



ANGEBOTSMAPPE

GASTRONOMIE SPIELBANK HOHENSYBURG

EINE UNVERGESSLICHE FEIER

Die Spielbank Hohensyburg gilt als einer der schönsten Orte für Feierlichkeiten.

Faszinierendes Ambiente, wunderschöne Festräume, traumhafte kulinarische Genüsse und eine perfekte Planung von A bis Z. Es ist ihr Tag, und er wird unvergesslich.

Feiern Sie mit uns! Ob elegante Hochzeittafel, Tagung, Workshop oder rauschende Party. Ob im großen Rahmen mit hunderten Gästen oder in kleiner exquisiter Gesellschaft, Sie werden jede Minute entspannt genießen.

Unsere Profis kümmern sich um alles. Und unsere tollen Köche zaubern Buffets und Menüs, die Sie ins Schwärmen bringen.

Natürlich richten wir Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen aus. Auf den folgenden Seiten finden Sie deshalb nur einen Vorgeschmack auf unsere Speisenvorschläge.

Viel Vergnügen!

SAAL MIT BÜHNE

- ☆ Bühne 12 x 6 m
- ☆ 500 m² Saal
- ☆ Parkettboden
- ☆ 150 m² Foyer
- ☆ Licht- & Tontechnik zu buchbar
- ☆ Klimatisiert
- ☆ Kapazität für 80–400 Personen

Raumüberlassungskosten 1650,00 €
(gültig für 8 Stunden)



RAUM 2

- ☆ Panoramafenster
- ☆ Terrasse mit Loungemöbeln (im Sommer)
- ☆ 200 m² Saal
- ☆ Licht- & Tontechnik zu buchbar
- ☆ Marmor-Tanzfläche
- ☆ 60–80 Personen

Raumüberlassungskosten 435,00 €
(gültig für 8 Stunden)



SNACK-EMPFANG

Gereicht für max. 1 Stunde während des Sekt-Empfangs:

SNACK 1

- ☆ Nuss-Mischung
(gesalzene und gewürzte Mandeln, Cashew, Pekan und Macadamia)
- ☆ Saltletts Mini Brezel 3,20 €

SNACK 2

- ☆ grüne Oliven
- ☆ Paprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung
- ☆ eingelegte Artischocken
- ☆ getrocknete Tomaten
- ☆ Balsamico-Zwiebeln 4,50 €

MITTERNACHTSSNACK

Gereicht um 23:30 Uhr. Angeraten für 60 % der ursprünglichen Personenzahl.
(Eine spätere Bereitstellung ist nach Absprache möglich. Bitte beachten Sie, dass hier zusätzliche Personalkosten in Höhe von 28,00 € p. Std. anfallen)

SNACK 3

- ☆ Currywurst mit Baguette 4,50 €

SNACK 4

- ☆ Rustikale Käseplatte
- ☆ Currywurst
- ☆ Baguette 7,20 €

SNACK 5

- ☆ Französische Käseplatte
- ☆ Gulaschsuppe
- ☆ Baguette 8,90 €

SPEISENVORSCHLÄGE

Bei der Präsentation unserer Buffets setzen wir auf eine Kombination aus Tradition und Moderne. Teilweise in Schüsseln und teilweise in kleinen Weckgläschen auf unterschiedlichen Ebenen arrangiert, versteht die Buffetpräsentation Funktionalität und Optik zu verbinden.

Ein Koch am Buffet ist für uns selbstverständlich und ist für Fragen jederzeit zur Stelle.

Sollten Kinder zu Ihren Gästen gehören, lassen Sie es uns gerne vorher wissen.
Bis einschließlich zum 12. Lebensjahr berechnen wir Ihnen lediglich 10 Euro pro Kind.
Erst ab einem Alter von 13 Jahren wird der volle Preis berechnet.

VORSCHLAG 1 BUFFET

Gültig für 2,5 Stunden

Rauchlachs mit Meerrettich-Schmand
Birne-Bohne-Speck-Salat
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum
Pastrami von der Entenbrust mit Chutney vom Kürbis

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Brotkorb und Butter

Schweinefilet Medaillon
mit Senfrahmsauce und Romanesco
Rotbarschfilet auf getrüffeltem Spitzkohl
Rosmarin-Drillinge, Butterspätzle

Joghurtschaum mit Kompott der Saison
Herrencreme mit Kirschkompott mit Vanillesauce 36,00 €

VORSCHLAG 2 BUFFET

Gültig für 2,5 Stunden

Gepökelte Kalbszunge mit Bittersalaten und Himbeerdressing
Rauchforelle mit Sahnemeerrettich
und Roter Bete auf Pumpernickel
Kartoffelsalat mit Gurke und Radieschen
Salat von geschmorter Karotte mit Schaffeta und Minze
Weizensalat mit Kichererbse und Granatapfel
Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Brotkorb und Butter

Rosa gebratene Rinderhüfte mit Rotweinsauce
Geschnetzelte Putenbrust in Champignonrahmsauce
Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter
auf Blattspinat und Butterreis
Hohensyburger Kartoffelgratin, sautiertes saisonales Gemüse

Passionsfruchtschaum mit Mangoragout
Moccamousse, Kirschclafoutis mit Vanillesauce 42,00 €

VORSCHLAG 3 MENÜ

serviert

Mini Mozzarella mit Kirschtomaten
in Basilikummarinade auf Salatbouquet

Cremesuppe vom Blumenkohl
mit Pinienkernen

Gebratene Maishähnchenbrust
mit Cognac Rahmsauce, Romanesco
und Rosmarin Kartoffeln

Bayrisch Creme
mit Kompott der Saison

38,00 €

VORSCHLAG 4 MENÜ

serviert

Hausgebeizter Lachs
mit Linsen, Kürbis und Honig- Senf

Schaumsuppe vom Sellerie

Schmorbraten vom Rind
in eigener Sauce, mit Kohlrabigemüse
und Selleriecreme

Schwarzwälder- Kirsch im Glas

44,00 €

Brotkorb und Butter vorweg auf den Tischen eingedeckt.

GETRÄNKE

Wir führen eine breite Palette an Getränken. Um Ihnen hier einen kleinen Einblick in das Preisgefüge vermitteln zu können haben wir hier [online die SYGHT Getränkekarte](#) hinterlegt.

Spirituosenpreise für Gesellschaften auf Anfrage.

PAUSCHALEN

Sie möchten eine Pauschale buchen? Ab 30 Personen ist dieses möglich. Wählen Sie die Variante die für Sie passt.

Bitte beachten Sie, dass wir hier keine inhaltlichen Änderungen anbieten. Sagen Ihnen die Pauschalen nicht zu, wählen Sie einfach die auf den ersten Seiten angegebene Abrechnung nach Verbrauch.

Hierbei können Sie die Auswahl ganz individuell festlegen.

Pauschale 1

Gültig für 8 Stunden

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola, Cola light, Fanta, Sprite

Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft

HEISSGETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

25,00 €

Pauschale 2

Gültig für 8 Stunden

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola, Cola light, Fanta, Sprite

Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft

BIER

Krombacher

Pils, alkoholfrei, dunkel, Weizen

WEIN UND SEKT

Rot- und Weißwein

Sekt

HEISSGETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

39,00 €

Preis je Kind bis 16 Jahre 10,00 €

PAUSCHALE 3

buchbar ab 30 Personen, gültig für 8 Stunden.
Geeignet für z.B. Hochzeiten oder Geburtstage.

- ☆ Bereitstellung eines Raumes mit Bestuhlung nach Wunsch mit weißen Tischdecken und weißen Stoffservietten
- ☆ Stuhlhussen in creme
- ☆ Professionelle Veranstaltungsbetreuung
- ☆ Sektempfang
- ☆ Alkoholfreie Getränke
Wasser, Cola, Fanta, Sprite, Orangen, Apfelsaft
- ☆ Bier; Krombacher- Pils, Dunkel, Weizen
- ☆ Rot und Weißwein, Sekt
- ☆ Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten
- ☆ Schlemmerbuffet
 - Poulardenbrust mit Kräuter- Vinaigrette
 - Pochiertes Lachsfilet auf Linsensalat mit Bieressig
 - Kalbstafelspitz mit buntem Tomatensalat
 - Sauerländer Kernschinken mit blauen Trauben
 - Kohlrabi Apfelsalat, Vollkornnudelsalat in Sesampesto
 - Frischer Fenchelsalat mit Orange
 - Bunte Blattsalate mit Hausdressing
 -
 - Brotkorb und Butter
 -
 - Rinderkraftbrühe mit Einlage
 -
 - Rosa gebratene Rinderhüfte mit Rotweinsauce
 - Kalbshüfte mit Pfefferrahmsauce
 - Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
 - Vegetarische Pastapfanne mit frischen Waldpilzen
 - Hohensyburger Kartoffelgratin, sautiertes saisonales Gemüse
 -
 - Zweierlei Mousse au Chlorate
 - Creme Karamell mit Roter Grütze
 - Buttermilchschaum mit Himbeermark
 - Salat von frischen Früchten
- ☆ Mitternachtssnack
Currywurst mit Baguette
- ☆ Bedienung und Service zu angelieferter Hochzeitstorte 105,00 €

PAUSCHALE 4

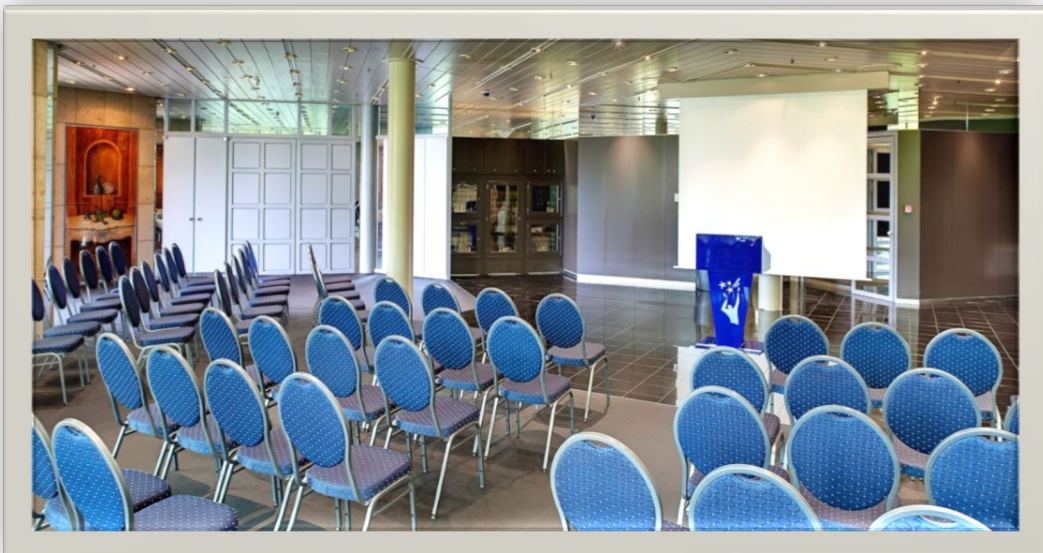
buchbar ab 30 Personen, gültig für 8 Stunden.
Geeignet für z.B. Tagungen, Seminare oder Workshops

- ☆ Bereitstellung eines Raumes mit Bestuhlung nach Wunsch
- ☆ Alkoholfreie Getränke
Wasser, Cola, Fanta, Apfelsaft
- ☆ Filterkaffee
- ☆ Zur Begrüßung
Mini Buttercroissants mit Butter und Marmelade
oder
½ belegtes Brötchen (Gouda, Schinken)
- ☆ Pause am Vormittag
Obstspieße, Blätterteig herzhaft gefüllt
- ☆ Mittagessen
2 Gänge Menü z.B.

Maishähnchenbrust mit Kräuterrahmsauce, buntem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Crème Brûlée mit Kompott der Saison
und Vanilleeis

oder ab 30 Personen alternativ,
Saisonales Lunchbuffet nach Wahl der Küche
- ☆ Pause am Nachmittag
mit Blechkuchen
- ☆ Im Raum Teegebäck und Celebration 79,00 €



SONSTIGES

BESTUHLUNG

Den jeweiligen Raum bestuhlen wir nach Ihren Vorgaben. Ob runde Tische für eine Hochzeit, oder parlamentarische für die Tagung, weiße Tischwäsche und Stoffservietten sind immer inklusive.

HUSSEN/DEKO

Auf Wunsch erhalten Sie gerne unsere cremefarbenen Stuhlhussen für Ihr Fest. Für die Nutzung und Pflege wird ein Betrag von 3,50 Euro je Husse berechnet.

Gern organisieren Sie die Dekoration selbst in Zusammenarbeit mit einer Floristin Ihres Vertrauens.

MENÜKARTEN

Menükarten drucken wir für Sie im Haus- Design kostenfrei. Möchten Sie die Karten lieber selbst gestalten, stellen Sie uns diese gern zur Eindeckung bereit.

HOCHZEITSTORTEN

Backen wir leider nicht. Die mitgebrachte Hochzeitstorte kann natürlich bei uns im Kühlhaus bis zum Anschnitt sorgfältig verwahrt werden. Um die liebevolle Handhabung inklusive dem Verteilen nach dem Anschnitt kümmern wir uns gern im Rahmen der Gedeckpauschale oder in Höhe von 1,50 € pro Person.

FEIERZEIT

Sie bestimmen, wie lange die Party geht! 8 Stunden sind immer inklusive. Sie möchten weiterfeiern? Oder wünschen früher zu starten? Eine Verlängerung auf 10 Stunden ist nach Absprache möglich.

Stundenpauschale 180,00 € für Raum 2 und im großem Saal mit Bühne für 280,00 €. Ob eine oder zwei Verlängerungsstunden, stimmen Sie bitte im Vorhinein mit uns ab.

Getränke werden separat berechnet.

Parkplätze

Ihnen und Ihren Gästen stehen durch den Parkplatzbetreiber dopark kostenpflichtig Parkplätze direkt vor dem Haus zur Verfügung. Sie als Gastgeber auf Gesamtrechnung zahlen lediglich den Tagessatz von 4,00 €.

Für Sie nehmen wir uns viel Zeit

Alles soll perfekt werden. Deshalb sind zwei persönliche Termine vor Ort im Service inbegriffen. Wünschen Sie, DJ's oder Trauzeugen zusätzliche Termine, berechnen wir je angefangene Stunde ggf. eine Servicepauschale von 28,00 €.

Wir empfehlen Ihnen den ersten Termin vor der Angebotsabgabe, den zweiten vor Ihrer Hochzeitfeier zur Feinabstimmung.

Wir freuen uns auf Sie!

Silke Bartröver

Tel.: 0231 7740-750

Mail: s.bartroever@merkur-spielbanken.nrw

Anna Mikhaylova

Tel.: 0231 7740 500

Mail: a.mikhaylova@merkur-spielbanken.nrw

Postalische Adresse:

Spielbank Gastronomie Hohensyburg
Hohensyburgstr. 200
44265 Dortmund

Platz für Ihre Notizen:

Alle Preisangaben verstehen sich, falls nicht anders angegeben, pro Person und inkl. MwSt..
Stand 05.2022, Änderungen vorbehalten.