

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 Tagungsmöglichkeiten 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 einen Empfang unter freiem Himmel eignet.

Die gesamte Anlage wurde von RWE Power umfassend renoviert und modernisiert, sodass das historische Schloss nicht nur von Privatpersonen, sondern auch für Firmenfeste aller Art, professionellen Tagungen, inspirierenden Seminaren und Konferenzen mit modernster Multimedia Technik zur Verfügung steht. Das Schloss verfügt über 6 Tagungsräume für 2 bis 60 Personen. Größere Räumlichkeiten, wie die Galerie fassen bis zu 150 Personen und eignen sich für große Konferenzen und Dinners.

2010 übernahmen wir die Gastronomie und vervollständigen seitdem das Angebot mit kulinarischen Spezialitäten und einem erfahrenen und etablierten Veranstaltungsservice.

Wir bieten Ihnen vom kleinen Pausensnack bis zum Galadinner einen Rundumservice; perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

In der vorliegenden Mappe haben wir die wichtigsten Informationen und Vorschläge für Ihre Planung zusammengestellt. Lassen Sie sich überzeugen.

Ihr Brasserie Schloss Paffendorf Team

Zur Info

KONTAKT

Brasserie Schloss Paffendorf
Burggasse
50126 Bergheim

Fon 0049 2271 751 200 100
Mail info@brasserie-schloss-paffendorf.de
Internet www.schlosspaffendorf.de

ANSPRECHPARTNERIN

Frau Anke Dorf Müller

SO FINDEN SIE 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.

Zielkoordinaten für das Navigationssystem:

E 6.609.122° N 50.964.122°

Mit Bus und Bahn

- Aus Richtung Köln/Aachen (DB-Strecken) 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

Planungsdaten, Details und Bereitstellungskosten

RAUM	TAGES LICHT	STEH TISCHE	BLOCK	PARLAM ENT	U-FORM	STUHL REIHEN	RUNDE TISCHE	KOSTEN
HAUPTBURG								
Kaminzimmer	Ja	50	16	20	15	40	30	500 €
Silverberg	Ja	40	12	-	-	16	20	400 €
Gärtner	Ja	70	30	40	34	50	50	450 €
Rittersaal	Ja	110	40	50	46	90	80	1200 €
SEITENTRAKT								
Forum	Nein	60	20	50	20	60	50	300 €
Galerie mit Forum	Ja	130	40	80	30	150	110	1300 €
SCHULUNGSZENTRUM								
Concordia	Ja	-	20	32	38	55	-	400 €
Theresia	Ja	-	20	32	38	55	-	400 €
Berggeist	Ja	-	8	-	-	-	-	200 €
Donatus	Ja	-	8	-	-	-	-	200 €

Bereitstellungskosten Ganztags

Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten auf Anfrage

Tagungspauschalen

**TAGUNGSPAUSCHALE „NR. 1“ FÜR 6 STUNDEN
GETRÄNKE & MITTAGESSEN**

Filterkaffee, Tee und
Softgetränke zur Tagung

ZUM MITTAGESSEN IN DER BRASSERIE

(je nach Personenanzahl als Buffet angeboten oder serviert)

Business Lunch

2 Menüs mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert
Softgetränke zum Mittagessen

35,50 Euro pro Person

**TAGUNGSPAUSCHALE „NR. 2“ FÜR 8 STUNDEN
GETRÄNKE, FRÜHSTÜCK, MITTAGESSEN & KUCHEN**

Filterkaffee, Tee und
Softgetränke zur Tagung

ZUM FRÜHSTÜCK

Süße ofenfrische Croissants mit Butter, Marmelade und Nutella

ZUM MITTAGESSEN IN DER BRASSERIE

(je nach Personenanzahl als Buffet angeboten oder serviert)

Business Lunch

2 Menüs mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert
Softgetränke zum Mittagessen

AM NACHMITTAG

Kuchenauswahl zur Kaffeepause am Nachmittag

43,00 Euro pro Person

Verlängerung der Tagungspauschale pro Stunde/pro Person 2,00 Euro

Die Verlängerung der Tagungspauschale wird berechnet, wenn der vorgesehene Zeitrahmen überschritten wird.

Natürlich können Sie Ihre Pausensnacks erweitern und selbst zusammenstellen.

Die richtigen Zutaten finden Sie hier:

ZUR PAUSE IM RAUM

- Naturjoghurt im Weckglas mit Früchten 3,50 Euro/Glas
- Gemischtes Hand Obst (Bananen, Apfel, Birne) (2 Stück pro Person) 2,00 Euro/Person
- Halbe herzhaft belegte Brötchen 2,20 Euro/Stück
- Corny Müsli Riegel 1,20 Euro/Stück
- Croissant mit Butter und Marmelade 3,00 Euro/Person
- Mini Plundergebäck (2 Stück pro Person) 3,00 Euro/Stück
- Laugenbrezel mit Butter 3,00 Euro/Stück
- Gebäckauswahl (5 Stück pro Person) 1,50 Euro/Person
- Frischer Blechkuchen (kleine Stücke) 1,50 Euro/Stück
- Frischer Blechkuchen (große Stücke) 3,00 Euro/Stück
- Rohkoststifte im Weckglas mit Kräuterdip 2,20 Euro/Glas
- Sandwichecke mit Schinken und Käse 3,20 Euro/Stück
- Sandwichecke Dörrtomate, Rucola und Pesto (vegetarisch) 3,50 Euro/Stück
- Mini Wraps mit Schinken und Käse Füllung 2,50 Euro/Stück

ZUR MITTAGSPAUSE IN DER BRASSERIE

- Business-Lunch 18,50 Euro/Person
Zwei 3-gängige Menüs, nach Auswahl des Küchenchefs –morgens auswählen, mittags genießen
(je nach Personenanzahl als Buffet angeboten oder serviert)

SNACK ZUR MITTAGSPAUSE IN DEN RÄUMEN

- Kartoffelsuppe mit Baguette (vegetarisch) 5,50 Euro/Person
- Gulaschsuppe mit Baguette 6,50 Euro/Person
- Currywurst mit Baguette 6,50 Euro/Person
- Paket Brasserie : 1 Tomatensuppe mit Croûtons
1 Scheibe Landbrot mit Schweinebraten oder Käse 10,50 Euro/Person
- Paket Schloss: 1 Kartoffelsuppe mit Majoran
3 verschieden belegte Canapées 13,50 Euro/Person
- Paket Park: 1 Gulaschsuppe
1 Club-Sandwich mit Putenbrust oder Käse 15,50 Euro/Person

SNACK ZUR MITTAGSPAUSE IN DEN RÄUMEN

- Fingerfood Buffet Nr. 1 16,50 Euro/Person
 - Fingerfood Buffet Nr. 2 18,50 Euro/Person
 - Fingerfood Buffet Nr. 3 25,50 Euro/Person
- (Ab einer Gruppenstärke von 10 Personen. Pro Person jeweils eine Komponente von jeder Sorte.)

Fingerfood Buffet

Nr. 1

Mini Frühlingsrollen mit süß-saurem Dip
Kirschtomaten und Baby Mozzarella Salat im Weckglas
2 Chicken Nuggets mit Chili-Dip
Party Frikadelle auf Kartoffelsalat
Couscous-Salat mit getrockneten Tomaten
Mousse au Chocolat

pro Person 16,50 Euro

Nr. 2

Kirschtomaten und Baby Mozzarella Salat im Weckglas
Antipasti-Salat im Weckglas
Mini Wraps mit verschiedenen Füllungen
Kleines Schnitzel auf Kartoffelsalat
Bruschetta mit Pesto und Parmesan
2 Chicken Nuggets mit Chili-Dip
Panna Cotta mit Früchten

pro Person 18,50 Euro

Nr. 3

Crêpe-Röllchen mit Räucherlachs
Antipasti-Salat im Weckglas
Couscous-Salat mit getrockneten Tomaten
Kirschtomaten und Baby Mozzarella im Weckglas
Spieß mit mariniertem Hähnchen
Canapées mit Vitello Tonnato
Canapées mit Roastbeef
Canapées mit Brie
Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Früchten

pro Person 25,50 Euro

Pro Person jeweils eine Komponente von jeder Sorte.

Tagungsgetränke

• Frisch aufgebrühter Filterkaffee	9,50 Euro/Kanne
• Tee Auswahl	2,00 Euro/Becher
• Selters Classic, sprudelnd	2,80 Euro/ 0,25 l
• Selters Classic, sprudelnd	6,50 Euro/ 0,75 l
• Selters Naturell, still	2,80 Euro/ 0,25 l
• Selters Naturell, still	6,50 Euro/ 0,75 l
• Apfelschorle	2,50 Euro/ 0,2 l
• Coca-Cola	2,80 Euro/ 0,2 l
• Coca Cola light	2,80 Euro/ 0,2 l
• Fanta	2,80 Euro/ 0,2 l
• Sprite	2,80 Euro/ 0,2 l
• Apfelsaft	3,00 Euro/ 0,2 l
• Orangensaft	3,00 Euro/ 0,2 l
• Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite und Apfelschorle	3,50 Euro/ 0,5 l

Lunch, Dinner & Menüs

Sie planen ein Essen nach gelungener Arbeit oder als kleine Unterbrechung zwischendurch?

Gerne stellen wir ein Menü oder Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen und verköstigen Sie und Ihre Tagungsgäste in unserer Brasserie oder in einem der edlen Räume in der Hauptburg.

Lassen Sie uns aus Ihrer Tagung ein ganz besonderes Erlebnis machen.