Bankett Mappe

Stand: 19.05.2023

Hotel – Restaurant Zur Post

Mayener Straße 26 | 56753 Welling
Tel.: 0 26 54 - 63 11 | Fax: 0 26 54 - 23 11
hochzeit@hotelzurpost-welling.de
https://kultur-zurpost-welling.de

Herzlich Willkommen!

Heiraten, Feiern & Events in romantischer Kulisse! Finden Sie die perfekte Umgebung für Ihre Hochzeit, Feier oder Jubiläum in der traumhaften Atmosphäre im Hotel - Restaurant *Zur Post* in Welling in der Eifel.

Erleben Sie gemeinsam mit Familie & Freunden dieses einzigartige Fest in malerischem, rustikalen Ambiente.

Ob Sektempfang im Luis Trenker Garten, Kaffee & Kuchen in den Luis Trenker Räumen oder ein rauschendes Fest in den Spiegelsälen bei ausgewähltem Essen mit Ausklang.

Sie haben die Wahl an diesem besonderen Tag!

Ihre Familie Wolf

&

Zur Post Team

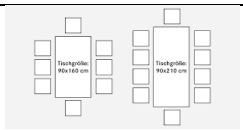
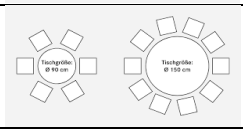
Spiegelsaal 1

Für bis zu 20 Personen – 25 m^2

Eines der beiden Herzstücke in *Zur Post!*

Klein aber fein – rustikales Ambiente im gemütlichen Kreise.

Hier lässt sich tagen, tafeln & feiern.

Bestuhlung	Ansicht	Personen
Block		20
Bankett		14

- barrierefrei erreichbar
- ganzjährig buchbar
- Haustiere willkommen

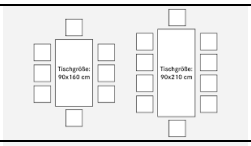
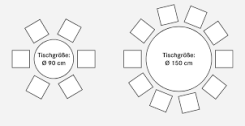
Spiegelsaal 2

Für bis zu 60 Personen – 120 m^2

Das zweite Herzstück in *Zur Post!*

Romantisch & rustikal im Ambiente kann er einzeln oder in Kombination mit Spiegelsaal 1 genutzt werden.

Hier lässt sich tagen, tafeln & feiern mit ordentlich Platz – in Kombination mit Spiegelsaal 1 bis max. 90 Personen.

Bestuhlung	Ansicht	Personen
Block		60
Bankett		40

- barrierefrei erreichbar
- ganzjährig buchbar
- Haustiere willkommen

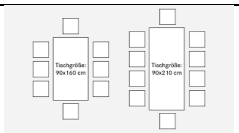
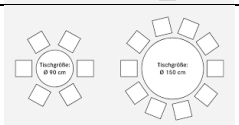
Spiegelsaal 3

Für bis zu 40 Personen – 60 bis 65 m^2

Ein Zusatzstück in *Zur Post!*

Romantisch – rustikales Ambiente in hellen Farben mit viel Licht.

Dieser Saal wird nur auf Anfrage und Verfügbarkeit bereitgestellt!

Bestuhlung	Ansicht	Personen
Block		40
Bankett		24

- barrierefrei erreichbar
- ganzjährig buchbar
- Haustiere willkommen

Individuell für Euch!

Gerne organisieren unsere Partner & Partnerinnen individuelle Dienstleistungen für Sie und Ihren besonderen Tag – fragen Sie uns!

Hotel - Restaurant *Zur Post* bietet Ihnen nachfolgende Extras an.

Candy Bar oder Salty Bar

- ohne Bestückung 80€
- mit Bestückung 150€

- roter Teppich am Eingangsbereich Luis Trenker Garten 150€

Weitere Extras wie Musikanlage, Beamer oder Leinwand auf Anfrage zu günstigen Konditionen.

Kuchen & Torten

- https://luciakranz.de

Fotografie

- https://fotoatelier-kroll.de

Zur Post

Los geht's
Die Vorspeisen

Fingerfood & servierte Vorspeisen

Fingerfood

Für auf die Hand

Mini Frikadellen

auf hausgemachtem
Kartoffelsalat

Nürnberger Würstchen

im Mini-Röggelchen,
dazu Senf

Yakitori-Spieße vom Geflügel

mit verschiedenen,
leckeren Dips

Buscetta

mit Tomaten und
Parmesankäse

Gefüllte Blätterteighäppchen

mit herzhaften Füllungen

Vorspeise serviert

Zur Auswahl - entweder

Suppen-Trilogie

drei kleine Tassen mit Kraftbrühe,
Butterklößchen & Gemüsestreifen,
Karotten-Ingwersuppe, Kartoffelsuppe

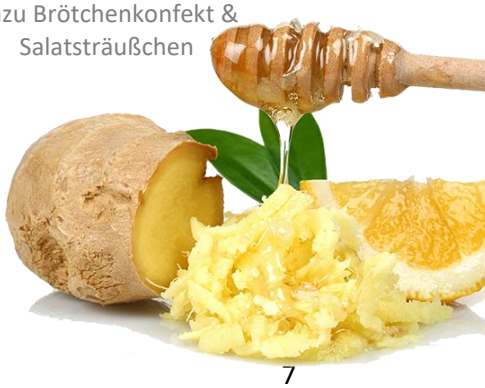
oder

Vorspeisenteller

warmer Ziegenkäse im Speckmantel

mit Honig-Senf-Vinaigrette, Garnelen
mediterran
geräucherte Lachsscheiben mit
hausgemachten Reibekuchen

Karotten-Ingwersuppe im Flächen mit
Trinkhalm
dazu Brötchenkonfekt &
Salatsträußchen



Serviervorschlag. Komponenten können ausgetauscht, hinzugefügt oder weggelassen werden.
Sprechen Sie mit uns über Lebensmittelunverträglichkeiten.

Zur Post

Weiter geht's
Die Vorspeisen

Das raffinierte Vorspeisenbuffet – die Varianten

Buffet 01

bunt gemischter Brotkorb
dazu hausgemachte Kräuterbutter

Garnelen „mediterran“
in kleinen Gläschen portioniert

Antipasti
von Zucchini, Paprika und Champignons

geräucherte Lachsscheiben
mit Dill-Senfschaum

Tomaten-Mozzarella Spieß
mit frischem Basilikum, dazu Olivenöl & Balsamicoessig

Knackige Salatauswahl
mit zwei hausgemachten Dressings

zart rosa gegartes Roastbeef
mit Meerrettichschaum & frischer Remouladensauce

Melonenschiffchen
mit luftgetrocknetem Schinken

Buffet 02

bunt gemischter Brotkorb
dazu hausgemachter Gerupfter

geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum

geräucherte Lachsscheiben
mit Dill-Senfschaum

Tomaten-Mozzarella Spieße
mit frischem Basilikum, dazu Olivenöl & Balsamicoessig

Knackige Salatauswahl
mit zwei hausgemachten Dressings

Roastbeef Scheiben
mit hausgemachter Remouladensauce

Serviervorschlag. Komponenten können ausgetauscht, hinzugefügt oder weggelassen werden.
Sprechen Sie mit uns über Lebensmittelunverträglichkeiten.

Zur Post

Ins Eingemachte
Der Hauptgang

Das Buffet – die Varianten

Buffet 01
Kulinarisch genießen

am Stück gegrilltes Schweinefilet
mit frischen Champignons
an Rahmsauce

auf der Haut gegrillte Lachsseite
mit Limetten-Kräutersauce

zart rosa gegrilltes Roastbeef
mit pikanter Pfeffersauce

Vegetarisch
Asiatisches Gemüsecurry

Beilagen
Kartoffelgratin, Kroketten, Bandnudeln, Wildreis,
frisches Marktgemüse

Gemüseauswahl
Speckbohnen, Mandel Brokkoli, Blumenkohl,
Erbsen & Möhren dazu Sauce Hollandaise

Buffet 02
Kulinarik – Live cooking

Fettuccine
mit eingelegten mediterranen Garnelen, feine
Tomatenstückchen, Knoblauch und frischen
Kräutern, dazu gehobelter Parmesan

rosa gegrilltes Roastbeef
mit pikanter Pfeffersauce

Geflügelbrust „Toskana“
mit Frischkäse und Tomatenstückchen überbacken,
dazu frische Kräuter

Filetstreifen vom Schwein
mit frischen Waldpilzen in Rahmsauce

Vegetarisch
Cannelloni

Beilagen
Rosmarinkartoffeln, Ratatouille Gemüse,
Kroketten, Wildreis & Spätzle

Serviervorschlag. Komponenten können ausgetauscht, hinzugefügt oder weggelassen werden.
Sprechen Sie mit uns über Lebensmittelunverträglichkeiten.

Zur Post

Für Nachteulen
Die Spätzünder

Der Mitternachtssnack

Snack 01
Seelenfutter & kalorienstarker Imbiss

deftige Currywurst
mit Brötchenkonfekt

Snack 02
Käse verschiedener Reifegrade

feine Käseauswahl
mit Fruchtsenf & Baguette

Snack 03
Fastfood mit Kultstatus

Mini Burger

Serviervorschlag. Komponenten können ausgetauscht, hinzugefügt oder weggelassen werden.
Sprechen Sie mit uns über Lebensmittelunverträglichkeiten.

Zur Post

Für Naschkatzen

Das Dessert

Süß ist die Liebe & unser Dessert

Dessert 01

Fruchtig & frische Erdbeeren
Serviert – zur Auswahl

Erdbeer-Charlotte

Biskuitroulade umhüllt
mit frischen Erdbeeren, Schlagsahne, Erdbeersauce
1 Kugel Vanilleeis und Erdbeermouse

Dessert 02

Fruchtig & frische Himbeeren
Serviert – zur Auswahl

Himbeertarte

mit einer Kugel Vanilleeis,
frische Schlagsahne
und Himbeeren

Dessert 03

Leckere Schokolade
Serviert – zur Auswahl

Träne von weißer Mousse au Chocolat

weiße Mousse im zartschmelzenden
Schokoladengitter

Dessert 04

Eis geht immer!
Dessert – Buffet

Eis-Buffet „Traumhochzeit“

mit Eisfontänen dazu frische Früchte,
Fruchtsauce, Vanillesauce & Gebäck

Dessert 05

Das Komplettprogramm
Dessert – Buffet

Eis-Buffet „Traumhochzeit“

auf Etageren und Paletten dekoriert
Creme Brûlée, Mousse au Chocolat, weiße Mousse
Mascarponecreme mit frischer Erdbeersauce, Tiramisu
Panna Cotta mit Waldbeerconfit

Serviervorschlag. Komponenten können ausgetauscht, hinzugefügt oder weggelassen werden
Sprechen Sie mit uns über Lebensmittelunverträglichkeiten.

Zur Post

Getränkepauschale

Biere & Drinks

Biere

Bitburger Pils vom Fass,
Bitburger Radler vom Fass,
Franziskaner Weizen vom Fass,
Franziskaner Weizen, alkoholfrei, Flasche,

Franziskaner Weizen, alkoholfrei, Flasche,
Bitburger Pils alkoholfrei, Flasche,
Bitburger Radler alkoholfrei, Flasche,
Kandi Malzbier, Flasche

Schnäpse*

Jägermeister, Obstler, Willi,
Sambucca, Ouzo, Tequila,
Ramazzotti, Averna,
Wodka Absolut, Korn, Baileys

Softdrinks

Afri Cola, Afri Cola Light,
Afri Zitrone, Afri Orange,
Schweppes Bitter Lemon,
Schweppes Ginger Ale,
Schweppes Russian Wild Berry,
Rhodius Mineralwasser
(Still, Medium, Classic)

Longdrinks**

Jack Daniels Cola,
Bacardi Cola / Sprite,
Wodka O-Saft / Cola / Lemon,
Gin Bombay Tonic / Sprite,
Asbach Cola, Aperol Spritz,
Hugo, Lillet Wild Berry,

Säfte

Güldenkorn Apfelsaft,
Güldenkorn Orangensaft

Kaffeespezialitäten

Kaffee Creme, Cappuccino,
Latte Macchiato, Espresso

*werden separat abgerechnet
**ab 21.30 Uhr

Zur Post

Edle Tropfen

Die Weine

Weißburgunder, trocken, Flasche

Weingut Thilo Stark, Uelversheim Rheinhessen

GUTSRIESLING Klosterberg, trocken, Flasche

Weingut Nickenig, Lehmen Mosel

Chardonnay „vom Lehm“, Flasche

Weingut Nickenig, Lehmen Mosel

Grauburgunder, halbtrocken, Flasche

Weingut Thilo Stark, Uelversheim Rheinhessen

Schieferwein Riesling, halbtrocken, Flasche

Terrassenweingut Dötsch Haupt, Kobern-Gondorf Mosel

Mayschoss Altenahr Rosé, halbtrocken, Flasche

Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr

Mayschoss Altenahr, rot, Spätburgunder, trocken oder halbtrocken, Flasche

Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr

Zur Post

Die Location
Die Pauschale

Die Hochzeitspauschale im Überblick

Hotel - Restaurant *Zur Post* gibt nachfolgend eine Kurzfassung der Leistungen.

- Festsaal mit edlem Kultur Ambiente
- de luxe Loungebereich
- Sektempfang mit Aperol Spritz, Lillet Wild-Berry oder Hugo
- Fingerfood zum Empfang
- Getränkepauschale
- Festliche Präsentation der Hochzeitstorte
- Großes Kultur Buffet
- Mitternachtssnack
- Saalmiete | Endreinigung
- Tischwäsche | Stoffservietten | Hussen
- Fünfarmige Leuchter 90 cm hoch
- Menükarte & Platzteller
- Servicepersonal

Extra & inklusive für das Brautpaar

- Die Hochzeitsnacht im Doppelzimmer 3 Sterne Superior inklusive Frühstück für das Brautpaar

Zur Post

Feiern & Events

Die Preise

Die Preisgestaltung

Pauschalpreise

Preis pro Person & angemeldeter Gast

Dauer in Stunden	Preis
08	119,00 €
09	129,00 €
10	139,00 €
11	149,00 €
12	159,00 €

Pauschalpreise Kinder

Preis pro Kind bis zum 13. Lebensjahr

Alter	Preis
0 – 3 Jahre	0,00 €
4 – 10 Jahre	49,00 €
11 – 13 Jahre	59,00 €

Für Essen & Getränke Ihrer Dienstleister bspw. DJ oder Fotograf berechnen wir 59,00 €

Zur Post

Nach dem feiern
Die Zimmer

Die 3 Sterne Superior Zimmer für Ihre Gäste

3 Sterne Gästehaus

Kategorie	Preis
Einzelzimmer	54,50 €
Doppelzimmer	87,00 €
Doppelzimmer als Einzelnutzung	64,50 €

3 Sterne Hotel

Kategorie	Preis
Einzelzimmer	59,50 €
Doppelzimmer	92,00 €
Doppelzimmer als Einzelnutzung	69,50 €

Frühstück pro Person	12,50 €
Zustellbett / Schlafcouch p. P.	25,00 €
Baby-Reisebett	12,50 €

Weitere Infos & Fotos unter https://kultur-zurpost-welling.de

Zur Post Events

Dos & Don'ts

Zu Deutsch:

"Handlungs- oder Verhaltensweisen, die empfohlen werden und von denen abgeraten wird; Anweisungen, was man befolgen und was man unbedingt unterlassen sollte."

Leider – und glauben Sie uns, es fällt uns auch schwer - müssen wir an dieser Stelle immer wieder die Etikette des Hauses erwähnen, die uns und unseren Gästen im Allgemeinen aufgefallen sind. Und glauben Sie uns wieder – wir sprechen aus langjähriger Erfahrung:

- Keine Seifenblasen, Konfetti oder ähnliches
- Keine Polonaise durch die Gastronomie
- Keine Kreidemalerei auf der Straße

Letztendlich gilt:

Für den Einsatz von „Special Effects“ gilt - bitte sprechen Sie mit uns und teilen Sie uns Ihr Vorhaben mit!

Für Säuberungsarbeiten durch o. g. Verunreinigungen erlauben wir uns 150€ in Rechnung zu stellen.

Zur Post

Zur Post Events

Questions & Answers

Zu Deutsch:

"Fragen & Antworten – Teil 1."

Ab wann steht uns der Festsaal zur Verfügung? Wann kann dekoriert werden, die Musik, Fotobox und sonstiges Equipment aufgebaut werden?	*Am Tag Ihrer Veranstaltung ab 10.00 Uhr, oder falls am Vortag keine Veranstaltung in dieser Location ist, am Vortag ab 17.00 Uhr.*
Sind Blumenvasen für geschenkte Blumensträuße vorhanden?	*Ja, in ausreichender Anzahl.*
Ist in der Saalmiete die Endreinigung enthalten?	*Ja, ist Sie. Wir bitten Sie dazu die „Do & Don´ts" zu beachten.*
Sind Hunde erlaubt?	*Wenn es Ihre Gäste nicht stört, für uns kein Problem.*
Sind Stehtische für den Sektempfang vorhanden?	*Ja, ausreichend & inklusive.*
Wann kann die Hochzeitstorte angeliefert werden?	*Am Tag der Veranstaltung ab 10.00 Uhr.*
Ab wann können Übernachtungsgäste anreisen?	*Am Anreisetag ab 14.00 Uhr.*
Düren wir ein pyrotechnisches Feuerwerk veranstalten?	*Ja, nach Absprache mit uns & den Behörden, jedoch nur bis 22.00 Uhr.*
Wie lange gibt es Frühstück am Tag danach?	*Frühstück bis 10.30 Uhr.*

Zur Post

Zur Post Events

Questions & Answers

Zu Deutsch:

"Fragen & Antworten – Teil 2."

Wann muss die Location geräumt und an uns übergeben werden?	*Am Tag nach Ihrer Veranstaltung bis 09.00 Uhr.*
Sind barrierefreie Toiletten und Zugänge vorhanden?	*Ja.*
Ist Rauchen im Festsaal erlaubt?	*Nein! In unseren Räumlichkeiten ist Rauchen nicht gestattet. Raucherbereich ist draußen.*
Sind Stuhlhussen inbegriffen?	*Ja.*
Dürfen wir das Gelände für Fotos nutzen?	*Ja, dürfen Sie.*
Ab wann beginnt die Pauschale für die Getränke?	*Ab dem Sektempfang.*
Darf Konfetti, Nebel- oder Seifenblasenmaschinen oder ähnliches eingesetzt werden?	*Nein. Bitte beachten Sie unsere „Dos & Don´ts“.*
Ist der Buffet Raum für uns anderweitig nutzbar, bspw. als Abstellraum?	*Nein.*
Gibt es eine Sperrstunde für unsere Feier?	*Ja. 03.00 Uhr.*
Darf Dekoration im Raum aufgehängt werden wie bspw. Bilder?	*Ja, aber bitte nur an die Gardinenstangen. Keine Reißzwecken, Tesafilm oder ähnliches, was Spuren hinterlässt.*

Wir freuen uns auf Sie!

Schlussworte

Wir hoffen, Ihnen ein paar Impressionen sowie Daten & Fakten aus unserem Hause vermittelt zu haben.

Selbstverständlich freuen wir uns auf ein individuelles Beratungsgespräch mit Ihnen in unseren Räumlichkeiten.

Schreiben Sie uns oder rufen Sie an zu einer Terminvergabe.

Hotel – Restaurant Zur Post

Mayener Straße 26 | 56753 Welling
Tel.: 0 26 54 - 63 11 | Fax: 0 26 54 - 23 11
hochzeit@hotelzurpost-welling.de
https://kultur-zurpost-welling.de

Ihre Familie Wolf & Zur Post Team

Hier dargestellte Fotos von Speisen sind Serviervorschläge. Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen in Wort und Bild vorbehalten.

Fotonachweise: Bilddateien zur kommerziellen Nutzung von pngegg.com. Es gelten die Terms of Use sowie die Copyright Policy. Das Urheberrecht der jeweiligen Bilddateien bleibt unberührt. Fotografie der Spiegelsäle durch Jaqueline Kroll https://fotoatelier-kroll.de