

Liebe Gäste,

wir möchten Sie herzlich dazu einladen, sich auf den folgenden Seiten einen Überblick über die Brasserie Schloss Paffendorf, unser gastronomisches Angebot und die Tagungsmöglichkeiten zu verschaffen.

Das Schloss Paffendorf wurde im 16. Jahrhundert als Wasserburg erbaut und besteht aus einem mehrflügeligem zweigeschossigem Herrenhaus, einer malerischen Vorburg, die einen geräumigen Hof umschließt und einem 7,5 Hektar großen Park mit Mammutbäumen und Ginkos, der sich perfekt für einen kleinen Spaziergang oder einen Empfang unter freiem Himmel eignet.

Die gesamte Anlage wurde von RWE Power umfassend renoviert und modernisiert, sodass das historische Schloss nicht nur von Privatpersonen, sondern auch für Firmenfeste aller Art, professionellen Tagungen, inspirierenden Seminaren und Konferenzen mit modernster Multimedia Technik zur Verfügung steht. Das Schloss verfügt über 6 Tagungsräume für 2 bis 60 Personen. Größere Räumlichkeiten, wie die Galerie fassen bis zu 150 Personen und eignen sich für große Konferenzen und Dinners.

2010 übernahmen wir die Gastronomie und vervollständigen seitdem das Angebot mit kulinarischen Spezialitäten und einem erfahrenen und etablierten Veranstaltungsservice.

Wir bieten Ihnen vom kleinen Pausensnack bis zum Galadinner einen Rundumservice; perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

In der vorliegenden Mappe haben wir die wichtigsten Informationen und Vorschläge für Ihre Planung zusammengestellt. Lassen Sie sich überzeugen.

Ihr Brasserie Schloss Paffendorf Team

Zur Info

KONTAKT

Brasserie Schloss Paffendorf
Burggasse
50126 Bergheim

Fon 0049 2271 751 200 90
Mail info@brasserie-schloss-paffendorf.de
Internet www.schlosspaffendorf.de

ANSPRECHPARTNERIN

Frau Anke Dorf Müller

SO FINDEN SIE UNS

Mit dem Auto...

... aus Richtung Köln/Aachen/Mönchengladbach (A 61)

- Die A 61 an der Abfahrt Bergheim (Nr. 18, nicht Bergheim Süd) verlassen. Dann der Beschilderung in Richtung Paffendorf folgen und im Kreisverkehr nach Paffendorf abbiegen. In der Ortsmitte in Höhe der Kirche links in die Burggasse einbiegen.

Zielkoordinaten für das Navigationssystem:

E 6.609.122° N 50.964.122°

Mit Bus und Bahn

- Aus Richtung Köln/Aachen (DB-Strecken) in Horrem in den Bus Richtung Bedburg Bf. umsteigen. In Paffendorf-Ortsmitte/Kirche aussteigen. Von hier aus sind es noch 2 Min. Fußweg zum Schloss
- Alternativ: In Horrem Bf. in die Regionalbahn nach Neuss umsteigen. Am Haltepunkt Paffendorf aussteigen. Von hier sind es 5 Min Fußweg
- Fahrplanauskunft: www.bahn.de, www.vrsinfo.de, www.vrr.de, www.avv.de

Planungsdaten, Details und Bereitstellungskosten

RAUM	TAGES LICHT	STEH TISCHE	BLOCK	PARLAM ENT	U-FORM	STUHL REIHEN	RUNDE TISCHE	KOSTEN
HAUPTBURG								
Kaminzimmer	Ja	50	16	20	15	40	30	500 €
Silverberg	Ja	40	12	-	-	16	20	400 €
Gärtner	Ja	70	30	40	34	50	50	450 €
Rittersaal	Ja	110	40	50	46	90	80	1200 €
SEITENTRAKT								
Forum	Nein	60	20	50	20	60	50	300 €
Galerie mit Forum	Ja	130	40	80	30	150	110	1300 €
SCHULUNGSZENTRUM								
Concordia	Ja	-	20	32	38	55	-	400 €
Theresia	Ja	-	20	32	38	55	-	400 €
Berggeist	Ja	-	8	-	-	-	-	200 €
Donatus	Ja	-	8	-	-	-	-	200 €

Bereitstellungskosten Ganztags

Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten auf Anfrage

Tagungspauschalen

TAGUNGSPAUSCHALE BASIC

VON 09.00 – 15.00 UHR

Frische Kaffee und Teestation

Softdrinks zur Tagung

ZUM FRÜHSTÜCK

Süße ofenfrische Croissants mit Butter und Marmelade

ZUM MITTAGESSEN

Business Lunch

(zwei Menüs mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert - morgens auswählen, mittags genießen)

Zwei Softdrinks zum Lunch

34,00 Euro pro Person

TAGUNGSPAUSCHALE PREMIUM

VON 09.00 – 17.00 UHR

Frische Kaffee und Teestation

Softdrinks zur Tagung

ZUM FRÜHSTÜCK

Süße ofenfrische Croissants mit Butter und Marmelade

ZUM MITTAGESSEN

Business Lunch

(zwei Menüs mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert - morgens auswählen, mittags genießen)

Zwei Softdrinks zum Lunch

AM NACHMITTAG

Kuchenauswahl zur Kaffeepause am Nachmittag

39,00 Euro pro Person

Natürlich können Sie Ihre Pausensnacks erweitern und selbst zusammenstellen.

Die richtigen Zutaten finden Sie hier:

ZUM FRÜHSTÜCK

- Naturjoghurt im Weckglas mit Früchten 2,50 Euro/Glas
- Obstsalat im Weckglas 2,50 Euro/Glas
- Gemischter Obstkorb (Hand Obst) 2,00 Euro/Person
- Halbe herzhaft belegte Brötchen 2,00 Euro/Stück
- Müsli Riegel und kleine Naschereien als Nervennahrung (3 Teile p.P.) 1,50 Euro/Person
- Croissant mit Butter und Marmelade 2,50 Euro/Person
- Plundergebäck, gemischt 1,50 Euro/Stück
- Gebäckauswahl 1,50 Euro/Person

ZUR PAUSE

- Kartoffelsuppe mit Baguette 5,50 Euro/Person
- Gulaschsuppe mit Baguette 5,90 Euro/Person
- Rohkoststifte im Weckglas mit Kräuterdip 2,00 Euro/Glas
- Sandwichecke mit Schinken und Käse 2,00 Euro/Stück
- Sandwichecke BLT (Bacon, Lettuce, Tomate) 2,20 Euro/Stück
- Sandwichecke Dörrtomate, Rucola und Pesto 2,20 Euro/Stück
- Mini Wraps mit verschiedenen Füllungen 2,50 Euro/Stück
- Mini Frikadellen auf Kartoffelsalat 2,50 Euro/Stück

ZUR MITTAGSPAUSE

- Business-Lunch 16,50 Euro/Person
(Zwei 3-gängige Menüs, nach Wahl des Küchenchefs -morgens auswählen, mittags genießen-)
- Fingerfood Buffet Nr. 1 14,50 Euro/Person
- Fingerfood Buffet Nr. 2 17,50 Euro/Person
- Fingerfood Buffet Nr. 3 25,50 Euro/Person
(Ab einer Gruppenstärke von 20 Personen. Pro Person jeweils eine Komponente von jeder Sorte.)
- Mittagsbuffet
(Sehr gerne arbeiten wir Ihnen einen saisonalen Buffetvorschlag, nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen aus.)

AM NACHMITTAG

- Frischer Blechkuchen (kleine Stücke) 1,50 Euro/Stück
- Frischer Blechkuchen (große Stücke) 3,00 Euro/Stück
- Plundergebäck, gemischt 1,50 Euro/Stück
- Gemischter Obstkorb (Hand Obst) 2,00 Euro/Person
- Müsli Riegel und kleine Naschereien als Nervennahrung (3 Teile p.P.) 1,50 Euro/Person
- Gebäckauswahl 1,50 Euro/Person

Fingerfood Buffet

Nr. 1

Mini Frühlingsrollen mit süß-saurem Dip
Kirschtomaten und Baby Mozzarella Salat im Weckglas
2 Chicken Nuggets mit Chili-Dip
Party Frikadellen auf Kartoffelsalat
Couscous-Salat mit getrockneten Tomaten
Mousse au Chocolat

pro Person 14,50 Euro

Nr. 2

Kirschtomaten und Baby Mozzarella Salat im Weckglas
Antipasti-Salat im Weckglas
Mini Wraps mit verschiedenen Füllungen
Kleine Schnitzel auf Kartoffelsalat
2 Chicken Nuggets mit Chili-Dip
Garnele im Kartoffelmantel
Panna Cotta mit Früchten

pro Person 17,50 Euro

Nr. 3

Crêpe-Röllchen mit Räucherlachs
Antipasti-Salat im Weckglas
Couscous-Salat mit getrockneten Tomaten
Kirschtomaten und Baby Mozzarella im Weckglas
Kleine Quiche Elsässer Art
Spieß mit mariniertem Hähnchen
Canapées mit Vitello Tonnato
Canapées mit Roastbeef
Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Früchten

pro Person 25,50 Euro

Pro Person jeweils eine Komponente von jeder Sorte.

Tagungsgetränke

• Frisch aufgebrühter Filterkaffee	9,50 Euro/Kanne
• Große Teeauswahl in ansprechender Präsentationsbox	9,50 Euro/Kanne
• Meißner Tee	2,00 Euro/Tasse
• Gerolsteiner Klassik, sprudelnd	2,50 Euro/ 0,25 l
• Gerolsteiner Klassik, sprudelnd	6,50 Euro/ 0,75 l
• Gerolsteiner Naturell, still	2,50 Euro/ 0,25 l
• Gerolsteiner Naturell, still	6,50 Euro/ 0,75 l
• Gerolsteiner Apfelschorle	2,40 Euro/ 0,25 l
• Afri Cola	2,20 Euro/ 0,2 l
• Afri Cola ohne Zucker	2,20 Euro/ 0,2 l
• Bluna Orange	2,20 Euro/ 0,2 l
• Bluna Zitrone	2,20 Euro/ 0,2 l
• Apfelsaft	2,50 Euro/ 0,2 l
• Orangensaft	2,50 Euro/ 0,2 l

Lunch, Dinner & Menüs

Sie planen ein Essen nach gelungener Arbeit oder als kleine Unterbrechung zwischendurch?

Gerne stellen wir ein Menü oder Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen und verköstigen Sie und Ihre Tagungsgäste in unserer Brasserie oder in einem der edlen Räume in der Hauptburg.

Lassen Sie uns aus Ihrer Tagung ein ganz besonderes Erlebnis machen.