



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 unmi elbar 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 140 Sitzplätze an langen Tafeln
- Naturblick bis 48 Sitzplätze an langen Tafeln
- Panoramablick bis 68 Sitzplätze an langen Tafeln



RÄUMLICHKEITEN

Wupperblick

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

- Erdgeschoss
- 172 qm
- Bis 140 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
- 73 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
- 64 qm • Bis 48 Sitzplätze

Ausstattung:

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



Unser Hochzeitsarrangement:

Raumkosten, Bestuhlung, Umbau- und Reinigungskosten

Stofftischdecke weiß oder creme und Stoffserviette weiß, creme, blau, grün, bordeaux, ohne Blumendekoration

Hochwertige Eindeckung, Porzellan, Gläser und Besteck
Teelichter

Sektempfang mit unserem Haussekt
Getränkepauschale für 10 Stunden

Servicekosten bis 3:00 Uhr, Raummieten für eine Etage

Tellergeld für eigene Hochzeitorte, Bedienung und
Service 3 Stehtische mit weißen Hussen

Auswahl Essen gemäß Bausteinen:
Als Menü oder Buffet oder als Kombination mit Vorspeise und Zwischengang
serviert und Hauptspeise als Buffet

Preis pro Person:

Sonntags bis Freitags ab 50 Personen 102,50 €
ab 80 Personen 100 €

Samstags ab 50 Personen 110 €
ab 80 Personen 107,50 €



Buffetbausteine:

Brotkorb (auch vegan und glutenfrei möglich) mit Dip auf den Tischen+ 1,50 €

wählen Sie 3 Dips:

- Kräuterbutter
- Aioli
- Tomaten Pesto
- Kräuterfrischkäse
- Avocado Dip
- Auberginen Dip
- Buttermilch Dip mit frischen Kräutern
- scharfer Frischkäse Dip
- Gurken Knoblauch Dip- Oliven
- Schafskäse Dip
- Senf Dip
- scharfer Tomaten Gurken Dip
- Wasabi Dip



Vorspeisenplatte auf dem Tisch:

alternativ Vorspeisen als Fingerfood bereits beim Sektempfang, wählen Sie 4 Bausteine

- Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat gefüllt (als Finger Food möglich)
- Bruschetta mit Tomaten Zucchini Salsa (als Finger Food möglich)
- Vitello Tonnato von der Pute (vom Kalb + 1,50 €)
- Quiche Lorraine (als Finger Food möglich)
- vegetarische Mini Frühlingsrollen (als Finger Food möglich)
- Anti Pasti Platte
- Spanische Grillpilze
- Tomate - Mozzarella Spieße (als Finger Food möglich)
- Bergische Kottenbutter (als Finger Food möglich)
- Lachsroschen auf Reibeküchlein (als Finger Food möglich)
- gefüllte, gebackene Champignon
- Lachs Crevetten Päckchen
- Melone mit Bauernschinken
- Riesengarnelen in Pankomehl gebacken + 1,50 €
- Edelfischplatte + 3,50 €
- Vegan:
- Frittierter Blumenkohl mit Tahini Dip (Sesam)
- Sellerie / Kürbis in Pankomehl ausgebacken
- in Wallnussöl gebratene Auberginen und Zucchini Scheiben
- mit schwarzen Belugalinsen gefüllte Gurkentürmchen- gefüllte Weinblätter

Servierter Zwischengang:

Wählen Sie entweder 1 Suppe

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

Vegane

- 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-Dressing wahlweise mit Roastbeef oder Hähnchenwürfeln

Hauptspeisen (wählen Sie 2 Bausteine)

- Rosa gebackenes Rinderfilet (Niedrigtemperatur) oder Roastbeef oder im Ganzen gegarter Kalbsrücken (nur als Livestation mit Koch) pro Person+ 4,-€ pro
- Gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
- Schweinerückensteaks gefüllt mit Krautsalat und Schafskäse
- Saltimboccaröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Salbei (wahlweise auch Geflügel)

Braten:

- Schweinekrustenbraten in bergischer Landbiersauce (auch Bratensoße ohne Alkohol möglich)
- Rinderschmorbraten „Brassato“ in Rotweinsauce (auch Bratensoße ohne Alkohol möglich)
- Rheinischer Sauerbraten

Fisch:

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

Geflügel:

- Hähnchenbrust gefüllt mit Schinken und Käse
- Mediterran marinierte Putensteaks mit Mozzarella gratiniert

Soßen: Pfefferrahmsauce, Apfel Calvados Sauce, Champignonrahmsöße, Dillsoße, Weißweinsöße, Senfsoße, Hollandaise, Zitronenhollandaise, Bernaise, Soße Robert (mit Zwiebeln und Essiggurken und Weißwein)

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 -Parmesansauce

Vegan e Hauptgänge

- 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

Beilagen (wählen Sie 2 Bausteine zu jedem Hauptgang)

Getruffelter Kartoffelstampf	Süßkartoffelstampf	Schupfnudeln
Rosmarin Drillinge	Kroketten	Kartoffelgratin
Salzkartoffeln	Herzoginkartoffeln	Bandnudeln
Boullion –Kartoffeln	Spicy Wedges	Salbei – Gnocchi
Kartoffelknödel	Perlgraupen – Risotto	Zwiebelspätzle
Mini Röstinchen	Curryreis	Reis

Gemüse:

Champagnerkraut	Rotkohl	Ratatouille	Gemüse Broccoli mit Mandelbutter	Blattspinat
Spargel (saisonal)	Karamellisierte	Pariser Babykarotten	Bohnen im Speckmantel	Bohnen
Karottenvariation 2 Farben		Zuckererbsenschoten	Gebutterte Erbsen	
Blumenkohl mit gerösteten Semmelbröseln		Romanesco		Rosenkohl

Live-Buffer Stationen an Stelle der Hauptspeisen

Parmesanrad 7,-€ pro Person

- Fettucine geschwenkt aus dem Parmesanrad
- Topping Auswahl:
Steinpilze mit Rosmarinsahne oder Tomaten Basilikum-Pesto

Fleisch-Station 4,-€ pro Person

Niedrig gegartes Roastbeef mit Aromasalzen, Zuckerschoten, Strauchtomaten
Süßkartoffelmousse (Alternativ Kalbsrücken oder Rinderfilet)

Pulled Porc“Live-Station 4,-€ pro Person

Diese Schweineschulter, mit Wachholdergeist und Bergischem Goldsaft mariniert wird 10-12 Stunden lang bei Niedrigtemperatur gegrillt das Fleisch wird dabei so zart, dass es mit der Gabel „zerzupft “ = „pulled“ werden kann.
auf Champagnerkraut und Kartoffelstampf serviert

Kosten pro Koch _____ **40,00 € pro Stunde**

Dessert (wählen Sie 2 Bausteine)

- Schoko-Nuss- Törtchen mit karamellisierten Birnenspalten und Vanillesauce
- Original italienisches Tiramisu mit frischen Früchten der Saison
- Joghurt-Limetten oder Mango-Terrine mit einem Himbeer-Frucht-Spiegel
- Obstsalat mit Vanillesoße
- Rotweincreme
- Mousse au Chocolat mit weißer und dunkler Schokolade
- Heidelbeermousse
- Blutorangenmousse
- Erdbeermousse
- Bayrische Creme mit Himbeer-Fruchtmark Creme
- Brûlée im Gläschen (do it yourself)

Vegane Dessert

- Soja Mousse in den Geschmacksrichtungen: Himbeere , Erdbeere, Zitrone oder Mango
- Waldbeeren Grütze
- Rote Grütze

Mitternachtsimbiss

nur im Hochzeitsarrangement

- Currywurst deluxe
- Mettigel mit Brotkorb
- Deftige Gulaschsuppe mit Brot
- Nachos mit verschiedenen Dips
- Minipizza
- Französische Käseauswahl _____ 1,00 €

Buffetbeispiel:

aus unseren Buffetbausteinen haben wir Ihnen hier mal eine gesamte Speisefolge zusammengestellt.

Buffetvorschlag: mediterranes Buffet:

Vorspeisenplatte: Brotkorb mit 3erlei Dip auf den Tischen

Antipasti
Vitello Tonnato vom Kalb
Heilbutt
Mozzarella carpresse
gefüllte Pilze gefüllte Paprika

servierter Zwischengang: bitte auswählen:

Sommersalat mit Garnelen mit Kräutern und Cerrytomaten
Sommersalat mit Roastbeefröllchen,

Hauptspeise am Buffet: Livestation mit Koch

Lachs im Ganzen gedämpft auf Gemüsebett, Weißwein und Dillsenfsoße mit Reis
Rinderfilet mit Aromasalzen, Zuckerschoten, Strauchtomaten Süßkartoffelmousse (Alternativ Kalbsrücken oder Roastbeef)
Fettuccine geschwenkt aus dem Parmesanrad, Topping Steinpilze mit Rosmarinsahne

Dessert:

Original italienisches Tiramisu mit frischen Früchten der Saison
Joghurt-Limetten-Terrine auf einem Himbeer -Frucht-Spiegel
Mousse au Chocolat mit weißer und dunkler Schokolade

Dieses Buffet hat einen Aufpreis von 10 € pro Person incl. Liveköche

Getränkepauschale

Unsere Getränkepauschale ist auf 10 Stunden ausgerechnet und beinhaltet folgende Getränke:

Sekt, Biere, Weine, Wasser, Säfte, Softgetränke, Kaffee,

Tee Nicht enthalten sind Spirituosen und Milchgetränke.

ON TOP

Zu allen Arrangements kann folgendes immer dazu gebucht werden:

Cocktailpauschale 3 Stunden mit 3 Cocktails ihrer Wahl 550,00 €

Menükärtchen 2,50 €

Beamer und Leinwand 75,00 €

Stuhlhussen pro Stück 6,50 €

Stehtisch mit Husse 12,00 €

Musikanlage Hintergrundmusik 100,00 €

Fingerfood 3 Teile pro Person 6,50 €

Aperol oder Hugo Empfang pro Person 7,00 €

Serviettenringe oder Perlenkette 0,80 € pro Stück

SONSTIGES

Ab 03:00 Uhr berechnen wir einen Nachtstundenzuschlag von 150,00 € pro Stunde bis eine Stunde nach Ihrer Veranstaltung

Nach Ablauf der 10 Stunden werden alle Getränke nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet. Eine Verlängerung der Pauschale ist nicht möglich.