



# *Bankett Mappe*

Stand: 16.01.2026



*Ja, ich will!*

Im Hotel – Restaurant *Zur Post*

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, 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<sup>2</sup>

Eines der beiden Herzstücke in *Zur Post!*

Klein aber fein – rustikales Ambiente im gemütlichen Kreise.

Hier lässt sich tagen, tafeln & feiern.

Die Einteilung der Bestuhlung und Tischkombination legen wir anhand der Personenanzahl fest um ein bestmögliches Ambiente zu erzielen.

- barrierefrei erreichbar
- ganzjährig buchbar
- Haustiere willkommen





## Spiegelsaal 2

Für bis zu 60 Personen – 120 m<sup>2</sup>

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.

Die Einteilung der Bestuhlung und Tischkombination legen wir anhand der Personenanzahl fest um ein bestmögliches Ambiente zu erzielen.

- barrierefrei erreichbar
- ganzjährig buchbar
- Haustiere willkommen





## *Spiegelsaal 3*

Für bis zu 40 Personen – 60 bis 65 m<sup>2</sup>

Ein Zusatzstück in *Zur Post!*

Romantisch – rustikales Ambiente in hellen Farben mit viel Licht.

**Dieser Saal wird nur auf Anfrage und Verfügbarkeit bereitgestellt!**

Die Einteilung der Bestuhlung und Tischkombination legen wir anhand der Personenanzahl fest um ein bestmögliches Ambiente zu erzielen.

- 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**

*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 Flächchen mit  
Trinkhalm

dazu Brötchenkonfekt &  
Salatsträußchen

Serviervorschlag. 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 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.







## *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



Servievorschlag. 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 Erdbeermousse

### *Dessert 03*

*Leckere Schokolade*  
*Serviert – zur Auswahl*

#### **Träne von weißer Mousse au Chocolat**

weiße Mousse im zartschmelzenden  
Schokoladengitter

### *Dessert 05*

*Das Kompletต์programm*  
*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**

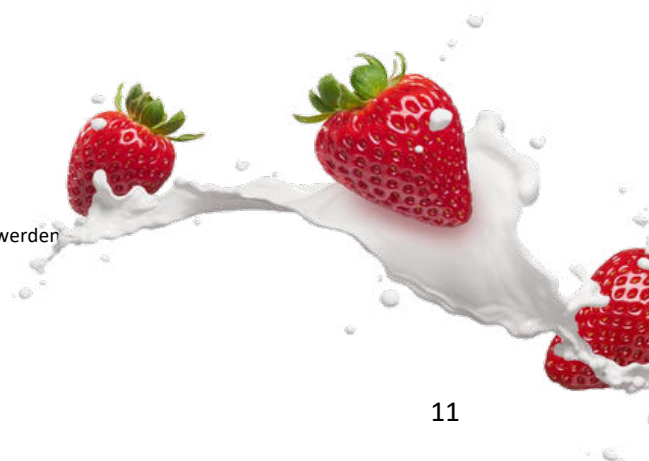
mit einer Kugel Vanilleeis,  
frische Schlagsahne  
und Himbeeren

### *Dessert 04*

*Eis geht immer!*  
*Dessert – Buffet*

#### **Eis-Buffet „Traumhochzeit“**

mit Eisfontänen dazu frische Früchte,  
Fruchtsauce, Vanillesauce & Gebäck



Serviertvorschlag. 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

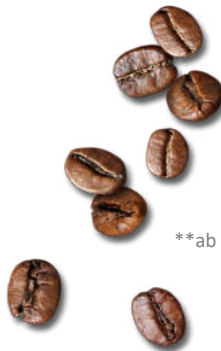
Gülden Korn Apfelsaft,  
Gülden Korn Orangensaft

### 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, Koborn-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 Gast  
Die Mietdauer ist ab 15.00 Uhr bis 03.00 Uhr

Personenanzahl	Preis*
ab 60 bis 70	149,00 €
ab 71 bis 80	139,00 €
ab 81 bis 100	129,00 €

\*ausgenommen Longdrink & Spirituosen (siehe Biere & Drinks)

#### *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>





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 Kreidemalei 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."*

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



## *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](mailto: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.