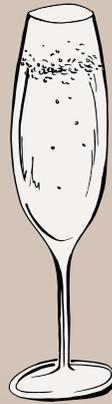




**CELEBRATE**

**LIFE**



**DIE WESSINGER  
BANKETTMAPPE**



**CELEBRATE**

**L**  **FE**

**DIE WESSINGER  
BANKETTMAPPE**

# INHALT

Seite 3	Ein erster Eindruck
Seite 4	Bildergalerie
Seite 5	Grundrisse der Veranstaltungsräume
Seite 7	Menü- und Buffet-Vorschläge
Seite 9	Fingerfood
Seite 10	Ihre individuelle Torte
Seite 11	Dekorations- und Technik Elemente
Seite 12	Unser Hotel
Seite 13	Wichtig zu wissen   Kontakt



# SO EINZIGARTIG WIE SIE SOLL AUCH IHRE VERANSTALTUNG WERDEN



Sabiene  
Kornelsen  
Sales



Wiebke  
Gomez  
Geschäftsführung

Sie haben einen Anlass zu feiern? Wir helfen Ihnen Ihre Wünsche zu verwirklichen.

Ob in kleiner oder großer Runde, unsere Räumlichkeiten bieten etwas für jeden Rahmen. Ein Familienanlass, Freunde einladen, Geburtstage feiern oder einfach mal „Party machen“ – wir stellen uns ganz auf Ihre Wünsche ein und gestalten Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis.

Elegant, festlich, ausgelassen oder heiter – wir verwirklichen jedes Ambiente. Im engen Austausch greifen wir Ihre konkreten Vorstellungen auf oder entwickeln, mit Ihnen gemeinsam, ein Konzept für Ihre besondere Feier.

Unser Plus: wir sind ein Familienunternehmen in 4. Generation. Unser langjähriges, professionelles Team ist jederzeit persönlich für Sie und Ihre Anliegen da. Unsere hauseigene Konditorei kreiert die zu Ihrem Anlass perfekt passende Torte.

Wir laden Sie herzlich ein. Besuchen Sie uns vor Ort und lernen Sie unsere Räume und Ihre Möglichkeiten kennen. Das Menü, die Getränke, die Dekoration – lassen Sie sich inspirieren und begeistern.

Vereinbaren Sie Ihren persönlichen Termin unter: 06102 8080 oder per e-mail unter: [info@wessinger.com](mailto:info@wessinger.com). Wir freuen uns auf Sie!

Bis dahin wünschen wir Ihnen viel Freude beim Durchblättern unserer Bankett-Mappe.

Ihr Wessinger Team

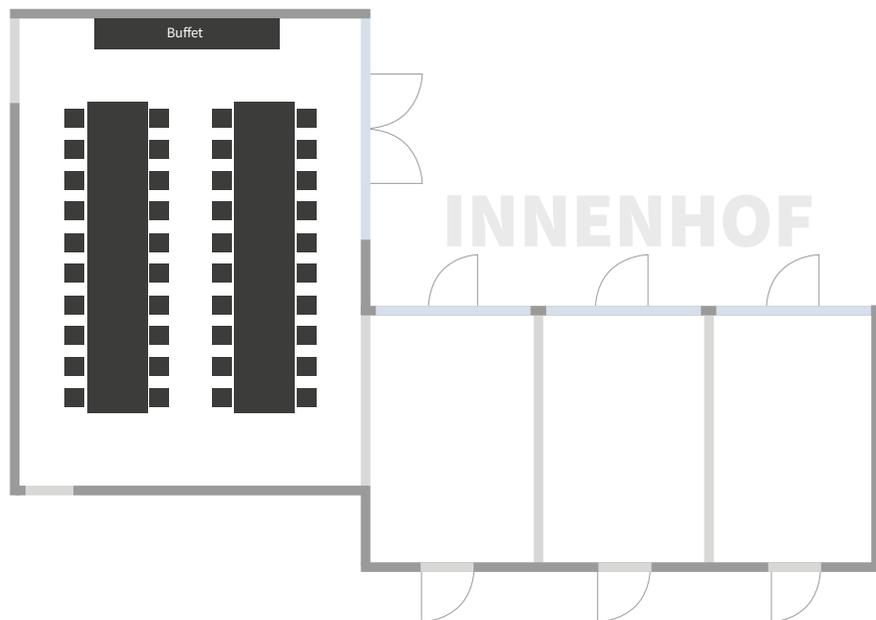






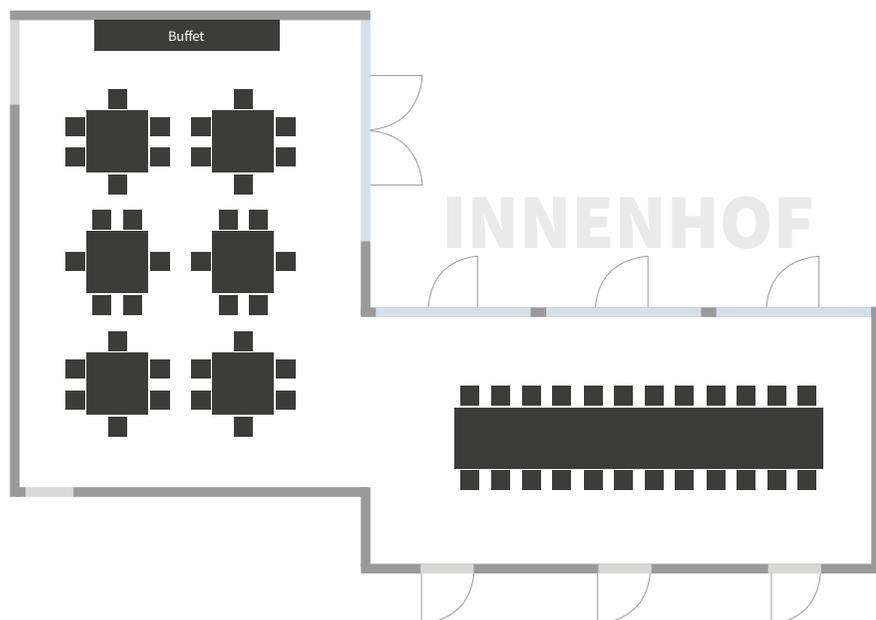
## KAMINZIMMER

Bis zu 40 Personen



## KAMINZIMMER & VERANSTALTUNGSRAUM

Bis zu 60 Personen

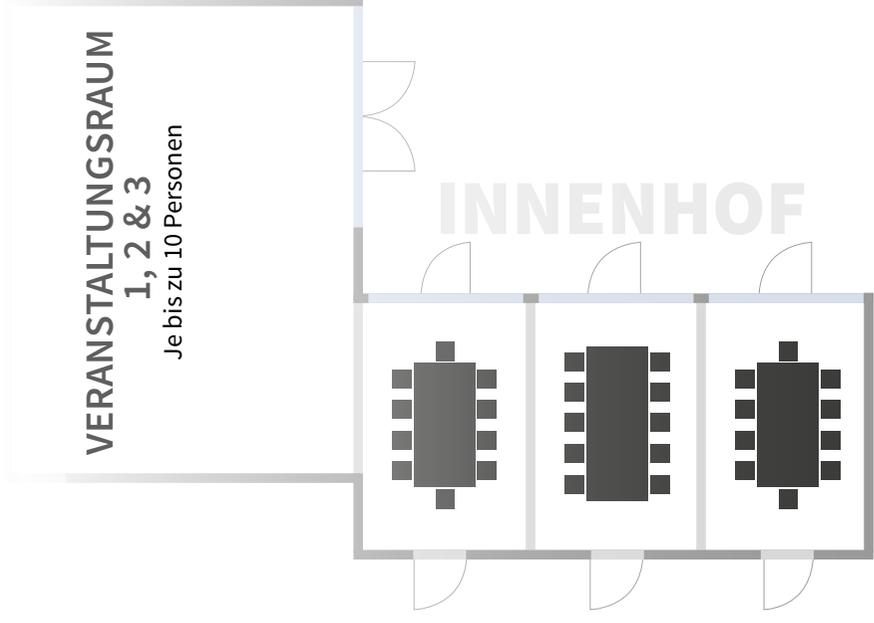
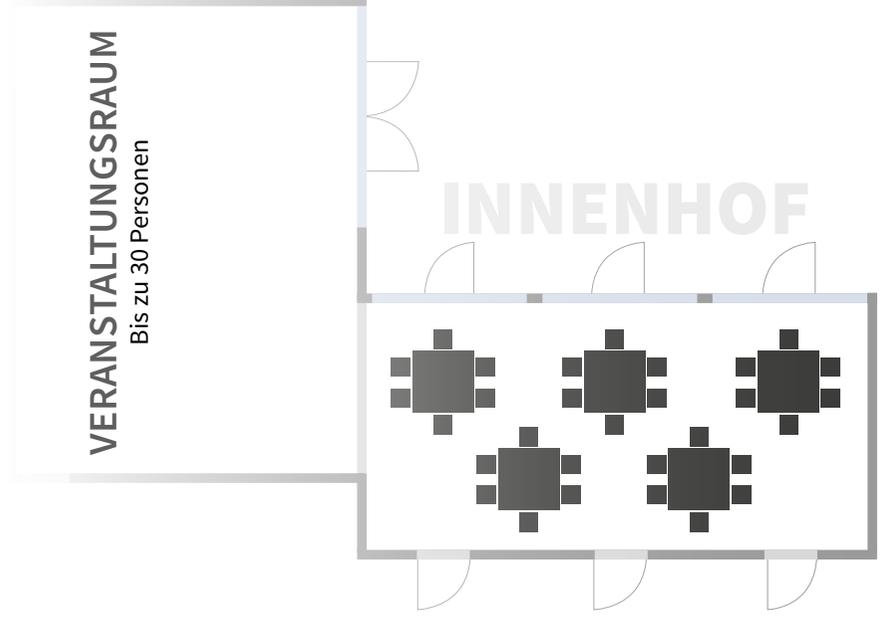
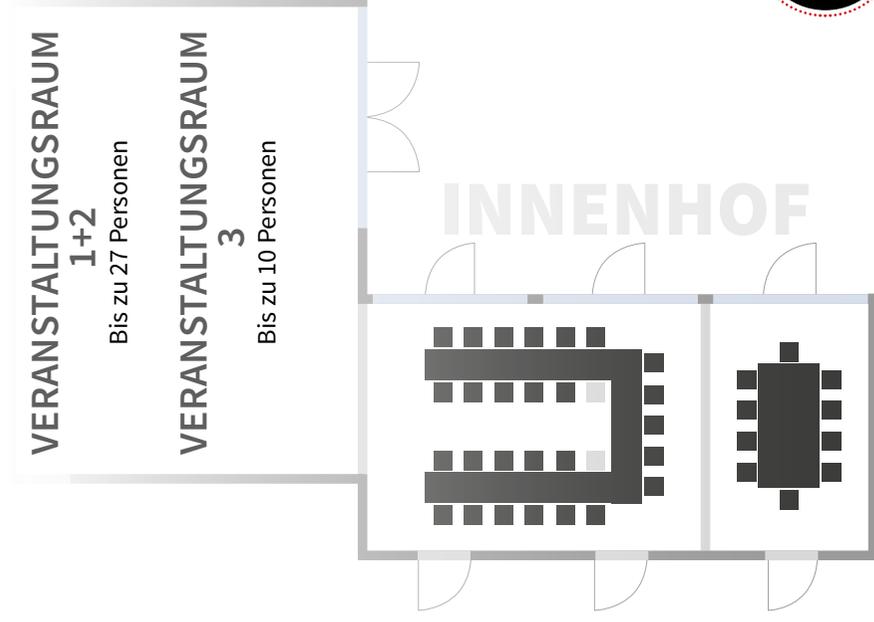
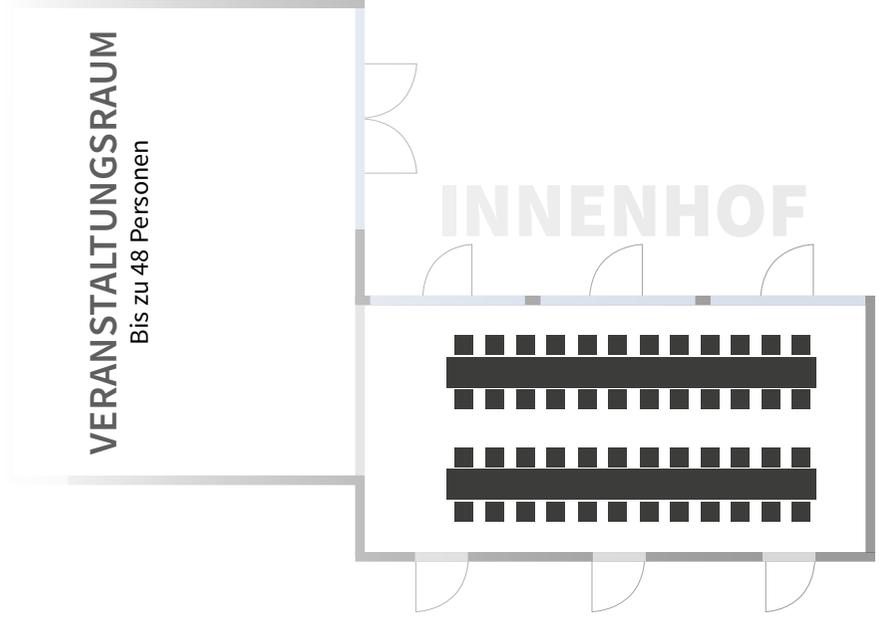


# UNSERE GRUNDRISSE SIE HABEN DIE WAHL

Unsere Veranstaltungsräume für den kleinen oder großen Rahmen bieten eine Eventfläche bis zu 160qm.

Zur Verfügung stehen eine Kamin-Lounge mit Bar, ein Kaminzimmer, drei Säle und ein abgeschlossener grüner Innenhof – gerne auch alles zusammen. Unser Kaminzimmer und die Säle bieten alle Tageslicht und direkten Zugang zum grünen Innenhof.

- Wände
- Türen
- Bodentiefe Fenster





Im WERNERS kochen wir mit Anspruch, Herz und Bodenständigkeit.

Die Köche arbeiten nur mit besten Zutaten, wenn möglich von regionalen Produzenten. Und ganz ohne unnötige Inhalts- oder Zusatzstoffe. Das schmeckt man.

Ob traditionell mit Fleisch oder lieber modern-vegetarisch, wir bringen nur Lieblingsgerichte auf den Teller.

Hier finden Sie einige Menü- und Buffetvorschläge. Alle Menüs sind ab 10 Personen, Buffets ab 30 Personen buchbar. Lassen Sie sich inspirieren.

# IHR FESTTAGS-BUFFET FÜR UNVERGESSLICHEN GENUSS

## SEKTEMPFANG

18

incl. Finger Food

Couscous-Granatapfel-Salat  
Falaffel mit Minz-Dip  
Blätterteigtwist  
Gazpacho  
Garnelenspieß auf Gurken-Dill-Salat

## BUFFET

75

### SUPPE

Saisonale Tagessuppe

### BROTSTATION

Frisches Brot | Brötchen | Butter

### SALAT BUFFET

Blattsalate der Saison  
Körner | Nüsse | Croûton  
Zwei Sorten Dressing  
Verschiedene Rohkost und Feinkostsalate  
*Beispiele:* Mediterraner Nudelsalat  
Karottensalat | Mandeln | Gedörnte Früchte  
Bayrischer Kartoffelsalat  
Couscous-Granatapfel-Salat  
Taboulé uvm.

## VORSPEISEN

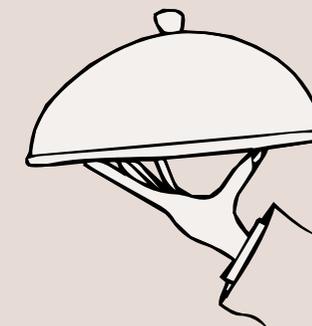
Ofenkürbis | Karamellierter Ziegenkäse | Kräutersalat  
Büffelmozzarella | Beete | Feldsalat

## HAUPTGANG

Maispouardenbrust | Cremiges Lauchgemüse  
Norwegisches Lachsfilet | Rheingauer Riesling Sauce  
Fregola Sarda | Gegrilltes Gemüse  
Wintergemüse  
Rosmarinkartoffeln  
Gewürzreis

## DESSERT

Panna Cotta  
Rote Grütze | Vanillesauce  
Petit Fours



# IHR FESTTAGS-MENÜ FÜR UNVERGESSLICHEN GENUSS



## MENÜ 1

60

Tomatensuppe | Basilikumöl | Croûton

Maispoularde | Blattspinat | Olivenkartoffel

Kräutersauce

oder

Pasta | mediterranes Gemüse

Tarte au Citron



## MENÜ 2

70

Getrüffelte Kartoffelsuppe

Rosa gebratener Kalbsrücken | Tomatenrisotto

ZucchiniGemüse

oder

Tomatenrisotto | Zucchini | gratinierter Ziegenkäse

Vanille Panna Cotta | Frische Erdbeeren

## MENÜ 3

95

Hausgebeiztes norwegisches Lachsfilet

Zitrusöl-Vinaigrette | Kräutersalat

Rinderrücken | Gemüse der Saison | Thymianjus

Kartoffelgratin

oder

Trüffelrisotto | Parmigiano Reggiano

Dazu Jakobsmuscheln (3 Stk.)

Aufpreis 17

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Tonkabohnencreme | frische Beeren

## VARIATIONEN

### FISCHALTERNATIVEN

Verwandeln Sie Ihren Hauptgang ohne Aufpreis in ein Fischgericht oder ergänzen Sie einen weiteren Gang zum hier genannten Preis.

Norwegisches Lachsfilet | Tomatenrisotto

gebratenes ZucchiniGemüse 27

Zanderfilet | Safranreis | Blattspinat | Gemüse 26

### VORSPEISEN

Tauschen Sie Ihre Vorspeise ohne Aufpreis oder ergänzen Sie eine weitere Vorspeise zum hier genannten Preis.

Blattsalat der Saison | gebratene Pilze | Kräuter 18

Büffelmozzarella | Tomatensalat | Olivenpesto 17



# FINGERFOOD

## LATE NIGHT & MIDNIGHT SNACKS

Wir rechnen 4-5 Stück pro Person | Mindestmenge je Sorte: 10 Stück



### VEGETARISCH

Karamellierter Picandou	7
Mini-Brezeln   Spundekäs	6
Kartoffelsuppe in der Tasse	5
Quiche der Saison	6
Gemüse Sticks	6,5
Grüne Soße   Ei	6

### FISCH & FLEISCH

Knoblauch Garnelen Mango	8
Kalbsfrikadelle   Senf	6,5
Hühnchen Saté   Erdnusssoße	6,5
Quiche der Saison	6
Räucherlachs-Röllchen	7
Forelle   Meerrettich   rote Beete	7

### SÜSS

Apfelcrumble	6
Mousse au Chocolat	7
Obstsalat	7
Panna Cotta	6
Kuchen am Stiel	2,8
Petits Fours	3,1

### CANAPÉS ZU 5,5 | STK.

Rindertataki   Hoisin   Sesam
Gekochter Wacholderschinken   Spargel
Hausgebeiztes Lachsfilet im Noriblatt   Wasabi Mayonnaise
Geräucherte Forelle   Gurke   Meerrettich
Ziegenkäse   Portwein-Zwiebelconfit   Walnuss
Gegrillte Zucchini   Getrocknete Tomaten   Pesto

### CANAPÉS ZU 4,50 | STK.

Salami Milano   Gewürzgurke
Putenschinken   Curry Mayonnaise
Camembert   Trauben
Tomate   Mozzarella   Pesto
Marinierter geräucherter Tofu



# TORTENTRÄUME

Preisgekrönt und exquisit – Ihre individuelle Torte aus unserer hauseigenen Konditorei könnte ein weiterer Höhepunkt auf Ihrem Fest werden. Bei uns werden Tradition, perfektes Handwerk und moderne Ideen zu Genussmomenten, die ein Leben lang in Erinnerung bleiben. Lassen Sie sich verzaubern. Wir beraten Sie gerne.



# WELCHES DETAIL FEHLT?

Unser großes Sortiment an Dekorations- und Technik-Elementen steht Ihnen gegen Berechnung zur Verfügung. Ob Kerzenleuchter, Menükarten, Stoffservietten oder Stuhlhussen, mit dem passenden Detail erschaffen wir Ihr Wunschambiente. Auch für Ihr Programm sind wir vorbereitet – mit einem Podest und Spots für die richtige Beleuchtung. Gerne kümmern wir uns, gemeinsam mit unseren Partnern, auch um Ihren Blumenschmuck oder vermitteln Ihnen einen DJ und Musiker.



# UNSER HOTEL



## 59 COMFORT ZIMMER FÜR IHRE GÄSTE

Jedes Zimmer verfügt über eine Badewanne und/oder Dusche, WC, Haartrockner, und Satelliten-Flachbild TV mit Streaming-Diensten. In unseren Superior Zimmern und den Junior Suiten finden Sie zusätzlich eine Tee-| Kaffeemaschine, einen Bademantel und Slipper. Immer im Preis inbegriffen sind das kostenfreie W-LAN, kostenfreie Nutzung des Schwimmbads und Saunabereichs und das Buffet-Frühstück im Restaurant.

Comfort Einzelzimmer	113,00
Comfort Doppelzimmer	150,00
First Class Doppelzimmer	154,00
Superior Doppelzimmer	164,00
Junior Suiten	174,00

Preise ganzjährig buchbar, exkl. der Messezeiten

## HOTEL-ANNEHMlichkeiten

- Einladender Eingangsbereich
- Gemütliche Lounge mit Kamin
- Hotelbar
- Restaurant und Café – mit Auszeichnung des „Der Feinschmecker“ Magazin als eines der besten Cafés Deutschlands
- Hauseigene Konditorei
- Schwimmbad | Sauna | kleinem Fitnessbereich
- Ausreichend Parkplätze

BEI EINER  
VERANSTALTUNGS-BUCHUNG  
AB 50 PERSONEN  
BIETEN WIR EINE JUNIOR SUITE  
KOSTENFREI FÜR  
DIE/DEN GASTGEBER(IN)  
AN.

# WICHTIG ZU WISSEN

Vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn fällt eine Anzahlung in Höhe von 80% des Gesamtumsatzes an.

Der Restbetrag laut Rechnung ist zahlbar innerhalb von 10 Tagen nach der Veranstaltung. Eine Änderung der Teilnehmerzahl für ein gemeinsames Essen muss spätestens 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn in schriftlicher Form übermittelt worden sein, andernfalls wird mindestens die bestellte Zahl der Gäste in Rechnung gestellt.

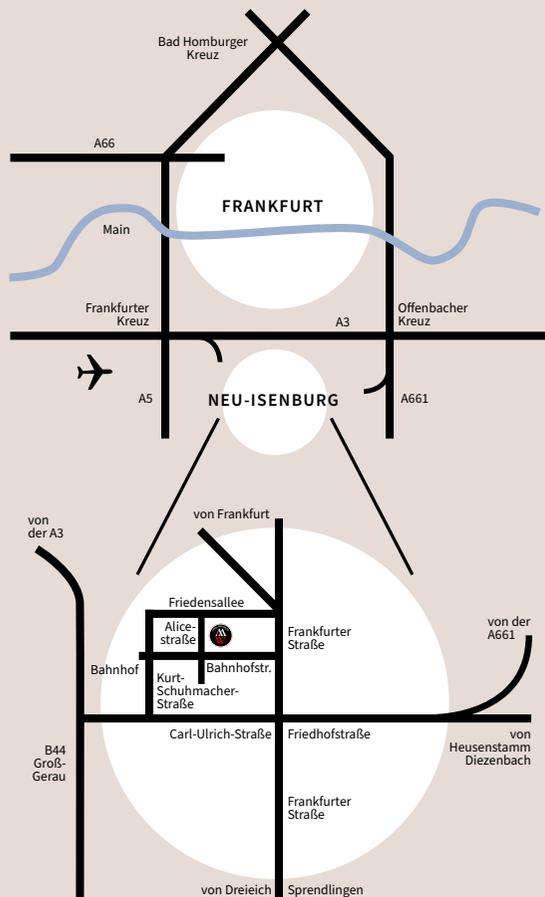
Die Räume sind am Veranstaltungstag bis Mitternacht reserviert, danach erlauben wir uns pro Stunde €75,00 für Personal-Bereitstellungskosten in Rechnung zu stellen.

In allen Räumlichkeiten und Außenbereichen des Hotel Restaurant Café Wessinger sind Feuerwerke, Nebel oder Ähnliches verboten. Eventuell anfallende Kosten für Feuerwehreinsätze werden den Gästen in Rechnung gestellt.

Viele unserer Gäste beschreiben unsere Mitarbeiter als freundlich und engagiert. Wenn Sie dies nach Ihrer Veranstaltung auch so empfunden haben und die Leistungen des gesamten Teams inklusive der Küchenbrigade honorieren möchten, können Sie diesen gerne ein Trinkgeld zukommen lassen. Üblicherweise liegt die Höhe zwischen 5 bis 10% des Speisen- und Getränkeumsatzes.



# ANFAHRT



## SIE KOMMEN VON DER A5

- Am Frankfurter Kreuz auf die A3 Richtung Offenbach

## SIE SIND/KOMMEN VON DER A3 AUS RICHTUNG KÖLN

- Nach dem Frankfurter Kreuz die erste Ausfahrt Frankfurt-Süd / Neu-Isenburg
- Ca. 180° durch den Kreisverkehr, auf die B44 Richtung Neu-Isenburg / Groß-Gerau
- An der Ausfahrt Neu-Isenburg der Straße weiter bis zur zweiten Ampel folgen, hier links in die Kurt-Schuhmacher-Straße abbiegen
- Nach ca. 500 m geht es in einer 90°-Kurve nach rechts auf die Friedensallee
- Nach weiteren 300 m finden Sie uns zur rechten an der Ecke Friedensallee / Alicestraße

## SIE KOMMEN VON DER A3 AUS RICHTUNG WÜRZBURG

- Am Offenbacher Kreuz auf die A661 Richtung Neu-Isenburg / Darmstadt
- An der Ausfahrt Neu-Isenburg links auf die Friedhofstraße abbiegen
- Auf der Friedhofstraße immer geradeaus, bis Sie auf der Carl-Ulrich-Straße sind und wieder aus der Stadt hinausfahren
- Nach dem Ortsausgang an der nächsten Kreuzung rechts abbiegen, Sie sind jetzt auf der Kurt-Schuhmacher-Straße
- Nach ca. 500 m geht es in einer 90°-Kurve nach rechts auf die Friedensallee
- Nach weiteren 300 m finden Sie uns zur rechten an der Ecke Friedensallee / Alicestraße



**WIR FREUEN UNS AUF SIE!**

Alicestraße 2 | D-63263 Neu-Isenburg | Fon 06102 808-0 | [www.wessinger.com](http://www.wessinger.com)