



SEIT 42 1911  
**THIES**  
— EVENTS · RESTAURANT —



# HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir freuen uns, dass wir Sie und ihre Gäste bei uns begrüßen dürfen.

## UNSERE HOCHZEITSPAUSCHALE

- Herzlich und kompetente Betreuung durch unser Team
- Zum empfang reichen wir Prosecco und Aperol Spritz, dazu Mineralwasser und Orangensaft
- Alkoholfreie Getränke
- Bier vom Fass (Krombacher und Rolinck)
- 3-Gang-Buffer
- Drei korrespondierende Weine zum Essen (Weiß, Rose und Rot)
- Tischdekoration: Menükarten, weiße Tischwäsche und Stoffservierten
- Digestif nach Wahl (6 zur Auswahl)

Preis pro Person 95,00€

# UNSER A-Z FÜR IHR FEST

## ABSPRACHE UND MENÜBESPRECHUNG

Der persönliche Kontakt ist doch immer der schönste. Gemeinsam begehen wir die Räumlichkeiten, sprechen Details, das Menü, Ablauf sowie Aufbau Ihrer Feier ab.

Besonders wichtig hierbei sind Speisen und Getränke, die wir harmonisch aufeinander abstimmen und festlegen.

Ein guter Zeitpunkt für diese Absprache ist ca. 4-6 Wochen vor Ihrer Feier.

## APERITIF UND EMPFANG

Eine wunderschöne Feier beginnt mit einem geselligen Empfang im Saal oder bei schönem Wetter auch gern draußen in unserem Sommergarten.

Ob klassisch mit Prosecco, Orangensaft oder erfrischend mit Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry – wir gestalten es so, wie Sie es wünschen.

## BLUMEN UND DEKORATION

Für Ihre Veranstaltung decken wir weiße Tischwäsche und weiße Stoffservietten ein.

Auf Wunsch decken wir silberne Kerzenständer mit Stabkerzen ein – natürlich kostenfrei.

Gerne können wir Ihnen unsere Floristen vorstellen.

## EXKLUSIVE CATERER

Gerne können wir Ihnen für Ihre Feier Kontaktdaten für Fotografen und DJs vermitteln. Sprechen Sie uns einfach an.



## FOTOGRAF UND DJS

Gerne können wir Ihnen für Ihre Feier Kontaktdaten für Fotografen und DJs vermitteln. Sprechen Sie uns einfach an.

## FREIE TRAUUNG

SAG JA / OPEN AIR

Eine Trauung unter blauem Himmel – davon träumen viele Brautpaare.

Dies geht auch bei uns.

Unter den alten Eichenbäumen bietet sich eine wunderschöne Grünfläche, wo Sie JA sagen dürfen.

## GÄSTEZAHL UND BESPRECHUNGSGRUNDLAGE

Sämtliche Speisen werden eigens für Ihre Veranstaltung zubereitet. Bitte teilen Sie die finale Personenanzahl drei Tage vor Ihrer Veranstaltung mit. Diese Zahl ist die Berechnungsgrundlage für die Küchenleistung.

## GESCHENKE

Gerne bereiten wir im Veranstaltungssaal einen Geschenketisch vor. Vasen mit Wasser stellen wir bereits auf dem Tisch bereit. Nach der Feier nehmen Sie die Geschenke bitte mit nach Hause. Größere Geschenke dürfen Sie selbstverständlich bis zum nächsten Tag stehen lassen und abholen.

## INDIVIDUALITÄT

Ihre Feier ist einzigartig. Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein und versuchen, alles umzusetzen und zu organisieren, damit Sie wahrhaftig den schönsten Tag in Ihrem Leben genießen können. Die Kommunikation mit Ihnen ist und daher sehr wichtig und wir sind jederzeit gerne für Sie da.



## KINDER ZU GAST

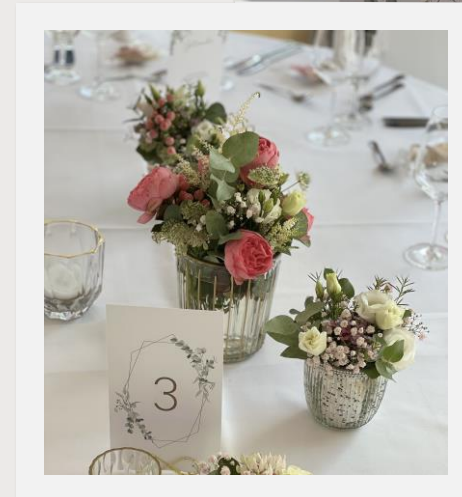
Auch die kleinen Gäste sind bei uns herzlich willkommen. Bitte teilen Sie uns bei der Aufteilung der Tische oder der Sitzordnung mit, ob und wo Sie Hochstühle benötigen.

## KUCHEN UND HOCHZEITSTORTE

Sie können Kuchen oder die Hochzeitstorte mitbringen oder liefern lassen. Wir stellen alles kühl und servieren es zum gewünschten Zeitpunkt. Dafür berechnen wir einen Gedeckpreis in Höhe von 1,50 € pro Person.

## KLIMATISIERUNG

Unser Veranstaltungsraum ist mit einer Klimaanlage ausgestattet, zusätzlich mit einer Be – und Entlüftungsanlage.



## MENÜS UND BUFFET

Unsere Menü- und Buffetvorschläge haben Sie bereits erhalten. Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl oder Zusammenstellung behilflich!

Alle Buffets können auf Ihre Gäste, die Jahreszeit, Unverträglichkeiten etc. angepasst werden.

Und seien Sie bitte ganz sicher, alle unsere Speisen sind zu 100% handgemacht und ohne Zusatzstoffe.

## MENÜKARTEN

Menükarten sind eine Inklusivleistung unseres Hauses und werden für Sie vorbereitet und eingedeckt. Sie haben selbstverständlich auch die Möglichkeit, Ihre eigene Menükarte mitzubringen.

Gern lassen wir Ihnen das Menü sowie die Weinbeschreibung per E-Mail zukommen.

## MUSIK UND TANZ

Für Ihre Feierlichkeiten dürfen Sie gerne einen DJ oder eine Band organisieren. Die Künstler werden gebeten, sich im Vorfeld telefonisch zu melden, um uns mitzuteilen, wie sie den Aufbau planen.

## PREISANGABEN

Alle Preise sind Bruttopreise (inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer).

## PROBEESEN

Wir veranstalten jedes Jahr am zweiten Sonntag im März ein Probeessen für die Gastgeber.

Dazu laden wir alle Brautpaare und Veranstalter zu ein.



## RAUCHER

In unserem Veranstaltungsraum ist Rauchen nicht gestattet. Davor befinden sich Aschenbecher an der frischen Luft.

## REINIGUNGSGEBÜHR

Wir möchten Ihnen und Ihren Gästen eine großartige Veranstaltung bei uns ermöglichen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei übermäßiger oder hartnäckiger Verschmutzung durch Konfetti oder ähnlichen Artikeln je nach Aufwand eine zusätzliche Reinigungsgebühr in Höhe von 300,00 € erheben.

## TISCHPLAN

Den Tischplan mit der Personenzahl benötigen wir am Anfang der Woche Ihrer Veranstaltung.

## VERANSTALTUNGSENDE

Das Ende Ihrer Veranstaltung ist regulär bis 5.00 Uhr geplant.

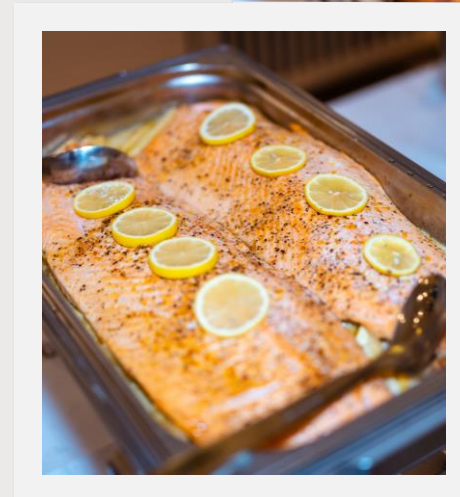
## STUHLHUSSEN

Sie können weiße Stuhlhussen für Ihre Feier bei uns dazubuchen und ein besonders elegantes Ambiente schaffen. Stuhlhussen berechnen wir mit 4,50 € Reinigungsgebühr pro Stück.

## ZAHLUNGSZIEL

Unsere Rechnungen sind innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt ohne Abzug zahlbar. Gern senden wir Ihnen die Rechnung nach Ihrer Veranstaltung zu, und Sie können den Betrag bequem auf unser Konto überweisen.

**UND JETZT WIRD GEFEIERT!**



# UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Im 500 m<sup>2</sup> großen Bankettsaal bieten wir Ihnen verschiedene Optionen zum Feiern.

Ein grüner Sommergarten bietet zusätzlich Platz für Ihren Empfang im Freien.

## Mögliche Erweiterungen

- Zum Empfang reichen wir auch gerne Lillet Wild Berry oder Lillet Peach. Pro Person 1,50€
- Fingerfood zum Empfang (3 Teile pro Person) ab 8,00€
- Mitternachtsimbiss; z. B. Fingerfood, Westfälische Schnittchen, Wiederaufbau vom Buffet, 2,50€ pro Person
- Stuhlhussen: Edle weiße Stuhlhusse
- n verleihen Ihrer Feier noch mehr Eleganz 4,50€ pro Stuhl
- Candy oder Salty Bar: für die kleine Nascherei zwischendurch 160,00€
- Fotobox mit Ausdruck der Fotos oder es werden die Fotos auf einen Stick gespeichert
- Ambientebeleuchtung: Lassen Sie Ihre Veranstaltung in einem besonderen Licht erscheinen. 90,00€

Alle Preise sind gültig ab 50 Personen.

Sie können bis morgens um 5 Uhr feiern.

Kinder bis 5 Jahren werden gratis umsorgt.

Kinder zwischen 6 und 10 Jahren werden mit 25,00€ berechnet.

Kinder ab 10 Jahren werden mit 60,00€ berechnet.

Dienstleister (DJ & Fotograf), schwangere Gäste, stillende Mütter oder erkrankte Gäste werden mit 80,00€ berechnet.





## Menüvorschlag 1

### Vorspeisenbuffet

Kleine Wraps mit Hähnchen und vegetarisch

Bresola-Päckchen mit Büffelmozzarella an  
Thunfischsauce

Gebackene Tortillaröllchen im Sesammantel,  
Spinatfüllung, Tomaten-Chutney

Bunter Gemüsetaler im Glasnudelmantel gebacken auf  
Honigkuchen-Hummus

Crunchy Schnitzel-Stripes auf grünem Tomaten-Relish

Hausgebackenes Brot mit Aioli und Kräuterschmand

\*\*\*

### Hauptgangbuffet

Mit Lauch und Camembert gefülltes Schweinefilet im  
Speckmantel auf Champignonrahmsauce

Mit getrockneten Tomaten und Mozzarella gefüllte  
Hähnchenroulade auf roter Pestosauce

Würziges Rindersteak auf Whisky-Zwiebeln

Couscous-Taler auf Bulgur in Dattel-Tomaten-Pesto

Kleine Rosmarinkartoffeln

Buntes Sommergemüse

\*\*\*

### Dessertbuffet

Passionsfrucht-Mousse

Thymian-Panna-Cotta mit Himbeeren

Mousse au Chocolat mit Mango-Topping

## Westfälisches Hochzeitsmenü

Westfälische Hochzeitssuppe,  
mit Blumenkohl, Eierstich und Klößchen  
(in der Terrine am Tisch serviert)

\*\*\*

### Hauptgangbuffet

Rinderrouladen mit Rotwein-Schalottensauce

Schweinefilet im Speckmantel auf  
Champignonrahmsauce

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

Gekochtes Hühner – und Rindfleisch mit  
Zwiebelsauce

Kleine Rosmarinkartoffeln,

Kroketten und Rösti,

Frisches Marktgemüse

Kleines Salatbuffet

\*\*\*

Herrencreme,  
gemischte Eisplatten mit frischen Früchten

## Menüvorschlag 2

### Vorspeisenbuffet

Crunchy Hähnchen-Sticks auf Mango-Ketchup

Gebeizter Lachs mit Gin-Johannisbeeren

Räucherlachs-Sushi-Pralinen

Steakbällchen, hausgebackene Cheddar-Cheese-  
Waffel, Smoking-Gun-Ketchup

Bunte Blattsalate mit Himbeer-Zitronen-Dressing

Hausgebackenes Brot mit Dips

\*\*\*

### Hauptgangbuffet

Gegrillte Hüfte vom Weiderind, weißer  
Pfefferschäum, Kaffee-Feigen

Frisches Lachsfilet, karamellisierte Pastinaken,  
Buttermilch-Kamille-Schaum

Hähnchenbrustfilet im Gewürz-Popcorn-Mantel auf  
Spicy-Pflaumen

Buntes Sommergemüse, Buntes Ofengemüse

Kleine Schmorkartoffeln

Süßkartoffel-Gnocchi in Bärlauch-Butter auf  
Piccata vom Blumenkohl

\*\*\*

### Dessertbuffet

Creme von gebrannten Mandeln

Weißer Mousse au Chocolat mit Passionsfrucht

Holunderblüten-Panna-Cotta

mit frischen Erdbeeren

### Menüvorschlag 3

Grillbuffet

Vorspeisen

Mozzarella mit Anti-Pasti und karamellisierten Zitronen, Bunter Bauernsalat

Tomatensalat mit Erdbeer-Vinaigrette

Gurken-Melonen-Salat, Paprika-Mango-Chutney

Zucchini-salat mit Limetten-Sesam-Dressing

Bunter Kartoffelsalat in Avocado-Mayonnaise, Mediterraner Nudelsalat

Radieschen-Spinat-Salat mit scharfem Ananas-Dressing

Hausgebackenes Brot mit Dips

Vom Grill

Würzige Hähnchenbrustfilets

Mit Feta gefüllte Putensteaks im Speckmantel

Pfeffermarinierte Schweinerückensteaks, Kleine Bratwurst

Saftige Rindersteaks (Las Vegas Cut)

Frisches Lachsfilet auf Himalaya-Salz gegrillt

Vegetarisch

Gegrillte Erbsen-Falafel-Bratlinge auf Chili-Cole-Slaw

Grillkäse und mariniertes Fetakäse, Gegrillte Paella-Tomaten

BBQ-Sauce, Senf, Salsa, Ketchup, Kräuterbutter, Zwiebel-Senf-Butter

hausgemachter Erdbeer-Ketchup, hausgemachte Bacon-Jam

Kleine Pfannenkartoffeln

Gratinierte Ofenkartoffeln mit Frühlingslauch, Feta und Tomaten

Dessert

Panna Cotta vom griechischen Joghurt mit frischen Erdbeeren

Thymian-Panna-Cotta mit Himbeere

Mousse au Chocolat mit Mango-Topping

### Menüvorschlag 4

BURGER VOM GRILL

hausgebackene Burgerbrötchen

frische Blattsalate

Tomaten, Gurken, Gewürzgurken, Zwiebeln, Röstzwiebeln

RINDER-BURGER

hausgemachte Rindfleisch-Burger

wahlweise mit Käse

Antekoje-Ketchup,

Kräuter-Mayonnaise

AMERICAN-BURGER

Saftiges Pulled Pork

hausgemachte BBQ-Sauce, Cole Slaw,

Hot Cheddar-Cheese

HÄHNCHEN-BURGER

Marinierte Hähnchenbrustfilets

bunter Asiasalat, Sesamsalsa,

fruchtiger Curry-Dip

VEGETARISCHER-BURGER

Gewürzter Grillkäse und Fetakäse,

Physalis-Relish,

Avocado-Mayonnaise

Kleine Rosmarinkartoffeln

### Menüvorschlag 5

Vegetarisch/Vegan

Vorspeisenbuffet

Camembert im Nuss-Crunch mit Tomatenmarmelade

Geräucherte Paprikacreme mit frittierten Oliven

Mozzarella mit Lavendel-Tomaten

Tomatensalat mit Erdbeer-Vinaigrette

Rote-Bete-Frikadellen zu Mango-Ketchup

Hausgebackenes Brot mit Dips

Hauptgangbuffet

Radieschen-Curry mit roter Thai-Paste

und Nocken von der Süßlupine

Tandoori-Tofu auf

Mie-Nudeln in Edamame-Pesto und Kurkuma-Nüssen

Polenta-Bärlauch-Nocken auf Pfifferlingen in Rahm

Süßkartoffelrolle mit Mangold-Frischkäse-Füllung

auf Parmesansauce

Mozzarella-Schnitzel mit Tagliatellen

mit Avocadosauce

Couscous-Taler auf Bulgur mit Dattel-Tomaten-Pesto

Vegane-Lasagne

mit roten Linsen, Mandelmus, frischem Gemüse,

Tomaten, Cashewkernen

Dessertbuffet

Weißer Schoko-Mousse mit Löwenzahn und Himbeeren

Mango-Tiramisu

## UNSERE PARTNER

### BLUMEN UND DEKORATION

Blumen Deiters  
Osnabrücker Straße 112  
48429 Rheine  
Tel: 05971-71119  
[www.blumen-deiters.de](http://www.blumen-deiters.de)

Blumen Willers  
Franz-Tacke-Straße 2  
48431 Rheine  
Tel: 05971-2051  
[www.blumen-willers.de](http://www.blumen-willers.de)

Blumen Gehring-Beckmann  
Emsdettener Straße 1  
48485 Neuenkirchen  
Tel: 05973-3271

Blumen Nieweler  
Roggenkamp 7  
48485 Neuenkirchen  
Tel. 05973-2714  
[www.nieweler.de](http://www.nieweler.de)

Blumen Blütenwind  
Alte Bahnhofstraße 22  
48432 Rheine-Mesum  
Tel: 05975-919973  
[www.bluetenwind.de](http://www.bluetenwind.de)

### DJ'S

DJ-TEAM DAVO  
Gröningstraße 6  
48432 Rheine  
Tel: 0171-8950290  
[www.davo-events.de](http://www.davo-events.de)

DJ Michi Schweer  
Theodor-Heuss-Straße 59  
48480 Spelle  
Tel: 0172-8530923  
[michi.schweer@gmail.com](mailto:michi.schweer@gmail.com)

DJ ATMOS 4  
Thorsten Mahn  
Tel: 0174-2406655  
[dj-atmos4@gmx.de](mailto:dj-atmos4@gmx.de)

SR-Showtechnik oHG  
Daimlerstraße 15  
48485 Neuenkirchen  
Tel: 05973-9342000  
[www.sr-showtechnik.de](http://www.sr-showtechnik.de)

### TORTEN

Backhaus Triffterer  
Daimlerstraße 1  
48485 Neuenkirchen  
Tel: 05973-92714  
[www.baeckerei-triffterer.de](http://www.baeckerei-triffterer.de)

Tortenwelt Gritzmann  
Thomas-Mann-Straße 11  
48485 Neuenkirchen  
Tel: 0176-579611811  
[www.tortenwelt-gritzmann.de](http://www.tortenwelt-gritzmann.de)

Löbbke  
Alstedder Straße 148  
Tel: 05451-5058300  
[www.loebke.com](http://www.loebke.com)

Tortenwiege Antonia Wiege  
Kreimershoek 71  
48477 Hörstel  
Tel: 0151-22225957  
[www.tortenwiege.com](http://www.tortenwiege.com)

### FOTOBOX

Foto Keizer  
Hauptstraße 45  
48485 Neuenkirchen  
Tel: 05973-3327  
[www.foto-keizer.de](http://www.foto-keizer.de)

Brünen Event-Equip  
Vintage Fotobox  
Tel: 0173-4051501  
[Bruenen.event.equip@gmail.com](mailto:Bruenen.event.equip@gmail.com)

VIELEN DANK!

THIES42  
SUTRUM-HARUM 9  
48485 NEUENKIRCHEN  
TEL: 05973-2709  
[WWW.THIES42.DE](http://WWW.THIES42.DE)  
[KONTAKT@THIES42.DE](mailto:KONTAKT@THIES42.DE)

