

Sehr geehrter Gast,

wir bedanken uns herzlich für Ihr Interesse am Residenz Hotel am Festspielhaus und freuen uns, dass Sie Ihre Feierlichkeit bei uns im Hause ausrichten möchten.

Unsere **Bankettmappe** soll Ihnen einen Überblick über die verschiedenen Ausrichtungsmöglichkeiten einer Veranstaltung im Residenz Hotel am Festspielhaus geben.

Neben allgemeinen Informationen haben wir einige Menü- und Buffetvorschläge zusammengestellt.

Haben Sie bitte Verständnis dafür, dass in unserer Aufstellung keine saisonalen Gemüsesorten oder Spezialitäten enthalten sind (z. B. Spargel). Falls Sie diese jedoch wünschen, sprechen Sie uns bitte an und fragen Sie nach solchen Vorschlägen.

Unsere Kombinationen sollen Ihnen zur Anregung dienen, Sie können sie unverändert, aber natürlich auch nach Ihren Wünschen variiert, bestellen.

Selbstverständlich werden wir für Ihren Anlass unser Möglichstes tun, damit Ihnen und Ihren Gästen die Festlichkeit in bester Erinnerung bleibt.

Ihre besonderen Wünsche zur Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit besprechen wir gerne persönlich mit Ihnen. Vereinbaren Sie doch am besten gleich einen Termin.

Wenn Sie weitere Einzelheiten erfahren möchten, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung:

Residenz Hotel am Festspielhaus
Josef-Wulff-Str. 75
45657 Recklinghausen
Tel.-Nr.: 0 23 61 91 71 904
Fax-Nr.: 0 23 61 91 71 439
info@residenz-recklinghausen.de
www.residenzhotel-recklinghausen.de

Banketträume

- Festsaal:** Der „Festsaal“ ist unser größter Veranstaltungsraum und bietet Platz für bis zu 120 Personen
- Beethoven Saal:** Der Beethoven Saal bietet Platz für bis zu 100 Personen
- Schubert Saal:** Der Schubert Saal bietet Platz für bis zu 50 Personen
- Mozart:** Der Raum Mozart bietet Platz für bis zu 40 Personen

Die maximale Personenanzahl richtet sich nach der Art der Bestuhlung.

Restaurant

- Allegro:** Vom Frühstücksbuffet über das Business-Menü am Mittag, die klassische à la carte Auswahl bis hin zum 4-Gang Dinner am Abend ist das Angebot sehr vielfältig.

Mo. – Fr. Frühstücksbuffet 06.30 bis 10.30 Uhr
Sa. – So. Frühstücksbuffet 07.00 bis 11.00 Uhr

Kaffee/ Kuchen täglich 14.00 bis 17.00 Uhr

a la Carte Mo-Sa 12.00 bis 22.00 Uhr

Zimmer

- Komfortzimmer** Die Komfort Einzel- und Doppelzimmer sind modern und hell eingerichtet, bis 47 m², verfügen über einen separaten Wohn- und Schlafraum, Schreibtisch, Badezimmer mit Bad/Dusche und WC, Pantryküche, Sitzgruppe, TV, Minibar, Telefon und WLAN.

- Suiten** Die Suiten sind individuell ausgestattet mit geschmackvollen Accessoires, bis 60m², verfügen über einen separaten Wohn- und Schlafraum, Schreibtisch, Badezimmer mit Bad/Dusche und WC, Pantryküche, Sitzgruppe, TV, Minibar, Telefon und WLAN.

- Hochzeitssuite** Die Hochzeitssuite vereint Wohlfühlakzente und Geräumigkeit. Bei Buchung der Hochzeitssuite wird das Zimmer romantisch hergerichtet.

Finger Food

Zum Zusammenstellen

Klassische Canapés

KALT

Toast (ausgestochen) belegt mit: Räucherlachs und Sahnemeerrettich	3,10 €
Geräuchertes Forellentatar mit Dill	3,10 €
Serranoschinken mit Melone	2,90 €
Roastbeef mit Remoulade	2,90 €
Tomate mit Mozzarella	2,90 €
Brie und Preiselbeeren	2,90 €
Tartelette mit Frischkäse gefüllt	2,80 €
Lachswrap	3,50 €
Chickendrums mit Tomatensalsa	4,50 €
Mozzarella Stick mit Basilikumsalsa	1,50 €
Bruschetta	2,00 €

SÜSS

Mini – Amerikaner	1,20 €
Mini Cup Cake	1,60 €
Mini Laugengebäck	1,00 €



Zum Empfang

Sekt Hausmarke	0,75l	18,50 €
Orangensaft	1,00l	12,00 €
Aperol Spritz	0,20l	6,00 €
Hugo	0,20l	6,00 €

Buffet Bergmann

27,50€ pro Person

- ✓ Schlachtplatte mit Katenschinken, Mettwurst, Blutwurst und Sülze
- ✓ Brotauswahl mit Salzbutter
- ✓ Kartoffelsalat, Bauernsalat, Waldorfsalat

- ✓ Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Markklößchen

- ✓ Rheinischer Sauerbraten
- ✓ Ochsenbrust mit Meerrettichsauce
- ✓ Forelle Müllerin auf Petersilienbutter
- ✓ Bunte Gemüseauswahl und Rotkohl
- ✓ Klöße, Spätzle, Salzkartoffeln

- ✓ Herrencreme
- ✓ Obstsalat mit Amaretto

Buffet Zeche Ewald

36,50 € pro Person

- ✓ Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
- ✓ Melone mit Serrano Schinken
- ✓ Roastbeef Platte mit Remoulade
- ✓ Reichhaltiges Salatbuffet aus frischen Blatt- und Rohkostsalaten

- ✓ Festtagssuppe mit reichhaltiger Einlage

- ✓ Ganze Lachsseite/mediterranes Gemüse/Safransauce
- ✓ Jungschweinbraten mit getrockneten Tomaten/Rosmarin Portweinsauce
- ✓ Piccata von der Aubergine auf Tomatensauce
- ✓ Bunte Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Penne, Basmatireis

- ✓ Panna Cotta auf Fruchtspiegel
- ✓ Käseauswahl



Feiern im Restaurant Allegro

Unser Restaurant bietet Platz für bis 80 Personen ohne Tanzfläche und max. 60 Personen mit Tanzfläche. Eine Feier im Restaurant Allegro ist ab einem Mindestumsatz von 2000,00 € möglich.

Buffet Glück auf

38,50 € pro Person

- ✓ Tomate Mozzarella mit Pesto
- ✓ Vitello Tonnato, feine Scheiben vom Kalb/Thunfischsauce/Kapern
- ✓ Reichhaltiges Salatbuffet aus frischen Blatt-und Rohkostsalaten

- ✓ Zitronengras Consommé

- ✓ Tranchen vom Rinder-und Schweinefilet/ Cognac-Pfeffersauce
- ✓ Zanderfilet auf Blattspinat/Portwein-Kräutersauce
- ✓ Gemüse der Saison
- ✓ Spätzle, Risoleekartoffeln

- ✓ Schoko-Mango Mousse
- ✓ Obstsalat mit Vanillesauce

Buffet Schlägel & Eisen

49,50 € pro Person

- ✓ Bratenplatte mit Oliventapenade
- ✓ Rauchfischplatte mit gefüllten Eiern /Honig-Senfsauce
- ✓ Reichhaltiges Salatbuffet aus frischen Blatt-und Rohkostsalaten
- ✓ Melone mit Serrano Schinken

- ✓ Rinderkraftbrühe Celestine

- ✓ Ganze Lachsseite in der Salzkruste gegart
- ✓ Ossobuco in Rotwein
- ✓ Gemüselasagne auf Tomatensauce
- ✓ Bunte Gemüseauswahl
- ✓ Reis, gebratene Drillinge, Kartoffelgratin
- ✓ Limetten-Joghurt
- ✓ Panna Cotta auf Fruchtspiegel
- ✓ Crème brûlée

Buffet Steiger

49,50 € pro Person

- ✓ Anti Pasti , gebratenes und eingelegtes Gemüse gefüllt und ungefüllt
- ✓ Meeresfrüchtecocktail in einer Ananas serviert
- ✓ Terrine vom Räucherfisch mit Spinatkern

- ✓ Steinpilz Consommé

- ✓ Rinderfilet am Buffet tranchiert/Sauce Bernaise
- ✓ Kabeljau in Safran-Limonensauce
- ✓ Maispoulardenbrust mit Mozzarella gratiniert in Malzbiersauce
- ✓ Waldpilz-Orechiette
- ✓ Gnocchi, Kräutereis, Kroketten, Mandelbällchen
- ✓ Bunte Gemüsesauswahl

- ✓ Mango-Papaya-Mousse
- ✓ Rote Grütze mit Vanillesauce



Menü nach Wahl

Unsere Menüs sind Vorschläge. Gerne stellen wir ein Ihren Wünschen entsprechendes Menü zusammen.

Menüs

Menü Grubenjunge

- ✓ Tomatenconsommé
- ✓ Rumpsteak/ feines Gemüse/ glasierten Schalotten/ Sauce Bearnaise/ Kräuterkartoffeln
- ✓ Schokoladen-Ingwer-Mousse

29,50 € pro Person

Menü Ruhrpott

- ✓ Abgeflämmt gebeizter Lachs auf Wildkräutersalat/ Zitronen-Dill-Vinaigrette
- ✓ Schweinefilet mit Duxellekruste/ Kartoffelkrapfen/gebratener Bimi Brokkoli/ Blutorangensauce
- ✓ Weinschaumcreme mit Cassis-Gelee

34,50 € pro Person

Menü Kumpel

- ✓ Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Pesto mariniert/ Pinienkerne
- ✓ Gegrilltes Zanderfilet/ mediterranes Gemüse/ Bärlauch Risotto
- ✓ Bayrisch Creme auf Orangenspiegel

36,50 € pro Person

Menü Reviersteiger

- ✓ Ziegenkäse auf Pumpnickel mit Walnüssen und Honig gratiniert/ buntes Salatbouquet
- ✓ Kräuterrahmsuppe mit Lachsstreifen
- ✓ Maispouardenbrust/ mediterranes Gemüse/ Schinkensegel/ Portweinsauce/ Kroketten
- ✓ Warmer Apfelkuchen mit Karamelleis

44,50 € pro Person

Frühstück & Brunch

Ganz entspannt und lecker genießen: mit Croissants und Co, Käse und Konsorten, Aufschnitt und Schinken, Fruchtaufstrichen und vielen anderen Leckereien, verschiedene Säfte, Kaffeespezialitäten, Kakao und Tee.

bis 15 Personen als gemütliches Familientischfrühstück 16,50 € pro Person
ab 15 Personen als Buffet 16,50 € pro Person

Wenn Sie ein Brunchbuffet wünschen, wird unser Frühstücksbuffet um eine Suppe, verschiedene Hauptgänge, Gemüse der Saison und Beilagen, sowie einer Dessertvariation nach Tagesangebot erweitert.

ab 28,50 € pro Person

Kaffee & Kuchen

Filterkaffee	1,00 l	14,00 €
Blechkuchen		2,50 € pro Stück
Obstboden (12 Stücke)	ab	33,00 € pro Boden
Torte (14 Stücke)	ab	40,00 € pro Torte

Wir bieten auch Sahne- und Eistorten für besondere Anlässe an.

Sommer-Grillabend

✓ Geräucherter Lachs und mit Sahne- Meerrettich	FRISCH GEGRILLT	Jakobsmuscheln Heilbuttsteak
✓ Anti Pasti- verschieden marinierte, gefüllte und ungefüllte Gemüse		Rib Eye Steak
✓ Tomate mit Mozzarella und Pesto,		Schweinenackensteak
✓ Garnelen mit Knoblauchmayonnaise		Hähnchenbrust
✓ Kartoffelsalat, Nudelsalat, frische und angemachte Salate der Saison mit Dressings	BEILAGEN	Bratwurst
✓ Brot mit Butter und Dips		Baked Potatos mit Sauerrahm, Gemüseis verschiedene Saucen
	DESSERT	Dessertauswahl aus unserer Patisserie

48,00 € pro Person

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen! Unsere Buffets bieten wir ab einer Personenzahl von 15 Personen an. Auf Wunsch und Anfrage passen wir unsere Menüs und Buffet gerne an, wenn Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, wie z.B. Laktoseintoleranz, Zöliakie etc. oder vegetarische, vegane Speisen bevorzugen. Zusätzlich steht Ihnen eine Auflistung der enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung

Mitternachts-Snack

Folgende Leckereien können auf Wunsch hinzugebucht werden:

Deftige Platte mit verschiedenen Wurst- und Schinkensorten reichhaltig ausgarniert, dazu Brot und Butter	9,00 € pro Person
Käseauswahl aus verschiedenen Rohmilch- und Hartkäsen mit Trauben, Walnüssen und Salzgebäck	12,00 € pro Person
Currywurst in der Schale mit Brot	6,50 € pro Person
Gulaschsuppe mit Brot	6,50 € pro Person

Hausweine

Weißweine/ Rotweine und Rosé trocken oder halbtrocken	0,75l	21,00 €	1l	25,00 €
--	-------	---------	----	---------

Getränkepauschalen

Gültig ab 25 Personen
jeweils von 17:00 – 01:00 Uhr

Pauschale 1 30,00 € pro Person	Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Mineralwasser, verschiedene Säfte, Pils vom Fass (Bier, Radler, Alster, Cola-Bier) - auf Wunsch auch alkoholfrei, Rot- & Weißwein (Hausweine)
Pauschale 2 35,00 € pro Person	Softgetränke: Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Mineralwasser, verschiedene Säfte Pils vom Fass (Bier, Radler, Alster, Cola-Bier) – auf Wunsch auch alkoholfrei, Weizenbier hell / dunkel / alkoholfrei, Rot- & Weißwein (Hausweine) Sektempfang mit Riesling Sekt
Pauschale 3 40,00 € pro Person	Softgetränke: Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Mineralwasser, verschiedene Säfte Pils vom Fass (Bier, Radler, Alster, Cola-Bier) – auf Wunsch auch alkoholfrei, Weizenbier hell / dunkel / alkoholfrei, Rot- & Weißwein (Hausweine) Sektempfang mit Riesling Sekt Zwei Spirituosen zur Wahl: Vodka Hausmarke, Ramazzotti, weißer
Pauschale Kids/ 12,50 € pro Kind	gültig von 6 – 12 Jahren (unter 6 Jahren kostenfrei) Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Mineralwasser, verschiedene Säfte

Vor 17:00 Uhr und nach 01:00 Uhr werden alle Getränke nach Verbrauch berechnet. Alle Getränke, die o.g. Pauschalen nicht beinhalten werden nach Verbrauch berechnet.

Cocktail- Pauschale 16,50 € pro Person	von 20.30 – 1.00 Uhr <ul style="list-style-type: none">• Pina Colada/ Mojito/ Sex on the Beach• Florida/ Ipanema- alkoholfrei
---	---

Hochzeit all inclusive
76,50 € pro Person
Kinder 6-12 Jahre
28,50 € pro Kind

AM TISCH SERVIERT

Brotauswahl mit Butter und Dips
Münsterländer Hochzeitssuppe



VOM BUFFET

Charentaise Melone mit Serrano-Schinken
verschiedenes gebratenes und eingelegtes Gemüse,
gefüllt und ungefüllt
Tomate mit Mozzarella und Pesto
reichhaltiges Salatbuffet aus angemachten und frischen Salaten
mit verschiedenen Dressings
Brot, Butter, Dips auf dem Buffet

Ganze Lachsseite mit Kräutern mariniert
auf mediterranem Gemüse im Ofen gebacken
Hähnchenbruststreifen mit Champignons gebraten in Rahmsauce
Schweinerücken mariniert mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und Kräutern
marktfrisches Gemüse mit Sauce Hollandaise
kleine gebratene Kartoffeln, Bandnudeln und Butterreis

Panna Cotta & Schokomousse mit Fruchtsaucen
Obstsalat mit Amaretto

GETRÄNKE

Sektempfang
Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite, verschiedene Säfte, Mineralwasser)
Filterkaffee
Tischwein (rot & weiß)
König Pilsener, alkoholfreies Pils
Weizenbier hell / dunkel / alkoholfrei
Vodka Hausmarke, Resi Wackler
unlimited von 17:00 bis 1:00 Uhr

Wir kümmern uns gerne

MENÜKARTEN

einfach

1,50 € pro Stück

mit Foto

ab 2,00 € pro Stück

DEKORATION

In den Menü- und Buffetpreisen ist folgende Dekoration bereits enthalten:

Silberne Platzteller, wahlweise 5- armige Kerzenleuchter, einfache Kerzenständer oder Windlichter (inklusive elfenbeinfarbener Kerzen/ Teelichter), cremefarbene Stoffservietten, Tischdecken und wenn Sie in unserem Festsaal feiern, die Stuhlhussen. Gerne beraten wir Sie bezüglich der Blumendekoration und bestellen diese für Sie.

MUSIK

Gerne beraten wir Sie auf der Suche nach dem passenden DJ, Alleinunterhalter oder Künstler für Ihre Veranstaltung.

KINDER

Kinder sind herzlich willkommen. Auf Wunsch stellen wir zu Ihrer Veranstaltung gerne eine Kinderspielecke (auch separates Zimmer neben dem Festsaal) zur Verfügung. Kinder unter 6 Jahren speisen bei Ihrer Veranstaltung kostenfrei. Für Kinder zwischen 6 und 12 Jahren fällt lediglich nur der ½ Preis des vereinbarten Menü- oder Buffetpreises an. Gerne stellen wir für Ihre kleinen Gäste ein „Kindermenü“ zusammen.

GÄSTEZIMMER

Haben Sie Gäste eingeladen, die nicht aus der Region sind? Fragen Sie nach unseren Sonderkonditionen.

TECHNISCHES EQUIPMENT

Tanzfläche, Leinwand, Beamer und Musikanlage erhalten Sie zu Ihrer Bankettveranstaltung gerne kostenfrei von uns.

CATERING

Gerne richten wir auch Ihr Catering aus. Fragen Sie nach unseren Angeboten.



Sie planen Ihre Hochzeit im Residenz Hotel zu feiern? Dann freuen wir uns, Sie als Brautpaar vorab zu einem Auszug Ihres Hochzeitsbuffets einzuladen. Gerne beraten wir Sie an diesem Abend auch bezüglich Ihrer Weinauswahl.

Sie planen eine Veranstaltung zu Hause oder einer anderen Location. Buchen Sie unseren Cateringservice vom Essen bis zum Service.

Resivital Beauty & Spa Erholung zwischen den Hochzeitsvorbereitungen finden Sie bei einem entspannenden Wellnessprogramm. Als kleines Bonbon für Ihre Feier in unserem Hause erhalten Sie einen Gutschein über 15% Rabatt auf alle buchbaren Wellnessleistungen*.
(*außer Aktionen)

BRAUT MAKE-UP & HAIRSTYLING inkl. Probefrisur und Make up
300,00 Euro

Gerne kommen wir auch zu Ihnen nach Hause. Hierfür berechnen wir zusätzlich 25,00 Euro pro Anfahrt. Für Hochzeitsfeiern in unserem Hause stylen wir Sie an Ihrem besonderen Tag in einem Private - Room.

JUNGGESELLINNEN-ABSCHIED MAL ANDERS!

Feier Sie mit Ihren Freundinnen zusammen Ihren Junggesellinnenabschied im Spa.

Prosecco Empfang im Spa

Entspannende Gesichtsmassage

Für die Braut: warme Aromaöl Rückenmassage

Fingerfood im Spa

Nutzung des Wellnessbereiches

Wasser und diverse Teespezialitäten stehen kostenfrei im Spa Bereich zur Verfügung

Leih Tasche mit Bademantel und Wellness-Slipper

45,00 € pro Person (buchbar ab 4 Personen)

Warum im Residenz Hotel am Festspielhaus feiern?

- ✓ Eine hervorragende Erreichbarkeit für Sie und Ihre Gäste: nur 1 km bis zur A43, trotzdem ist das Hotel ruhig gelegen
- ✓ Innenhofterrasse für Ihren Empfang
Empfangen Sie Ihre Gäste bei Sonnenschein auf unserer Innenhofterrasse
- ✓ Festliche Veranstaltungsräume
Wählen Sie zwischen den verschiedenen Möglichkeiten unserer Räume
- ✓ Das Brautpaar übernachtet nach der Hochzeitsfeier kostenfrei in unserer Hochzeitssuite
- ✓ Ein persönlicher Rundum-Service vor und während Ihrer Veranstaltung
- ✓ Weil wir uns auf Sie freuen!