



## Bankettmappe

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



*Ein Unternehmen des Franz Sales Hauses*





## Herzlich willkommen

### Lieber Gast,

herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus!

Mit dieser Bankettmappe möchten wir Ihnen dabei helfen, Ihre Veranstaltung bei uns ganz nach Ihren Vorstellungen zu planen und umzusetzen. Unser Ziel ist es, Ihnen und Ihren Gästen ein rundum gelungenes Erlebnis zu bieten – sowohl bei der Atmosphäre als auch beim kulinarischen Genuss. Frisch zubereitete Köstlichkeiten, die in Erinnerung bleiben, sind uns eine Herzensangelegenheit.

Ob Menü oder Buffet – wir bieten Ihnen eine Vielzahl an leckeren Optionen, die Ihre Feier zu etwas Besonderem machen. Es wäre uns eine Freude, auch Sie bald zu unseren zufriedenen Gästen zählen zu dürfen.

In dieser Mappe finden Sie einige unserer Vorschläge. Sollte etwas dabei sein, das nicht ganz zu Ihrem Anlass passt, stehen wir gerne bereit, eine maßgeschneiderte Lösung zu entwickeln.

Sprechen Sie uns einfach an – wir freuen uns darauf, Ihre Wünsche zu realisieren!

Ihr „Franz“-Team

***Bitte beachten Sie, dass aufgrund der derzeit schwierigen wirtschaftlichen Lage kurzfristige Preisänderungen nicht ausgeschlossen werden können.***





## 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, Karamell Eis und  
gerösteten Mandelsplintern

**68,40 € 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

**57,70 € pro Person**





## 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

\*\*\*

Joghurt-Limetten-Tarte mit Beerensalat und Aprikosensorbet

**57,50 € 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

**53,50 € pro Person**





## 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

**76,00 € pro Perso**

### Herbstliche Gaumenfreuden II

von Oktober bis Dezember

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen  
und Kernöl

\*\*\*

Zweierlei vom Hirsch  
Keule und Rücken  
Holunderbeerenjus, Herzoginkartoffeln  
und herbstlichem Gemüse

\*\*\*

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

**68,00 € pro Person**







## 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

\*\*\*

Zwetschken-Crumble im Glas  
mit Tonkabohneneis

**75,50 € pro Person**

### Winterzauber II

von Dezember bis Februar

Französische Perlhuhnbrust mit Trüffel,  
Waldpilzen und Apfel-Sellerie Salat

\*\*\*

Wildschweinrücken mit Granatapfeljus,  
Rahmwirsing und Schupfnudeln

\*\*\*

Marzipan-Mohn-Parfait mit Orangensalat und Zimteis

**65,00 € pro Person**





## Buffets

### Buffet „Italia“

Verschiedene Antipasti  
Vitello Tonnato mit Kapern  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Burrata, bunte Tomaten  
mit Olivenöl und Creme di Balsamico

\*\*\*

Minestrone

\*\*\*

Salatauswahl mit Rohkost und verschiedenen Dressings  
Gourmetsalat der Saison

\*\*\*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Panna Cotta an Fruchtspiegel  
Tiramisu

\*\*\*

Gemischter Brotkorb  
dazu Butterteller

**55,00 € pro Person**





## Buffets

### Essener Spezialitäten-Buffer

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  
Reibekuchen mit warmem Apfel-Tatar  
\*\*\*

Salzkartoffeln, Spiralnudeln und Grillgemüse  
\*\*\*

Quarkspeise mit Sauerkirschen  
Frischer Obstsalat  
\*\*\*

Gemischter Brotkorb  
Dazu Butterteller

**53,00 € pro Person**







## 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 Brombeermarmelade Griechischer  
Joghurt mit Honig und Walnüssen Obstkorb  
Banane, Birne und Apfel

**43,00 € pro Person**





## 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  
Eivierteil, Radieschenstifte, Schnittlauch  
Geröstete Sesamsaat und Kürbiskerne  
Americandressing, Joghurtdressing, 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

#### Vegan

Gegrillte Auberginenscheiben an Tomatensugo  
mit Schmorkartoffeln

\*\*\*

#### Dessertbuffet :

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

**47,50 € pro Person**





## Gourmet Erweiterungen

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

### **Salty Bar**

Erdnüsse / Chips div. Sorten / Nachos & zwei Dips / Grissinistangen / Salzstangen / Salzcracker / Wasabi-Nüsse / Minibrezel

**€ 8,50 p.P.**

### **Candy Bar**

Goldbären / Liebesherzen / Cola Fläschchen / Lakritz Schnecken / Weiße Mäuse / Mini Marshmallows / versch. Cookies / Mini Cup Cakes / Mini Muffins / Mini Brownies / Schoko Crossies

**€ 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 / Marinierte Bruschetta Tomaten / Feigensenf / Baguette / Mini Brötchen

**€ 18,40 p.P.**

### **Suppen / Snacks**

Deftige Gulaschsuppe vom Rind / Partybrötchen

**€ 8,50 p.P.**

Currywurst/Partybrötchen

**€ 9,00 p.P.**

Vegetarische Kartoffelsuppe / Partybrötchen

**€ 8,00 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 /  
karamellierte Cashewnüsse / geröstete Kokosnussflocken / geschlagene Sahne

**€ 18,90 p.P.**

**LIVE MODUL: Crêpes**

Crêpes mit Grandmarnier Orangensaft / Orangenfilets / Vanilleeis /  
geröstete 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

30,00 € 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

40,90 € 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	3,50 €
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	4,00 €
Tut gut Malzbier	0,33 l	4,00 €
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	9,00 €





## Spirituosen

<b>Grappa</b>	diverse Sorten	4 cl	7,50 €
<b>Aperitif</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>	Hendrick's Gin	4 cl	9,50 €
<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 Tellerge­d in Höhe von 4,00 €.







## 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

Wir berechnen Raummieten bzw. Reinigungspauschalen und kalkulieren zusätzlich einen Mindestverzehr.

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 49,50 € pro Stunde.





## Allergen-Auslobung gemäß LMIV

### Abkürzungen:

- 1 Glutenthaltiges Getreide (G) – Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel ...
- 2 Krebstiere (Kre)
- 3 Eier (Ei)
- 4 Fisch (Fi)
- 5 Erdnüsse (Er)
- 6 Soja (So)
- 7 Milch/Laktose (Mi)
- 8 Schalenfrüchte/Nüsse (Nu) – Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pistazie ...
- 9 Sellerie (Sel)
- 10 Senf (Se)
- 11 Sesam (Ses)
- 12 Schwefeldioxid/Sulphite (Sul)
- 13 Lupinen (Lu)
- 14 Weichtiere (Wei)

Unsere **Zentralküche** wird eine **vollständige, verlässliche und sichere Allergen-Auslobung** für Ihre ausgewählten Menüs, Buffets oder Module erstellen.

Damit stellen wir sicher, dass Sie und Ihre Gäste jederzeit **transparent, gesetzeskonform und umfassend** über alle relevanten Allergene informiert werden.

Unsere Küchenleitung prüft hierfür sämtliche Rezepturen und Zutaten sorgfältig und garantiert eine **präzise Kennzeichnung gemäß der gültigen Lebensmittel-informations-verordnung (LMIV)**.

So können Sie Ihre Veranstaltung entspannt planen und darauf vertrauen, dass alle wichtigen Informationen übersichtlich und verständlich bereitgestellt werden.

Sollten Sie darüber hinaus spezielle Wünsche, Unverträglichkeiten oder Rückfragen haben, stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste kulinarisch begleiten zu dürfen.





## 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

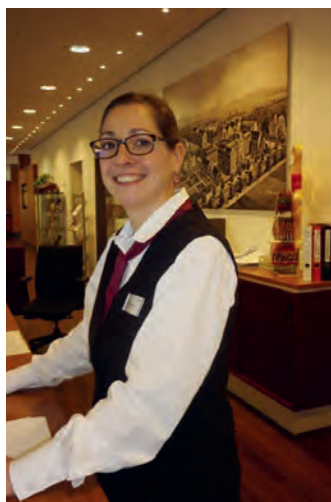
### Besprechen Sie Ihre Wünsche einfach direkt mit uns!

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: Dezember 2025





.....



# franz

TAGUNGS- & STADTHOTEL

