



Unsere Bankettmappe für Ihre Veranstaltung

„Mutter Wehner Café und Restaurant“

MW GmbH

Haardstr. 196
45739 Oer-Erkenschwick

Telefon: 02368/9626510
Telefax: 02368/9626511

info@mutter-wehner.de
www.mutter-wehner.de

Über uns

Am Rande des Naherholungsgebietes „Haard“ gelegen finden Sie bei „Mutter Wehner“ einen Ort zum Entspannen und Genießen!

Nach einer aufwendigen Neubau- und Sanierungsphase haben wir die neue Gastronomie am 4. April 2014 eröffnet. Aus der verwaisten Traditionsgaststätte ist nun ein moderner Gastraum mit großzügiger überdachter und im Winter verglaster Terrasse geworden, an dem Kulinarisches, Kulturelles und Geselligkeit neu mit einander verbunden werden.

Getreu unserem Motto: „Herzlich lecker“, laden wir Sie ein, unser Gast zu sein. Frühstück, durchgehend warme Küche, Kaffee und Kuchen – überzeugen Sie sich selbst!

Eine frische, junge Küche – stimmungsvolle Atmosphäre – herzliche Gastlichkeit und das alles in mitten der Natur.

Und natürlich können Sie unseren Gastraum auch für Ihre Feierlichkeiten nutzen. 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!

Ihr Mutter-Wehner-Team



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

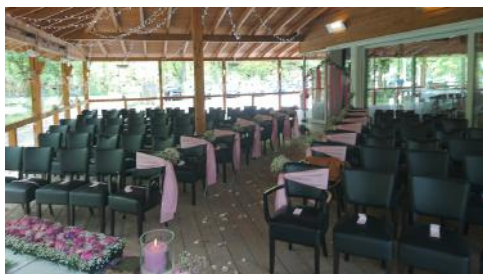
Im Sommer zusätzlich – der rustikale Biergarten mit ca. 80 Plätzen.



Gastraum



Waldzimmer



Terrasse



Biergarten

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

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



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 4-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

Weihnachtsbuffet – 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 Tomatenessenz

Dessert:

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

Kaffeetrinken

Gerne bieten wir Ihnen hausgemachte Kuchen und fair gehandelten Kaffee sowie Kaffeespezialitäten aus unserem Mutter Wehner Kaffee 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 3038808

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: Geschnetzeltes 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 – **3,00 € p.P.**

Für Stoffservietten berechnen wir 2,00 € p.P. extra.

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. Dieser Mindestumsatz ist abhängig von der Personenzahl und der Art der Veranstaltung. 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. Falls Sie ein späteres Ende wünschen, berechnen wir 10,00€ pro Stunde und Mitarbeiter. Die Zahl der Mitarbeiter richtet sich dabei natürlich nach dem tatsächlichen Bedarf.



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 mal Personenanzahl laut Vertrag.

Nach der Veranstaltung können Sie Ihre Gesamtrechnung in bar oder per Karte (außer American Express) 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.