

2026/2027



Rosenmeer®

Bankettmappe

Hochzeiten, Events, Tagungen,
Geburtstage und Firmenfeiern.



Inhaltsverzeichnis

Das Rosenmeer in Mönchengladbach stellt sich vor	4
Fingerfood & Canapés & Equipment	8
Buffet	12
Menü	16
Aktionsküche	20
Candybar & Mitternachtssnack	22
Unsere Getränke – Pauschalen	24
Das Hotel Rosenmeer	26
Unsere Tagungspauschalen	28
Frühstücken im Rosenmeer	30





Das Rosenmeer stellt sich vor

Wir liefern Ihnen Speisen, Getränke und das entsprechende Equipment an den Ort Ihrer Wahl. Gerne stellen wir Ihnen auch das passende Personal dazu. Für Feste jeder Art wie, Jubiläen, Geburtstage, Hochzeiten und Firmenevents sind wir Ihr Ansprechpartner. Sowohl im Rosenmeer, bei Ihnen zu Hause oder in einer Eventlocation. Unser Team greift auf 25 Jahre Cateringerfahrung und entsprechende Referenzen zurück. Unser Steckenpferd ist die Aktionsküche, das Fingerfood und das Flying Dinner. Wir bieten Pasta-Aktionsküche, Aktionsküche BBQ bestes von Fleisch und Fisch, grillen mit feinsten Zutaten und führen Kochkurse mit Einbindung Ihrer Gäste in der Küche durch. Frische Zutaten von Meisterhand zubereitet sind Köstlichkeit und Dekoration zugleich. Unsere Köche kochen live für Ihre Gäste bei Ihnen zuhause, in Ihrer Firma oder in Ihrem Eventdomizil. Wir helfen Ihnen auch gerne bei der Suche für den passenden Ort ihrer Feier. Wir erstellen jedes Angebot in unserem Restaurant in Mönchengladbach individuell und auf Ihr Budget abgestimmt.



Tennisplätze
Minigolf
Lettow-Vorbeck-Strasse
47-49

Mittagsessen
im Garten

Unser Portfolio

Hochzeitslocation in Mönchengladbach

Möchten Sie den schönsten Tag des Jahres in dem schönsten Restaurant und dem schönsten Hotel in Mönchengladbach feiern? Dann buchen Sie das Rosenmeer®. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles, auf Ihr Budget hin abgestimmtes, Angebot. Ab 5 bis 250 Personen ist alles möglich. Wir beraten Sie bei der Auswahl der Speisen, Getränke, Dekoration, Hotelzimmer, Veranstaltungstechnik und Fotografen. Ihre Hochzeitslocation in Mönchengladbach.



Catering aus dem Rosenmeer®

Möchten Sie unseren Service bei sich oder in einer anderen Location buchen? Wir liefern Ihnen gerne Speisen, Getränke, Equipment, Dekoration, Veranstaltungstechnik und stellen Ihnen das passende Personal zur Verfügung.



Tagungen im Rosenmeer®

Sie suchen die richtige Location für Ihre Tagung? Wir planen mit Ihnen Ihre individuelle Tagung in einem unserer zwei Tagungsräume. Wir verfügen über Tagungsräume von 5 bis zu 40 Personen. Ihre Tagungslocation in Mönchengladbach.



Firmenfeier im Rosenmeer®

Möchten Sie Ihre Firmenveranstaltung, Ihr Firmenjubiläum, Ihre Weihnachtsfeier oder Ihren Geburtstag feiern? Dann nutzen Sie das Rosenmeer individuell für Ihre Veranstaltung. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles auf Ihr Budget hin abgestimmtes Angebot. Ab 5 Personen ist alles möglich. Wir betreuen Sie bei der Auswahl der Speisen, Getränke, Dekoration, Hotelzimmer, Veranstaltungstechnik und Fotografen. Die Eventlocation in Mönchengladbach.





Das bieten wir Ihnen

Unsere Beispielangebote

Die einzelnen Pakete können gerne miteinander kombiniert oder ausgetauscht werden. Wir passen unser Angebot auf Ihre Wünsche und Ihr Budget an.

Fingerfood & Canapés

Sektempfang mit einer Fingerfoodauswahl

Empfang ggf. auf der Außenterrasse mit Vaux Winzersekt und Vaux Winzersekt alkoholfrei dazu Fingerfood

Bitte wählen Sie 3 Speisen aus:

Wan Tan Teigtaschen auf Sojasauce

oder Tomate-Mozzarella-Spieß

oder Gamba auf Limonen-Aioli

oder Hackfleischbällchen auf Tomatensugo

oder Frühlingsrollen auf süß-saurer Asiasauce

oder Putenspieß auf Erdnussbutter

oder Mini-Penne-Salat mit Pesto, Cherrytomaten & Mozzarella

Preis pro Person 19,50 €

Weitere Fingerfoodvariationen

Wan Tan Teigtaschen auf Sojasauce

Preis pro Stück: 4,90 €

Tomate-Mozzarella-Spieß

Preis pro Stück: 4,80 €

Gamba auf Limonen-Aioli

Preis pro Stück: 5,20 €

Hackfleischbällchen auf Tomatensugo

Preis pro Stück: 5,00 €

Frühlingsrollen auf süß-saurer Asiasauce

Preis pro Stück: 4,80 €

Kräuterpfannkuchen mit Spinat & Rucola oder Lachs und Basilikumschmand

Preis pro Stück: 5,00 €

Putenspieß auf Erdnussbutter

Preis pro Stück: 4,80 €

Mini-Penne-Salat mit Pesto, Cherrytomaten & Mozzarella

Preis pro Stück: 4,80 €

Anti Pasti Spieß

Preis pro Stück: 5,00 €

Kalbsröllchen mit Rucola

Preis pro Stück: 5,20 €

Crispy Prawn auf asiatischem Sojasprossen-Salat

Preis pro Stück: 5,80 €

Spicy Tuna auf Spinat

Preis pro Stück: 5,80 €

Weitere Canapévariationen

Räucherlachs mit Crème fraîche und Keta Kaviar auf Frenchbrot

Matjestartar auf Schwarzbrot

Roastbeef mit hausgemachter Remouladensoße auf Frenchbrot

Forellenfilet auf Frenchbrot

Geräucherte Gänsebrust auf Frenchbrot

Französischer Camembert auf Frenchbrot

Lachstartar auf Kartoffelplätzchen und Schwarzbrot

Preis pro Stück: 5,10 €

Preis pro Stück: 4,30 €

Preis pro Stück: 4,30 €

Preis pro Stück: 4,10 €

Preis pro Stück: 4,30 €

Preis pro Stück: 4,20 €

Preis pro Stück: 4,40 €





Equipment & mehr

Equipmentauswahl zur Miete

Weißer Tischdecken

Preis pro Person 5,50 €

Beamer & Leinwand

Pauschal 50,00 €

Bose Musikbox

Pauschal 50,00 €

LCD TV

Pauschal 150,00 €

Stoffservietten

Preis pro Person 5,50 €

Disco Kugel

Pauschal 50,00 €

Stehtische mit Hussen

Preis je Einheit 25,00 €

Gedeckgeld für eigene Torte

Preis pro Person 2,50 €

Korkgeld für eigene Weine & Spirituosen

Preis je Flasche 18,50 €

Freie Trauung im Bunter Garten (ab 30 Personen)

Bierbänke mit Hussen

Preis je Einheit 25,00 €

Stehtische mit Hussen

Preis je Einheit 25,00 €

Stühle für Brautpaar

Preis pro Person 10,00 €

Auf- und Abbau

Pauschal 150,00 €

Strom

Pauschal 150,00 €



Empfehlungen und Freunde des Rosenmeer zu Ihrem Event

DJ Tim Kramer und Technik www.die-eventfaktor.de

Auf Anfrage

Fotograf www.cbphotography.de

Auf Anfrage

Brautkleider www.brautfreundin.de

Auf Anfrage

Fahrzeuge www.porsche-zentrum-willich.de

Auf Anfrage



Buffet

Buffet 1 „Tischbuffet Super Star“

Vorspeise

Tomate-Mozzarella
Vitello Tonnato
Parmaschinken
Lachs-Crêpes-Röllchen
Suppe nach Wahl

Hauptgang

Zanderfilet
Polenta
Frisches mediterranes Gemüse
Rumpsteak / Rosmarinkartoffeln
Salat Buffet und Kräuterbutter und Jus

Dessert

Creme brûlée ODER
Käse-Auswahl

Preis pro Person 72,50 €

Buffet 2 „Sonnenlicht“

Vorspeise

Tomate-Mozzarella
Vitello Tonnato
Schinken / Melone
Lachs-Crêpes-Röllchen
Gemüse Antipasti

Hauptgang

Zanderfilet mit Blattspinat
Kartoffelgratin oder Salzkartoffeln
Pute oder Schweinegeschnetzeltes dazu
Basmati Reis
Gemüselasagne
Salatbuffet mit Öl/Essig- oder Joghurtdressing

Dessert

Creme brûlée

Preis pro Person 52,50 €



Buffet 3 „Sweet Magic“

Vorspeise

Parmaschinken mit Honig-Melone
Vitello Tonnato
Lachs-Crêpes-Röllchen
Tomate-Mozzarella

Hauptgang

Ungarischer Gulasch von Rind ODER Schwein
Rheinischer Sauerbraten
Rumpsteak am Stück gebraten vom Corona del Sur
Gemüselasagne
Dorade
Spaghetti AOP
Kartoffelgratin
Buntes Salat Buffet mit Dressing Variationen

Dessert

Dessertvariation mit:
Creme brûlée ODER Mousse au Chocolat hell / dunkel
Schoko-Brownie ODER frischen Früchten

Preis pro Person 77,50 €

Buffet 4 „Piano“

Vorspeise

Parmaschinken / Aufschnitt Auswahl
Terrinen / Pasteten
Leberwurst / Blutwurst
Bunte Auswahl geräucherter Edelfische

Hauptgang

Kassler mit Kartoffelpüree
Krustenbraten mit Sauerkraut
Lachs mit gemischtem Gemüse
Salat Buffet

Dessert

Käse-Auswahl

Preis pro Person 52,50 €



Menüs

Menü 1 „Lolita“

Vorspeise

Suppe der Saison nach Wahl

Hauptgang

Das andere Hähnchenbrustfilet, Kikok Qualitäts-Label „reine Maisfütterung“ dazu gebackene Früchte, Currysaucе, Basmatireis und Nüsse sowie Mango-Chutney ODER Lachsfilet auf Sauerkraut und Kartoffelpüree mit Meerrettichsoße

Dessert

Creme brûlée mit marinierten Beeren ODER Schokoküchlein mit Eis

Preis pro Person 52,50 €

Menü 2 „Lady Rose“

Vorspeise

Rinderkraftbouillon mit Einlage

Zwischengang

Lachstartar

Hauptgang

Rinderfilet vom „Corona del sur“ mit Rotweinjus dazu getrüffeltс Kartoffelpüree und Gemüse

Dessert

Hausgemachte warme Apfeltarte mit Vanillesauce

Preis pro Person 62,50 €



Menü 3 „Träumerei“

Vorspeise

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse, Nüssen, Himbeeren,
Haselnussöl und Himbeeressig

Hauptgang

Zanderfilet auf Blattspinat dazu Kartoffelpüree und Weiß-
weinjus

ODER Saltim Bocca mit Kartoffelgratin und Gemüse der
Saison dazu Weißweinsauce

Dessert

Gemischte Früchte der Saison mit Eis

Preis pro Person 52,50 €

HAPPY BIRTHDAY

Aktionsküche

osenmeier

Aktionsküche Ab 50 Personen

Live Cooking 1 Buffet „Pasta“

Rosenmeer Aktionsbuffet

Pasta Aktionsküche mit Live-Cooking

Nach den Wünschen Ihrer Gäste bereitet Ihnen unser Koch mit bunten Zutaten frische Pasta Gerichte zu. Zur Auswahl stehen Spaghetti oder Penne, dazu gibt es eine Vielzahl von Kombinationsmöglichkeiten wie Aglio Olio, mit Tomaten und Knoblauch, roten Zwiebeln und Thunfisch, Champignons, Paprika, Peperoncini, Gorgonzola, mit Fisch oder Fleisch sowie Parmesan

Preis pro Person 49,00 €

Live Cooking 2 Buffet „BBQ“ als Tischbuffet

BBQ-Grill-Buffer

Cevapcici, Rinderhüftsteak vom Corona del sur, Geflügel Bratwurst, Kikok Hähnchenspieße mit Gemüse und Früchten, Lachs vom Grill

Gefüllte Grillgemüsesäckchen-Zucchini-Tomate-Zwiebel-Champignons-Fetakäse

Grillkartoffeln, Ofenkartoffeln

Buntes Grillsalatbuffet, dazu bunte Dips bzw. Grillsoßen und Brot

Preis pro Person 84,00 €

Live Cooking 3 Buffet „Pasta & BBQ“

Rosenmeer Aktionsbuffet

Pasta Aktionsküche mit Live-Cooking

Nach den Wünschen Ihrer Gäste bereitet Ihnen unser Koch mit bunten Zutaten frische Pasta Gerichte zu.

Zur Auswahl stehen Spaghetti oder Penne, dazu gibt es eine Vielzahl von Kombinationsmöglichkeiten wie Aglio Olio, mit Tomaten und Knoblauch, roten Zwiebeln und Thunfisch, Champignons, Paprika, Peperoncini, Gorgonzola, mit Fisch oder Fleisch sowie Parmesan

SOWIE

BBQ-Grill-Buffer

Cevapcici, Rinderhüftsteak vom Corona del sur, Geflügel Bratwurst, Kikok Hähnchenspieße mit Gemüse und Früchten, Lachs vom Grill

Gefüllte Grillgemüsesäckchen-Zucchini-Tomate-Zwiebel-Champignons-Fetakäse

Grillkartoffeln, Ofenkartoffeln

Buntes Grillsalatbuffet

Preis pro Person 109,00 €



A festive candy buffet table is displayed against a warm, reddish background. The table is laden with various sweets, including candy canes, chocolates, and lollipops. A large, ornate silver vase holds a bouquet of flowers on the left. The table is set with a wooden surface and a metal stand holding a large bowl of candy canes. The overall atmosphere is cozy and inviting.

Candy & Late Night

Candybar & Mitternachtssnack

„Sweet Dreams“ Candybar

Cup Cakes
Mini Erdbeerküchlein
Cake Pops
Haribo-Mix Station
Süßigkeiten-Auswahl

Preis pro Person 19,50 €

Eigene Candybar

Bringen Sie gerne Ihre eigene Candybar mit
Gedeckgeld pro Person 12,00 €

„Evening Star“ Mitternachtssnack

Frikadellen mit Senf und Brot
ODER
Pizza Station mit Salami und Margherita
ODER
Käseauswahl
ODER
Currywurst mit Brot
ODER
Gulaschsuppe

Preis pro Person 10,50 €



Getränke

Unsere Getränke-Pauschalen von 6 Stunden

Eine Verlängerung der Getränkepauschale für den gesamten Zeitraum der Veranstaltung beträgt pro Person 5,00 € oder alternativ rechnen wir gerne alle Getränke nach Verzehr ab.

Getränkeauswahl 1

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Mineralwasser, Apfelschorle, Sprite, Warsteiner Premium Verum und Frankenheim Alt, König Ludwig Weizenbier und König Lud-wig Weizenbier alkoholfrei, Alster, Radler, Krefelder, Weiß- und Rotwein Hausmarke, Petit VAUX Sekt

Preis pro Person 41,00 €

Getränkeauswahl 2

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Mineralwasser, Apfelschorle, Sprite, Warsteiner Premium Verum und Frankenheim Alt, König Ludwig Weizenbier und König Lud-wig Weizenbier alkoholfrei, Alster, Radler, Krefelder, Weiß- und Rotwein Hausmarke, Petit VAUX Sekt

✚ Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino, Kaffee Crème etc.

Preis pro Person 46,00 €

Getränkeauswahl 3

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Mineralwasser, Apfelschorle, Sprite, Warsteiner Premium Verum und Frankenheim Alt, König Ludwig Weizenbier und König Lud-wig Weizenbier alkoholfrei, Alster, Radler, Krefelder, Weiß- und Rotwein Hausmarke, Petit VAUX Sekt
Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino, Kaffee Crème etc.

✚ Hugo ODER Aperol Sprizz ODER Campari

Preis pro Person 57,00 €

Getränkeauswahl 4

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Mineralwasser, Apfelschorle, Sprite, Warsteiner Premium Verum und Frankenheim Alt, König Ludwig Weizenbier und König Lud-wig Weizenbier alkoholfrei, Alster, Radler, Krefelder, Weiß- und Rotwein Hausmarke, Petit VAUX Sekt
Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino, Kaffee Crème etc.

✚ 1 Digestiv sowie 1 Gin-Tonic nach Absprache

Preis pro Person 67,00 €



Das Hotel

Das Hotel Rosenmeer

Unsere Suiten

Modernes Mobiliar und ein geräumiger Wohnraum geben individuelles Wohngefühl. Unsere Suiten sind im Vergleich zu unseren Standardzimmern geräumiger und bieten Ihnen aktuelles Design auf hohem Niveau. Zur Ausstattung aller Suiten gehören ein großzügiges Badezimmer wahlweise mit Badewanne oder Dusche, ein Arbeitsplatz mit kabellosem Internetzugang, ein moderner LCD-Fernseher und ein Telefon. Ihnen steht im ganzen Haus WLAN natürlich kostenlos zur Verfügung.

Preis je Nacht Suite 250,00 €
Preis je Nacht Junior Suite 158,00 €

Unsere Komfort-Klasse

Modernes Mobiliar und ein geräumiger Wohnraum geben individuelles Wohngefühl. Unsere Komfort-Zimmer sind geräumig und bieten Ihnen aktuelles Design auf hohem Niveau. Zur Ausstattung aller Komfort-Zimmer gehören ein großzügiges Badezimmer wahlweise mit Badewanne oder Dusche, ein Arbeitsplatz mit kabellosem Internetzugang, ein moderner LCD-Fernseher und ein Telefon. Ihnen steht im ganzen Haus WLAN natürlich kostenlos zur Verfügung.

Preis je Nacht Einzelzimmer 99,00 €
Preis je Nacht Doppelzimmer 129,00 €



Tagungsräume

Unsere Tagungspauschalen

Tagungspauschale Premium

Begrüßungskaffee, Kaffeepause am Vormittag (Pausenbuffet mit Joghurt, Obst)

Businesslunch mit 3 Gängen in unserem Restaurant inkl. alkoholfreier Getränke

Kaffeepause am Nachmittag mit Kuchen und Obst

Große Wasserflaschen und Apfelsaftschorle unlimited im Tagungsraum

Preis pro Person 79,00 €

Tagungspauschal Komfort

Begrüßungskaffee, Kaffeepause am Vormittag (Pausenbuffet mit Joghurt, Obst)

Businesslunch mit 2 Gängen in unserem Restaurant inkl. einem alkoholfreien Getränk, Kaffeepause am Nachmittag mit Kuchen

Große Wasserflaschen und Apfelsaftschorle unlimited im Tagungsraum

Preis pro Person 69,00 €

Tagungspauschal Basis

Kaffeepause am Vormittag mit Gebäck (Pausenbuffet mit Joghurt, Obst)

Businesslunch (nur Hauptgang) in unserem Restaurant,

Kaffeepause am Nachmittag mit Gebäck

Große Wasserflaschen unlimited im Tagungsraum

Preis pro Person 59,00 €

Die Getränke während des Mittag- und oder Abendessen werden nach Verzehr berechnet.



Frühstück

Frühstücken im Rosenmeer

Classic

Schinken- und Wurstausswahl, Käseauswahl | Schnittkäse | Camembert | Marmelade | Honig | Brotaufstriche wie Leberwurst und Teewurst | Brötchen | Brotauswahl | Eier
Wasser, Filterkaffee, Tee

Preis pro Person 18,00 €

First

Edelschinken und Wurstausswahl, Internationale Käseauswahl, Konfitüre | Honig | diverse Brotaufstriche u.a. Leberwurst und Teewurst | Brötchen | Brotauswahl | Eierspeisen | Blechkuchen | Wasser, Säfte, Filterkaffee, Tee

Preis pro Person 21,00 €

Deluxe

Parmaschinken- und Wurstausswahl, Internationale Käseauswahl, Französischer Rohmilchkäse, Terrinen- und Pasteten Auswahl, Edelkonfitüre | Honig | diverse Brotaufstriche u.a. Leberwurst und Teewurst, Räucherfischauswahl, Brötchen | Briocheauswahl | Brotauswahl | Kuchen | Muffin | Cupcakes | Eiersauswahl | Filterkaffee, Tee, Kakao, Wasser, Säfte, Filterkaffee, Tee

Preis pro Person 23,00 €

Zu allen Paketen bieten wir Ihnen unsere Tagessuppe an.

Preis pro Person 5,00 €



Checkliste für unsere Hochzeit

6-12 Monate vor der Hochzeit

Alles erledigt?

- [] Art und Stil der Hochzeit festlegen
- [] Hochzeitstermin fixieren
- [] Rahmen der Hochzeit festlegen
- [] Location aussuchen und Termin fixieren
- [] Vorläufige Gästeliste zusammenstellen
- [] Save-the-date Karten versenden
- [] Musik für die Trauung und Hochzeitsfeier organisieren
- [] Fotograf/Videograf organisieren
- [] Brautkleid aussuchen
- [] Hochzeitreise planen
- [] Urlaub beantragen (Sonderurlaub für die Hochzeit)
- [] Hochzeit Mappe erstellen
- [] Kostenplan erstellen

4-6 Monate vor der Hochzeit

Alles erledigt?

- [] Gespräche & Anmeldung für die Trauung bei Standesamt und Kirche bzw. freien Redner
- [] Trauzeugen und Blumenkinder bestimmen
- [] Einladungskarten drucken lassen
- [] Endgültige Gästeliste zusammenstellen und Einladungskarten verschicken
- [] Weitere Unterhaltung buchen (z.B. Fotobox, Feuerwerk etc.)
- [] Hochzeitsfahrzeug mieten
- [] Tanzkurs buchen

1-2 Monate vor der Hochzeit

Alles erledigt?

- ☐ Rückantworten der geladenen Gäste in die Gästeliste eintragen
- ☐ Sitzordnung erstellen
- ☐ Gastgeschenke besorgen
- ☐ Hochzeitstorte bestellen
- ☐ Probe Hochzeitsfrisur stecken lassen
- ☐ Unterbringung der Gäste organisieren
- ☐ Eventuell eigene Dekoration für den Tisch besorgen

2-4 Wochen vor der Hochzeit

Alles erledigt?

- ☐ Trauringe abholen
- ☐ Polterabend organisieren
- ☐ Streukörbe für die Blumenkinder besorgen
- ☐ Genauen Ablaufplan für den Hochzeitstag festlegen

1-2 Wochen vor der Hochzeit

Alles erledigt?

- ☐ Hochzeits Schuhe einlaufen
- ☐ Endgültige Gästezahl an die Location weitergeben
- ☐ Rücksprache mit allen Professionisten (Location bzw. Catering, Musik, Fotograf/Videograf, Floristen, Dekorateur, Konditor, etc.) halten
- ☐ Friseur- und Kosmetiktermin festlegen
- ☐ Koffer für die Hochzeitsreise packen

1 Tag vor der Hochzeit

Alles erledigt?

- ☐ Handtasche der Braut packen
- ☐ Kleidung bereitlegen
- ☐ Ringe und Papiere bereitlegen
- ☐ Früh zu Bett gehen, denn Morgen wird geheiratet!

Notizen

Unbedingt dran denken!

Nach der Hochzeit

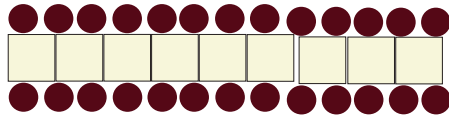
Alles erledigt?

- ☐ Ihr seid nun Mann und Frau
- ☐ Rechnungen bzw. offene Zahlungen begleichen
- ☐ Danksagungskarten schreiben
- ☐ Fotos beim Fotografen aussuchen
- ☐ Namensänderung bekannt geben

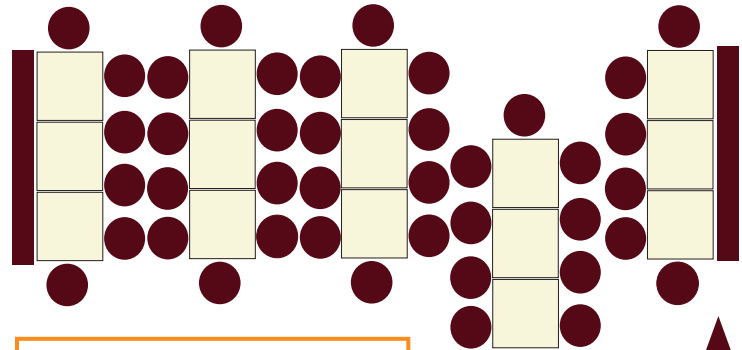


Bestuhlungspläne

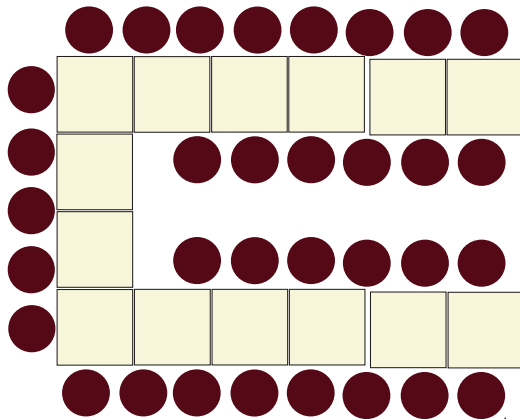
Bestuhlungsvarianten für den Wintergarten



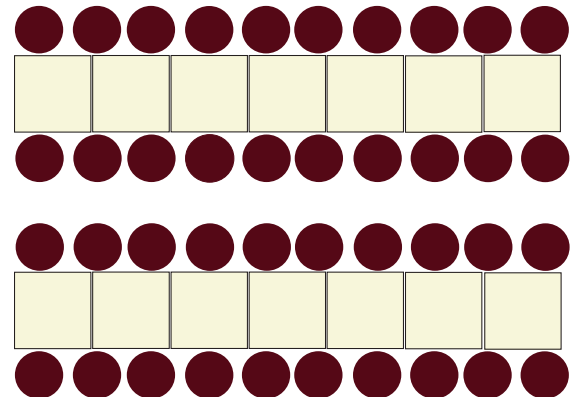
1 Tafel für 26 Personen



5 Tafeln für 48 Personen



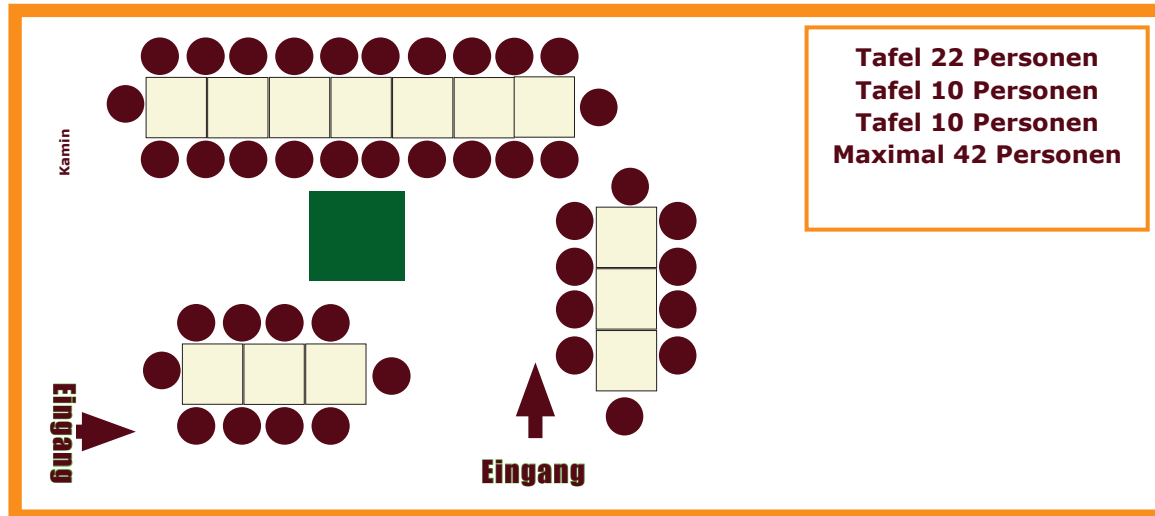
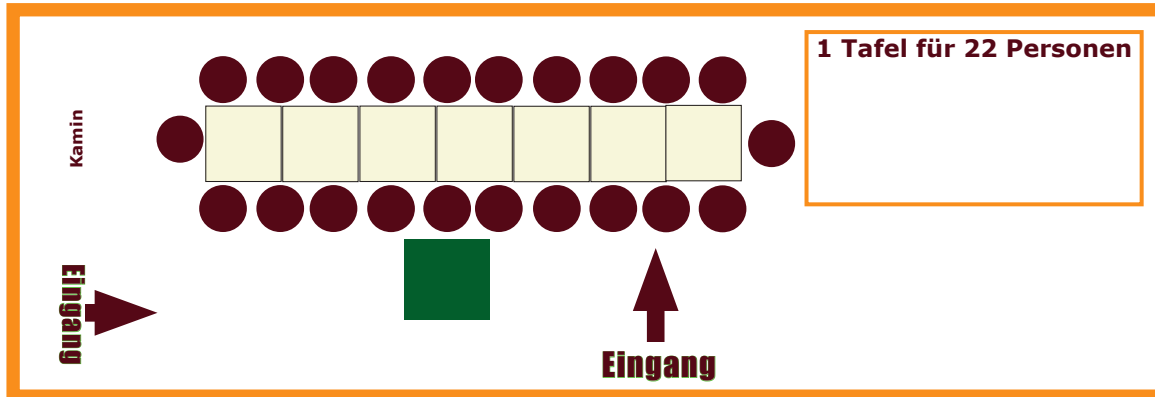
U-Form für 35 Personen



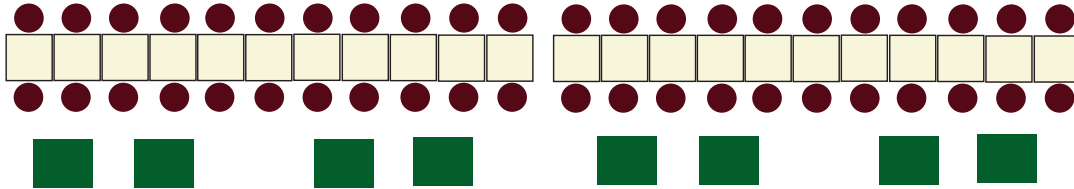
2 Tafeln je 20 Personen



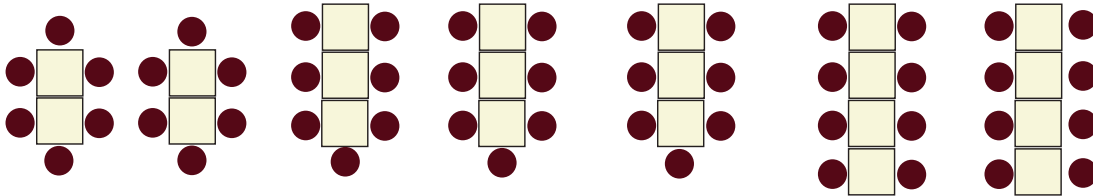
Bestuhlungsvarianten für das Kaminzimmer



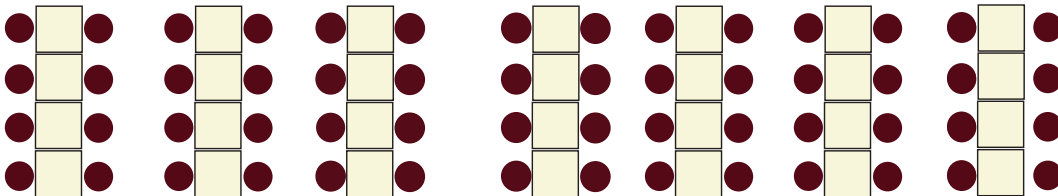
Bestuhlungsvarianten für die Lounge



**1 Tafel für
44 Personen**

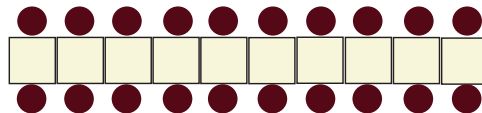


**7 Tafeln für
50 Personen**



**7 Tafeln á 8 PAX
und
1 Tafeln á 20 PAX
für 76 Personen**

Eingang →



UNSERE PARTNER

PORSCHE
Porsche Zentrum Willich

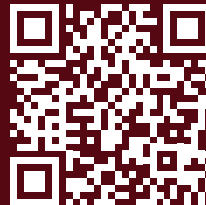
VAN VOLXEM
SAARWEINE GROSSER LAGEN



Captain**BEDO**

ENGEL & VÖLKERS

Terstappen
GETRÄNKE
Körner Str. 2/3 • 41064 Mönchengladbach
Tel: 021 81 3 24 87 • info@terstappen.de
www.gut-ahn-terstappen.de



Rosenmeer®

Hotel | Restaurant | Bar | Catering

Schürenweg 45 – 47 | 41063 Mönchengladbach

Tel: 02161 462420 | info@rosenmeer.net | www.rosenmeer.net