

H O T E L BIELEFELDER HOF

B I E L E F E L D

Feierlichkeiten & Hochzeiten im Hotel Bielefelder Hof

Einzigartig – Unvergesslich – Individuell



Eine intime Runde oder ein großes extravagantes Fest

Wir zeigen Ihnen unsere Wahl an eleganten Räumlichkeiten sowie unverwechselbarem Ambiente. Eine traditionelle weiße Hochzeit, eine Geburtstagsfeier oder ein beliebig anderer Anlass zum Feiern – wir erfüllen Ihren Wunsch.

Wir legen größten Wert auf jedes Detail und betreuen Sie von Anfang an individuell und kompetent. Bei uns bekommen Sie ein rundum sorglos Paket und alles aus einer Hand.

Es gibt herkömmliche Veranstaltungsorte – und dann gibt es das Hotel Bielefelder Hof. In welchem Rahmen Sie auch immer Ihre Feierlichkeit wünschen, bei uns wird diese zu einem einzigartigen Ereignis.

Ob Buffet oder ein 4 Gang Menü – unser Küchenchef wird Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten verzaubern.

Tischdekorationen, Blumen, effektvolle Beleuchtung, Musik – wir stellen die gefragten Kontakte für Sie her und schaffen somit eine besondere Atmosphäre.

Übernachtungsmöglichkeiten stehen Ihnen auf Anfrage zu einem besonderen Preis zur Verfügung. Warum nicht auch den Tag nach Ihrer Feier gemeinsam mit einem Frühstück starten?

Lassen Sie sich von unserem großartigen Service und einzigartigen Räumlichkeiten überzeugen! Wir freuen uns Sie persönlich bei uns im Haus begrüßen zu dürfen.



Räumlichkeiten für Ihre Feier

Kaminzimmer, 90 qm

Das Kaminzimmer befindet sich im Erdgeschoss des historischen Altbaus und verfügt über:

- Tageslicht
- Parkettboden
- Showkamin
- hohe Decken
- historische Kronleuchter
- dimmbares Licht
- direkten Zugang zur Terrasse

Das wunderschöne Kaminzimmer überzeugt durch sein stilvolles Ambiente und kann für bis zu 60 Personen genutzt werden.

Clubzimmer, 40 qm

Das Clubzimmer befindet sich im Erdgeschoss des historischen Altbaus und verfügt über:

- Tageslicht
- Parkettboden
- hohe Decken
- moderne Kronleuchter
- dimmbares Licht
- direkten Zugang zur Terrasse

Die Räume Kamin- und Clubzimmer lassen sich durch eine große Flügeltür verbinden.

Westfalensaal, 189 qm

Der Westfalensaal schwebt hoch über unserer Hotelhalle und verfügt über:

- Tageslicht
- Teppichboden
- modernste Technik (Musikanlage, Präsentationsmöglichkeiten)
- dimmbares Licht

Der Westfalensaal ist der perfekte Veranstaltungsraum für Feierlichkeiten und ist für bis zu 200 Personen geeignet.

Kombination unserer Räumlichkeiten

Seit unserem Umbau besteht die Möglichkeit unsere Räumlichkeiten miteinander zu kombinieren. So entstehen im Handumdrehen Kapazitäten für bis zu 180 Personen. Wir freuen uns auf Sie!

Pauschale mit Menü für Feierlichkeiten und Hochzeiten

gültig ab 30 Personen von 18:00 Uhr bis 02:00 Uhr (8 Stunden)
in einer unserer Räumlichkeiten

Den Preis entnehmen Sie dem beiliegenden Flyer.

4 Gang Menü

* * *

Empfang mit Prosecco und Orangensaft

* * *

Alkoholfreie Kaltgetränke aus den Vorschlägen des Hotels
Filterkaffee sowie eine Auswahl an verschiedenen Teesorten

Je ein Weißwein und Rotwein aus den Vorschlägen des Hotels

Bitburger Pils vom Fass
Alkoholfreies Bier

Zwei Sorten Spirituosen aus den Vorschlägen des Hotels

* * *

Mitternachtsimbiss
2 Snacks aus den Vorschlägen des Hotels

* * *

Mitarbeiter- und Raumbereitstellung

* * *

Für Übernachtungen halten wir spezielle Preise für Sie bereit.

Kinderpreise erfahren Sie auf Anfrage.

Gerne können wir gemeinsam eine Auswahl der Getränke und Speisen treffen.
Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre persönlichen Wünsche.

Beispiel eines Menüs zur Pauschale

Gebeizte Lachsforelle aus der kleinen Fischzucht in Bielefeld
mit Ahornsirup-BBQ-Marinade

* * *

Klassische Hochzeitsuppe (aus Rind & Huhn)
mit Eierstich und Gemüse

* * *

Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce und Petersilie
dazu saisonales Gemüse und Kartoffelgratin

* * *

Valrhona Schokoladenmousse
mit Mangosorbet und Beeren



Pauschale mit Buffet für Feierlichkeiten und Hochzeiten

gültig ab 30 Personen von 18:00 Uhr bis 02:00 Uhr (8 Stunden)
in einer unserer Räumlichkeiten

Den Preis entnehmen Sie dem beiliegenden Flyer.

Bereitstellung eines Dinner-Buffets
(Vorschläge finden Sie im Anhang & können Ihr Buffet individuell zusammenstellen)

* * *

Empfang mit Prosecco und Orangensaft

* * *

Alkoholfreie Kaltgetränke aus den Vorschlägen des Hotels
Filterkaffee sowie eine Auswahl an verschiedenen Teesorten

Je ein Weißwein und Rotwein aus den Vorschlägen des Hotels

Bitburger Pils vom Fass
Alkoholfreies Bier

Zwei Sorten Spirituosen aus den Vorschlägen des Hotels

* * *

Mitternachtsimbiss
2 Snacks aus den Vorschlägen des Hotels

* * *

Mitarbeiter- und Raumbereitstellung

* * *

Für Übernachtungen halten wir spezielle Preise für Sie bereit.

Kinderpreise erfahren Sie auf Anfrage.

Gerne können wir gemeinsam eine Auswahl der Getränke und Speisen treffen.
Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre persönlichen Wünsche.

Beispiel eines Buffets zur Pauschale

Vorspeisen

Salatbuffet mit 2 verschiedenen Dressings und Baguette sowie Butter

* * *

Geräucherte Forellenfilets in Zitronen-Kräuter-Marinade

* * *

Vitello Tonnato vom Königshofer Freilandhähnchen

* * *

Marinierter Schafskäse mit Kräutern, Oliven, getrockneten Tomaten und Rucola

Suppe

Kokos-Curry Suppe mit gerösteten Erdnüssen und Limetten-Schmand

Hauptgerichte

Schweinefilet im Speckmantel in Cognac-Pilzrahmsauce

* * *

Gedämpftes Seelachsfilet in leichter Dijon Senf Sauce mit gebackenen Kapern

* * *

Mediterran gefüllte Kartoffelgnocchi in Tomaten-Oliven-Sugo mit frittiertem Rucola

* * *

Butterspätzle mit Röstzwiebeln

* * *

Kräuter-Kartoffeln

* * *

Buntes, saisonales Gemüse mit Kräuter-Hollandaise

* * *

Toskanisches Gemüse (z.B. Tomate, Aubergine, Paprika, Zucchini, Fenchel)

Desserts

Eisbombe

* * *

Crème Brûlée von der Vanille

* * *

Obstplatte

Buffetauswahl zur Pauschale

Folgendes beinhaltet eines unserer Buffets:

Vorspeisen

3 verschiedene Vorspeisen sowie 1 Suppe sind inklusive
Zusätzlich zu Ihrer Auswahl wird immer ein Salatbuffet mit
2 verschiedenen Dressings, Baguette und Butter angeboten

Hauptgänge

1 Fleischgericht
1 Fischgericht
1 vegetarisches Gericht
2 Gemüsebeilagen
2 Sättigungsbeilagen

Dessert

3 verschiedene Desserts sind inklusive

Mitternachtssnack

2 verschiedene Mitternachtssnacks sind inklusive

Folgend finden Sie ein Beispiel mit der oben aufgeführten Zusammenstellung.
Gerne können Sie uns jeder Zeit kontaktieren, um sich persönlich bezüglich
der Speisenauswahl beraten zu lassen.

Selbstverständlich ist es möglich die Anzahl der Gerichte gegen einen Aufpreis
zu erweitern oder aufzuwerten.

Vorschläge für Ihre Buffetzusammenstellung

Vorspeisen

Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto

* * *

Marinierter Schafskäse mit Kräutern, Oliven, getrockneten Tomaten und Rucola

* * *

Westfälischer Knochenschinken mit Honigmelone

* * *

Vitello Tonnato vom Königshofer Freilandhähnchen

* * *

Westfälische Wurstplatte mit eingelegtem Essiggemüse
(z.B. Mettenden, Roher Schinken und Pfefferbeißer)

* * *

Mediterrane Hähnchenspieße mit gegrilltem Gemüse

* * *

Gebeizte Lachsforelle aus einer kleinen Bielefelder Fischzucht
mit Ahornsirup-BBQ-Marinade

* * *

Geräucherte Forellenfilets in Zitronen-Kräuter-Marinade

Suppen

Klassische Hochzeitssuppe (aus Rind & Huhn) mit Eierstich und Gemüse

* * *

Kartoffel Cremesuppe mit ausgelassenem Speck, Frühlingslauch und Croutons

* * *

Kokos-Curry Suppe mit gerösteten Erdnüssen und Limetten-Schmand

* * *

Klare Tomatenessenz mit Grießnocken und Kirschtomaten

* * *

Blumenkohl Cremesuppe mit gekochtem Schinken und geröstetem Brot

Vorschläge für Ihre Buffetzusammenstellung

Hauptgänge

Schweinefilet im Speckmantel in Cognac-Pilzrahmsauce

* * *

Rinder-Schmorbraten aus dem Schaufelstück in Schalotten-Rotweinsauce

* * *

Gebratene Maispoularde in Curry-Mangosauce und Koriander

* * *

Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce und Petersilie

* * *

Schweinenacken (über Nacht gegart) in Bergpfeffersauce

* * *

Mit Spinat gefüllte Kartoffelgnocchi
in Gorgonzolasauce und frittiertem Rucola

* * *

Mediterran gefüllte Kartoffelgnocchi
in Tomaten-Oliven Sugo mit frittiertem Rucola

* * *

Raviolis mit Zucchini-Sesamfüllung
mit Auberginen-Kirschtomaten Gemüse und Balsamico

* * *

Gedämpftes Seelachsfilet in leichter Dijon Senf Sauce mit gebackenen Kapern

* * *

Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebraten
mit Fenchelgemüse und Schnittlauch-Creme Fraiche



Vorschläge für Ihre Buffetzusammenstellung

Sättigungsbeilagen

Kartoffel Kroketten

* * *

Butterspätzle mit Röstzwiebeln

* * *

Dampfgegarte Serviettenknödel mit Frühlingslauch-Schmand

* * *

Kartoffelgratin

* * *

Paprika-Zucchini Schupfnudeln

* * *

Kräuter-Kartoffeln

Gemüsebeilagen

Buntes, saisonales Gemüse mit Kräuter-Hollandaise

* * *

Gegrillte Parmesantomaten

* * *

Prinzessbohnen im Speckmantel und gebratene Champignons

* * *

Toskanisches Gemüse (z.B. Tomate, Aubergine, Paprika, Zucchini, Fenchel)

* * *

Karamellisierte Lauch-Karotten

* * *

Gebratener Blumenkohl mit polnischer Butter

* * *

Brokkoli mit gerösteten Mandeln

Desserts

Eisbombe

* * *

Vanille Crème Brûlée

* * *

Schokoladen Crème Brûlée

* * *

Valrhona Schokoladenmousse

* * *

Obstplatte

* * *

Panna Cotta mit Fruchtsauce

* * *

Tiramisu im Glas

* * *

Joghurt-Lavendel Terrine mit Himbeer-Ragout

Vorschläge für Ihren Mitternachtsimbiss

Geflügel Currywurst

* * *

Frikadellen mit Senf und Cornichons

* * *

Gulaschsuppe

* * *

Chilli Con Carne

* * *

Kleine Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat

* * *

Käseplatte mit Feigensenf und Weintrauben

* * *

Brezeln mit Butter

* * *

Blechkuchen (Bienenstich oder Mandel-Butterkuchen)

Zum Mitternachtsimbiss reichen wir frisches Baguette.



Sie wünschen eine Erweiterung Ihres Buffets?

Sie können folgende Vorspeisen gegen Aufpreis ergänzen:

Karamellisierter Ziegenkäse (Picandou) mit Feldsalat und marinierten Feigen * * *	+ 2,5 € pro Person
Marinierter Tafelspitz mit gebratenem Thai-Spargel * * *	+ 2,5 € pro Person
Rosa gegartes argentinisches Roastbeef mit gebratenen Pilzen und Cumberlandsauce * * *	+ 3 € pro Person
Räucherfischplatte mit Honig Senf Dillsauce und Sahne Meerrettich (z.B. Fischkonfekt, Makrele, Heilbutt, Lachs) * * *	+ 3 € pro Person
Anti Pasti Gemüse mit Parmaschinken, Grissini und Parmesan	+ 3 € pro Person

Sie können folgende Hauptgänge gegen Aufpreis ergänzen:

Argentinische Steakhüfte mit Kräuterbutter * * *	+ 5 € pro Person
Saltim Bocca vom Kalbsrücken in Weißweinsauce * * *	+ 5 € pro Person
Gebratenes Wolfsbarschfilet in Safransauce * * *	+ 5 € pro Person
Steaks vom irischem Rind in Pfefferrahmsauce * * *	+ 8 € pro Person
Seeteufel und Black Tiger Garnele auf Gemüse-Curry Ragout * * *	+ 10 € pro Person
Roastbeef vom australischem Ochsen von der Tranchierstation mit Balsamico Jus * * *	+ 15 € pro Person
Edelfische aus dem Zitronengrasdampf (z.B. Garnelen, Seeteufel, Lachs)	+ 15 € pro Person

Dessert

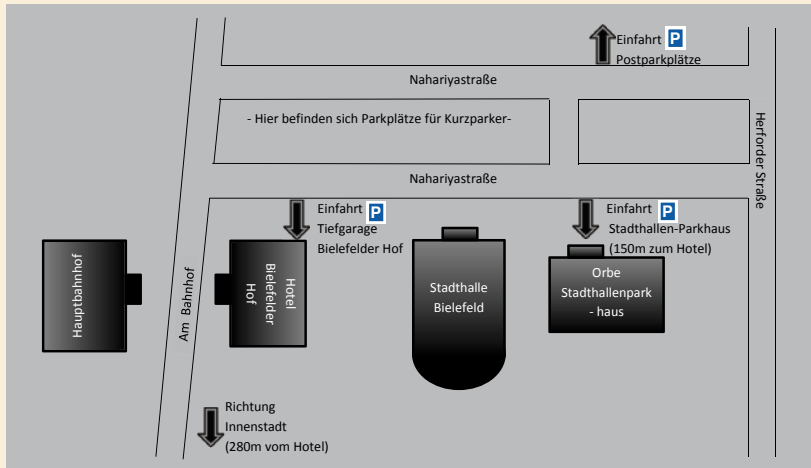
Die Anzahl der Desserts kann gerne erweitert werden.
Jedes weitere Dessert von den aufgelisteten Beispielen wird mit 3,00 € pro Person extra berechnet.

Impressionen

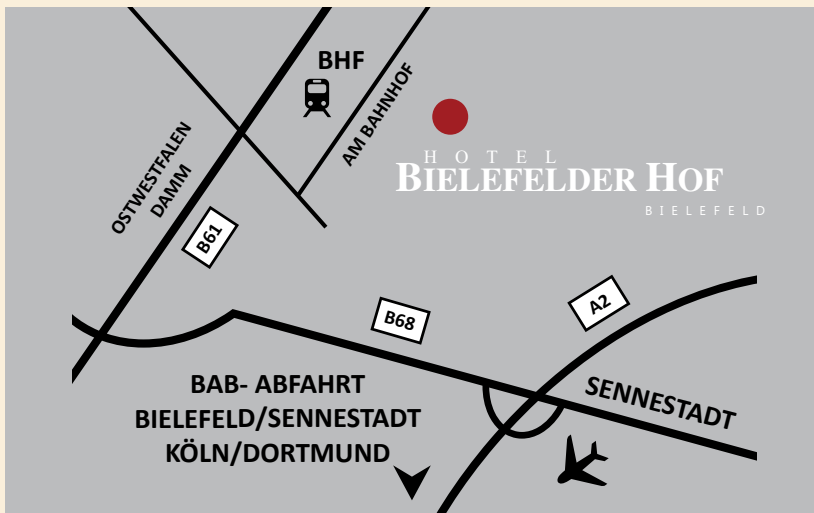




Parkmöglichkeiten



Anfahrtsskizze



Bitte kontaktieren Sie unsere Kollegen aus dem Veranstaltungsbüro
Tel: 0521/5282 – 632
veranstaltungen@bielefelder-hof.de

HOTEL
BIELEFELDER HOF
BIELEFELD

Am Bahnhof 3
33602 Bielefeld
www.bielefelder-hof.de



Änderungen vorbehalten

