



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.

Für Ihr Navigationssystem geben Sie bitte ein

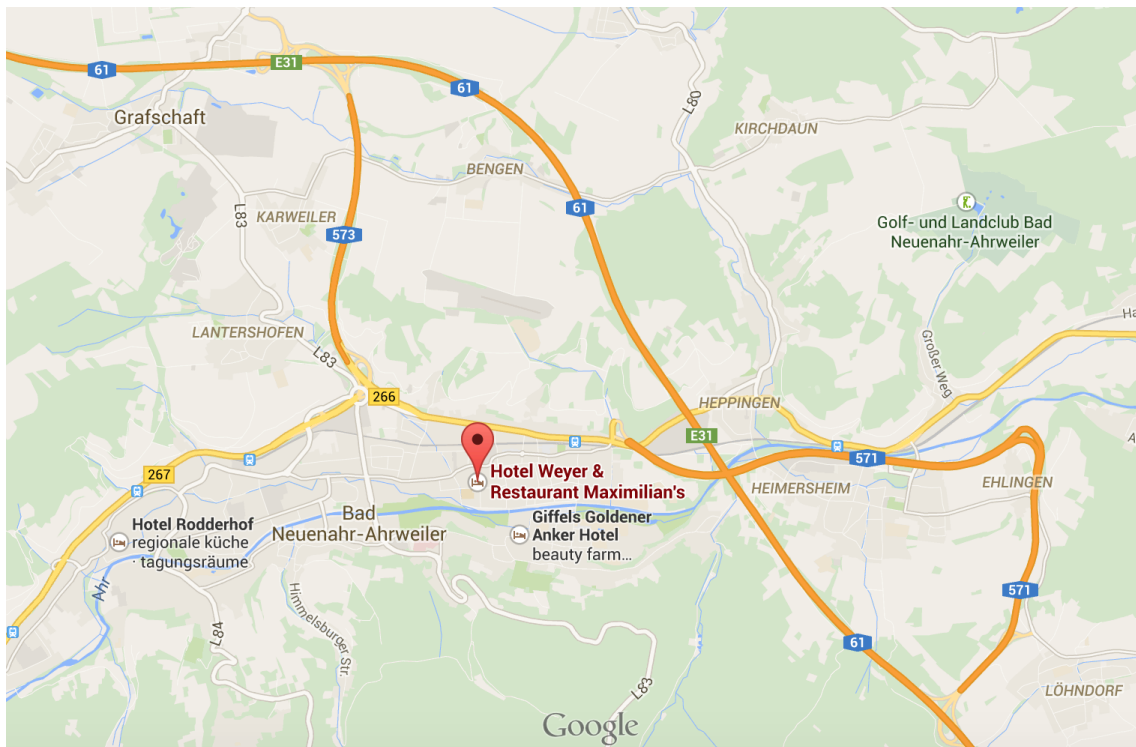
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Wolfgang-Müller-Str. 10

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).



**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 delikatsten 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	6,00 €

Feine Kaffeetafel

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

1. Sie bringen Ihren Kuchen oder Torte selbst mit
(Kaffee und Tee so viel Sie möchten) pro Person 8,50 €
2. Kaffeetafel mit Kaffee, Tee und Torten pro Person 14,50 €

MENÜWAHL

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

Suppen

Kartoffelrahmsuppe mit gebratenen Blutwurstscheiben	6,00 €
Kartoffelrahmsuppe mit Lachsstreifen	6,80 €
Tomatencremesuppe	5,80 €
Ahrtaler Kräutersuppe	6,00 €
Tafelspitzbouillon mit hausgemachten Flädle	6,00 €
Tafelspitzbouillon mit Grießklößchen	6,00 €
Karotten – Ingwer Creme	5,80 €
Klare Tomatenessenz mit Basilikumklößchen	6,80 €

Vorspeisen kalt

Bunter Salatteller mit gerösteten Sonnenblumenkernen	6,80 €
Bunter Salatteller mit Speck und Croutons	6,80 €
Carpaccio vom Tafelspitz mit Salatbouquet	9,00 €
Marktsalat mit Scheiben vom geräucherten Lachs mit Honig Dressing	9,00 €
Honigmelone mit feinem Parmaschinken	8,80 €
Cous Cous Salat mit frischer Minze und Paprika mit Gambas	14,80 €

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	11,80 €
Wildkräutersalat mit Speckdressing & gebratenen Zanderstücken	11,00 €

Hauptgänge

Vegetarisch

Frische Champignons in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln	13,50 €
Mediterrane Nudelpfanne mit Champignons, Tomaten und Olivenöl	11,80 €
Gemüsecurry mit frischen Bandnudeln	11,80 €

Fleisch

Tafelspitz vom Eifelrind in Meerrettichsauce, Kräuterkartoffeln und Gemüse der Saison	18,50 €
Maispoulardenbrust gebraten mit Rahmchampignons und frischen Bandnudeln	18,50 €
Feiner Rinderbraten in Ahrburgundersauce mit Kartoffelknödeln und Salat	18,50 €
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", Rösti und knackiger Blattsalat	18,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und einem Beilagensalat	21,50 €
Kalbsrahmbraten mit frischen Kräutern, Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle	21,50 €

Maximilian`s Pfännchen 3 Medaillons vom Eifler Schwein mit Champignonrahm,
hausgemachte Spätzle und einem Beilagensalat 21,50 €

Steak

Rumpsteak vom Simmentaler Rind mit:

- Knusprigen Bratkartoffeln und Marktsalat 22,50 €
- Kartoffelgratin, Bohnenbündel 22,50 €
- Salzkartoffeln, Spargel und Butter oder Sauce Hollandaise (nach Saison) 29,50 €

Filetsteak vom Simmentaler Rind mit:

- Knusprigen Bratkartoffeln und einem Beilagensalat 29,50 €
- Kartoffelgratin, Bohnenbündel 31,50 €
- Salzkartoffeln, Spargel und Butter oder Sauce Hollandaise 35,50 €

Lamm

Lammlachse Rosmarinkartoffeln und Bohnenbündel auf Anfrage

Lammkrone, Kartoffeln aus dem Ofen und Speckböhnchen auf Anfrage

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 21,50 €

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Champagnerkraut 19,50 €

Frische Bandnudeln in Rieslingsoße mit Blattspinat und Lachswürfeln 17,50 €

Dessert

Pannacotta mit Fruchtsauce 6,50 €

Joghurt- Limetten-Creme mit Früchten 6,50 €

Berengrütze mit Vanilleschaum oder mit einer großen Kugel Vanilleeis 6,50 €

Creme Brûlée 6,50 €

Hausgemachtes Pflaumen-Zimtkompott mit Vanilleparfait 7,80 €

Hausgemachtes Tresterparfait mit glacierten Trauben 7,80 €

Mousse au Chocolât mit frischen Früchten 8,50 €

Pralinenmousse mit frischen Früchten 8,50 €

Weyer`s Dessertvariationen 9,50 €

Dessertbuffet mit 4 verschiedenen Desserts 10,00 €

AUSZUG AUS DER GETRÄNKEKARTE



Aperitif

Aperol Spritz	0,30 l	6,50 €
Dagernova Weißer Sekt trocken	0,1 l	5,40 €
Dagernova Weißer Sekt trocken mit Weinbergpfirsich / Holunder	0,1 l	5,90 €

Alkoholfreie Getränke

TönisSteiner medium / TönisSteiner Naturelle	0,25 l	2,70 €
TönisSteiner medium / TönisSteiner Naturelle	0,75 l	6,20 €
Fanta, Sprite	0,20 l	2,70 €
Coca Cola ①	0,20 l	2,70 €
Coca Cola light, Coca Cola Zero ①	0,20 l	2,70 €
Schweppes, Tonic, Bitter Lemon ②	0,20 l	3,10 €
Orangen-, Trauben-, Apfelsaft	0,20 l	3,10 €
Apfelsaftschorle	0,25 l	3,10 €

Alkoholische Getränke

Bitburger Pils vom Fass	0,30 l	3,40 €
Bitburger Pils vom Fass	0,40 l	4,50 €
Bitburger Drive alkoholfrei	0,33 l	3,10 €
Bitburger Radler	0,33 l	3,10 €
Früh Kölsch	0,33 l	3,10 €
Weizenbier, Hefe	0,50 l	4,60 €
Weizenbier, alkoholfrei	0,50 l	4,60 €

Heiße Getränke

Kaffee ①	Tasse	2,50 €
Cappuccino italienisch ①		3,60 €
Cappuccino mit Sahne ①		3,60 €
Latte macchiato ①		3,60 €
Espresso ①		2,50 €
Doppelter Espresso ①		4,30 €

Digestives

Williams Birne, Kirschwasser, Zwetschgenwasser, Obstler	2 cl	3,40 €
Grappa	2 cl	4,40 €
Malteser	2 cl	3,40 €
Ramazotti	4 cl	4,10 €

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: 016/2021

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!