



*Mutter Wehner*

CAFÉ & RESTAURANT

**Unsere Bankettmappe für Ihre Veranstaltung**

**„Mutter Wehner Café und Restaurant“**

Mutter Wehner Gastro GmbH

Haardstr. 196  
45739 Oer-Erkenschwick

Telefon: 02368/9626510  
Telefax: 02368/9626511

[info@mutter-wehner.de](mailto:info@mutter-wehner.de)  
[www.mutter-wehner.de](http://www.mutter-wehner.de)

## Über uns

Wir möchten uns gern vorstellen! Wir sind zwei Brüder und wollen uns im April 2018 mit „Mutter Wehner“ den lang ersehnten Traum der eigenen Gastronomie erfüllen. Mit der Unterstützung der ganzen Familie machen wir Mutter Wehner zu mehr als nur einem Ausflugslokal!

Unsere Begeisterung für sehr guten Service und Qualität treibt uns an, für unsere Gäste das ganze Jahr über ein besonderer Gastgeber zu sein!

Kommen Sie und spüren Sie die besondere Atmosphäre und Freundlichkeit in unserem Haus. Gastlichkeit ist für uns mehr als nur ein Wort!

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Anregungen und Ideen für Ihre Veranstaltung – gerne entwickeln wir diese mit Ihnen gemeinsam weiter, damit Sie einen perfekten Tag bei uns verbringen! Wir freuen uns auf Sie!

*Marcin Kopij & Christof Kopij*

## **Heiraten bei Mutter Wehner**

Ab 2015 ist es auch möglich, standesamtliche Trauungen direkt bei uns im Lokal, auf der Terrasse oder im rustikalen Biergarten durchführen zu lassen. Gerne richten wir anschließend Ihre Feier oder einen Empfang aus.

Terminvereinbarungen und Formalitäten klären Sie bitte mit dem Standesamt Oer-Erkenschwick:

Standesamt Oer-Erkenschwick – Tel.: 02368/691204



## **Räume und Kapazitäten**

### **Mit Menü**

Restaurant: max. 70 Personen  
Waldzimmer: max. 35 Personen  
Terrasse: max. 120 Personen

### **Mit Buffet**

Restaurant: max. 70 Personen  
Waldzimmer: max. 30 Personen  
Terrasse: max. 120 Personen

### **Einrichtung als Partyraum – teilweise Sitzplätze, teilweise Stehtische**

Restaurant: max. 120 Personen  
Waldzimmer: max. 44 Personen  
Terrasse: max. 120 Personen

**Im Sommer zusätzlich – die überdachte Außenterrasse mit ca. 80 Plätzen.**

## **Empfang Ihrer Gäste**

Kommen Sie an und finden Sie sich mit Ihren Gästen bei uns ein.

### **Klassischer Sektempfang**

Mutter Wehner Sekt Narzis, Mineralwasser und O-Saft – 5,20€ p.P.

### **Alternativen**

Sekt mit Holunderblütensirup und Minze – 5,90€ p.P.

Cocktail (nach Absprache), Bier

Oder Getränke auf Wunsch und nach tatsächlichem Verbrauch.

### **Empfangsarrangement**

Der klassische Sektempfang kombiniert mit Fingerfood.

Beginnen Sie Ihre Feier mit einem kleinen kulinarischen Willkommen Ihrer Gäste!

**p.P. ab 14,50€**

### ***Fingerfood-Beispiele***

Famkuchenvariationen ,Currywurst im Weckglas, Tomate-Mozzarella-Spieße  
Verschiedene Suppen im Weckglas, Krabbencocktail, Diverse Canapes (Mutter Wehner Brot mit verschiedenen Belägen chic oder rustikal auf Schieferplatten serviert)

Süßes Fingerfood -Petit Four, Mousse im Weckglas

## **Buffets und Menüs**

### **Saisonale Komponenten für Ihre Menü-/Buffet-Auswahl**

Um Ihnen und Ihren Gästen eine Regionale und saisonale Küche zu bieten haben wir folgende Produkte für Sie zusammengestellt:

#### **Januar / Februar / März**

Feldsalat, Schwarzwurzeln, Rosenkohl, Apfel

#### **April / Mai / Juni**

Wild, Spargel, Rhabarber, Erdbeeren, Bärlauch, Erbsen

#### **Juli / August / September**

Pfifferlinge, Kirschen, Pfirsiche, Zwetschgen, Kürbis

#### **Oktober / November / Dezember**

Wild, Feldsalat, Quitten, Ente, Orangen, Maronen, Lebkuchen

***Gerne beraten wir Sie ganz individuell bei Ihrer Veranstaltungsvorbereitung und der saisonalen Menüauswahl!***

## **Menüvorschläge**

*Gerne können einzelnen Komponenten getauscht oder der Jahreszeit angepasst werden.*

### **Der Klassiker 4-Gänge p.P. 32,50 €**

Broccolicreme

Gemischter Salat mit Hausdressing

Irisches Rumpsteak mit überbackenen Tomaten an Pfeffersoße

**Oder**

Lachssteak auf der Haut gebraten mit Weißweinschaum

Dazu Drillinge und marktfrisches Gemüse

Rote Grütze mit Vanillesoße

### **Zum Fest 4-Gänge p.P. 35,50 €**

Rinderconsome mit Eierstich und Gemüse

Geräucherte Entenbrust mit feinen Blattsalaten und  
Orangenvinigrette

Gebratener Zander und Garnele an Noilly Prat-Schaum

**Oder**

Medaillons vom Eichenhofer Landschwein mit Feigensenf-  
Honigkruste

**Oder**

Rinderfilet an Burgundersauce

Dazu Kartoffelplätzchen, verschiedenes Gemüse und Salat

Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne

**Wie bei „Mutter Wehner“ 3-Gänge p.P. 25,50 €**

Hühnerbrühe mit Einlage

Kräuter-Schweinenackenbraten mit Rahmsauce

***Oder***

Klassische Rinderroulade mit dunkler Sauce

Dazu Dampfkartoffeln und Rahmwirsing

Käseküchlein

**„Das Französische“ 4-Gänge p.P. 31,50 €**

Pariser Zwiebelsuppe

Tatar vom Rind

Thunfischsteak ***oder*** Maispoulade

Dazu Herzoginkartoffeln und marktfrisches Gemüse

Mousse au Chocolate



### **Das Rustikale 3-Gänge p.P. 27,50 €**

Tomatensuppe

Kabeljau auf Spitzkohl

**Oder**

Geschnetzeltes vom Putenbrustfilet in Champignon-Rahm

**Oder**

Kotelett vom Eichenhofer Landschwein auf Princessbohnen in  
Kräuter-Buttersauce

Dazu Spätzle oder Petersilienkartoffel

Vanilleeis mit heißen Kirschen

### **Das Italienische 4-Gänge p.P. 31,50 €**

Klare Tomatensuppe

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan

Spaghetti alio e olio mit Garnelen

**Oder**

Saltimbocca vom Kalb mit Weißweinsauce

**Oder**

Gebratene Dorade mit Limette und Kräutern

Dazu Rosmarin Kartoffeln und toskanisches Gemüse

Tiramisu

## **Buffetvorschläge**

Gerne können einzelnen Komponenten getauscht oder der Jahreszeit angepasst werden.

### ***Ruhrpott-Buffer – p.P. 28,00€***

Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln – am Tisch serviert-

**Vorspeisen:** Reibeplätzchen mit gebeiztem Lachs, Minifrikadellen

**Hauptgänge:** Dortmunderkrustenbraten  
Mutter Wehner Currywurst  
Himmel und Ädd (Apfelkompott, Kartoffelstampf, Blutwurst)  
Pommes, Kartoffelstampf, Gemüseauswahl,  
Schrebergartensalat

**Dessert:** Westfälische Vanillecreme, Rustikales Käsebrett

### ***Nordisches Buffet p.P. 33,00 €***

Fischsuppe –am Tisch serviert-

**Vorspeisen:** Heringssalat mit Apfel, Zwiebeln und roter Beete  
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne,  
Gurkensalat mit Dill und Ingwer

**Hauptgänge:** Original Labskaus mit Sauergemüse  
Schweinebauch  
Kabeljau  
Salzkartoffeln, Selleriestampf, Gemüseauswahl  
Salat der Saison

**Dessert:** Käse vom Brett mit Weintrauben Dänische rote Grütze mit  
Vanillesoße

## ***Mediterranes Buffet – p.P. 32,50 €***

Minestrone –am Tisch serviert

**Vorspeisen:** verschiedene Antipasti: gegrilltes Gemüse, gefüllte Pepperoni, Oliven etc. Melonenschiffchen mit Serranoschinken, Tomaten-Mozzarella mit Dressing, verschiedene Bruschetta

**Hauptgänge:** Lammgulasch mit Gremolata,  
Saltimbocca vom Kalb mit Rohschinken  
Salbei Dorade mit Limettenbutter  
Rosmarinkartoffeln, Gnocchi, italienisches Pfannengemüse,

**Dessert:** Panna Cotta auf Früchtespiegel Tiramisu

## ***Weihnachtsbüffet – 35,50€ p.P.***

Maronenschaumsuppe mit Buttercroutons –am Tisch serviert-

**Vorspeisen:** Graved Lachs mit Senf-Dill-Soße  
Geräucherte Entenbrust angerichtet auf fruchtigem Waldorfsalat

**Hauptgänge:** Gänsekeule  
Zanderfilet auf Wirsinggemüse  
Roastbeef am Buffet aufgeschnitten  
Apfelrotkohl, Klöße, Kartoffeln  
Salat der Saison

**Dessert:** Bratapfel mit Vanillesauce  
Lebkuchentiramisu

## ***Hochzeitsbuffet – 39,50€ p.P.***

Hochzeitssuppe –am Tisch serviert-

**Vorspeisen:** Pochierter Lachs im Ganzen  
Tomate-Mozzarella im Weck-Glas  
Roastbeefröllchen mit Frischkäsecreme  
Canapés verschieden belegt

**Hauptgänge:** Schweinefilet vom Eichenhofer Landschwein im  
Wirsingwickel  
Perlhuhnbrust mit Spinatfüllung  
Gebratener Zander mit Rieslingsoße  
Kartoffelgratin, Herzoginkartoffel, Gemüse

**Dessert:** Quarkmousse mit Orangen  
Mangomousse mit Schokogelee

## ***Die Mindestpersonenzahl für ein Buffet beträgt 25 Personen***

Zusätzlich bieten wir natürlich auch für den kleinen Hunger nachts  
einen **Mitternachtssnack** an

Currywurst/Baguette – 4,20 € p.P.

Käseplatte mit Obst und Baguette – 6,80€ p.P.

Kalte Mini-Frikadellen und kleine Schnitzel mit Kartoffelsalat – 7,80€ p.P.

Gulaschsuppe mit Baguette – 4,20€ p.P.

Käselauchsuppe mit Baguette – 3,90€ p.P.

Mailänder Salami, Parmesan, Parmaschinken mit Grissini – 5,80€ p.P.

## **Einzelne Komponenten zum Tauschen oder ergänzen**

Bitte beachten Sie, dass nicht alle Komponenten für ein Buffet geeignet sind.

## **Einzelne Komponenten zur Wahl: (Beispiele!)**

### **Vorspeisen:**

Gratinierter Ziegenkäse, Blattsalate, Feigensenf-Traubenvinaigrette  
Carpaccio vom Rind, Parmesan, Ruccola  
Feldsalat, Kartoffeldressing, Champignons und Speck  
Gebeizter Lachs, Honig-Senfsauce, Röstis  
Roastbeef, Remoulade  
Vitello Tonnato  
Tomate- Mozzarellasalat mit Pesto  
Antipastiplatte  
Ruccola, Parmesan, Balsamico, Kirschtomate  
Honigmelone mit Serrano Schinken

### **Suppen:**

Hühnersuppe mit Einlage  
Rinderbrühe mit Maultasche  
Tomatencremesuppe  
Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachs  
Brokkolirahmsuppe mit Buttercroutons  
Blumenkohlrahmsuppe mit Buttercroutons  
Pilzrahmsuppe mit gebratenen Schinkenstreifen  
Klare Tomatensenz

### **Dessert:**

Tiramisu  
Beerengrütze mit Vanillesauce  
Panacotta, Früchtespiegel, frische Früchte  
Mousse au Chocolat  
Bayrisch Creme  
Herrencreme mit Schattenmorellen, Rum  
Vanillemousse auf Fruchtmark  
Sahnequark mit Schattenmorellen (saisonbedingt Erdbeeren)  
Götterspeise mit Vanillesoße  
Schokokuchen

## **Kaffee & Co.**

Gerne bieten wir Ihnen hausgemachte Kuchen und fair gehandelten Kaffee sowie Kaffeespezialitäten an.

Die Kuchenauswahl gestalten wir ganz nach Ihren Wünschen.

Hier einige Beispiele für unsere Land-Blechkuchen:

Käsekuchen

Apfel- oder Kirschstreusel

Butterkuchen

Gedeckter Apfelkuchen

Donauwelle

Erdbeerboden

Aprikosen-, Pfirsich- oder Pflaumenstreusel

Hochzeits- und Motivtorten lassen wir bei unserem kooperierenden Konditor herstellen.

Gerne vermitteln wir Ihnen den Kontakt, damit Sie Ihre Torte nach Ihren Vorstellungen vor Ort selbst aussuchen können!

Bäckerei und Konditorei Hövelmann in Recklinghausen **0 23 61 / 2 56 05**

Konditorei Fischer in Datteln **02363 2767**

Café Kristall (stellen Hochzeitstorten selbst her!) in Recklinghausen –  
**02361 30 38 808**

Für mitgebrachte Kuchen und Torten erheben wir ein Tellergeld in Höhe von **1,90 € pro Gedeck** (natürlich ist darin das Kühlen und Servieren Ihrer Torte enthalten!).

## **Kaffeearrangement**

**2 Stück** Blechkuchen pro Person dazu Schlagsahne Mineralwasser und Filterkaffee am Tisch **12,50 € p.P.**

**1 Stück** Blechkuchen und **1 Stück** Sahne- oder Buttercremetorte pro Person dazu Schlagsahne Mineralwasser und Filterkaffee am Tisch **15,50 € p.P.**

## **Frühstücksbuffet – Brunch**

Brunch und Frühstücksbuffet ab 20 Personen

***Frühstücksbuffet – 15,90 € p.P.***

Räucherlachs, ganzer Lachs, Roastbeef, Wraps, Wurst, Käse, Schinken, Joghurt oder Quark, frische Früchte, Rührei, gekochtes Ei, Brot, Brötchen, Croissants, Cornflakes, Müsli, Grilltomaten o.ä.,  
Orangen- und Multi-Saft  
Kaffee und Tee

**Die warmen Komponenten für Ihren Brunch suchen Sie selbst aus.**

*Beispiele:* Geschnitzeltes mit Reis  
Tagliatelle mit Scampi oder Blattspinat  
Hähnchen mediterran mit Tagliatelle  
Gulaschsuppe  
Käse-Lauch-Suppe

***Die Kosten für einen Brunch ergeben sich aus der Zusammenstellung der warmen Komponenten. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.***

## **Getränkepauschalen**

Neben der Abrechnung der Getränke nach tatsächlichem Verbrauch, können Sie für Ihre Gäste auch eine Getränkepauschale buchen. Bei beiden Varianten fertigen wir gerne auch eine gesonderte Getränkekarte für Ihre Feier an – auch bei der Variante nach tatsächlichem Verbrauch können Sie auf Wunsch die Getränkeauswahl eingrenzen.

Hier finden Sie einige Varianten der Getränkepauschale. Gerne unterbreiten wir Ihnen aber einen Vorschlag für eine Pauschale, ganz nach Ihren Wünschen!

### **Pauschale 1 - 23,50€ p.P.**

Fass- und Flaschenbier  
Alkoholfreie Softgetränke und Säfte  
Filterkaffee und Tee

### **Pauschale 2 – 33,50€ p.P.**

Fass- und Flaschenbier  
Alkoholfreie Softgetränke und Säfte  
Ein Rot- und ein Weißwein (Hauswein)  
Filterkaffee und Tee

### **Pauschale 3 – 35,50€ p.P.**

Mutter Wehner Sekt  
Fass- und Flaschenbier  
Alkoholfreie Softgetränke und Säfte  
Ein Rot- und ein Weißwein (Hauswein)  
Filterkaffee und Tee  
1 Spirituose pro Person nach dem Essen

### **Pauschale 4 – 47,50€**

Mutter Wehner Sekt  
Fass- und Flaschenbier  
Alkoholfreie Softgetränke und Säfte  
Ein Rot- und ein Weißwein (Hauswein)  
Filterkaffee und Tee Kaffeespezialitäten  
Spirituosen und Longdrinks (jeweils drei zur Wahl)

**Die Pauschalen 1-3 können mit 2,00€ pro Person um Kaffeespezialitäten erweitert werden.**



## **Dekoration**

### **Dekorationspauschale**

Weißer Tischdecken, Servietten von Duni in Wunschfarbe, Läufer in Wunschfarbe – **3,50 € p.P.**

### **Blumendekoration**

Gerne übernehmen wir die Dekoration mit Blumen nach Absprache mit Ihnen. Die Kosten hierfür variieren nach Ihren Wünschen.

Natürlich können Sie auch Ihre ganz persönliche Dekoration mitbringen und selbst dekorieren. Nach Absprache mit Ihnen decken wir auch die Tische mit Ihrer Dekoration ein.

Je nach Aufwand berechnen wir Personalkosten für den Umbau und eventuell anfallende Reinigungsarbeiten durch mitgebrachtes Dekorationsmaterial.

### **Sonstige Kosten (Raumkosten, Licht, Energie, etc.)**

Wir verzichten grundsätzlich auf die Berechnung von Raum- und Bereitstellungskosten. Als Gastronomie-Betrieb sind wir jedoch auf einen entsprechenden Mindestverzehr bzw. Mindestumsatz in den von uns zur Verfügung gestellten Räumen angewiesen.

Wenn Sie unsere Räume anderweitig nutzen möchten, müssen wir eine entsprechende Nutzungs- und Raummiete erheben.

Wenn wir für Ihre Feierlichkeit einen besonderen Mehraufwand für die Umbau- und Rückbauarbeiten haben, berechnen wir zusätzlich eine Servicepauschale, um die erhöhten Personalkosten abzugelten.

Grundsätzlich kalkulieren wir Gesellschaften bis maximal 3:00 Uhr

## **Auszug aus den allgemeinen Geschäftsbedingungen**

Berechnungsgrundlage ist die tatsächliche Personenzahl, die bis zu **einer Woche vor dem Veranstaltungsdatum** anzugeben ist. Die nötige Mindestpersonenzahl entnehmen Sie Ihrem Vertrag.

Bei geschlossenen Gesellschaften bitten wir um eine Anzahlung bei Vertragsabschluss, die bis spätestens 30 Tage vor Ihrem Veranstaltungsdatum zu entrichten ist. Die Höhe der Anzahlung entnehmen Sie Ihrem Vertrag. Diese ist auf das Konto der Mutter Wehner GmbH zu überweisen.

Bei Veranstaltungsstornierung müssen wir folgende Stornofristen zugrunde legen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist:

Bei einem Rücktritt zwischen 29 und 10 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir Ihnen 40% der Kosten der angebotenen Pauschale für Essen, Empfang, Raum und Bedienung;

Bei einem Rücktritt zwischen 9 Tagen und 1 Tag vor der Veranstaltung werden 75% der Kosten in Rechnung gestellt und

bei einem Rücktritt am Veranstaltungstag 100%.

Berechnungsgrundlage ist die angebotene Pauschale x Personenanzahl laut Vertrag.

**Nach der Veranstaltung können Sie Ihre Gesamtrechnung in bar oder mit EC Karte zahlen.**

Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages müssen schriftlich erfolgen.

Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.

Sollten einzelne Bestimmungen der allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Veranstaltung unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.