

BANKETTMAPPE
THE VIEW SYGHT FOX





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 Hochzeitstafel, Tagung, Workshop oder Geburtstagsparty.

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 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 Möglichkeiten. Fragen Sie gern nach einem individuellen Angebot.

Viel Vergnügen beim Durchstöbern!



SAAL MIT BÜHNE

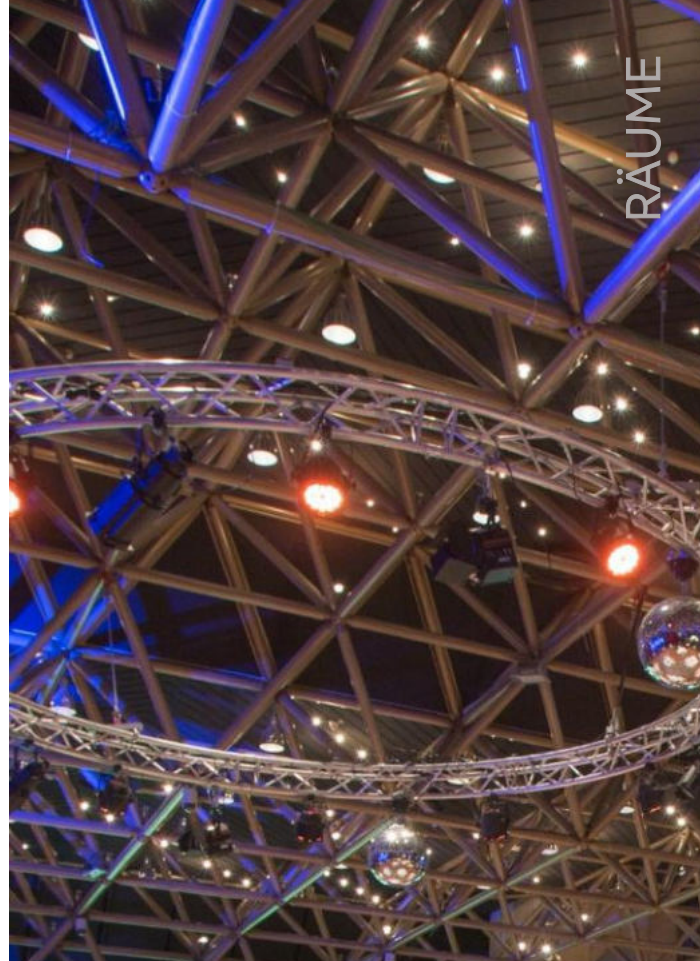
- ☆ Bühne 12 x 6 m
- ☆ 500 m² Saal
- ☆ Parkettboden
- ☆ 150 m² Foyer
- ☆ kleine Terrasse
- ☆ Licht- & Tontechnik zu buchbar
- ☆ Klimatisiert
- ☆ Kapazität für 80-450 Personen*
- ☆ Personalkosten

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.)

Raumüberlassungskosten 1650,00 €

(gültig für 8 Stunden, Mindestumsatz für Speisen und Getränke 6.000,00 €)

* Abhängig von der gewünschten Bestuhlungsform.



RAUM 1

- ☆ Panoramafenster
- ☆ Restaurantteilbereich
- ☆ Terrasse
- ☆ Bis 40 Personen

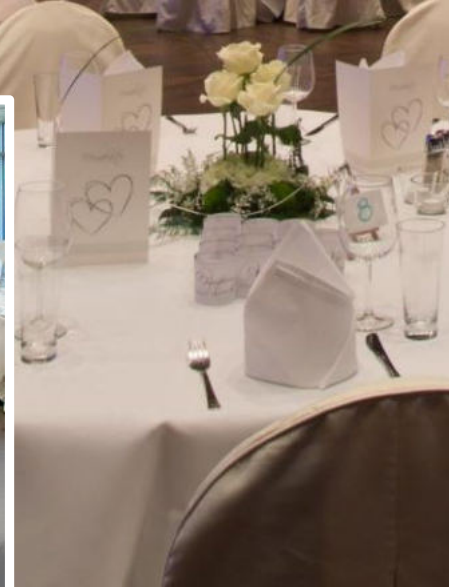
Raumüberlassungskosten 435,00 €
 (gültig für 8 Stunden, ab 25 Personen kostenfrei)



RAUM 2

- ☆ Panoramafenster
- ☆ Terrasse
- ☆ 200 m² Saal
- ☆ Marmor-Tanzfläche
- ☆ 40-80 Personen

Raumüberlassungskosten 435,00 €
 (gültig für 8 Stunden, ab 50 Personen kostenfrei)



SNACK-EMPFANG

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

SNACK 1

- ☆ Nuss-Mischung
(gesalzene und gewürzte Mandeln, Cashew,
Pekan und Macadamia)
- ☆ Saltletts Mini Brezel 4,20 €

SNACK 2

- ☆ grüne Oliven
- ☆ Paprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung
- ☆ eingelegte Artischocken
- ☆ getrocknete Tomaten
- ☆ Balsamico-Zwiebeln 6,80 €

MITTERNACHTSSNACK

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

SNACK 3

- ☆ Currywurst mit Baguette 5,50 €

SNACK 4

- ☆ Rustikale Käseplatte
- ☆ Currywurst
- ☆ Baguette 9,50 €

(Eine spätere Bereitstellung ist nach Absprache
möglich. Bitte beachten Sie, dass hier zusätzliche
Personalkosten in Höhe von 32,00 € 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.

Sollten Kinder zu Ihren Gästen gehören, lassen Sie es uns gerne vorher wissen. Bis einschließlich zum 12. Lebensjahr berechnen wir Ihnen lediglich 15,00 Euro pro Kind. Erst ab einem Alter von 13 Jahren wird der volle Preis berechnet. Buchbar ab 40 Personen

VORSCHLAG 1 BUFFET 49,00 € p. P.

Gültig für 2,5 Stunden

italienischer Landschinken mit Mamut Oliven
gegrillte Zucchinirollchen
Vitello Tonnato
Mini Mozzarella mit Kirschtomate in Pesto Genovese
gegrillte Paprika, Nudelsalat
Speckkartoffelsalat, Blattsalate mit Hausdressing

Brotvariation und Salzbutter

Tomatensuppe

Zitronenhähnchen mit Rahmsauce
Kalbshüfte mit Salbeikruste mit Kalbsjus
Gebackenes Kabeljaufilet in Safransauce
Gnocchi mit grünem Pesto und Pinienkernen
Cremige Polenta, Graupen Pilz Risotto
Ratatouille(vegan), Bohnengemüse

Tiramisu, Panna Cotta mit Himbeermark, Obstsalat

VORSCHLAG 2 BUFFET 61,00 € p. P.

Gültig für 2,5 Stunden

Vitello Tonnato
geräucherte Entenbrust mit Aprikosen- Tomaten- Chutney
Hausgebeizter Lachs mit Senfsauce
italienischer Rohschinken
Garnelensalat in Dillrahm
Speckkartoffelsalat, Nudelsalat
Blattsalate mit Hausdressing

Brotvariation, Aioli und Salzbutter

Kokos-Curry-Suppe

Roastbeef mit Portweinjus
Lammhüfte, Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce
Kabeljau und Garnelen in Safransauce
Kartoffelauflauf "mediterran"
Bunter Reis, gebackene Drillinge, Wurzelgemüse

weißes Schokoladenmousse
Mini Brownie, Kaiserschmarrn mit Beerenkompott
Cassiscreme, Salted Caramel Eis, Erdbeereis

BUFFET





BROT UND BUTTER

Vorweg servieren wir ob beim Buffet oder beim Menü 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

45,00 € p. P.

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

54,00 € p. P.

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

GETRÄNKE

Wir führen eine breite Palette an Getränken. Um Ihnen hier einen kleinen Einblick in das Preisgefüge vermitteln zu können, haben wir hier online unter www.syght.de die aktuelle Getränkekarte hinterlegt.

Spirituosenpreise für Gesellschaften auf Anfrage.

PAUSCHALEN

Sie möchten eine Pauschale buchen? Ab 35 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 27,00 € p. P.

Gültig für 8 Stunden

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

HEISSGETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

Pauschale 2 49,00 € 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 18,00 €

GETRÄNKEPAUSCHALE





PAUSCHALE 3

buchbar ab 35 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
 - geräucherte Entenbrust
mit Aprikosen Tomaten Chutney
 - Rauchlachs mit Sahnemeerrettich
 - Kasseler auf Linsensalat mit Honig Senf Dip
 - Garnelen in Dillrahm
 - Speckkartoffelsalat
 - Tomate Mozzarella
 - Blattsalate mit Hausdressing

 - Brotvariation und Salzbutter

 - Rinderkraftbrühe mit Einlage

 - Kalbssemmerolle mit Portweinjus
 - Indian-Butter-Chicken
 - Lachstranche in Senfsauce
 - Auberginen Melanzane
 - Kartoffelgratin, Eierspätzle
 - Basmatireis, Gemüseauswahl

 - Schokoladen Mousse Cassiscreme
 - Eisauswahl, Salat von frischen Früchten
- ☆ Mitternachtssnack
Currywurst mit Baguette

Bedienung und Service zu angelieferter
Hochzeitstorte 120,00 € p. P.
(Kinder bis 12 Jahre 40,00 €)

PAUSCHALE 4

buchbar ab 35 Personen, gültig für 8 Stunden.
Geeignet für z.B. Tagungen, Seminare oder Workshops

- ☆ Bereitstellung eines Raumes mit Bestuhlung nach Wunsch
- ☆ Beamer, Flipchart, Moderationskoffer und Pinnwand
- ☆ Alkoholfreie Getränke
Wasser, Cola, Fanta, Apfelsaft
- ☆ Filterkaffee
- ☆ Zur Begrüßung

Mini Buttercroissants mit hausgemachter Marmelade
- ☆ Pause am Vormittag
Obstkorb und frisches Brot mit Hummus, Salzbutter und Kräuterquark
- ☆ Mittagessen

2 Gänge Menü z.B.

Saisonaler Hauptgang, am Morgen vor Ort durch die Teilnehmer zu wählen aus 2 Alternativen (1 x vegetarisch)

Dessert

oder ab 30 Personen alternativ,
Saisonales Lunchbuffet nach Wahl der Küche
- ☆ Mini Patisserie und Schokoriegel
- ☆ Parkkarte bei Ausfahrt bis 18:00 Uhr

96,00 € p. P.





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.
- ☆ Dreierlei Dessertvariation wird wieder auf den Tischen eingedeckt.
- ☆ Saisonaler Preis ab 45,00 € pro Person (Kinder bis 12 Jahre) ab 20,00 € pro Person

Die Auswahl der Speisen obliegt dem Küchenchef.

45,00 € p. P.

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 zum Menü 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 großen 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 32,00 €.

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

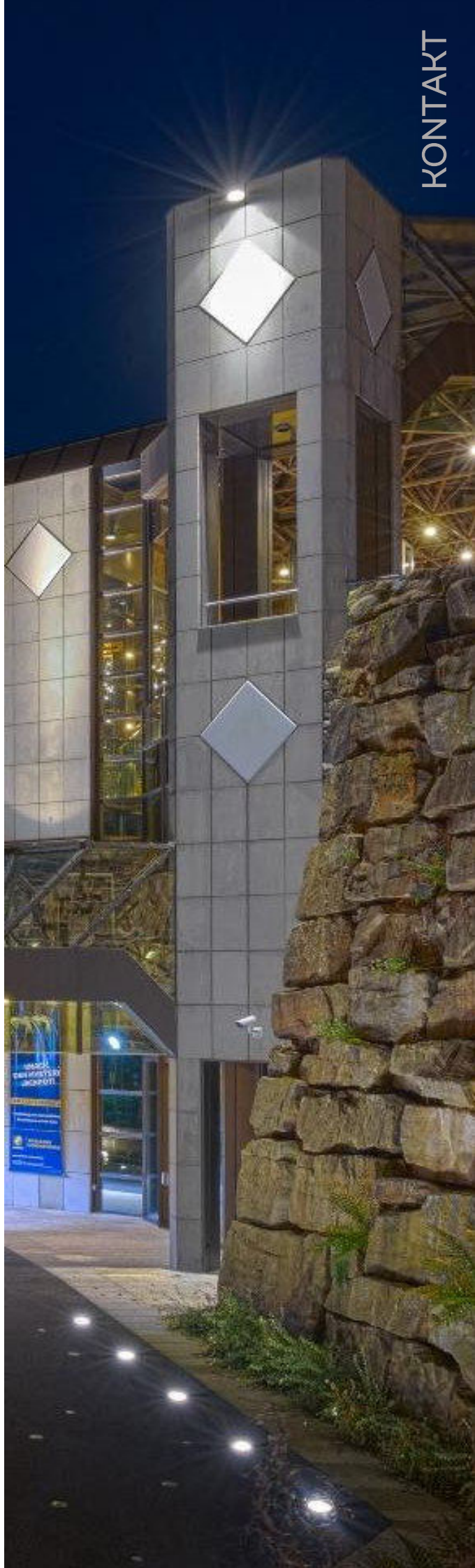
Nils Kannengießer

Tel.: 0231 7740 500

Mail: n.kannengiesser@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 06.2026, Änderungen vorbehalten.