

Vielseitigkeit ist eine unserer besten Eigenschaften!

Wir bieten Gastlichkeit aus Leidenschaft, die mit dem romantisch-eleganten Ambiente unseres Hauses im Einklang steht.

Wir sorgen in unseren großzügig offenen und auch in abgetrennten Räumlichkeiten für eine entspannte Wohlfühlatmosphäre.*

Ideenreichtum und Professionalität, verbunden mit der Vielfalt der italienischen Küche, jedoch auf die individuellen Kundenwünsche zugeschnitten, macht Ihren besonderen Anlass zu einem Erfolg.

Gerne beraten wir Sie bei den Buffet- oder Menüvorschlägen und empfehlen passende Weine bzw. Getränke.

Hierzu bieten wir Getränkepauschalen an, welche sich in verschiedene Kategorien einteilen. Aber auch eine Einzelberechnung ist möglich.

Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche, für alles gibt es die passende Lösung!

Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung und unserem eigenen Wunsch nach Perfektionismus...

**ab einer angemessenen Personen-/Gästeszahl wird Ihnen eine exklusive Nutzung der gesamten Lokalität gewährleistet.*

Getränkepauschalen

Getränkepauschale 1: Heißgetränke und Softdrinks, Biere, Hausweine und Digestive (Standard)

Preis pro Person: 36,50 €

Getränkepauschale 2: Prosecco-Empfang, Heißgetränke, Softdrinks, Biere, Hausweine und Digestive (Standard)

Preis pro Person: 42,50 €

Getränkepauschale 3: Prosecco Empfang, Hugo, Aperol Spritz, Heißgetränke, Softdrinks, Biere, Hausweine, Digestive (Standard) und 3 Cocktails zur Auswahl

Preis pro Person: 52,50 €

<i>Heißgetränke:</i>	<i>Kaffee, Cappuccino, Espresso, Milchcafe, Latte Macchiato, Kakao und Tee in versch. Sorten</i>
<i>Prosecco-Empfang:</i>	<i>Hausmarke in Weiß oder Rose, wahlweise mit Orangensaft, Cassissee oder Aperol (Prosecco darf über den Abend hinweg getrunken werden)</i>
<i>Softdrinks:</i>	<i>Alle alkoholfreien Getränke unseres Angebots</i>
<i>Biere:</i>	<i>Stauder Pils, Warsteiner Pils, Frankenheim Altbier, Dampfbier, Birra Moretti und Erdinger Weizenbier (Bitte wählen Sie drei Sorten aus!)</i>
<i>Weine:</i>	<i>Werden nach Empfehlung begleitend zu dem Speisenangebot empfohlen</i>
<i>Digestive:</i>	<i>Grappa, Ramazzotti, Aversa, Jägermeister, Jubiläums Aquavit, Malteser, Korn, Baileys, Sambuca, Fernet Branca oder Menta, Limoncello, Obstwasser, Kirschlikör, Williamsbirne, Osborne 103er (Bitte wählen Sie vier Sorten aus, oder nennen Sie alternative Spirituosen)</i>

Kinderpreisliste

<i>Kinder im Alter von 0-3</i>	<i>gratis</i>
<i>Kinder im Alter von 4-6</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Kinder im Alter von 7-9</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Kinder im Alter von 10-14</i>	<i>30,00 €</i>
<i>Ab 14 Jahren gelten volle Preise</i>	

Diese Kinder-Preise beinhalten sowohl die ausgesuchten Speisen als auch die Softdrinks.

Buffetauswahl 1

Kaltes Buffet:

Italienische Vorspeisen

Bunter Salat der Saison mit zwei Dressings zur Auswahl
Gebratene Zucchini, Gegrillte Auberginen
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum,
Geschmorte Paprikaschoten

Carpaccio di Manzo:

Feine rohe Rinderfiletscheiben
mit Zitronenvinaigrette, Olivenöl und frisch gehobeltem
Parmesankäse garniert mit Rucola

Warmes Buffet:

Pasta:

Penne al Salmone Röhrennudeln mit frischem Lachs in Hummer-Dill-rahm

Fisch:

Doraden- oder Rotbarschfilet in feiner Zitronensauce

Fleisch:

Hähnchenbrustfilet oder Schweinefilet in Trüffelrahm

Bitte wählen Sie 3 Beilagen aus!

Rösti
Rosmarinkartoffeln (geschält, ungeschält)
Kartoffelgratin
Frisches Marktgemüse

Bitte wählen Sie 3 Desserts aus!

Desserts aus eigener Herstellung:

Schokobrunnen mit ver. Obstspießen

Panna Cotta

Cesteletto Limone

Duette von Sckokomousse

Tiramisu

Eisbombe

Profiterolturm

Mousse au chocolat

Quadretto cioccolato

Crème Brûlée

Preis pro Person: 31,50 €

Buffetauswahl 2

Kaltes Buffet:

Italienische Vorspeisen

Bunter Salat der Saison mit zwei Dressings zur Auswahl

Gebratene Zucchini, Gegrillte Auberginen

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum,

Gebäckene Champignon-Köpfe,

Geschmorte Paprikaschoten

Feine Parmaschinkenscheiben auf Galiamelone

Vitello Tonnato

Hauchdünne Kalbsfleischscheiben garniert mit

Thunfischsauce

Carpaccio di Manzo

Warmes Buffet:

Pasta:

Canelloni al forno

Pastarollen mit Ricotta und Spinat oder Fleisch gefüllt mit Tomaten-Basilikum-Sauce überbacken

Fisch:

Doraden- oder Rotbarschfilet in Weißweinrahm

Fleisch:

Hähnchenbrustfilet auf Curryrahm oder Schweinefilet in Pfeffer-Rahmsauce

Bitte wählen Sie 3 Beilagen aus!

Kroketten

Pommes

Rosmarinkartoffeln (geschält oder ungeschält)

Kartoffelgratin

Frisches Marktgemüse

Bitte wählen Sie 3 Desserts aus!

Desserts aus eigener Herstellung:

Frischer Obstsalat

Pralinen

Tiramisu

Panna Cotta

Eisbombe

Quadretto cioccolato

Cesteletto Limone

Profiterolturm mit beliebiger Füllung

Profiterol biancchi

Crème Brûlée

Duette vom Schokolomousse

Mousse au Chocolat

Preis pro Person: 42,50 €

Buffetauswahl 3

Kaltes Buffet:

Italienische Vorspeisen

*Bunter Salat der Saison mit zwei Dressings zur Auswahl
Gebratene Zucchini, Gegrillte Auberginen
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum,
Scampi-Tomaten-Salat
Geschmorte Paprikaschoten
Feine Parmaschinkenscheiben auf Galiamelone
Vitello Tonnato
Carpaccio di Manzo*

Warmes Buffet:

Pasta: Penne mit Scampis in Natursauce

Fisch:

Viktoriabarschfilet- oder Wolfsbarschfilet in Hummersauce

Fleisch:

*Argentinisches Roastbeef mit Madagaskar Pfeffersauce oder Schmorzwiebeln
Hähnchenbrustfilet oder Schweinefilet in Gorgonzolasauce*

Bitte wählen Sie 3 Beilagen aus!

Rösti

Pommes

Rosmarinkartoffeln (geschält oder ungeschält)

Kartoffelgratin

Frisches Marktgemüse

Bitte wählen Sie 3 Desserts aus!

Desserts aus eigener Herstellung:

Schokobrunnen mit ver. Obstspießen

Panna Cotta

Cesteletto Limone

Duette vom Schokomousse

Tiramisu

Eisbombe

Crème Brûlée

Mousse au chocolat

Quadretto cioccolato

Preis pro Person 48,60€

Buffetauswahl 4

Kaltes Buffet:

Italienische Vorspeisen

*Bunter Salat der Saison mit zwei Dressings zur Auswahl
Gebratene Zucchini, Gegrillte Auberginen,
Scampi-Tomaten Salat
Gegrillte Austernpilze, getrocknete Tomaten, Zwiebeln in
Balsamico, Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum,
Geschmorte Paprikaschoten, Parmaschinken auf Galiamelone
Vitello Tonnato Carpaccio di Manzo
Carpaccio di Salmone Gegrillter Gambaturm
Reibplätzchen mit gebeiztem Lachs und Heringfilets
Hausgemachter Meeresfrüchtesalat, Ganzer Lachs mit Cavier
und Cocktailsauce Hausgemachter Geflügelsalat
Lachsschnittchen auf Linsen*

Warmes Buffet:

Pasta:

Penne mit Filetspitzen vom argentinischen Rinderfilet und Champignons in Rahmsauce

Fisch:

Seeteufelmedaillons oder Seezungenröllchen in Hummersauce

Zander-oder Dorade in Butter und Sabei angerichtet

Fleisch:

Argentinisches Roastbeef und Schweinefiletmedaillons oder Lammkoteletts vom Grill

Separat werden Gorgonzolasauce und eine Madagaskar-Pfeffersauce serviert.

Bitte wählen Sie 4 Beilagen aus!

Röstis

Pommes

Rosmarinkartoffeln (geschält oder ungeschält)

Kartoffelgratin

Frisches Marktgemüse

Bitte wählen Sie 4 Desserts aus!

Desserts aus eigener Herstellung:

Schokobrunnen mit ver. Obstspießen

Panna Cotta

Cesteletto Limone/Orange

Duette vom Schokomousse

Tiramisu

Eisbombe

Profiterolturm

Mousse au chocolat

Quadretto cioccolato

Crème Brûlée

Preis pro Person: 56,50 €

Extras

Canapes/Fingerfood:

<i>Schwarzbrot-Taler mit Lebermus garniert mit frischen Trauben</i>	<i>1,80 € Stk.</i>
<i>Schwarzbrot-Taler mit Kochschinken garniert mit Oliven</i>	<i>1,80 € Stk.</i>
<i>Schwarzbrot-Taler mit Frischkäse u. Räucherlachs garniert mit frischem Dill</i>	<i>2,00 € Stk.</i>
<i>Schwarzbrot-Taler mit Parmaschinken garniert mit Melonenwürfel</i>	<i>2,00 € Stk.</i>
<i>Weißbrot-Taler mit Geflügelbrust garniert mit einer Kirsche</i>	<i>1,80 € Stk.</i>
<i>Weißbrot-Taler mit Pfefferkäse garniert mit Walnuss</i>	<i>1,80 € Stk.</i>
<i>Weißbrot-Taler mit pikanter Landsalami garniert mit frischem Rucolasalat</i>	<i>2,00 € Stk.</i>
<i>Knäckebrot mit Meerrettich u. Räucherlachs garniert mit einer Kirschtomate</i>	<i>2,00 € Stk.</i>
<i>Knäckebrot mit gebratenem Scampi auf Mango-Chutney</i>	<i>2,00 € Stk.</i>
<i>Knäckebrot mit Frischkäse u. hausgemachter Fruchtarmelade</i>	<i>2,00 € Stk.</i>

Mitternachts-Snack:

<i>Dönninghaus Currywurst</i>	<i>4,90 € p.P</i>
<i>Minischnitzel</i>	<i>4,90 € p.P</i>
<i>Arangini's gefüllt mit Mozzarella</i>	<i>4,50 € p.P</i>
<i>Käseplatte mit Weintrauben u. Brot</i>	<i>4,50 € p.P</i>
<i>Spiegelei mit Weißbrot Live-Cooking</i>	<i>4,90 € p.P</i>
<i>Minipizzen</i>	<i>4,90 € p.P</i>
<i>Spiegelei mit Weißbrot Live-Cooking</i>	<i>4,90 € p.P</i>
<i>Mini Frikadellen mit Remouladen-Dip</i>	<i>4,20 € p.P</i>

Hausgemachte Suppen:

<i>Tomatencreme</i>	<i>3,90 € p.P</i>
<i>Broccolicreme</i>	<i>4,20 € p.P</i>
<i>Kartoffelcreme</i>	<i>4,90 € p.P</i>
<i>Feurige Gulaschsuppe</i>	<i>4,90 € p.P</i>
<i>Minestrone</i>	<i>4,50 € p.P</i>
<i>Fischsuppe</i>	<i>6,50 € p.P</i>

Bitte beachten Sie, dass die hier aufgezählten Speisen nur Vorschläge unsererseits darstellen.

Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen wir gerne.

Sprechen Sie uns einfach an!

Ihr Team des La Villa Henkenberg



Cateringvereinbarung

(Stand: 05.09.2016)

- Reservierung:** Bei Reservierung wird eine Pauschale von 200,00 € fällig, welche der späteren Rechnung angerechnet wird. Sollte die Veranstaltung nicht stattfinden, werden die 200,00 € einbehalten, da durch Zahlung der Reservierungssumme der Veranstaltungs-Tag für andere Gäste „gesperrt“ wird.
- Bei einer Absage 4 Wochen vor Veranstaltungsdatum werden 25% des vereinbarten Veranstaltungspreises berechnet.
- Bei einer Absage im Zeitfenster von 1 bis 2 Wochen vor Veranstaltungsdatum werden 50% des vereinbarten Veranstaltungspreises berechnet.
- Bei kurzfristigen Absagen innerhalb von 7 Tagen vor Veranstaltungsdatum werden 75% des vereinbarten Veranstaltungspreises berechnet.
- Bis max. 4:00 Uhr darf gefeiert werden. Bei einer Personenanzahl unter 60 Personen, werden ab 2:00 Uhr pro Stunde 25, --€ pro Kellner berechnet.
- Wenn die Gesellschaft unter 60 Personen liegt, kann während des a la Carte Geschäfts der Südbalkon nicht genutzt werden.
- Personenanzahl:** Die Personenanzahl kann bis zu **5 Tage** vor Veranstaltungsdatum *geringfügig* verändert werden. 4 Tage vor und am Veranstaltungstag werden Abweichungen von der genannten Personenzahl **voll berechnet**.
- Zahlung:** **14 Tage** vor Veranstaltungsdatum werden 50% des vereinbarten Veranstaltungspreises als Anzahlung berechnet.
- Die Restsumme ist **spätestens am Folgetag** bar oder per EC-Kartenzahlung zu erbringen.
- Bei einem Zahlungsverzug wird eine einmalige **Bearbeitungsgebühr** von 5 % von der geforderten Restsumme aufgeschlagen.
- Bei einem Zahlungsverzug von 14 Tagen nach Veranstaltungsdatum werden weitere 2 % Bearbeitungsgebühr von der geforderten Restsumme aufgeschlagen. Wöchentlich wird dieser Vorgang beibehalten.
- Buffetmitnahme:** Aus der Verordnung des Hygienegesetzes geht hervor, dass Speisen, welche bereits an einem erwärmten Buffet bereit standen, nicht an Dritte weiter gegeben werden dürfen.
- Schäden:** Für Schäden, die durch den Veranstalter und/oder seine Gäste verursacht werden, haftet der Veranstalter. Ab einem Glasbruch von 3 Gläsern werden pro Glas 4,50 € berechnet. Sollte Inventar beschädigt werden, ist dies der Haftpflichtversicherung des Veranstalters zu melden. Sollte diese nicht vorhanden sein oder nicht eintreten, wird der Schaden gegenüber dem Veranstalter geltend gemacht.
- Abgestellte Fahrzeuge:** Aus Platzgründen müssen auf dem Restaurantgrundstück über Nacht abgestellte Fahrzeuge -jeder Art - bis spätestens 09:30 Uhr des Folgetages vom Gelände entfernt werden.
- Wir bitten Ihrerseits um Verständnis für diese Regelungen und versprechen unsererseits, immer tolerant und fair mit Ihnen umzugehen. Auf Grund unserer Erfahrungen treffen wir diese Maßnahmen, um das Unternehmen vor wirtschaftlichen Schäden zu schützen.

Hiermit bestätigen wir die o.a. Cateringvereinbarung:

Unterschrift La Villa Henkenberg

Unterschrift Auftraggeber/Veranstalter

Damit Ihre Feier ganz nach Ihren persönlichen Wünschen gestaltet werden kann, haben wir für Sie eine Liste mit unseren Partnern zusammen- gestellt:

Blumendekoration

*Blumen Bartram
Im Vogelspoh 12
44867 Bochum
Telefon: (02327) 55 44 3*

*individuelle, persönliche Beratung
und eigene Schneiderin
Thingstraße 32+34, 45527 Hattingen
Telefon: (02324) 96252*

*Lavie Braut- und Abendmode
Alte Bahnhofstraße 180a
44892 Bochum
Telefon: (0234) 60 144 122
Homepage: www.lavie-brautmode.de
Email: lavie.brautmode@gmail.com*

Film und Fotobegleitung

*Baron Media
Ennepestrasse 2a
44807 Bochum
Telefon: 01577 167 61 45
Email: info@baron-media.de
Homepage: www.baron-media.de*

Hotel

*Wald- und Golfhotel Im Lottental
Grimbergstrasse 52a
D-44797 Bochum
Telefon: (0) 234 / 97 96 0
Entfernung ca. 10 Min.*

Friseur

*Edgar's Friseurteam
Brenscheder Straße 35
44799 Bochum
Telefon: (0234) 770416*

Bekleidung

*Moden Morek
Alles für den Bräutigam
von A wie Anzug bis Z wie Zylinder*

Unterhaltung u. Ä.

Sergio Pennisi (Zauberer, Clown und Ballonkünstler)

Telefon: (0234) 9412978 oder 0178/6330766

e-Mail: info@magic-sergio.de

Homepage: www.magic-sergio.de

Hochzeitstauben Bochum

-Roter Teppich, Sektempfang und Herz-Luftballons-

Homepage: www.tauben.org

Telefon: (0234) 474190 oder 0179 5555 098

DJ's / Musik

Alberto di Febo - Sänger u DJ

Telefon: 0209 587234 oder 0171 79577515

www.veranstaltungstechnik-gelsenkirchen.de

DJ Rene Pascal Muschalle

Knoopstraße 52

44795 Bochum

Telefon: 0157 88137868

E-Mail: rene-muschalle@web.de

www.rene-dj.com

DJ Party on Tour NRW

Inhaber Frank Bartram

Unterm Kolm 10

44797 Bochum

Telefon: 0234 5306411 oder 0163 7980944

Homepage: www.partyontour-nrw.de

Limousinenservice

Herner Limousinenservice

Dietmar Harms

Telefon: (02325) 34593 oder 0171 5274962

www.limo-harms.de