



1 Haus, 3 Etagen, 1000 Möglichkeiten

Laden Sie Ihre Freunde und Verwandten zu einem unvergesslichen Tag im Haus Müngsten ein und lassen Sie sich feiern.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Kommunion, Konfirmation, Betriebsfeiern oder Sommerfeste. Bei uns ist alles möglich! Auf den folgenden Seiten bekommen Sie einen Überblick über die verschiedenen Räumlichkeiten und Arrangements.

Wir planen Ihre Feier, Sie genießen den Tag!

Ihr Haus Müngsten Team



DAS HAUS

Große Glasflächen und Stahlfassaden im Industriedesign machen das Haus Müngsten im Brückenpark Müngsten – mit bester Aussicht auf die höchste Eisenbahnbrücke Deutschlands und unmittelbar an der Wupper – unverwechselbar.

Diverse Räume in unterschiedlichen Größen mit modernster Technik und exzellenter, frischer Küche. Das Haus Müngsten ist als hochklassiger Integrationsbetrieb ausgezeichnet worden.

Für Ihre Feier stehen Ihnen verschiedene Räume zur Verfügung, abhängig von der Gästezahl und Ihren individuellen Wünschen.

Unsere Räume auf einen Blick:

- Wupperblick bis 130 Sitzplätze an langen Tafeln
- Naturblick bis 48 Sitzplätze an langen Tafeln
- Panoramablick bis 68 Sitzplätze an langen Tafeln



DIE RÄUMLICHKEITEN

Wupperblick

Der große Saal im Erdgeschoss überzeugt durch seine großen Fensterfronten und den hervorragenden Blick auf die Wupper.

- Erdgeschoss
- 172 qm
- Bis 130 Sitzplätze (an runden Tischen bis 90 Personen)

Ausstattung

- Tageslicht
- Beamer
- Leinwand
- Tonanlage
- Jalousien
- Garderobe



Panoramablick

Besonders beliebt ist der Raum Panoramablick, der seinen Namen dem wunderbaren Blick auf die Müngstener Brücke zu verdanken hat. Durch das große Panoramafenster wird eine besondere Atmosphäre geschaffen. Mieten Sie die gesamte obere Etage (Panorama- und Naturblick).

Sie eignet sich besonders gut für einen separaten, jedoch trotzdem offenen Tanzbereich mit direktem Zugang zur eigenen Dachterrasse

- Obergeschoss (mit dem Aufzug erreichbar)
- 72 qm
- Bis 70 Sitzplätze

Ausstattung:

- Tageslicht
- Jalousien
- Garderobe
- Separate Theke
- Großes Panoramafenster



Naturblick

Der Naturblick mit exklusiver Nutzung der Dachterrasse. Als eigener Raum oder als Erweiterung des Panoramablicks geeignet. Hier kann beispielsweise eine Tanzfläche Platz finden. DJ, Band, Sound- und Lichtanlage von externen Anbietern können dazu gebucht werden.

- Obergeschoss (mit dem Aufzug erreichbar)
- 62 qm
- Bis 50 Sitzplätze

Ausstattung:

- Tageslicht
- Jalousien
- Eigene Terrasse (65 qm) - freie Trauung möglich
- Mobile Garderobe
- Leinwand



DAS HOCHZEITSARRANGEMENT

- Raumkosten, Bestuhlung, Umbau- und Reinigungskosten
- Stofftischdecke weiß oder creme und Stoffserviette weiß oder creme
- Hochwertige Eindeckung, Porzellan, Gläser und Besteck
- Sektempfang mit unserem Haussekt
- Getränkepauschale für 10 Stunden
- Servicekosten bis 01:00 Uhr enthalten – danach 150€ pro Stunde zusätzlich Nachzuschlag
- Raummieten für eine Etage – für jede weitere Etage wird mit einmalig 500€ berechnet
- Auswahl Speisen gemäß „Buffet nach Bausteinen“ – Auswahl einer Kombination aus Vorspeisen, Zwischengang, Hauptspeisen und Dessert.
- Tellergeld für mitgebrachte Hochzeitstorte

Preis pro Person:

Sonntags - Donnerstags : ab 50 Personen 120 €
ab 80 Personen 115,50 €

Freitags - Samstags: ab 50 Personen 135 €
ab 80 Personen 130,50 €

DIE AUSWAHL DER SPEISEN

Brotkorb mit Dip auf den Tischen 1.50€ Aufpreis pro Person

Nicht im Arrangement enthalten – kann zusätzlich hinzugefügt werden

wählen Sie 3 Dips:

- Kräuterbutter
- Aioli
- Tomaten-Pesto
- Kräuter der Provence
- Avocado Dip
- Auberginen Dip
- scharfer Frischkäse Dip
- Gurken Knoblauch Dip- Oliven Schafskäse Dip
- scharfer Tomaten Gurken Dip



Vorspeisenplatte auf dem Tisch

- Roastbeef Röllchen mit Waldorfsalat gefüllt
- Bruschetta mit Tomaten Zucchini Salsa
- Vitello Tonnato von der Pute (vom Kalb + 1,50 €)
- Kräuter Quiche
- vegetarische Minifrühlingsrollen
- Anti Pasti Auswahl
- Spanische Grillpilze
- Tomate - Mozzarella Spieße
- Bergische Kotten Butter
- Lachsroschen auf Reibeküchlein
- gefüllte, gebackene Champignon
- Riesengarnelen in Pankomehl gebacken + 1,50 € Aufpreis
- Edelfischplatte + 3,50 € Aufpreis

Vegane-Möglichkeiten:

- Frittierter Blumenkohl mit Tahini Dip (Sesam)
- in Wallnussöl gebratene Auberginen und Zucchini Scheiben
- mit schwarzen Belugalinsen gefüllte Gurkentürmchen- gefüllte Weinblätter

Servierter Zwischengang

(Wählen Sie entweder 1 Suppe oder einen Salat oder einen servierten Teller)

Suppen

- Hochzeitssuppe klassisch, Markklößchen, Eierstich und Spargel
- Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
- Tomatencreme Suppe mit Gin
- Bergische Kartoffelsuppe mit Einlage (entweder Speck oder Frühlingszwiebeln oder Schinken)

Vegane Suppen

- Tomatensuppe mit Rucola-Pesto
- Klare Gemüsesuppe mit Reiseinlage
- Kürbis-Orangen Suppe (saisonal)
- Bratapfel -Maronen Suppe

oder Salat

- Wildkräutersalat wahlweise mit gebackenem Ziegenkäse, oder Hähnchenbrust, oder Kräuterquiche (vegetarisch)
- Pflücksalate mit Honigmelone, Paprika, Zucchini und Mozzarella und Olivenöl –Limonen-Vinaigrette wahlweise mit Roastbeef oder Hähnchenwürfeln
- Pflücksalate mit Mango, Sprossen, Zuckererbsen, Beeren, Glasnudeln, Sesam und Teriyaki-Ingwer-Dressingwahlweise mit Roastbeef oder Hähnchenwürfeln

oder servierter Teller

- Rinder - Carpaccio mit Olivenöl und Rucola Salat (vegetarisch Rote Beete Carpaccio) (+3€)
- Melone mit Bauernschinken

Live-Buffer Stationen

(an Stelle der Hauptspeisen wählbar – Beilagen bereits abgestimmt)

Parmesanrad 7,-€ pro Person Aufpreis

- Fettucine geschwenkt aus dem Parmesanrad
- Topping: Steinpilze mit Rosmarinsahne

Fleischstation 7,-€ pro Person Aufpreis

- Niedrig gegartes Rinderfilet mit Aromasalz
- Beilagen: Zuckererbsenschotten, Strauchtomaten, Süßkartoffelmousse

Kosten pro Live-Koch 40,00-€ pro Stunde

Hauptspeisen

(wählen Sie 2 Hauptdarsteller)

Fleisch

- Gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
- Schweinerückensteaks gefüllt mit Krautsalat und Schafskäse
- Saltimboccaröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Salbei (wahlweise auch Geflügel)
- Schweinekrustenbraten in bergischer Landbiersauce (auch Bratensoße möglich)
- Rinderschmorbraten „Brassato“ in Rotweinsauce (auch Bratensoße ohne Alkohol möglich)
- Rheinischer Sauerbraten
- Hähnchenbrust gefüllt mit Schinken und Käse
- Mediterran marinierte Putensteaks mit Mozzarella gratiniert

Fisch

- Gebratenes Zanderfilet, oder Steinbeißer, oder Dorade
- Zartes Wildlachsfilet + 1,-€ pro Person
- Gebratener Lachs+ 1,-€ pro Person

Vegetarische Hauptspeisen

- Mit Couscous und Fetakäse gefüllte Zucchinitürmchen in Tomaten-Basilikum Sauce
- Mit Rico a Käse gefüllte Teigtaschen auf Knoblauch
- Blattspinat Cannelloni gefüllt mit Blattspinat in einer leichten Knoblauch-Parmesan Soße

Vegane Hauptspeisen

- In Tomatensugo geschmorte Paprikaschoten mit einer Wildreis-Mandelfüllung
- Mit Süßkartoffelstampf gefüllte Riesenchampignons auf Knoblauch -Blattspinat
- Gebackene Couscous Bällchen auf einem Pilzragout und Soja-Kartoffelpüree
- Gegrillte Zucchini mit Hirse und Pilzen
- Gnocchi mit Rosenkohl und Pinienkerne
- Süßkartoffel Gemüsepfanne
- Maultaschen mit Tomatensoße
- Rosmarin Polenta mit Pfifferling und Rahm Soße

Soßen

- Pfefferrahmsauce
- Apfel Calvados Soße
- Champignonrahmsoße
- Dillsoße
- Weißweinsoße
- Hollandaise
- Bernaise

Beilagen

(wählen Sie 2 Beilagen zu jedem Hauptdarsteller)

Nudeln/Kartoffeln

- Getrübelter Kartoffelstampf
- Süßkartoffelstampf
- Kartoffelgratin
- Bandnudeln
- Kartoffel-Knödel
- Wedges
- Salbei-Gnocchi
- Reis
- Salzkartoffeln
- Rosmarin Drilline
- Herzoginkartoffeln

Gemüse

- Rotkohl
- Ratatouille Gemüse
- Broccoli mit Mandelsplitter
- Blattspinat
- Bohnen im Speckmantel
- Karamellisierte Pariser Babykarotten
- Zuckererbsenschotten
- Romanesco
- Karamellisierter Rosenkohl
- Blumenkohl mit gerösteten Semmelbröseln

Dessert

(wählen Sie zwei Bausteine)

Klassiker des Hauses

- Schoko-Nuss-Törtchen mit karamellisierten Birnenspalten und Vanillesauce
- Original italienisches Tiramisu mit frischen Früchten der Saison
- Latte Macchiato Creme
- Stracciatella Crème

Fruchtiges

- Joghurt-Limetten oder Mango-Terrine mit einem Himbeer-Frucht Spiegel
- Obstsalat mit Vanillesoße
- Mandarinen Mascarpone

Vegane-Alternativen

- Soja Mouse in der Geschmacksrichtung: Himbeere, Erdbeere, Zitrone oder Mango
- Waldbeeren Grütze oder Rote Grütze
- Frische Obstplatte

Mitternachtssnack

(als Zusatzoption wählbar – ab 24.00 Uhr)

- Currywurst _____ +3,00€ pro Person Aufpreis
- Flammkuchentapas (verschiedene Sorten) _____ +2,00 € Aufpreis
- Minipizza (verschiedene Sorten) _____ +2,00 € Aufpreis
- Französische Käseauswahl _____ +1,00 € Aufpreis

DIE GETRÄNKEPAUSCHALE

(Unsere Getränkepauschale ist auf 10 Stunden ausgerechnet und beinhaltet folgende Getränke)

Sekt

- SCARVI Frizzante Banquet
- Auch im Sektempfang enthalten

Bier

- Früh Kölsch vom Fass
- König Pilsener vom Fass (auch alkoholfrei)
- Bergisches Landbier (auch alkoholfrei)
- Benediktiner Weizen vom Fass (auch alkoholfrei)

Weine

- SCARVI & RAY Il Bianco (Weißwein)
- SCARVI & RAY Lugana (Weißwein)
- SCARVI & RAY Il Rosso (Rosewein)
- SCARVI & RAY Primitivo (Rotwein)

Softgetränke

- ACQUA MORELLI FRIZZANZE - Wasserflaschen mit und ohne Sprudel
- Pepsi Cola und Pepsi Cola Light
- Merinda
- 7UP
- Apfelschorle
- Saftschorlen (Kirsche, Mango, Johannesbeere)

Heiße Getränke

- Kaffee
- Espresso
- Tee

Nach den 10 Stunden werden die Getränke nach Verbrauch abgerechnet.
Alle Milchgetränke und Spirituosen sind nicht in der Getränkepauschale enthalten

WAS NOCH MÖGLICH IST

(Zu unserem Arrangement können folgende Komponenten hinzugefügt werden)

- Trauung (freie Trauung oder Standesamt) im Haus _____ 250€
- Nutzung einer weiteren Etage für das Abendessen _____ 500€
- Menükarten _____ 6,50€ pro Stück
- Beamer + Leinwand _____ 75,00€
- Stuhlhussen, zusätzliche Tischdecke, Bierbankhussen _____ 6,50€ pro Stück
- Stehtische mit Hussen _____ 12,00€ pro Tisch
- Musikbox für Hintergrundmusik _____ 50,00€
- Zusätzliches Fingerfood zum Sektempfang _____ 6,50€ pro Person
- Aperol, Lillet oder Hugo Empfang _____ 7,00€ pro Person
- Teelicher, Kerzenuntersetzer, Vasen _____ 1,00€ pro pro Stück
- Candybar Gestell + Behälter _____ 25,00€
- Fotobox inkl. aller Verbrauchsmaterialien (sofort & digital) _____ 300€
-