

HOTEL ★ ★ ★ ★
RESIDENZ
— DER FEINE UNTERSCHIED —



TAGUNGSMAPPE 2020



VORWORT



Sehr geehrter Gast,

um Sie bestmöglich über unsere Tagungsräume sowie die verschiedenen Pauschalen und individuellen Gestaltungsoptionen Ihrer Veranstaltung zu informieren, haben wir für Sie diese Tagungsmappe erstellt.

Uns ist bewusst, dass sowohl die passenden Räumlichkeiten als auch eine gute Verpflegung wesentliche Faktoren für den Erfolg Ihrer Veranstaltung sind, so dass wir Ihnen etwaige Möglichkeiten bieten möchten, diese Faktoren zu beeinflussen und individuell zu gestalten.

Im familiär geführten Hotel Residenz erwarten Sie nicht nur komfortable und behagliche Zimmer und Suiten sowie moderne Tagungsräume & Technik, sondern natürlich neben einem reichhaltigen Freizeitangebot auch eine leichte, junge und frische Küche in unserem Restaurant Siebelts und stets freundliches und aufmerksames Personal. Zentral gelegen nahe der Innenstadt von Bocholt und leicht mit dem Auto zu erreichen, können Sie von uns aus alle wichtigen Anlaufpunkte der Umgebung bequem erreichen.

Auf den folgenden Seiten geben wir Ihnen detaillierte Einblicke in unser Hotel sowie über unsere Angebote.

Alle Informationen finden Sie auch im Internet unter www.hotelresidenz.de

Wir verfügen über drei Konferenzräume und vier Gruppenräume, die auf 25 m² – 280 m² Platz für bis zu 150 Personen bieten. Die Tagungsräume werden mit modernster Konferenztechnik individuell für Sie konzipiert und gestaltet, sodass eine effiziente Arbeit garantiert ist.

Unsere 4 Sterne sind unsere Verpflichtung!

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste in unserem Hotel begrüßen zu dürfen!

» Eine Stunde konzentrierter Arbeit hilft mehr deine Lebensfreude anzufachen,
deine Schwermut zu überwinden und dein Schiff wieder flottzumachen
als ein Monat dumpfen Brütens. «

Benjamin Franklin (1706-90), amerik. Politiker,
Schriftsteller u. Naturwissenschaftler

UNSER HOTEL



Zum Wohnen und Genießen im Hotel Residenz gehört eine rundum perfekte Gastlichkeit – selbstverständlich, aufrichtig und unaufdringlich.

Die wohltuende familiäre Atmosphäre lädt sowohl zur aktiven Entspannung und Erholung ein als auch zur konzentrierten Arbeit und Konferenz. Wir wissen, dass Ambiente und Perfektion wesentliche Erfolgsfaktoren Ihrer Veranstaltungen sind.

- 47 Zimmer
- Bar mit Sitzecke & Kamin
- Restaurant Siebelts
- Großer Garten mit Terrasse
- Sauna, Whirlpool & Fitnessgeräte
- Hauseigener Parkplatz
- vier Tagungsräume mit bis zu 280 m²
- Innenstadtnähe, 400 m bis zum Zentrum



UNSERE TAGUNGSRÄUME IM ÜBERBLICK

Tagungsraum	Größe in m ²	Miete	Empfang	Parlament	U-Form	Block	Kino	Bankett	Stuhlkreis
Kleiner Konferenzraum	18	50 €	-	-	-	5	-	-	6
Großer Konferenzraum	35	75 €/100 €	35	-	-	18	24	-	15-20
Rosenpark I	125	125 €/250 €	60	50	24	18	80	5 Tische á 12 Pers.	30
Rosenpark II	155	125 €/250 €	60	50	24	18	80	5 Tische á 12 Pers.	30
Rosenpark I+II	280	250 €/500 €	200	100	40	-	200	150	90

TAGUNGSRÄUME



IHR TAGUNGSRaum IST STANDARDMÄSSIG MIT FOLGENDER TAGUNGSTECHNIK AUSGESTATTET

- ein Beamer
- eine Leinwand
- ein Flipchart mit Papier und Stiften
- zwei Pinnwände

DIE TAGUNGSRÄUME VERFÜGEN ÜBER

- Tageslicht
- Verdunklungsmöglichkeiten
- Lüftungs- bzw. Klimaanlage

DER KAFFEPAUSENBEREICH

- Zentral gelegen, außerhalb oder innerhalb des Raumes
- Kaffee- und Teestation mit ausgewählten Teesorten
- Gebäck- oder/ und Kuchenauswahl, und/oder Obst, und/oder Joghurt

ZUSÄTZLICHE TECHNIK (AUF ANFRAGE)

Wir bieten Ihnen gegen Aufpreis weitere Tagungstechnik wie folgt:

• Moderationskoffer	20,00 € pro Tag
• Flipchart	10,00 € pro Tag
• Pinnwand	10,00 € pro Tag
• Beamer	50,00 € pro Tag
• Rednerpult	15,00 € pro Tag
• Mikro & Beschallungsanlage	auf Anfrage

TAGUNGSPAUSCHALEN



Pauschale A 35,- € pro Person (halbtags)	<ul style="list-style-type: none">• Tagungsraum inkl. Standardtechnik*• Kaffeepause vormittags mit Gebäcksteller• Mittagessen als Lunchbüffet (ab 18 Pers.) oder 3-Gang-Menü
Pauschale B 39,- € pro Person (halbtags)	<ul style="list-style-type: none">• Tagungsraum inkl. Standardtechnik*• halbe belegte Brötchen u. Kaffee zu Tagungsbeginn• Kaffeepause vormittags• Mittagessen als Lunchbüffet (ab 18 Pers.) oder 3-Gang-Menü
Pauschale C 42,- € pro Person (halbtags)	<ul style="list-style-type: none">• Tagungsraum inkl. Standardtechnik*• Kaffeepause vormittags mit Gebäcksteller• Mittagessen als Lunchbüffet (ab 18 Pers.) oder 3-Gang-Menü• Kaffeepause nachmittags mit Kuchen
Pauschale D 59,- € pro Person (ganztags)	<ul style="list-style-type: none">• Tagungsraum inkl. Standardtechnik*• Kaffeepause vormittags mit Gebäcksteller• Mittagessen als Lunchbüffet (ab 18 Pers.) oder 3-Gang-Menü• Kaffeepause nachmittags mit Kuchen• Abendessen in Büffetform oder als 3-Gang-Menü
Pauschale E ab 139,- € pro Person (mehrtägig)	<ul style="list-style-type: none">• Übernachtung im Einzelzimmer inkl. Frühstücksbüffet• Tagungsraum inkl. Standardtechnik*• Kaffee-/Teepause vormittags• Mittagessen als Lunchbüffet (ab 18 Pers.) oder 3-Gang-Menü• Kaffee-/Teepause nachmittags mit Gebäcksteller• Abendessen in Büffetform (ab 18 Pers.) oder als 3-Gang-Menü

Die Tagungsgetränke werden nach dem jeweiligen Verzehr abgerechnet. Wünschen Sie einen individuellen Tagungsablauf, so stellen wir Ihnen gerne unseren Service und unsere Räumlichkeiten auch außerhalb von Tagungspauschalen zur Verfügung.

Die Bereitstellungskosten für unsere Veranstaltungsräume liegen je nach Raumgröße zwischen 75,00 € und 500,00 € inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer zzgl. des Verzehrs.

*auf Anforderung wie Leinwand, Beamer, Flipchart, Pinnwand

SNACKS UND LECKEREIEN



Bei Individueller Tagungsgestaltung bieten wir Ihnen zusätzlich:

Zum Empfang oder als kleine Mahlzeit ...

Appetithäppchen	Preis pro Stück
Aufschnitt / Käse	2,50 €
Taleggio und Traubensenf	2,70 €
Blutwurst / Quittenmus	2,70 €
Kalbsleberaufstrich	2,70 €
Küstenhappen (Matjestartar)	2,80 €
Paprikamousse mit rohem Schinken	2,90 €
Parmaschinken	2,90 €
Lachs	3,00 €
Thunfisch-Kapern-Mousse / Tomate	3,20 €
Garnele	3,50 €
Entenlebermousse	3,80 €
Medaillons mit Früchten	3,80 €

Süßes Fingerfood	Preis pro Stück
Mini-Schokoladencroissant	2,50 €
Amerikanische Muffins	1,50 €
Gebäck	2,50 €
Mini-Berliner	1,50 €
Mini-Amerikaner	2,50 €
Mini-Eclairs mit Vanille und Schokocreame	1,50 €
Panna Cotta mit Mangopüree	2,50 €
Früchte im Schokoladenmantel	2,50 €
Mousse au Chocolat im Glas	2,50 €
Gefüllte Mini-Schokoladen-Windbeutel	1,50 €
Pétite Fours	3,80 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir das Fingerfood erst ab einer Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Sorte servieren können.

BUSINESS BREAK / KAFFEEPAUSEN



Business Break 16,00 €/pro Person

Brötchen & Brot

Kaffee, Säfte, Milch

Dazu ...

Schinken roh u. gekocht

gemischter Aufschnitt

Käsevariation

Streichwurst (Leberwurst grob u. fein und Teewurst)

Lachs

Tomate Mozzarella

Joghurt und Quark

Obst

Gemüsevariation

Möhrensalat

Kartoffel-, Nudelsalat, Eiersalat

Antipasti

Rührei & Speck

Nürnberger Würstchen

Mini-Frikadellen



Kaffeepausen Preis pro Person

Kaffeepause mit einer Gebäckvariation 5,50 €

Kaffeepause mit Kuchen 6,90 €

Kaffeepause mit Joghurt und Obst 6,90 €

LUNCH / 3 GANG MENÜS



Lunchbuffet

(im Preisrahmen von 18,00 – 32,00 € je nach Auswahl)

Vorspeisen

Salatbuffet mit diversen Rohkost- und Blattsalaten an verschiedenen Dressings

Leichte Suppe der Saison

Hauptgerichte je 2 zur Auswahl

Marinierte Hähnchenbrust in Sesam

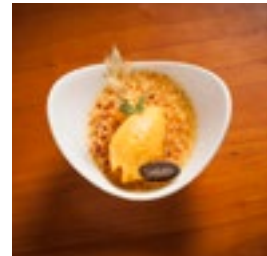
Schweinelendchen am Stück gebraten in Champignonrahm

Putengeschnetzeltes süß/sauer

Gebratenes Schweinerückensteak

Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Reis



Dessertauswahl (1 Sorte nach Abstimmung)

Geeiste Parfaits, Herrencrème, Crème Brûlée

Hausgemachtes Eis oder Obstsalat

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr individuelles Wunschbuffet zusammen!

UNSERE TAGUNGSMENÜS



TAGUNGSMENÜ 1

21,00 € pro Person

Westfälische Kartoffelsuppe

Gebratene Maispoularde mit Selleriepüree und jungem Gemüse

Vanilleeis mit Fruchtspiegel

TAGUNGSMENÜ 2

19,50 € pro Person

Tagessuppe der Saison

Westfälisches Krüstchen mit einem Spiegelei und Bratkartoffeln

Münsterländer Herrencreme

TAGUNGSMENÜ 3

22,50 € pro Person

Bunter Blattsalat mit einem Balsamicodressing, Röstitalern & Räucherlachs

Schweinegeschnetztes „Züricher Art“ mit Champignons, Dijonsenf & Sahnesauce sowie hausgemachten Spätzle

Crème Brûlée mit einem Sorbet der Saison

TAGUNGSMENÜ 4

23,00 € pro Person

Fruchtige Cantaloupe Melone mit Schwarzwälder Rohschinken

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat und Risotto

Schokoladentarte mit Vanilleeis und Sahne

TAGUNGSMENÜ 5

25,00 € pro Person

Italienische Bruschetta mit Tomaten, Mozzarella und Zwiebeln

Kalbsinvoltni gefüllt mit einer Champignon - Kräuterfarce, Thymianjus und Butternudeln

Mousse au Chocolat

TAGUNGSMENÜ 6

25,00 € pro Person

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan & Rucola

Tagliatelle mit Garnelen und Trüffelsauce

Panna Cotta mit Schokoladensauce und Beeren

TAGUNGSMENÜ 7

20,00 € pro Person

Antipasti- Arrangement, Blattsalat der Saison mit Joghurtdressing

Penne all'arrabiata mit einer leicht scharfen Tomatensauce und mediterranem Gemüse

Parfait der Saison mit einer Fruchtsauce und Sahne

TAGUNGSMENÜ 8

25,00 € pro Person

Tomaten & Mozzarellasalat mit Balsamicocreme und Basilikum

Filet vom Landschwein mit einer Jus, Gemüse der Saison und hausgemachten Kroketten

Sorbet der Saison mit Früchten

HOTEL RESIDENZ E.K.

Kaiser-Wilhelm-Straße 28-32 · D-46395 Bocholt

Reservierung

Mail info@hotelresidenz.de

Tel. +49 (0) 2871 9975 - 0

Fax +49 (0) 2871 9975 - 599

Restaurant

Montag bis Samstag von 18.00 bis 21.30 Uhr

Sonntag ist Ruhetag

Bar

Montag bis Samstag von 17.00 bis 23.00 Uhr

Rezeption

Täglich von 6.30 bis 24.00 Uhr

Ansprechpartner

Tobias Kasperek (Betriebsleitung)

Alexandra Pyka (Restaurantleitung)

Wiebke Thiäner (Rezeptionsleitung)

Raphaela Spinger (Ansprechpartnerin Veranstaltungen/Ablauforganisation)

Elena Siebelt (Inhaberin)