Weinhof Voosen

Restaurant & Eventlocation



Presented by: The Weinhof Voosen Team, your gateway to exceptional dining and events.

Wegweiser durch die Mappe

- 360° Tour durch den Weinhof
- Technische Daten & Räume
- Freie Trauung
- Unsere kleine Bar
- Die Menschen dahinter
- Fingerfoodprogramm
- Kuchen & Hochzeitstorte
- Menüs
- Buffets
- Mitternachtssnack
- Getränkepauschalen
- Wegesrand Gin
- Pauschalen
- Unsere Partner
- Statuten & AGB











Willkommen im Weinhof Voosen

Seit über einem Jahrzehnt widmen wir uns mit Leidenschaft der Kunst, aus Genuss unvergessliche Erlebnisse zu schaffen. Denn wir wissen: Es sind die besonderen Augenblicke – das Glitzern eines edlen Weins im Glas, das Lächeln beim ersten Bissen eines köstlichen Gerichts, die Wärme gemeinsamer Momente –, die unser Leben bereichern.
Im idyllischen Herzen des Mönchengladbacher Grüngürtels entstehen bei uns Tag für Tag Momente, die bleiben: nachhaltig, liebevoll gestaltet und voller Esprit. Hier verbinden sich höchste Qualität und echte Hingabe mit aufrichtiger Gastfreundschaft – für Augenblicke, die Sie und Ihre Gäste noch lange in Erinnerung tragen werden.



Egal ob,



Hochzeit



Geburtstag



X Mas



Taufe



Firmenevent

manche Tage sind kostbarer als andere. Sie verdienen einen Rahmen, der so einzigartig ist wie der Anlass selbst. Der Weinhof Voosen schenkt Ihrem Fest nicht nur stilvolle Eleganz, sondern auch eine Atmosphäre voller Herzlichkeit. Genießen Sie mit Ihren Liebsten kulinarische Höhepunkte, ausgesuchte Weine und unseren persönlichen Service in Räumen, die Begegnung und Miteinander auf besondere Weise fördern.

Denn was wäre ein Fest ohne die Magie des Augenblicks? Wir begleiten Sie mit Liebe zum Detail, von der ersten Idee bis zum letzten Lächeln Ihrer Gäste. Ihre Wünsche sind unser Herzstück – und gemeinsam machen wir Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis. Auf den nächsten Seiten finden Sie Inspirationen, die wir selbstverständlich individuell für Sie gestalten. Sprechen Sie uns an – wir freuen uns darauf, Sie zu verzaubern.

Mit Vorfreude auf viele gemeinsame Momente,

Ihr **Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar**

Denny Neumann & Team

Willkommen zu eurer 360° Tour durch den Weinhof Voosen

Taucht ein in eine Location, die mehr ist als nur ein Ort – sie ist Bühne für eure schönsten Momente. Dreht euch um, entdeckt jeden Winkel und spürt sofort die besondere Atmosphäre: historische Mauern, stilvolle Räume und ein Außenbereich, der zum Verweilen einlädt.
Stellt euch vor, wie hier eure Hochzeit gefeiert wird – vom Empfang im Grünen bis zur ausgelassenen Party in der festlich dekorierten Scheune. Jeder Raum erzählt seine eigene Geschichte und lässt sich ganz nach euren Vorstellungen gestalten.
Ob romantisch, modern oder ganz individuell: Der Weinhof Voosen bietet euch die perfekte Kulisse für unvergessliche Events.
Jetzt entdecken, inspirieren lassen und euren großen Tag schon heute erleben.

Klick hier

Technische Daten & Räume

Die Scheune: Eventbereich – für unvergessliche Momente

Ob Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenevents
dieser vielseitige Eventbereich bietet Platz für **30 bis 80 Personen**.

Die liebevoll restaurierte **Scheune** in Kombination mit dem idyllischen **Weingarten** schafft ein stilvolles und einladendes Ambiente für jede Veranstaltung.

Kulinarisch genießen Ihre Gäste **Menüs, Buffets oder Fingerfood-Programme**, ganz nach Ihren Vorstellungen.

Die **eigene Thekenanlage**, die **Musik- und Lichttechnik**
sowie ein **integrierter Tanzbereich** sorgen dafür, dass jedes Event zu einem rundum gelungenen Erlebnis wird.







Sitzplan 60 Pax

Sitzplan 80 Pax

Weingarten

Restaurant Kaminzimmer – gemütlich & exklusiv

Das **Kaminzimmer** bietet Platz für bis zu **18 Personen** und ist ideal für kleine Feiern oder private Zusammenkünfte.

Genießen Sie **Menüs oder à la carte** in einer Atmosphäre, die an die **gute Stube bei Oma** erinnert – charmant, heimelig und voller Tageslicht.

Ohne Thekenanlage, dafür mit direktem Blick auf den stilvollen Raum, erleben Sie hier persönliche Momente in entspannter, exklusiver Umgebung.

Sitzplan





Restaurant Empore – offen, einladend und privat

Die **Empore** bietet Platz für bis zu **30 Personen** und eignet sich ideal für kleinere Feiern oder exklusive Zusammenkünfte.

Genießen Sie **Menüs oder à la carte** in einem **offenen, einladenden Raum**, der dennoch **Privatsphäre** bietet und durch **großzügige Flächen** ein komfortables Ambiente schafft.

Ohne Thekenanlage, dafür mit hellem, luftigen Charakter, bietet die Empore einen perfekten Rahmen für entspannte, stilvolle Momente.

Sitzplan 18

Sitzplan 30







Restaurant Weinkeller – exklusiv & familiär

Der **Weinkeller** bietet Platz für bis zu **12 Personen**
und eignet sich perfekt für kleine Feiern oder besondere Genussmomente.

Genießen Sie **Menüs oder à la carte** in einer Atmosphäre, die **familiär, nah am Geschehen und dennoch exklusiv** ist.

Die **eigene Thekenanlage** macht den Raum besonders flexibel und sorgt dafür, dass Sie sich rundum wohlfühlen – ein charmanter Rückzugsort mit direktem Bezug zum Eventgeschehen.

Sitzplan







Restaurant Alte Wäscherei – gesellig, exklusiv und einzigartig

Die **Alte Wäscherei** bietet Platz für bis zu **24 Personen**
und ist der **privateste Raum** im Weinhof.

Genießen Sie **Menüs oder à la carte** in einem komplett aus Holz gestalteten Ambiente, das **Geselligkeit und Exklusivität** perfekt vereint.

Ohne Thekenanlage, dafür mit **eigener Musikanlage**, erleben Sie hier ungestörte Momente in einem Raum, der durch seine warme, natürliche Atmosphäre und stilvolle Gestaltung überzeugt.





Freie Trauung

Liebe feiern, wo Momente unvergesslich werden

Der schönste Augenblick verdient einen Ort mit besonderer Atmosphäre. Ob unter freiem Himmel in unserem idyllischen Weingarten oder stilvoll im Innenbereich – bei uns wird Ihre freie Trauung zu einem emotionalen Erlebnis voller Wärme, Eleganz und Persönlichkeit.

Umgeben von Natur, Ruhe und dem einzigartigen Ambiente des Weinhof Voosen entsteht der perfekte Rahmen für Ihren großen Moment. Das sanfte Grün des Gartens, die besondere Stimmung unter freiem Himmel und die liebevolle Gestaltung schaffen eine Kulisse, die berührt und begeistert.

Für jede Jahreszeit und jedes Wetter bieten wir die passende Möglichkeit: romantisch draußen im Weingarten oder stilvoll und festlich in unseren Innenräumen – immer mit dem Anspruch, Ihre Trauung genauso einzigartig zu machen wie Ihre Geschichte.

Ein Ort zum Ankommen. Ein Moment für die Ewigkeit.



Unsere Melody Bar Düsseldorf – Einzigartig feiern im schmalsten Haus Düsseldorfs



Mitten im Herzen Düsseldorfs befindet sich unsere besondere Melody Bar – gelegen im schmalsten Haus der Stadt und voller einzigartigem Charme.
Ein stilvoller Ort für unvergessliche Abende, private Feiern und besondere Momente in exklusiver Atmosphäre.

Ob Geburtstag, Firmenfeier oder ein geselliger Abend mit Freunden – unsere Bar bietet den perfekten Rahmen für kleine Veranstaltungen mit bis zu 50 Personen. Die Kombination aus urbanem Flair, gemütlichem Ambiente und persönlicher Atmosphäre macht jede Feier besonders.
Hier wird nicht einfach gefeiert – hier entstehen Erinnerungen. Stilvoll, individuell und mitten in Düsseldorf.

Unsere Melody Bar – klein in der Größe, groß im Erlebnis



MELODY



Ab in die Bar

Denny Neumann- kochender Geschäftsinhaber

Denny Neumann, geboren 1980, ist Koch, Gastgeber und kreativer Unternehmer mit einer tiefen Leidenschaft für Wein und stilvolle Kulinarik. Seine Karriere begann mit einer klassischen Ausbildung am historischen **Schloss Cecilienhof**, wo er die Grundlagen der gehobenen Gastronomie von der Pike auf erlernte.

Es folgten Stationen in international renommierten Häusern wie dem **Hotel Vier Jahreszeiten** und dem südfranzösischen **Château Les Sacristains**, die seine kulinarische Handschrift nachhaltig prägten – bodenständig, aber weltoffen, immer mit Fokus auf Qualität, Produkt und Persönlichkeit.

Mit dem **Rosenmeer** in Mönchengladbach schuf er einen eigenen Ort für moderne Gastkultur – eine stilvolle Verbindung aus Küche, Architektur und Atmosphäre. Hier wurde seine Philosophie spürbar: Essen und Trinken sind mehr als Versorgung – sie sind Emotion, Begegnung und Handwerk auf höchstem Niveau.

Als Mitgestalter des visionären **Dr. Thompsons** in Düsseldorf war Denny Teil eines wegweisenden Gastro-Konzepts, das Industriecharme mit urbanem Fine Dining verband. Seine Projekte stehen für Innovation mit Bodenhaftung – immer geprägt von dem Anspruch, Genuss ganzheitlich zu denken.

Seine große Weinleidenschaft lebt er heute im eigenen **Weinhof Voosen** – nicht als Winzer, sondern als Kurator und Gastgeber. Mit sicherem Gespür wählt er Weine, die Charakter zeigen und perfekt mit seiner Küche harmonieren. Hier bringt er zusammen, was zusammengehört: ehrliches Essen, gute Weine und echte Gastfreundschaft.

Denny Neumann – ein Koch mit Haltung, ein Gastgeber mit Vision und ein Unternehmer, der Genuss erlebbar macht.



Manuel Lai Holter-Restaurantleitung

Von Geburt an war **Manuel Lai Holter** eng mit den sardischen Wurzeln seiner Familie verbunden. Das warmherzige Land, geprägt von Tradition, Lebensfreude und kulinarischen Genüssen, formte seine Kindheit und weckte früh seine Begeisterung für gutes Essen.

Schon in jungen Jahren wusste Manuel, dass das **Kochen** eine große Rolle in seinem Leben spielen würde. Dennoch entschied er sich zunächst für einen anderen Weg und absolvierte eine **Kfz-Lehre**. In der Werkstatt entdeckte er seine Leidenschaft für Technik – das Schrauben, Tüfteln und Wiederbeleben alter Fahrzeuge schulte sein handwerkliches Geschick und seine Geduld.

Doch das Feuer fürs Kochen brannte weiter.
Auf der Suche nach einer neuen Herausforderung folgte Manuel schließlich seinem Herzen und fand den Weg in die **Gastronomie**. Über die Jahre sammelte er wertvolle Erfahrungen in verschiedenen Küchen, lernte vielfältige kulinarische Einflüsse kennen und entwickelte seinen eigenen Stil – geprägt von Leidenschaft, Präzision und einem feinen Gespür für Aromen.

Seit **2017** steht **Manuel alias „Panda“** gemeinsam mit **Denny Neumann** im **Weinhof Voosen**. Dort verwöhnt er die Gäste mit kreativen Gerichten, Herzlichkeit und einem unverwechselbaren Gespür für Genuss.

Seit 2023 hat Manuel zudem eine neue Leidenschaft entdeckt: **den Wein**. Mit großem Interesse vertiefte er sein Wissen über Rebsorten, Anbaugebiete und Harmonien zwischen Speisen und Wein. Heute begeistert er als **Restaurantleiter** die Gäste nicht nur mit seiner Küche, sondern auch mit seiner charmanten Art, Geschichten über Wein zu erzählen und unvergessliche Genussmomente zu schaffen.
Und nach seinen eigenen Worten – soll das noch **viele weitere Jahre so bleiben**.





Fingerfoodprogramm zum Empfang
Exquisite Empfangsvariationen – der stilvolle Auftakt

Der erste Eindruck setzt den Ton für das gesamte Event.
Mit unserem exklusiven Fingerfood-Programm gestalten Sie einen Empfang, der Leichtigkeit, Eleganz und kulinarische Raffinesse auf höchstem Niveau vereint.
Fein komponierte Häppchen, kunstvoll angerichtet und geschmacklich präzise abgestimmt, laden Ihre Gäste dazu ein, den Moment entspannt zu genießen.

Ob filigrane Canapés, kreative Miniaturen oder raffinierte Kompositionen – jedes Element ist darauf ausgelegt, Genuss und Ästhetik harmonisch miteinander zu verbinden.

Unsere Auswahl lässt sich individuell auf Ihre Veranstaltung abstimmen und spiegelt Ihre persönliche Handschrift wider.
So entsteht ein Empfang, der nicht nur kulinarisch überzeugt, sondern eine besondere Atmosphäre schafft – stilvoll, einladend und unvergesslich.

Ein Auftakt, der Erwartungen nicht nur erfüllt, sondern übertrifft.



Auswahl unserer Flammkuchen
z.B. Elsässer Art, BBQ, Ziegenkäse
*
gebackene Garnele auf hausgemachter süß-saurer Sauce
*
Lachs Crepinelle
geräucherter Lachs im Crepemantel mit Honig-Dill-Senf
*
Auswahl verschiedener Bruschetta Variationen
z.B. Tomate und Lachs-Ricotta Cremé, Ziegenkäse, Oliventapenade
*
gefüllte Rindercarpaccio´s
*
Spanische Croquettas

3-teiliges Programm	12,90 € p.Person
5-teiliges Programm	19,90 € p.Person



Signatur Fingerfood Experience – Business Dining auf höchstem Niveau

Wenn Business auf Exzellenz trifft, entsteht ein Abend, der mehr ist als ein Programmpunkt – ein Erlebnis.

Unser exklusives Fingerfood-Menü interpretiert klassische Dinner Kultur neu und verbindet sie mit der Eleganz moderner Haute Cuisine.

In präzisen inszenierten Sequenzen servieren wir eine Auswahl erlesener Kompositionen, die in ihrer Leichtigkeit überraschen und zugleich durch Tiefe und Raffinesse überzeugen.
Jeder Gang ist ein fein abgestimmtes Zusammenspiel aus Textur, Aroma und Ästhetik – kreiert für Gäste, die das Besondere erwarten.

Ob edle Produkte, saisonale Raritäten oder international inspirierte Akzente: Unsere Küchenphilosophie folgt dem Anspruch, aus hochwertigen Zutaten unverwechselbare Genussmomente zu formen. Präsentiert in stilvoller Zurückhaltung, entfalten die einzelnen Kreationen ihre Wirkung ganz subtil – und bleiben dennoch eindrucksvoll in Erinnerung.

Dieses Format schafft eine Atmosphäre, die gleichermaßen exklusiv wie kommunikativ ist. Es ermöglicht Begegnung auf Augenhöhe, ohne auf kulinarische Tiefe zu verzichten – ein fließendes Zusammenspiel aus Genuss, Ästhetik und Gespräch.

Ein Abendkonzept, das Genuss und Networking
auf elegante Weise vereint



im Olivensud pochiertes Rinderfilet mit Olivencreme
*
Tatar vom Sockey-Wildlachs
*
Tatar vom Rind mit Salsa Verde und Croutons
*
Crispi Tuna mit Jalapenos
*
Coquille St. Jaques auf Blumenkohlrisotto
*
Gambas in Süß-Sauer-Sauce
auf Cocos-Gemüse
*
geräucherter Norwegischer Lachs
mit Basilikum-Mayonnaise und Flusskrebsen
*
Kalbscarpaccio mit Ziegenkäse aus der Vendeé
gefüllt und Oliven-Tapenade
*
Klößchen von Edelfischen mit Krustentierschaum
*
hausgemachte Frikadelle von Rind und Kalb auf Gewürzlinsen
*
*
Yakitori vom Schwein in hausgemachter Backpflaumensauce
*

5-teiliges Programm	39,90 € p.Person
10-teiliges Programm	69,90 € p.Person

Kuchen & Hochzeitstorte

Mit Liebe gebacken, mit Freude geteilt

Eine Hochzeit lebt von den kleinen, emotionalen Momenten – und der Anschnitt der Hochzeitstorte gehört zweifellos zu den schönsten. Ob elegante Konditorkreation oder mit Liebe selbst gebackener Familienkuchen: Bei uns ist jeder Kuchen herzlich willkommen und wird Teil eines besonderen Genussmoments.

Ganz besonders beliebt und nahezu unschlagbar ist unser berühmtes Erdbeerherz – frisch, fruchtig und mit viel Liebe zum Detail gefertigt. Ein echter Blickfang, der nicht nur optisch begeistert, sondern auch geschmacklich unvergesslich bleibt.

Und wenn noch die passenden Kuchen für Ihr Buffet fehlen, kümmern wir uns gerne darum: Von saftigem Butterkuchen über klassische Obstkuchen bis hin zu traditionellen Lieblingssorten backen wir die beliebtesten Klassiker frisch für Ihre Feier.
Denn am Ende sind es genau diese süßen Momente, die Gästen lange in Erinnerung bleiben.





Kuchen

Gedeckter Apfelkuchen mit Marzipan und Mandeln	49,00 €
Tarte Tartin vor den Gästen Gestürzt mit Vanilleeis	Pro Person 5,90 €
Unser luftiger Käsekuchen	49,00 €
Französischer Schokoladen Tarte	49,00 €
Erdbeerboden mit Marzipan, Aprikose und Mandeln	49,00 €
Großes Erdbeerherz	pro Person 7,90 €

Menü Alte Sauerkrautfabrik

Das Menü **„Alte Sauerkrautfabrik“** ist ein klassisches, liebevoll zusammengestelltes **3-Gänge-Wahlmenü**, das traditionelle deutsche und europäische Küche auf gehobenem Niveau präsentiert.

Lassen Sie Ihren Gästen die Wahl
Wählen Sie zwischen jeweils drei Vorspeisen, Hauptgängen und Dessertvarianten

Vorspeisen

Kartoffelcremesuppe
mit Speck und Croutons

oder

unser hausgeräucherter Lachs
auf Kartoffelrösti und Honig Dill Senf Sauce

oder

Auswahl verschiedener Bruschetta
mit verschiedenen Saisonalen Belegen

Hauptgänge

kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree, Cognac Rahm
und Kräutersalat

oder

Rinderroulade Classic
mit saisonalen Beilagen

oder

Unser Wiener Schnitzel vom Milchkalb
mit hausgemachten Pommes, Gurkensalat,
Preiselbeeren, Kapern & Sardellen

Dessert

Apfel Crumbel frisch aus dem Ofen
mit Marzipan und Mandelstreusel
dazu Vanilleeis

oder

Creme Brûlée von der Tahiti Vanille
mit frischem Obst

oder

Auswahl verschiedener Käse Spezialitäten mit
hausgemachten Weißwein Gelee
und unserem hausgebackenen Schwarzbrot

3 Gang Menü 49,90€ p.Person
4 Gang Menü 54,90 € p. Person

Menü Weinhof Voosen



Dieses Menü Weinhof Voosen bietet eine moderne, regionale und mediterran inspirierte Küche. Die Gerichte zeichnen sich durch saisonale Produkte, frische Kräuter und handwerkliche Zubereitung aus.

Lassen Sie Ihren Gästen die Wahl
Wählen Sie zwischen jeweils drei Vorspeisen, Hauptgängen und Dessertvarianten

Vorspeisen

Antipasti Variation
Auf den Tischen serviert
eingelegtes Gemüse mit verschiedenen Dips
Schinken und Käsespezialitäten

oder

Suppe der Jahreszeit
Oder

Kleiner gemischter Salat mit verschiedenen Kräutern
Dazu gebratene Wildfang Gambas oder leicht karamellisierter Ziegenkäse

Hauptgänge

Supreme vom Perlhuhn mit Kräutern gegart
auf Steinpilzen in Rahm und gebratenen Semmelknödeln

Oder

geschmorte Rinderbäckchen
mit Pastinaken Püree und glasiertem Gemüse

Oder

pochierter norwegischer Lachs
auf Blattspinat mit Sauce Noilly Prat und Sauerampfer

Dessert

kleine Dessertvariation
Auswahl verschiedener Köstlichkeiten aus unserer hauseigenen Patisserie

Oder

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
mit Vanilleeis und Waldbeeren

Oder

Auswahl verschiedener Käse Spezialitäten mit hausgemachten Weißwein Gelee
und unserem hausgebackenen Schwarzbrot

3 Gang Menü 49,90 € p.Person
4 Gang Menü 59,90 € p. Person

Menü Denny Neumann



Ein harmonisch komponiertes Vier-Gang-Menü, das mit feinen Aromen, saisonalen Produkten und moderner Raffinesse überzeugt. Jede Auswahl spiegelt eine klare Handschrift wider: präzise gekocht, pur im Geschmack und zugleich kreativ interpretiert. Ein kulinarisches Erlebnis, das Genussmomente schafft – vom ersten Gruß aus der Küche bis zum finalen süßen oder herzhaften Abschluss.



Lassen Sie Ihren Gästen die Wahl

Wählen Sie zwischen jeweils drei Vorspeisen, Hauptgängen und Dessertvarianten

Amuse Bouché	Vorspeise	Zwischengang	Hauptgänge	Dessert
Zum Start für jeden vorweg mit einer Auswahl von hausgemachter Butter und unserem Schwarzbrot	hausgeräucherter Gewürz-Lachs auf Basilikummayonnaise und eingelegten Pilzen oder Crispy Tuna Thunfischtatar auf knusprigen Sushi Reis und Jalapenos	gebratene Jakobsmuscheln auf Blumenkohlpüree und brauner Butter oder Consommé Double von Steinpilzen	Rinderfilet mit Pastinaken Püree Portweinscharlotten und glasierten Gemüse der Region oder Loup d´Mer auf Bouillabaisse Gemüse oder Kalbsfilet gebrannter Lauch, Trüffeljus und Selleriepüree	Dessertvariation Weinhof Voosen Auswahl verschiedener Köstlichkeiten aus unserer hauseigenen Patisserie oder infizierter Camembert d´Normandie mit Feigenmarmelade und Calvados oder Haselnuss & Karotte unsere Interpretation der Haselnuss und der Karotte

Pro Person

3 Gang Menü 69,00 €
4 Gang Menü 79,00 €

5 Gang Menü 85,00 €

Gerne erstellen wir gemeinsam mit Ihnen ein komplett eigenes, saisonales Menü – ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Euer individuelles Buffet oder Menü im Weinhof Voosen

Gestalten Sie gemeinsam mit uns Ihr ganz persönliches Buffet oder Menü – kreativ, flexibel und perfekt auf Ihre Wünsche abgestimmt. Ob klassisch, modern oder ausgefallen: Wir entwickeln ein kulinarisches Konzept, das genau zu Ihrem Anlass passt.

Bereits ab 20 Personen bieten wir Ihnen vielfältige Möglichkeiten – von einem lockeren Streetfood-Buffet bis hin zu einem stilvollen Partybuffet. Ihrer Vorstellung sind dabei kaum Grenzen gesetzt.

Unser Team berät Sie individuell und stellt mit viel Liebe zum Detail ein Buffet zusammen, das Ihre Gäste begeistert – ganz nach Ihren Bedürfnissen und Vorstellungen.

Unser Motto: Alles geht, nichts muss.

Wir freuen uns darauf, Ihre Ideen gemeinsam umzusetzen und Ihre Veranstaltung zu etwas Besonderem zu machen.





Buffet Weinhof Brunch



Buffet & Brunch im Weinhof Voosen

Ein Brunch-Buffet im Weinhof Voosen vereint Genuss, Geselligkeit und stilvolles Ambiente zu einem besonderen Erlebnis.
Gerade für Tagesveranstaltungen – wie z. B. einen entspannten Sonntagmittag – bietet dieses Konzept die perfekte Mischung aus Frühstück und Mittagessen.

Die Gäste erwartet ein abwechslungsreiches Buffet, das sowohl klassische Frühstückselemente als auch warme Mittagsgerichte umfasst.

Der große Vorteil eines Buffets liegt in seiner Flexibilität:
Jeder Gast kann nach eigenem Geschmack wählen und in entspannter Atmosphäre genießen. Das macht den Brunch besonders geeignet für Familienfeiern, Geburtstage oder Firmenveranstaltungen.

Das stilvolle Ambiente des Weinhofs – mit restaurierter Scheune und idyllischem Garten – schafft dabei den idealen Rahmen für gesellige Stunden. Veranstaltungen können individuell gestaltet werden und sind bereits ab Gruppen von 30 Leuten möglich, wodurch sich der Brunch hervorragend für private oder geschäftliche Anlässe eignet.

Vorspeisen

Auswahl von verschiedener Wurst & Käsespezialitäten
Hausgemachte Dips & Aufstriche, Marmeladen
Auswahl verschiedener Eierspezialitäten
Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella
Basilikum und Balsamessig
Rosa gegartes Roastbeef / Remoulade nach alter Art
Unsere hausgemachte Butter mit hausgebackenem Schwarzbrot & Baguette

*

Suppe der Jahreszeit am Tisch serviert

*

Hauptgänge

Hähnchenbrust /Gemüse der Saison / Butter Reis

*

Zanderfilet / Blattspinat /Sauce Vin Blanc / Salzkartoffeln

*

Gemüse Lasagne

Dessert

Mousse au Chocolat
Crêpes Suzette / Orangenfilets / Grand Mariner Sauce
Creme Brûlée von der Tahiti-Vanille

Pro Person 44,90 €

Buffet Weinhof Voosen

„Buffet Weinhof Voosen“
ist mehr als nur ein Angebot – es ist ein Eigenname, der für eine klare kulinarische Handschrift steht.

Hier treffen klassische deutsche und französische Gerichte aufeinander und werden stilvoll in Buffetform präsentiert.

Feine Vorspeisen, traditionelle Spezialitäten und ausgewählte warme Gerichte verbinden sich zu einer abwechslungsreichen Auswahl, die Qualität, Geschmack und Eleganz vereint.

Dabei steht die Kombination aus regionaler Bodenständigkeit und französischer Raffinesse im Mittelpunkt.

Das Buffet Weinhof Voosen bietet somit ein genussvolles Erlebnis für alle, die klassische Küche auf hohem Niveau in entspannter Atmosphäre genießen möchten



Suppe

Suppe der Jahreszeit am Tisch serviert

Vorspeisen

Vitello Tonnato / Thunfisch / Kapern / Sardellen
Melonenschiffchen /hauchdünnem Serano-Schinken
Antipasti Variation / eingelegtes Gemüse / Dips
Strauchtomaten / Büffel-Mozzarella / Balsamico
Rucola Salat / Zitronen Vinaigrette / Getrocknete Tomaten / Parmesan
Unsere hausgemachte Butter mit hausgebackenem Schwarzbrot

Hauptgänge

Gemüse Lasagne
Bouef Bourguignon /Champignons / Speck
Perlhuhnbrust / Gemüse der Saison
Zanderfilet / Blattspinat / Sauce Vin Blanc
Kartoffelgratin / Salzkartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolat
Crêpes Suzette / Orangenfilets / Grand Mariner
Creme Brûlée von der Tahiti-Vanille

Pro Person 54,90 €

Buffet Johann Busen

Deutsch-französische Genusskultur in verführerischer Form

Willkommen in einer Welt, in der Kulinarik nicht nur satt macht, sondern begeistert.

Das Buffet Johann Busen vereint die Eleganz der französischen Küche mit der herzhaften Raffinesse deutscher Klassiker – neu interpretiert, kreativ verfeinert und mit höchstem Anspruch an Qualität und Frische zubereitet. Hier entsteht ein Buffet-Erlebnis, das weit über das Gewöhnliche hinausgeht.

Ein besonderes Highlight bildet die großzügige Vorspeisen-Auswahl: saftige Garnelen, kalt servierte Delikatessen aus dem Meer – frisch, elegant und perfekt abgestimmt. Jeder Bissen bringt ein Stück Sonne auf den Teller und lässt Urlaubsgefühle aufkommen.

Das Buffet Johann Busen steht für mehr als nur Essen – es ist ein Erlebnis. Ein Zusammenspiel aus Duft, Optik und Geschmack, das Erinnerungen schafft und Gäste begeistert zurücklässt.

Ob festlicher Anlass, exklusives Event oder stilvolle Firmenfeier – dieses Buffet verwandelt jede Veranstaltung in ein kulinarisches Highlight, das in Erinnerung bleibt.

Buffet Johann Busen – wenn Genuss zur Leidenschaft wird.



Vorspeisen

Carpaccio vom US-Beef / Rucola /Parmesan
Vitello Tonnato / Thunfisch / Sardellen / Kapern
Wildfanggarnele Aglio e olio
Honigmelone / Serano-Schinken
geräucherter und gebeizter Lachs / Meerrettich Cremé
Strauchtomaten / Büffel-Mozzarella /Basilikum /Balsamessig
Rucola Salat / Zitronen Vinaigrette/ getrockneten Tomaten & Parmesan
Unsere hausgemachte Butter mit hausgebackenem Schwarzbrot & Baguette

Hauptgänge

Sanft pochierter norwegischer Bio Lachs / Blattspinat / Sauce Vin Blanc
Rumpsteak mit Kräutern und Knoblauch gegart / am Buffet geschnitten
Speckbohnen /Kartoffelgratin
Perlhuhnbrust / Steinpilzrahm
jungem Gemüse /Schloßkartoffeln

Dessert als Flying Buffet

Mousse au Chocolat.
Waldbeeren / Vanillesauce
hausgebackene Küchlein der Saison

59,90 € pro Person

Buffet Weingarten a la Plancha
Ein Erlebnis, das begeistert

Wenn Genuss auf Atmosphäre trifft,
entsteht etwas Außergewöhnliches:
Das Grillbuffet „Weingarten“ vom Weinhof Voosen ist mehr als ein kulinarisches Angebot – es ist ein Erlebnis, das Gäste beeindruckt und Veranstaltungen unvergesslich macht.

Unter freiem Himmel, im stilvollen Gartenambiente, entfaltet sich unser erfolgreichstes Buffet in seiner ganzen Vielfalt: saftige Fleischspezialitäten, feinster Fisch und edle Garnelen, frisch über offener Flamme zubereitet.
Der Duft des Grillfeuers, das lebendige Zubereiten vor den Augen der Gäste und die großzügige Auswahl schaffen eine einzigartige, genussvolle Dynamik.

Hier wird nicht einfach serviert – hier wird inszeniert.
Hochwertige Zutaten, perfekte Zubereitung und ein Gefühl von Leichtigkeit und Exklusivität verschmelzen zu einem Moment, der in Erinnerung bleibt.
Für Veranstaltungen, die begeistern sollen.

Für Gäste, die mehr erwarten als ein gutes Buffet.



Vorspeisen

Plato Mixto
Salami / Käsespezialitäten / Jamon Serrano / Chorizo/ Manchego u.v.m.
Strauchtomaten / Büffel-Mozzarella / Basilikum / Balsamessig
Antipasti Variation / verschieden Dips
Tabouleh / Paprika / Gurken / Petersilie
Rucola Salat / Zitrone /Parmesan / Walnüsse
Unsere hausgemachte Butter mit hausgebackenem Schwarzbrot & Baguette

Hauptgänge a la Plancha

Argentinische Wildfanggarnele / Knoblauch / Kräuter
Lachs im mariniertem Buchenspan /BBQ / Whiskey
Roastbeef vom US-Beef /Rosmarin / Knoblauch
Pulled Pork 18 Stunden sanft gegart / Erbspüree / Wasabi
orientalischen Nuancen marinierte Hähnchenspieße
verschiedene Grill -Gemüse mit Thymian
Rosmarinkartoffeln
Grillkäse & verschiedene Würstchen
Auswahl hausgemachter Saucen
z.B. BBQ-Sauce / Salsa Verde / Aioli

Dessert

Apfel Crumbel im Glas
Frozen Cheesecake
kühle Frucht Shooter mit Vanilleschaum
59,90 € p.Person

Bausteine zum austauschen oder erweitern

Exklusive Genusskompositionen – individuell für Sie gestaltet

Kulinarik ist Ausdruck von Persönlichkeit und Stil.
Deshalb verstehen wir unsere Menüs und Buffets nicht als starres Konzept, sondern als fein abgestimmte Komposition, die sich ganz nach Ihren Wünschen formen lässt.

Mit unseren exklusiven Genussbausteinen eröffnen wir Ihnen die Möglichkeit, einzelne Komponenten gezielt auszutauschen, zu veredeln oder neu zu arrangieren.

Ob erlesene Delikatessen, saisonale Raffinessen oder persönliche Lieblingskreationen – jedes Detail wird mit größter Sorgfalt auf Ihre Vorstellungen abgestimmt.

So entsteht ein unverwechselbares Genusserlebnis, das Ihre Handschrift trägt und Ihre Veranstaltung auf besondere Weise prägt. Individuell, stilvoll und bis ins kleinste Detail durchdacht.

Unser Anspruch ist es, Ihre Vision kulinarisch erlebbar zu machen – mit Feingefühl, Kreativität und höchster Qualität.

Wir beraten Sie gerne und unterstützen Sie dabei, Ihr persönliches Wunschmenü zu kreieren.



Weitere Vorspeisen

- Carpaccio vom US-Beef / Rucola / Parmesan
- Vitello Tonnato / Thunfisch / Sardellen / Kapern
- Rosa Roastbeef / hausgemachte Remoulade nach alter Art
- Wildfanggarnele / Aglio e Olio
- Geräucherter & gebeizter Lachs / Meerrettich
- Bauernsalat /Oliven
- Spanische Croquetten / Aioli ohne Ei
- Gebackener Feta Käse
- Falafel
- Austern / Roh oder gratiniert mit Comte und Spinat

Weitere Suppen

- Saisonale Suppe / Blumenkohl / Tomate / Kürbis uvm.
- Minestrone nach Sardischer Art
- Hochzeitssuppe
- Hühnersuppe
- Sauerampfer Cremesuppe mit grünem Pfeffer
- Spargelcremesuppe / Croutons / Schnittlauch
- Kartoffelcremesuppe / Speck / Croutons

Weitere Beilagen

- Kartoffel Rösti / Kartoffel Gratin / Bouillion Kartoffeln
- Rosmarin Kartoffeln
- Käse Spätzle / Spätzle mit Speck und Zwiebeln



Weitere Hauptgänge zur Wahl

- Putengeschnetzeltes in Waldpilzrahm
- Schweinefiletmedaillons mit Champignons
- Tafelspitz vom Kalb in Meerrettichsauce
- Hirschgulasch mit Trauben und Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle (saisonal)
- Ragout von Atlantik-Fischen in Sauce Vin Blanc
- Lachs-Spinat Lasagne
- Rinderroulade Klassik mit Rotkohl und Klößen
- Coq au Vin vom Perlhuhn in Rotweinsauce
- Kalbsgeschnetzelte Züricher Art
- Lachsfilet auf Blattspinat
- Hähnchenbrustfilet mit Tomate Mozzarella gratiniert
- Gratiniertes Ratatouille
- Blumenkohl mit brauner Butter nach Omas Art
- Gratinierter Hummer
- Gebackener Kürbis / Ras el Hanout / Rosinen
- Lachs-Spinat Lasagne
- Burgunder Braten / kräftige Jus / Champignons
- Zanderfilet / Dijon Senf Spitzkohl Gemüse

Weitere Desserts

- Tarte Tartin mit Vanilleeis vor den Gästen gestürzt
- Orangen Pita / Grand Marnier saisonale Früchte
- Warmer Apfelstrudel vor den Gästen serviert / Vanillesauce

Mitternachtssnacks

Mitternachtssnack – Der genussvolle Abschluss eines besonderen Abends

Wenn die Nacht ihren Höhepunkt erreicht, sorgt unser Mitternachtssnack für den perfekten Ausklang Ihrer Veranstaltung. Nach Stunden voller Genuss, Musik und besonderer Momente schafft er genau das, was Gäste lieben: Wärme, Geselligkeit und noch einmal echtes Wohlfühlambiente.

Mit ausgewählten herzhaften Spezialitäten, frisch zubereiteten Klassikern und liebevoll angerichteten Köstlichkeiten wird aus einem kleinen Snack ein weiterer Höhepunkt des Abends. Der Duft frisch servierter Speisen, entspannte Gespräche und das gemeinsame Genießen machen diesen Moment zu etwas Besonderem.

Unser Mitternachtssnack verbindet Qualität, Atmosphäre und Genuss auf stilvolle Weise – genau das Extra, an das sich Ihre Gäste noch lange erinnern werden.
Für lange Nächte. Für besondere Feiern. Für den perfekten letzten Eindruck.





Currywurst mit hausgemachter Currysauce	5,90 €
Mini Hamburger mit unserer Burger Sauce	Stück 7,90 €
Auswahl verschiedener Flammkuchen	Flammkuchen 17,00 €
Käsebrett vom Affineure Waltmann mit unserem hausgebackenen Schwarzbrot	9,90 €

Exklusive Getränkekompositionen – maximale Freiheit für Ihr Event

Ein stimmiges Getränkekonzept vollendet jedes Event.
Deshalb verstehen wir unsere Getränkepauschalen nicht als starres Arrangement, sondern als flexibel gestaltbare Komposition – individuell abgestimmt auf Ihren Anlass, Ihre Gäste und Ihren persönlichen Stil.

Sie entscheiden, was serviert wird:

Alle Komponenten lassen sich nach Ihren Wünschen auswählen, austauschen und neu kombinieren. Besonders hervorzuheben ist unsere Weinkarte mit über 500 Positionen – von klassischen Favoriten bis hin zu exklusiven Entdeckungen.
Ergänzt wird das Angebot durch charakterstarke Signature Drinks, hochwertige Spirituosen, ausgewählte Biere sowie anspruchsvolle alkoholfreie Kreationen.

So entsteht eine maßgeschneiderte Getränkebegleitung, die sich harmonisch in Ihr Gesamtkonzept einfügt und Ihre Veranstaltung stilvoll unterstreicht. Flexibel in der Gestaltung, hochwertig in der Auswahl und kompromisslos in der Qualität.

Für Sie bedeutet das maximale Gestaltungsfreiheit, transparente Planung und ein Getränkekonzept, das wirklich zu Ihnen passt – ohne Kompromisse.

Unser Anspruch ist es, Genuss nicht nur zu servieren, sondern zu inszenieren – persönlich, stilvoll und bis ins kleinste Detail durchdacht. So wird Ihre Veranstaltung auf elegante Weise auf ein neues Niveau gehoben.



Getränkeabrechnung nach Verbrauch

Für unsere Veranstaltungen rechnen wir Getränke transparent nach tatsächlichem Verbrauch ab. Sie zahlen nur, was Ihre Gäste wirklich konsumieren –Die Abrechnung erfolgt auf Basis der vereinbarten Einzelpreise und bietet Ihnen volle Kostenkontrolle ohne unnötige Überschüsse. Ideal für Veranstaltungen mit variierender Gästezahl und eine faire, nachvollziehbare Kostenstruktur.

oder wählen alternativ eine unserer Bausteinpauschalen.



Getränkepauschale Klein

(Ohne Zeitbegrenzung)

Biere

Lahnsteiner Pils, Jever Fun, Bolten Ur Alt,
Weizen und Weizen alkoholfrei

Wasser & Co

Purezza Wasser Still & Sprudel, Coca-Cola, Cola light, Cola Zero,
Fanta, Sprite, verschiedene Säfte und Schorlen

Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Espresso, Café Crema, Milchkaffee, Latte Macchiato, Cappuccino
Verschiedene Tees

44,90 € p.Person

Getränkepauschale Weinhof Voosen I

(ohne Zeitbegrenzung)

Biere

Lahnsteiner Pils, Jever Fun, Bolten Ur Alt,
Weizen und Weizen alkoholfrei

Wasser & Co

Purezza Wasser Still & Sprudel, Coca-Cola, Cola light, Cola Zero,
Fanta, Sprite, verschiedene Säfte und Schorlen

Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Espresso, Café Crema, Milchkaffee, Latte Macchiato, Cappuccino
,Verschiedene Tees

Weine

Grauburgunder QbA trocken
Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland

Regent & Merlot
Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland

Anette Closheim Rose
Weingut Anette Closheim Nahe

54,90 € p.Person

Getränkepauschale Weinhof Voosen II

(ohne Zeitbegrenzung)

Biere

Lahnsteiner Pils, Jever Fun, Bolten Ur Alt,
Weizen und Weizen alkoholfrei

Wasser & Co

Purezza Wasser Still & Sprudel, Coca-Cola, Cola light, Cola Zero,
Fanta, Sprite, verschiedene Säfte und Schorlen

Kaffeespezialitäten und Heißgetränke
Espresso, Café Crema, Milchkaffee, Latte Macchiato, Cappuccino
,Verschiedene Tees

Weine

Grauburgunder QbA trocken
Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland

Regent & Merlot
Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland

Anette Closheim Rose
Weingut Anette Closheim Nahe

Sprizz Getränke

Aperol Sprizz & Lillet Wild Berry

59,90 € p.Person



Getränkepauschale Weinhof Voosen III

(ohne Zeitbegrenzung)

Aperitif

N.V. Petit Vaux Brut & Vaux Träublein Alkoholfrei
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau

Biere

Lahnsteiner Pils, Jever Fun, Bolten Ur Alt,
Weizen und Weizen alkoholfrei

Wasser & Co

Purezza Wasser Still & Sprudel,
Coca-Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite,
verschiedene Säfte und Schorlen

Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Espresso, Café Crema, Milchkaffee, Latte Macchiato,
Cappuccino Verschiedene Tees

Weine

Grauburgunder QbA trocken
Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland

Regent & Merlot
Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland

Anette Closheim Rose
Weingut Anette Closheim Nahe

Sprizz Getränke

Aperol Sprizz & Lillet Wild Berry

69,90 € p.Person

Weitere Getränke

Ergänzend zu unseren Getränkepauschalen bieten wir Ihnen maximale Freiheit bei der Auswahl einzelner Getränke. Komponenten lassen sich jederzeit unkompliziert austauschen oder anpassen – ganz nach Ihren Vorstellungen und dem Charakter Ihrer Veranstaltung.

Aperitif

Cremant Blanc oder Rose	39,00 €
Petit-Vaux-Schloss Vaux	39,00 €
Prosecco	39,00 €
Champagner	ab 59,00 €
Kreative Aperitife von unserer Bar	ab 9,50 €

Biere

- Ein besonderer Vorteil:
  Wir sind nicht an eine Brauerei gebunden. Dadurch können wir Ihnen eine unabhängige Bierauswahl bieten und nahezu jedes gewünschte Bier für Ihr Event bereitstellen – abgestimmt auf Ihre Präferenzen und die Ihrer Gäste.

Alkoholfreie Getränke

- Teilen Sie uns gerne mit, welche Säfte, Schorlen oder besonderen Wassermarken Sie bevorzugen. Auch Eistees sowie weitere alkoholfreie Alternativen stimmen wir individuell auf Ihre Wünsche ab.

Sprizz

- Hugo
- Limoncello Sprizz
- White Port Tonic
- Italicus Sprizz
- Cynar Sprizz
- Sarti Sprizz

Weinauswahl auf höchstem Niveau

- Lassen Sie sich von unserer Weinkarte mit über 500 Positionen inspirieren. Von renommierten Klassikern bis hin zu außergewöhnlichen Entdeckungen bietet sie eine beeindruckende Vielfalt für jeden Geschmack und Anlass. Gerne unterstützen wir Sie dabei, die passende Auswahl für Ihre Veranstaltung zu treffen – abgestimmt auf Menü, Gäste und Stil Ihres Events.

Spirituosen & Longdrinks – individuell gewählt

- Ob Wodka, Whiskey oder ganz persönliche Favoriten – auch im Bereich der Spirituosen richten wir uns vollständig nach Ihren Vorstellungen. Sie bestimmen Marken und Mengen, wir kümmern uns um eine stilvolle Umsetzung auf höchstem Niveau. Gerne können Sie Ihre bevorzugten Spirituosen selbst mitbringen; in diesem Fall berechnen
  wir ein Korkgeld von 30,00 € pro Flasche.

  Alternativ übernehmen wir die komplette Organisation für Sie und stellen eine Auswahl ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Flexibel, unkompliziert und perfekt auf Ihr Event abgestimmt.

Unser eigener Gin

Wegesrand Gin – Der Geschmack des Niederrheins

Aus einem Hobby wurde eine Leidenschaft – und aus dieser Leidenschaft entstand eine Idee, die heute in jeder Flasche Wegesrand Gin weiterlebt.

Verwurzelt am Niederrhein, zwischen blühenden Wiesen, alten Alleen und stillen Pfaden, entsteht ein Gin, der seine Herkunft nicht nur trägt, sondern erzählt. Direkt vor unserer Haustür sammeln wir mit Sorgfalt und Respekt vor der Natur ausgewählte Kräuter und Wildpflanzen: Lungenkraut, Johanniskraut, Schafgarbe, Königskerzenblüten, Mädesüß und Sauerampfer. Jede einzelne Zutat bringt ihren eigenen Charakter mit – gemeinsam ergeben sie ein außergewöhnliches Geschmacksprofil.

Wegesrand Gin überzeugt durch seine feine, kräuterfrische Seele: floral und erdig, dabei überraschend weich und dennoch ausdrucksstark. Seine besondere, leicht ölige Textur sorgt für ein vollmundiges Mundgefühl und macht ihn sowohl pur als auch im Cocktail zu einem besonderen Erlebnis.

Jede Flasche wird in kleinen Chargen destilliert, von Hand abgefüllt und etikettiert. Dieser bewusste, handwerkliche Prozess garantiert nicht nur Qualität, sondern bewahrt auch den ursprünglichen Charakter unserer Zutaten.

Ob pur genossen, mit Tonic verfeinert oder als Begleiter eines entspannten Abends in der Natur – Wegesrand Gin steht für Authentizität, Regionalität und echte Handarbeit.

Wegesrand Gin – Aus Leidenschaft gewachsen. Am Niederrhein zuhause. Von Hand gemacht.



Alkoholgehalt: 40 % Vol.
Inhalt: 500 ml
Flaschen / 34,90 €









HAND GRANATE – Gin trifft Granatapfel
NEU. MUTIG. UNVERWECHSELBAR.

Wenn fruchtige Intensität auf handwerkliche Gin-Kunst trifft, entsteht ein Charaktergetränk mit Wiedererkennungswert:

HAND GRANATE – die perfekte Verbindung aus feinem Gin und intensivem Granatapfel.
Vollmundig im Geschmack. Fruchtig in der Seele. Klar im Auftritt.

Dieser Gin –Likör überzeugt durch seine ausgewogene Balance aus Tiefe und Frische und setzt bewusst ein Statement – ohne laut zu sein, aber unmöglich zu übersehen.

Ob als besonderer Signature-Drink, als kreative Basis für moderne Cocktail-Kreationen oder pur genossen:

HAND GRANATE ist kein Begleiter im Hintergrund – sondern ein Highlight im Glas.

Exklusiv erhältlich im Weinhof Voosen & in der Melody Bar.

Alkoholgehalt: 25 % Vol.
Inhalt: 500 ml
Flaschen / 29,90 €

Event Ausstattung – Technik & Dekoration aus einer Hand

Für Hochzeiten, Geburtstage, Firmenevents und exklusive Feiern bieten wir ein stilvoll abgestimmtes Gesamtpaket aus professioneller Veranstaltungstechnik und hochwertiger Dekoration. Alles ist darauf ausgelegt, Ihnen einen reibungslosen Ablauf, ein elegantes Ambiente und ein beeindruckendes Gesamterlebnis zu ermöglichen.



Technikpauschale – 350,00 €
Ankommen. Anschließen. Feiern.

Unsere Technikpauschale bietet Ihnen ein professionell vorbereitetes Sound- und Lichtkonzept für Ihren Event.

Die gesamte Anlage ist bereits vollständig eingerichtet und auf den direkten DJ-Anschluss via XLR ausgelegt – ohne lange Aufbauzeiten, ohne komplizierte Technik. Einfach ankommen und starten.

Inklusive Ausstattung

- Professionell konfigurierte Tontechnik mit DJ-XLR-Anschluss
- Funkmikrofone für Reden, Ansprachen und Moderation
- Diskokugel für atmosphärische Lichteffekte
- Moderne Licht- und Lasertechnik für stimmungsvolle Inszenierung
- Nachbarschaftsfreundlich abgestimmte Lautstärke-Optimierung

Sie können selbstverständlich jeden DJ Ihrer Wahl mitbringen. Alternativ stellen wir Ihnen gerne einen passenden DJ aus unserem Netzwerk zur Verfügung.

Dekopauschale –150,00 - 300,00 €
Stilvolle Atmosphäre mit Liebe zum Detail

Unsere Dekopauschale schafft ein elegantes und harmonisches Gesamtbild für Ihre Veranstaltung – individuell abgestimmt auf Stil, Location und Anlass.

Inklusive Ausstattung

- Tischwäsche sowie Stoffservietten in klassischem Weiß
- Zugriff auf unser umfangreiches Dekolager mit bewährten Lieblingsstücken der letzten Jahre
- Baumscheiben, Vasen, Tischläufer und Kerzen für eine warme Atmosphäre
- Kleine Dekoelemente für individuelle Akzente
- Staffeleien für Sitzpläne, Willkommensschilder oder persönliche Botschaften
- Dekorativer Traubogen als stilvoller Mittelpunkt Ihrer Zeremonie
- Rundum-Service
- Der vollständige Auf- und Abbau der Tisch-Dekoration ist im Leistungsumfang enthalten. Wir kümmern uns um die komplette Umsetzung vor Ort, sodass Sie Ihren Tag sorgenfrei genießen können.

Hinweis

Blumendekoration ist nicht in der Pauschale enthalten, kann jedoch auf Wunsch durch uns organisiert und harmonisch in das Gesamtkonzept integriert werden.

Ausgewählte Partner & Dienstleister – perfekt abgestimmt bis ins Detail

Eine besondere Veranstaltung lebt von einem harmonischen Zusammenspiel aller Elemente. Deshalb arbeiten wir mit erfahrenen und ausgewählten Partnern zusammen, die unseren hohen Anspruch an Qualität, Professionalität und Stil teilen.
Ob exklusive Floristik, individuelle Hochzeitstorten und Sweet Tables, professionelle DJs, Live-Musik oder erfahrene Fotografen und Videografen – gemeinsam mit unseren Dienstleistern schaffen wir ein stimmiges Gesamtkonzept für Ihre Veranstaltung.
Dank unseres vielseitigen Netzwerks können wir Ihnen zuverlässige Empfehlungen aus einer Hand bieten und Ihre Wünsche gezielt umsetzen. Dabei achten wir nicht nur auf höchste Qualität, sondern auch darauf, dass jedes Detail perfekt zu Ihrem Stil und Ihrer Veranstaltung passt.
So entsteht ein Event, bei dem Atmosphäre, Genuss und besondere Momente nahtlos ineinandergreifen – elegant geplant und professionell begleitet.

Tortenmann Mönchengladbach – Genuss mit Liebe gebacken

Ob kreative Motivtorten, feine Kuchen oder süße Köstlichkeiten für jeden Anlass – beim Tortenmann Mönchengladbach trifft handwerkliche Qualität auf echte Leidenschaft fürs Backen. Mit viel Liebe zum Detail entstehen hier individuelle Tortenkreationen, die nicht nur beeindruckend aussehen, sondern auch unvergesslich schmecken.
Lassen Sie sich vom Tortenmann Mönchengladbach mit frischen Ideen, hochwertigen Zutaten und süßen Highlights für Geburtstage, Hochzeiten oder besondere Momente begeistern.

Zum Tortenmann



Resas Blumenlädchen in Rheindahlen – Blumen mit Herz

Ob liebevoll gebundene Sträuße, stilvolle Dekorationen oder florale Highlights für besondere Anlässe – bei Resas Blumenlädchen steht Qualität, Kreativität und persönliche Beratung im Mittelpunkt. Mit viel Leidenschaft und einem Auge fürs Detail entstehen hier einzigartige Blumenarrangements, die Freude schenken und jeden Moment verschönern.
Besuchen Sie Resas Blumenlädchen in Rheindahlen und lassen Sie sich von frischen Blumen, saisonalen Kreationen und herzlichem Service begeistern.





Zu Resas Blumenlädchen

DJ & Musik – Die perfekte Party beginnt mit dem richtigen Sound

Ob treibende Techno-Beats, entspannter Reggae-Vibe oder ausgelassene Schlager-Hits – die Musik macht den Moment unvergesslich und verwandelt jede Feier in ein echtes Erlebnis.

Unser DJ sorgt für genau die richtige Stimmung und passt den Sound perfekt an Ihr Event und Ihre Gäste an. Von energiegeladenen Nächten bis hin zu emotionalen Gänsehautmomenten entsteht so der ideale Mix für eine volle Tanzfläche und ausgelassene Stimmung.

Denn jede gute Party lebt von Musik, die verbindet – und von einem Gefühl, das noch lange nachklingt.







Fotograf – Momente, die bleiben

Die schönsten Augenblicke vergehen oft in Sekunden – wir halten sie für die Ewigkeit fest.
Unser professioneller Fotograf begleitet Ihre Veranstaltung dezent im Hintergrund und fängt echte Emotionen, besondere Details und ungestellte Momente ein. Vom ersten Lächeln bis zur ausgelassenen Party entsteht eine lebendige Bildgeschichte Ihres Events.
Ob Hochzeit, Feier oder Firmenevent – authentisch, hochwertig und mit dem richtigen Blick für den perfekten Moment. So bleiben Erinnerungen nicht nur im Herzen, sondern auch sichtbar lebendig.













Statuten

Preis

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir behalten uns jedoch bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als 2 Monate vor dem Veranstaltungstermin liegen, oder in Fällen, die wir nicht selbst verschulden, eine Preisanpassung je nach Marktlage vor.
Anzahl der teilnehmenden Personen

Wir benötigen bei jeder Veranstaltung, bei denen Speisen serviert werden, eine Garantieanzahl, die uns bitte bis spätestens eine Woche vor der Veranstaltung bekannt gegeben wird. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestanzahl, für die unsere Mitarbeiter alle Vorbereitungen treffen. Diese Mindestanzahl wird dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt, eine darüber hinaus gehende Personenanzahl wird zusätzlich berechnet.

Anzahlung

Auf Grund der vielen Anfragen in unserem Haus bitten wie Sie um eine Anzahlung lt. AGBs.

Feuerwerkskörper

Es ist strikt untersagt, auf dem gesamten Gelände im und um den Weinhof Voosen offenes Feuer zu entfachen, Feuerwerkskörper oder sonstige Brandkörper zu zünden.
Bei Wiederhandlung durch Gäste wird eine Geldstrafe in Höhe von 1.000,00 € berechnet und in Rechnung gestellt.



Konfetti

Es ist strikt untersagt, im gesamten Innenbereich des Weinhof Voosen Konfetti zu verstreuen oder zu verwenden.
Bei Wiederhandlung durch Gäste wird eine Geldstrafe in Höhe von 500,00 € berechnet und in Rechnung gestellt.

AGBs

Wir erlauben uns an dieser Stelle darauf hinzuweisen, dass mit der Annahme des Angebotes die zugrundliegenden AGBs ausdrücklich anerkannt werden und damit einen integrierenden Bestandteil der Vereinbarung bilden.

Druckfehler, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. **ABSCHLUSS DES VERTRAGES**

1.1. Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald der/die Tisch, Räume, Flächen, sonstigen Lieferungen und Leistungen bestellt und zugesagt sind oder falls eine Zusage aus Zeitgründen nicht möglich ist, bereitgestellt wird/werden.
1.2. Ist der Besteller/Anmeldende nicht der Gast/Veranstalter, so haftet er selbst für alle vertraglichen Verpflichtungen neben den von ihm angemeldeten Gästen/Teilnehmern als Gesamtschuldner.
1.3. Bei Anmeldung von mehreren Personen, insbesondere von Reise-, Gruppen, Seminaren und Veranstaltern, sollen Teilnehmerlisten bis sieben Tage vor Ankunft dem Restaurant zur Verfügung stehen. Der Auftraggeber hat dem Restaurant die garantierte Anzahl der Teilnehmer an einer Veranstaltung spätestens 48 Stunden vor dem Termin mitzuteilen, bei Veranstaltungen ab 100 Personen fünf Arbeitstage vorher. Tatsächlich entstehende Abweichungen nach unten können in diesen Fristen nicht mehr berücksichtigt werden. Die Garantie ist Basis der Abrechnung. Überschreitungen der Teilnehmerzahl nach oben gegenüber der garantierten Zahl werden bis zu maximal 5% vom Restaurant akzeptiert. Über weitergehende Überschreitungen wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.
1.4. Weicht der Inhalt der Reservierungsbestätigung von dem Inhalt der Anmeldung ab, wird der abweichende Inhalt der Bestätigung für den Gast und für das Restaurant dann verbindlich, wenn der Gast nicht innerhalb von 48 Stunden von der angebotenen Rücktrittsmöglichkeit Gebrauch macht.

2. **PREISE, LEISTUNGEN**

2.1. Die Preise bestimmen sich nach der im Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Preisliste. Sind in der Reservierungsbestätigung feste Preise genannt und liegen zwischen Vertragsabschluss und Leistungserbringung mehr als vier Monate, ist das Restaurant berechtigt, Preisänderungen vorzunehmen. Falls ein Mindestumsatz vereinbart worden ist und dieser nicht erreicht wird, kann das Restaurant 60% des Differenzbetrages als entgangenen Gewinn verlangen, sofern nicht der Kunde einen niedrigeren oder das Restaurant einen höheren entgangenen Gewinn nachweist.
2.2. Die ausgezeichneten Preise sind Inklusivpreise und verstehen sich einschließlich Bedienungsgeld und Umsatzsteuer. Ändert sich nach Vertragsabschluss der Satz der gesetzlichen Umsatzsteuer (MwSt.), so ändert sich der vereinbarte Preis entsprechend.
2.3. Eine Rückvergütung bezahlter, aber nicht in Anspruch genommener Leistungen ist nicht möglich.
2.4. Bei Veranstaltungen, die über den vertraglich vereinbarten Zeitraum, andernfalls über 00.00 Uhr, hinausgehen, kann das Restaurant zusätzliche Aufwendungen, insbesondere für Nachfolgeveranstaltungen und Personal, berechnen.
2.5. Übernimmt der Weinhof Voosen aufgrund einer Vereinbarung mit dem Gast/Veranstalter ganz oder teilweise die Organisation einer Veranstaltung, so ist er berechtigt, die hierfür angemessenen und ortsüblichen Entgelte pro Stunde und Personen für deren Tätigkeit in Rechnung zu stellen.
2.6. Bei exklusiver Buchung des Weinhof (Garten & Scheune) ist ein mindest Umsatz von 5000,00 € vom Veranstalter zu garantieren.

3. **ZAHLUNG**

3.1. Bei exklusiver Buchung des Weinhofs Voosen kann die Vorauszahlung in Höhe von mindestens der Hälfte der Kosten verlangt werden.
3.2. Werden vom Weinhof Voosen erbetene Vorauszahlungen nicht zum gefragten Termin geleistet, so entbindet dies das Restaurant unmittelbar von getroffenen Vereinbarungen.
3.3. Restaurantrechnungen sind bei Vorlage fällig und in Euro zu bezahlen.
3.4. Ein Zahlungsverzug berechtigt den Weinhof Voosen zur Verweigerung von weiteren Leistungen aus dem etwa noch laufenden Vertrag sowie zum Rücktritt von Verträgen über künftige Leistungen; darüber hinaus ist das Restaurant zur Berechnung des dabei entstehenden Ausfallschadens in gleicher Weise berechtigt, als wenn dieser Rücktritt vom Gast erklärt worden wäre. Soweit nicht ohnehin Vorauszahlungen zu leisten sind, werden alle Forderungen des Restaurants bei der Abreise des Gastes fällig und sind am Restaurant zu erfüllen.
3.5. Erfüllungsort für diese Zahlungsverpflichtungen bleibt der Sitz des Weinhofs Voosen auch dann, wenn etwa aufgrund besonderer Vereinbarungen die Forderung kreditiert und/oder aufgrund gesonderter Rechnungsstellung und Vereinbarungen erst später fällig wird.

4. **RÜCKTRITT DURCH DEN GAST/BESTELLER ODER DAS RESTAURANT**

4.1. Sämtliche Rücktritte müssen in Schriftform vorliegen.
4.1.1. Für gebuchte Tische oder einzelne Räumlichkeiten sowie der Scheune und den Weingarten ist das vereinbarte Entgelt auch dann zu zahlen, wenn die Buchung später vom Kunden storniert ist (552 BGB). Die ersparten Aufwendungen des Weinhofs Voosen betragen bei Speisen und Getränken 75%, bei Pauschalvereinbarungen (Speisen & Getränke inkl. fester Tischreservierung bis 50 Personen in einer Summe) 75% des vereinbarten Preises.
4.1.2. Für die sonstige Leistungserbringung (d.h. exklusive Nutzung des Restaurants und sonstige Räume, wie Scheune, Weingarten, Sommerhaus oder anderer Räume, für zusätzliche Leistungen, insbesondere Begünstigungen Veranstaltungen) bestimmt der Zeitpunkt der Stornierung die Höhe des Anspruchs des Restaurants auf eine angemessene Vergütung. Diese ergibt sich aus der Reservierungsbestätigung des Weinhofs Voosen oder den nachfolgend aufgeführten Berechnungen. Ersparte Aufwendungen bei der sonstigen Leistungserbringung sind damit abgegolten. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigen, dem Weinhof Voosen der Nachweis eines höheren Schadens vorbehält. Die Berechnung des vereinbarten Preises entfällt, wenn der Rücktritt bis zum 6 Monat vor dem Termin schriftlich erklärt wird, die Erklärung dem Restaurant zugegangen ist und die Räume anderweitig vermietet werden können. Bei Rücktritt zwischen dem 6. und 3. Monat vor dem Termin wird die Miete berechnet und 50 % des entgangenen Umsatzes. Bei Rücktritt zwischen dem 3 und 1 Monat berechnen wir Ihnen die Miete und 80% des entgangenen Umsatzes (Speisen und Getränke). Bei Rücktritt bis zum 14. Tag vor der Veranstaltung wird die Miete und Ersatz von 100 % der entgangenen Umsätze berechnet (Speisen und Getränke). Falls dieser noch nicht konkret festgelegt ist, gilt der Mindest-Menüpreis plus Getränke-Flat x Personenzahl.
4.2. Die Übertragung von Ansprüchen und Rechten aus den mit dem Weinhof Voosen getroffenen Vereinbarungen ist nur bei vorheriger schriftlicher Einwilligung des Restaurants wirksam.
4.3. Der Weinhof Voosen ist berechtigt, von seinen Gästen die Einstellung oder Verminderung von ungewöhnlichem Lärm zu fordern. Bei Musikveranstaltungen darf eine Phonzahl von 100 dB A nicht überschritten werden. Jede Verletzung der guten Sitten durch Gäste berechtigt das Restaurant zur sofortigen Lösung des Vertrages. Eine Vertragsaufhebung ist weiterhin zulässig, wenn ein Gast ansteckend erkrankt ist.

5. **HAFTUNG**

5.1. Die Vertragspartner des Restaurants bzw. der Gast als solcher oder der Gastgeber haften dem Restaurant in vollem Umfange für durch sie selbst oder ihre Gäste verursachte Schäden sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Restaurants liegt oder durch einen Dritten verursacht wurde und der Dritte auch tatsächlich Ersatz leistet, was jeweils vom Gast/Gastgeber/Veranstalter nachzuweisen ist. Es obliegt dem Veranstalter, hierfür die entsprechenden Versicherungen abzuschließen. Das Restaurant kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen.

5.2. Eine von der Vereinbarung abweichende Nutzung der dem Gast/Veranstalter überlassenen Räume berechtigt das Restaurant zur fristlosen Lösung des Vertragsverhältnisses, ohne dass hierdurch das vereinbarte Entgelt gemindert wird.

5.3. Das Restaurant haftet für die Richtigkeit von Leistungsbeschreibung und die ordnungsgemäße Erbringung der vertraglich vereinbarten Leistungen.

5.4. Das Restaurant haftet dem Gast nach den Bestimmungen des BGB. Eine etwaige Haftung des Restaurants ist – abgesehen von den 701 ff BGB – betragsmäßig auf die Höhe des vereinbarten Mietpreises beschränkt.

5.5. Wird eine Leistung nicht oder nicht vertragsgemäß oder restaurantüblich erbracht, so kann der Gast/Veranstalter Nachbesserungen verlangen. Der Gast/Veranstalter kann eine der Minderleistung entsprechende Herabsetzung des Preises verlangen (Minderung), wenn nach fruchtloser Abhilfe Leistungen nicht oder nicht vertragsgerecht erbracht werden.

5.6. Der Gast/Veranstalter ist verpflichtet, bei eventuell auftretenden Leistungsstörungen alles ihm Zumutbare zu tun, um zu einer Behebung der Störung beizutragen und eventuellen Schaden gering zu halten. Der Gast/Veranstalter ist besonders verpflichtet, seine Beanstandungen unverzüglich der Restaurantleitung mitzuteilen. Kommt der Gast/Veranstalter diesen Verpflichtungen nicht nach, so stehen ihm Ansprüche insoweit nicht zu.

5.7. Wird das Restaurant durch höhere Gewalt oder Streik in Erfüllung seiner Leistungen behindert, so kann hieraus keine Schadensersatzpflicht verlangt werden. Jedoch ist das Restaurant dem Auftraggeber verpflichtet, sich um die anderweitige Beschaffung gleichwertiger Leistungen zu bemühen.

5.8. Soweit das Restaurant für den Veranstalter Fremdleistungen, technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen und für Rechnung des Veranstalters; der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt das Restaurant von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

5.9. Soweit im Rahmen seiner Dienstleistungen das Restaurant vereinbarungsgemäß in bestimmten Fällen die unentgeltliche Beförderung von Personen und Gepäck übernimmt, ist die Haftung für Personen- und Sachschäden auf die gesetzliche Kfz-Versicherung beschränkt. Für Verluste und Verzögerungen wird eine Haftung gänzlich ausgeschlossen.

6. **SONSTIGES**

6.1. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Sachen ist ohne schriftliche Einwilligung des Weinhofs Voosen nicht gestattet. Diese Sachen müssen der örtlichen feuerpolizeilichen Anforderung entsprechen. Wenn sie nicht sofort, spätestens innerhalb von sechs Stunden nach Ende der Veranstaltung abgeholt werden, erfolgt eine Lagerung im Restaurant, wofür der Gast/Veranstalter eine Gebühr in Höhe der Miete für den benutzten Raum schuldet.

6.2. Für eine Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse (z.B. Feuerwerksgenehmigung etc.) hat sich der Gast/Veranstalter rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Für die Veranstaltung an Dritte zu zahlende Abgaben, insbesondere GEMA-Gebühren, Vergnügungssteuer usw. hat er unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten, sofern nicht ausdrücklich etwas anderes schriftlich mit dem Restaurant vereinbart wird.

6.3. Der Gast/Veranstalter darf Speisen und/oder Getränke zu Veranstaltung grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (z.B. nationale Spezialitäten) kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden; zumindest wird dann eine Service-Gebühr bzw. Korkgeld berechnet.

6.4. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Weinhof Voosen aufweisen und/oder wie beispielsweise Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich der schriftlichen Einwilligung des Restaurants. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne eine solche Einwilligung und werden dadurch wesentliche Interessen des Restaurants beeinträchtigt, so hat das Restaurant das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Fall gilt Ziff. 5 hinsichtlich der Zahlung der Miete und der angemessenen Vergütung.

6.5. Fundsachen (liegen gebliebene Sachen) werden nur auf Anfrage, Risiko und auf Kosten des Gastes/Veranstalters nachgesandt. Das Restaurant verpflichtet sich zu einer Aufbewahrung von einem Monat und kann dafür eine angemessene Gebühr berechnen. Nach diesem Zeitpunkt werden die Gegenstände, sofern ein ersichtlicher Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben. Für die Gäste/Veranstalter bestimmte Nachrichten, Post- und Warensendungen werden mit Sorgfalt behandelt. Das Restaurant übernimmt auf Kosten des Gastes/Veranstalters die Aufbewahrung, Zustellung und auf Wunsch die Nachsendung derselben. Eine Haftung für Verlust, Verzögerungen oder Beschädigungen ist jedoch ausgeschlossen.

6.6. Tiere dürfen von Gästen nur nach vorheriger Zustimmung der Restaurantleitung mitgebracht werden.

6.7. Auskünfte aller Art werden nach bestem Wissen erteilt, jedoch ohne Gewähr.

6.8. Mündliche Abreden werden erst wirksam, wenn sie schriftlich bestätigt worden sind.

6.9. Bei exklusiver Buchung des Weinhof Voosen wird ein Mindestumsatz von 5000 € inkl. MwSt. vereinbart.

6.9. Sollte eine Bestimmung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle ungültiger Bestimmung gilt eine möglichst nahekommende gültige Bestimmung. Für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag und seiner Erfüllung wird, soweit gesetzlich zulässig, die Zuständigkeit des Gerichts am Betriebsort vereinbart.