



Bankettmappe – Events & Feiern Eventplatz & Trauplatz Hürth

Besondere Anlässe verdienen einen besonderen Rahmen. Der Eventplatz & Trauplatz Hürth bietet dir eine vielseitige Location für Geburtstage, Firmenfeiern, Jubiläen, Teamevents, Familienfeste und individuelle Veranstaltungen jeder Art. Moderne Ausstattung, flexible Nutzungsmöglichkeiten und eine grüne Umgebung schaffen den idealen Ort für Veranstaltungen mit Anspruch.

Feiern an einem Ort

Ob kleine Gesellschaft oder großes Event – der Eventplatz lässt sich flexibel an deine Wünsche anpassen. Innen- und Außenbereiche gehen fließend ineinander über und ermöglichen sowohl stilvolle Dinner als auch lockere Get-togethers oder ausgelassene Feiern bis in die Nacht.

Du entscheidest über Atmosphäre und Ablauf – wir sorgen für den passenden Rahmen und einen reibungslosen Ablauf.

Raum, Technik & Möglichkeiten

Unsere Location ist so konzipiert, dass sie unterschiedlichsten Veranstaltungsformaten gerecht wird:

- Moderne Licht- und Tontechnik
- Bühne verfügbar
- Flexible Bestuhlung und Mobiliar

- Tanzfläche möglich
- Klimatisierte Räumlichkeiten
- Barrierefreier Zugang
- Tageslicht durch bodentiefe Fenster (verdunkelbar)
- WLAN inklusive
- Parkplätze direkt vor Ort
- Zentrale Lage in grüner Umgebung



Kulinarik nach deinem Konzept

Ob elegantes Menü, abwechslungsreiches Buffet oder lockeres Fingerfood – unsere kulinarischen Angebote lassen sich individuell kombinieren und basieren auf den hochwertigen Konzepten unseres Cateringteams.

Auch bei den Getränken hast du volle Flexibilität: vom klassischen Empfang über Bar- und Cocktailkonzepte bis hin zu Wein- oder Genussformaten.

Alle Buffet- und Getränkepauschalen entsprechen den Optionen aus unserer Hochzeitsmappe.

Preise & individuelle Pakete

Jede Veranstaltung ist so individuell wie ihr Anlass. Deshalb erstellen wir dir ein maßgeschneidertes Konzept – abgestimmt auf Personenanzahl, Anlass und Budget. Die detaillierten Buffet-, Fingerfood- und Getränkeoptionen findest du in den folgenden Kapiteln dieser Bankettmappe.

Warum Eventplatz & Trauplatz Hürth?

- ✓ Vielseitig nutzbar für private und geschäftliche Anlässe
- ✓ Indoor- & Outdoorflächen flexibel kombinierbar
- ✓ Moderne Technik & hochwertige Ausstattung
- ✓ Zentrale Lage mit guter Erreichbarkeit
- ✓ Persönliche Betreuung & individuelle Planung



Gesamte Location
600 m²

Pro Tag ab
2.500,00 €



Indoor Eventplatz
400 m²

[Mehr Infos](#)

35	140	50	220	370	80	-

Pro Tag ab
1.300,00 €



Indoor Trauplatz
80 m²

[Mehr Infos](#)

30	40	25	50	75	20	20

Pro Tag ab
750,00 €



Indoor Restaurant "Bolzplatz"
120 m²

[Mehr Infos](#)

28	50	-	-	105	-	-

Pro Tag ab
1.000,00 €



Outdoor Terrasse Bolzplatz
120 m²

[Mehr Infos](#)

-	40	-	-	100	-	-

Pro Tag ab
500,00 €



Outdoor Außenbereich Eventplatz
100 m²

[Mehr Infos](#)

-	-	-	-	-	-	-

Preis auf Anfrage



Canapés, Fingerfood & Buffets

Canapés*

*bitte beachten Sie, dass wir eine Mindestabnahme von 20 Stück pro Sorte voraussetzen

**unsere Canapés werden auf französischem Baguette angerichtet

Canapé mit Schwarzwälder Schinken, Meerrettich und Essiggurke	4,90 pro Stück
Canapé mit geräuchertem Lachs	4,90 pro Stück
Canapé mit Leberwurst, Schnittlauch und Cornichons	4,90 pro Stück
Canapé mit gekochtem Schinken, Ei und Petersilie	4,90 pro Stück
Canapé mit Brie, Feigensenf und Salat	4,90 pro Stück
Canapé mit Camembert, Orangensenf und Rucola	4,90 pro Stück
Canapé mit Forelle mit Sahne-Meerrettich und Schnittlauch	4,90 pro Stück
Canapé mit Bresaola, Rucola und Parmesan	4,90 pro Stück

Fingerfood*

*bitte beachten Sie, dass wir eine Mindestabnahme von 20 Stück pro Sorte voraussetzen

Hackbällchen mit kölschem Senf	3,50 pro Stück
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum	3,90 pro Stück
Lothringer Pastetchen mit Rindfleisch	4,70 pro Stück
Garnelenspieß im Asialack an Ananas-Mango-Chutney	5,10 pro Stück
Kleines Himmel un Äd	4,60 pro Stück
Kleiner gratinierter Ziegenkäse mit Tomatenkompott	4,90 pro Stück
Kleine Lauchquiche mit Räucherlachs	4,90 pro Stück
Kleine Tomatenquiche mit Ziegenkäse	4,90 pro Stück
Rindertatar mit Crème fraîche	5,90 pro Stück
Lachstatar mit Zitrone und Schnittlauch	5,80 pro Stück

Buffetvorschläge

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapern und Rucola

Tomate mit Büffel Mozzarella und hausgemachter Basilikum-Pesto

Brokkoli-Salat mit Blaubeere, Feta und Cashewkerne

Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und feinem Zupfsalat

Grillgemüse mit Safran-Aioli und hausgemachter Rucola-Walnuss-Pesto
Asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüse und Koriander
Kleiner Lauchkuchen mit Speck und Kräuterquark
Quiche mit Tomaten, Ziegenkäse und Kräutern der Provence
Gemischter Bunter Salat mit Rohkost, Nüssen und Hausdressing
Marinierte Cantaloupe-Melone und Serrano Schinken

Baguette mit Butter oder Dip

Humus mit Sesam
Thunfischdip mit Frühlingslauch
Kräuterquark
Salzbutter
Aioli mit Safran
Avocado Dip
Piment d'Espelette Dip
Rosmarin-Zitronen Frischkäse

Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahmsauce mit Karotten-Erbsegemüse und Spätzle
Rosa gebratenes Roastbeef mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
Rinderschmorbraten in Burgundersauce an Mischgemüse und Kartoffelstampf
Gebratene Pouladen-Brust auf Schmorgemüse mit Basilikum-Gnocchi
Geschnetzeltes Züricher Art mit Putenbrust, geschmelztem Blumenkohl und Basmatireis
Lachsschnitte auf Kartoffelragout mit Artischocken, Fenchel, Kapern und Kirschtomaten
Loup de mer auf provenzalischem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln

Hauptgänge vegetarisch

Penne mit Tomatensugo, Rucola, Kapern und Pinienkerne
Blumenkohl-Curry mit Joghurt, Chili, Koriander und Erdnüssen
Südfranzösisches Bohnen Cassoulet
Pasta mit Linsen-Bolognese und Parmesan
Feines Risotto mit Tomaten, Artischocken, Fenchel und Rucola

Dessert

Mousse au Chocolat
Tonkabohnen Panna Cotta mit Himbeercouli

Kleine Windbeutel mit Zitrone und Blaubeere
Kleiner Streuselkuchen mit Früchten der Saison
Weißes Schokoladenmousse mit Estragon und Erdbeere
Klassische creme Brûlée
Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce
Joghurt-Limettencreme mit marinierten Erdbeercouli
Karamellcreme mit Meersalzflocken

Buffet Varianten und Preise

Variante 1

2 Vorspeisen, 1 Hauptgang und 2 Dessert
33,00 €

Variante 2

3 Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 vegetarischer Hauptgang und 2 Dessert
39,00 €

Variante 3

3 Vorspeisen, 2 Hauptgänge und 3 Dessert
46,00 €

Variante 4

4 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, 1 Vegetarischer Hauptgang und 3 Dessert
52,00 €

Bei allen Buffets ist Baguette enthalten sowie 2 Dips zur Wahl entsprechend der Personenanzahl.

BBQ-Buffet

Vorspeisen

Gegrillte Wassermelone mit Serrano-Schinken und Rucola
Marinierte Cantaloupe-Melone mit Mozzarella und Basilikum
Gnadenlos gutes Ofengemüse mit Pesto und Balsamico
Gegrillte Salatherzen mit Salz-Zitrone und Kräuter-Vinaigrette
Flatbread mit Tomatencreme, Schinken, Oliven, Hirtenkäse und Basilikum
Salate
Wild- und Blattsalate mit zweierlei Dressing

Knackiger Mischsalat aus Blattsalat und Rohkoststreifen, mit zweierlei Dressing
Italienischer Tomaten-Brotsalat mit Balsamico und Rucola
Amerikanischer Coleslaw-Salat
Rheinischer Gurkensalat mit Sahne
Badischer Kartoffelsalat
Feiner Nudelsalat

Baguette und Dips*

Körniger Frischkäse mit gebratenem Pirsich und gestoßenem Pfeffer
Hausgemachter Kräuterquark
Hummus mit Orientalischer Note und Sesam
Tomatencreme mit Kräutern der Provence
Oliven-Tapenade

Saucen

Ketchup
Hausgemachte BBQ-Sauce
Pikante Selbstgemachte Salsa
Aioli
Kräuterbutter
Knoblauchsauce
Handgemachtes Chimichurri

Vom Grill Schwein

Marinierte Schweinenacken-Steaks
Filet-Spieß vom Landschwein mit Paprika und Zwiebeln
Metzger-Bratwurst
Pulled Pork Burger

Rind

Glacierte Back Ribs vom Hereford Prime Beef (Rinderrippchen)
Frisch gegrillte Beefburger
Argentinische Rindersteak
Frische Rinderbratwurst

Geflügel

Marinierter Spieß vom Hähnchen
Hühnchenbrust in schmackhaft Mariniert
Putensteaks
Geflügel-Bratwurst

Vegetarisch

Gemüsespieß mit Kräutern und Olivenöl
Marinierter Hirtenkäse in der Papillote gegart
Halloumi-Grillspieß
Gegrillte Süßkartoffeln Scheiben

Beilagen

Würzige Rosmarin-Kartoffeln
Überbackene Grilltomate
Gefüllte Champignons
Gegrillte Bratpaprika
Karamellisierter grüner Spargel
Bohnen im Speckmantel

Süßer Abschluss

Sa Ku Piek, Tapioka mit gekühlter junger Kokosnuss und Wassermelone in Kokosmilch
Joghurt- Limettenmousse mit Erdbeercoulli
Tonkabohnen Panna- Cotta mit Himbeercoulli
Bayrisch Creme mit Mango-Sauce
Mousse au Chocolat

Variante 1

2 Vorspeisen, 2 Salate, 2 Saucen, 3 x Schwein oder Geflügelfleisch, 1 vegetarisch,
1 Beilage, 2 Dessert
35,- pro Person

Variante 2

2 Vorspeisen, 2 Salate, 2 Saucen, 1 x Rindfleisch, 2 x Schwein- oder Geflügelfleisch, 1 x vegetarisch, 1 Beilage, 2 Dessert
41,- pro Person

Variante 3

2 Vorspeisen, 3 Salate, 4 Saucen, 1 x Rindfleisch, 3 x Schwein- oder Geflügelfleisch, 1 x vegetarisch, 2 Beilagen, 2 Dessert
46,- pro Person

Variante 4

3 Vorspeisen, 4 Salate, 5 Saucen, 2 x Rindfleisch, 4 x Schwein- oder Geflügelfleisch, 2 x vegetarisch, 3 Beilagen, 3 Dessert

51,- pro Person

Variante 5

4 Vorspeisen, 5 Salate, 6 Saucen, 2 x Rindfleisch, 6 x Schwein- oder Geflügelfleisch, 2 x vegetarisch, 5 Beilagen, 3 Dessert

58,- pro Person

* Bei allen Buffets ist Baguette enthalten sowie 2 Dips zur Wahl entsprechend der Personenanzahl.





Getränke

Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	8,00
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,00
Sarti Spritz	0,2 l	8,00

Schaumwein

PUR 65 Sekt Brut Pfalz trocken	0,75 l	27,00
VAUX Träublein alkoholfrei Schloss Vaux Rheingau	0,75 l	27,00

Weißweine

PUR 67 Grauer Burgunder Pfalz trocken	0,75 l	24,00
DREI BRÜDER Blanc de Blancs Weingut Burggarten 0,75 l Ahr trocken (Grauburgunder & Chardonnay)	0,75 l	27,00
Riesling Weingut Fitz Haag Mosel trocken	0,75 l	30,00
Dr. Lo Riesling Alkoholfrei Dr. Loosen Mosel trocken	0,75 l	25,00
Weißweinschorle	0,2 l	6,00

Roséweine

La Terre Rosé Frankreich Languedoc trocken (Cinsault & Syrah)	0,75 l	21,00
Philipp's Rosé Weingut Philipp Kuhn Pfalz trocken (Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder, St. Laurent)	0,75 l	26,00
Blanc de Noir Weingut Deutzerhof Ahr trocken (Spätburgunder)	0,75 l	27,00

Rotweine

La TERRA Montepulciano Italien trocken	0,75 l	21,00
Pinot Noir vom Buntsandstein Weingut Pflüger Pfalz trocken	0,75 l	26,00
INCOGNITO Rotweincuvée Weingut Philipp Kuhn Pfalz trocken	0,75 l	32,00

Bier

Gaffel Kölsch	0,33 l	3,00
Gaffel Lemon	0,33 l	3,00
Gaffel Kölsch Alkoholfrei	0,33 l	3,00
Gaffel Pittermännchen	10 l	90,00
Schreckenskammer Kölsch	0,33 l	3,20
Benediktiner Weißbier trüb	0,5 l	5,00
Benediktiner Weißbier trüb alkoholfrei	0,5 l	5,00
Bitburger Pils	0,33 l	3,20

Softgetränke

Bad Camberger Taunusquelle Naturelle / Medium	0,75 l	8,00
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix	0,33 l	3,20
Granini Fruchtschorlen		
Rhabarber Maracuja Apfel naturtrüb	0,33 l	3,90
Powerrade Mountain Blast	0,5 l	5,00
Gaffel's Fassbrause Zitrone	0,33 l	3,20
Fuzetea Pfirsich	0,3 l	3,50
Vita Malz	0,33 l	2,80

Getränkepauschale Basic für 8 Stunden für 38,- pro Person:

Gaffel Kölsch vom Fass

Gaffel Kölsch alkoholfrei

Bitburger Pils

Grauburgunder trocken (Pfalz)

Montepulciano trocken (Italien)

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix

Gaffel's Fassbrause

Granini Fruchtschorlen (Rhabarber, Maracuja & Apfel naturtrüb

Bad Camberger Taunusquelle naturell und medium

Kaffee & Cappuccino

Longdrinkpauschale für 19,- pro Person

Die Cocktailpauschale kann nur in Verbindung mit der oben genannten Getränkepauschale hinzugebucht werden.

Dies beinhaltet folgende Getränke:

2 x Cocktail-Auswahl bis 10,00 €

2 x Longdrink-Auswahl bis 10,00 €

