



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

70,00 € 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

59,70 € 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

62,80 € 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

55,50 € 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

72,80 € pro Perso

Herbstliche Gaumenfreuden II

von Oktober bis Dezember

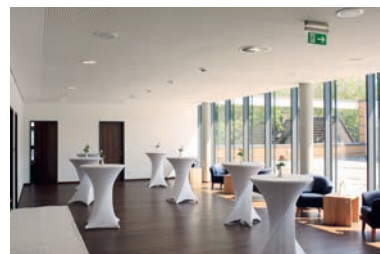
Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen
und Kernöl

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

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

68,80 € 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

72,80 € 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

69,50 € 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

59,50 € pro Person





Buffets

Essener Spezialitäten-Bufferet

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

55,00 € pro Person





Buffets

RuhrGold Buffet

Feldsalat vom Bioland-Bauernhof Klosterberghof

Kartoffel Dressing

Geröstete Brot- und Speckwürfel

Ziegenkäse mit Honig gratiniert

Bunte Blattsalate

Cherry Tomate, Gurkenspalten, rote Paprikastreifen, Maiskörner,

Linsen- und Couscous Salat

Frische Geflügel Kraftbrühe

zubereitet mit Suppenhühnern

vom Bioland-Bauernhof Klosterberghof

Grießklößchen,

Gemüse- und Pfannkuchen Streifen

Klassisches Hühner Frikassee mit Champignons, Erbsen und grünem Spargel

Zweierlei Reis und glaciertes Möhren Gemüse

Senf Eier „Ruhrpott Art“ vom Bioland-Bauernhof Klosterberghof

Gekochte Laura Kartoffel vom Bioland-Bauernhof Klosterberghof mit Kräuterquark,

Gartenkresse und Frühlingslauch

Gefüllte Fischroulade mit Schnittlauch Rahm-Sauce

Gebratene Laura Kartoffel vom Bioland-Bauernhof Klosterberghof

und klassischer Blattspinat

Milchreis und Kirschgrütze

„Bergmanns“ Apfel Crumble



51,50 € 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

45,00 € 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
Eiviertel, 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

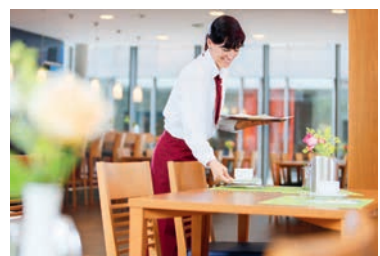
Gegrillte Auberginenscheiben an Tomatensugo
mit Schmorkartoffeln

Dessertbuffet :

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

52,00 € 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

€8,90 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

€ 8,90 p.P.

Vesperplatte

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

€ 17,00 p.P.

Käseplatte

Käseauswahl / Trauben / Grissini / Marinierte Bruschetta Tomaten / Feigensenf / Baguette / Mini Brötchen

€ 19,00 p.P.

Suppen / Snacks

Deftige Gulaschsuppe vom Rind / Partybrötchen

€ 9,50 p.P.

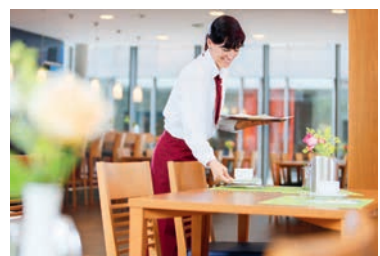
Currywurst/Partybrötchen

€ 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

€ 19,50 p.P.

LIVE MODUL: Crêpes

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

€ 16,50 p.P.

LIVE MODUL: Sabayone

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

€ 16,50 p.P.

LIVE MODUL: Live Salatmanufaktur

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

€ 22,80 p.P.





Gourmet Erweiterungen

Finger Food Buffets ab 10 Personen

„Classicol“

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

29,80 € 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

42,00 € pro Person

*Gerne können unsere Fingerfood Buffets auch aufgestockt werden. Was halten Sie von einer **leckeren Salat Bowl** à 13,90 € p.P. oder einem **saftigen Wrap** zu € 6,50 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 36,50 €

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 39,50 €





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 36,50 €

**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 39,50 €

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	3,90 €
Stiftsquelle	0,75 l	7,50 €

Softdrinks

Afri Cola / Afri Cola light / Bluna Orange / Bluna Zitrone		
Loona Bitter / Tonic / Ginger Ale	je 0,2 l	3,90 €

Säfte von Niehoff's Vaihinger

Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Roter Traubensaft		
Ananassaft, Maracujasaft	je 0,2 l	3,90 €

Kaffee / Kaffeespezialitäten / Tee

1,0 l Kaffee		12,00 €
1,5 l Kaffee		13,60 €
Tasse Kaffee / Glas Tee		3,10 €
Espresso		2,70 €
Cappuccino		3,90 €
Milchkaffee / Latte macchiato		4,50 €
Kännchen Kaffee oder Tee		5,20 €

Biere

Stauder Pils vom Fass	0,3 l	4,20 €
Stauder Radler / Stauder alkoholfrei	je 0,33 l	4,20 €
Tut gut Malzbier	0,33 l	4,20 €
Erdinger Weizen / Erdinger alkoholfrei	je 0,5 l	5,70 €

Sekt

Hotel Franz, Riesling Hausmarke, Piccolo	0,2 l	12,80 €
Hotel Franz, Riesling	0,7 l	34,00 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	9,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	9,50 €





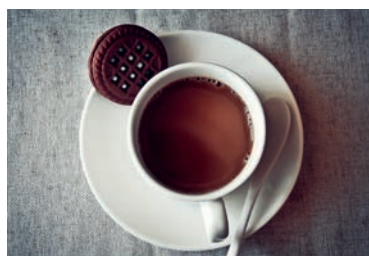
Spirituosen

Grappa	diverse Sorten	4 cl	7,80 €
Aperitif	Martini Bianco, Rosso oder Extra Dry	4 cl	7,80 €
	Ramazzotti	4 cl	7,80 €
	Averna	4 cl	7,80 €
Wodka	Absolut	4 cl	7,80 €
Gin	Hendrick's Gin	4 cl	9,90 €
Tequila	silver und gold	4 cl	7,80 €
Brände und Geiste			
	Williamsbirne / Waldhimbeergeist und viele mehr	4 cl	8,90 €
Aquavit	Malteser oder Linie	4 cl	7,80 €
Whisky	Johnny Walker Black Label	4 cl	7,80 €
	Maker's Mark	4 cl	8,90 €
	Knockando 12 Jahre	4 cl	8,90 €
	Caol Ila 12 Jahre	4 cl	8,90 €
Cognac & Brandy			
	Cognac VSOP	4 cl	8,90 €

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	32,80 €
Marmorkuchen mit Schokoladenüberzug	22 Stücke	36,10 €
	1 Stück	2,40 €
Sandkuchen ohne Schokoladenüberzug	22 Stücke	31,80 €
Sandkuchen mit Schokoladenüberzug	22 Stücke	34,90 €
Sahnetorte (ø 26 cm)		56,80 €
Buttercremetorte (ø 26 cm)		56,80 €
Tortenstück		5,30 €
Sahnetorte 2-stöckig		131,00 €
Sahnetorte 3-stöckig		262,00 €
Apfelkuchen rund (ø 32 cm)		39,90 €
Käsekuchen rund (ø 32 cm)		48,70 €
Erdbeerkuchen rund (ø 32 cm)		50,80 €
Erdbeerkuchen	Blech mit 32 Stücken	133,00 €
	1 Stück	4,20 €
Streuselkuchen	Blech mit 32 Stücken	106,50 €
	1 Stück	3,30 €
Obststreusel	Blech mit 32 Stücken	133,00 €
	1 Stück	4,20 €
Schmandkuchen	Blech mit 32 Stücken	133,00 €
	1 Stück	4,20 €

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 Teller geld 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 51,50 € 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**



Stand: September 2026



franz
TAGUNGS- & STADTHOTEL

