

Wermelskirchen



Bankettmappe

- Veranstaltungen
- Buffets
- Catering

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

...einfach lecker!



Sehr verehrte Gäste,

wir danken Ihnen herzlich für Ihr Interesse an einer Veranstaltung!

Im Jahr 1999 wurden die Mauern der alten Flörschen Schuhfabrik im Sinne des Denkmalschutzes vollständig renoviert und zum **Senioren-Park carpe diem Wermelskirchen** umgebaut.

Unser **Café-Restaurant „Vier Jahreszeiten“** befindet sich inmitten der ehemaligen Fabrikhalle der alten Fabrik. Unsere Räumlichkeiten eignen sich seither ideal als gemütlicher Ort für Events jeglicher Art.

Egal ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier, wir haben garantiert das richtige Angebot für Sie; gerne auch als Catering-Angebot außer Haus.

Vereinbaren Sie zur Absprache Ihrer persönlichen Veranstaltung gerne einen Termin mit unserer Küchenleitung.

Wir freuen uns schon jetzt, Ihre Veranstaltung für Sie zu einem unvergesslichen Erlebnis gestalten zu dürfen.

Ihr Team vom Café-Restaurant „Vier Jahreszeiten“ in Wermelskirchen.

Buffetangebot

Wir bieten alle unsere Buffets ab 15 Personen an. Dies gilt sowohl für Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten, als auch für Catering „außer Haus“.

Unsere Buffet-Vorschläge sind in jeder Art kombinierbar. Gerne nehmen wir auch persönliche Wünsche entgegen!

Für „kleine Gäste“ unter 12 Jahren bieten wir jeweils verminderte Pauschalpreise.

Preisstruktur

- Buffet „Grillen“ für 24,90 € pro Person (Kids 9,00 €)
- Buffet „Frühstück“ für 14,90 € pro Person (Kids 6,00 €)
- Bergische Kaffeetafel für 19,90 € pro Person (Kids 9,90 €)

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und verstehen sich zzgl. Getränken und von Ihnen gewünschten bzw. gebuchten Zusatzleistungen.



Unsere kulinarischen Vorschläge:

Vorsuppen

Wählen Sie **eine** oder **mehrere** Suppen

- Tomatencrèmesuppe mit Speck, Crème Fraîche und Schnittlauch
- Rinderbrühe mit Einlage vom Tafelspitz, Wurzelgemüse und Petersilie
- Pikante Pfefferschotencrèmesuppe mit Chili-Fäden
- Karotten-Ingwercrèmesuppe mit Koriander-Croutons
- Crèmesuppe von gerösteten Kartoffeln, Speck und Zwiebeln
- Erbsen-Minzcrèmesuppe mit cremiger Kokosmilch

Vorspeisen

wählen Sie **eine** oder **mehrere** Vorspeisen

- Verschiedene Baguettes mit Butter und Kräuterbutter
- Gemischte Blattsalate mit wahlweise Tomaten, Gurken, Mais, Paprika und Möhren, dazu Joghurt-Senf-Dressing und Zitronen-Knoblauch-Vinaigrette
- Gemüse-Antipasti aus Auberginen, Zucchini, Champignons und Zwiebeln
- Vitello-Tonnato vom „Kalb“ mit Thunfisch-Soße, Kapern und Rucola
- Gemischte Käse-Platte mit Obst-Garnitur, Nüssen und Baguette

Hauptgänge

Wählen Sie **ein** oder **mehrere** Hauptgänge

Fleisch, Geflügel und Fisch

- Bratwurst mit Curry-Soße und Pommes Frites, dazu Mayonnaise und Ketchup
- Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignonsoße und Pommes Frites, dazu Mayonnaise und Ketchup
- Geräucherter Kasseler-Nacken mit Braten-Jus, Kartoffelstampf und Sauerkraut mit Speck
- Mariniertes Gyros vom Schwein mit Pommes Frites und Krautsalat, dazu Tzaziki
- Putenbrust-Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons in Rahm, dazu Butter-Spätzle
- Kümmel-Senfkrustenbraten vom Schweine-nacken mit Braten-Jus, Kartoffelkroketten und Prinzessbohnen mit Speck
- Original „Pasta alla Bolognese“ mit Rinderhack, Bauchspeck und Parmigiano Reggiano

- Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit mediterraner Rahmsoße, Kartoffel-Rösti und glasierten Möhren
- Zarter Rinder-Schmorbraten mit Rotwein-Jus, Salzkartoffeln und Kirsch-Rotkohl
- Gebratenes Lachsfilet auf grünem Pesto, dazu Butterkartoffeln und Blattspinat
- Rindergulasch mit Kartoffelklößen und Paprika-Zwiebel-Gemüse
- Kalbs-Ragout in Rahm mit Butter-Spätzle und gebratenen Champignons
- Auf der Haut gebratenes Zander-Filet mit Limonen-Butter, Ratatouille und Knoblauch-Bandnudeln
- Rosa gebratenes Schweine-Filet mit Pfefferrahmsoße, Brokkoli und Kartoffel-Rösti
- Entenbrust mit Honig-Thymian-Kruste auf Preiselbeer-Jus, dazu Rahm-Wirsing und Schupfnudeln



Unsere kulinarischen Vorschläge:

Hauptgänge

Wählen Sie **ein** oder **mehrere** Hauptgänge

Vegetarisch

- Italienische Pasta mit hausgemachter Basilikum-Tomatensoße
- Ofenfrische Gemüse-Quiche mit Kräuter-Dip
- Gnocchi-Pfanne in Rahm mit Cocktail-Tomaten, Rucola und Parmigiano Reggiano
- Ragout von Süßkartoffeln, Paprika und Zwiebeln in Kokos-Rahm, dazu Butter-Reis

Desserts

Wählen Sie **ein** oder **mehrere** Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Schokoladenpudding mit Schlagsahne
- Hausgemachter Schokoladenkuchen
- Frischer Obstsalat der Saison mit Vanillesoße
- Original „Tiramisú“ mit Mascarpone, Löffelbiskuit und Espresso
- Gebackene „Creme Bruleé“ mit Zucker-Kruste
- „Mousse au chocolat“ von heller – dunkler Kuvertüre mit Obst-Garnitur

Gerne nehmen wir auch persönliche Wünsche entgegen!

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN
...einfach lecker!



Buffet „Grillen“

Vorspeisen

- Weizen- und Roggen-Knüppelbrot, Butter, Kräuterbutter
- Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, ein Dressing nach Wahl

Salate

Wählen Sie **zwei** Salate

- Kartoffelsalat mit Eiern und Gürkchen in Mayonnaise
- Mais-Salat mit Zwiebeln und Schnittlauch in Crème Fraîche
- Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum in Balsamico-Vinaigrette
- Gurkensalat mit Zwiebeln und Dill in Crème Fraîche
- Paprikasalat mit Zwiebeln in Himbeer-Vinaigrette
- Krautsalat mit Frühlingszwiebeln in Essig und Öl
- Amerikanischer Coleslaw mit Möhren und Weißkraut in Mayonnaise

Gegrilltes Fleisch

Wählen Sie **zwei** Komponenten

- Bratwurst vom Schwein (120g Rohgewicht), Ketchup, Senf
- Steak von der Putenbrust, mit Curry mariniert (140g Rohgewicht)
- Steak vom Schweinenacken, mit Paprika mariniert (140g Rohgewicht)
- Steak vom Schweinerücken, mit Kräutern mariniert (140g Rohgewicht)
- Hacksteak vom Rind (140g Rohgewicht)

Heiße Grillsoße

Wählen Sie **eine** Grillsoße

- Pfefferrahmsoße, verfeinert mit grünem Pfeffer und Weinbrand
- „Rauchige-Barbecuesoße“
- „Hot Soße“, feurig scharf

Beilagen

Wählen Sie **eine** Beilage

- Pommes Frites, Ketchup, Mayonnaise
- Folienkartoffel „Ofengriller“ (halbiert serviert), Kräuterquark

24,90 € p.P.

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN
...einfach lecker!

Informationen zu unserem Grill-Angebot

Wie alle unsere Buffets bieten wir Ihnen auch unser Grill-Angebot bereits ab 15 Personen an.

Unser vielseitiges und beliebtes Grill-Buffer können Sie das ganze Jahr über reservieren – somit selbstverständlich auch bei „Bergischem Wetter“.

Das Buffet „Grillen“ kostet 24,90 € und besteht immer aus verschiedenen Knüppelbrot mit Butter und Kräuterbutter sowie Blattsalaten mit Tomate, Gurke und Dressing.

Darüber hinaus wählen Sie zwei Fleischkomponenten vom Grill, eine heiße Grillsoße, eine Sättigungsbeilage sowie zwei frische, angemachten Salate aus unserer Küche.

Sie wünschen noch mehr Leckereien? Gegen einen Aufpreis können Sie sich selbstverständlich auch Ihr individuelles Buffet aus unserem breit gefächerten Angebot zusammenstellen – wir beraten Sie gerne!

Sie feiern lieber zu Hause oder in Ihrem Betrieb?

Auch bei Außer-Haus-Veranstaltungen sind wir natürlich für Sie da und beliefern sie gerne von unserem Café-Restaurant „Vier Jahreszeiten“. Hierbei berechnen wir für den zusätzlichen Aufwand eine Servicepauschale in Höhe von 89,00 € inkl. MwSt. Hierin enthalten sind die Anfahrt, der Aufbau, unser Profi-Grill samt Zubehör sowie unser freundliches Fachpersonal, welches Sie im Rahmen Ihres Events kulinarisch begleitet.

Unser Motto: Sie feiern, wir grillen ...

Am Ende Ihrer Feierlichkeit erfolgt der Abbau unserer Komponenten durch unser Personal.

Im Nachgang holen wir unseren Grill am Folgetag Ihrer Veranstaltung wieder bei Ihnen ab.





Buffet „Frühstück“

Speisen

- Graubrot und Vollkornbrot
- Weizen- und Mehrkornbrötchen
- Hefestuten
- Butter und Margarine
- Quark
- Honig
- Erdbeer- und Aprikosenkonfitüre
- Aufschnitt von Kochschinken, Schwarzwälder Schinken und Salami
- Zwiebelmett
- Gouda-Schnittkäse und Brie
- Gekochte Eier
- Rührei mit Speck
- Müsli mit Vollmilch

Getränke

- 1 Tasse „Café Crema“ **oder** 1 Glas Tee pro Person
- 1 Glas Orangensaft pro Person

14,90 € p.P.



„Bergische Kaffeetafel“

Speisen

- Graubrot und Schwarzbrot
- Weizen- und Mehrkornbrötchen
- Hefe- und Rosinenstuten
- Sand- und Rodonkuchen
- Nuss-Zwieback
- Butter und Margarine
- Quark
- Erdbeer- und Aprikosenkonfitüre
- Apfelkraut und Zuckerrübenkraut
- Honig
- Aufschnitt von Kochschinken und Schwarzwälder Schinken
- Zwiebelmett und Blutwurst
- Gouda-Schnittkäse

- Bergische Waffeln
- Sauerkirschen
- Schlagsahne
- Milchreis mit Zimt und Zucker

Getränke

- 1 Tasse „Café Crema“ **oder** 1 Glas Tee pro Person

19,90 € p.P.

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN
...einfach lecker!

Unser Angebot

Unser Weg zu Ihrer Veranstaltung

Jede Veranstaltung sollte ausführlich, Ihren Wünschen entsprechend, bis ins letzte Detail geplant werden. Hierzu unterhalten wir uns mit den Gastgeber/innen in einem persönlichen Gespräch.

Darauf basierend erstellen wir Ihnen ein unverbindliches und übersichtliches Angebot samt detailliertem Veranstaltungsablauf.

Letzterer lässt sich inhaltlich natürlich auch nach Angebotserstellung jederzeit anpassen.

Darüber hinaus bieten wir zu jeder Veranstaltung einen entsprechenden Vertrag an, damit Sie die von Ihnen gewünschten Räumlichkeiten bindend reservieren können.

Die tatsächliche Personenzahl benötigen wir erst einige Tage vor dem Termin Ihrer Veranstaltung – somit bezahlen Sie die gewünschten Speisen nur für die Anzahl der Gäste, welche Sie uns mitgeteilt haben ...

Räumlichkeiten

Im Rahmen von geschlossenen Veranstaltungen bieten wir folgende Räumlichkeiten an:

- Raum **„Galerie“** (100€ Raummiete)
Die Galerie bietet Platz für bis zu 45 Personen (30 Personen mit Buffet im Raum).
- Raum **„Restaurant“** (150€ Raummiete)
Das Restaurant bietet Platz für bis zu 60 Personen (48 Personen mit Buffet im Raum).
- Raum **„Empore“** (25€ Raummiete)
Die Empore bietet Platz für bis zu 36 Personen (25 Personen mit Buffet im Raum). Der Raum ist über die Treppe sowie alternativ via Aufzug erreichbar.

- **„Terrasse“** (100,00 € Raummiete)
Die Raummiete bezieht sich nur auf eine komplett reservierte Terrasse inkl. Bestuhlung und eingedeckten Tischen. Für eine unverbindliche Nutzung fällt keine Raummiete an.
- Raum **„Besprechungsraum“** (30€ Raummiete)
Der Besprechungsraum bietet Platz für bis zu 25 Personen.

Alle unsere Räumlichkeiten können bei Bedarf miteinander kombiniert werden. So ist es beispielsweise möglich, dass Sie einen Raum zum Speisen nutzen, während der andere Raum für einen DJ, als Tanzfläche und/oder als Buffet-Raum zur Verfügung gestellt wird.

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN
...einfach lecker!

Rund um den Service

Selbstverständlich ist die Vorab-Beratung zu Ihrer Veranstaltung unverbindlich und kostenlos.

Unser Standard im Restaurant: Die Tische werden vom Service-Personal natürlich mit Tischdecken, Papierservietten, Kerzen (auf Wunsch) kostenfrei für Sie eingedeckt. Den im Haus vorhandenen Blumenschmuck stellen wir ebenfalls zur Verfügung.

Eine ausführliche Übersicht über alle weiteren Leistungen finden Sie auf der „Preisliste für Veranstaltungen.“

Außer Haus

Für die Anlieferung von Außer-Haus-Veranstaltungen (ausgenommen: Buffet „Grillen“) berechnen wir pauschal 89,00 €, unabhängig von der Personenzahl.

Die Rückgabe der vor Ort verwendeten Buffet-Komponenten Ihrerseits ist am Folgetag Ihrer Veranstaltung in unserem Café-Restaurant „Vier Jahreszeiten“ möglich (ausgenommen: Buffet „Grillen“).

Übrigens: Bei Außer-Haus-Veranstaltungen mit mehr als 30 Personen ist eine zu buchende „Personal-Option“ sinnvoll, damit Ihr gewünschtes Buffet vor Ort immer wieder frisch bestückt werden kann. Sprechen Sie uns an!

Haftungsausschluss

Bei Ihrer Veranstaltung am Buffet nicht vollständig verzehrte Speisen können natürlich nach dem Ende der Feierlichkeiten von Ihnen mit nach Hause genommen oder Ihren Gästen mitgegeben werden. Hierzu muss jedoch bereits im Vorfeld ein Haftungsausschluss von Ihnen unterzeichnet werden, da wir im Nachgang der Veranstaltung keine Verantwortung mehr für die mitgenommene Ware übernehmen.

Musik und Technik

Für eine Standard-Musikuntermalung während Ihrer Veranstaltung kann unsere hauseigene Anlage kostenfrei genutzt werden. Hierzu können Sie natürlich auch eigene Original-CDs mitbringen.

Sollten Sie einen Programmpunkt planen, in dem Sie ein Mikrofon benötigen, stellen wir Ihnen dieses gerne kostenfrei zur Verfügung. Die technischen Gegebenheiten für einen reibungslosen Ablauf können im Vorfeld Ihrer Veranstaltung gemeinsam mit unserer Haustechnik besprochen werden.

Selbstverständlich können Sie auch einen externen DJ buchen. Vielen DJs aus der Region ist unsere Lokalität bereits bekannt. Generell empfiehlt es sich, dass der gebuchte DJ vor Ihrer Veranstaltung bei uns vorstellig wird, um technische sowie räumliche Details klären zu können.

Bitte bedenken Sie, dass wir uns auch im Rahmen Ihrer Veranstaltung an die gesetzlichen Ruhezeiten halten müssen. Diese gelten natürlich insbesondere aufgrund der Rücksichtnahme auf unsere Hausbewohner/innen im Haus sowie benachbarte Häuser. Ab 22.00 Uhr muss die Lautstärke der Musik zumindest etwas reduziert werden. Ab 0.00 Uhr hingegen muss die Lautstärke auf Zimmerlautstärke reduziert werden.

Des Weiteren können Sie sich unseren Beamer für einen Pauschalpreis in Höhe von 25,00€ leihen. In unserer Galerie steht zudem eine Leinwand für Präsentationen zur Verfügung.

Sonstiges

Unsere Bankettmappe weist zwecks besserer Übersicht keine Allergene und Zusatzstoffe aus. Diese können im persönlichen Gespräch auf Wunsch mitgeteilt werden.

Für bei Veranstaltungen selbst produzierte und mitgebrachte Speisen der Gäste (Beispiel: Kuchen) erheben wir ein Tellergeld in Höhe von 2,50 € pro Person (gilt auch für anwesende Kinder). Hiervon ausgenommen ist eine Motto-Torte, passend zum Event (Beispiel: Hochzeits- oder Taftorte).

Für bei Veranstaltungen mitgebrachte Getränke (Beispiel: eine Spirituosen-Spezialität, welche wir nicht beziehen können) erheben wir ein Korkgeld in Höhe von 4,50€ je angebrochener Flasche.

Für Mieter/innen aus unserem Betreuten Wohnen sowie Bewohner/innen des Stationären Bereichs unserer Einrichtung bieten wir viele attraktive Vergünstigungen an.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne ...

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN
...einfach lecker!

Preisliste für Veranstaltungen

Stand: April 2024
alle Preise inkl. MwSt.

Miet-Gebühren			
Raum „Restaurant“	150,00 €	Pauschal	
Raum „Galerie“	50,00 €	Pauschal	
Raum „Empore“	25,00 €	Pauschal	
Raum „Besprechungsraum“	25,00 €	Pauschal	
„Terrasse“	0,00 €	Pauschal	
„Terrasse“ (inklusive Bestuhlung und eingedeckten Tischen)	100,00 €	Pauschal	
Stehrtische (inklusive Hussen)	5,00 €	je Einheit	Wahlweise Schwarz oder Weiß
Pavillon (inklusive Auf- und Abbau auf unserer Terrasse)	5,00 €	je Stück	
Bierzelt-Garnitur (1 Tisch, 2 Bänke, inklusive Auf- und Abbau auf unserer Terrasse)	5,00 €	je Stück	

Service			
Tellergeld (anfallend bei mitgebrachten Speisen)	2,50 €	je Person	Ausnahme 1 x themenbezogene Torte (z. B.: Hochzeitstorte)
Korkgeld (anfallend bei mitgebrachten Getränken)	4,50 €	je Flasche	Nur buchbar, wenn zusätzlich weitere Getränke von uns bezogen werden. Berechnung erfolgt je geöffnete Flasche
„Mitternachtszuschlag“ für alle eingesetzten Servicekräfte je angefangene Stunde ab 0:00 Uhr	30,00 €	Pauschal	Preis gilt nicht je Servicekraft
Menükarten	1,50 €	je Person	Wird auf jedem Platz pro Person je 1x eingesetzt

Dekoration und Blumen			
Teelichter	0,00 €	Pauschal	
Kerzen	0,00 €	je Stück	Wahlweise Weiß, Beige, Blau, Grün, Rot, Lila, Braun oder Gelb
Tischdecke	0,00 €	Pauschal	Wahlweise Weiß, Beige oder Hellgrau
Tischläufer	0,00 €	Pauschal	Wahlweise Hellgrün, Violett oder Rot
Chiffon-Stoff	0,50 €	je Person	Wahlweise Lindgrün, Hellblau, Rot, Braun, Grau oder Weiß
Papier-Servietten (Duni, Premium Qualität)	0,00 €	Pauschal	Wahlweise Beige, Rot, Blau oder Grün
Stoff-Servietten	1,00 €	je Person	Wahlweise Weiss, Beige, Blau oder Hellgrau
„Gerbera“ Gemischter Strauß mit 5 Gerbera und gemischtem Grün	13,50 €	je Tisch / Vase	Mindestabnahme je Veranstaltung 3 Sträuße. Blumen können nach der VA mitgenommen werden
„Rose“ Gemischter Strauß mit 5 Rosen in Rosa und gemischtem Grün	14,90 €	je Tisch / Vase	Mindestabnahme je Veranstaltung 3 Sträuße. Blumen können nach der VA mitgenommen werden
„Rose“ Gemischter Strauß mit 5 Rosen in Orange und gemischtem Grün	14,90 €	je Tisch / Vase	Mindestabnahme je Veranstaltung 3 Sträuße. Blumen können nach der VA mitgenommen werden
„Rose“ Gemischter Strauß mit 5 Rosen in Weiß und gemischtem Grün	14,90 €	je Tisch / Vase	Mindestabnahme je Veranstaltung 3 Sträuße. Blumen können nach der VA mitgenommen werden

Preisliste für Veranstaltungen

Stand: Oktober 2023
alle Preise inkl. MwSt.

Getränke			
„Getränkepauschale“, gültig für 6 Stunden ab Veranstaltungsbeginn			
Inklusive: Mineralwasser, Stilles Wasser, Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Apfelschorle, Orangensaft, Bitter Lemon, Pils vom Fass, Pils alkoholfrei, Kölsch, Weizenbier, alkoholfreies Weizenbier, Malzbier, Weißwein, Rotwein, Rosé	39,00 €	je Person	alle Getränke serviert. Mineralwasser, Stilles Wasser und Filterkaffee werden auf den Tischen eingesetzt. Über dieses Angebot hinaus werden Spezialitäten (Kalt und Heiß) nach Verbrauch berechnet
Gourmet-Mineralwasser, Schloss Quelle, 0,75l, wahlweise Medium und /oder Still	5,50 €	je Flasche	im Kühlbehälter eingesetzt
Kanne Kaffee, wahlweise auch entkoffeiniert	8,00 €	je Kanne	wahlweise als Buffet ooder auf Tischen eingesetzt
Sektempfang Schloss Rheinach, 0,75l, wahlweise halbtrocken und /oder trocken sowie alternativ auch alkoholfrei	12,50 €	je Flasche	Berechnung je angebrochene Flasche
Orangensaft zum Sektempfang, 1l	5,00 €	je Flasche	Berechnung je angebrochene Flasche
Rotwein, Sankt Anna, Pfalz, Dornfelder, 1l, halbtrocken und trocken	12,50 €	je Flasche	Berechnung je angebrochene Flasche
Rotwein, Sankt Anna, Pfalz, Merlot, 0,75l, trocken	18,00 €	je Flasche	Berechnung je angebrochene Flasche
Winkeler Hasensprung, Rheingau, Riesling, 1l, halbtrocken oder Sankt Anna, Pfalz, Riesling, 1l, trocken	12,50 €	je Flasche	Berechnung je angebrochene Flasche
Weißwein, Königschaffhausen, Baden, Grauburgunder, 0,75l, trocken	18,00 €	je Flasche	Berechnung je angebrochene Flasche
Rosé, Portugieser Weißherbst, Pfalz, 1l, lieblich	12,50 €	je Flasche	Berechnung je angebrochene Flasche

Tagungen und Schulungen (Angebote im Tagungsraum)			
Beamer	30,00 €	pauschal	
Flipchart (inklusive Moderationskoffer)	10,00 €	pauschal	Die Stifte sind eine Leihgabe
Getränkepauschale „Tagung“ (nur vormittags oder nur nachmittags), bestehend aus: Kaffee, Tee, Mineralwasser, Stilles Wasser, Apfelschorle	8,00 €	je Person	Zusätzlich Wasser zum Mittagessen inklusive (sofern ein Mittagbuffet gebucht wurde)
Getränkepauschale „Tagung“ (vormittags und nachmittags), bestehend aus: Kaffee, Tee, Mineralwasser, Stilles Wasser, Apfelschorle	15,00 €	je Person	Zusätzlich Wasser zum Mittagessen inklusive (sofern ein Mittagbuffet gebucht wurde)
„Gebäckteller“ (nur vormittags oder nur nachmittags)	1,00 €	je Person	
„Gebäckteller“ (vormittags und nachmittags)	1,80 €	je Person	
„Smoothies“	2,90 €	je Person	separat eingesetzt
„Handobst“	2,20 €	je Person	separat eingesetzt, inklusive Besteck, Teller und Servietten
„Obstkorb“ (saisonal)	1,00 €	je Person	sseparat eingesetzt, inklusive Besteck, Teller und Servietten
„Blechkuchen“	2,00 €	je Person	separat eingesetzt, inklusive Besteck, Teller und Servietten
„belegte Brötchen“	2,50 €	je Person	separat eingesetzt, inklusive Besteck, Teller und Servietten

Preisliste für Veranstaltungen

Stand: April 2024
alle Preise inkl. MwSt.

Außer Haus		
Anlieferung aller bestellten Komponenten am Veranstaltungstag	89,00 €	Pauschal
Zusätzliche Vorbereitung einer Außer-Haus-Veranstaltung am Vortag der Veranstaltung (falls nötig und nach entsprechend erfolgter Absprache)	60,00 €	Pauschal
„Vor Ort-Service“ der Küche (Teller anrichten, Buffetpflege, sofortiger Abbau inkl. Spülen der Komponenten)	65,00 €	Pauschal
Service-Personal (für zuvor abgesprochene Service-Dienstleistungen rund um Ihre Veranstaltung)	30,00 €	je Stunde
Abholung von Außer-Haus-gelieferten Komponenten nach Ende der Veranstaltung	60,00 €	Pauschal
Miet-Paket für Geschirr	2,00 €	je Person
Miet-Paket für Besteck	2,00 €	je Person
Miet-Paket für Gläser	2,00 €	je Person
Einweg-Servietten (Weiß)	0,00 €	je Person
Bierzelt-Garnitur (1 Tisch, 2 Bänke, inklusive Auf- und Abbau bzw. via Abholung)	15,00 €	je Einheit
Stehtische (inklusive Hussen)	15,00 €	je Einheit
Anfahrt, Aufbau und Abbau des Grill-Buffets (gültig ab 15 Personen)	95,00 €	Pauschal

Für Ihre Notizen

[illegible]



Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN
...Zeit zu genießen!

Adolf-Flöring-Str. 24
42929 Wermelskirchen
Tel.: 02196/7214 - 517
kueche-wk@senioren-park.de

Gültig ab 09/2025

Mit Erscheinen dieser Broschüre verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit! Irrtümer vorbehalten.

**carpe diem Gesellschaft für den Betrieb
von Sozialeinrichtungen mbH**

Geschäftsführer: Jan C. Schreiter

Stellvertreterin vor Ort gemäß Gaststättengesetz:
Frau Sigita Gemke