



BANKETTMAPPE 2025



Herzlich Willkommen in der Villa von Sayn

Schön, dass ihr hier seid.



Mit dieser Mappe möchten wir euch inspirieren, begleiten und zeigen, was in der Villa von Sayn möglich ist – und vor allem: was bei uns anders ist.



Denn bei uns geht es nicht nur um Räumlichkeiten, Essen und Dekoration. Es geht um Gefühl, Erinnerungen, Verbindung. Ihr plant keinen x-beliebigen Tag – ihr plant einen der wichtigsten eures Lebens. Und genau das nehmen wir ernst.



Blättert euch durch Möglichkeiten, Ideen und unsere Handschrift. Und wenn ihr bereit seid, machen wir gemeinsam etwas Einzigartiges daraus:

Eure Feier, so wie sie euch wirklich entspricht.



Von Herzen,
Eure Gastgeberfamilie Reers
und das Team der Villa von Sayn

Unsere Philosophie

Feiern mit Gefühl. Stilvoll, ehrlich, unvergesslich.

In der Villa von Sayn feiern wir nicht einfach Hochzeiten – wir feiern Geschichten. Eure Geschichte. Persönlich, authentisch, mit viel Feingefühl für das, was euch wirklich wichtig ist.

Als familiengeführtes Haus wissen wir, wie viel Herzblut in einem besonderen Tag steckt. Wir haben selbst mit viel Mut und Liebe aufgebaut, was wir heute mit euch teilen dürfen. Unsere Philosophie ist dabei ganz einfach: Stil trifft auf Wärme, Luxus auf Leichtigkeit, Professionalität auf Persönlichkeit.





Unsere Philosophie



Bei uns ist Exklusivität kein leeres Wort, sondern bedeutet: Eure Feier gehört ganz euch. Kein Kommen und Gehen anderer Gäste, kein Kompromiss bei Atmosphäre und Ablauf. Nur ihr, eure Lieblingsmenschen – und wir, die alles dafür tun, dass ihr euch vollkommen wohlfühlt.



Ob unter freiem Himmel, im stilvollen Saal oder bei einem BBQ im Park – wir gestalten mit euch gemeinsam eine Hochzeit, die nicht nur schön ist, sondern sich auch so anfühlt.



Steinsaal

Zeitlos. Elegant. Vielseitig.

Der Steinsaal ist das Herzstück der Villa – ein Ort, an dem Geschichte und Moderne auf stilvolle Weise miteinander verschmelzen. Originale Steinfliese aus dem 18. Jahrhundert erinnern an die bewegte Vergangenheit des Hauses und setzen einen spannenden Kontrast zur klaren Architektur und der großen Fensterfront mit Blick in den Park.

Mit runden Tischen bietet der Saal Platz für bis zu 120 Personen. Er eignet sich perfekt für elegante Hochzeiten ab 60 Personen.



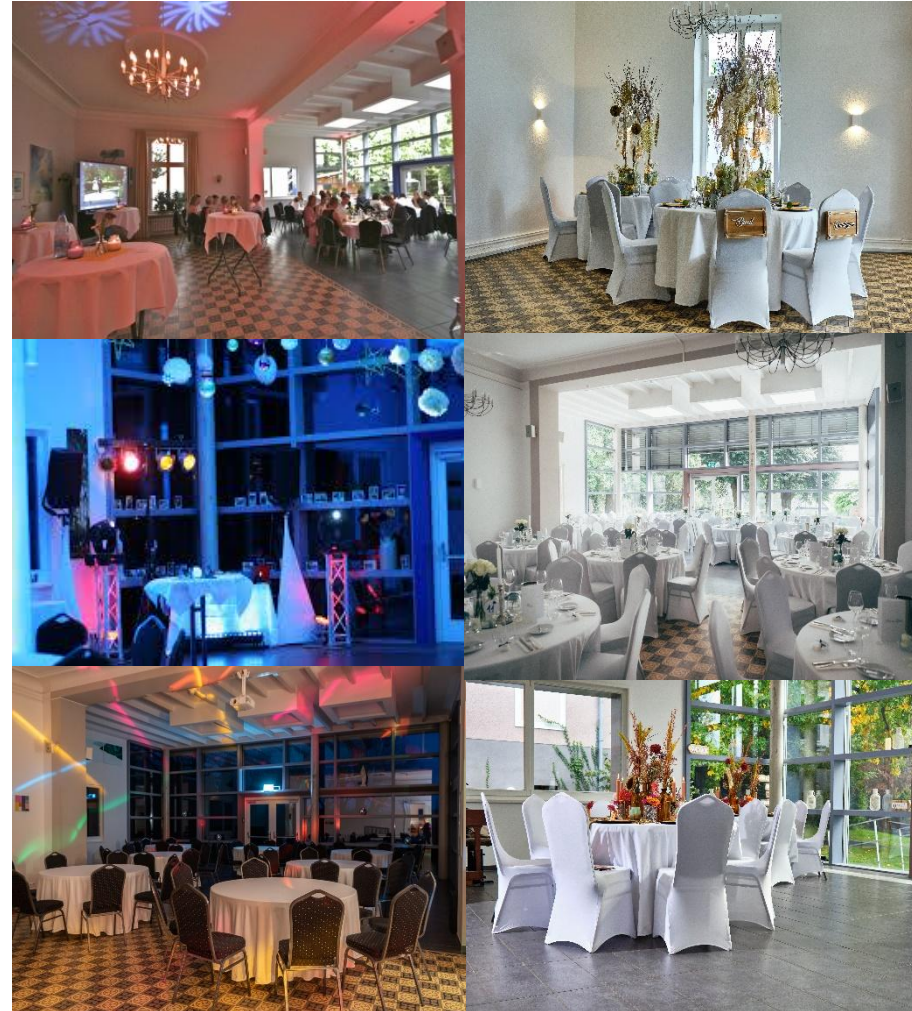
Unsere Räumlichkeiten

Moderne Ausstattung trifft auf
historischen Charme:

Ein fest installierter Bildschirm, zahlreiche
Steckdosen, eine Verschattungsanlage für
die Fenster und eine leistungsstarke
Klimaanlage sorgen für maximalen
Komfort – auch bei Tagungen oder
Präsentationen mit Gruppen ab 20
Personen.

Ob bei Tageslicht oder stimmungsvoll
beleuchtet am Abend:

Der Steinsaal passt sich eurem Event an –
und verleiht ihm Charakter.



Mehr Raum für Eure Wünsche

Flexibel. Familienfreundlich. Durchdacht.

Zu einer gelungenen Feier gehört mehr als nur ein schöner Saal – deshalb bieten wir euch auch darüber hinaus alles, was es für einen rundum entspannten Tag braucht.

Für euer Buffet steht euch ein separater Raum zur Verfügung, der stilvoll und funktional zugleich ist. So bleibt im Festsaal genügend Platz zum Genießen, Tanzen und Feiern – ohne dass das Buffet im Mittelpunkt stehen muss.

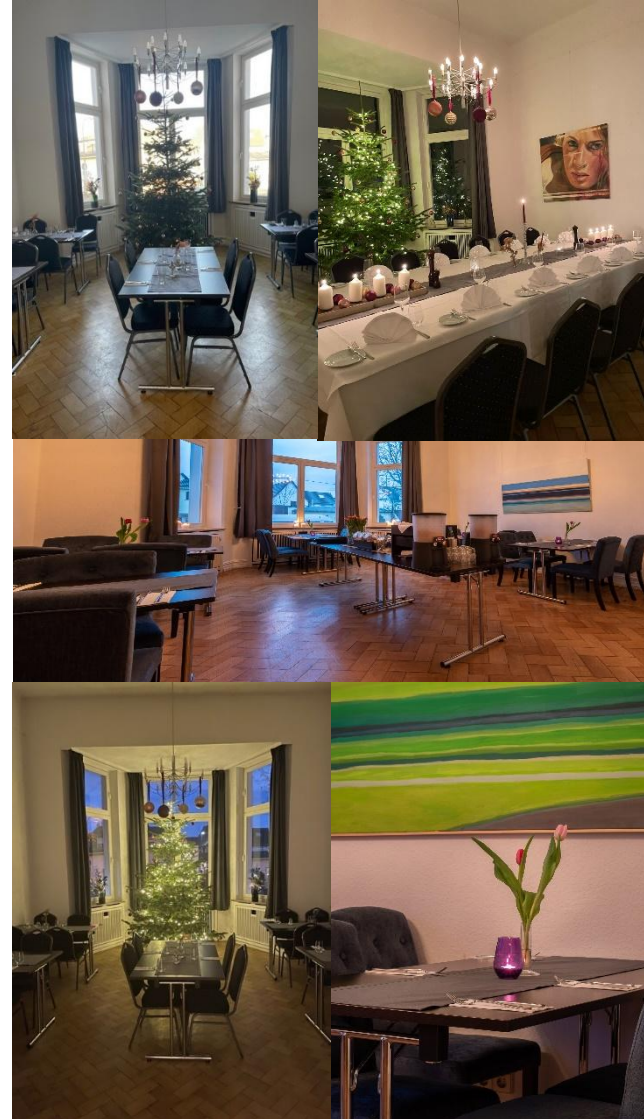


Unsere Räumlichkeiten

Auch an unsere kleinen Gäste haben wir gedacht:

Ein zusätzlicher Raum für Kinderbetreuung ist bereits liebevoll mit einigen Spielsachen ausgestattet und bietet Rückzugsmöglichkeiten zum Spielen, Ausruhen oder Toben. Ideal für Eltern, die entspannen möchten – und Kinder, die einfach Kind sein dürfen.

Wir schaffen Raum für alles, was euch wichtig ist.



Die Bar

Euer Spot für Drinks, Beats und besondere Momente

Wenn der Steinsaal langsam ruhiger wird, geht die Feier in unserer Bar erst richtig los. Hier wird getanzt, gelacht, angestoßen – ganz ungezwungen und immer nah am Geschehen.

Ob elegante Drinks an der Theke oder ausgelassene Stimmung auf der Tanzfläche:
Die Bar ist der perfekte Ort für die späten Stunden eures großen Tages.

Club-Feeling mit Villa-Flair – damit die Nacht genauso unvergesslich wird wie der Tag.



Das Restaurant

Genuss verbindet – vom ersten Anschnitt bis zum letzten Kaffee

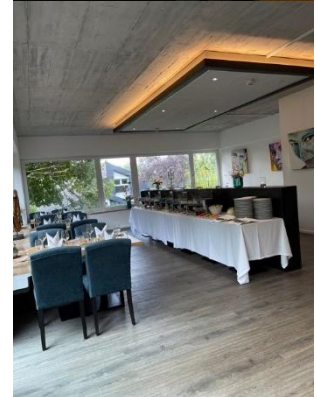
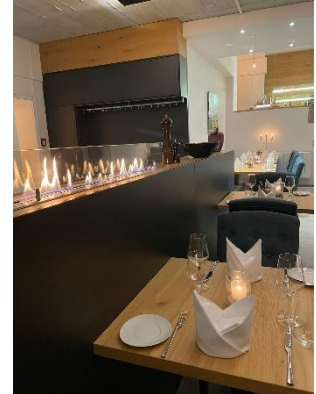
Unser Restaurant bietet den perfekten Rahmen für besondere Genussmomente – stilvoll, gemütlich, wandelbar.

Hier könnt ihr beispielsweise eure Hochzeitstorte feierlich anschneiden – mit Raum für Fotos, süße Freudentränen und das erste Stück ganz für euch zwei.

Auch am nächsten Morgen steht euch das Restaurant exklusiv für ein Frühstück mit euren Gästen zur Verfügung.

Ein schöner Ausklang in lockerer Atmosphäre, bei frischem Kaffee und allem, was das Frühstücksherz begehrt – ganz ohne Aufwand für euch.

Ein Ort, um gemeinsam in Erinnerungen zu schwelgen – und die letzten Stunden in Ruhe zu genießen.

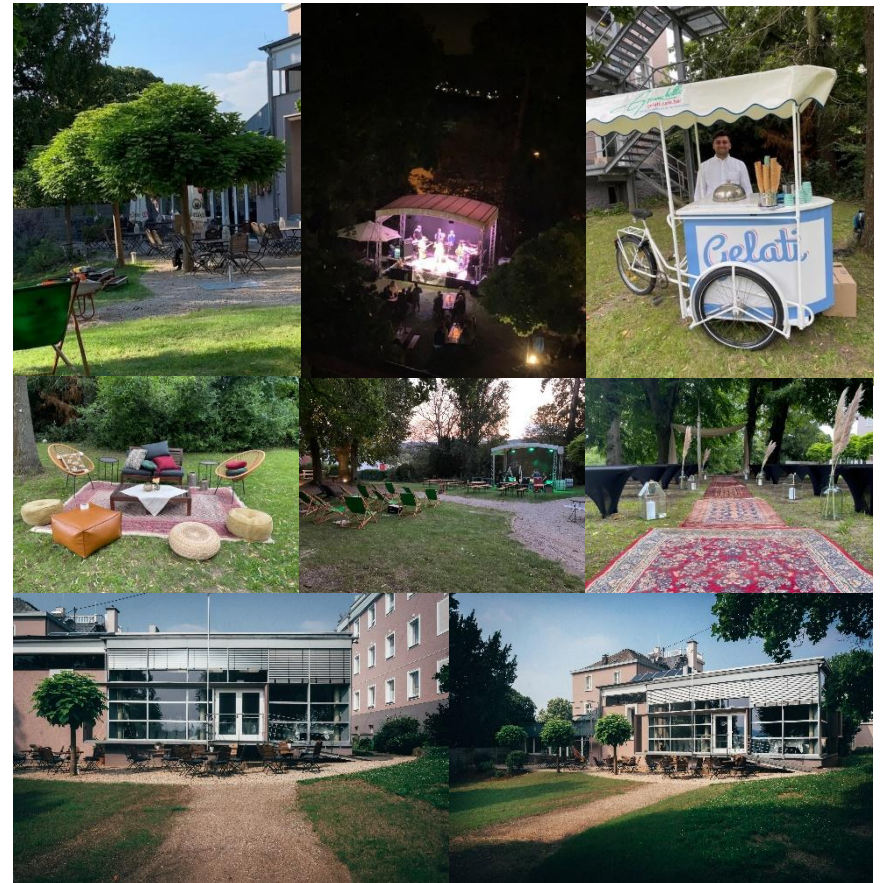


Park

Grün. Frei. Einfach besonders.

Unser Park ist mehr als nur Kulisse – er ist ein Ort zum Ankommen, Durchatmen und Genießen.

Ob für den Empfang mit einem Welcome Drink, eine freie Trauung unter alten Bäumen oder als Ruhepol mitten im Trubel – hier wird die Natur Teil eurer Feier.





Pauschale

Hochzeitspauschale

Planbar, stilvoll, durchdacht.

Unsere Hochzeitspauschale beginnt ab 89 € pro Person und enthält alles, was es für einen reibungslosen Ablauf braucht – vom Eindecken bis zur Raummiete.

Wir kümmern uns um den Aufbau und die Bestuhlung nach euren Wünschen – mit weißem Tischtuch, Stuhlhussen und hochwertiger Ausstattung.

Unsere Tische werden liebevoll gedeckt: mit weißen Stoffservietten, Gläsern für Wasser und Wein, silbernem Besteck (Menümesser, -gabel, Dessertbesteck und -löffel) sowie einem Brotteller samt Brotmesser.



Pauschale

Inklusive ist auch die Raummiete für den Steinsaal, Damensalon, Bibliothek sowie die Mitnutzung von Park und Terrasse – für euren Tag mit ganz viel Raum.

In der Pauschale enthalten ist ebenfalls euer Hochzeitsmenü – wählt aus unseren Vorschlägen oder stellt euch euer Wunschmenü ganz individuell zusammen.

Wir gehen gern auf persönliche Vorlieben und Ernährungsformen ein – sprecht uns einfach an.

Kinder feiern mit einem reduzierten Preis

Kinder 0-2 Jahren kostenlos

Kinder 3-5 Jahre 39,90€

Kinder 6- 10 Jahre 59,90€





Pauschale

Getränke & Torte

Was ihr mögt, wie ihr es wollt.

Die Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet – ihr entscheidet, was angeboten wird. Unsere Getränkeliste bietet euch eine breite Auswahl, natürlich gehen wir auch hier auf individuelle Wünsche ein.

Ihr möchtet euren eigenen Lieblingswein oder eine besondere Spirituose anbieten? Kein Problem!

Für mitgebrachten Wein (0,75l) oder Sekt (0,75l) berechnen wir 25 € Korkgeld, für Spirituosen (0,5l) 55 € pro Flasche.

Auch die Hochzeitstorte könnt ihr gerne von dem Konditor eures Vertrauens bestellen.

Das Gabelgeld für mitgebrachte Torten beträgt 5,00 € pro Person.

Pauschale

Aufbau & Anlieferung


Für den Aufbau und die Dekoration eurerseits steht euch der eingedeckte Saal ab Freitagabend zur Verfügung.

Sprecht uns einfach an, wenn ihr mehr Zeit für den Aufbau benötigt – wir finden gemeinsam eine Lösung.

Solltet ihr eignen Getränke mitbringen wollen, bringt diese bitte spätestens 48 Stunden vor eurer Feier, damit wir diese gut gekühlt euren Gästen anbieten können.


Auch eure Torte kann gerne bei uns im Kühlhaus gelagert werden. Beachtet bitte bei der Anlieferung die Kühlkette – für mitgebrachte Torten übernehmen wir keine Haftung.






Hotel


Hotel



Für eure Gäste stehen insgesamt 24 Hotelzimmer zur Verfügung. Davon 9 Einzelzimmer und 15 Doppelzimmer, die nach Wunsch zu Familienzimmern hergerichtet werden können.




Einzelzimmer 79,00€
Doppelzimmer 99,00€



Die Zimmer können gerne einfach per Telefon oder E-Mail mit dem Hinweis auf eure Hochzeit reserviert werden.

Frühstück:
08:30 Uhr - 10:00 Uhr



Check-In ab 16:00 Uhr
Check-Out 08:30 Uhr - 11:00 Uhr

Buffetvorschläge

Frühlingsbuffet

*** Vorspeisen ***

Selleriesalat mit Apfel
Vitello Tonnato
Belugalinsensalat

*** Hauptspeisen***

Pute an mediterranem Gemüse und Salbeignocchi
Gebratener Lachs an Babyspinat
Ravioli mit Bergkäse

*** Dessert***

Heidelbeer-Quark-Mousse
Obstplatte
Mousse au Chocolat



Buffetvorschläge

Sommerbuffet

*** Vorspeisen ***

Wildkräutersalat mit gegrilltem Topping
Antipastiplatte
Sommersalat
Melone mit Parmaschinken
Couscous Salat

*** Hauptspeisen***

Schweine-Medaillons an Sherry-Rahm-Sauce
Rinderbraten in Jus mit gratinierten Kartoffeln und Marktgemüse
Gemüselasagne

*** Dessert***

Vanillepudding mit Himbeersauce
Panna Cotta
Schokoküchlein



Buffetvorschläge



Barbecue

*** Vorspeisen ***

Pastasalat
Kartoffelsalat
Gurkensalat
Salatbuffet

*** Dips und Brot ***

Hausgemachte Grillsaucen
Baguette mit Aioli und Thunfischcreme

*** Hauptspeisen***

Putensteak, Rostbratwurst, Lachs
Maiskolben, Grillgemüse, Pilze in Knoblauch, Rosmarinkartoffeln

*** Dessert***

Panna Cotta
Schokocreme

Buffetvorschläge

Herbstbuffet

*** Vorspeisen ***

Champignon in Knoblauch
Räucherfischplatte
Rucolasalat mit Ziegenkäse
Belugalinsen mit Garnele
Salatbuffet

*** Hauptspeisen***

Rinderbraten in Jus mit Spätzlen und Marktgemüse
Spanferkel mit Kartoffelgratin und sautiertem Spitzkohl
Zander in Safransauce mit Reis und Lauchgemüse

*** Dessert***

Rote Grütze mit Vanillesauce
Johannisbeeren Panna Cotta
Mousse au Chocolat



Buffetvorschläge

Winterbuffet

*** Vorspeisen ***

Roastbeefplatte

Reibeküchlein mit Lachs

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust

Salatbuffet

*** Hauptspeisen***

Wildgulasch mit Kartoffeln und Rotkraut

Zürcher Geschnetzeltes mit Spätzlen

Lachsfilet in Rieslingsauce

Steinpilzravioli

*** Dessert***

Warmer Apfel-Zimt-Crumble

Tonkabohnen Crème Brûlée

Schokoküchlein



Buffetvorschläge

Canapés

Datteln im Speckmantel
Garnele in Aioli mit Limette
Entenbrust auf Preiselbeeren mit Orangenfilet
Oliven
Lachs auf Senfsaatmayonnaise und Dillspitzen
Serranoschinken mit Melone und Grissini
Tomate-Mozzarella an Pesto und Balsamico
Brie mit Feigensenf und Walnuss
Garnele auf schwarzen Belugalinsen
Rinderfiletspitzen auf Couscous
Blutwurst an Zwiebel-Apfel-Chutney
Obstspieß mit süßem Pesto
Kaiserschmarren mit Kirschen

Mitternachtssnacks

Currywurst-Brunnen
Suppensause
Brezel- Liebe
Süße Nachtschwärmer
Flammkuchen to go





Getränke

Prokt	Gebinde	Inhalt	VK brutto
Bitburger	Glas	0,3l	3,80 €
Reissdorf Kölsch	Glas	0,3l	3,80 €
Benediktiner Weizen	Flasche	0,5l	4,80 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	Flasche	0,5l	4,80 €
Bitburger alkoholfrei	Flasche	0,33l	3,80 €
Gerolsteiner medium	Flasche	0,75l	7,50 €
Gerolsteiner naturell	Flasche	0,75l	7,50 €
Coca Cola	Flasche	0,2l	3,50 €
Coca Cola Zero	Flasche	0,2l	3,50 €
Fanta Orange	Flasche	0,2l	3,50 €
Sprite	Flasche	0,2l	3,50 €
Apfelsaftschorle	Flasche	0,2l	3,50 €
Porta Sole Montepulciano d'Abruzzo DOC 2012	Flasche	0,75l	28,00 €
Pfaffmann, Grauburgunder, Pfalz, trocken	Flasche	0,75l	28,00 €
Wildner, Spätburgunder Rosé Rheinhessen	Flasche	0,75l	28,00 €
Sekt, Signivica Perlis trocken Pfalz	Flasche	0,75l	28,00 €
Rum-Cola	Glas	0,2l	7,90 €
Lillet Wild Berry	Glas	0,2l	7,90 €
Cafe Crème			2,50 €
Espresso			2,50 €
Cappuccino			3,00 €
Milchkaffee			3,00 €
Latte Macchiato			3,00 €

Die Getränke werden nach Verbrauch an den Kunden zu den o.g. Preisen weiterberechnet. Mögliche Preisänderungen durch unsere Lieferanten sind hier noch nicht berücksichtigt.

Kontakt Daten



Kontakt:

Villa von Sayn
Schulstraße 2
53619 Rheinbreitbach

Telefon: 02224/ 90 11 25 0

E-Mail: reers@gmx.net

Webseite: www.villavonsayn.de

 facebook.com/villavonsaynrbb

 [@villavonsaynrbb](https://instagram.com/villavonsaynrbb)

Impressionen Hochzeit



Impressionen Hochzeit



Impressionen Hotel

