



Bankett Mappe

Stand: 01.12.2025



Hotel – Restaurant *Zur Post*

Mayener Straße 26 | 56753 Welling
Tel.: 0 26 54 - 63 11 | Fax: 0 26 54 - 23 11
events@hotelzurpostwelling.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, rustikalem 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 Wolff

&

Zur Post Team



Spiegelsaal 1

mit *Kultur* Ambiente

Spiegelsaal 1

Für bis zu 20 Personen – 25 m²

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

* weitere Kombinationen möglich

- barrierefrei erreichbar
- ganzjährig buchbar
- Haustiere willkommen



Spiegelsaal 2

Für bis zu 60 Personen – 120 m²

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

* weitere Kombinationen möglich

- barrierefrei erreichbar
- ganzjährig buchbar
- Haustiere willkommen





Spiegelsaal 3

Für bis zu 40 Personen – 60 bis 65 m²

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

* weitere Kombinationen möglich

- 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>





Los geht's *Die Vorspeisen*

Gingerfood & servierte Vorspeisen

Gingerfood

Für auf die Hand

Mini Frikadellen

auf hausgemachtem
Kartoffelsalat

Vorspeise serviert

Zur Auswahl - entweder

Suppen-Trilogie

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

Nürnberger Würstchen

im Mini-Röggelchen,
dazu Senf

oder

Yakitori-Spieße vom Geflügel

mit verschiedenen,
leckeren Dips

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



Gefüllte Blätterteighäppchen

mit herzhaften Füllungen

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





Weiter geht's
Die Vorspeisen

Das raffinierte Vorspeisenbuffet – die Varianten

Buffet 01

bunt gemischter Brotkorb

dazu hausgemachte Kräuterbutter

Garnelen „mediterran“

in kleinen Gläschchen 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

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





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

Asasisches 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 eingekochten 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.





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.



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 03

Leckere Schokolade
Serviert – zur Auswahl

Träne von weißer Mousse au Chocolat

weiße Mousse im zartschmelzenden
Schokoladengitter

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

Dessert 02

Fruchtig & frische Himbeeren
Serviert – zur Auswahl

Himbeertarte

mit einer Kugel Vanilleeis,
frische Schlagsahne
und Himbeeren

Dessert 04

Eis geht immer!
Dessert – Buffet



Eis-Buffet „Traumhochzeit“

mit Eisfontänen dazu frische Früchte,
Fruchtsauce, Vanillesauce & Gebäck

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





Getränkepauschale

Biere & Drinks

Biere

Bitburger Pils vom Fass,
Bitburger Radler vom Fass,
Benediktiner Weizen vom Fass,

Benediktiner 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, werden separat abgerechnet





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





Die Location *Die Pauschale*

Die Hochzeitspauschale im Überblick

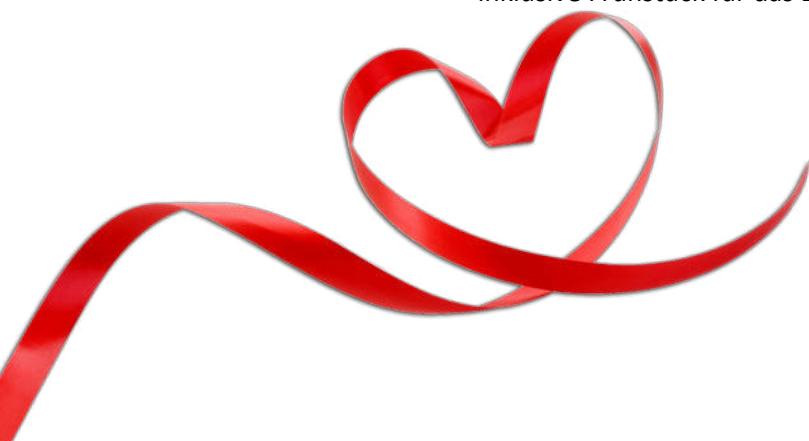
Hotel - Restaurant *Zur Post* gibt nachfolgend eine Kurzfassung der Leistungen.

- Festsaal mit edlem Kultur Ambiente
- de luxe Loungebereich
- Sektempfang mit Sekt und alkoholfreier Sekt
- 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 4 Sterne inklusive Frühstück für das Brautpaar





Feiern & Events

Die Preise

Die Preisgestaltung

Pauschalpreise

Preis pro Person & angemeldeter Guest

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 €



Nach dem feiern
Die Zimmer

Die 4 Sterne Zimmer für Ihre Gäste

3 Sterne Gästehaus

Kategorie	Preis
Einzelzimmer	64,50 €
Doppelzimmer	90,00 €
Doppelzimmer als Einzelnutzung	74,50 €

4 Sterne Hotel

Kategorie	Preis
Einzelzimmer	69,50 €
Doppelzimmer	94,00 €
Doppelzimmer als Einzelnutzung	79,50 €

Frühstück pro Person	14,50 €
Zustellbett / Schlafcouch p. P.	25,00 €
Baby-Reisebett	14,50 €

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 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.

*Dürfen 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 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

events@hotelzurpostwelling.de

<https://kultur-zurpost-welling.de>

Ihre Familie Wolf und 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 pnggg.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>