



Bankett Mappe

Stand: 25.02.2026



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>



Eine Location

mit *Kultur* Geschichte

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 m²

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 1

mit *Kultur* Ambiente



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.

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 m²

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 Fläcken mit
Trinkhalm

dazu Brötchenkonfekt &
Salatsträußchen

Serviovorschlag. 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



Serviovorschlag. 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

*Leckere Schokovariante
Serviert – zur Auswahl*

Variation von heller & dunkler Schokolade

Brownie Törtchen, Bourbon Vanilleeis,
weiße Mousse mit Waldbeere,
Schokoladenfruchtschale

Dessert 03

*An apple a day...
Serviert – zur Auswahl*

Frisch gebackene Apfeltarte

mit einer Kugel Walnusseis &
frischer Schlagsahne

Dessert 05

*Das Kompletต์programm
Dessert – Buffet*

Dessert-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

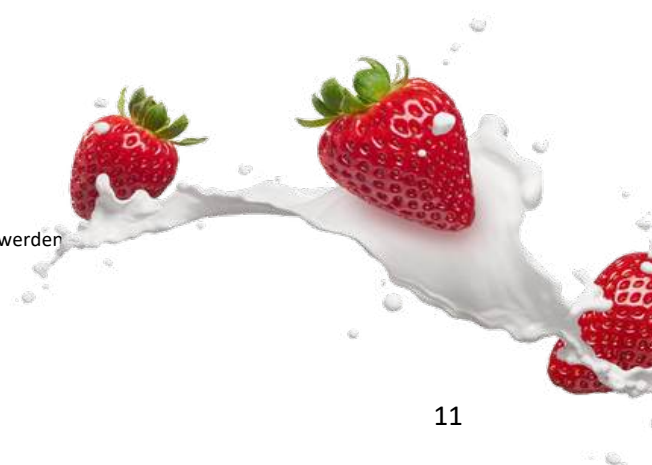
mit einer Kugel Vanilleeis,
frische Schlagsahne
und Himbeeren

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

Winzer-genossenschaft Mayschoss-Altenahr

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

Winzer-genossenschaft 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	71,00 €
Doppelzimmer	89,00 €
Doppelzimmer als Einzelnutzung	81,00 €

4 Sterne Hotel

Kategorie	Preis
Einzelzimmer	74,00 €
Doppelzimmer	99,00 €
Doppelzimmer als Einzelnutzung	84,00 €

Frühstück pro Person	15,00 €
Zustellbett / Schlafcouch p. P.	25,00 €
Baby-Reisebett	12,50 €

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 Kreidermalerei 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 & 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 & 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 & 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
<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.