



## 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 m<sup>2</sup>

Pro Tag ab  
**2.500,00 €**



**Indoor  
Eventplatz**  
400 m<sup>2</sup>  
[Mehr Infos](#)

35	140	50	220	370	80	-

Pro Tag ab  
**1.300,00 €**



**Indoor  
Trauplatz**  
80 m<sup>2</sup>  
[Mehr Infos](#)

30	40	25	50	75	20	20

Pro Tag ab  
**750,00 €**



**Indoor  
Restaurant "Bolzplatz"**  
120 m<sup>2</sup>  
[Mehr Infos](#)

28	50	-	-	105	-	-

Pro Tag ab  
**1.000,00 €**



**Outdoor  
Terrasse Bolzplatz**  
120 m<sup>2</sup>  
[Mehr Infos](#)

-	40	-	-	100	-	-

Pro Tag ab  
**500,00 €**



**Outdoor  
Außenbereich Eventplatz**  
100 m<sup>2</sup>  
[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 und 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-  
Erbsengemüse und Spätzle  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Speckbohnen und Kartoffelgratin  
Rinderschmorbraten in Burgundersauce an Mischgemüse und  
Kartoffelstampf  
Gebratene Poularden-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-Buffer

### 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

Olive-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 Rips 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 Trüblein   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   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   trocken	0,75 l	26,00 Pfalz
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 Getränkpauschale hinzugebucht werden.

Dies beinhaltet folgende Getränke:

2 x Cocktail-Auswahl bis 10,00 €

2 x Longdrink-Auswahl bis 10,00 €

