

Brasserie Schloss Paffendorf

BANKETTMAPPE

VERSION 2023



Brasserie Schloss Paffendorf
Burggasse
50126 Bergheim

Tel. 02271 751 20100

Mail: info@schlosspaffendorf.de

www.schlosspaffendorf.de

LIEBE GÄSTE,

wir möchten Sie herzlich dazu 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 einem Empfang unter freiem Himmel eignet.

Die gesamte Anlage wurde von RWE Power 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 mit einem erfahrenen und etablierten Veranstaltungsservice.

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

Ob Hochzeiten oder Geburtstage, Jubiläen, Firmenfeiern oder einer Party im Freundeskreis.
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 ♥

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE 4	Ihre Ansprechpartner
SEITE 5	Ihr Weg zu uns
SEITE 6	Allgemeine Informationen
SEITE 7	Fingerfood
SEITE 8	Canapées
SEITE 9 - 14	Buffetvorschläge
SEITE 15	Schloss-Brunch
SEITE 16	Menüvorschläge
SEITE 17	Mitternachtssnack
SEITE 18 - 20	Getränke
SEITE 21	Zusätzliche Informationen
SEITE 22	Bereitsstellungskosten
SEITE 23 - 30	Räumlichkeiten
SEITE 31	Freie Trauungen



Betriebsleitung



Anke Dorf Müller

Tel. 02271 751 20 100

Mail info@schlosspaffendorf.de

Serviceleitung



Michael Creutz

Tel. 02271 751 20 090

Mail info@schlosspaffendorf.de

Bankett-Büro



Virginia Lisken-Dorp

Tel. 02271 751 20 100

Mail info@schlosspaffendorf.de

Küchenleitung



Dirk Wienen

Tel. 02271 751 20 090

Mail info@schlosspaffendorf.de

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 in Höhe der Kirche links in die Burggasse einbiegen.

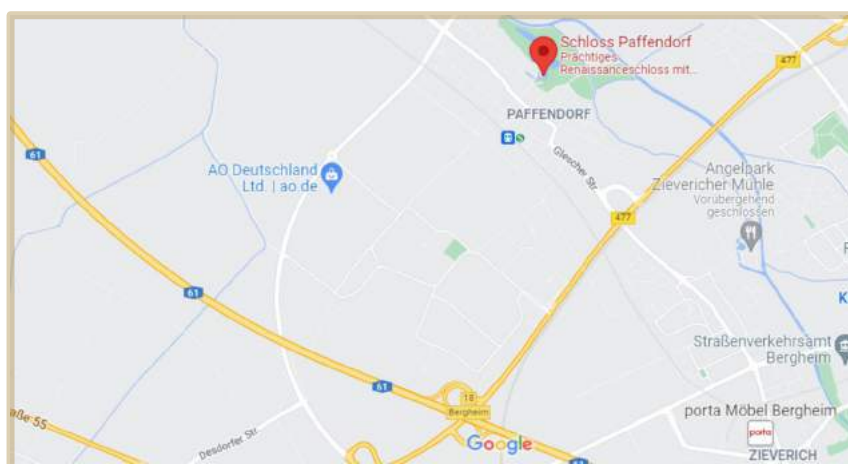
Für das Navigationssystem:
Burggasse 1, 50126 Bergheim

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



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen erste Informationen über unsere Services 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 (www.schlosspaffendorf.de). Wir gehen grundsätzlich von mindestens 20 Personen pro Veranstaltung aus.

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 DJ, Live Musikern, Fotografen sowie umliegenden Hotels und Übernachtungsmöglichkeiten.

Änderungen jederzeit vorbehalten.

Wir stehen Ihnen bei **allen Fragen** gerne zur Verfügung.

FINGERFOOD



MINI HÖRNCHEN MIT KALBSTATAR MEDITERRAN Kalbsfleisch Basilikum Oliven getrocknete Tomaten	3,50 Euro/Stück
MINI HÖRNCHEN MIT RINDERTATAR Rindfleisch Schalotten Kapern Cornichons Crème fraîche	3,50 Euro/Stück
MINI HÖRNCHEN MIT MATJESTATAR Matjes rote Zwiebeln Gurke eingelegter Pfeffer	3,30 Euro/Stück
FRISCHKÄSE IM KRÄUTERMANTEL (v)	2,50 Euro/Stück
SATÉ SPIEB MIT ERDNUSS-CHILI-DIP	3,00 Euro/Stück
CAPRESE AM SPIEB Kirschtomaten Baby Mozzarella Pesto (v)	2,00 Euro/Stück
LACHS-LOLLI Räucherlachs Crêpe Kräuter-Schmand	3,50 Euro/Stück
GEBACKENES GARNELEN BÄLLCHEN AUF ANANAS-CHUTNEY	3,50 Euro/Stück
GEBACKENES RISOTTO BÄLLCHEN AUF TOMATEN-CHUTNEY (v)	3,00 Euro/Stück
FALAFEL MIT MINZ-JOGHURT (v)	2,50 Euro/Stück
CAESAR SALAT Römersalat Parmesan Sardellen Croûtons	2,50 Euro/Stück
QUICHE LORRAINE Tartelette Lauch Speck Zwiebeln	3,00 Euro/Stück
QUICHE MIT SPINAT (v) Tartelette Spinat Tomaten Royal	3,00 Euro/Stück
GURKEN-JOGHURT SUPPE (im Sommer/v)	2,80 Euro/Glas
CURRY-INGWER SUPPE (im Herbst/Winter/v)	2,80 Euro/Glas

Mindestbestellung je Sorte 15 Stück, die mit (v) gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch

CANAPÉES

AUF BAGUETTE

Brie mit Feigen-Senf (v)	3,00 Euro/Stück
Gouda mit Trauben-Confit (v)	3,00 Euro/Stück
Bruschetta mit Tomate (v)	3,00 Euro/Stück
Gebratene Putenbrust mit Curry-Emulsion	3,50 Euro/Stück
Italienischer Landschinken mit Portwein-Melone	3,50 Euro/Stück
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce	3,90 Euro/Stück
Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich	3,90 Euro/Stück
Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich	3,90 Euro/Stück
Garnelen-Salat mit Mango	4,50 Euro/Stück

AUF PUMPERNICHEL

Frischkäse im Kräutermantel (v)	2,80 Euro/Stück
Zwiebelmett mit Schnittlauch	3,00 Euro/Stück
Ziegenkäse mit Apfel-Chutney (v)	4,00 Euro/Stück
Matjes-Tatar mit grünem Pfeffer	4,00 Euro/Stück
Vegetarische Metthappen (v)	3,00 Euro/Stück
Reiswaffeln rote Zwiebeln Tomaten Schnittlauch	

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 15 Stück, die mit (v) gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch

BUFFETVORSCHLÄGE AB 20 PERSONEN



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

Jeweils ist zusätzlich zum Dessert eine Käseauswahl mit Früchtesenf,
Weintrauben & Baguette möglich
4,50 Euro pro Person

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

BUFFET

„BBQ“

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressing

Salat von Pellkartoffeln mit roten Zwiebeln und Gurken

Pasta Salat mit getrockneten Tomaten und Rucola

Coleslaw Salat

Antipasti Platte

Baguette mit Kräuterbutter

~~~

Gamba Spieße in Knoblauchmarinade

Hähnchenbrust mit Curry mariniert

Marinierte Schweinenackensteaks

Rostbratwürstchen

Rosmarinkartoffeln

Mediterranes Ofengemüse

Aioli, Rotwein-Charlotten, Frischkäsecrème,  
Paprika-Salsa, Senf & BBQ-Sauce

~~~

Obstsalat

Banane mit Rum und braunem Zucker in der Folie

46,50 Euro pro Person

Erweiterungsmöglichkeiten:

Maiskolben	1,70 Euro/Stück
Fetakäse mit Kräutern in der Folie	3,80 Euro/Stück
Lachsfilet „en papillote“ mit Dill	4,50 Euro/Stück
Marinierte Lammkoteletts	5,50 Euro/Stück
Marinierte Rinderhüftsteak	5,50 Euro/Stück

BUFFET

„BRASSERIE“

Blattsalate mit Balsamico-Dressing & Olivenöl-Honig Vinaigrette

Carpaccio vom Rind mit Rucola & Parmesan

Vitello Tonnato

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Toskanischer Brot Salat

Geschmorte bunte Paprika in weißem Balsamico

Gegrillte Zucchini in Knoblauch

Gebratene Champignons mit Kräutern

Auberginen in Tomatensugo

Ciabatta mit Tappenade

~~~

Piccata von der Putenbrust

Schweinefilet im Salbei-Schinkenmantel

Zanderfilet in Limonen-Sauce

Mediterranes Gemüse

Tomatisierte Nudeln

Rosmarin-Kartoffeln

~~~

Tiramisu

Panna Cotta

53,50 Euro pro Person

2 Hauptgänge
zur Wahl

BUFFET

„SCHLOSS“

Entenbrust auf Salat von asiatischem Gemüse

Terrine vom Lachs mit Crevetten

Scheiben vom Tafelspitz mit Meerrettich-Gemüse-Vinaigrette

Luftgetrockneter Schinken mit Portwein-Melone

Kugeln vom Ziegenkäse mit Apfel-Chutney

Blattsalat mit Hausdressing

Brotkorb mit Salz- und Kräuterbutter

~~~

Hähnchenbrust in Currysauce

Schweinefilet in grober Senfsauce

Zander-Lachs Roulade im Noriblatt

Gemüsereis

Kartoffelgratin

Gebratenes buntes Gemüse

~~~

Mascarpone-Himbeercrème

Mousse von weißer und brauner Schokolade

55,50 Euro pro Person

2 Hauptgänge
zur Wahl

BUFFET „PAFFENDORF“

Feldsalat mit Himbeer-Vinaigrette
Blattsalate mit Joghurt-Dressing
Kalt aufgeschnittener Schweinebraten mit fermentiertem Gemüse
Terrine vom Landschwein mit Pflaumen
Gebeizter Lachs und geräucherte Forelle mit Sahne-Meerrettich
Stangenbrot mit Salzbutter

~~~

Geschnetzeltes vom Landhuhn „Züricher Art“  
Geschmorter Schweinerücken in Biersauce  
Lachsfilet in Weißweinsauce  
Bandnudeln mit frischen Kräutern  
Kleine Kartoffeln  
Buntes Gemüse

~~~

Weinschaumcrème
Mousse von der Schokolade

59,50 Euro pro Person

BUFFET

„GALA“

Saisonaler Pflücksalat mit Walnuss-Dressing
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit eingelegtem Gemüse
Wildkräutersalat mit geräucherter Entenbrust
Rote Beete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und Walnüssen
Terrine vom Wildlachs mit Crevetten
Brotkorb mit zweierlei Buttermischungen

~~~

Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolo  
Landhuhn mit Pilzragout  
Kabeljau in Senfsauce  
Kartoffelpüree  
Kleine Kartoffeln  
Pasta mit Käutern  
Gemüse der Saison

~~~

Apfelstrudel im Glas
Crêpe Suzette

69,50 Euro pro Person

SCHLOSS-BRUNCH

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 Fruchtsalat
Bunter Brotkorb mit Brot, Brötchen und Croissants

Vorspeisen

Saisonale Suppe
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing
3 verschiedene Naschereien der Saison

Hauptspeisen

Zwei saisonale Hauptspeisen á la Küchenchef
als Beispiel:

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

Dessert

Bunte Dessert Variationen

42,50 Euro pro Person

MENÜVORSCHLÄGE

Menü Nr. 1

Antipasti Teller

Paprika | Champignons | Aubergine | Zucchini | Salami

Pollo Tonnato | Melone mit Schinken

~~~

Saltimbocca vom Landhähnchen  
mit Ratatouille & Rosmarinkartoffeln

~~~

Panna Cotta mit Früchte-Ragout

45,50 Euro

Menü Nr. 2

Lachs-Tatar mit Salatbouquet

~~~

Roastbeef am Stück gegart mit Rotweinjus,  
Gemüse-Bouquet & Kartoffel-Crème fraîche-Stampf

~~~

Trilogie von Schokolade

Mousse | Parfait | Brownie

54,50 Euro

Menü Nr. 3 (vegetarisch)

Wan-Tan Taschen gefüllt mit Ziegenfrischkäse,
dazu Honigschaum, Pinienkerne und Wildkräutersalat

~~~

Törtchen von der Gemüse-Lasagne

~~~

Päckchen mit Früchten und Vanille

35,50 Euro

**Grundsätzlich decken wir bei unserem Menüservice Brot & Butter
auf den Tischen ein.**

MITTERNACHTSSNACK

Für den kleinen späten Hunger...

AUS DEM SUPPENTOPF

Kartoffel-Lauchsuppe mit Baguette (v)	5,50 Euro/Person
Gulaschsuppe mit Baguette	6,50 Euro/Person

DEFTIG

Chili con Carne mit Baguette	5,50 Euro/Person
Chili sin Carne mit Baguette (v)	5,00 Euro/Person
Currywurst mit Baguette	4,50 Euro/Person
Vesper Brett	4,50 Euro/Person
Deftige Käseplatte (v)	4,00 Euro/Person

SNACKS

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



Mindestbestellung je Sorte 25 Stück, die mit (v) gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch

GETRÄNKEPAUSCHALE

APERITIF

Sekt „Selection Schloss Paffendorf“

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Wasser mit und ohne Kohlensäure
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite,
Apfelsaft und Orangensaft

WEINE

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

BIER

Peters Kölsch vom Fass
Bitburger Drive

HEIßGETRÄNKE

Kaffee, Cappuccino, Tee, Milchkaffee und Espresso

5,00 Euro pro Person und Stunde

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.

GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR KINDER

Kinder unter 4 Jahre kostenlos
Kinder von 4 bis 12 Jahre 2,50 Euro pro Stunde
Kinder von 13 bis 15 Jahre 3,00 Euro pro Stunde

AUSZÜGE AUS DER GETRÄNKEKARTE

PERLENDES

Sekt "Selection Schloss Paffendorf"	0,75l	28,50 €
Prosecco „Hausmarke“	0,75l	23,50 €
Champagner Taittinger Brut Réserve	0,75l	85,00 €

APERITIF

CAMPARI mit Orangensaft Soda	0,2l	6,50 €
GIN TONIC (Gordons & Schweppes)	0,2l	6,50 €
MARTINI Bianco Rosso Extra Dry d'oro	0,05l	5,00 €
APEROL SPRITZ HUGO	0,2l	7,50 €

HAUSWEINE

Weißburgunder, trocken, Weingut Kirchner, Pfalz, QbA	0,75l	23,50 €
Merlot Rosé, trocken, Pfaffmann, Pfalz, QbA	0,75l	23,50 €
Tempranillo, trocken, Bodegas Maximo, La Mancha, Kastilien	0,75l	23,50 €

ALKOHOLFREIETRÄNKE

Selters Wasser mit und ohne Kohlensäure	0,75l	7,00 €
Coca Cola Coca Cola light Fanta Sprite	0,2l	3,00 €
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	0,2l	3,00 €
Fassbrause	0,33l	3,50 €
Fritz Rhabarberschorle	0,33l	2,90 €
Granini Säfte	0,2l	3,00 €

VOM FASS

BITBURGER PILS	0,2l	2,10 €
Pur Alster Radler Schuß Cola	0,3l	3,00 €
PETERS KÖLSCH	0,2l	2,10 €
Pur Alster Radler Schuß Cola	0,3l	3,00 €

AUS DER FLASCHE

Bitburger Pils Drive	0,33l	3,50 €
Allgäuer Büble Weizenbier	0,5l	4,80 €

GETRÄNKEKARTE

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crema	3,00€
Espresso	2,80€
Espresso Macchiato	2,90€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	3,80€
Milchkaffee	3,80€
HeißeSchokolade	3,00€
Geschwender Tee (diverse Sorten)	3,00€

DIGESTIF

AQUAVIT Jubiläum Malteser Linie	0,02l	3,30€
OBSTBRÄNDE VON TRIMBACH Poire William, Kirsch, Quitte, Himbeere, Mirabelle	0,02l	4,50€
GRAPPA Sarpa di Poli	0,02l	5,00€
Sarpa Riserva di Poli	0,02l	6,50€
KLAR Wodka	0,02l	3,00€
KRÄUTER Jägermeister Fernet Branca	0,02l	3,00€
Ramazzotti Averna	0,02l	3,50€
WHISKY Johnny Walker	0,02l	4,50€
Jack Daniels Old No. 7	0,02l	5,50€
LIKÖR Sambucca Ouzo Cointreau	0,02l	3,50€
Baileys	0,04l	4,50€



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 Ihnen einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung zu gewährleisten.

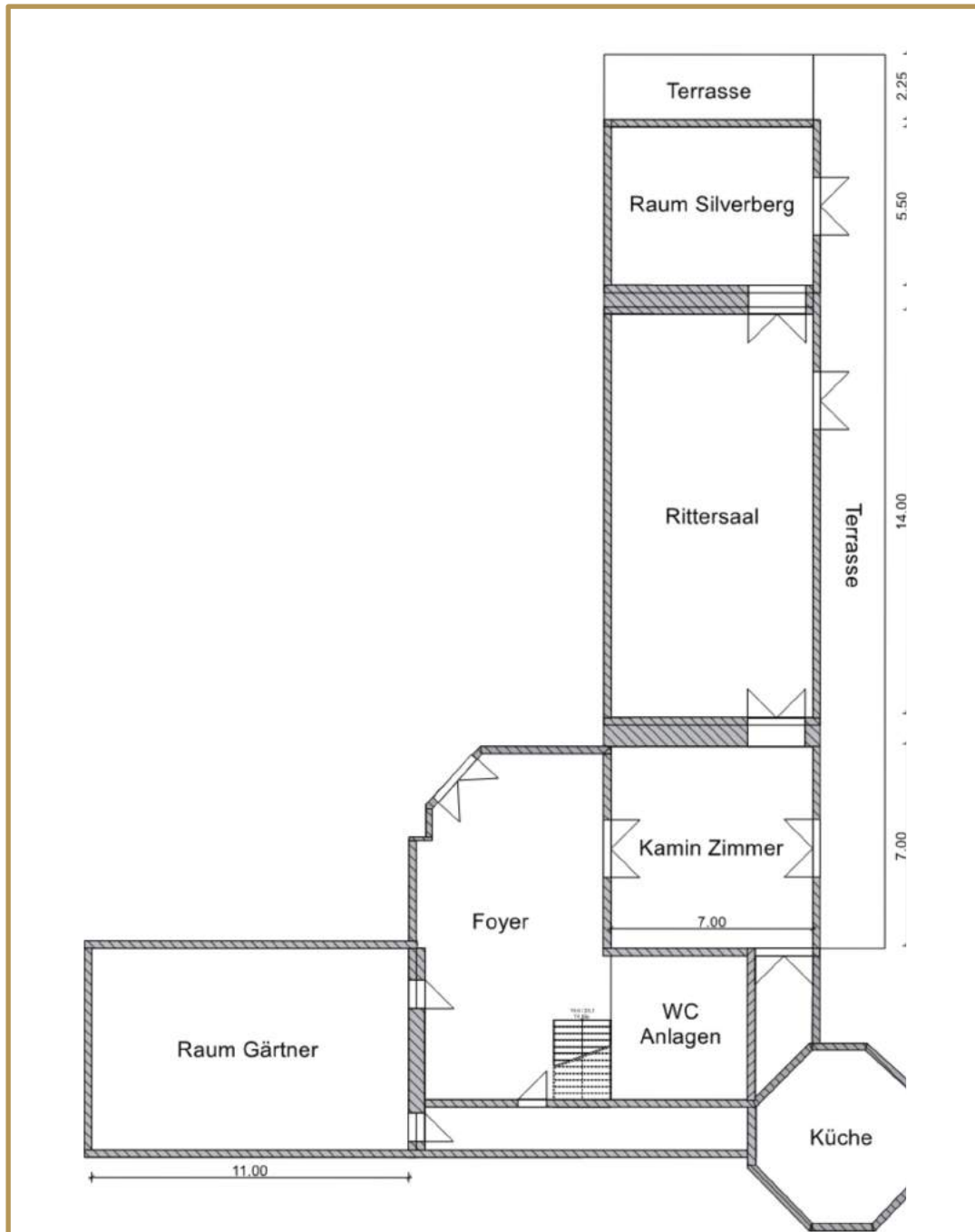
Serviceleitung 36,50 Euro pro Stunde
Servicekraft 30,50 Euro pro Stunde

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.

UM 03:00 UHR SPERRSTUNDE

SCHLOSS PAFFENDORF
RÄUMLICHKEITEN HAUPTBURG



KAMINZIMMER
HAUPTBURG SCHLOSS PAFFENDORF

HARDFACTS:

50 Quadratmeter

Sitzend bis zu 30 Personen möglich

Buffet oder Menü Service möglich

Auswahl zwischen runden und eckigen Tischen

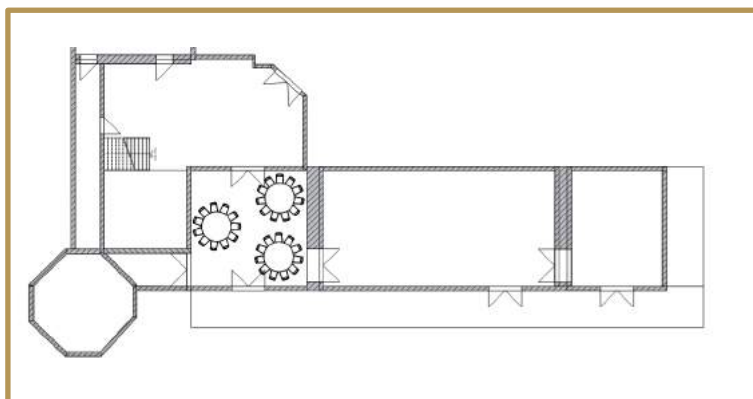
Direkter Zugang zur Sonnenterrasse und Vorhof

Bereitstellungskosten: 850,00 Euro

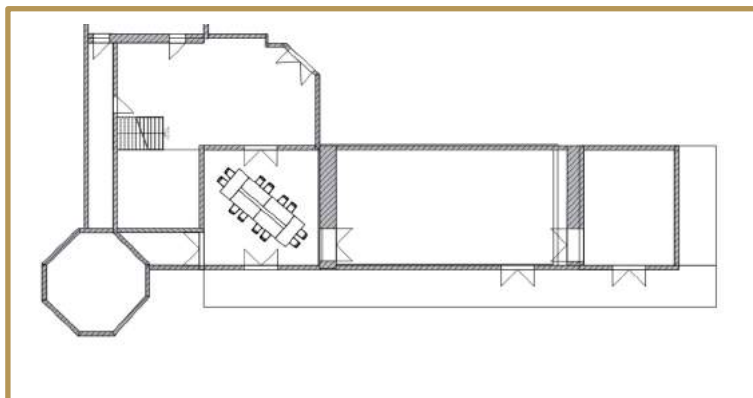


KAMINZIMMER
HAUPTBURG SCHLOSS PAFFENDORF

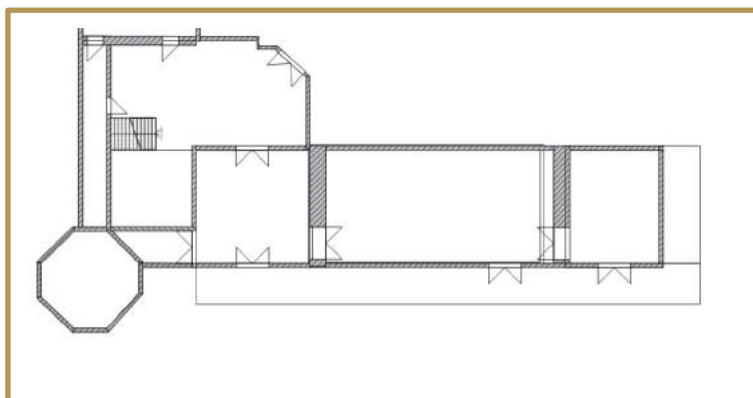
30 Personen



12 Personen



Wie sieht Ihr
Tischplan aus?



RITTERSAAL HAUPTBURG SCHLOSS PAFFENDORF

HARDFACTS:

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: 2.000,00 Euro

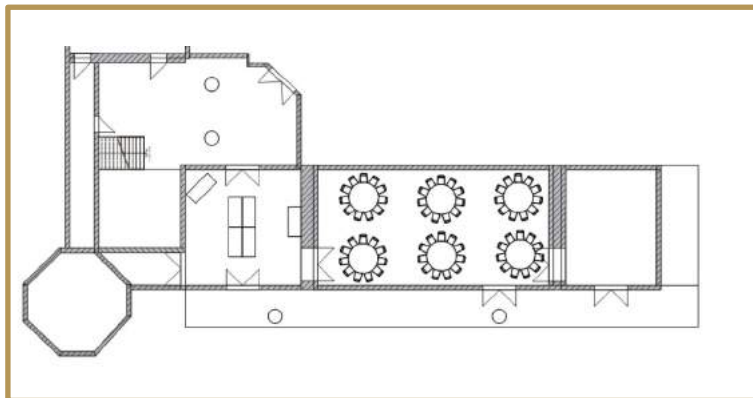


RITTERSAAL

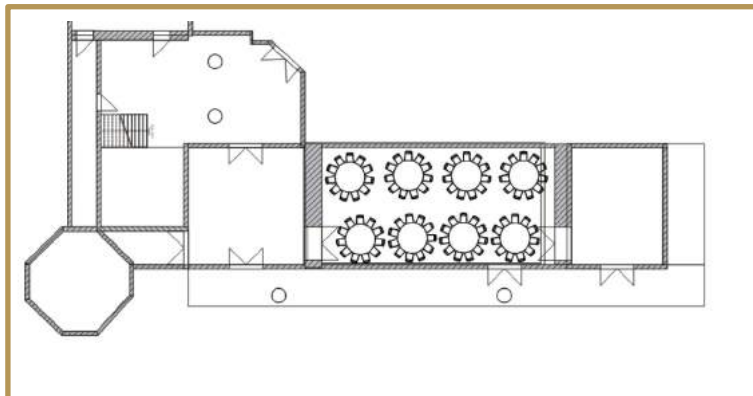
HAUPTBURG SCHLOSS PAFFENDORF

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN:

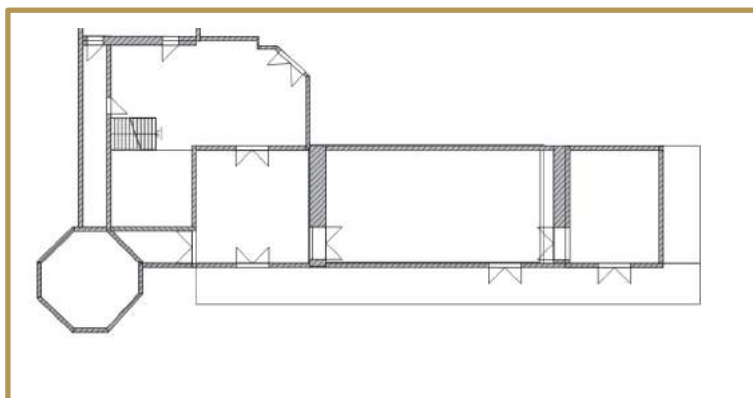
60 Personen



80 Personen



Wie sieht Ihr
Tischplan aus?



GALERIE & FORUM SCHLOSS PAFFENDORF

HARDFACTS:

150 Quadratmeter

Sitzend bis zu 110 Personen möglich

Buffet oder Menü Service möglich

Auswahl zwischen runden und eckigen
Tischen je nach Personenzahl

Aufbau vom Buffet im Forum

Direkter Zugang zum Schlosshof

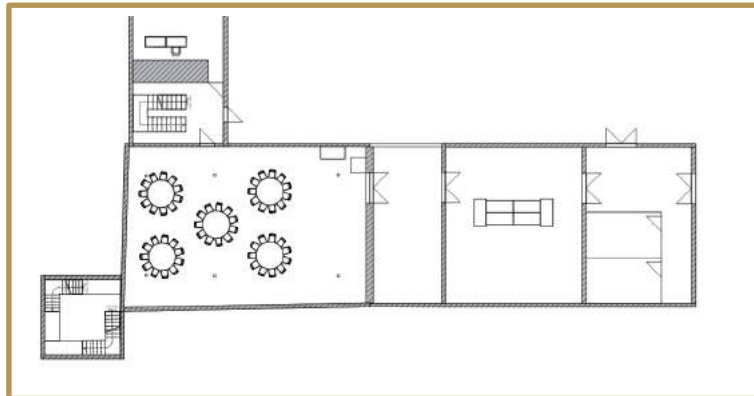
Bereitstellungskosten: 2.500,00 Euro



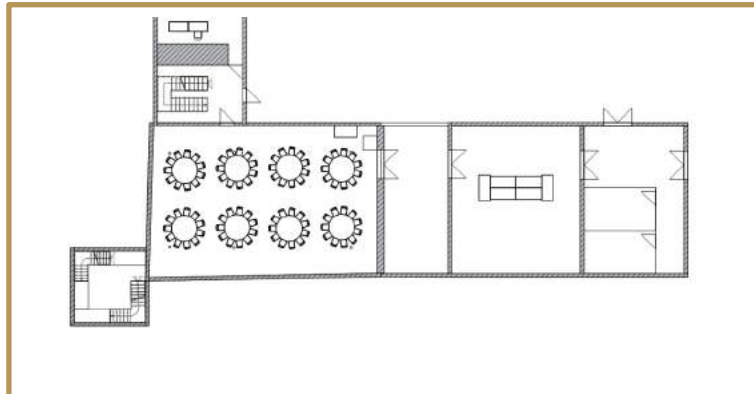
GALERIE & FORUM
SCHLOSS PAFFENDORF

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN:

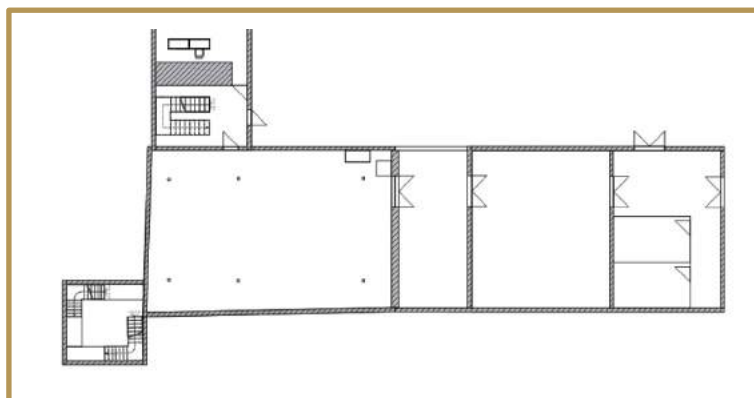
50 Personen



80 Personen



Wie sieht Ihr
Tischplan aus?



BRASSERIE SCHLOSS PAFFENDORF

HARDFACTS:

80 Quadratmeter im Erdgeschoss gesetzt bis zu 50
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 gesetzt 100 Personen
möglich für Events bis 1500 Personen

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 30,50 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.



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 ♥