



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Veranstaltungs- & Party Ideen

(Stand 01-10-2010, Änderungen vorbehalten)



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Nun, was hätten Sie denn zu feiern...?

Eine tolle **Hochzeit** feiern, ein elegantes **Abendessen mit Freunden** genießen, mal wieder die ganze **Familie zum Essen** einladen, eine emotionale **Taufe** berieseln, eine christliche **Kommunion** bejubeln, eine **Beerdigung** verschmausen, auf den **Geburtstag** vom Großvater, der Großmutter, des Onkels, der Tante, des Bruders, der Schwester, des Sohnes, der Tochter mit allen zusammen anstoßen, einen herausragend **großen Sieg** bejubeln, eine unerwartete **Niederlage** ertränken, einfach mal so richtig die **Sau rauslassen**, Ihren runden **Geburtstag** von Freunden und Familie bestätigen lassen, **Ostern** ein paar bunte oder nicht bunte Eier suchen, den sehr lang ersehnten **Schulabschluß** Ihres Kleinen befördern, einfach mal so eine **Knallerparty** veranstalten, Ihre lang und wohlverdiente **Beförderung** nachhaltig fördern, Ihr süßes Neugeborenes nach der **Geburt** auf dieser Erde begrüßen, die **Nachbarn** mal wieder so richtig gemein überraschen, Ihren erfolgreichen und schwierigen **Umzug** in unsere tolle Region begießen, die **Pensionierung** Ihres Chefs betrauern, Ihr frisch erworbenes **Diplom** vervollständigen, endlich die gewagte **Verlobung** wagen, die **Ankunft** eines Nachfolgers Ihres Chefs feiern, Ihre erfolgreiche **Geschäftsgründung** bestätigen, das erfolgreiche **Geschäftsjahr** gastronomisch schick ausklingen lassen, Ihre vor Kurzem ausgesprochene **Entlassung** schnell und elegant vergessen, Ihre **Silberne Hochzeit** feiern, das **Firmenjubiläum** hochleben lassen, den perfekten **Konkurs** Ihres Unternehmens betrinken, eine preiswerte **Scheidung** begießen, einfach mal richtig (ab) **Tanzen**, im Kreise Ihrer Lieben oder mit Kollegen **Weihnachten** genießen, das neue Jahr mit einem großen **Sylvester** Knaller willkommen heißen, zu Ihrer verdienten **Goldenen Hochzeit** gratulieren lassen, zum **Muttertag** bei uns die Blumen sprechen lassen, den „meine **Kinder** ziehen aus“ Tag ausgiebig begehen, nach langer Zeit mal wieder **Kegeln** und **Retro** genießen, Ihren **Junggesellenabend** so richtig krachen lassen, zum **Vatertag** ein tolles Steak, an **Pfingsten** das Fest erbeten, das **Richtfest** Ihres neuen Hauses ausklingen lassen, Ihr Team zu eine **Kick-Off** einladen, einen **Abschied** betrauern, zu Ihrer unglaublichen **Diamantenen Hochzeit** die ganze große Familie einladen, Ihren **Lottogewinn** hochleben lassen, was auch immer Sie zu **feiern** haben, **mit uns** können Sie es **planen**, bei uns können Sie es **verwirklichen**, lassen Sie Ihren **Ideen** freien Lauf, schenken Sie uns Ihr **Vertrauen**, und **genießen** Sie es dann einfach...



Herzlich Willkommen und....

... Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Hampshire Moselhotel - Nitteler Hof.

Seit unserer Eröffnung im März 2005 haben wir die unterschiedlichsten Feiern bei uns organisiert. Unser professioneller Hintergrund und unsere langjährige internationale Erfahrung garantieren Ihnen eine sorgfältige Planung, einen reibungslosen Ablauf und wahren Genuß. Unser Slogan ‚Als Gast begrüßt, als Freund verabschiedet‘ gilt wirklich.

Zufriedene Gäste sind unsere Referenz und wir würden uns sehr freuen auch Sie als Referenz gewinnen zu können!

Nach vielen An- und Nachfragen haben wir uns nun doch endlich entschieden eine Übersicht über unser großes Angebot für Sie aufzustellen. Unser Grundgedanke war, ist und wird aber nach wie vor bleiben: am liebsten machen wir das, was zu Ihnen am Besten paßt. Dazu werden wir auch weiterhin das persönliche Gespräch mit Ihnen suchen, welches die Voraussetzung für ein gelungenes Event ist. In diesem Gespräch hören wir uns Ihre Vorstellungen an, geben Anregungen und einen eventuellen Feinschliff um Ihnen ein gelungenes Fest zu garantieren. Letztendlich geht es nur um Sie und Ihre Gäste...

Dies ist unsere ungefähre Vorgehensweise bei der Planung:

- ∨ Erster Kontakt übers Telefon, E-Mail oder Ihren Besuch
- ∨ Terminvereinbarung für ein persönliches Treffen in unserem Hotel
- ∨ Erster Termin: Besichtigung der Räumlichkeiten, persönliches Gespräch und Ideensammlung. Dieser Termin dauert ca. 1 Stunde.
- ∨ Auf Wunsch folgt dann schon ein Angebot
- ∨ Zweiter Termin: Weiterführung der Ideen und Konkretisieren der Feier
- ∨ Angebot des überarbeiteten Angebotes
- ∨ Bestätigung der Veranstaltung und 1. Anzahlung
- ∨ Organisation von unserer Seite aus
- ∨ Bis zu 4 Wochen vor der Veranstaltung: Termin zur Detailbesprechung
- ∨ Im weiteren Verlauf kleine Änderungen auf Wunsch
- ∨ Ablauf der Veranstaltung
- ∨ Nachbesprechung und Rechnungsübergabe

Wir versprechen Ihnen daß es für Sie unvergeßlich sein wird...!

Viel Spaß bei Ihren Vorbereitungen!

Marco Zandbergen & Michael Bingas



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Räumlichkeiten

Abwechslung ohne Ende!

Hotelzimmer

Mal richtig ausschlafen...

Alle unsere Hotelzimmer sind komplett renoviert und mit Badezimmer ausgestattet. Einzigartig ist daß alle Betten 2,10 lang und sehr komfortabel sind. Morgens servieren wir Ihnen ein reichhaltiges Frühstücksbüffet. Des weiteren haben Sie als Gast gratis Zugang zu unserer Sauna mit Ruheraum im alten Gewölbekeller, zu unserem Entspannungsbad mit Gegenstromanlage und kostenfreien Zugang zum Internet über W-Lan.

Hochzeitsuite

Die Party mit Stil ausklingen lassen...

Eigentlich bedarf unsere Hochzeitssuite keiner weiteren Erklärung. Das schönste Zimmer unseres Hauses verfügt über ein Himmelbett, viel Platz und einen Whirlpool. Morgens servieren wir Ihnen gerne ein Glas Sekt ans Bett und mit unserem reichhaltigem Frühstück haben Sie dann Ihre tolle Nacht perfekt abgerundet.

Galerie mit Zugang zur Innengarten

Empfang für bis zu 100 Gäste
Bankette bis zu 32 Gäste an runden Tischen zu je 8 Personen
Konzerte, Party Nights, Casino

Konferenz Zimmer & Bibliothek

Versammlungen für bis zu 10 Personen
Platz für Vor- und Nachspeisen Büffet
Kaffee-Empfänge

Rochussaal, Elblingsaal & Café

Platz für bis zu 140 Gäste
Versammlungen für bis zu 40 Personen
Aufstellung der Tische nach Wunsch
Offene Küche mit Holzkohlegrill
Unterteilung durch Trennwände
Zugang zu Billard Zimmer für Vor- und Nachspeisenbüffets

Wintergarten am Palmenbaum

Empfang für bis zu 30 Gäste
Raucher Bereich auf Wunsch bei Feiern im Elbling- oder Rochussaal

Kinderspielzimmer

Komplett eingerichtetes Kinderspielzimmer
Betreuung der Kleinen auf Anfrage

Kegelbahnen

Doppelte ehemalige Bundeskegelbahn, komplett renoviert und restauriert
Für bis zu 20 Gäste
Kinderbüffet, Kindermittag
Kinderparties mit oder ohne Betreuung

Sauna & Partykeller

Parties für bis zu 50 Gäste
Wein- und Nachspeisenbüffet



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Festlich Feiern.....

Genießen Sie unsere renommierte Küche und unsere freundliche Bedienung. Lassen Sie sich mal wieder so richtig überraschen und erfahren Sie warum zufriedene Gäste unsere Referenz sind....

Stellen Sie Ihr Menü aus unseren Vorschlägen (ab 15 Personen) nach Lust und Laune zusammen...

4-Gänge mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Nachspeise pro Person € 33,50

Menü

Vorspeisen

- Rucolasalat mit Oliven Bruschetta und gegrilltem Gamba
- Feldsalat mit hausgeräucherter Ente und Apfel Chutney
- Quiche von hausgeräuchertem Lachs mit Schnittlauchcrème und frischem Salat
- Zweierlei Tomaten Mousse mit frittiertem Rucola und gegrillter Jakobsmuschel (+ € 3,00)
- Carpaccio vom Kalbsfilet mit Parmesan, Trüffelöl und Balsamico (+ € 3,00)

Suppen

- Crème von getrüffeltem Kartoffeln mit hausgeräuchertem Schinken
- Essenz von Edelfischen mit Safran und Kräuter-Crespelle
- Hochzeitssuppe aus Hühnerconsommé
- Wildconsommé mit Morcheln (nach Saison) (+ € 2,00)
- Hummersuppe mit Krabben Wan Tan (+ € 3,00)

Zwischengerichten

- Butterfisch auf Kräuter-Risotto (+ € 3,00)
- St. Petersfisch auf Zucchini-paghetti (+ € 3,00)
- Jakobsmuschel auf Koriander-Möhrenpüree (+ € 5,00)
- Rosa gegrillte Lammhüfte auf Ratatouille (+ € 3,50)
- Tranchen von Rinderfilet auf einer Lasagne von Kartoffeln und Thymian (+ € 5,00)

Pausengetränke mit lokalem Elbling Sekt (+ € 3,50) oder Champagner (+ € 4,50) aus

- Frischem Basilikum
- Kirsche und Balsamico
- Pikanter Melone

Hauptspeisen vom Holzkohlengrill

- Suprême (Brust) von der Maispoularde mit Barolosoße, buntem Gemüse und Kartoffelgratin
- Schweinefilet im Speckmantel mit Salbeisoße, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Lachsfilet mit Gambas, Gemüse der Saison, Safransoße und Gnocchis
- Seeteufel auf cremigem Nordseekrabbenspinat mit gebackener Polenta (+4,00)
- Entenbrust mit Barolosoße, Rahmwirsing und Semmelknödelsoufflé (+ € 3,00)
- Argentinisches Roastbeef mit Rotwein-Kräuterjus, Gemüsebouquet und Pommes Dauphines (+ € 3,50)
- Rinderfilet mit Sauce Béarnaise, Tomaten-Lauch Gemüse und Rösti (+ € 6,00)
- Hirschrücken (nach Saison) mit Thymianjus, Pilzen und getrüffeltem Kartoffelpüree (+ € 6,00)



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Käse

Käseteller mit Käse vom Sievenicher Hof (+ € 4,00)
Käse Variationen von Olivier Bedot (+ € 5,50)

Nachspeisen

Pannacotta mit Früchte-Coulis und Obst-Ragout
Crème Brûlée mit Schokoladeneis und Ananas-Minze Salat
Marmoriertes Schokoladenmousse mit Kirschkompott und Mandelhippe
4 Variationen von der Valrhona Schokolade (+ € 4,00)
Festlich servierte Eisbomben mit frischen Früchten (+ € 2,00)

Als Alternative gibt es auch.....
Mal so richtig etwas anderes....

Mediterranes Vorspeisenbuffet (+ € 3,00)

Leicht, sommerlich & elegant

Verschiedene Antipasti aus Oliven, getrockneten Tomaten, Auberginen, Zucchini usw.
Tomaten-Mozzarella
Italienische Wurst Spezialitäten
Parmaschinken mit Melone
Blattsalate mit Dressings
Pikanter Nudelsalat
Minicarpaccio
Verschiedene Brotsorten mit Olivenölen und Essigen

Regionales Vorspeisenbuffet (+€ 4,00)

Das Beste aus unserer Region

Hausgeräucherte Forelle und Saibling
Hausgeräucherter Schinken
Eiffeler Nuß-Schinken mit Neltges-Birne
Variationen vom Mannebacher Käse
Elbling-Gelée mit Perlhuhn
Dammhirschsalami
Sülze vom Tafelspitz
Pasteten von Pilzen & Kalbsfleisch
Herzhafte Torte von Saibling und Spinat
Blattsalate mit Dressings
Lokales Brotbuffet mit Schmalz, 2 Sorten Kräuterbutter und Kräuterquark



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Klassisches Vorspeisenbuffet (+4,00)

Bekannte Gerichte, exzellente Zubereitung

Hausgeräuchertes Lachsfilet

Terrine von geräucherter Forelle

Parfait von Kalbsleber im Schwarzbrotmantel

Schinkenvariationen mit eingelegtem Gemüse

Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Nudelsalat mit Schinken und Erbsen

Pastete von Ochsenchwanz und Portwein

Quiche Lorraine

Blattsalate mit Dressings

Verschiedene Brotsorten mit Olivenöl und Essig

Exklusives Buffet de Luxe (+€ 6,00)

Lassen Sie sich mal so richtig verwöhnen

Herzhaften Cocktails aus Sellerie & Trüffel, Ratatouille & Gambas,

Vitello Tonato, Jakobsmuschel auf Tomaten Mousse

Terrine von Edelfischen mit Safran

Hummersalat

Cocktail von Nordseekrabben

Warme Austernvariationen

Salami vom Dammhirsch

Hausgeräucherter Hirschrücken

Mousse von der Gänsestopfleber mit Champagnergelee

Blattsalate mit Dressings

Verschiedene Brotsorten mit Olivenöl und Essig

Büffet aus herzhaften Cocktails (+€ 4,50)

Informelles Essen bei einem Cocktail oder einer Party

Hähnchen & Curry

Krabben & Chicoree

Apfel & Ente

Tomaten & Mozzarella

Sellerie & Trüffel

Ratatouille & Gambas

Lachs & Meerrettich

Vitello Tonato

Blattsalate mit Dressings

Verschiedene Brotsorten mit Olivenölen und Essigen



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Roastbuffet aus der offene Küche, (+ € 3,00)

Und diese Wahl ist groß....

Schweinerücken

Maispoularde

Lachs

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Mediterranes Gemüse

Pfeffersoße

Barolosoße

Safransoße

Grillbuffet aus der offene Küche, (+ € 5,00)

Vom Holzkohlengrill, herrlich!

Argentinisches Roastbeef

Maispoularde

Entenbrust

Schweinefilet im Speckmantel

Lachs mit Gambas

Butterfisch

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Pestoreis

Pommes Dauphines

Pfeffersoße

Barolosoße

Pilzrahm-Trüffelsoße

Safransoße

Nachspeisenbuffet als Cocktailbuffet serviert (+€ 3,00)

Schokoladen Mousse

Pannacotta mit Basilikum

Joghurt Mousse mit Früchtencoulis

Crème Brûlée

Rote Grütze mit Vanillesoße

Törtchen von Schokolade und Mango

Festlich servierte Eisbomben mit frischen Früchten

2 Schokoladenbrunnen mit Hohhippen, & Marshmallows



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Flying Fingerfood Büffet

€ 37,50 pro Person

Und das Essen kommt geflogen... Informelles Essen bei einer Party

Kalte Cocktails

Hähnchen & Curry

Krabben & Chicoree

Apfel & Ente

Tomaten & Mozzarella

Sellerie & Trüffel

Rote Beete & Matjes

Süppchen

Kartoffel-Rosmarin

Warme Häppchen

Gamba mit Aioli

Lachs mit frischen Kräutern

Lamm mit Salbei

Ente mit Sesam

Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Zwiebelkuchen mit Kräutercreme

Nachspeise

Rote Grütze

Pannacotta

Obstsalat



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Grillabende im Innengarten

Bis zu 60 Personen, alle Speisen werden für Sie zubereitet. Gültig von 01-05 bis 01-10

Grillabend - Classic (€ 26,50)

Kartoffelsalat, Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Croûtons, gerösteten Kernen, Speck, Eiern, Kräutern, verschiedene angemachte Salate; Tomate, Gurke, Paprika, Weißkohl, Möhre
Brotbüffet mit Essigen und Ölen, Kräuterbutter, Tomatenbutter, Zitronenbutter

Fleisch: Sortiment von Grillwürstchen, Winzersteaks, Schweinebauch, Grillspeck

Fisch: Dorade, Lachs, St. Petersfisch, Gambas

Ofenkartoffeln mit Kräutercreme, Kartoffel Gratin, Gemüsereis, warmes gegrilltes Gemüse

Und die traditionellen Soßen: Aioli, BBQ, Salsa und Cocktail

Pannacotta, Bayrisch Crème, Eis- und Sorbet Palette, frisches Obst

Grillabend - Sommernight (€ 32,50)

Sommerliches Vorspeisenbüffet mit:

Verschiedenen Tapas und Antipasti, hausgeräuchertem Schinken, Melone mit Parmaschinken, Krabben, Bruschettas, Vitello Tonato

Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Croûtons, gerösteten Kernen, Speck, Eiern, Kräutern

Verschiedene angemachte Salate; Tomate, Gurke, Paprika, Weißkohl, Möhre

Brotbüffet mit Essigen und Ölen, Kräuterbutter, Tomatenbutter, Zitronenbutter

Fleisch: Sortiment von Grillwürstchen, würzig mariniertes Schweinerücken, Lammhüfte mit Speck, Schweinefilet, Maispouardenbrust

Fisch: Dorade, Lachs, Wolfsbarsch, Gambas

Ofenkartoffeln mit Kräutercreme, Kartoffelgratin, Gemüsereis, warmes gegrilltes Gemüse

Und die traditionellen Soßen: Aioli, BBQ, Salsa und Cocktail

Pannacotta, Joghurtmousse, frische Früchte, Schokoladenbrunnen, Eis- und Sorbet Palette

Grillabend - Deluxe (€ 36,50)

Verschiedene Tapas und Antipasti, hausgeräucherter Schinken, Melone mit Parmaschinken, Krabben, Bruschettas, Vitello Tonato

Herzhafte Cocktails! Thai Curry, Tomatenmousse mit Rucola, Vitello Tonato, Krabben & more
Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Croûtons, gerösteten Kernen, Speck, Eiern, Kräutern

Verschiedene angemachte Salate; Tomate, Gurke, Paprika, Weißkohl, Möhre

Brotbüffet mit Essigen und Ölen, Kräuterbutter, Tomatenbutter, Zitronenbutter

Fleisch: Sortiment von Grillwürstchen, würzig mariniertes Schweinerücken, Argentinisches Rumpsteak, Schweinefilet im Speckmantel, Lammhüfte, Maispouardenbrust

Fisch: Dorade, Lachs, Thunfisch, Wolfsbarsch, Gambas, ½ Hummer (+€ 3,50)

Ofenkartoffeln mit Kräutercreme, Kartoffelgratin, Gemüsereis, warmes gegrilltes Gemüse

Und die traditionellen Soßen: Aioli, BBQ, Salsa und Cocktail

Pannacotta, Schokoladenbrunnen, Joghurtmousse, frische Früchte, festlich servierte Eisbombe

Weinstrasse 42, 54453 Nittel Tel +49(0)6584-9936-0 Fax +49(0)6584-9936-10

www.hotelnittelerhof.com, marco@hotelnittelerhof.com



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Kinder

Kinder sind uns sehr wichtig. Wenn die Kleinen Spaß haben, haben Sie es auch!

Bis zu 10 Kinder essen à la Carte von unser Kinderkarte.

Ab 10 Kinder gibt es folgenden Möglichkeiten:

Auf der Kegelbahn oder im Billardzimmer wird ein Kinderbuffet aufgestellt. Dies sind unsere Vorschläge...

Mediterranes Kinderbuffet, € 9,50 pro Kind

Kegeln ohne Ende

Tomatensuppe

Eisbergsalat

Nudeln mit Tomatensoße und Käse-Schinkensoße

Pizza

Italienische Eissorten im Becher serviert

Amerikanisches Kinderbuffet, € 11,50 pro Kind

Kegeln ohne Ende

Suppe aus Chili con Carne

Eisbergsalat

Hamburger

Hähnchen Flügel

Pommes Frites

Warmer Apfelkuchen mit Vanille-Eis

Deutsches Kinderbuffet € 12,50 pro Kind

Suppe aus grünen Erbsen

Eisbergsalat

Schnitzel

Frikadelle

Nürnberger

Pommes

Götterspeise

Kindermenü, € 14,50 je Kind

Frischer Salat mit gegrillten Putenstreifen

Tomatensuppe mit Buchstaben

Pausegetränk von Erdbeeren mit Traubensaftschorle

Gegrilltes Kindersteak mit Wedges und Gemüse

Kinderfeuerwehr-Eis festlich am Tisch serviert

Weinstrasse 42, 54453 Nittel Tel +49(0)6584-9936-0 Fax +49(0)6584-9936-10

www.hotelnittelerhof.com, marco@hotelnittelerhof.com



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Willkommens Sekt - Vin d'Honneur
Herzlichen Willkommen, schön daß Sie das sind...!

Zum Naschen....

Schälchen mit Oliven & Nüssen € 6,50
Herzhaftes Gebäck, 3 verschiedene Sorten € 2,50 pro Person

Canapées € 2,00 pro Stück

Roastbeef & Remoulade
Gebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dillsoße
Tomaten & Mozzarella mit Pesto
Camembert mit Trauben
Mannebacher Käse mit Feigen
Hausgeräucherter Schinken mit Dijon Senf
Pute mit Chili
Forelle mit Meerrettich
Paprika Mousse
Wildsalami mit Dornfelderkompott

Warm, € 1,00 je Stück

Gambas im Kartoffelstrohmantel
Bitterballen
Gefüllte Blätterteigchen
Taqitos
Scampis mit Aioli

Cocktails € 2,00

Hähnchen & Curry
Krabben & Chicoree
Apfel & Ente
Tomaten & Mozzarella
Sellerie & Trüffel
Rote Beete & Matjes

Cocktails € 2,50

Ratatouille & Gamba
Lachs & Meerrettich
Vitello Tonato
Thunfisch & Sesam
Couscous & Lamm
Tomaten Mousse & Jakobsmuschel



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Patisserie

Auf Anfrage besorgen wir Ihnen gerne Baumkuchen, Hochzeitstorten, Petit Fours, Kuchen in Herzform, Pralinen usw.. Bitte informieren Sie uns über Ihre Vorstellungen und wir kümmern uns um der Rest!

Mitternachtsküche

Noch ein bißchen Hunger nach ein paar Gläsern Sekt? Unsere Team bereitet Ihnen gerne Folgendes für die späten Stunden vor....

- Fingerfood aus Taquitos, Bitterballen und Gambas in Kartoffelmantel und Merguez mit Salsa, € 3,50 pro Gast
- Gulasch oder Kartoffelsuppe mit Brot, € 3,50 pro Gast
- Käse und Schinkenplatte mit Brot, € 5,50 pro Gast
- Gegrillter Mini-Moselburger mit Pommestütchen, € 3,50 pro Gast

Kaffee Empfang

Unsere berühmte I-O Kaffee oder Keo Tee ohne Ende mit....

- einer Auswahl an Kuchen oder Torten, bis zu 2 Stück je Gast € 6,50
- mitgebrachten Kuchen € 4,50
- Petit Fours € 5,50
- Pralinen € 6,50
- Sonstiges auf Anfrage



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Catering

Außergewöhnlich, originell und überall sehr lecker....

Genießen Sie unsere berühmten kulinarischen Cocktails auch mal zu Hause, im Betrieb oder sonstwo...!

Cocktails € 2,00 pro Stück

Hähnchen & Curry

Krabben & Chicoree

Apfel & Ente

Tomaten & Mozzarella

Sellerie & Trüffel

Rote Beete & Matjes

Cocktails € 2,50 pro Stück

Ratatouille & Gamba

Lachs & Meerrettich

Vitello Tonato

Thunfisch & Sesam

Couscous & Lamm

Tomaten Mouse & Jakobsmuschel

Dessert € 2,00 pro Stück

Schokoladen Mousse

Rote Grütze

Pannacotta

Obstsalat

Joghurtmousse

Schokoladenflammerie

Canapées € 2,00 pro Stück

Roastbeef & Remoulade

Gebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dillsoße

Tomaten Mozzarella mit Pesto

Camembert mit Trauben

Mannebacher Käse mit Feigen

Hausgeräucherter Schinken mit Dijon Senf

Pute mit Chili

Forelle mit Meerrettich

Paprika Mousse

Wildsalami mit Dornfelderkompott

Tapas im Glas € 1,50 pro Stück

Oliven, getrockneten Tomaten, Zucchini, Aubergine, Meeresfrüchte, Gefüllter Peperonis, Eingelegte Zwiebeln, Pilzen in Madeira, Pepadow mit Frischkäse, Konfitierte Artischocken, Sardellen

Transportkosten, € 0,35 pro Kilometer, An- und Abfahrt

Ab 50 Kilometer € 17,50 pro Stunde

Bedienung € 35,00 pro Stunde

Weinstrasse 42, 54453 Nittel Tel +49(0)6584-9936-0 Fax +49(0)6584-9936-10

www.hotelnittelerhof.com, marco@hotelnittelerhof.com



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Konferenzen im Hampshire Moselhotel Nitteler Hof

Persönlicher Service, einzigartige Umgebung.....wir sorgen für Ihre erfolgreiche Konferenz für ein optimales Preis-Leistungsverhältnis!

Konferenz Pauschale

Saal mit Ausstattung, 2x Kaffeeempfang oder -Pause
€ 12,50 pro Teilnehmer, pro halben Tag (08:00 - 12:00 oder 14:00 - 17:30)

Unsere Säle.....

Tageslicht, Sitz mit Armlehnen, Papier und Kugelschreiber, Meeting Mints, Wasser, Kaffee-Empfang nach Wahl, Mittagstisch nach Wahl, Flipchart, Leinwand, Konferenz-Schreib-Kit

Saalaufstellungen

Nach Vereinbarung, bis zu 55 Teilnehmern

Kaffee-Empfang oder -Pausen, inklusive in Konferenzpauschale

Frisch gepresste Fruchtsäfte und Müsliriegel
Smoothies von Früchten und Joghurt, dazu frisches Obst
Körnerbrot mit Frischkäse und Schnittlauch, eine Auswahl an Rohkost mit Dips
Milchshakes aus Früchten der Saison mit hausgemachten Eis
Herzhaft gefüllte Blätterteigchen
Süße Plunderteilchen und Petit Fours (+€ 1,50)
Tiramisu und Obstplatten mit Sorbet (+€ 2,00)
Belegte Brötchen mit Schinken und Käse (+€ 2,00)
Eine bunte Auswahl an warmen und kalten Tapas (+€ 3,00)

Konferenzmenü-Mittagstisch

Vorspeise-Hauptspeise-Nachspeise € 19,50

Wählen Sie aus untenstehenden Vorspeisen

Salat mit gegrilltem Lachsfilet
Salat mit verschiedenen Tapas
Gebundene Gemüsesuppe
Kartoffelsuppe mit hausgeräuchertem Schinken
Rucola Salat mit konfitierten Kirschtomaten und gegrillter Jacobsmuschel (+€ 1,50)

Wählen Sie aus untenstehenden Hauptspeisen

Poularde mit saisonalem Gemüse und Reis
Schweinefilet im Speckmantel mit Datteln und Pommes Dauphines
Schweinerücken mit Käse überbacken, Barolosöße, Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Rosa gegrilltes Argentinisches Roastbeef mit Gemüse-Kartoffeltörtchen und Kräuterjus (+€ 3,00)

Wählen Sie aus untenstehenden Nachspeisen

Obstsalat mit hausgemachtem Sorbet
Pannacotta mit Beeren und Schokoladen-Eis
Griesflammerie mit frischen Früchten und Eis
Variation von dunkler Schokolade und Mango

Weinstrasse 42, 54453 Nittel Tel +49(0)6584-9936-0 Fax +49(0)6584-9936-10
www.hotelnittelerhof.com, marco@hotelnittelerhof.com



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Checkliste für Ihre Hochzeit (just in case...)

12 bis 6 Monate vorher

- Festlegung des Hochzeitstermins unter Berücksichtigung von Feiertagen und Urlaub
- Erste Absprachen treffen für den Rahmen der standesamtlichen und kirchlichen Trauung sowie der Feier
- Zusammenstellen einer vorläufigen Gästeliste
- Aufstellen eines Kostenplans
- Trauzeugen aussuchen (sind zwar nicht mehr Pflicht, aber...)

6 Monate vorher

- Vorbereitung der Papiere für die standesamtliche Anmeldung zur Eheschließung (1/2 Jahr vorher möglich)
- Anmeldung zur kirchlichen Trauung. Taufschein ist beim Taufpfarramt erhältlich
- Zusammenstellen eines Festkalenders mit Terminen für Polterabend, Junggesellen Abschied, Ablauf des Hochzeitstages (Trauung, Empfang, Hochzeitsessen, Tanz, etc.)
- Reservierung von Restaurant und Hotel für die Feier mit Testessen
- Musiker für das Fest buchen
- Evtl. Reservierung von Kutsche oder Oldtimer
- Terminreservierung beim Fotografen/Videografen

5 bis 6 Monate vorher

- Brautkleid und Accessoires (Ersatzstrümpfe, falls etwas reißt) aussuchen
- Falls Brautjungfern gewünscht: Kleiderwahl treffen
- Überprüfung der Gästeliste
- Kostenplan anpassen
- Verlässliche Helfer für die weiteren Vorbereitungen auswählen
- Zeremonienmeister für den Festabend/-tag bestimmen, der die Organisation des „Bunten Abends“ in seine Hände nimmt

4 Monate vorher

- Bräutigam Anzug und Accessoires aussuchen
- Buchen der Hochzeitsreise (sind Impfungen notwendig? Rechtzeitig impfen lassen! Reisepaß vorhanden?)
- Zusammenstellung eines Hochzeitstisches im Geschäft oder einer Geschenkliste
- Beantragung von Sonderurlaub beim Arbeitgeber

3 Monate vorher

- Unterbringung der auswärtigen Gäste organisieren (Buchen von Hotelzimmern oder Einquartierung bei Verwandten/Bekanntem)
- Einladungskarten drucken und verschicken
- Drucksachen in Auftrag geben (Tisch-/Menükarten, evtl. Programmheft für kirchliche Trauung, Danksagungskarten)
- Falls gewünscht, Ehevertrag mit Notar besprechen
- Auswahl der Kleidung für die Blumenkinder
- Trauringe auswählen und gravieren lassen
- Flitterwochen buchen!



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



2 Monate vorher

Gespräch mit dem Pfarrer für die kirchliche Trauung (auch Musik und Blumenschmuck)
Falls nicht bei Terminabsprache schon geschehen: Einzelheiten mit dem Fotografen festlegen
Studioaufnahmen, Fotos im Freien, Gruppenbilder, etc.)

1 Monat vorher

Genaue Absprachen mit dem Wirt über Wein- und Menüplan und Raum-/Tischgestaltung
Termin beim Friseur für Probe-Hochzeitsfrisur machen und für eigentlichen Hochzeitstag
Bestellung der Blumen (Brautstrauß, Revers Anstecker, Schmuck fürs Auto, Tisch Dekoration im Restaurant,
Blumenkinder, etc.)
Bestellung der Hochzeitstorte
Falls gewünscht: Ringkissen und Gästebuch besorgen

2 Wochen vorher

Überprüfung des finanziellen Rahmens
Gästelisten anhand der Rückantworten aktualisieren
Erstellen der Tischordnung und Information an das Restaurant oder Hotel
Hochzeitsanzeige in der Zeitung aufgeben
Einlaufen der Brautschuhe(!)
Anprobe der Hochzeitsgarderobe. Noch ist Zeit für kleine Änderungen...
Reisevorbereitungen für Flitterwochen beginnen

1 Woche vorher

Friseur-Termin für Bräutigam
Endgültige Information über Gästezahl an das Restaurant oder Hotel.
Freuen auf Polterabend, Junggesellenabschied und andere Aufmerksamkeiten von Freunden und Nachbarn
Geschenkeliste anlegen: Wer hat was geschenkt? (Wichtig für persönliche Danksagungen. Am Hochzeitstag weiterführen)

1 Tag vorher

Koffer packen für die Hochzeitsreise
Brauttäschchen packen (Make-up, Aspirin, Deo, Kamm, etc.)
Ringe und Papiere bereitlegen
Endkontrolle
Entspannungsübungen

4 Wochen nach der Hochzeit

Danksagungen verschicken



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Wichtige Papiere für die Hochzeit Standesamt

Beglaubigte Abschriften des Familienbuches (keine Kopie aus dem im eigenen Besitz befindlichen Familienstammbuches!) oder Abstammungsurkunde der Eltern beider Partner

Evtl. Aufenthaltsbescheinigung

Personalausweis oder Reisepaß

Evtl. Nachweis über akademischen Grad

Nachweis der Staatsangehörigkeit (speziell bei Ausländern)

Beim Zweiten: zusätzliche beglaubigte Abschrift oder Auszug aus dem Familienbuch der vorangegangenen Ehen bzw. frühere Heiratsurkunden und rechtskräftige Scheidungsurteile

Wenn Kinder in die Ehe mit eingehen werden noch weitere Papiere benötigt. Für spezielle Fälle fragen Sie bitte das zuständige Standesamt.

Kirche

Personalausweis

Taufschein (darf nicht älter als 6 Monate sein)

Konfirmationsschein oder Firmungszeugnis

Bescheinigung zur Anmeldung der standesamtlichen Trauung



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Unsere Weine

Lokale Weine sind unsere Stärke. Wir können Ihnen die besten Weine mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis anbieten.

Da die Wahl Ihre Weine abhängig von den Speisen die Sie essen möchten ist, würden wir Ihnen gerne bei einem persönliches Gespräch unsere Empfehlungen machen. Untenstehend unsere beliebtesten Weine zum Feiern....

Eine Selektion aus unserer Weinkarte.....

Sekt

Elbling, Matthias Dostert, Brut (Glas 0,1l) € 19,00

Weißweine

Elbling, Frieden Berg (1,0l), <i>goldene Kammerpreismünze</i>	2007	€ 18,50
Weißburgunder, Frank's Weißburgunder, Carlfelsen, Palzem	2007	€ 17,00
Elbling, Weingut Apel (1,0l), <i>silberne Kammerpreismünze</i>	2006	€ 18,50
Grauburgunder, Befort, Nitteler Rochusfels	2007	€ 18,00
Grauburgunder, Clos de Rochers, Grand Premier Cru, Grevenmacher Fels	2006	€ 17,50
Roter Elbling, Löwenbrück, (halbtrocken)	2007	€ 17,00

Rotweine

Blauer Spätburgunder, Karl Sonntag, Spätburgunder trocken	2005	€ 18,50
Regent Barrique, Karl Sonntag	2005	€ 23,50
Yaranda Shiraz, Rot, Riverland, Australien	2004	€ 17,50
Zewenwacht, Merlot, Süd Afrika	2004	€ 19,50
Dourthe No1, Bordeaux, Cabernet Sauvignon	2005	€ 23,00

Weinbuffet

Als Alternative bieten wir Ihnen gerne ein Weinbuffet an. Die zusätzlich entstehenden Kosten hiervon sind minimal und Ihre Gäste haben die Möglichkeit sich einen Wein selber auszusuchen.

Andere Getränke

Alle andere Getränke sind gegen Listenpreisen zu erhalten. Spezielle Getränke besorgen wir gerne auf Anfrage.



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Sonstige Kosten in Moselhotel Nitteler Hof

Saalmiete

Rochussaal

Ab 48 Personen keine Saalmiete

Unter 48 Personen € 25,00 je Gast unter der Personenzahl von 48

Elblingsaal

Ab 24 Personen keine Saalmiete

Unter 24 Personen € 25,00 je Gast unter der Personenzahl von 24

Rochussaal & Elblingsaal

Ab 72 Personen keine Saalmiete

Unter 72 Personen € 25,00 je Gast unter der Personenzahl von 72

Galerie/Innengarten für Abendessen

Ab 16 Personen keine Saalmiete

Unter 16 Personen € 25,00 je Gast unter der Personenzahl von 16

Galerie/Innengarten/Wintergarten für Aperitiv

Kostenfrei

Partynight ab 02:00

Ab 02:00

€ 75,00 je Stunde, bis zu 50 Gäste

€ 100,00 je Stunde, bis zu 75 Gäste

€ 125,00 je Stunde, bis zu 100 Gäste

€ 150,00 je Stunde, bis zu 125 Gäste

unabhängig von Gästeanzahl bis zur Abreise des letzten Gastes

Gema-Gebühren für Musik, DJ/Entertainer usw.

Je Gast € 0,63

Aufbaukosten

Tanzkeller in der Sauna - € 200,00

Alle weiteren Aufbaukosten sind kostenfrei

Korkengeld

Sekt € 12,50 je geöffnete Flasche

Wein € 9,50 je geöffnete Flasche

Tischdecken

Saisonfarbene Tischdecken und Servietten - im Sommer gelb, im Winter rot

Kosten für die Änderungen der Saisonfarbe je runder Tisch für 8 Personen: € 6,50

Geschäftsbedingungen

Unsere Geschäftsbedingungen finden Sie auf unsere Internetsite www.hotelnittelerhof.eu



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Unsere Partner

Hier finden Sie unsere Partner welche mit uns den Erfolg Ihrer Hochzeit garantieren können.....

Wellness & Beauty

Carpe Diem - Weinstraße 42, 54453 Nittel -
Tel.: 06584 / 99360 - info@hotelnittelerhof.eu

Versicherungen

LVM Versicherungen - Michael Braunshausen
Tel.: 06581 / 923536 - info@braunshausen.lvm.de

Blumen und Hochzeitsbouquets

Die Floristin - Josef-Schnuch-Straße 4, 54441 Wellen -
Tel.: 06584 / 952150

Musik & Entertainment

dj-service 24.com - Zum Jakobsbrunnen 4, 66706 Perl -
Tel.: 06865 / 93400 - info@dj-service24.com

Feuerwerk

Drumm Feuerwerk - Metzger Straße 59, 66740 Saarlouis -
Tel.: 0681 / 4051220 - info@drumm-feuerwerk.de

Brautmode

Exklusiv Brautmoden - Saarbrückerstraße 3b, 66839 Schmelz -
Tel.: 06887 / 2294 - info@exklusiv-brautmoden.de

Schmuck

Pierre Lang Schmuck Golinski - Bürener Straße, 66780 Rehlingen-Siersburg -
Tel.: 06835 / 93321 - susigo-pl@t-online.de

Digitale Übersetzungen

Jaworex - Digitales Service Center - Am Werthchen 40, 66663 Merzig -
Tel.: 06861 / 939575- info@jaworex.de

Tisch & Saaldekorationen

Made by Leo - Dekorationen - Zerferstraße 21, 54451 Irsch-Saarburg -
Tel.: 06581 / 1796 - info@made-by-leo.de

Kosmetik

Mary Kay Cosmetics - Im Holzfeld 8, 54453 Rehlingen -
Tel.: 06583 / 994868 - nadine-trierweiler@t-online.de

Weinstrasse 42, 54453 Nittel Tel +49(0)6584-9936-0 Fax +49(0)6584-9936-10
www.hotelnittelerhof.com, marco@hotelnittelerhof.com



Hampshire

MOSELHOTEL - NITTELER HOF



Photografen

Photo Design Team - Rue des Remparts, L-6777 Grevenmacher -
Tel.: 00352 / 26729063 - fotograf@pt.lu

Trauringe

Saarburger Trauringatelier - Am Markt 7, 54439 Saarburg -
Tel.: 06581 / 2929 - info@saarburger-trauringatelier.de

Konditor

Pâtisserie Schumacher - 1, rue Kundel, L - 5485
Wormeldange-Haut - Tel.: 00352 / 7605761 - info@patisserie-schumacher.lu

Unterwäsche

Tinas Waesche - Moden - Graf-Siegfried-Straße 28, 54439 Saarburg -
Tel.: 06581 / 6227 - TinasWaemode@aol.com

Hochzeitsreisen

Saarburger Reisebüro - Graf-Siegfried-Straße 30, 54439 Saarburg -
Tel.: 06581 / 99144 - info@saarburger-reisebuero.de

Abnehmen vor das große Event...

WeightWatchers - Diverse Treffenstandorte -
Tel.: 06588 / 983765 - anja@wendhausen.eu

Hochzeitsautos

Autohaus Werner - Graf-Siegfried-Straße 124, 54439 Saarburg -
Tel.: 06581 / 916521 - info@ford-werner.de

Brillen

Optik Kranz - Granastrasse 38 - 54329 Konz
Tel.: 06501-5615 j.kranz-vonfricken@optik-kranz.de

Spezialschuhe für beiden

Chaussures Zanni - 71, Grand-Rue, L-3730 Rumelange -
Tel.: 00352 / 565517

Cocktails

FlairAffaire Cocktailcatering
Rittershoferstrasse 26 - 66265 - Heusweiler
Tel.: 0173-6863729 - www.flairaffaire.de

Gedeckter Hochzeitstisch

Stahlwarenhaus Schmelzer
Nagelstrasse 7 - 54290 - Trier
Tel.: 0651-99499200 www.hochzeitsgeschenkeintrier.de