

  
  
**franz**  
**TAGUNGS- & STADTHOTEL**

---

# Bankettmappe

---

**Menüs, Buffets und mehr für Ihre Veranstaltung**



*Ein Unternehmen des Franz Sales Hauses*





## Herzlich willkommen

### Verehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Wir freuen uns, Ihnen mit dieser Bankettmappe bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten behilflich zu sein. Unserem Grundsatz entsprechend, möchten wir Ihnen und Ihren Festgästen den Aufenthalt und den Ablauf so harmonisch und angenehm wie möglich gestalten und die kulinarischen Köstlichkeiten genussreich und frisch für Sie zubereiten.

Ob Menü oder Buffet, wir bieten Ihnen viele Leckereien. So wird Ihnen Ihr Fest stets in bester Erinnerung bleiben. Ganz besonders würden wir uns freuen, auch Sie zu unseren zufriedenen Kunden zählen zu dürfen.

Mit diesen Bankett-Unterlagen haben wir Ihnen einige unserer Vorschläge unterbreitet, sind aber auch gerne bereit, für Ihren speziellen Anlass eine ganz individuelle Variante auszuarbeiten.

Sprechen Sie uns einfach an. Wir freuen uns auf Sie!

Ihr „Franz“-Team

*Auf Grund der aktuell unkalkulierbaren wirtschaftlichen Lage, behalten wir uns kurzfristige Preis- und Produkthanpassungen vor.*





## Menüvorschläge

### Frühlingsgefühle und Spargelzeit I

von April bis Juni

Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse,  
Sonnenblumenkernen und Honig

\*\*\*

Spargel-Cremesüppchen mit Räucherlachsstreifen

\*\*\*

Rosa gebratene Rinderhüfte mit Rotweinjus, geschmortem  
Frühlingslauch und Karotten-Kräuterstampf

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Rhabarber, Crème Brûlée-Eis und  
gerösteten Mandelsplittern

**65,10 € pro Person**

### Frühlingsgefühle und Spargelzeit II

von April bis Juni

Brunnenkresse-Süppchen mit Räucherforelle  
und Croûtons

\*\*\*

Rosa gebratener Tafelspitz mit weißem Spargel,  
neuen Kartoffeln und Sauce Bernaise

\*\*\*

Vanille-Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren,  
karamellisierten Haselnüssen und Nougateis

**54,60 € pro Person**

*Je nach Wochentag und Veranstaltungsgröße kalkulieren wir mit einem Mindestverzehr zzgl.  
Raummiete.*





## Menüvorschläge

### **Von der Sonne verwöhnt I**

von Juli bis September

Gebeizter Lachs mit Fenchel-Mango-Salat  
und grüner Gartenkräutersauce

\*\*\*

Radieschen-Joghurt-Kaltschale mit buntem Kresse-Salat

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarinjus, Caponata und Rahmpolenta

\*\*\*

Erdbeer Schmandtarte mit Beerensalat und Aprikosensorbet

**54,60 € pro Person**

### **Von der Sonne verwöhnt II**

von Juli bis September

Knackige Blattsalate mit gegrillten Garnelen,  
Salsa Verde und Parmesan-Chips

\*\*\*

Rosa gebratener Rücken vom Duroc Schwein  
mit Pfifferling-Rahmsauce und Kräuter-Serviettenknödeln

\*\*\*

Heidelbeer-Cheesecake mit Walnusseis

**50,40 € pro Person**



*Je nach Wochentag und Veranstaltungsgröße kalkulieren wir mit einem Mindestverzehr  
zzgl. Raummiete.*





## Menüvorschläge

### Herbstliche Gaumenfreuden I

von Oktober bis Dezember

Herbstliche Blattsalate mit Apfel-Vinaigrette,  
Bunter Beete und geräucherter Entenbrust

\*\*\*

Wildkraftbrühe mit gebratenen Waldpilzen und  
Grießnockerln

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbacke mit Schalottenjus, Selleriepüree,  
Ofenkürbis und Kartoffelkrapfen

\*\*\*

Mokkaeis mit Zwetschgenröstern und Grießschnitte

**72,50 € pro Perso**

### Herbstliche Gaumenfreuden II

von Oktober bis Dezember

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen  
und Kernöl

\*\*\*

Zweierlei vom Hirsch  
geschmorter und rosa gebratener Rücken mit  
Holunderbeerenjus, Herzoginkartoffeln  
und herbstlichem Gemüse

\*\*\*

Schokoladen-Brownie mit pochierter Rotweinbirne  
und Rum-Rosinen-Eis

**65,10 € pro Person**



*Je nach Wochentag und Veranstaltungsgröße kalkulieren wir mit einem Mindestverzehr zzgl. Raummiete.*





## Menüvorschläge

### Winterzauber I

von Dezember bis Februar

Wildschweinschinken mit Feldsalat, Feigen  
und bunten Croûtons

\*\*\*

Kartoffel-Meerrettichsüppchen mit Rauchlachspraline

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust mit Maronen-Kartoffel-Püree,  
Calvadosjus und Rosenkohl

\*\*\*

Lauwarmes Gewürzküchlein  
mit Punschfrüchten und Mandeleis

**72,50 € pro Person**

### Winterzauber II

von Dezember bis Februar

Französische Perlhuhnbrust mit Trüffel,  
Waldpilzen und Apfel-Selleriesalat

\*\*\*

Wildschweintrüffel mit Granatapfeljus,  
Rahmwirsing und Schupfnudeln

\*\*\*

Marzipan-Mohn-Parfait mit Orangensalat und Zimt Crumble

**62,00 € pro Person**

*Je nach Wochentag und Veranstaltungsgröße kalkulieren wir mit einem Mindestverzehr  
zzgl. Raummiete.*





## Buffets

### Buffet „Italia“

Verschiedene Antipasti  
Vitello Tonnato mit Kapern  
Honigmelone mit Parmaschinken  
\*\*\*

Minestrone  
\*\*\*

Salatauswahl mit Rohkost und verschiedenen Dressings  
Gourmetsalat der Saison  
\*\*\*

Tortellini a la Panna  
Schweinefilet im Schinkenmantel an Salbeijus  
Hähnchenbrust „Milanese“ auf Tomatenspiegel  
\*\*\*

Rosmarinkartoffeln und grüne Bandnudeln, Zucchini Gemüse  
und Bohnengemüse mit Knoblauch-Tomaten  
\*\*\*

Panna Cotta an Fruchtspiegel  
Tiramisu  
\*\*\*

Gemischter Brotkorb  
dazu Butterteller

**52,00 € pro Person**



*Je nach Wochentag und Veranstaltungsgröße kalkulieren wir mit einem Mindestverzehr  
zzgl. Raummiete.*





## Buffets

### Essener Spezialitäten-Bufferf

Heringsröllchen in Tomatensauce  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Rémoulade  
Dörripflaumen im Speckmantel

\*\*\*

Weißer Zwiebelsuppe mit Brot-Croûtons

\*\*\*

Salatauswahl mit zwei verschiedenen Dressings  
Fruchtiger Geflügelsalat

\* \* \*

Kleine Schnitzel, Frikadellen, Pfefferbeißer  
mit zweierlei Senf

\*\*\*

Pikant scharfe Currywurst  
Herzhafter Pfefferpotthast mit Gewürzgurken

\*\*\*

Salzkartoffeln, Spiralnudeln und Grillgemüse

\*\*\*

Quarkspeise mit Sauerkirschen  
Frischer Obstsalat

\*\*\*

Gemischter Brotkorb  
Dazu Butterteller

**50,20 € pro Person**



*Je nach Wochentag und Veranstaltungsgröße kalkulieren wir mit einem Mindestverzehr  
zzgl. Raummiete.*





## Buffets

### Well Food Buffet I

#### Salatbuffet:

Eisbergsalat, Feldsalat, Mischsalat  
Gurken-Halbmonde, Tomaten, bunte Sprossen  
Möhrensalat, Krautsalat, Rotkohlsalat  
Asiatischer Reissalat, Italienischer Nudelsalat  
Oliven grün, Oliven schwarz  
Croûtons, Fetakäse, Emmentaler gerieben, Maiskörner,  
bunte Paprikawürfel  
Eiviertel, Radieschenstifte, Schnittlauch  
Geröstete Sesamsaat und Kürbiskerne  
Americandressing, Joghurtdressing, Italiendressing  
Olivenöl und Aceto Balsamico  
Vollkornbrötchen und Kräuterquark

\* \* \*

#### Pasta

Penne all' arrabbiata mit frisch geriebenem Parmesan

#### Wok

Tofu mit knackigem Gemüse süß-sauer  
Basmatireis

\*\*\*

Standard **Dessertbuffet** zur Selbstbedienung:

Frischer Obstsalat  
Grießpudding mit Pflaumenkompott  
Milchreis mit Erdbeer- und Brombeermark  
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen  
Obstkorb  
Banane, Birne und Apfel

**40,50 € pro Person**



*Je nach Wochentag und Veranstaltungsgröße kalkulieren wir mit einem Mindestverzehr  
zzgl. Raummiete.*





## Buffets

### Well Food Buffet II

#### Salatbuffet:

Eisbergsalat, Feldsalat, Mischsalat  
Gurken-Halbmonde, Tomaten, bunte Sprossen  
Möhrensalat, Krautsalat, Rotkohlsalat  
Asiatischer Reissalat, italienischer Nudelsalat  
Oliven grün, Oliven schwarz  
Croûtons, Fetakäse, Emmentaler gerieben,  
Maiskörner, bunte Paprikawürfel  
Eiviertel, Radieschenstifte, Schnittlauch  
Geröstete Sesamsaat und Kürbiskerne  
Americandressing, Joghurdressing, Italiendressing  
Olivenöl und Aceto Balsamico  
Vollkornbrötchen und Kräuterquark

\* \* \*

#### Pasta

Vollkornspaghetti mit Gemüse-Bolognese und frisch geriebenem Parmesan

#### Wok

Hähnchenbrustfilets mit Gemüse und Cashewkernen in Curry-Kokossauce

Basmatireis

\*\*\*

#### Dessertbuffet :

Frischer Obstsalat  
Grießpudding mit Pflaumenkompott  
Milchreis mit Erdbeer- und Brombeermark  
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen  
Obstkorb  
Banane, Birne und Apfel

**44,60 € pro Person**



*Je nach Wochentag und Veranstaltungsgröße kalkulieren wir mit einem Mindestverzehr  
zzgl. Raummiete.*





## Kreative Buffets

**Stellen Sie Ihr eigenes Buffet aus ausgewählten Komponenten zusammen:**

### Frühling

#### Vorspeisen und Suppen:

Eine Komponente 13,10 € p.P., jede weitere 5,80 € Aufschlag p.P.

Roh marinierter Spargelsalat / Kerbel / Frühlingssalate  
Tomatensalat / Rucola / Basilikumkresse / geröstete Pinienkerne  
Mini Mozzarella / Kirschtomaten / Junger-Spinat-Salat  
Zweierlei Melone / Honig & Charentais / Rauchschinken Grillgemüse /  
Champignons / Paprika / Zucchini / Balsamico-Marinade Apfel /  
Rhabarber / marinierte Flusskrebsschwänze / Frühlingkräuter  
Spargelcremesuppe / Bärlauch  
Radieschen-Cremesuppe / Croûtons / geröstete Sonnenblumenkerne  
Rote-Bete-Suppe / Schmand / Dill

#### Hauptgang:

Eine Komponente 21,50 € p.P., jede weitere 8,90 € Aufschlag p.P.

Ofengegarter gefüllter Schweinerücken / Thymian-Honig-Jus  
Gebratene Maishähnchenbrust / Kurkuma-Sauce  
Gegrilltes Doradenfilet / rosa Pfeffersauce  
Gemüse-Moussaka / Kartoffel / Aubergine / Tomaten  
Heilbutt gedämpft / Gemüsestreifen / grüne Kräutersauce

2 Beilagen nach Wahl inklusive, jede weitere 6,30 € Aufschlag p.P.

Urkarottengemüse / Zucchini-gemüse/ Grillgemüse/ Bärlauchfregola  
Stielmusstampf / Wildreis

#### Dessert:

Eine Komponente 12,60 € p.P., jede weitere 5,30 € Aufschlag p.P.

Panna Cotta / Rhabarber-Grütze  
Tiramisu / marinierte Beerenfrüchte  
Mango-Mousse / geröstete Cashewkerne / süße Kresse



*Je nach Wochentag und Veranstaltungsgröße kalkulieren wir mit einem Mindestverzehr  
zzgl. Raummiete.*





## Kreative Buffets

**Stellen Sie Ihr eigenes Buffet aus ausgewählten Komponenten zusammen:**

### Sommer

#### Vorspeisen und Suppen:

Eine Komponente 12,10 € p.P., jede weitere 5,80 € Aufschlag p.P.

Rucola / Honig-Cherry-Tomaten / Parmesanspäne / geröstete Pinienkerne  
Meeresfrüchtesalat / Limone / Olivenöl  
Wassermelonen-Sashimi / gerösteter Sesam / Soja-Crème  
Weiße Riesenbohnen / getrocknete Tomaten / Paprikavinaigrette  
Carpaccio vom Rind / Rucola / gehobelter Hartkäse  
Gekühlte Gurken-Joghurt-Suppe / Croûtons / marinierte Radieschen  
Klare Suppe von dreierlei Bohnen / Thymian / geröstete Chorizo

#### Hauptgang:

Eine Komponente 21,50 € p.P., jede weitere 8,90 € Aufschlag p.P.

Niedrigtemperatur-gegarnte Rinderbrust / Himbeer-Pfeffer / Balsamico-Jus  
Zanderfilet gebraten / Sauerampfersauce  
Perlhuhn gebraten / Estragonsauce  
Spaghetti Aglio olio / Knoblauch / Blattpetersilie

2 Beilagen nach Wahl inklusive, jede Weitere 5,30 € Aufschlag p.P.

Bunter Blumenkohl / Ratatouille / geschmorter Chicorée  
Sommergemüseplatte / getrüffeltes Kartoffelstampf / Folienkartoffel

#### Dessert:

Eine Komponente 12,60 € p.P., jede weitere 5,30 € Aufschlag p.P.

Erdbeermousse / milder grüner Pfeffer  
Schokoküchlein / marinierte Zitrusfrüchte  
Bayerisch Creme / Zwetschgenkompott  
Salat von frischen Früchten / Minze



*Je nach Wochentag und Veranstaltungsgröße kalkulieren wir mit einem Mindestverzehr zzgl. Raummiete.*





## Kreative Buffets

Stellen Sie Ihr eigenes Buffet aus ausgewählten Komponenten zusammen:

### Herbst

#### Vorspeisen und Suppen:

Eine Komponente 13,10 € p.P., jede weitere 5,80 € Aufschlag p.P.

Feldsalat / Speck / Kartoffeldressing  
Rauchlachstatar / Gurkensalat / Romanasalatherzen  
Schwarzer Rettich / bunte Kresse / Gemüsevinaigrette  
Kürbis / Granatapfel / Feta / Walnuss-Dressing  
Kartoffelsuppe / gerösteter Speck / Croûtons  
Kürbiscremesuppe / Orange / Ingwer

#### Hauptgang:

Eine Komponente 21,50 € p.P., jede weitere 8,90 € Aufschlag p.P.

Geschmortes Wildgulasch / Pilze / Backpflaume  
Gebratene Lachsforelle / Dillsauce  
Rinderbraten Niedrigtemperaturgegart / Schalotten / Balsamico-Sauce  
Ofengegarte Poulardenbrust / Ratatouille-Sauce  
Indisches Kichererbsen Dahl  
Geschmorter Hokkaido-Kürbis / Ahornsirup / Thymian

2 Beilagen nach Wahl inklusive, jede weitere 5,30 € Aufschlag p.P.

Rosenkohl (mit oder ohne Speck) / Schwarzwurzel à la crème / Kürbisragout  
Viola-Kartoffeln / Serviettenknödel

#### Dessert:

Eine Komponente 12,60 € p.P., jede weitere 4,80 € Aufschlag p.P.

Maronenmousse / eingelegte Birnen  
Schokoladenbrownie / Kirschkompott  
Kürbiskuchen / Mangomark / Vanillesahne



*Je nach Wochentag und Veranstaltungsgröße kalkulieren wir mit einem Mindestverzehr  
zzgl. Raummiete.*





## Kreative Buffets

**Stellen Sie Ihr eigenes Buffet aus ausgewählten Komponenten zusammen:**

### Winter

#### Vorspeisen und Suppen:

Eine Komponente 13,10 € p.P., jede weitere 6,30 € Aufschlag p.P.

Feldsalat / Zimtcroûtons / Kartoffeldressing  
geräucherte Entenbrust / Cumberland-Sauce / Winter-Endivie  
Waldorfsalat / Sellerie / Walnüsse  
Spitzkohlsalat / Gemüsevinaigrette / geröstete Fleischbällchen  
Steinpilzkraftbrühe / Grießklößchen / Gemüsefäden  
gelbe Steckrübencremesuppe / Schinkenwürfel / Schnittlauch

#### Hauptgang:

Eine Komponente 21,50 € p.P., jede weitere 9,90 € Aufschlag p.P.

gebratene Entenbrust / Orangensoße  
gegrillte Lachstranche / Grüne Kräutersauce  
niedrigtemperaturgegarter Duroc-Schweinerücken / Sternanis-Jus  
Bulgur-Gemüseplätzchen / Avocadoquark-Dip

2 Beilagen nach Wahl inklusive, jede weitere 5,30 € Aufschlag pro Person  
winterliches Wurzelgemüse / Portweinrotkohl  
Selleriepüree / Kartoffelgratin / Semmelklöße

#### Dessert:

Eine Komponente 12,60 € p.P., jede weitere 6,30 € Aufschlag p.P.

Schokoladenmousse / Eierlikör / Crumble  
Zimtmousse / Rotweibirne  
Ofenfrischer Bratapfel / Vanillesauce



*Je nach Wochentag und Veranstaltungsgröße kalkulieren wir mit einem Mindestverzehr zzgl. Raummiete.*





## Gourmet Erweiterungen

Gerne bieten wir weitere Snacks und Zusatzmodule an:

### Salty Bar

Erdnüsse / Chips / Nachos & Cheese-Dip / Grissinistangen / Salzstangen / Bruschetta Snack / Candy Bacon / Mini Käsebrezel

€ 8,50 p.P.

### Candy Bar

Goldbären / Liebesh Herzen / Cola Flaschen / Lakritz Schnecken / Weiße Mäuse / Marshmallows / Smarties / Mini Cup Cakes / Mini Muffins / Mini Brownies / Mini Dickmann's

€ 8,50 p.P.

### Vesperplatte

Ardenner Schinken / Schinkenspeck / Mailänder Salami / Pfeffersalami / Landjäger / Cornichons / Silberzwiebeln / milde Paprika

€ 16,50 p.P.

### Käseplatte 2.000g für 10 Personen

Käseauswahl / Trauben / Grissini / Tomatengebäck / Quittensenf / Feigensenf / Baguette / Mini Brötchen

€ 184,00 p.P.

### Suppen / Snacks

Deftige Gulaschsuppe vom Rind / Partybrötchen

€ 7,30 p.P.

Vegetarische Kartoffelsuppe / Partybrötchen

€ 6,20 p.P.

Currywurst/Partybrötchen

€ 7,30 p.P.





## Gourmet Erweiterungen

**Gerne bieten wir weitere Snacks und Zusatzmodule an:**

### **LIVE MODUL: Build your own Ice Cream Dream**

Eissorten im Hörnchen oder Weckglas

Vanilleeis / Schokoladeneis / Erdbeereis / Pistazieneis / Caramelsauce / Schokoladensauce / Eierlikör / Amaretto / Amarenakirschen / Orangenfilets / geschnittene Erdbeeren / Schokoladenstreusel / gehackte Pistazien / karamellisierte Cashewnüsse / geröstete Kokosnussflocken / geschlagene Sahne

**€ 18,90 p.P.**

### **LIVE MODUL: Crêpes**

Crêpes mit Grandmarnier Orangensaft / Orangenfilets / Vanilleisgeröstete Mandelblätter / Crêpes mit heißen Kirschen oder Schokoladensauce und geschlagener Sahne

**€ 15,90 p.P.**

### **LIVE MODUL: Sabayone**

mit Himbeeren / Erdbeeren / Brombeeren / Vanille-, Schokoladen- oder Pistazien Eis / Minze

**€ 15,90 p.P.**

### **LIVE MODUL: Chop Chop Salad Station**

Rucola / Romana / Lollo Rosso / Eisberg / Radicchio

#### **Warme Toppings**

gebratene Putenbrust Streifen / gebratene Marinierte Riesengarnelen / gebratene Tofu Würfel

#### **Dressings**

Caesars / American / French / Olivenöl / Balsamico

#### **Toppings**

Croûtons / knuspriger Speck / Ei / Gouda & Feta / Gurke & Tomate & Frühlingslauch / Oliven / Maiskörner & Kidneybohnen / Paprika & Peperoni / Sojabohnen & Sprossen / Pinien- und Sonnenblumen Kerne / ofenfrisches Laugengebäck

**€ 22,00 p.P.**





## Gourmet Erweiterungen

### Finger Food Buffets ab 10 Personen

#### „Classico L“

Partyfrikadelle an Kartoffelsalat im Weckglas  
Mini Schweineschnitzel mit Senf Dip  
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pesto  
Hähnchenspieß ‚Yakitori‘ mit Ananas  
Crepe Roulade am Spieß mit Gemüse  
zweierlei Dessert im Glas

**27,50 € pro Person**

#### „Classico XL“

Antipasti im Weckglas  
Melone-Schinken-Spieß  
Chicken Sweet Pepper auf Krautsalat an Sahnesauce  
Flammkuchenröllchen am Spieß  
Asia Cigar Thai Chicken  
Mini-Pizza  
Mini-Windbeutel am Spieß  
Dessert im Glas

**38,90 € pro Person**

*Gerne können unsere Fingerfood Buffets auch aufgestockt werden. Was halten Sie von einer **leckeren Salat Bowl** à 13,40 € p.P. oder einem **saftigen Wrap** zu € 6,00 je Stück?*





## Bankettweine

### Weißwein

#### **Vinedition Grauburgunder Rheinhessen QBA Trocken Deutschland**

Dieser Wein vereint Blütenhonig mit seiner zarten Süße, Pfirsich für saftige Fruchtigkeit und reife Birne für eine weiche, runde Note.  
Ein harmonisches Zusammenspiel von floralen und fruchtigen Aromen.

**1-l- Flasche 34,00 €**

#### **Vinedition Chardonnay Rheinhessen Qualitätswein Trocken Deutschland**

Tasting: Dieser Wein besticht durch Aromen von Melone, die für eine frische, saftige Fruchtigkeit sorgen, Banane, die eine cremige Süße hinzufügt, und Birne, die das Ganze mit einer weichen, runden Note abrundet.

**1-l- Flasche 38,00 €**





## Bankettweine

### Rotwein

**Vinedition Dornfelder  
Rheinhessen QBA  
Halbtrocken Deutschland**

Tasting: Dieser Wein bietet Aromen von roten Früchten, die für lebendige Fruchtigkeit sorgen, Brombeere mit intensiver Tiefe, und Sauerkirsche, die eine angenehme Säure und Frische einbringt.

**1-l- Flasche 34,00 €**

**Vinedition Merlot  
Puglia IGT  
Trocken Italien**

Tasting: Dieser Wein zeichnet sich durch Aromen von Brombeere mit reifer Tiefe, Kirsche für lebendige Fruchtigkeit und Pflaume, die eine saftige, süßliche Fülle hinzufügt, aus.

**1-l- Flasche 38,00 €**

### Weitere Weine auf Anfrage

Gern bieten wir Ihren Gästen auch Weine an, die Sie selbst mitbringen. Je angebrochene Flasche berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von 24,00 €.





## Getränke

### Wasser

Stiftsquelle	0,25 l	3,40 €
Stiftsquelle	0,75 l	7,00 €

### Softdrinks

Afri Cola / Afri Cola light / Bluna Orange / Bluna Zitrone		
Loona Bitter / Tonic / Ginger Ale	je 0,2 l	3,50 €

### Säfte von Niehoff's Vaihinger

Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Roter Traubensaft		
Ananassaft, Maracujasaft	je 0,2 l	3,50 €

### Kaffee / Kaffeespezialitäten / Tee

1,0 l Kaffee		11,50 €
1,5 l Kaffee		12,80 €
Tasse Kaffee / Glas Tee		3,00 €
Espresso		2,50 €
Cappuccino		3,90 €
Milchkaffee / Latte macchiato		4,20 €
Kännchen Kaffee oder Tee		5,00 €

### Biere

Stauder Pils vom Fass	0,3 l	3,90 €
Stauder Radler / Stauder alkoholfrei	je 0,33 l	3,90 €
Tut gut Malzbier	0,33 l	3,90 €
Erdinger Weizen / Erdinger alkoholfrei	je 0,5 l	5,50 €

### Sekt

Hotel Franz, Riesling Hausmarke, Piccolo	0,2 l	12,00 €
Hotel Franz, Riesling Hausmarke	0,7 l	32,00 €
Aperol Sprizz	0,2 l	8,00 €





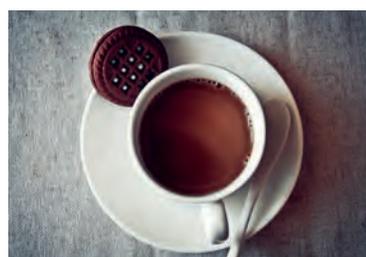
## Spirituosen

<b>Sherry</b>	Gutiérrez-Colosia Amontillado oder Cream	5 cl	7,50 €
<b>Grappa</b>	diverse Sorten	4 cl	8,50 €
<b>Bitter</b>	Martini Bianco, Rosso oder Extra Dry	4 cl	7,50 €
	Ramazzotti	4 cl	7,50 €
	Averna	4 cl	7,50 €
<b>Wodka</b>	Absolut	4 cl	7,50 €
<b>Gin</b>	Bombay Sapphire	4 cl	8,50 €
<b>Tequila</b>	silver und gold	4 cl	7,50 €
<b>Brände und Geiste</b>			
	Williamsbirne / Waldhimbeergeist und viele mehr	4 cl	8,50 €
<b>Aquavit</b>	Malteser oder Linie	4 cl	7,50 €
<b>Whisky</b>	Johnny Walker Black Label	4 cl	7,50 €
	Maker's Mark	4 cl	8,50 €
	Knockando 12 Jahre	4 cl	8,50 €
	Caol Ila 12 Jahre	4 cl	8,50 €
<b>Cognac &amp; Brandy</b>			
	Cognac VSOP	4 cl	8,50 €

Gerne bieten wir Ihren Gästen auch ihre Wunschspirituosen an!  
Auf Anfrage erstellen wir Ihnen ein entsprechendes Angebot.

Möchten Sie lieber eigene Spirituosen mitbringen?  
Wir berechnen je angebrochener Flasche 37,00€ Korkgeld.





## Kuchen

Marmorkuchen ohne Schokoladenüberzug	22 Stücke	31,50 €
Marmorkuchen mit Schokoladenüberzug	22 Stücke	34,70 €
	1 Stück	2,30 €
Sandkuchen ohne Schokoladenüberzug	22 Stücke	30,50 €
Sandkuchen mit Schokoladenüberzug	22 Stücke	33,60 €
Sahnetorte (ø 26 cm)		54,60 €
Buttercremetorte (ø 26 cm)		54,60 €
Tortenstück		5,10 €
Sahnetorte 2-stöckig		126,00 €
Sahnetorte 3-stöckig		252,00 €
Apfelkuchen rund (ø 32 cm)		38,40 €
Käsekuchen rund (ø 32 cm)		46,80 €
Erdbeerkuchen rund (ø 32 cm)		48,90 €
Erdbeerkuchen	Blech mit 32 Stücken	128,00 €
	1 Stück	4,00 €
Streuselkuchen	Blech mit 32 Stücken	102,40 €
	1 Stück	3,20 €
Obststreusel	Blech mit 32 Stücken	128,00 €
	1 Stück	4,00 €
Schmandkuchen	Blech mit 32 Stücken	128,00 €
	1 Stück	4,00 €

**Ist nicht der richtige Kuchen für Sie dabei? Gerne lassen wir Ihnen weitere Vorschläge zukommen.**

Gern bieten wir Ihren Gästen auch Kuchen an, die Sie selbst mitbringen. Pro Person berechnen wir dann ein Tellergeld in Höhe von 3,10 €.





## Unterhaltung / Dekoration

### **Dekoration**

Wenn Sie die Dekoration nicht in Eigenregie organisieren möchten, können wir Ihnen passende Empfehlungen für Ihre Veranstaltung geben.

### **Musikalische Begleitung und Rahmenprogramm**

Gerne stehen wir Ihnen bei Ihrer Programmplanung mit unserer Adress-Sammlung und unseren Erfahrungen aus vielen gelungenen Veranstaltungen zur Seite. Es ist bestimmt das Richtige für Sie und Ihre Gäste dabei.

### **Raummieten, Mindestverzehr und Service-Entgelt**

Die Raummiete und der Mindestverzehr für Ihre geplante Feier variiert je nach Größe des Raumes und Wochentag.

Bei Veranstaltungen, die länger als bis 0:00 Uhr nachts dauern, berechnen wir pro Servicekraft einen Nachtzuschlag in Höhe von 49,00 € pro Stunde.





## Sie werden uns gut finden



### Anfahrt mit dem Pkw

Bitte geben Sie im Navi als Adresse **Schwanenbuschstr. 102** an, um direkt zum Hotel-Parkplatz zu kommen.

### Autobahn-Anbindungen:

**Aus Richtung Bochum:** A 40 bis Abfahrt Essen-Huttrop

**Aus Richtung Duisburg:** A 40 bis Abfahrt Essen-Huttrop

**Aus Richtung Düsseldorf:** A 52 bis Abfahrt Essen-Bergerhausen

### Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Ab Essen Hauptbahnhof mit der Straßenbahn (Linie 105, 106, 107 oder 108) bis „Rathaus“, dort in die Linie 103 oder 109 in Richtung Steele umsteigen. Ausstieg an der Haltestelle „Schwanenbuschstraße“.





## Externe Parkplätze



Fußläufig erreichbare, kostenlose Parkplätze in der Schwanenbuschstraße, der Steeler Straße und am Parkfriedhof. Auf dem direkten Gelände stehen kostenpflichtige Parkplätze für Hotelgäste zur Verfügung.

Preis 1. Stunde € 2,00, danach p.Stunde € 1,50 /

Preis 24h-Ticket € 15,00





## Kontakt

### Besprechen Sie Ihre Wünsche einfach direkt mit uns!

Gern steht Ihnen unser qualifiziertes Personal bei der individuellen Zusammenstellung Ihres Menüs oder Buffets beratend zur Seite. Vereinbaren Sie für ein persönliches Beratungsgespräch unbedingt einen Termin mit uns, damit wir uns Zeit für Sie nehmen können. **Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!**



#### Bankettkoordinatorinnen

Natascha Mütter  
Tel. 0201 . 50 707-308  
tagung@hotel-franz.de



Annika Dommert  
Tel. 0201 . 50 707-309  
tagung@hotel-franz.de



#### Hoteldirektorin

Karin Poppinga

### Hotel Franz

in service GmbH • Steeler Straße 261 • 45138 Essen  
Telefon: 0201 . 50 707-301 • Telefax: 0201 . 50 707-310  
E-Mail: info@hotel-franz.de • [www.hotel-franz.de](http://www.hotel-franz.de)



Stand: Januar 2025



franz  
TAGUNGS- & STADTHOTEL

