



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

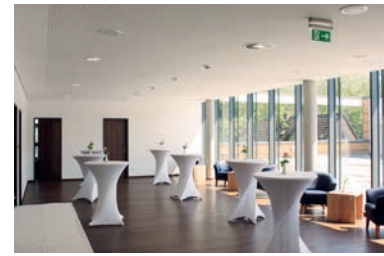
Schokoladen-Brownie mit pochierter Rotweinbirne
und Rum-Rosinen-Eis

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 Punschrüchten 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-Buffer

Heringsröllchen in Tomatensauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Rémoûlade
Dörrpflaumen 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, Joghurdressing, 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 / Frühling Kräuter
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-gegarte 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 / getrüffelnder 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:

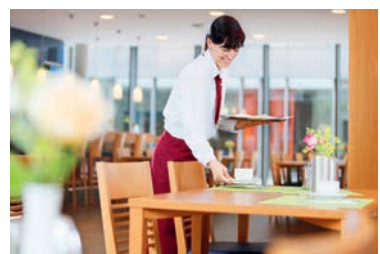
Eine Komponente 12,60 € p.P., jede weitere 6,30 € Aufschlag p.P.

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.

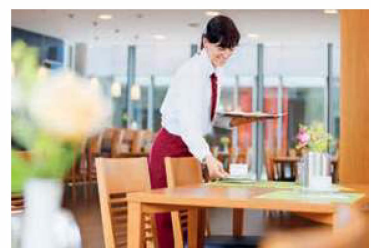
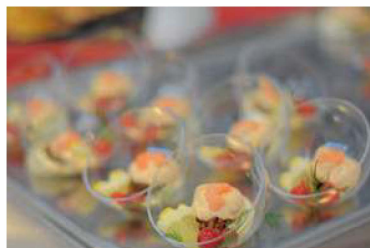
Vegetarische Kartoffelsuppe / Partybrötchen

€ 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 €





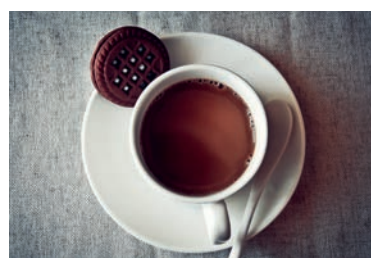
Spirituosen

Sherry	Gutiérrez-Colosia Amontillado oder Cream	5 cl	7,50 €
Grappa	diverse Sorten	4 cl	8,50 €
Bitter	Martini Bianco, Rosso oder Extra Dry	4 cl	7,50 €
	Ramazzotti	4 cl	7,50 €
	Averna	4 cl	7,50 €
Wodka	Absolut	4 cl	7,50 €
Gin	Bombay Sapphire	4 cl	8,50 €
Tequila	silver und gold	4 cl	7,50 €
Brände und Geiste			
	Williamsbirne / Waldhimbeergeist und viele mehr	4 cl	8,50 €
Aquavit	Malteser oder Linie	4 cl	7,50 €
Whisky	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 €
Cognac & Brandy			
	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

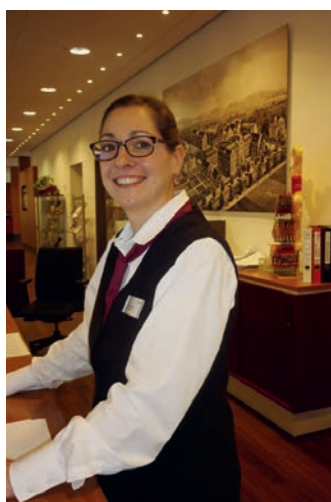
Besprechen Sie Ihre Wünsche einfach direkt mit uns!

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 Müter
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: Januar 2025



franz
TAGUNGS- & STADTHOTEL

