

# Bankettmappe

DAS WICHTIGSTE AUF EINEN BLICK

“WIR KOMBINIEREN  
DEN CHARME EINES  
DENKMALGESCHÜTZTEN  
ANWESENS MIT DER  
MODERNE DER  
HEUTIGEN ZEIT UND  
IHREN WÜNSCHEN !”

Ansprechpartner:

Frau Lara Verhülsdonk | Head of Events  
Frau Adelisa Mujkanovic | Bankettleitung

Ihre Familie Verhülsdonk  
mit dem gesamten Gut Dyckhof Team

Am Dyckhof 3, 40667 Meerbusch, Germany  
T +49 2132 9777 | [info@gutdyckhof.de](mailto:info@gutdyckhof.de) |  
<https://www.gutdyckhof.com/>

Liebe Gäste,  
wir freuen uns sehr über Ihr  
Interesse, eine Feier auf Gut  
Dyckhof auszurichten.

Unser Gut ist ein familiär  
geführtes Hotel in historischen  
Mauern.

Egal zu welchem Anlass, ob  
Hochzeit, Geburtstag, Taufe,  
Kommunion, Konfirmation,  
Firmenfest, Sommerfest,  
Weihnachtsfeier...  
auf Gut Dyckhof finden Sie die  
perfekte Location mit  
traditionellem Ambiente.

# KAMIN-SAAL

I Kapazität für bis zu 110 Personen I  
Mindestumsatz 10.000,00 EUR  
Empfang im Innenhof I Pagodenzelte I  
| zusätzlich angrenzende Räumlichkeit  
für Tanzfläche oder Büffet inklusive |

EDLES AMBIENTE & EXKLUSIVE ATMOSPHÄRE



# TURM-SAAL

I Kapazität für bis zu 80 Personen I

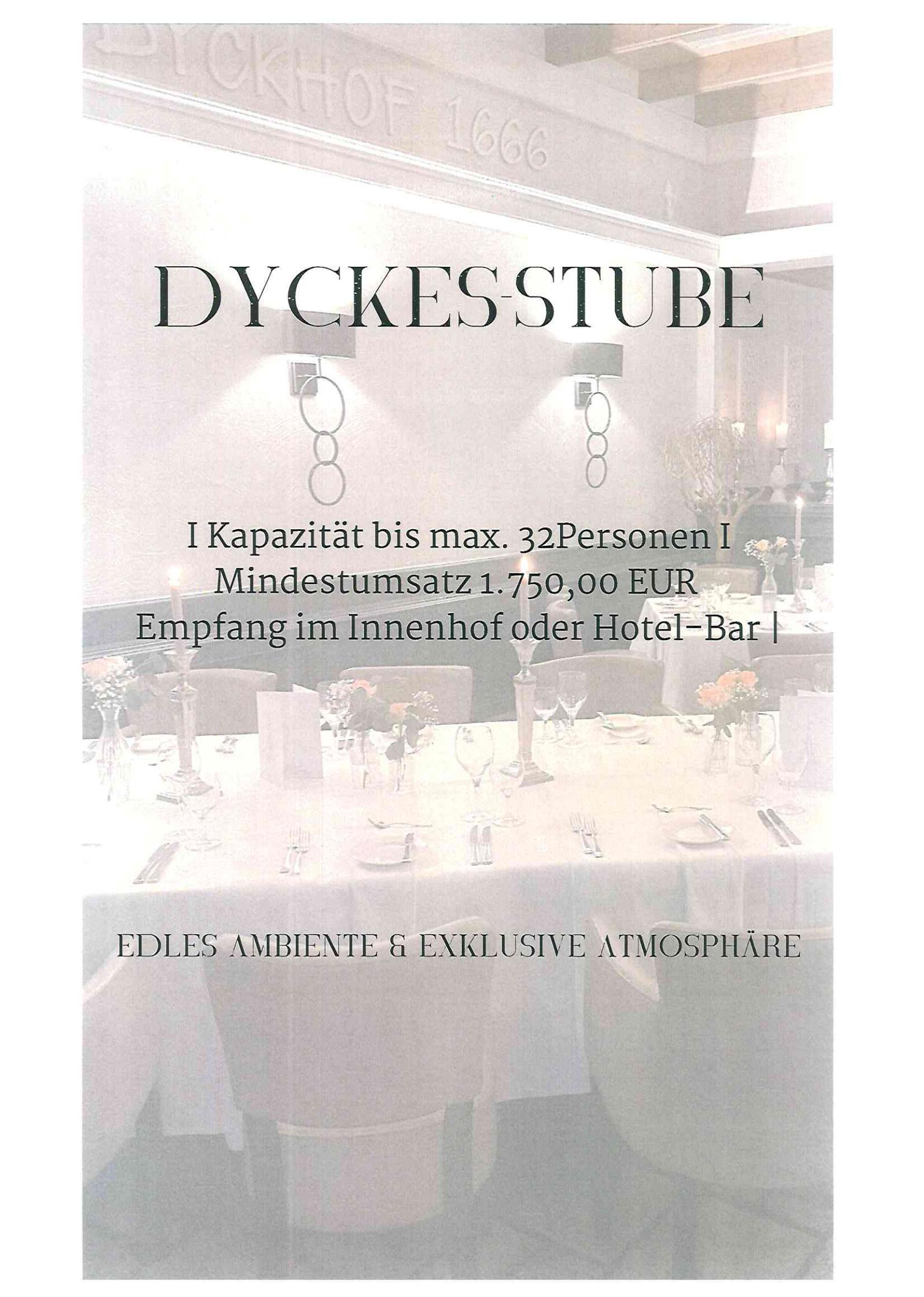
Mindestumsatz 8.000,00 EUR

Empfang im Außenbereich mit Grünfläche

| angrenzende Fläche  
für Tanzfläche und /oder Büffet inklusive |

EDLES AMBIENTE & EXKLUSIVE ATMOSPHÄRE





# DYCKES-STUBE

I Kapazität bis max. 32 Personen I  
Mindestumsatz 1.750,00 EUR  
Empfang im Innenhof oder Hotel-Bar |

EDLES AMBIENTE & EXKLUSIVE ATMOSPHÄRE



# GESAMTE RÄUMLICHKEITEN

EXCLUSIVE NUTZUNG

I Kapazität für bis zu 140 Personen I  
Mindestumsatz 17.000,00 EUR

Raumaufteilung:

Kamin-Saal: Dinner

Dyckes-Stube: weitere Sitzplätze oder  
Büffet (wenn gewählt)

Turm-Saal: Tanzfläche / Longdrinkbar

Nach Verfügbarkeit stehen Ihnen  
30 Doppel-, sowie 9 Einzelzimmer zur Verfügung

# FREIE TRAUUNG

I keine standesamtliche Trauung I

I Gästezahl bis zu 200 Personen I  
in unserem wunderschönen  
Außenbereich

I Bei unbeständigem Wetter stellen  
wir Pagodenzelte kostenpflichtig zur  
Verfügung I

I Wir berechnen für die Nutzung der  
Grünfläche zusätzlich 300,00 € I

Bestuhlung über 74Dreams

[info@seventyfourdreams.de](mailto:info@seventyfourdreams.de)

# KIRCHLICHE TRAUUNG

fußläufig 2 Minuten entfernt

| Kapelle Niederdonk |

Die Organisation der Trauungen in der  
Kapelle verwaltet das Pfarrbüro St.  
Mauritius in Meerbusch-Büderich.

Telefon 02132-2083



# GETRÄNKE PAUSCHALEN

geltend für 12 Stunden

## PAUSCHALE KLASSIK



## PAUSCHALE COMFORT

- Sekt oder Prosecco 0,75
- Mineralwasser und stilles Wasser in 0,75 Flaschen
- Altbier und Pils vom Fass
- Qualitäts-Weißwein 0,75 Preisklasse I
- Qualitäts-Rosé 0,75 Preisklasse I
- Qualitäts-Rotwein 0,75 Preisklasse I
- Alkoholfreie Getränke (Cola, Limo, Apfelsaft, Orangensaft)
- Filterkaffee und Tee zum Empfang und nach dem Essen

79,00 € p.P.

- Sekt oder Prosecco 0,75
- Mineralwasser und stilles Wasser in 0,75 Flaschen
- Altbier und Pils vom Fass
- Qualitäts-Weißwein 0,75 Preisklasse I
- Qualitäts-Rosé 0,75 Preisklasse I
- Qualitäts-Rotwein 0,75 Preisklasse I
- Alkoholfreie Getränke (Cola, Limo, Apfelsaft, Orangensaft)
- Filterkaffee und Tee zum Empfang und nach dem Essen
- Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- Longdrinks ab 22.00h
- Killepitsch, Obstler, Aquavit, Baileys etc.

94,00 € p.P.

## PAUSCHALE DE LUXE

- Sekt oder Prosecco 0,75
- Hugo, Apérol Spritz und Wildberry Lillet
- Mineralwasser und stilles Wasser in 0,75 Flaschen
- Altbier und Pils vom Fass
- Qualitäts-Weißwein 0,75 Preisklasse II
- Qualitäts-Rosé 0,75 Preisklasse II
- Qualitäts-Rotwein 0,75 Preisklasse II
- Alkoholfreie Getränke (Cola, Limo, Apfelsaft, Orangensaft)
- Filterkaffee und Tee zum Empfang und nach dem Essen
- Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- Longdrinks ab 22.00h
- Killepitsch, Obstler, Aquavit, Baileys etc.

109,00 € p.P.

# MENÜVORSCHLAG

-1-

Carpaccio von der gelben Bete  
I Kresse-Friséesalat I Orangen-Lavendel-  
Vinaigrette I gebratene Garnelen I

\*\*\*

Tomaten-Basilikum-Crème  
I Gin-Sahne I

\*\*\*

Hauptgang zur Wahl...  
Filet vom Schwarzen Heilbutt  
I Zitronen-Thymian-Velouté I

oder

Filetsteak vom Argentinischen Rind  
I Rosmarin-Thymian Jus I

Beilagen...  
Kartoffelsoufflé  
Mediterranes Gemüse

\*\*\*

Dessertbuffet „Gut Dyckhof“

# MENÜVORSCHLAG

-2-

## Friséesalat

I Himbeervinaigrette I frische Himbeeren oder  
Erdbeeren I Büffelmozzarella I  
I frischer Estragon I Pinienkerne I

\*\*\*

Tomaten-Basilikum-Crème  
I Gin-Sahne I

\*\*\*

Hauptgang zur Wahl...

Lachstranche

I Weißwein-Kräuter Velouté I

oder

Roastbeef vom Argentinischen Rind

I mit Balsamico-Jus I

Beilagen...

Drillinge mit Rosmarin  
sautierter Spitzkohl

\*\*\*

Dessertvariation

„Gut Dyckhof“

A photograph of a white plate with a piece of fish, a vegetable puree, and garnishes. The text is overlaid on the image.

MENÜVORSCHLAG

-3-

Kartoffel-Sellerie Suppe  
| Kürbiskern-Öl |

\*\*\*

Hauptgang zur Wahl...

Zanderfilet  
| Weißwein-Velouté | Kürbis-Risotto |

oder

Französische Maispoularde "Saltimbocca"  
| Kräuter-Velouté | Dijon-Senf Püree |

\*\*\*

Schokoladensoufflé  
| flüssiger Kern | Vanille Parfait |

# BÜFFET-VORSCHLAG

## Vorspeisen

| Vitello Tonnato | Rindercarpaccio |

| Gelbe Bete Carpaccio |

| hausgebeizter Lachs |

| Antipasti | Tomate Mozzarella |

Blattsalate | verschiedene Dressings und Toppings

\*\*\*

## Hauptspeisen

Argentinisches Roastbeef

I am Stück gegart | mit Portwein-Jus |

Filet vom Schwarzen Heilbutt

I Zitronen-Thymiansauce | Julienne Gemüse |

Saltimbocca von der französischen Maispoularde

I Tomatensugo |

## Beilagen

Gratinierte Kartoffeln

Trüffel-Risotto

Tagliatelle

Spinatstrudel

Romanesco in Mandelbutter

Mediterranes Gemüse

\*\*\*

Dessertbuffet

„Gut Dyckhof“

-buchbar ab 45 Personen-

# MENÜ

Es besteht die Möglichkeit, Ihren Gästen  
(am Veranstaltungstag selbst)  
die Auswahl zwischen zwei verschiedenen  
Hauptgängen zu ermöglichen, beispielsweise  
zwischen Fleisch und Fisch.  
Hier müssen dann lediglich die Beilagen gleich  
sein, verschiedene Saucen werden jeweils  
angepasst. (Vegetarisch / Vegane Alternativen  
können zusätzlich gewählt werden)  
Sie können sich Ihr Menü, ganz nach Ihren  
Wünschen, zusammenstellen.

## PREISANGABEN (2023)

1. VORSPEISE 10,00 – 16,50 €
2. SUPPE 7,00 – 11,00 €
3. HAUPTGANG 30,00 – 39,00 €
4. DESSERT 8,00 – 12,00 €

**Unser komplettes Speisenangebot entnehmen Sie  
bitte der beigelegten Bankettbroschüre**

# BÜFFET

-buchbar ab 45 Personen-

DER PREIS FÜR EIN BÜFFET LIEGT, AUFGRUND DER GRÖßEREN MENGEN, CA. 10-15,00 € ÜBER DEM EINES MENÜS.

EIN KOMPLETTES BÜFFET (VORSPEISEN, HAUPTGÄNGE MIT BEILAGEN UND DESSERT), SIND AUFGRUND DES NÖTIGEN PLATZES, NUR BEI ANMIETUNG DES KAMIN-SAALS MÖGLICH.

BEI BUCHUNG DES TURM-SAALS MÜSSTE DIE VORSPEISE EINGESETZT WERDEN UND KANN DANN ZUM HAUPTGANG MIT DEM BÜFFET BEGINNEN.

---

## PREISANGABEN (2023)

KOMPLETTES BÜFFET  
65,00 - 75,00 €

Unser komplettes Speisenangebot entnehmen Sie bitte der beigefügten Bankettbroschüre

# MITTERNACHTS- SNACK

- für die Hälfte der Gäste -

- Gulasch Suppe I Brot I
- Currywurst I Pommes Frites I
- Chili-Con-Carne I Brot I
- Frikadellen-Spieße I Remoulade I Senf I Brot

5,00 - 7,00 € pro Portion / Person

Vegetarische Alternative deutlich teurer

Käse-Variation•

Salami-Variation•

Käse- Salami-Variation•

alle Variationen werden mit einer Brotauswahl,  
Crackern, Gelee und Früchten serviert

130,00 - 140,00 € pro Variation

# ÜBERNACHTUNGEN

außerhalb von Messen, Kongressen und  
Großveranstaltungen im Großraum Meerbusch,  
Neuss, Düsseldorf...

Bei einer Veranstaltung in unserem Turm-,  
oder Kamin-Saal, erhält der Veranstalter ein  
Geschenk des Hauses, eine Übernachtung in  
einem komfortablen Doppelzimmer.

Bei Buchung einer der Räumlichkeiten, besteht die  
Möglichkeit für Ihre Gäste  
14 Doppel-, sowie 5 Einzelzimmer  
(je nach Verfügbarkeit) zu reservieren.

Bei Buchung der gesamten Räumlichkeiten stehen  
Ihnen (je nach Verfügbarkeit) 30 Doppel-, sowie 9  
Einzelzimmer zur Verfügung.

**Anreise ab 15:00 Uhr / Abreise bis 12:00 Uhr**

Freibleibend (Abrufkontingent bis 8 Wochen vor  
Veranstaltung) bieten wir diese an... (Preise 2024)

Doppelzimmer 150,00 EUR je Zimmer / Nacht

Einzelzimmer 110,00 EUR je Zimmer / Nacht

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive  
reichhaltigem Frühstücksbüffet und der gesetzlichen  
Mehrwertsteuer.

Kinder / Zustellbetten gegen Aufpreis möglich  
-begrenzte Anzahl-

# BESONDERHEITEN

Es gibt Dinge, die wir Ihnen nicht ermöglichen können...

Die Sperrstunde liegt bei 03:00 Uhr

- Konfetti aller Art darf in unserem Hause und in den Außenbereichen nicht geworfen werden

Sollte es doch dazu kommen, sehen wir uns gezwungen, Ihnen eine Reinigungspauschale von mindestens 300,00 € in Rechnung zu stellen.

- Himmelslaternen dürfen nicht steigen gelassen werden.

Feuerwerk ist nicht erlaubt

- Das Steigenlassen von Luftballons ist möglich, jedoch benötigen Sie vorab eine schriftliche Genehmigung des Düsseldorfer Flughafens.  
(eigene Anfrage)

# IHRE ANFRAGE

Wunschdatum:

Alternatives Datum:

-----  
Anlass:

-----  
Gästeanzahl:

## Räumlichkeit

- Dyckes-Stube | max. 32 Personen
- Turm-Saal | max. 80 Personen
- Kamin-Saal | max. 110 Personen
- Gesamte Räumlichkeit bis 200 Personen

## Kontakt Daten

Name: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Mobil: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_