

Feste feiern im Jammertal







Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Feierlichkeit in unserem Hause ausrichten möchten. Lassen Sie sich von uns inspirieren. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Stephanie Blaschke,
Bankettleitung
Tel. 02363/377-447

Bernd Kreitz, Direktor
Tel. 02363/377-598

Stephan Schnieder
Tel. 02363/377-406

Zentrale Jammertal
Tel. 02363/377-0



Traumhochzeit unter Palmen

Ihre Trauung am weißen Strand, zwischen Palmen, Strand und Wasser! Ob Barfuß oder Lackschuh, das überlassen wir Ihnen! Inklusive Proseccoempfang und Canapées, pro Person 35,00 Euro (ab 20 Personen).

Waldhochzeit – Romantik pur!

Das Ja-Wort inmitten von Wiesen und Wäldern, unter freiem Himmel! Inklusive Champagner, Canapées, Auf- und Abbau, pro Person 39,00 Euro (ab 20 Personen).



Erstes Einlochen

Der ganz besondere Hochzeits-Empfang, super für die grüne Jahreszeit! Prosecco auf unserem Golf-Grün, Golfspaß für Ihre Gäste – besonders für Nicht-Golfer! Das Brautpaar muss gemeinsam das Putting-Grün bestreiten! Inklusive Prosecco, Canapeés und Nutzung von Golfschlägern und Anlage, pro Person 25,50 Euro (ab 10 Personen).

Golfparty

Das haben ihre Gäste noch nicht erlebt! Golf-Spaß besonders auch für Nichtgolfer! Sektempfang auf dem Golf-Grün, Golf-Spaß-Turnier und Training mit dem Golf-Lehrer, anschließend Teilnahme am Schlemmerbuffet.

Inklusive aller genannten Leistungen – für 8 bis 12 Personen 60,00 Euro pro Person, für 13 bis 20 Personen 45,00 Euro pro Person.



Flammendes Erlebnis

Unser Tipp für die kalte Jahreszeit: geführte Fackelwanderung durch die (dunkle) Haard, Glühwein-Stopp an unserer Waldlichtung, kleine Münsterländer Snacks. Pro Person 25,50 Euro (ab 10 Personen).



Raketenstarkes Party-Event

in einer absolut außergewöhnlichen Location. Locker, lässig und ungezwungen. Mit knallenden Sektkorken und ohne Nachbarn, die sich gestört fühlen. Ihre Party an unserer Raketen-Basis.

„All inclusive“, auch Schlemmerbuffet und Drinks, ab 69,00 Euro, pro Person (ab 100 Personen).



Unser Geschenk für Sie

Wenn Sie bei uns feiern,
bedanken wir uns mit
einem von diesen beiden
Geschenken bei
Ihnen.



Unser 911er Porsche Cabrio
für 1 Stunde Foto-Shooting,
natürlich inklusive Spritz-
tour!

(Bei Buchung einer Feier-
lichkeit ab 30 Personen)

oder

Gutschein für
1 Übernachtung in der
Junior-Suite inklusive der
Halbpension und 1/2 Tag
Porsche 911 Cabrio auch
sofort einlösbar, z.B. für
die Hochzeitsnacht!

(Bei Buchung einer Feier-
lichkeit ab 80 Personen)



Unsere Büffet-Klassiker

Das Büffet wird für Sie ganz bequem in Ihrem Raum aufgebaut!

Classic Büffet 1

(20 bis 50 Personen)



verschiedene frische und angemachte Salate

Medaillons vom Schweinefilet

oder

Maispouardenbrust in Sauerampfersoße

Lachsfilet in Kräuter-Sauerrahm

Gemüse der Saison, hausgemachte Nudeln,

Duftreis und Kartoffelgratin

Vanillecreme, Rote Grütze, Früchteplatte

und Eispyramide

pro Person 34,00 Euro

Classic Büffet 2

(20 bis 50 Personen)



Grillschinken aufgeschnitten, fein ausgarniert

ganzer Lachs „Bellevue“ mit grüner Soße

verschiedene frische & angemachte Salate

gespickter Kalbsbraten mit Zwiebel-Kräuter-Soße

Auswahl vom Marktgemüse, Gratinkartoffeln

Geschnetzeltes vom Puter in Currysoße mit

gebratener Ananas und Basmatireis mit Mandeln

Blattsalatauswahl im Korb mit zweierlei Dressing

Kleine Dessertauswahl mit verschiedenen Cremes

Rote Grütze, Früchteplatte und Eispyramide

pro Person 39,50 Euro



Italienisches Büffet mit Schaukochen

(ab 50 bis 120 Personen)



Zucchini süß-sauer eingelegt
Parmaschinken mit Melone
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Tomatencremesuppe
marinierter Fetakäse, mariniertes Gemüse
italienischer Bauernsalat, Thunfischsalat und Brokkolisalat
Putenschnitzel in Käsehülle milanese
Lammkeule mit frischen Kräutern und Tomaten
italienischer Schweinenackenbraten, gespickt mit Rosmarin
Schweineschnitzel im Parmaschinkenmantel mit Salbei
marinierte Puten-, Rinder- und Schweinesteaks vom Grill
marinierte Fischfilets vom Grill
frittierte Tintenfischringe
Pasta-Bar mit Spaghetti im Grana Padano zubereitet
Tortellini, Penne, Gnocchi
große Dessertauswahl, Käse und Brot



bis 50 Personen pro Person 48,00 Euro
jede weitere Person 38,00 Euro

Menü-Büffet-Kombination

Unsere beliebte Kombination aus serviertem Menü und großem Büffet! **Ideal, um Ihre Grußworte oder etwa eine Festrede geschickt einzubinden.** Als Höhepunkt servieren wir die *Eistorte mit Wunderkerzen* zu Musik zur Traumfeier.

Vorspeise und Suppe werden serviert, an Hauptgericht und Dessert bedienen Sie sich vom Büffet. (Speisenauswahl z.B. wie „Italienisches Büffet“ oder „Schlemmerbüffet“)

bis 50 Personen pro Person 47,50 Euro
jede weitere Person 34,50 Euro



Schlemmerbuffet mit Schaukochen

(ab 50 bis 120 Personen)

Rauchfischplatte

hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

Schinken mit Melone, dazu frische & angemachte Salate

Roastbeef mit Remouladensoße

klare Kraftbrühe mit Eierstich, Grießklößchen und Gemüsestreifen
ganzer Puter

kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute

Lachssteaks & Scampi vor Ihren Augen gebraten

Geschnetzeltes in Rahm mit Pilzen

verschiedene Soßen

Gemüse der Saison

Gratinkartoffeln, hausgemachte Nudeln

gebräunte Kartoffeln aus der Riesenpfanne

Dessertbuffet nach Art des Hauses mit Traumschiffeinzug

Früchteplatte, Eisbombe, Mousse au Chocolat,

Käseauswahl und vieles mehr



bis 50 Personen pro Person 45,00 Euro

jede weitere Person 38,00 Euro



Unser Menü-Klassiker

(ab 15 bis 70 Personen)

in Meersalz gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce
und kleinem Kartoffel-Apfel-Rösti

Festtagssuppe aus klarer Kraftbrühe
mit Gemüsestreifen,
Eierstich und Grießklößchen

Medaillons vom Schweinefilet
in Kerbelrahmsauce
Waldpilze
Gemüse der Saison
Kroketten

Dessertbuffet mit Mille Feuille von Champagner
Früchteplatte und Eispyramide
(ab 40 Personen)

Eispyramide, Rote Grütze, Vanillecreme
(15 bis 40 Personen)

pro Person 41,50 Euro
ohne Vorspeise 32,00 Euro



Schließen Sie sich doch mit Ihrer Gesellschaft
unseren Erlebnisbuffets an!

Italienischer Abend

jeden Dienstag ab 19.00 Uhr
Mediterrane Köstlichkeiten
mit südländischer Gitarren-Livemusik
und "un quarto di vino"
pro Person 31,50 Euro



Schlemmerbuffet

jeden Samstag ab 19.00 Uhr
großes Schaukochen und Schlemmerbuffet,
dazu Piano-Livemusik
pro Person 29,50 Euro



Lunch

jeden Sonntag ab 12.00 Uhr
für Familie und Freunde mit Piano-Livemusik,
0,2l Wein und Brunnenwasser
pro Person 26,50 Euro

Herbstbuffet

November bis Mitte Dezember
jeden Donnerstag ab 19.00 Uhr
Herbstbuffet mit großer Enten- und Gänsebraterei,
dazu Piano-Livemusik
0,2l Wein und Brunnenwasser inklusive
pro Person 31,50 Euro



Gerne reservieren wir für Sie gegen einen Aufpreis von nur 3,00 Euro
pro Person einen separaten Raum, damit Sie mit Ihren Gästen ungestört
feiern können. Dieses Arrangement ist ab mindestens 20 Vollzahlern
buchbar.

Unsere Räumlichkeiten

Je nach Anlass der Feier, Anzahl Ihrer Gäste und Art des Essens (Menü oder Büffet) bieten sich bestimmte Räume oder Tischformen besonders an. Auf dieser Seite sehen Sie einige Beispiele.



Feiern Sie eine Golfparty!

Werden Sie selbst
aktiv oder genießen
Sie einfach nur den
Blick auf den Golf-
platz.



Getränke

Je nach Größe Ihrer Gesellschaft rechnen wir diverse Getränke selbstverständlich flaschen- bzw. fassweise ab. Hier ein kleiner Auszug aus unserer Getränkekarte:

Für Ihren Empfang

| | | |
|--------------|-------|------------|
| Rieslingsekt | 0,75l | 23,00 Euro |
| Prosecco | 0,75l | 19,00 Euro |
| Orangensaft | 1l | 9,40 Euro |

Unser Tipp
Feiern Sie Ihren Sektempfang
unter unseren 300 Jahre alten
Kastanienbäumen!

Wein

Unser Weinkeller ist Chefsache! Wir stehen in Kontakt mit einer Vielzahl von Weingütern und haben für Sie stets ein Auge für Weine mit einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis. Flasche ab 17,00 Euro.

Alkoholfreie Getränke

Flasche Mineralwasser 0,75l 5,20 Euro
Cola, Fanta, Bitter Lemon, Säfte etc. 0,2l ab 2,40 Euro

Biere vom Fass

Schnieders Landbier 0,3l 2,50 Euro, 50l Fasspreis 340,00 Euro
Budweiser 0,3l 2,80 Euro, 50l Fasspreis 380,00 Euro

Biere aus der Flasche

| | | |
|--|-------|-----------|
| Schöffelhofer Hefeweizen & alkoholfrei | 0,5l | 4,00 Euro |
| Schöffelhofer Grapefruit | 0,33l | 2,50 Euro |
| Clausthaler alkoholfrei | 0,33l | 2,80 Euro |


Heißgetränke

| | |
|----------------------|-----------|
| Kaffee, Tee | 2,30 Euro |
| Cappuccino, Espresso | 2,40 Euro |
| Latte Macchiato | 3,10 Euro |

Spirituosen / Digestif

Fernet Branca, Ramazzotti, Jägermeister, 2 cl 2,50 Euro,
Bailey's, 4cl 4,00 Euro, Sasse Korn 2 cl 2,60 Euro
Grappa Duebimbe, Cognac Martell V.S.O.P 2 cl 6,40 Euro





Professionelle Unterstützung
für eine gelungene Feier!

Wir kümmern uns von der
Dekoration bis zum Abschluss-
feuerwerk um alle Details und
stehen Ihnen mit Rat und Tat
zur Seite.

Sie benötigen Hilfe bei den
Vorbereitungen? Wir nennen Ihnen
gerne professionelle Floristen,
Fotografen, Musiker, usw.

Nutzen Sie außerdem unsere
Checklisten, die wir Ihnen kostenlos
zur Verfügung stellen!

Wir freuen uns auf Ihre Feier!

Mieten Sie ein Waldhaus

Die Villa im Wald, ganz für Sie alleine!

Für Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern oder einen Abend mit Freunden. Stunden- und tagesweise!
Inklusive Service und Essen aus der Jammertal-Küche.



Sonderpreis samstags 10 bis 17 Uhr
ab 45,00 Euro pro Person inklusive Menü und Getränken

Schnieders
Waldhaus

Ihre Ansprechpartner:
Stephanie Blaschke 02363/377-447
Bernd Kreitz 02363/377-598
Stephan Schnieder 02363/377-406
Jammertal Golf & Spa Resort 02363/377-0

In den Wellen 25, 45711 Datteln, www.schnieders-waldhaus.de