



Kontakt Tagungsbüro:

Hotel Essener Hof –
Sure Hotel Collection by Best Western

Am Handelshof 5

45127 Essen

Tel.: +49 201/2425-0

Fax: +49 201/2425-751

bankett@essener-hof.com

www.essener-hof.com



Herzlich Willkommen

Liebenswert mit Tradition seit 1883 – Hotel Essener Hof

In unserem liebenswerten 4 **** Stadthotel Hotel Essener Hof wohnen Sie in bester Citylage. Bequeme Anreisemöglichkeit mit Bahn, PKW oder Flugzeug zeichnen die Lage ebenso aus, wie die Nähe zur Innenstadt und zum Hauptbahnhof.

Das Hotel Essener Hof wurde als Herberge zur Heimat vor über 135 Jahren gegründet.

Seitdem haben Erfahrung, Tradition und Engagement es im Wandel der Zeiten bis heute zu einem modernen 4 **** Sterne Stadthotel werden lassen, welches Mitglied bei den Hotelkooperationen Sure Hotel Collection by Best Western und VCH Hotels ist.

Tagungen – Konferenzen – Gesellschaften

Liebevoll haben wir historische Elemente nach alten Vorbildern restauriert, doch bei aller Nostalgie legen wir großen Wert auf Sicherheit und einen hohen technischen Standard. Ganz gleich welche geschäftliche Veranstaltung oder Feierlichkeit Sie planen, wir stehen Ihnen zu jeder Zeit mit Rat und Tat zur Seite.

Ihr Emre Sinanoglu & Team

Unsere Räumlichkeiten im Überblick

Tagungsräume	Größe	Maße Länge x Breite	Preis €	Ver- dunkelbar	Block	U- Form	Parlament	Stuhl- reihe	10er Tische
Raum Eisenach	20 m ²	5 m x 4 m	125,00	-	10	-	-	10	-
Lutherstube + eigenem Pausenraum	34 m ²	10,3 m x 3,1 m	175,00	-	20	-	-	-	-
Saal Berlin	85 m ²	10,3 m x 8,2 m	400,00	JA	30	32	40	70	40
Saal Dresden	100 m ²	12 m x 8,2 m	500,00	JA	40	32	60	90	40
Saal Krupp	84 m ²	13,5 m x 6,2 m	400,00	JA	36	30	40	70	60
Saal Dresden + Berlin	185 m ²	22,3 m x 8,2 m	900,00	JA	80	70	130	160	100
Seperree Gusto	20 m ²	5 m x 4 m	125,00	JA	8	-	-	-	-
Raum Gusto	35 m ²	7 m x 5 m	250,00	JA	16	10	12	20	-

Inklusivleistungen:

- Kostenfreies Highspeed Internet (WLAN)
- Tagungsbetreuung
- Beratung für Ihre nächste Veranstaltung

Ob für Tagungen, Seminare oder Events - es erwartet Sie ein professionelles Team, welches Ihnen jederzeit beratend zur Seite steht und zum Erfolg Ihrer Veranstaltung beitragen wird. Die vollklimatisierten Konferenzräume verfügen alle über Tageslicht und sind größtenteils verdunkelbar. Modernste Präsentations- und Kommunikationstechnik sind für uns selbstverständlich, sehr gerne beraten wir Sie auch individuell für Ihr Rahmenprogramm.

Zusatzleistungen pro Tag:

• Laptop	100,00 €	• Pinnwand	25,00 €
• Laser Pointer	10,00 €	• Beamer	150,00 €
• Mikrofon	25,00 €	• Moderatorenkoffer	30,00 €
• Digitales Flipchart	49,00 €	• Tanzfläche	250,00 €
• Flipchart	25,00 €	• Techniker	pro Stunde 45,00 €



Tagungspauschalen

Top Deal

- Miete für den Hauptkonferenzraum, Größe der Personenanzahl entsprechend
- Standard-Ausstattung im gebuchten Tagungsraum:
1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, WLAN, Schreibmaterialien für jeden Teilnehmer
- Ganztags vor Ihrem Raum: Kaffee und Tee sowie süße und saure Überraschungen aus der Candy-Bar
- Zwei Kaffeepausen (1** Kaffeepause beim Halbtagsangebot, 2* Kaffeepausen beim Ganztagsangebot) zum Beispiel mit Milchshakes, Smoothies, aromatisiertem Wasser, frischem Kaffee, regionalen Backwaren und saisonalem Hand Obst
- Getränke im Tagungsraum sowie zum Mittagessen unlimitiert (Apfelsaft und Wasser)
- Leichtes, vitales Mittagessen (Lunch Buffet oder 3-Gänge-Menü) – unser Küchenteam lässt Sie fit in den Nachmittag starten

Ganztagesangebot* pro Person/Tag	59,00 – 62,00 €
Halbtagesangebot** pro Person/Tag	52,00 – 55,00 €

Business

- Miete für den Hauptkonferenzraum, Größe der Personenanzahl entsprechend
- Standard-Ausstattung im gebuchten Tagungsraum:
1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, WLAN, Schreibmaterialien für jeden Teilnehmer
- Kaffee und Tee zu Ihren Kaffeepausen
- Zwei Kaffeepausen (1** Kaffeepause beim Halbtagsangebot, 2* Kaffeepausen beim Ganztagsangebot) zum Beispiel mit Hand Obst und Keksen am Vormittag und Kuchen am Nachmittag
- 3 Getränke im Tagungsraum inklusive
- Leichtes, vitales Mittagessen (Lunch Buffet oder 3-Gänge-Menü) – unser Küchenteam lässt Sie fit in den Nachmittag starten

Ganztagesangebot* pro Person/Tag	55,00 €
Halbtagesangebot** pro Person/Tag	49,00 €



Private Festlichkeiten

Wir wissen worauf es bei Feiern ankommt...

Ob Sie eine ganz persönliche Feier ausrichten möchten, ein wichtiges Ereignis planen oder ein festliches Bankett veranstalten, Festlichkeiten jeder Art bedürfen eines unvergesslichen Rahmens. Unsere Erfahrung hilft Ihnen bei der Planung angefangen bei den Räumlichkeiten über Blumenschmuck, Tischkarten, Auswahl eines Menüs oder Buffets oder die richtige Koordination des Gastredners ganz nach Ihren Vorstellungen, denn eines ist sicher, der Ehrengast soll einen entspannten Tag genießen.

Von kleinen Events über kalte und warme Buffets bis hin zum festlichen Menü bis zu 100 Personen bei uns wird alles zu Ihrer Zufriedenheit vorbereitet.



Bankett Speisenangebot

Zumeist entsteht bei uns ein kulinarisches Konzept in einem persönlichen Gespräch oder durch ein individuelles Angebot, ganz nach dem Anspruch und Anlass Ihrer Veranstaltung.

Die im Folgenden angebotenen Speisen sollen Ihnen Aufschluss geben und Inspiration sein.

Wir sind für Sie da, wenn es darum geht, Ihre nächste Tagung, Ihr nächstes Seminar, Ihre nächste Firmenfeier oder ein besonderes Jubiläum mit Ihnen oder für Sie zu planen...

...und freuen uns, Sie und Ihre Gäste bald persönlich im Hause zu begrüßen.

Herzlichst,
Ihr Restaurant GUSTO Team
im Hotel Essener Hof

Inhalt	Seite
Snacks	6
Imbissbuffets / Fingerfoodbuffets	7
Imbissbuffets für Ihren Stehempfang	8-9
Regionale Menübeispiele	10
Menübeispiele	11-13
Buffets	14-18
Kuchen & Torten	19

Snacks

Brötchen & Co.

Wählen Sie erst Ihre Brötchensorte, dann die Kategorie und die Sorte:

halbe belegte Brötchen	→ der Klassiker
Cocktailbrötchen	→ kleine Partybrötchen als Doppeldecker belegt
Handschnittchen	→ rustikal, des Bäckers liebste Brotsorten
Canapés	→ eine echte Diva unter den Schnittchen

Kategorie 1:

mit Käse, Frischkäse, Pfeffersalami, Kochschinken, Putenbrust oder Bierschinken:

a) halbes Brötchen	2,50 €
b) Cocktailbrötchen	2,50 €
c) Handschnittchen	2,20 €
d) Canapés	2,20 €

Kategorie 2:

mit Westfälischem Kernschinken, Schweinebraten oder Zwiebelmett:

a) halbes Brötchen	3,00 €
b) Cocktailbrötchen	3,00 €
c) Handschnittchen	2,70 €
d) Canapés	2,70 €

Kategorie 3:

mit Gorgonzola, Roastbeef, Forellenfilet, Rauch- oder Graved Lachs:

a) halbes Brötchen	3,50 €
b) Cocktailbrötchen	3,50 €
c) Handschnittchen	3,20 €
d) Canapés	3,20 €

Imbissbuffets / Fingerfoodbuffets (ab 15 Gästen)

Sie möchten nicht selber planen?

Sie möchten nichts dem Zufall überlassen? Kein Problem!

Wählen Sie eine unserer Pauschalen und wir stellen eine Auswahl individuell für Sie zusammen. Kulinarisch, saisonal abgestimmt und immer in der richtigen Stückzahl...

<u>Basic</u>	19,50 € pro Gast
<ul style="list-style-type: none"> - 1 kalte Vorspeise - Kleine Salatbar - 1 Suppe inkl. Brotkorb - 1 Hauptgericht - 2 Desserts 	
<u>Häppchen</u>	22,90 € pro Gast
<ul style="list-style-type: none"> - 4 Sorten saisonales Fingerfood - 2 Sorten vegetarisches Fingerfood - 2 Sorten süßes Fingerfood 	
<u>Basic Plus</u>	25,90 € pro Gast
<ul style="list-style-type: none"> - 2 Sorten kaltes Fingerfood - 2 Snacks im Gläschen - 3 warme Mini Gerichte im Weckglas - 3 süße Snacks 	
<u>Exklusive Vielfalt</u>	36,50 € pro Gast
<ul style="list-style-type: none"> - 4 Sorten kaltes Fingerfood - 4 Snacks im Gläschen - 4 warme Mini Gerichte im Weckglas - 4 süße Snacks 	

**Imbissbuffets für Ihren Stehempfang
(ab 30 Personen)**

Imbissbuffet 1

Putenbrustwraps

Bauernsalat mit Feta
Belugalinsensalat mit Räucherlachstatar

Garnelenspieß mit Kartoffelgratin
Hühnchensaté im Curry Kokossud

Schokoladenmousse
Vanillequark mit Früchten

19,50 €

Imbissbuffet 2

Steinpilzcremesuppe
Caesars Salat mit Hühnchenspieß
Tomatensalat mit Ziegenkäse und Oliven
Möhren Ingwermousse mit Räucherlachs

Sauerbraten von der Ochsenbacke mit Kartoffelgratin
Thunfischfilet mit Kohlrabiragout und Kapern

Nougatmousse
Crème brûlée

24,50€

Imbissbuffet 3

Tomaten, Passionsfrucht, Mozzarella und Basilikum
Zitronengrass Möhrenmousse mit Flusskrebse
Mediterraner Brotsalat
Pastrami Tramezzini

Straußensteak, Süßkartoffelpüree, Pilze
Schwertfischmedaillon, Kohlrabi, Butter- Nusskürbis, Kapern

Hugo steht im Wald
Rübenkrauteis mit Rosmarin - Blaubeerkompott

26,50€

Imbissbuffet 4

Ziegenfrischkäsemousse mit Chiligurken
Asia Lachsfilet auf Linsen -Tomatensalat
New York Pastrami auf Waldorfsalat

Gulaschsuppe

Atlantikdorsch in Estragon Senfsauce mit Süßkartoffelpüree
Entencurrywurst mit Chips

Crème brûlée
Schokoladentraum
Quarkmousse mit Früchten

26,50€

Imbissbuffet 5

SUPPEN

Gelbe Erbsensuppe mit Parmaschinken
Sauerbratensuppe

VORSPEISEN

Buchweizenblini mit Ziegenfrischkäse und Feigen
Möhren Ingwermousse mit Flusskrebse
gebeiztes Thunfischfilet mit Tomatensalat, Oliven und Kapern
Roastbeefspieß, klarer Kartoffelsalat, Tatarensauce

WARM

Entencurrywurst
getrüffeltes Kartoffelgratin im Weckglas
„Quiche Lorraine“ mit Sauerkraut, Birne und Speck
Garnelenspieß mit Tomaten Olivensugo

DESSERT

Holunderbeerenmousse mit Himbeeren und weißer Schokosahne
Honig Ananas auf Mascarponecreme

35,90€

**Ideal für ein lockeres,
kommunikatives „get together“!**

Regionale Menübeispiele

Menü 1

„Sieglinde und die Eierkohle“
feinste Kartoffelscheiben, Zitronen Kaperndressing und gebackenes Pumpernickelei

Kumpel Anton seine Perlhuhnbrust
mit Apfel Möpkenbrotfüllung, Graupen und Knollenallerlei

Armer Ritter
Zuckerrübenparfait, beschwipste Kirschen

34,90 €

Menü 2

„Ruhrpott Tapas“

Schinkenbraten vom Westfälischen Spanferkel
mit Dörripflaumensauce, Gemüsekörbchen und Herzogin Kartoffeln

Pumpernickel Mousse
mit Weißwein-Birne und Mini-Schokohupf

36,90 €

Menübeispiele

Menü 1

feine Scheiben vom Kalbstafelspitz
kalt mariniert, Frankfurter grüne Sauce, Kopfsalatherzen

Suprême vom Flusszander
auf Rote Beete Streifen und Petersilienwurzel

Vanille Grießflammerie
mit mariniertem Pfirsich, Ananasschaum
und Rübenkrauteis

35,90 €

Menü 2

Tatar vom Frischlachs, Honig Senfsauce
Ziegenkäseterrine, Basilikumpesto
Salatbukett, Brioche

Roulade vom „Iberico“ Schweinerücken
Morchelrahmsauce, ofengegarter grüner Spargel, Kartoffelgaletten

Zitronentarte, rotes Traubensorbet, Pistazien Rahmeis

41,50 €

Menü 3

gelbe Paprikacremesuppe mit Tomatenespuma
Büffelmozzarella

gebratene Salzwasser Riesengarnele
Hummersauce, schwarzes Risotto, Parmesanbrot

braisierter Kalbstafelspitz
Thymianjus, Wirsingtaler, Kartoffel Selleriepüree

dreierlei von Valrohna Schokolade
Beerenfrüchte und Tonkabohnensabayone

47,50 €

Menü 4

gebeiztes Rindsfilet
Salat von Kaiserschoten, Orangen, roter Chicorée

Kraftbrühe vom Spitzkohl
Kerbelklößchen

Roulade vom St. Petersfisch und Frischlachs
im Spinatblatt auf Safran Buttersauce, Saisongemüsekörbchen, Savoyardkartoffeln

Himbeersorbet, Schokotörtchen, Crème brûlée und mehr...!

48,90 €

Menü 5

Rollgalantine vom Maishähnchen
Paprikasauce, kleiner Salat, Brioche

Strudel von der Bachforelle
auf Erbsen Minzpüree mit Zitronen Kapernschaum

Orangen Basilikumsorbet

Tranche vom irischen Ochsenroastbeef
im Ganzen medium gegart, gratiniert unter Tomaten Kräuterkruste
Marktgemüsekorbchen, Gratin dauphinoise

Schoko Eispraline, Fruchtparfait, Mascarponecreme,
Mango, Brandteiggebäck

56,90 €

Buffets (ab 35 Gästen)

Rustikal

VORSPEISEN

Feldsalat und bunter Salatmix
verschiedene Dressings
Speckwürfel und Buttercroutons

Forellenfilet, Räucheraal, und Lachsstremelchen
mit Honig Senfsauce und Sahnemeerrettich

Gefüllte Eier mit Trüffelbutter auf Graubrotcrouton

Apfel Sellerie Salat mit Walnüssen und Orange
Nudelsalat mit Lyoner Wurst
Rotkrautsalat mit Bavaria blue

Brotkorb mit Holzofenbrot, Schwarzbrot und Buttertoast

SUPPE

Bergische Kartoffelrahmsuppe
mit Rauchpeitschen

HAUPTGERICHTE

Backschinken vom Spanferkel
mit Pflaumen Specksauce
Laugensemmelknödel

Pochiertes Dorschfilet
mit körniger Senfsauce
Kartoffelgratin

Spargel oder Schwarzwurzeln (saisonabhängig), Möhren, Erbsen, Kohlrabi

DESSERT

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Milchreis mit Früchten
Schokoladenhappen

38,50 €

Mediterrane

VORSPEISEN

bunte Salatbowl mit Ruccola, Radicchio und Lollo Rosso
Parmesanspalten und Brotchips

große Antipastiauswahl mit:
eingelegten Möhren, Zucchini, Oliven, Auberginen, Balsamicozwiebeln, Champignons,
Kräutersaitlinge, Dörrtomaten, Artischocken

Romatomen mit Büffelmozzarella und frischen Basilikumblättern

Vitello tonnato

Mediterrane Wurstplatte:
Coppa di Parma und italienische Salami, Serrano
marinierte Melonenwürfel

Ciabatta, Baguette Olivenbrot mit Dipp und Butter

SUPPE

Italienische Minestrone oder Gazpacho andaluz (saisonabhängig)

HAUPTGERICHTE

Involtini vom Iberico Schwein in Rosmarinjus
gratinierte Maispolentaschnitte

Meerbarben und Doradenfilets vom Grill in Oliven Tomatensauce
Zucchini Paprikagemüse
Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Basilikum Panna Cotta mit frischen Früchten
Pfirsich Tiramisu mit süßem Minzpesto
Weiße Espressomousse
Provenzalische Käseauswahl vom Brett

44,50 €

Westfälisch

VORSPEISEN

Kopfsalatherzen und junger Spinatsalat
Joghurt- und Kartoffeldressing
Knoblauchchips

Regionale Schinken- und Wurstausswahl

Blutwurstaufschnitt mit Apfelsalbeimarinade und roten Zwiebeln

Pumpnickelfrikadellen
Hähnchenschnitzel mit Zitronen Kapernmayonaise

Erdäppelsalat mit Sauergurke
Nudelsalat mit Mandarinen und Erbsen
Gefüllte Eier mit Radieschen und Kresse

Rustikaler Brotkorb mit Holzofenbrot, Laugenstangen und Butter

SUPPE

Petersilienwurzelsuppe

HAUPTGERICHTE

„Pfaffenstück“ vom Rind
gesottenes Rindfleisch mit zweierlei Saucen
Meerrettichsauce oder Altbiersauce
Boullionkartoffeln

gebratenes Filet vom Flusszander
Rahmsauerkraut

knackige Feldgemüseauswahl

DESSERT

Weißer Kaffee mit Butterkeksstreusel
Malzbiercreme mit Zwetschgenschäum
Kirschkompott mit Sternanis

39,90€

Fit &Vital

VORSPEISEN

Spinat und Mangoldsalat mit aromatischen Gartenkräutern
Sprossen, Nüsse und Kerne, Gemüsestäbchen

Bunter Glasnudelsalat mit marinierten Shiitake Pilzen

Strauchtomaten und Avocadospalten mit nativem Olivenöl und Basilikumkresse

Geröstetes Sonnenblumenbrot mit Hüttenkäse, Rucola, Pinienkerne

Maki Sushivariation mit grünem Meerrettich und Sojasauce

Brotkorb mit Möhrenbrot, Graubrot und Steinofenbaguette

Linsensalat mit Paprika

SUPPE

Kürbissuppe mit Curry

HAUPTGERICHTE

Pochierte Hähnchenbrust in Curry Kokosnussmilch
gebratener Zartweizen mit Möhren, Petersilienwurzel, Sojasprossen und Ingwer

mild gebackenes in Saiblingsfilet aus dem Limonen Sesamsud
Schmorgurken mit Chilis und Minze
Pellkartoffeln und Duftreis

DESSERT

Melonen -Ananassalat mit Waldfruchtesspuma
Maracuja Bananensmoothie
Zartbittermousse mit Olivenöl und Meersalz

42,90 €

Lukullus

VORSPEISEN

Auswahl von Babyblattsalaten
Rustikaler Brotkorb mit Meersalzbuttermilch, Schnittlauchquark und Rohkostplatte
mariniertes Roastbeef mit grünem Spargel
Getrüffelte Leberpastete mit Rohschinken
Büffelmozzarella und Romatomen
Räucherfischvariation
Antipastiauswahl

Aus dem Grillwok
gebratene Riesengarnelen mit zweierlei Hummersauce

SUPPE

Steinpilzcremesuppe mit Blätterteighappen

HAUPTGÄNGE

Gebratene Bachforellenfilets mit Safranbittersauce
Salzkartoffeln

Rehrücken „Lukullus“
mit Morcheln und Champignons im Kräutercrêpe
Barolo Schalottenjus
Schupfnudeln mit gebratenem Spitzkohl

Ochsenbäckchen in eigener Schmorsauce
Gratin dauphinoise

Marktgemüsekorbchen

DESSERT

Crème brûlée
Mohn Marzipanmousse mit Himbeeren
Schokoladenkuchen im Glas
Eisbombe

Käseauswahl Frankreich & Italien
Früchte und Brot

MITTERNACHTSSNACK

Currywurst

59,90 €

Kuchen & Torten

BLECHKUCHEN

€ / Stk.

Panna Cotta Orange	3,90
Himbeer Käse Sahne	3,90
Mandarinen Käse Sahne	3,90
Schwarzwälder Kirsch Schnitte (enth. Alkohol)	3,90
Donauwelle	3,20
Mandel Bienenstich	3,90
Kirsch Schokokuchen	3,20
Apfelschnitte mit Butterstreuseln	3,20
Pflaumen Streuselkuchen (Saison)	3,20
Rhabarber Streuselkuchen (Saison)	3,20
Erdbeerkuchen (Saison)	3,90

FÜR IHRE KAFFEETAFEL

€ / Kuchen und Torte

Bergische Kaffeewaffel	2,80
mit Kirschen	zzgl. 0,50
und Sahne	zzgl. 0,40
Schoko Napfkuchen 16er	16,00
Schwarzwälder Kirschtorte 16er	32,50
Frankfurter Kranz 18er	29,50
Gourmet Apfeltorte 12er	21,50
Schwäbischer Rahmkäsekuchen 12er	19,50
Sachertorte 14er	38,50
Marzipancremetorte 16er	42,50
Trüffeltorte 16er (enth. Alkohol)	49,50

Impressionen unseres Essener Hofes finden Sie auf unserer Homepage,
www.essener-hof.com

