

# BANKETTEMAPPE





# ANGEBOTSMAPPE

## GASTRONOMIE SPIELBANK HOHENSYBURG

### EINE UNVERGESSLICHE FEIER

Die Spielbank Hohensyburg gilt als einer der schönsten Orte für Feierlichkeiten.

Faszinierendes Ambiente, wunderschöne Festräume, traumhafte kulinarische Genüsse und eine perfekte Planung von A bis Z. Es ist ihr Tag, und er wird unvergesslich.

Feiern Sie mit uns! Ob elegante Hochzeittafel, Tagung, Workshop oder rauschende Party. Ob im großen Rahmen mit hunderten Gästen oder in kleiner exquisiter Gesellschaft, Sie werden jede Minute entspannt genießen.

Unsere Profis kümmern sich um alles. Und unsere tollen Köche zaubern Buffets und Menüs, die Sie ins Schwärmen bringen.

Natürlich richten wir Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen aus. Auf den folgenden Seiten finden Sie deshalb nur einen Vorgeschmack auf unsere Speisenvorschläge.

Viel Vergnügen!

## SAAL MIT BÜHNE

- ☆ Bühne 12 x 6 m
- ☆ 500 m<sup>2</sup> Saal
- ☆ Parkettboden
- ☆ 150 m<sup>2</sup> Foyer
- ☆ kleine Terrasse, unbestuhlt
- ☆ Licht- & Tontechnik zu buchbar
- ☆ Klimatisiert
- ☆ Kapazität für 80-400 Personen
- ☆ Personalkosten  
Servicekraft 20,00 € /Std.  
Je nach Art der Veranstaltung  
und der geplanten Personenzahl  
teilen wir Ihnen gerne im  
detaillierten Angebot mit, wie  
viele Servicekräfte von Nöten  
sein werden.

## RAUM 2

- ☆ Panoramafenster
- ☆ Terrasse
- ☆ 200 m<sup>2</sup> Saal
- ☆ Licht- & Tontechnik zu buchbar
- ☆ Marmor-Tanzfläche
- ☆ 60-80 Personen

Raumüberlassungskosten 435,00 €  
(gültig für 8 Stunden)



## SNACK-EMPFANG

Gereicht für max. 1 Stunde während des Sekt-Empfangs:

### SNACK 1

- ☆ Nuss-Mischung  
(gesalzene und gewürzte Mandeln, Cashew,  
Pekan und Macadamia)
- ☆ Saltletts Mini Brezel 3,20 €

### SNACK 2

- ☆ grüne Oliven
- ☆ Paprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung
- ☆ eingelegte Artischocken
- ☆ getrocknete Tomaten
- ☆ Balsamico-Zwiebeln 4,50 €

## MITTERNACHTSSNACK

Gereicht um 23:30 Uhr. Angeraten für 60 % der ursprünglichen Personenzahl.

### SNACK 3

- ☆ Currywurst mit Baguette 4,50 €

### SNACK 4

- ☆ Rustikale Käseplatte
- ☆ Currywurst
- ☆ Baguette 7,20 €

### SNACK 5

- ☆ Französische Käseplatte
- ☆ Gulaschsuppe
- ☆ Baguette 8,90 €

(Eine spätere Bereitstellung ist nach Absprache möglich. Bitte beachten Sie, dass hier zusätzliche Personalkosten in Höhe von 28,00 € p. Std. anfallen.)

# SPEISENVORSCHLÄGE

Bei der Präsentation unserer Buffets setzen wir auf eine Kombination aus Tradition und Moderne. Teilweise in Schüsseln und teilweise in kleinen Weckgläschen auf unterschiedlichen Ebenen arrangiert, versteht die Buffetpräsentation Funktionalität und Optik zu verbinden.

Ein Koch am Buffet ist für uns selbstverständlich und ist für Fragen jederzeit zur Stelle

## VORSCHLAG 1                      BUFFET 36,00 €

Gültig für 2,5 Stunden

Rauchlachs mit Meerrettich-Schmand  
Birne-Bohne-Speck-Salat  
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Pastrami von der Entenbrust mit Chutney vom Kürbis

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Brotkorb und Butter

Schweinefilet Medaillon  
mit Senfrahmsauce und Romanesco  
Rotbarschfilet auf getrüffeltem Spitzkohl  
Rosmarin-Drillinge, Butterspätzle

Joghurtschaum mit Kompott der Saison  
Herrencreme mit Kirschkompott mit Vanillesauce

## VORSCHLAG 2                      BUFFET 42,00 €

Gültig für 2,5 Stunden

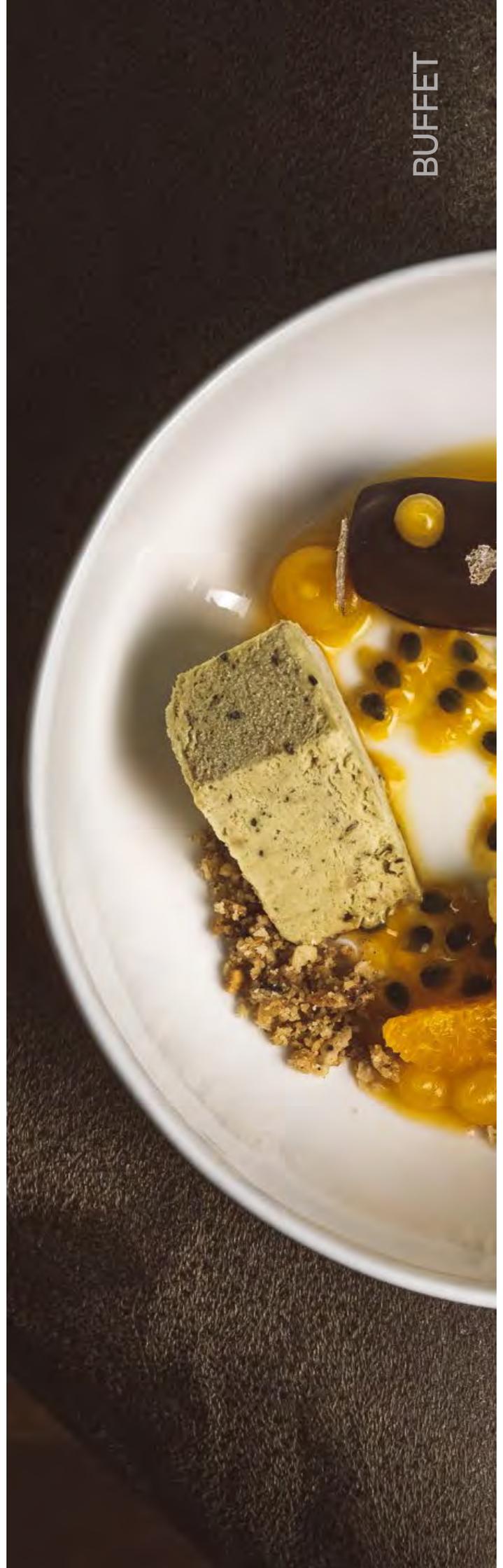
Gepökelte Kalbszunge mit Bittersalaten und Himbeerdressing  
Rauchforelle mit Sahnemeerrettich  
und Roter Bete auf Pumpernickel  
Kartoffelsalat mit Gurke und Radieschen  
Salat von geschmorter Karotte mit Schaffeta und Minze  
Weizensalat mit Kichererbse und Granatapfel  
Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Brotkorb und Butter

Rosa gebratene Rinderhüfte mit Rotweinsauce  
Geschnetzelte Putenbrust in  
Champignonrahmsauce  
Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter  
auf Blattspinat und Butterreis  
Hohensyburger Kartoffelgratin, sautiertes saisonales Gemüse

Passionsfruchtschaum mit Mangoragout  
Moccamousse, Kirschclafoutis mit Vanillesauce

BUFFET



## BROT UND BUTTER

Vorweg servieren wir pro Person 3 Scheiben ofenfrisches Brot sowie Belag/Dip kostenlos. Gern reichen wir auf Wunsch weiteres Brot zu je 2,00 € pro Portion nach.

### VORSCHLAG 3

### MENÜ

38,00 €

serviert

Mini Mozzarella mit Kirschtomaten  
in Basilikummarinade auf Salatbouquet

Cremesuppe vom Blumenkohl  
mit Pinienkernen

Gebratene Maishähnchenbrust  
mit Cognac Rahmsauce, Romanesco  
und Rosmarin Kartoffeln

Bayrisch Creme  
mit Kompott der Saison

### VORSCHLAG 4

### MENÜ

44,00 €

serviert

Hausgebeizter Lachs  
mit Linsen, Kürbis und Honig- Senf

Schaumsuppe vom Sellerie

Schmorbraten vom Rind  
in eigener Sauce, mit Kohlrabigemüse  
und Selleriecreme

Schwarzwälder- Kirsch im Glas

Vorweg servieren wir pro Person 3 Scheiben ofenfrisches Brot sowie Belag/Dip kostenlos. Gern reichen wir auf Wunsch weiteres Brot zu je 2,00 € pro Portion nach.

## GETRÄNKE

Wir führen eine breite Palette an Getränken. Um Ihnen hier einen kleinen Einblick in das Preisgefüge vermitteln zu können haben wir hier [online die SYGHT Getränkekarte](#) hinterlegt.

Spirituosenpreise für Gesellschaften auf Anfrage.

## PAUSCHALEN

Sie möchten eine Pauschale buchen? Ab 30 Personen ist dieses möglich. Wählen Sie die Variante die für Sie passt.

Bitte beachten Sie, dass wir hier keine inhaltlichen Änderungen anbieten. Sagen Ihnen die Pauschalen nicht zu, wählen Sie einfach die Abrechnung nach Verbrauch.

Hierbei können Sie die Auswahl ganz individuell festlegen.

**Pauschale 1**                      25,00 € p. P.

Gültig für 8 Stunden

### **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Cola, Cola light, Fanta, Sprite  
Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft

### **HEISSGETRÄNKE**

Kaffeespezialitäten

**Pauschale 2**                      39,00 € p. P.

Gültig für 8 Stunden

### **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Cola, Cola light, Fanta, Sprite  
Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft

### **BIER**

Krombacher  
Pils, alkoholfrei, dunkel, Weizen

### **WEIN UND SEKT**

Rot- und Weißwein

Sekt

### **HEISSGETRÄNKE**

Kaffeespezialitäten

Preis je Kind bis 16 Jahre 10,00 €

GETRÄNKEPAUSCHALE





## PAUSCHALE 3

buchbar ab 30 Personen, gültig für 8 Stunden.  
Geeignet für z.B. Hochzeiten oder Geburtstage.

☆ Bereitstellung eines Raumes mit Bestuhlung nach Wunsch mit weißen Tischdecken und weißen Stoffservietten

☆ Stuhlhussen in creme

☆ Professionelle Veranstaltungsbetreuung

☆ Sektempfang

☆ Alkoholfreie Getränke  
Wasser, Cola, Fanta, Sprite, Orangen, Apfelsaft

☆ Bier; Krombacher- Pils, Dunkel, Weizen

☆ Rot und Weißwein, Sekt

☆ Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten

☆ Schlemmerbuffet

Poulardenbrust mit Kräuter- Vinaigrette  
Pochiertes Lachsfilet auf Linsensalat mit Bieressig

Kalbstafiletspitz mit buntem Tomatensalat  
Sauerländer Kernschinken mit blauen Trauben

Kohlrabi Apfelsalat, Vollkornnudelsalat in Sesampesto

Frischer Fenchelsalat mit Orange

Bunte Blattsalate mit Hausdressing

Brotkorb und Butter

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Rosa gebratene Rinderhüfte mit Rotweinsauce

Kalbshüfte mit Pfefferrahmsauce

Gebratenes Zanderfilet auf

Rahmsauerkraut

Vegetarische Pastapfanne mit frischen Waldpilzen

Hohensyburger Kartoffelgratin, sautiertes saisonales Gemüse

Zweierlei Mousse au Chocolate

Creme Karamell mit Roter Grütze

Buttermilchschaum mit Himbeermark

Salat von frischen Früchten

☆ Mitternachtssnack

Currywurst mit Baguette

Bedienung und Service zu angelieferter Hochzeitstorte

105,00 €

## PAUSCHALE 4

buchbar ab 30 Personen, gültig für 8 Stunden.  
Geeignet für z.B. Tagungen, Seminare oder Workshops

- ☆ Bereitstellung eines Raumes mit Bestuhlung nach Wunsch
- ☆ Alkoholfreie Getränke  
Wasser, Cola, Fanta, Apfelsaft
- ☆ Filterkaffee
- ☆ Zur Begrüßung  
Mini Buttercroissants mit Butter und Marmelade  
oder  
½ belegtes Brötchen (Gouda, Schinken)
- ☆ Pause am Vormittag  
Obstspieße, Blätterteig herzhaft gefüllt
- ☆ Mittagessen  
2 Gänge Menü z.B.  
Maishähnchenbrust mit Kräuterrahmsauce,  
buntem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln  
\*\*\*  
Crème Brûlée mit Kompott der Saison  
und Vanilleeis  
oder ab 30 Personen alternativ,  
Saisonales Lunchbuffet nach Wahl der Küche
- ☆ Pause am Nachmittag  
mit Blechkuchen
- ☆ Im Raum Teegebäck

79,00 €



## TISCHBUFFET

buchbar ab 10 Personen. (maximal 40 Personen)  
Geeignet für z.B. Weihnachtsfeiern, Geburtstage oder kleinere Hochzeiten. Das schöne hier; Sie bieten Ihren Gästen eine Auswahl an und genießen ein Buffet der anderen Art. Nicht Sie gehen zum Buffet, das Buffet kommt zu Ihnen.

- ☆ Vorspeisen Etagere mit verschiedenen Vorspeisen wird auf den Tischen eingedeckt.
- ☆ Jeder Teilnehmer nimmt sich was er möchte.
- ☆ Abfrage der Hauptgänge aus Fisch/Fleisch/Geflügel/vegetarisch erfolgt. Beilagen sind für alle identisch und werden wieder zur Selbstentnahme auf den Tischen eingedeckt.
- ☆ Dessert Etagere dreierlei Dessertauswahl
- ☆ wird wieder auf den Tischen eingedeckt.
- ☆ Saisonaler Preis ab 39,00 € pro Person (Kinder bis 12 Jahre) ab 20,00 € pro Person

Die Auswahl der Speisen obliegt dem Küchenchef.

39,00 €

Nachfolgend ein Beispiel um Ihnen eine Vorstellung zu geben. Die genauen Speisen lassen wir Ihnen bei Buchungsinteresse gerne zukommen.

Gebeizter Lachs mit Meerrettich und Gurke  
Tafelspitz vom Kalb  
Coleslaw vom Spitzkohl  
Linsensalat

Bunte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Eingelegte Gemüse  
Salzbutter \* Sour Cream

\*\*\*

Fisch der Saison

Rindersteak mit Rotweinsauce

Maispoularde mit Kräuterrahmsauce

Vegetarische Kohlroulade

BEILAGEN SATT

Rosmarinkartoffeln \* getrüffelter Spitzkohl  
in Butter geschwenkte Spätzle  
sautierte Gemüse

Saisonale Dessertauswahl



## BESTUHLUNG

Den jeweiligen Raum bestuhlen wir nach Ihren Vorgaben. Ob runde Tische für eine Hochzeit, oder parlamentarische für die Tagung, weiße Tischwäsche und Stoffservietten sind immer inklusive.

## HUSSEN/DEKO

Auf Wunsch erhalten Sie gerne unsere cremefarbenen Stuhlhussen für Ihr Fest. Für die Nutzung und Pflege wird ein Betrag von 3,50 Euro je Husse berechnet.

Gern organisieren Sie die Dekoration selbst in Zusammenarbeit mit einer Floristin Ihres Vertrauens.

## MENÜKARTEN

Menükarten drucken wir für Sie im Haus- Design kostenfrei. Möchten Sie die Karten lieber selbst gestalten, stellen Sie uns diese gern zur Eindeckung bereit.

## HOCHZEITSTORTEN

Backen wir leider nicht. Die mitgebrachte Hochzeitstorte kann natürlich bei uns im Kühlhaus bis zum Anschnitt sorgfältig verwahrt werden. Um die liebevolle Handhabung inklusive dem Verteilen nach dem Anschnitt kümmern wir uns gern im Rahmen der Gedeckpauschale oder in Höhe von 1,50 € pro Person.

## FEIERZEIT

Sie bestimmen, wie lange die Party geht! 8 Stunden sind immer inklusive. Sie möchten weiterfeiern? Oder wünschen früher zu starten? Eine Verlängerung auf 10 Stunden ist nach Absprache möglich.

Stundenpauschale 180,00 € für Raum 2 und im großem Saal mit Bühne für 280,00 €. Ob eine oder zwei Verlängerungsstunden, stimmen Sie bitte im Vorhinein mit uns ab.

Getränke werden separat berechnet.

## Parkplätze

Ihnen und Ihren Gästen stehen durch den Parkplatzbetreiber dopark kostenpflichtig Parkplätze direkt vor dem Haus zur Verfügung. Sie als Gastgeber auf Gesamtrechnung zahlen lediglich den Tagessatz von 5,00 €.

## Für Sie nehmen wir uns viel Zeit

Alles soll perfekt werden. Deshalb sind zwei persönliche Termine vor Ort im Service inbegriffen.

Wünschen Sie, DJ's, Gewerke oder Trauzeugen zusätzliche Termine, berechnen wir je angefangene Stunde ggf. eine Servicepauschale von 28,00 €.

Wir empfehlen Ihnen den ersten Termin vor der Angebotsabgabe, den zweiten vor Ihrer Feier zur finalen Feinabstimmung.

Wir freuen uns auf Sie!

Silke Bartröver

Tel.: 0231 7740-750

Mail: [s.bartroever@merkur-spielbanken.nrw](mailto:s.bartroever@merkur-spielbanken.nrw)

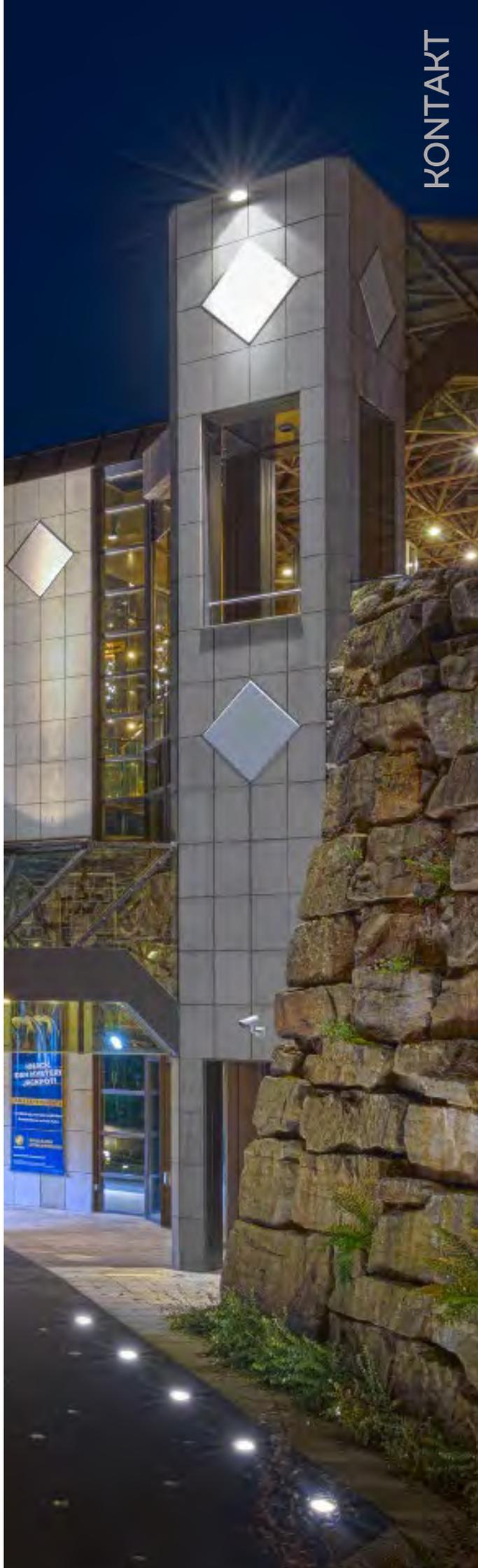
Anna Mikhaylova

Tel.: 0231 7740 500

Mail: [a.mikhaylova@merkur-spielbanken.nrw](mailto:a.mikhaylova@merkur-spielbanken.nrw)

## Postalische Adresse:

SPIELBANK GASTRONOMIE HOHENSYBURG  
Hohensyburgstr. 200  
44265 Dortmund





Platz für Ihre Notizen:

---

---

---

---

---

---

---

---

Alle Preisangaben verstehen sich, falls nicht anders angegeben, pro Person und inkl. MwSt..  
Stand 06.2023, Änderungen vorbehalten.