Brasserie Schloss Paffendorf

BANKETTMAPPE

VERSION 2025

Brasserie Schloss Paffendorf
Burggasse
50126 Bergheim

Tel. 02271 751 20100

Mail: info@schlosspaffendorf.de

www.schlosspaffendorf.de

Instagram @schlosspaffendorf

Brasserie
SCHLOSS PAFFENDORF

LIEBE GÄSTE,

wir möchten Sie herzlich einladen, sich auf den folgenden Seiten einen Überblick über die Brasserie Schloss Paffendorf, unser gastronomisches Angebot und die verschiedenen Räumlichkeiten zu verschaffen.

Das Schloss Paffendorf wurde im 16. Jahrhundert als Wasserburg erbaut und besteht aus einem mehrflügeligem zweigeschossigem Herrenhaus, einer malerischen Vorburg, die einen geräumigen Hof umschließt und einem 7,5 Hektar großen Park mit Mammutbäumen und Ginkos, der sich perfekt für einen kleinen Spaziergang oder einen Empfang unter freiem Himmel eignet.

Die gesamte Anlage wurde von RWE Power AG umfassend renoviert und modernisiert, sodass eine große Auswahl an verschiedensten Räumlichkeiten zu Ihrer Verfügung steht.

Im Jahr 2010 übernahmen wir die Gastronomie und vervollständigen seitdem das Angebot mit kulinarischen Spezialitäten und einem erfahrenen und etablierten Veranstaltungsservice.

Wir bieten Ihnen vom kleinen Empfang bis zum Gala Dinner einen perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmten Service.

Ob Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Firmenfeiern, Kongresse, Kunst- und Musikveranstaltungen, eine Party im Freundeskreis und vieles mehr.
Bei uns wird Ihr Fest ein Erfolg!

In dieser Mappe haben wir die wichtigsten Informationen sowie erste Vorschläge für Ihre Planung zusammengestellt.

Lassen Sie sich von uns überzeugen.

IHR TEAM DER

♥ BRASSERIE SCHLOSS PAFFENDORF ♥

Brasserie
SCHLOSS PAFFENDORF

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE 4	Ihre Ansprechpartner
SEITE 5	Ihr Weg zu uns
SEITE 6	Allgemeine Informationen
SEITE 7 - 8	Fingerfood & Canapés
SEITE 9 - 14	Buffetvorschläge
SEITE 15	Schloss-Brunch
SEITE 16 - 17	Menüvorschläge
SEITE 18	Mitternachtssnack
SEITE 19 - 21	Getränke
SEITE 22	Zusätzliche Informationen
SEITE 23	Bereitstellungskosten
SEITE 24	Schloss Paffendorf
SEITE 25 - 32	Räumlichkeiten
SEITE 33	Freie Trauungen

Brasserie
SCHLOSS PAFFENDORF

Betriebsleitung

Anke Dorfmüller
Tel.: 02271 751 20 100
Mail: info@schlosspaffendorf.de

Serviceleitung

Michael Creutz
Tel.: 02271 751 20 090
Mail: info@schlosspaffendorf.de

Küchenleitung

Alexej Kondratjuk
Tel.: 02271 751 20 090
Mail: info@schlosspaffendorf.de

Bankett-Büro

Virginia Lisken-Dorp
Tel.: 02271 751 20 100
Mail: info@schlosspaffendorf.de

Bankett-Büro

Steffen Gier
Tel.: 02271 751 20 100
Mail: info@schlosspaffendorf.de

Brasserie
SCHLOSS PAFFENDORF

IHR WEG ZU UNS

MIT DEM AUTO

… aus Richtung Köln/Aachen/Mönchengladbach (A 61)
Die A 61 an der Abfahrt Bergheim (Nr. 18, nicht Bergheim Süd) verlassen.
Dann der Beschilderung in Richtung Paffendorf folgen und im Kreisverkehr nach Paffendorf abbiegen.
In der Ortsmitte auf Höhe der Kirche links in die Burggasse einbiegen.
Für das Navigationssystem:
Burggasse 1, 50126 Bergheim

MIT BUS & BAHN

Aus Richtung Köln/Aachen (DB-Strecke) in Horrem in den Bus Richtung Bedburg Bf. umsteigen. In Paffendorf-Ortsmitte/Kirche aussteigen. Von hier aus sind es noch 2 Min. Fußweg zum Schloss.

Alternativ: In Horrem Bf. in die Regionalbahn nach Neuss umsteigen. Am Haltepunkt Paffendorf aussteigen.
Von hier sind es 5 Min. Fußweg.

Fahrplanauskunft: www.bahn.de, www.vrsinfo.de, www.vrr.de, www.avv.de

Brasserie Schloss Paffendorf

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen erste Informationen über unseren Service geben und Ihnen außerdem erste Ideen für mögliche Buffets oder Menüs in unserem Haus aufzeigen.

Die folgenden Preise verstehen sich immer inklusive Mehrwertsteuer, außerdem gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen unter: https://schlosspaffendorf.de/agb-fuer-veranstaltungen/.

Wir gehen grundsätzlich von mindestens 20 Personen pro Veranstaltung aus, wenn Sie sich ein Buffet wünschen.

Für eine individuelle Detail-Absprache bezüglich möglicher Speisenwünsche, Allergien oder sonstigen Fragen stehen wir Ihnen gerne nach Terminabsprache zur Verfügung.

Gerne beraten wir Sie auch zu weiteren Dienstleistern, wie DJs, Live Musikern, Fotografen sowie umliegenden Hotels.

Änderungen jederzeit vorbehalten.

Wir stehen Ihnen bei jeglichen Fragen gerne zur Verfügung.

Brasserie
SCHLOSS PAFFENDORF

FINGERFOOD & CANAPÉS

FINGERFOOD

Dörrpflaume im Speckmantel auf Kümmel-Schmand	2,90 Euro/Stück
Saté-Spieß mit Mango-Chili-Dip	3,00 Euro/Stück
Putenbrusttranche mit Kürbiskern-Schalotten-Ragout	3,00 Euro/Stück
Serrano Schinken-Melonen-Schiffchen	3,00 Euro/Stück
Mini Quiche mit Lauch & Speck	3,00 Euro/Stück
Mini Quiche mit Lachs, Spinat & Royal	3,50 Euro/Stück
Wrap-Rolle mit Räucherlachs, Sauerrahm & Rauke	3,50 Euro/Stück
Mini Cheese Burger	3,70 Euro/Stück
Sautierte Garnele auf Tomaten-Balsamico-Marmelade	4,00 Euro/Stück
Knuspergarnele auf Avocado-Tomaten-Dip	4,50 Euro/Stück
Fine de Claire mit Schalotten-Vinaigrette & Chesterbrot	6,50 Euro/Stück

FINGERFOOD VEGETARISCH:

Falafel mit Minz-Joghurt-Dip	2,50 Euro/Stück
Käse-Trauben-Spieß	2,50 Euro/Stück
Gegrillte Zucchini mit Fetakäse & Tomaten-Coulis	2,50 Euro/Stück
Gazpacho im Glas	2,50 Euro/Stück
Spanische Süßkartoffel-Tortilla	2,90 Euro/Stück
Frühlingsrolle mit Sesamsauce	2,90 Euro/Stück
Dattel-Haselnuss-Praline auf Hummus	3,00 Euro/Stück
Tomate-Baby Mozzarella-Spieß mit Pesto	3,00 Euro/Stück

Mindestbestellung je Sorte 20 Stück.

Brasserie
SCHLOSS PAFFENDORF

FINGERFOOD & CANAPÉS

CANAPÉS VEGETARISCH:

Bruschetta Caprese überbacken (v)	3,00 Euro/Stück
Frischkäsecrème & Dörrtomate (v)	3,00 Euro/Stück
Brie mit Tessiner Feigen-Senf-Sauce (v)	3,00 Euro/Stück

CANAPÉS:

Räucherlachs mit Schnittlauchcrème & Gurke	3,50 Euro/Stück
Lachstatar mit Dill-Crème und Wasabi-Kaviar	4,00 Euro/Stück
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade	4,00 Euro/Stück

FRUCHTIG:

Erdbeere im Schokoladenmantel (v)	2,00 Euro/Stück
Obstspießchen (v)	3,00 Euro/Stück

Canapés oder Fingerfood gehören beinahe zu jedem Empfang dazu.
Ob als kleine Appetitanreger vor dem Dinner oder als Begleitung
bei einem Sektempfang.

Die kleinen Köstlichkeiten passen immer.

Wir empfehlen erfahrungsgemäß bei einem Stehempfang
4 bis 6 Stück pro Person.

Mindestbestellung je Sorte 20 Stück.

Brasserie
SCHLOSS PAFFENDORF

BUFFETVORSCHLÄGE
AB 20 PERSONEN

- BBQ
- BRASSERIE
- SCHLOSS
- PAFFENDORF
- GALA
- SCHLOSS-BRUNCH

Jeweils ist zusätzlich zum Dessert eine französische Käseauswahl
mit Früchtesenf, Nüssen, Weintrauben & Baguette möglich
7,50 Euro pro Person

Eine Kombination aus Menü- und Buffetservice ist selbstverständlich auch denkbar.

Brasserie
SCHLOSS PAFFENDORF

BUFFET

„BBQ“

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings
Kartoffelsalat mit Kräutercrème, Essiggurken und Ei
Coleslaw Salat
Caesar Salad mit Croûtons, Parmesan & Kirschtomaten
Antipasti Platte mit Paprika, Zucchini, Aubergine & Austernpilzen
Ofenbrot mit tomatisierter Butter

~~~

Gamba Spieße in Kräuter-Knoblauch-Öl
Hähnchenbrust in Curry mariniert
Marinierte Rinderhüftsteaks
Rostbratwurst

Gebackene Drillinge mit Rosmarin
Mediterranes Ofengemüse

Aioli, Tomatenmarmelade, Joghurt-Gurken-Dip, Senf,
Curryketchup & BBQ-Sauce

~~~

Obstsalat mit Vanille-Mascarpone-Crème
Schokoladenmousse im Weckglas

49,50 Euro pro Person

Erweiterungsmöglichkeiten:

Merguez (Bratwurst vom Rind & Lamm)	3,50	Euro/Stück
Marinierte Lummersteaks 80-100g	4,00	Euro/Stück
Marinierte Lammkoteletts 80-100g	5,50	Euro/Stück
Rib Eye Steak 80-100g	5,50	Euro/Stück
Duett von Lachs- & Doradenfilet in der Folie	5,00	Euro/Stück

(Mindestbestellung je Sorte 20 Stück)

½ Maiskolben	1,70	Euro/Stück
Halloumi Grillkäse	3,50	Euro/Stück
Fetakäse mit Kräutern in der Folie	3,50	Euro/Stück
Vegane Bratwurst	3,50	Euro/Stück

(Mindestbestellung je Sorte 10 Stück)

Brasserie
SCHLOSS PAFFENDORF

BUFFET

„BRASSERIE“

Blatt- & Rohkostsalate mit Balsamico- & Joghurt-Kräuter-Dressing
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Pinienkernen & Parmesanspänen
Vitello Tonnato mit Kapern & Thunfisch-Limonen-Sauce nappiert
Tomate-Mozzarella mit Pesto & Balsamico Glace
Cremiger Gurken-Dill Salat
Gebratene bunte Paprika mit weißem Balsamico
In Knoblauchöl gebratene Zucchini & Auberginen
Gebratene Champignons mit Rosmarin
Ofenbrot mit tomatisierter & gesalzener Butter

~~~

Piccata von der Hühnchenbrust mit Tomate-Basilikumsauce
Filet vom Jungschwein im Salbei-Schinkenmantel mit Trüffelsauce
Gebratenes Zanderfilet auf Dijon-Senfsauce

In Butter geschwenkte Kartoffeln mit Gartenkräutern
Nudeln mit Pesto & sautierten Cocktailtomaten
Buntes Gemüse der Saison

~~~

Tiramisu
Kokos Panna Cotta mit Mangopüree

58,50 Euro pro Person

2 Hauptgänge zur Wahl

Brasserie
SCHLOSS PAFFENDORF

BUFFET

„SCHLOSS“

Wildkräutersalat mit Walnuss-Dressing & Safran-Birne
Tranchen von geräucherter Schweinelende & Cumberlandsauce
Serrano Schinken auf Cantaloupe-Melone
Räucherfisch Variation mit Dips
Blattsalat mit Hausdressing
Ofenbrot mit tomatisierter & gesalzener Butter
~~~
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce
Zanderfilet auf Champagner-Rahmkraut
Duftreis
Kartoffelgratin
Mandel-Brokkoli
~~~
Mascarpone-Himbeercrème
Schokoladen Panna Cotta

55,50 Euro pro Person

BUFFET

„PAFFENDORF“

Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat & Himbeer-Vinaigrette
Auswahl an Blatt- & Rohkostsalaten mit Kräuter-Joghurt-Dressing
Salat Niçoise
Antipasti-Platte mit Parmaschinken, Pecorino, Austernpilzen & Grillgemüse
In roter Beete gebeizter Lachs mit Limonenschmand & Friséesalat
Ofenbrot mit tomatisierter & gesalzener Butter
~~~
Sous-vide gegarter Kalbsrücken mit Portweinjus
Krustenbraten mit Altbiersauce
Wolfsbarschfilet mit Weißwein-Schnittlauchsauce
Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce, Oliven & Kapern
Getrüffeltes Kartoffelpüree
Zucchini-Kräutersaitling-Gemüse
~~~
Cheesecake mit Heidelbeerragout
Rosmarin Crème brûlée

64,50 Euro pro Person

BUFFET

„GALA“

Glasnudelsalat mit Mango-Chili-Dressing & Gambas
Blatt- & Rohkostsalate mit Balsamico- & Joghurt-Kräuter-Dressing
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit eingelegtem Gemüse & Sauce Remoulade
Rote Beete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse & Wacholder-Trüffel-Honig
Kalbsfleisch Scheiben mit Kürbiskern-Schalotten-Vinaigrette
Ofenbrot mit tomatisierter & gesalzener Butter

~~~

Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus
Maispoulardenbrust auf Pilzragout
Pochierter Kabeljau mit Safranschaum
Butterspätzle
Kartoffelgratin
Duett aus Wild- und Langkornreis
Glasierte Karotten mit Honig & Tasmanischem Pfeffer
Prinzessbohnen im Speckmantel

~~~

Toblerone Mousse
Crème brûlée
Passionsfrucht Mousse

69,50 Euro pro Person

Brasserie
SCHLOSS PAFFENDORF

SCHLOSS-BRUNCH

AB 20 PERSONEN

von 10.00 bis 14.00 Uhr

Getränke

Filterkaffee, Teeauswahl, verschiedene Säfte und 1 Glas Prosecco pro Person

Frühstück

Rührei mit knusprigem Speck und Nürnberger Rostbratwürstchen
Verschiedene Käse-, Wurst- und Schinkenspezialitäten
Räucherlachs mit Honig-Senfsauce
Marmelade, Honig, Nutella und Butter
Müsli, Joghurt und Obst
Bunter Brotkorb mit Brot, Brötchen und Croissants

Vorspeisen

Saisonale Suppe
Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings
Diverse angemachte Salate und Naschereien

Hauptspeisen

Zwei saisonale Hauptspeisen á la Küchenchef
als Beispiel:

Jungschwein-Medaillons al Limone mit buntem Gemüsereis
Sahnige Fischpfanne mit Tagliatelle

Dessert

Bunte Dessert Variationen

47,50 Euro pro Person

Kaffeespezialitäten können selbstverständlich à la carte bestellt werden.

Brasserie
SCHLOSS PAFFENDORF

MENÜVORSCHLÄGE

Menü 1

Bunter Salatteller
Geröstete Nüsse | Zitrusfrucht-Filets | Serrano Schinken | Mango-Dressing
~~~
Gebratene Maispoulardenbrust | Tomaten-Favabohnen-Ragout
Püree vom Kürbis | Thymian-Jus
~~~
Rosmarin-Crème-brûlée | Beeren

47,00 Euro

Menü 2

Karamellisierter Ziegenkäse | Wildkräutersalat | Safranbirne
Balsamico-Dressing
~~~
Skrei-Filet | Risolée-Kartoffeln | Ratatouille | Weißwein-Schaum
~~~
Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster | gehobelte Mandeln | Vanilleeis

52,50 Euro

Menü 3

Caesar Salad
Romana-Herzen | Kirschtomaten | im Panko-Mantel gebackene Nuggets
von der Hähnchenbrust | Kapern | Parmesan
~~~
Filet vom Weiderind | getrüffeltes Kartoffelpüree | glasierte Möhrchen
Portwein-Jus
~~~
Schokoküchlein | Himbeer-Sorbet

56,50 Euro

Grundsätzlich decken wir bei unserem Menüservice Brot & Butter auf dem Tisch ein.

MENÜVORSCHLÄGE

Menü 4 | vegetarisch

Süßkartoffel-Mango-Chili-Suppe | Schwarzbrot-Croûtons
~~~
Ravioli
Steinpilzfüllung | Safranschaum | Brunnenkresse | Crunch | Parmesan
~~~
Walnuss-Brownie | Joghurt-Limonen-Crème

44,50 Euro

Menü 5 | vegan

Poke Bowl
Marinierter Räuchertofu | Edamame | Gurke | Basmatireis | Avocado | Möhren
Koriander | Weißkraut | Sesam-Dip
~~~
Gratinierter Portobello-Champignon | Kartoffelstampf | Spinat
Kräuter-Nuss-Crumble | Tomaten-Sugo
~~~
Kokos-Crème | Heidelbeer-Ragout | Schokoladen-Pekannuss-Crunch

47,50 Euro

Grundsätzlich decken wir bei unserem Menüservice Brot & Butter auf dem Tisch ein.

Brasserie Schloss Paffendorf

MITTERNACHTSSNACK

Für den kleinen späten Hunger…

AUS DEM SUPPENTOPF

Kartoffel-Lauchsuppe mit Baguette (v)	5,00 Euro/Portion
Gulaschsuppe vom Rind mit Baguette	6,50 Euro/Portion

DEFTIG

Hot Dog	5,50 Euro/Stück
Chili sin Carne mit Baguette (v)	6,00 Euro/Portion
Currywurst mit Baguette	5,50 Euro/Portion
Vesper Brett Wurst- und Käsespezialitäten	5,50 Euro/Person
Französische Käseauswahl mit Früchtebrot (v)	7,50 Euro/Person

SNACKS

Oliven (v)	2,50 Euro/Schale
Salzstangen (v)	2,00 Euro/Glas
Erdnüsse (v)	2,00 Euro/Schale

Mindestbestellung je Sorte 20 Stück, die mit (v) gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch

Brasserie
SCHLOSS PAFFENDORF

GETRÄNKEPAUSCHALE

APERITIF
Sekt „Selection Schloss Paffendorf“

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
Selters Wasser mit und ohne Kohlensäure,
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite,
Apfelschorle und Orangensaft

WEINE
Weißburgunder, Stadtmauer, trocken, Weingut Kirchner, Pfalz, QbA
Tempranillo, trocken, Bodegas Maximo, La Mancha, Kastilien

BIERE
Peters Kölsch vom Fass
Bitburger 0,0 %

HEIßGETRÄNKE
Kaffee, Cappuccino, Tee, Milchkaffee und Espresso

5,00 Euro pro Person und Stunde

Der Mindestbestellzeitraum ist 5 Stunden.

Natürlich dürfen die in der Pauschale enthaltenen Getränke alle über den bestellten Zeitraum getrunken werden.

Der Ausschank von Spirituosen und Longdrinks ist nach Absprache möglich.

Brasserie
SCHLOSS PAFFENDORF

AUSZÜGE AUS DER GETRÄNKEKARTE

PERLENDES

Sekt "Selection Schloss Paffendorf"	0,75 l	32,50 €
Prosecco „Hausmarke"	0,75 l	24,50 €
Champagner Taittinger Brut Rèserve	0,75 l	85,00 €
Frucht-Secco Apfel-Quitte (ALKOHOLFREI)	0,75l	30,50 €

APERITIF

CAMPARI mit Orangensaft | Soda	0,2 l	7,00 €
GIN TONIC (Gordons & Schweppes)	0,2 l	7,50 €
LILLET WILD BERRY	0,2 l	8,50 €
APEROL SPRITZ | HUGO	0,2 l	7,50 €

HAUSWEINE

Weißburgunder, trocken, Weingut Kirchner, Pfalz, QbA	0,75 l	25,50 €
Merlot Rosé, trocken, Pfaffmann, Pfalz, QbA	0,75 l	25,50 €
Tempranillo, trocken, Bodegas Maximo, La Mancha, Kastilien	0,75 l	25,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Wasser mit und ohne Kohlensäure	0,75 l	7,50 €
Coca-Cola | Coca-Cola zero | Fanta | Sprite	0,2 l	3,50 €
Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger Ale	0,2 l	3,50 €
Fassbrause	0,33 l	3,80 €
Fritz Rhabarberschorle	0,33 l	4,00 €
Granini Säfte	0,2 l	3,50 €

VOM FASS

BITBURGER PILS	0,3 l	3,00 €
PETERS KÖLSCH	0,3 l	3,00 €

AUS DER FLASCHE

Bitburger Pils 0,0 %	0,33l	3,50 €
Allgäuer Büble Weizenbier	0,5 l	5,00 €

Brasserie
SCHLOSS PAFFENDORF

GETRÄNKEKARTE

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crema	3,00€
Espresso	2,90€
Espresso Macchiato	3,00€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	4,00€
Milchkaffee	4,00€
Heiße Schokolade	3,50€
Gschwendner Tee (diverse Sorten)	3,50€

DIGESTIF

AQUAVIT Jubiläum | Malteser	0,02l	4,00€
OBSTBRÄNDE VON PRINZ		
Williams, Himbeere	0,02l	4,50€
GRAPPA		
Sarpa di Poli	0,02l	5,50€
Sarpa Riserva di Poli	0,02l	6,50€
KLAR		
Wodka 9 Mile	0,02l	3,50€
Tequila Sierra	0,02l	3,50€
Rum Bacardi	0,02l	3,50€
KRÄUTER		
Jägermeister | Fernet Branca	0,02l	3,50€
Ramazzotti | Averna	0,02l	4,00€
WHISKY		
Jack Daniels Old No. 7	0,02l	5,50€
LIKÖR		
Sambucca | Ouzo	0,02l	4,00€
Baileys	0,02l	4,00€

KORKGELD

Sie möchten Ihren eigenen Sekt, Wein oder Spirituosen mitbringen?
Das dürfen Sie gerne machen!
Wir berechnen Ihnen pro angebrochener 0,75l Flasche ein Korkgeld von:

Sekt oder Prosecco	10,00 Euro pro Flasche
Wein	15,00 Euro pro Flasche
Spirituosen	20,00 Euro pro Flasche

HOCHZEITSTORTEN & KUCHEN

Sie möchten Ihren eigenen Kuchen / Hochzeitstorte mitbringen?
Diese Möglichkeit räumen wir Ihnen sehr gerne ein.
Für die Bereitstellung einer Kühlmöglichkeit, Teller, Besteck,
Tortenmesser, Kuchenheber usw. berechnen wir eine Gedeckpauschale
von 2,50 Euro pro Person.

BEREITSTELLUNGSKOSTEN UND SERVICEPERSONAL

FOLGENDE LEISTUNGEN SIND IN DEN BEREITSTELLUNGSKOSTEN DER RÄUMLICHKEITEN AUF SCHLOSS PAFFENDORF BEREITS BEINHALTET:

- Möblierung der Räumlichkeiten und deren Außenbereiche mit dem vorhandenen Mobiliar

- Tischwäsche (Tischtücher, Mundservietten, Buffetverkleidung und Hussen für die Stehtische)

- Gläser, Besteck, Geschirr und Equipment für bestellte Speisen und Getränke aus unserem Sortiment

- Küchenpersonal

- Buffetbeschilderung

- Endreinigungskosten sowie Nebenkosten

SERVICEPERSONAL

Dieses stellen wir Ihnen ausreichend zur Verfügung, um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung zu gewährleisten.

Serviceleitung 42,50 Euro pro Stunde
Servicekraft 35,50 Euro pro Stunde

(Wir planen 1 Servicekraft für jeweils 20 Gäste ein)

50% Sonntagszuschlag

UM 03:00 UHR SPERRSTUNDE

Weitere Leistungen sind gegen Aufpreis möglich: z.B. Stuhlhussen, Menükarten, Blumenschmuck, die Ausrichtung einer Trauung im Schlosspark und vieles mehr….
Wir und unsere Partner unterstützen und beraten Sie sehr gerne bei Ihren Ideen und Planungen.

SCHLOSS PAFFENDORF

HARD FACTS:

7,5 Hektar Nutzfläche

11 Bankett- und Tagungsräume

1600 Quadratmeter Schlossinnenhof

Parkanlage mit Wiesen und altem Baumbestand

Kostenfreie Parkflächen

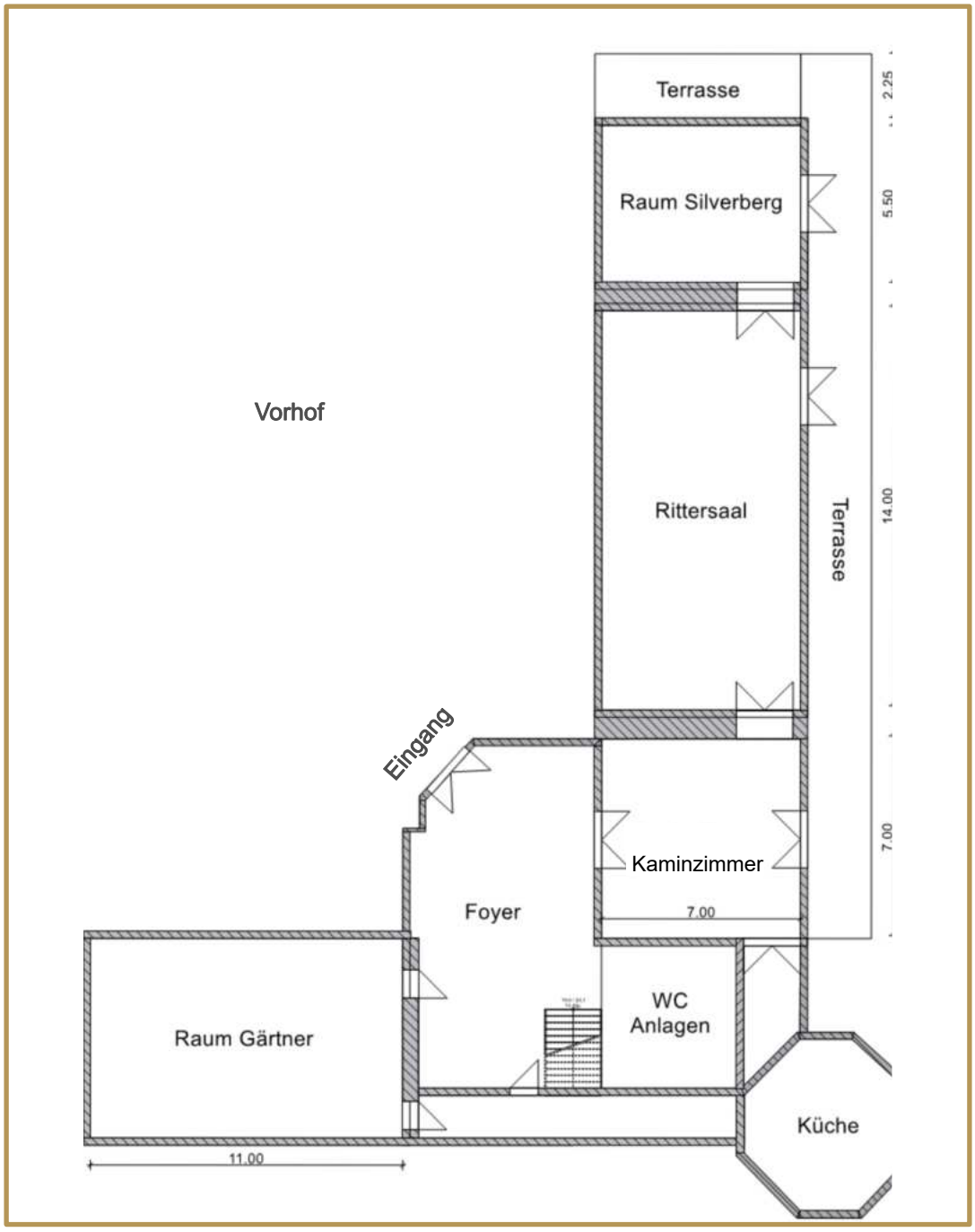
Zentrale Lage zwischen Köln, Mönchengladbach, Bonn und Aachen

Sie haben Interesse, die gesamte Schlossanlage für eine Großveranstaltung zu nutzen, dann sprechen Sie uns bitte an.

Bereitstellungskosten auf Nachfrage

SCHLOSS PAFFENDORF

RÄUMLICHKEITEN HAUPTBURG



KAMINZIMMER

HAUPTBURG SCHLOSS PAFFENDORF

HARD FACTS:

50 Quadratmeter

Sitzend bis zu 30 Personen möglich

10-30 Personen Menü Service möglich

20 Personen Buffet Service möglich

Auswahl zwischen runden und eckigen Tischen

Direkter Zugang zur Sonnenterrasse und zum Vorhof

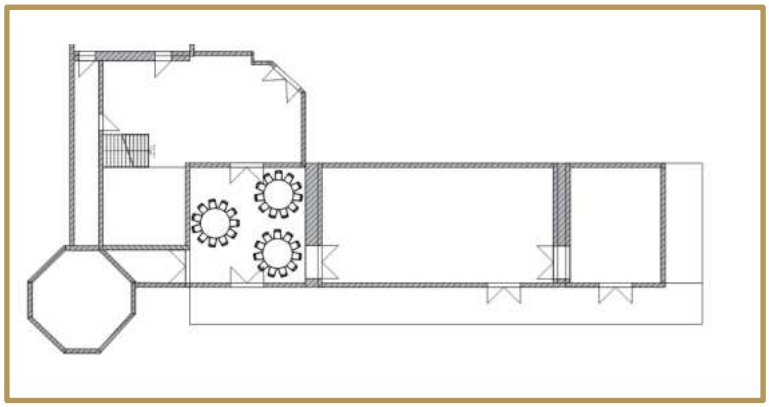
Bereitstellungskosten:

- 10 bis 15 Personen | 1000,00 Euro
- 15 bis 20 Personen | 950,00 Euro
- 20 bis 30 Personen | 900,00 Euro

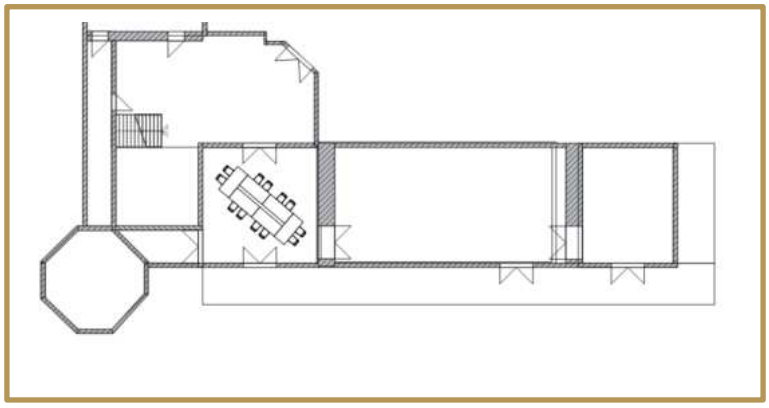
KAMINZIMMER

HAUPTBURG SCHLOSS PAFFENDORF

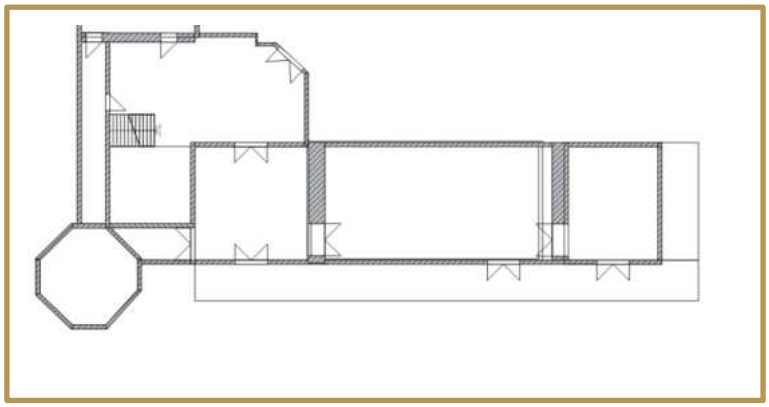
30 Personen



12 Personen



Wie sieht Ihr Tischplan aus?



RITTERSAAL

HAUPTBURG SCHLOSS PAFFENDORF

HARD FACTS:

98 Quadratmeter

Sitzend bis zu 80 Personen möglich

Buffet oder Menü Service möglich

Auswahl zwischen runden und eckigen Tischen

Direkter Zugang zur Sonnenterrasse und Vorhof

Bereitstellungskosten:

- 30 bis 50 Personen | 2500,00 Euro
- 50 bis 60 Personen | 2200,00 Euro
- 60 bis 80 Personen | 2000,00 Euro

Ab einer Gästezahl von mehr als 50 Personen ist die Kombination aus Kaminzimmer und Rittersaal erforderlich.

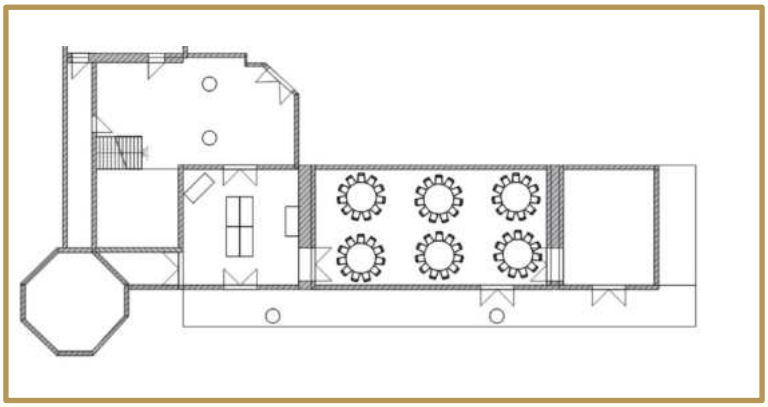
Bereitstellungskosten: 3.000,00 Euro

RITTERSAAL

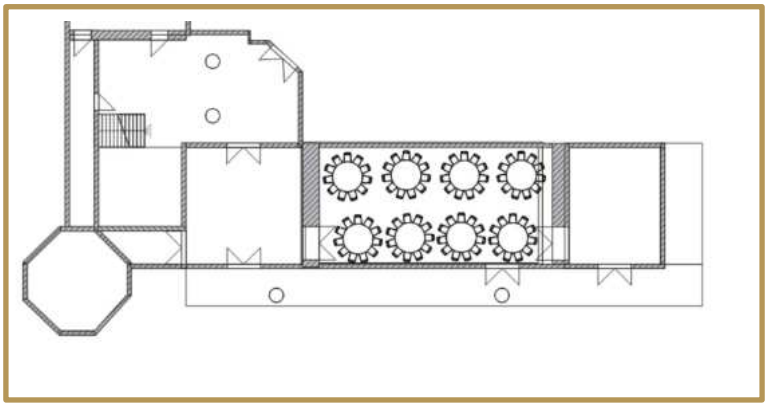
HAUPTBURG SCHLOSS PAFFENDORF

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN:

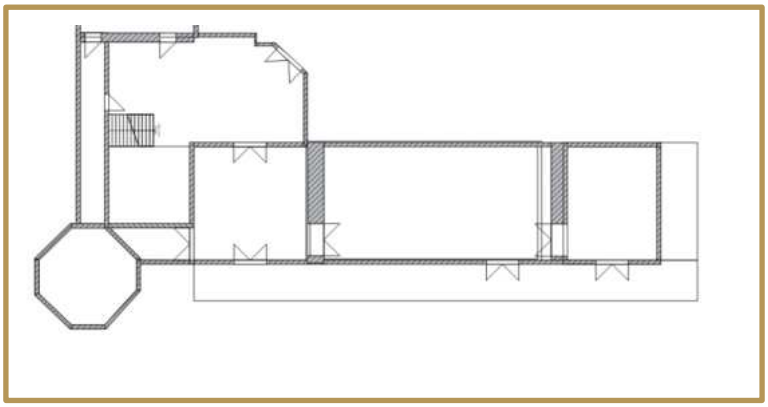
60 Personen



80 Personen



Wie sieht Ihr Tischplan aus?



GALERIE & FORUM
SCHLOSS PAFFENDORF

HARD FACTS:

150 Quadratmeter

Sitzend bis zu 110 Personen möglich

Buffet oder Menü Service möglich

Auswahl zwischen runden und eckigen Tischen je nach Personenzahl

Aufbau des Buffets im Forum

Direkter Zugang zum Schlosshof

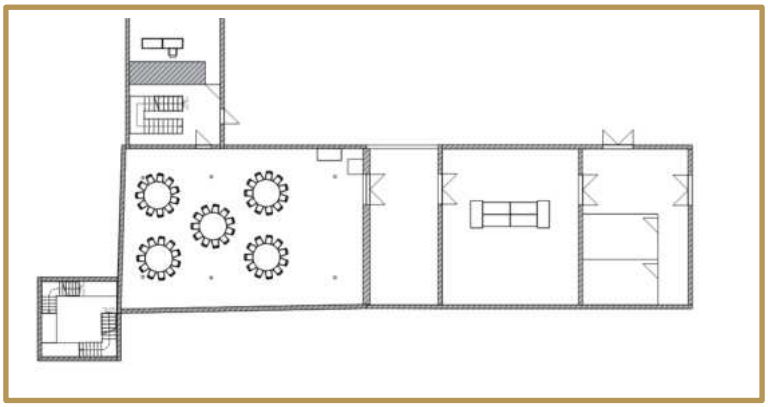
Bereitstellungskosten:

- 50 bis 70 Personen | 3300,00 Euro
- 70 bis 80 Personen | 3000,00 Euro
- 80 bis 110 Personen | 2800,00 Euro

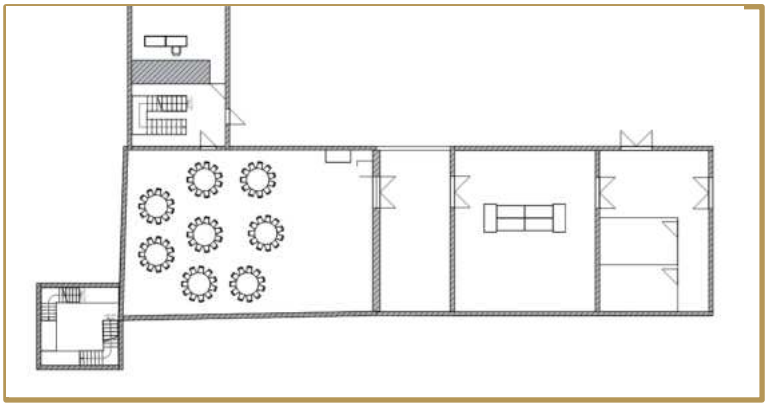
GALERIE & FORUM
SCHLOSS PAFFENDORF

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN:

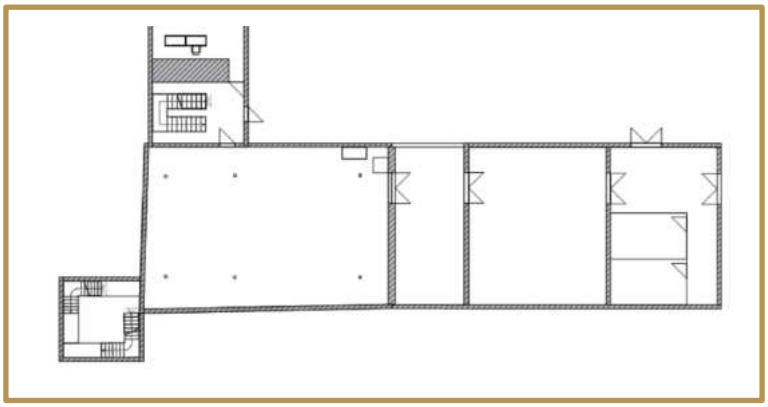
50 Personen



80 Personen



Wie sieht Ihr Tischplan aus?



BRASSERIE

SCHLOSS PAFFENDORF

HARD FACTS:

80 Quadratmeter im Erdgeschoss gesetzt bis zu 40 Personen möglich mit Buffet oder Menü Service

30 Quadratmeter auf der Empore gesetzt bis 30 Personen mit Buffet oder Menü Service

Gesamte Brasserie mit Mix aus Steh- und Sitzgelegenheiten bis 100 Personen

Direkter Zugang zum Schlosshof

Bereitstellungskosten für geschlossene Gesellschaften ab 18.00 Uhr 1.000,00 Euro

FREIE TRAUUNGEN IM SCHLOSSPARK
SCHLOSS PAFFENDORF

PAVILLON IM PARK:

Natürlich sind auch freie Trauungen bei uns auf der Anlage möglich.

Die Kosten für eine Standard Ausstattung
setzen sich wie folgt zusammen:

- Bereitstellung Pavillon oder Wiese 300,00 Euro
- 10 Bierbänke inkl. weißer Husse 12,50 Euro/Stück
- 1eckiger Tisch inkl. Tischtuch 6,50 Euro/Stück
- 5 Stühle inkl. weißer Husse und Schleife 5,50/Stück
- Auf- & Abbau, ca. vier Stunden 35,50 Euro/Stunde

Weiteres Equipment oder Dekorationen sind auf Anfrage möglich.

Die Bereitstellungskosten von 300,00 Euro entfallen für Brautpaare, die im Anschluss an die Trauung in einer unserer Räumlichkeiten feiern.

Brasserie
SCHLOSS PAFFENDORF

LIEBE GÄSTE,

wir würden uns sehr freuen Sie bei der Planung Ihrer Feier tatkräftig zu unterstützen und weise zu beraten.

Bitte zögern Sie nicht, uns bezüglich jeglicher Fragen anzusprechen.

Wir freuen uns auf Sie!

IHR TEAM DER

♥ BRASSERIE SCHLOSS PAFFENDORF ♥

DPB Event Management GmbH & Co. KG | Brasserie Schloss Paffendorf
Auf der Hüls 120 | 52066 Aachen

Es gelten unsere AGB.