



IHRE BANKETTINFORMATIONEN



DAS HOTEL WEYER AUF EINEN BLICK



Übernachtung

- 34 Hotelzimmer und Suiten in verschiedenen Kategorien (14 Doppelzimmer, 19 Einzelzimmer und eine Suite)
- Nichtraucherzimmer mit Dusche, WC, Haarfön, Leihbademantel, Telefon, Satelliten-TV mit Flachbildschirm, Hotelsafe und teilweise mit Balkon
- Kostenlose Nutzung des hausinternen WLAN-Netzes
- 28 Parkplätze am Haus
- 2000 m² großer Hotelgarten

Veranstaltungsräume

- zwei Tagungsräume für bis zu 50 Personen für Tagungen, Veranstaltungen, Klausurveranstaltungen, Seminare, Präsentationen, Events und Feierlichkeiten

Gastronomie

- Restaurant Maximilian's für bis zu 60 Personen
- Gartenrestaurant für bis zu 60 Personen

Wellness

- Innenpool
- Blockbohlensauna (nutzbar als finnische Sauna oder Biosauna)
- Infrarotkabine
- zwei Ruheräume
- vier Behandlungsräume

Lage

- ruhige Zentrale Lage
- zwei Minuten Fußweg in die Innenstadt und zur Ahr
- Autobahnanbindung ca. 6 km (A61)
- Bahnhof ca. 2 km
- nächster Flughafen Köln/Bonn ca. 52 km

KONTAKT



Hotel Weyer GbR

Wolfgang-Müller-Straße 10
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Ihre Ansprechpartner

Tel: 02641 894 0
Fax: 02641 894 294
Beatrix Löbbberding-Felk

info@hotel-weyer.de
www.hotelweyer.de

LAGE UND ANFAHRT

Bad Neuenahr-Ahrweiler liegt an der Rheinschiene. Mit dem Auto erreichen Sie uns bequem über die A61. Die Fahrtzeit von Köln oder Koblenz aus beträgt 30 Minuten. Oder Sie reisen mit dem Zug über Bonn an. Zwischen dem Flughafen Köln-Bonn und Bad Neuenahr-Ahrweiler organisieren wir für Sie bei Bedarf einen Shuttle-Service.

Mit dem PKW zum Ortsteil Bad Neuenahr

Aus dem Norden kommend über die A61 bis zum Autobahndreieck Bad Neuenahr-Ahrweiler. Die kurze Zubringerautobahn A573 führt Sie nach Bad Neuenahr-Ahrweiler und in die anderen Stadtteile. Aus dem Süden kommend verlassen Sie die Autobahn an der Ausfahrt Sinzig / Bad Neuenahr. Folgen Sie dann der Zubringerautobahn A571 sowie der Umgehungsstraße B266 in Richtung Bad Neuenahr-Ahrweiler.

Mit der Bahn

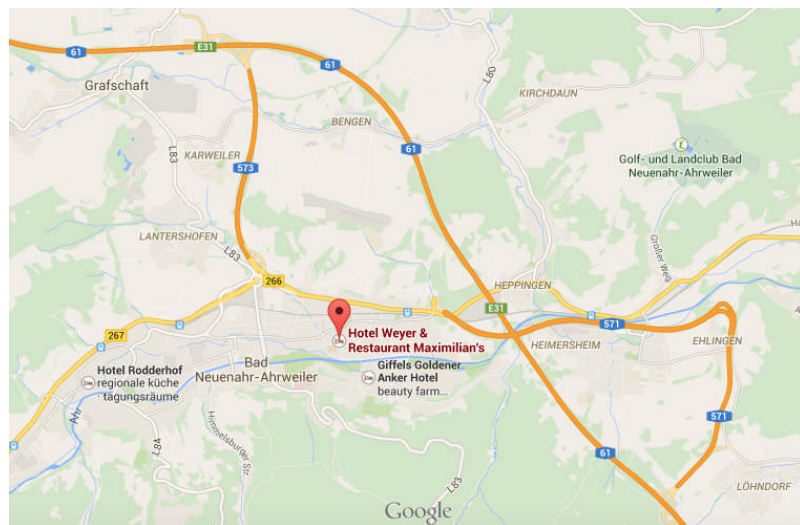
Auf der Fahrplanstrecke 470 (Rheinstalstrecke) von Norden oder Süden bis Remagen. Dort Wechsel zur "Ahrtalbahn". Ausstieg ist am Bahnhof Bad Neuenahr.

Mit dem Flugzeug

Nächster Flughafen ist Köln / Bonn, Anbindung über die Bundesbahn und die Busse des Regionalverkehrs Köln (RVK).

Für Ihr Navigationssystem geben Sie bitte ein

53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Wolfgang-Müller-Str. 10



SIE PLANEN EIN FEST? DANN SIND SIE GENAU RICHTIG BEI UNS

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.
Sie entscheiden sich für Frische und Qualität,
sowie freundlichen und guten Service.

Der Bogen spannt sich von delikaten Vorspeisen, raffinierten Salaten und köstlichen Suppen
über schmackhafte Hauptgerichte der nationalen, regionalen Küche, bis hin zu himmlischen Desserts.

Die hier aufgeführten Speisen sind nur eine kleine Auswahl
und kann Ihnen bei der Wahl Ihres Menüs behilflich sein.

Gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche und Vorstellungen ein.

Preisschwankungen sind möglich, da wir unsere Fleischwaren aus
artgerechter Haltung beziehen, als auch alle anderen Grundprodukte frisch und nach Jahreszeit einkaufen.

Zur Beratung stehen wir Ihnen gerne vor Ort zur Verfügung:
Beatrix Löbberding-Felk

Wir bitten um eine Terminvereinbarung
Telefon: 02641 894 0
Fax: 02641 894 294
Email: info@hotel-weyer.de

VERANSTALTUNGSRÄUME



Wadenheim



Bestuhlungsvarianten:

| | |
|-------------|-----------------|
| T-Form | bis 28 Personen |
| U-Form | bis 46 Personen |
| Kaffeetafel | bis 50 Personen |
| Blockform | bis 24 Personen |

Eifel



Bestuhlungsvarianten:

| | |
|-----------|-----------------|
| Blockform | bis 12 Personen |
|-----------|-----------------|

Ahrtal



Bestuhlungsvarianten:

| | |
|-----------|-----------------|
| Blockform | bis 20 Personen |
|-----------|-----------------|

IHRE VERANSTALTUNGEN



Feiern im Hotel Weyer

Mit seiner ruhigen Lage mitten im Herzen von Bad Neuenahr, ist das Hotel Weyer der Ideale Ort für Ihre Feierlichkeiten. Ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Kommunion, Firmung, Konfirmation oder Weihnachtsfeier. Die Möglichkeiten im Hotel Weyer sind so vielfältig.

Alle Feierlichkeiten familiärer oder geschäftlicher Art werden liebevoll und professionell arrangiert und durchgeführt. Hierzu gehört auch die Verabschiedung von Freunden und Familienangehörigen im Trauerfall.

Die Räumlichkeiten im Hotel Weyer bieten einen stilvollen Rahmen für Ihre Feierlichkeiten von bis zu 50 Personen.

Blumendekoration

Sie können die Ausstattung Ihrer Veranstaltung von einem Floristen oder Dekorateur Ihres Vertrauens in unserem Hause umsetzen lassen.

Gerne kümmern wir uns individuell um Ihre Blumendekoration. Bitte sprechen Sie uns an.

Dekoration

| | | |
|---------------------------------|-----------|--------|
| Menükarten mit Hotel Weyer Logo | pro Karte | 2,50 € |
| weiße Stuhlhussen | pro Husse | 5,50 € |

Feine Kaffeetafel

In Verbindung mit einem vorangegangenen Menü, bieten wir Ihnen zusätzlich an:

1. Sie bringen Ihren Kuchenoder Torte selbst mit
(Kaffee/ Tee so viel Sie möchten) pro Person 6,20 €
2. Kaffeetafel mit Kaffee, Tee und Torten pro Person 12,80 €

MENÜWAHL



Gerne können Sie ein Menü aus den einzelnen Komponenten für Ihre Gäste zusammenstellen. Der Preis des Menüs ergibt sich aus den Einzelpreisen.

Suppen

| | |
|---|--------|
| Rahmsuppe aus Gemüse der Saison | 4,90 € |
| Kartoffelrahmsuppe mit gebratenen Blutwurstscheiben | 5,10 € |
| Kartoffelrahmsuppe mit Lachsstreifen | 6,10 € |
| Ahrtaler Kräutersuppe | 5,10 € |
| Tafelspitzbouillon mit hausgemachten Flädle | 5,10 € |
| Tafelspitzbouillon mit Grießklößchen | 5,50 € |
| Karotten – Ingwer Creme | 5,10 € |
| Rheinische Festtagssuppe mit Grießklößchen, Flädle & Gemüsejulienne | 6,10 € |
| Brunnenkressecreme mit Streifen vom hausgeräucherten Lachs | 6,10 € |
| Klare Tomatenessen mit Basilikumklößchen | 6,10 € |
| Tomatencremesuppe | 5,10 € |

Vorspeisen kalt

| | |
|--|---------|
| Bunter Salatteller mit gerösteten Sonnenblumenkernen | 5,90 € |
| Bunter Salatteller mit Speck und Croutons | 6,10 € |
| Bunte Blattsalate mit Walnüssen, Pilzen und Speck | 7,80 € |
| Carpaccio vom Tafelspitz mit Salatbouquet | 8,00 € |
| Marktsalat mit Scheiben vom geräucherten Lachs mit Honig Dressing | 8,50 € |
| Honigmelone mit feinem Parmaschinken | 8,80 € |
| Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit Salatbouquet | 8,80 € |
| Lachstartar mit Rösti und Kräuter Creme fraîche | 9,80 € |
| Marktsalat mit Röllchen vom Parmaschinken gefüllt mit Ziegenfrischkäse | 9,80 € |
| Cous Cous Salat mit frischer Minze und Paprika mit Gambas | 14,80 € |
| Bunter Marktsalat mit Edelfischen und Gambas, Kirschtomaten, Walnusshonigvinaigrette | 15,10 € |

Vorspeisen Warm

| | |
|---|---------|
| Spaghettinialat mit zwei Gambas | 9,80 € |
| Ragout von frischen Pilzen an Kräuterrahm dazu Baguette | 8,80 € |
| Geräuchertes Forellenfilet auf frittiertem Lauch dazu Creme fraîche | 8,90 € |
| Scheiben vom geräucherten Lachs, Reibeküchlein mit Schmand und Honig-Senf-Sauce | 9,00 € |
| Wildkräutersalat mit Speckdressing & gebratenen Zanderstücken | 9,00 € |
| In Kräutern gebratene Gambas auf Tomatensalat & Balsamicodressing | 12,80 € |
| Jakobsmuscheln gebraten auf lauwarmen Kirschtomatensalat und Rucola | 15,50 € |

Hauptgänge

Vegetarisch

| | |
|--|---------|
| Frische Champignons in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln | 11,80 € |
| Tagliatelle mit gebratenem grünen Spargel und Parmesanspänen (nach Saison) | 12,80 € |
| Hausgemachte Gemüselasagne | 11,80 € |

Viele weitere vegetarische Gerichte sind möglich. Bitte sprechen Sie mit uns.

Fleisch

| | |
|---|---------|
| Tafelspitz vom Eifelrind in Meerrettichsauce, Kräuterkartoffeln und Gemüse der Saison | 16,10 € |
| Rheinischer Sauerbraten, hausgemachte Kartoffelknödel und Rotkohl | 17,10 € |
| Maispoulardenbrust gebraten mit Rahmchampignons und frischen Bandnudeln | 17,10 € |
| Feiner Rinderbraten in Ahrburgundersauce mit Kartoffelknödeln und Salat | 17,10 € |
| Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", Rösti und knackiger Blattsalat | 19,10 € |
| Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln | 18,10 € |
| Kalbsrahmbraten mit frischen Kräutern, Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle | 18,10 € |

Medaillons von der Schweinelende

Maximilian`s Pfännchen 3 Medaillons vom Eifler Schwein mit:

| | |
|--|---------|
| - Champignonrahm, hausgemachte Spätzle und Marktsalat | 21,10 € |
| - Pfeffersauce, Kartoffel - Lauch - Püree und Speckwirsing | 21,10 € |
| - Champignons à la creme, Bandnudeln und Brokkoliröschen | 21,10 € |

Steak

Rumpsteak vom Simmentaler Rind mit:

| | |
|---|---------|
| - Knusprigen Bratkartoffeln und Marktsalat | 22,10 € |
| - Ofenkartoffel, frisches Marktgemüse und Sauce Bernaise | 22,10 € |
| - Kartoffelgratin, Bohnenbündel, Ingwerkarotten und Sauce Bernaise | 22,50 € |
| - Unter der Bärlauchkruste, Salzkartoffeln, Spargel, Butter oder Sauce Hollandaise (nach Saison) | 29,50 € |

Filetsteak vom Simmentaler Rind mit:

| | |
|---|---------|
| - Knusprigen Bratkartoffeln und Marktsalat | 29,10 € |
| - Ofenkartoffel, frisches Marktgemüse und Sauce Bernaise | 31,10 € |
| - Kartoffelgratin, Bohnenbündel, Ingwerkarotten und Sauce Bernaise | 31,10 € |
| - Unter der Bärlauchkruste, Salzkartoffeln, Spargel, Butter oder Sauce Hollandaise (nach Saison) | 35,10 € |

Hauptgänge

Lamm

| | |
|--|---------|
| Lammlachse Rosmarinkartoffeln und Bohnenbündel | 29,10 € |
| Lammkrone, Kartoffeln aus dem Ofen und Speckböhnchen | 29,10 € |

Wild (nach Saison)

| | |
|---|-------------|
| Feines Hirschragout im Spätburgunder geschmort mit Rotweinbirne, hausgemachten Semmelknödeln und Marktsalat | auf Anfrage |
|---|-------------|

| | |
|--|-------------|
| Hirschrücken rosa gebraten, Spätzle, Rosmarinschaum mit frischen Pilzen und Preiselbeerbirne | auf Anfrage |
|--|-------------|

| | |
|---|-----------------------------------|
| Brust & Keule von der Gans knusprig gebraten, mit Maronen-Beifusjus, hausgemachtem Apfelrotkohl und geschmelzten Kartoffelknödeln | November- Dezember auf Anfrage |
|---|-----------------------------------|

Fisch

| | |
|---|---------|
| Lachsschnitte gebraten auf dem Lauchgemüsebett und Basmatireis | 19,80 € |
| Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Champagnerkraut | 18,50 € |
| Zanderfilet gebraten mit Kirschtomaten und sautierten Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen | 17,10 € |
| Frische Bandnudeln in Rieslingsoße mit Blattspinat und Lachswürfeln | 16,10 € |

Seeteufelfilet, Steinbutt, Dorade, Seezunge St. Petersfisch Hummer und mehr auf Nachfrage.

Dessert

| | |
|---|---------|
| Pannacotta mit Fruchtsauce | 6,00 € |
| Joghurt- Limetten-Creme mit Früchten | 6,00 € |
| Beerengrütze mit Vanilleschaum oder mit einer großen Kugel Vanilleeis | 6,00 € |
| Creme Brûlée | 6,50 € |
| Hausgemachtes Pflaumen-Zimtkompott mit Vanilleparfait | 7,10 € |
| Hausgemachtes Tresterparfait mit glacierten Trauben | 7,80 € |
| Mousse au Chocolât mit frischen Früchten | 8,00 € |
| Pralinenmousse mit frischen Früchten | 8,00 € |
| Dessertbuffet mit 4 verschiedenen Desserts | 10,00 € |
| Weyer`s Dessertvariationen | 9,00 € |

AUSZUG AUS DER GETRÄNKEKARTE



Aperitif

| | | |
|---------------|--------|--------|
| Aperol Spritz | 0,30 l | 5,50 € |
| Prosecco | 0,10 l | 4,50 € |
| Sekt | 0,10 l | 5,00 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|-------------------------------|--------|--------|
| Apollinaris | 0,20 l | 2,40 € |
| Apollinaris | 0,75 l | 5,80 € |
| ApollinarisVio (still) | 0,20 l | 2,40 € |
| ApollinarisVio (still) | 0,75 l | 5,80 € |
| Fanta | 0,20 l | 2,50 € |
| Coca Cola | 0,20 l | 2,50 € |
| Apfelsaftschorle | 0,20 l | 2,70 € |
| Orangen-, Trauben-, Apfelsaft | 0,20 l | 2,70 € |

Alkoholische Getränke

| | | |
|----------------------------|--------|--------|
| Bitburger Pils vom Fass | 0,30 l | 3,30 € |
| Bitburger Pils vom Fass | 0,40 l | 4,20 € |
| Bitburger Pils alkoholfrei | 0,33 l | 2,70 € |
| Früh Kölsch | 0,33 l | 2,70 € |
| Weizenbier Hefe | 0,50 l | 4,30 € |
| Weizenbier alkoholfrei | 0,05 l | 4,30 € |

Warme Getränke

| | | |
|------------------|--|--------|
| Kaffee | | 2,50 € |
| Cappuccino | | 2,50 € |
| Latte macchiato | | 2,50 € |
| Espresso | | 2,10 € |
| Tee | | 2,80 € |
| Heiße Schokolade | | 2,80 € |

Digestives

| | | |
|----------------|------|--------|
| Williams Birne | 2 cl | 3,30 € |
| Obstler | 2 cl | 3,30 € |
| Malteser | 2 cl | 3,30 € |
| Ramazotti | 4 cl | 3,80 € |

Gerne servieren wir auch weitere Aperitifs, Digestifs und Mixgetränke nach Ihren Wünschen.

Die Preise sind inklusive aller Steuern und Abgaben. Sie sind gültig von Montag bis Freitag.

Bestandteil des Angebotes sind unsere AGB's für Bankett, die Sie auf unserer Internetseite nachlesen können (www.hotel-weyer.de).

Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten.

Stand: 01/2019

VERANSTALTUNGSANFRAGE



Name: _____

Anschrift: _____

Telefon: _____

Fax: _____

Emailadresse: _____

Allgemeines zur Veranstaltung

Anlass der Veranstaltung: _____

Art der Veranstaltung: _____

Ansprechpartner vor Ort: _____

Daten, Zeiten und Teilnehmerzahl

Anreisedatum: _____

Abreisedatum: _____

Anzahl der Teilnehmer: _____

Alternativ-Zeitraum: _____

Zimmer / Übernachtung

| Anzahl | Anreise | Abreise |
|--------------------|---------|---------|
| _____ Einzelzimmer | _____ | _____ |
| _____ Doppelzimmer | _____ | _____ |

Wir freuen uns auf Sie!