sahnetorten

Irish Coffee, Holländer Kirsch, Schokoladensahne, Ananas-Chalotte, Grappa, Zitronen-Baiser, Erdbeer-Ananastraum, Birne Royale, Princess-of-Wales mit Contreau und Johannisbeerweinpüree
14 Stück/auch ½ Torte möglich EUR 37,00

Obsttorten

Obst-Mango, gemischte Beeren, Himbeertraum, Kirschtorte, franz. Obstsalat
10 Stück/auch ½ Torte möglich EUR 27,00

Aida mit Obst und Nussmarzipan, Italienische Obsttorte, Apfelschalotte
12 Stück/auch ½ Torte möglich EUR 30,00

Kuchen

Gebackener Käse, Schoko-Kirsch-Käse, gedeckter Apfel, Mohnstreusel, Wienerapfel, Kirschstreusel
10 Stück/auch ½ Torte möglich EUR 25,00

Kuchen geschenkt?

Ihre Gäste möchten Ihnen mit süßen Köstlichkeiten eine Freude bereiten und das Buffet selbst bestücken? Selbstverständlich für uns kein Problem! Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Service, Geschirr und Besteck einen kleinen Beitrag berechnen.



HOTEL WEIDENBRÜCK

Unsere Buffets

Buffet „Rheinland“

~ serviert ~

Bouquet von saisonalen Blattsalaten
mit Joghurtdressing

dazu

Schinken - Melonenschiffchen

~ ~ ~

~ Buffet ~

Geschnetzeltes vom Huhn mit Curryrahm
Früchten und Reis

Rinderbraten

mit Kartoffelklößen und Rotkohl

~ ~ ~

~ Buffet ~

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: EUR 23,50



HOTEL WEIDENBRÜCK

Buffet „Swisttal“

~ serviert ~

Bouquet von saisonalen Blattsalaten
mit Sahnedressing nach Art des Hauses

dazu

Ruccola~Frischkäsekugel auf rotem Paprikacarpaccio
Röschen vom Lachs an Meerrettichsahne
Schwarzwälder Schinken mit Melonenschiffchen

~ ~ ~

~ Buffet ~

Filet vom Eifler Jungschwein
mit Champignons und Sauce Bernaise
Spätzle und Gemüse Kuchen

Filet vom Farmhuhn an Curryrahm
dazu Basmatireis und Früchte

Ragout von Eifelwild
dazu Kartoffelklöße und Apfelmus

~ ~ ~

~ Buffet ~

Ananas- und Herrencreme
Mousse au Chocolat
Rote Grütze

Preis pro Person: EUR 30



HOTEL WEIDENBRÜCK

Buffet „Nachtigall“

~ serviert ~

Bouquet von saisonalen Blattsalaten
mit Gemüse ~ Vinaigrette

dazu

„Vitello Tonnato“

Serranoschinken auf Melonencarpaccio
Büffelmozzarella, Strauchtomaten und Basilikumpesto

~ ~ ~

~ Buffet ~

Gegrilltes Zanderfilet mit Zitronenschaum
dazu Spinattörtchen und Reis

Traditioneller Kalbsbraten mit Balsamicojus
dazu gegrilltes, mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin

Saltimbocca vom Farmhuhn
mit Tomatengnocci

~ ~ ~

~ Buffet ~

Mascarponecrème an frischen Beeren
Mövenpick ~ Eiscreme
Minzmousse

Preis pro Person: EUR 36



HOTEL WEIDENBRÜCK

Buffet „Kottenforst“

~ serviert ~

Bouquet von Blattsalaten
mit rustikalem Balsamico
dazu

Carpaccio vom Wildschwein,
hausgemachte Pastete mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland

~ ~ ~

~ Buffet ~

Wildragout

Filet vom Eifler Wild mit Thymian gebraten
dazu cremiges Kartoffelgratin und Prinzessböhnchen

Gnocci mit Waldpilzen in Kräuterrahm

~ ~ ~

~ Buffet ~

Herrencreme
Rote Grütze
Eisplatten

Preis pro Person: EUR 39



HOTEL WEIDENBRÜCK

Gourmet ~ Buffet „Weidenbrück“

~ serviert ~

Bouquet von saisonalen Blattsalaten
mit rustikalem Balsamicodressing
dazu

Schnecke von der Lachsschmandterrine
Krabben mit Cocktailsauce im Glas
Scampi in Tempura mit Orangensauce

~ ~ ~

~ Buffet ~

Variation von Edelfischen mit Rieslingschaum
dazu Spinattörtchen und Risotto

Rinderfilet rosa gebraten
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Medaillons vom Eifelwild mit Wacholderjus
dazu Preiselbeer ~ Birnen ~ Kuchen

~ ~ ~

~ Buffet ~

Schokoladenbrunnen
mit Fruchtspießchen
Mini ~ Creme ~ Brullée

Preis pro Person: EUR 45



HOTEL WEIDENBRÜCK
Unsere Menüs

Menü „Heimerzheim“

Kräuter~Lachsschmandterrine
an
Bouquet von saisonalen Blattsalaten
mit Sahnedressing nach Art des Hauses

~ ~ ~

Cremesüppchen vom frischem Sauerampfer

~ ~ ~

Filet vom Jungschwein
gefüllt mit frischen Kräutern, Tomate und Frischkäse
dazu Nest von Tagliarini und knackigem Gemüse

~ ~ ~

Duett von
Vanille und Ananas

Ab 25 Personen, Preis pro Person:
als 3-Gang Menü ab EUR 25
als 4-Gang Menü ab EUR 29



HOTEL WEIDENBRÜCK

Menü „Eifel“

Rinder ~ Carpaccio
mit altem Balsamico, Pinienkernen und Parmesan

~ ~ ~

Essenz von Kirschtomaten
mit Krabbenknocci

~ ~ ~

Filet vom Eifler Reh an Cranberrysauce
mit Mandelbällchen und Brokkoliröschen

~ ~ ~

„After Eight“
Duett von Minze und Schokolade

Preis pro Person:
Als 3-Gang Menü ab EUR 29
Als 4-Gang Menü ab EUR 35



HOTEL WEIDENBRÜCK

Menü „Rheinland“

Scampi à la Provence
mit Knoblauch, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

~ ~ ~

Schaumsüppchen von weißem Sommertrüffel

~ ~ ~

Filet vom Kalb
mit pommes duchesse
und Spitzen von grünem und weißem Spargel

~ ~ ~

Warmes Küchlein von schwarzer Schokolade
auf Erdbeercarpaccio, Minzpürée und Vanilleeis

Preis pro Person:
Als 3-Gang Menü ab EUR 39
Als 4-Gang Menü ab EUR 49



HOTEL WEIDENBRÜCK

Tagungstarife Hotel Weidenbrück

Übernachtung:

Standard Zimmer: ab EUR 60
Deluxe Zimmer: ab EUR 70

Preise pro Person und Zimmer inklusive
Gourmet-Frühstücksbuffet.

Unsere Zimmer sind ausgestattet mit Dusche/WC
oder Bad/WC, Fernsehen, Telefon,
Fön und einem großen Balkon.

Konferenzpauschale:

- Miete des Tagungsraums entsprechend der gebuchten Teilnehmerzahl
- Standardtagungstechnik wie Overhead, Leinwand, Flipchart, TV Gerät mit Video und DVD Player
- 2 Kaffeepausen mit hausgemachten und wechselnden Köstlichkeiten
- Alkoholfreie Getränke im Tagungsraum
- 3 Gang Mittagessen in unserem Restaurant
Ab EUR 39 pro Person und Tag

Diese Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Das Angebot ist gültig ab einer Mindestzahl von 15 Teilnehmern, gilt auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.
Gerne unterbreiten wir Ihnen für kleinere Veranstaltungen ein individuelles Angebot.

Neu:

Tagungskooperation mit Burg Heimerzheim!
Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot
für ein Erlebnis der besonderen Art.

...und nach der Arbeit?

Viele Köche verderben den Brei?
Nicht in unserer Küche...

Gemeinsam erkochen Ihre Veranstaltungsteilnehmer ein ausgefallenes Menü, natürlich unter Mithilfe unseres Küchenteams.

...wenn es etwas sportlicher sein soll...

Für Sie organisieren wir beispielsweise einen Taekwondo-Schnupperkurs mit einem professionellen Trainer, eine geführte Wanderung im Kottenforst, einen Fußballplatz in der Halle oder im Freien, ein 20 m Schwimmbad sowie Badminton-Hallenplätze.

Gerne erstellen wir Ihr individuelles Angebot ~ sprechen Sie uns an.



HOTEL WEIDENBRÜCK

Busse / Gruppen

Süße Pause

- Tasse Kaffee und Stück Apfeltorte mit Sahne EUR 4,50
- Kaffee satt und Stück Apfeltorte mit Sahne EUR 6,50
- Cremiges Mövenpickeis mit Sahne und Krokant EUR 4,90

Herzhafte Pause

- Tasse Kaffee und 2/2 belegte Käsebrötchen EUR 4,90
- Kaffee satt und 2/2 belegte Käsebrötchen EUR 6,90

Klassiker

- Kalte Platte mit Wurst- und Käsespezialitäten EUR 7,90
- Roastbeefschnittchen mit Kartoffelsalat EUR 8,90
- Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und geröstetem Toast EUR 6,90
- Wildragout Hubertus mit Klößen und Apfelmus EUR 7,90
- Schnitzel mit Pommes Frites und Leipziger Allerlei EUR 9,90
- „Ratsherrenteller Weidenbrück“ Schweinemedaille, Spätzle, Champignons, Bohnenbündel EUR 12,40
- Pasta Tagliarini mit Basilikumpesto, Parmesan und Pinienkernen EUR 8,90

Kurz und gut:

- Tomaten ~ Cremesüppchen
- ~
- Champignon~Rahm~Schnitzel mit Kroketten und Gemüse
- ~
- Vanillepudding mit Fruchtkompott
- EUR 15,50

Rheinisch zünftig:

- Kartoffelrahmsuppe
- ~
- Rinderbraten mit Kartoffelklößen und Apfelmus
- ~
- Schokoladencreme
- EUR 17,50



HOTEL WEIDENBRÜCK

Kegeln

„Kegelabend unter Freunden“
Essen Sie in unserem Restaurant und kegeln Sie im Anschluss 2 Stunden gratis.
Mindestverzehr: EUR 200,00

„Kinderkegeln im Hotel Weidenbrück“
Paket 15 – 18 Uhr
EUR 150,00

Kegelbahnmiete ohne Buchung eines Arrangements
EUR 8,00 pro Stunde



Catering

Wir liefern Ihnen unsere Speisen außer Haus.

Wir bieten unter anderem

Kreative Canapées
Flying Buffets zum Stehempfang
Warme und kalte Buffets
Servierte Menüs

Gerne erstellen wir hierfür ein individuelles Angebot.

Bitte sprechen Sie uns an.