



Tim Vollermer

by Langenhorster Stube

Die Preisliste ist gültig ab dem 15.11.2019.

#langenhorsterstube #partysevice #catering #kochschule #velbert #leidergeil

Partyservice | Catering

Firmen- & Privat-Catering

Sie planen in Ihrem Unternehmen eine Schulung, ein Seminar oder erwarten einen Geschäftsbesuch in Ihrer Firma und wollen Ihre Gäste mit hochwertigem, leckerem und anspruchsvoll inszeniertem Essen beköstigen?

Dann schenken Sie uns Ihr Vertrauen.

Ob Buffet, "Rundum-Sorglos-Paket", Vollservice mit passendem Essen in jeder Pause oder Außergewöhnlichem, wie selbst zusammengestellte Burger - all das bekommen Sie bei uns zuverlässig und innovativ aus einer Hand. Gerne versorgen wir auch Ihre Mitarbeiter und Angestellten mit einem besonderen und schmackhaften Mittagsbuffet.

Wir schenken Ihnen unsere ganze Aufmerksamkeit. Auch für den Privatbereich haben wir das speziell auf Sie angepasste Essen mitsamt Ambiente parat.

Zu jedem Anlass das passende Essen.

Planen Sie einen BBQ-Abend mit Ihren Freunden, würden sich aber am liebsten bekochen lassen oder wollen Sie ein gemütliches Dinner mit Ihrem Schatz verbringen und benötigen dafür das passende und frisch bei Ihnen zubereitete Mahl? Dann teilen Sie uns Ihre Wünsche mit und wir gestalten den Abend nach Ihren kulinarischen und atmosphärischen Wünschen.

Jeder Anlass sollte etwas ganz Besonderes sein und unvergesslich bleiben.

Ob selbst gestaltete Burger, Sparerips vom Grill, andere köstliche Fleischsorten, Fisch und Krustentiere, Eintöpfe und Suppen wie bei Oma, Antipasti, diverses Fingerfood und vieles mehr - ob geschäftlich zum nächsten Firmenempfang, für Ihre Mitarbeiter auf der nächsten Schulung, oder auch ganz privat für Sie zu Hause: Bei uns finden Sie zu jedem Anlass das passende Essen.



zu jedem Empfang das passende Essen

Canapés oder Stullen verschieden sortiert.

Sie wählen aus und entscheiden welches Brot Sie haben möchten
Sauerteigbrot/Rosmarinbaguette/Weizenbaguette

mit selbstgemachtem Mett	2,20 €
mit Wurst, Käse oder Schinken	1,90 €
mit Roastbeef mit Apfel & frischem Meerrettich	2,50 €
mit zartem Schweinebraten vom Landschwein, Remoulade & Obst mit Bio Garnelen, Kaviar & Dill	2,20 €
mit frisch geräucherter Regenbogenforelle	2,80 €
mit Biokäse aus dem Windrather Tal & hausgemachtem Chutney	2,90 €
Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Fleur de Sel	2,50 €
Bruschetta mit Babyspinat und einem Hauch von Knoblauch	2,20 €
Brandteiggebäck	1,00 €

Exklusives Fingerfood

Saltimbocca Lolli feinstes Hackfleisch vom Kalb ummantelt von Parmaschinken und blanchierten Salbei Julienne	5,50 €
Mini Burger Burger vom Rind mit hauseigener BBQ-Soße, Kirschtomatenscheiben und marinierten Schalotten	5,50 €
Profiteroles (herzhaft Mini Windbeutel), mit Chorizo und Ziegenkäse gefüllt	3,00 €
Vitello Tonnato mal anders! Frischer Thunfisch ummantelt feine Kalbs-Moussé mit Kapernäpfeln und Shiso garniert	6,50 €
frische Feigen, gefüllt mit einer Grillkäsecreme	5,50 €

Antipasti ab 10 Personen

Preis pro Person

gemischte Antipasti-Auswahl mit Gemüse der Saison, verschiedenes, gefülltes und gegrilltes Gemüse der Saison wie z.B. Honig- Rotwein Schalotten braune Champignonköpfe mit Frischkäsefüllung, Kirschtomaten mit Schmand und frischen Kräutern, gebratene Zucchini-Stifte, saftige Tomaten mit Büffel-Mozzarella und hausgemachtem Basilikum-Pesto 6,50 €

ergänzend dazu:

Melone mit Parmaschinken 2,50 €

Datteln oder Feigen im Speckmantel 2,50 €

Bio-Garnelen mit frischen Kräutern und in Oliven-Öl gebraten, kalt und saftig serviert 3,50 €

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit einer Thunfischsoße 4,50 €

Fischplatte

Edelfischplatte mit Köstlichkeiten aus dem Bergischen, aus den Teichen Velberts, bieten wir Ihnen verschiedene geräucherte Fischspezialitäten an, wie z.B. Forellen, Saiblinge, Aalfilet garniert und verfeinert mit Meerrettich, Kaviar. Frisch gepulpte Flusskrebse runden das Ganze ab. 7,50 €

Salat & Co.

Wildkräutersalat, mit unserem Himbeer-Honig-Dressing 4,50 €

Marktfrischer Salat, mit einem Joghurt-Dressing 3,50 €

Feldsalat, saisonal, mit Croutons und Kartoffel-Dressing 4,50 €

Rucolasalat, mit Cashewkernen und Balsamico-Dressing 3,50 €

Preis pro Kg

„Mutti´s“ Kartoffelsalat, aus Pellkartoffeln mit Mayonnaise 12,50 €

Krautsalat, aus frischem Weißkohl mit Essig und Öl mariniert 12,50 €

Coleslaw aus frischem Weißkohl im Schmand- Zitronen-Dressing und Karotten 15,00 €

mediterraner Nudelsalat, mit Gemüsebrunoise und Wildkräuterpesto 16,50 €

Eintöpfe & Suppen wie bei Oma

Liter Preis

Kartoffelsuppe von Oma, vegetarisch 15,00 €

oder mit gebratener Mettwurst 18,00 €

Gulaschsuppe, auf Wunsch scharf zubereitet 23,00 €

Apfel-Sellerie Suppe, vegetarisch 19,00 €

"Vollmers" geräucherte Tomatensuppe, Wildkräuterpesto & Parmesan 19,00 €

Curryschaumsuppe, mit exotischer und fruchtiger Note 25,00 €

vegetarisch saisonal

Kürbiscremesuppe, mit Original Öl von der Steiermark 19,00 €

Spargelcremesuppe, mit einer fruchtigen Note 22,00 €

Grünkohl Natur, von Bauer „Kamann“ 20,00 €

mit geräuchertem Bauch oder Mettwurstchen 23,00 €

#langenhorsterstube #partysevice #catering #kochschule #velbert #leidergeil

Buffetvorschläge ab 10 Personen

Preis pro Person

Rustikale Stube

saftiger Lummerkrustenbraten vom Landschwein auf Wurzelgemüse und Bierfondhausgemachte Semmelknödel mit Käse aus dem Windrather Tal und zerlassender Butter, Krautsalat in Essig-Öl mariniert, Düsseldorfer Senf, Kräuterbutter und Brot aus der eigenen Bäckerei

16,50 €

Spanferkel

Landschwein-Spanferkel mit einer Altbiersenfsoße, Senf dreierlei verschiedene Semmelknödel mit Spinat, Speck und Käse, frischer Krautsalat, Brot aus der eigenen Bäckerei und Butter

18,50 €

weitere Optionen, zusätzlich

Koch vor Ort, zum Zerlegen des Spanferkels, pro Stunde

39,50 €

Klassik

zarte Rinderhüfte, rosa gebraten, mit Soße Ihrer Wahl, Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße und braunen Champignons, selbstgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, breite Bohnen mit Speck und Zwiebeln angebraten, Brot aus der eigenen Bäckerei und Kräuterbutter

19,50 €

Mediterran

Kalbsschnitzel in Ei-Bergkäsemantel auf Tomatensoße, selbstgemachte Gnocchis nach Wunsch (siehe Sättigungsbeilagen) selbstgemachte Bandnudeln, Rosmarin-Kartoffeln frischer Spinat mit Salz und Pfeffer und Knoblauch Rucolasalat mit Cashewkernen und Balsamico Dressing

22,50 €

Elegant

zartes Rinderfilet mit Pfifferling- oder Pfeffersoße, Schweinemedailleurs vom Landschwein in Rahmsoße mit frischen Champignons und Kräutern, Kartoffelgratin von der Velberter Kartoffel und mit Biokäse gratiniert, Bohnen im Speckmantel, Brot aus der eigenen Bäckerei und Kräuterbutter

28,50 €

Burger selber gestalten

Das erhalten Sie pro Gast:

Burger-Brötchen,
Rinderburger aus bestem deutschem Rindfleisch,
knuspriger Bacon, Biokäse aus dem Winrather Tal,
Kartoffelecken oder Folienkartoffeln,
verschiedene BBQ-Soßen, Aioli, Tomaten, Gurken und Zwiebeln

22,50 €

Smoker Buffet

ab 20 Personen

Spareribs nach dem 3,2,1 Prinzip,
Mais Hähnchen Drums mit Ahornsirup,
Brisket 10h bis 15h gegart,
pulled Pork aus dem Schinken,
Grillkartoffeln, Gemüsepfanne Coleslaw, Krautsalat, BBQ-Soßen,
Aioli, Sauerrahm mit Frühlingszwiebeln, Maisbrot, Buns, Stangenbaguette

24,50 €

Burger & Smoker Buffet

ab 20 Personen

Spareribs nach dem 3,2,1 Prinzip,
Mais Hähnchen Drums mit Ahornsirup
Brisket 10h bis 15h gegart,
Beef Patty, mit verschiedenen Toppings,
Grillkartoffeln, gebackene Süßkartoffeln, Gemüsepfanne,
Coleslaw, Krautsalat, BBQ-Soßen, Aioli,
Sauerrahm mit Frühlingszwiebeln, Maisbrot, Buns, Stangenbaguette

26,50 €

Fleisch vom Smoker, Iron Molly, alles mit der besonderen rauchigen Note

Pulled Pork aus dem Schweineschinken mit Schwarte

22,50 €

Spareribs nach dem 3,2,1 Prinzip

20,00 €

Wurst Fatty, im Speckmantel, gefüllt mit Cheddar und Jalapeños

25,00 €

Pulled Beef, aus dem Rindernacken, 30h gegart

32,50 €

Beef Brisket, im Ganzen ab 2,5kg, Rinderbrust 10h-15h auf dem Smoker gegart,
saftig und Butterweich

39,50 €

Beef Brisket ist eine, im Barbecue-Smoker bei niedriger Temperatur im heißen Rauch, gegarte Rinderbrust. Zusammen mit Spareribs und Pulled Pork bildet das Beef Brisket die Holy Trinity („Heilige Dreifaltigkeit“) des Barbecues nach nordamerikanischem Vorbild.

Rustikales BBQ

saftige Schweinenacken-Steaks, zarte Hähnchenbrust
Grillwürstchen, aus eigener Herstellung,
Krautsalat, Bauernsalat, mediterraner Nudelsalat, Omas Kartoffelsalat,
hauseigene BBQ-Soßen, Kräuterbutter und Kräuterquark Stangenbaguette 19,50 €

Exklusives BBQ

gefülltes und gegrilltes Gemüse der Saison, verschiedene Dips, Kräuterbutter,
verschiedene Brote aus der eigenen Bäckerei

unsere Salate:

frischer Wildkräutersalat mit Himbeer-Honig-Dressing und einem
Heller-Altbiere-Dressing, Nudelsalat mit frischen Pilzen und Rucola,
Spargelsalat mit Pinienkerne, geschmolzenen Tomaten und einer leichten
Vinaigrette vom weißen Balsamico

Vom BBQ...

Jungbullensteak, auf den Punkt gegart,
Grillwürstchen, aus eigener Herstellung mit Düsseldorfer Senf,
saftige Hähnchenbrust mit frischen Kräutern unter der Haut,
Spare Ribs, nach dem 3,2,1 Prinzip,
zarte Garnelen aus Bio-Aufzucht mit Zitronengras, Knoblauch und etwas Chili gebraten,
als zusätzliche Beilage gibt es eine Grill-Gemüse-Kartoffelpfanne mit Sour Cream

Dessert

gegrillte Ananas mit Vanilleeis
Schokoladen-Küchlein vom Grill 39,50 €

Ausstattungspauschale

beinhaltet:

Profigrillstation, Smoker je nach Bedarf, Grillpavillon, Tische fürs Buffet

von 20 bis 40 Personen	250,00 €
von 41 bis 60 Personen	350,00 €
von 61 bis 100 Personen	400,00 €

Hochzeitsbuffet Rustikal ab 30 Personen

gemischte Salatauswahl,
Brot aus der eigenen Bäckerei mit verschiedenen Dips,
geräucherte Tomatensuppe mit Parmesan und Wildkäuterpesto,
Landschwein-Spanferkel mit Altbiersensoße,
Geschnetzeltes von der Kuhlendahler Hächenbrust in Rahmsoße
mit frischen Champignons, vegetarische Nudel-Gemüsepfanne mit Parmesan,
Kartoffelgratin von der Velberter Kartoffel und Biokäse gratiniert,
Semmelknödel, Prinzessböhnchen mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln,
Blumenkohl „Polnisch“, Brokkoli mit Tomaten Concassé

Dessert

frischer Obstsalat, Mousse au Chocolate, Brownies

Mitternachtssnack

Currywurst mit hausgemachter Soße von frischen Tomaten mit Baguette 34,50 €

Hochzeitsbuffet Klassik ab 30 Personen

gemischte Antipasti-Auswahl mit Gemüse der Saison,
verschiedenes, gefülltes und gegrilltes Gemüse wie z.B. braune Champignonköpfe
mit Frischkäsefüllung, Kirschtomaten mit Schmand und frischen Kräutern,
gebratene Zucchini-Stifte, Honig-Rotwein-Schalotten,
saftige Tomaten mit Büffel-Mozzarella und hausgemachtem Basilikum-Pesto,
Brot aus der eigenen Bäckerei und Kräuterbutter

zarte Rinderhüfte, rosa gebraten, mit Soße Ihrer Wahl,
Schweinelummerbraten in Rahmsoße und braunen Champignons,
Vegetarisch: Gnocchi-Pfanne mit Gemüse der Saison,
selbstgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, breite Bohnen mit
ausgelassenem Speck und Zwiebel, Blumenkohl „Polnisch“,
Brokkoli mit Tomaten Concassé

Dessert

frischer Obstsalat, Mousse au Chocolate, Tiramisu,
Bayerische Creme mit Himbeeren

Mitternachtssnack

Currywurst mit hausgemachter Soße von frischen Tomaten mit Baguette 42,50 €

Suchen Sie sich Ihr Fleisch aus...

Preis pro Kg/Stück

vom Landschwein

saftiger Schinkenbraten, im Ganzen gegart und geliefert, zum selber schneiden ab 3 kg	22,50 €
Schweinerücken mit Schwarte, kross und saftig	28,00 €
Lummerbraten	35,00 €
Lummerschnitzel pro Stück	2,50 €
zarte Schweinemedallions	44,50 €

Geflügel

Putengeschnetzeltes, mit frischen Pilzen in Rahmsoße	29,00 €
Putenbraten, aus der Putenbrust	32,00 €
Hähnchen Gulasch, saftiges Hähnchengulasch in Currysoße und frischem Obst	32,00 €
gegrillte Hähnchenbrust	32,00 €

vom Rind

Rindergulasch, in herzhafter Soße und Paprikastreifen	35,00 €
Rinderrouladen nach „Muttis Art“ mit Speck, Gurken und Zwiebeln gefüllt	8,50 €
Rinderhüfte, mit Schalotten und Räuchersalz gegart	38,00 €
Roastbeef, mit Rosmarin und Thymian mariniert, eignet sich auch gut zum Grillen	54,50 €
bestes Rinderfilet von deutschen Rindern, mit Steak-Pfeffer und Fleur de Sel abgeschmeckt	74,50 €
Sous Vide gegart, mit dem besten Ergebnis beim Geschmack	

vom Kalb

Saltimbocca, gefülltes Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken	58,00 €
Piccata Milanese, Kalbsschnitzel in Ei – Parmesanhülle	58,00 €
Wiener Schnitzel, mit Zitronen, Sardellen mit Kapern gefüllt	58,00 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes, Weißwein, Charlotten, Pilze	58,00 €

Soßen-Auswahl

Pfeffersoße, Pfifferlingsoße, Champignonsoße, Tomatensoße,
Salbei-Ananassoße, Calvadossoße

Sollte Ihre Soße nicht dabei sein, ist das kein Problem. Wir stellen uns auf Ihre Wünsche ein.

Sättigungsbeilagen

	Preis pro kg
hausgemachte Bandnudeln, Butterspätzle	18,00 €
Velberter Kartoffelgratin	18,00 €
Bratkartoffeln mit Schalotten und Schnittlauch	18,00 €
Drillinge im Ganzen mit Schalotten und Speck gebraten	18,00 €
Naturreis mit einer Butternote und Kräutern	15,00 €
selbstgemachte Schupfnudeln	19,00 €
	Stück/Preis
Semmelknödel mit zerlassener Butter mit Käse	2,50 €
mit Spinat	2,50 €
mit Speck & Schalotten Kartoffelklöße	2,80 €
selbstgemachte Gnocchis in verschiedenen Sorten nach Saison	
Herbst - Kürbis Gnocchis mit frischen Pilzen und Kräutern	39,50 €
Winter - Maronen Gnocchis mit Chorizo und Kirschtomaten	39,50 €
Frühjahr - Bärlauch mit Wildkräutersalat und Cashewkernen	39,50 €
Sommer - Gnocchis mit mediterranem Gemüse und Wildkräutersalat	39,50 €
Vegane Tortellini	
gefüllt mit Süßkartoffel, Pilzen und frischen Kräutern, angerichtet mit mariniertem Wildkräutersalat & Kirschtomaten	39,50 €
Suchen Sie sich Ihr Gemüse aus. Wir lassen es ernten!	Preis pro Kg
Blumenkohl, „polnisch“ mit gehacktem Ei, Petersilie und Semmelbrösel	22,00 €
Brokkoli mit Tomaten Concassé	22,00 €
Romanesco mit einer feinen Butternote	22,00 €
Erbsen & Möhren in Rahmsoße	22,00 €
feine Zuckerschoten karamellisierten Tomaten	25,00 €
Rahmgemüse, frisches Gemüse mit Schalotten angeschwitzt und in Rahmsoße	22,00 €
Sauerkraut, aus frischem Weißkohl acht Wochen gereiftes Sauerkraut	22,00 €
Rosenkohl in Rahmsoße	23,00 €
Apfel - Rotkohl, aus frischem Kohl mit Apfelstücken	22,00 €
Spargel, saisonal mit zerlassener Butter	auf Anfrage
Rahmwirsing	20,00 €
Böhnchen Bündel zarte Böhnchen im Speckmantel	2,50 €

Dessert

im Glas | Schüssel

Suchen Sie sich von der Valrhona eine Schokolade für Ihre Mousse au Chocolat aus

weiße Schokolade mit 35%	4,00 € 32,00 €
blonde Schokolade mit 32%	4,00 € 32,00 €
Vollmilchschokolade mit 40%	4,00 € 32,00 €
Zartbitterschokolade mit 69%	4,50 € 35,00 €

Kinderschokoladenmousse	4,00 € 32,00 €
Schokoladen Brownie	3,50 € Stück
Bayrische Creme	4,50 € 35,00 €
Apfel Trifle, mit mariniertem Granni, Biskuit und Sauerrahmmousse	4,50 € 35,00 €
3 mal Blutorange - Panna cotta, Karamell, Filet	4,50 € 35,00 €
frischer Obstsalat	32,00 €
Obstspieße auf Wunsch mit Schokoladenüberzug	4,50 € Stück
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	4,50 € 35,00 €
Tiramisu	4,00 € 32,00 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	4,50 € 35,00 €

Saisonal:

frische Erdbeeren mit Mascarponecreme	4,50 € 35,00 €
Spekulatiuscreme	4,50 € 35,00 €
Baumkuchen Mousse	6,00 € 40,00 €
Christstollen Mousse	4,50 € 35,00 €
Bratapfel mit Vanillesoße	4,00 € Stück

Biokäse

pro Person

Käseplatte aus dem Windrather Tal ab 5 Personen

verschiedene Sorten an Biokäse aus dem Windrather Tal, selbstgemachtes Chutney, fruchtiger Senf und gesalzene Butter runden den Biokäse ab, selbstverständlich gibt es unser leckeres Brot dazu	6,50 €
---	--------

Hardware

Geschirr:

Messer, Gabel, Suppenlöffel, Kaffeelöffel	0,30 €
Menüteller, Kuchenteller, Suppenteller	0,40 €
Suppentasse mit Unterteller	0,60 €
Kaffeetasse mit Unterteller	0,60 €

Gläser:

Exklusive Sektgläser, Weingläser, Wassergläser	0,40 €
Pils-/ Altgläser 0,4l	0,40 €
Weizengläser 0,5l	0,30 €
Coca-Cola Gläser 0,4l	0,30 €
Schnapsgläser	0,20 €

Sämtliches Geschirr, Besteck oder Gläser werden von Ihnen ungereinigt zurückgegeben.
Glas- oder Tellerbruch werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Mobiliar

Stehtisch mit Husse	15,00 €
Bierzeltgarnitur	20,00 €
Faltpavillon 4m x 3m, schwarz	100,00 €
Faltpavillon 6m x 3m, schwarz	150,00 €

Personaldienstleistung

Auf- & Abbauarbeiten	24,00 €
Teller- & Getränkeservice	29,00 €
Serviceleitung	39,50 €
Koch vor Ort	39,50 €

Unsere Mitarbeiter/-innen werden nach tatsächlichem Zeitaufwand abgerechnet.
Je nach Location oder Veranstaltungsort kommen Anfahrtskosten hinzu;
pro gefahrenen Kilometer 0,80 €.

Location

Exklusiv: Langenhorster Stube

Feiern Sie exklusiv in der Langenhorster Stube. In unserem Restaurant bieten wir Ihnen die Möglichkeit von zwei unterschiedlichen Räumen. Die kleine Stube bringt eine Personenzahl bis zu 24 Personen unter. Die große Stube bietet Platz bis zu 45 Personen. Hierzu bieten wir Ihnen mit unserem Außenbereich einen zusätzlichen Freiraum.

Ganz egal welcher Anlass - feiern Sie Ihre Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Konfirmation/ Kommunion oder auch die Einschulung Ihres Kindes.

Siedlerheim Langenhorst

Das Siedlergemeinschafts-Haus bietet mit seinem großen Saal Platz für bis zu 100 Personen und mit dem kleinen Saal bis zu 50 Personen.

Mit einem großen Außenbereich und dem anliegenden Spielplatz, ein einladendes Haus für Ihre Veranstaltung.

Vorburg, Schloss Hardenberg

Die Vorburg Schloss Hardenberg in Velbert-Nevigles bietet einen vorzüglichen Rahmen für Veranstaltungen jeder Art. Geschäftliche, kulturelle und private Events finden in dem historischen Ambiente den passenden Rahmen. Professioneller und kompetenter Service ebenso wie moderne Licht-, Ton- und Konferenztechnik sind Garanten für eine gelungene Veranstaltung.

Historische Bürgerhaus Langenberg

Das Bürgerhaus Langenberg ist das Wahrzeichen der Stadt, lokales Kulturerbe und im wahrsten Sinne des Wortes ein Geschenk. Denn Adalbert und Sophie Colsmann, Besitzer einer Seidenfabrik, schenken der Stadt Langenberg 1913 das Geld zum Bau eines Hauses für die Bürgerschaft.

Zwischen typisch bergischen Fachwerk- und Schieferhäusern und umgeben von verwinkelten Gassen steht das Bürgerhaus inmitten der Altstadt. Das monumentale, schlossartige Steingebäude an der Hauptstraße blickt mit seiner Neueröffnung 2016 auf ein bewegtes Jahrhundert zurück.

Eventkirche Langenberg

Die Event Kirche in Velbert-Langenberg bietet den passenden Rahmen für Ihr persönliches Fest, Ihre kulturelle Veranstaltung, Ihr geschäftliches Event! Die Palette der möglichen Nutzung ist sehr vielfältig: Besonders beliebt ist die Event Kirche für Hochzeiten und private Feste jeglicher Art. Auch für Konzerte und andere Kulturveranstaltungen bietet sie bei hervorragender Akustik einen ansprechenden Rahmen. Ebenso gut geeignet ist sie aber auch für Firmenfeiern, Film- und Videoproduktionen, Seminare, Ausstellungen oder Modenschauen.

Die Event Kirche ist immer dann ideal, wenn Sie einen besonderen Rahmen für Ihre Veranstaltung suchen. Zum mietbaren Inventar gehören neben Tischen, Stühlen und Stehtischen für max. 200 Personen

#langenhorsterstube #partysevice #catering #kochschule #velbert #leidergeil

Bauer Kammesheidt

Ob für Mitarbeiter-Events, Kick-Off-Meetings oder exklusive Abendveranstaltungen für Ihr Unternehmen, unsere Räumlichkeiten bieten Platz und technische Voraussetzungen für nahezu jedes Event. Zudem ist die Location mit einem bezaubernden Außenbereich ausgestattet, welcher in Kombination mit der idyllischen Lage jedes Sommerfest und Winterfest zu einem gelungenen Event werden lässt. Idyllisch und doch verkehrsgünstig gelegen ist der Hof Kammesheidt von allen Richtungen aus im Ruhrpott und Bergischen Land gut zu erreichen.

Tagsüber bietet der Hof unendliche Möglichkeiten unter freiem Himmel für „jung & junggeblieben“. Abends sorgen die alten Bruchsteinmauern für eine außergewöhnliche Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt.

Forum Niederberg

Das Forum Niederberg, im Herzen von Velbert, bietet einen vorzüglichen Rahmen für Veranstaltungen aller Art. Die klare Architektur, helle Flure und flexible Räume sind geschaffen für kulturelle, geschäftliche und private Events. Professioneller und kompetenter Service ebenso wie modernste technische Ausstattung sind Garanten für eine gelungene Veranstaltung.

NEU: Der Airstream Star

Buchen Sie den Airstream Star und machen Sie Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Event. Ausgestattet mit der neusten Küchentechnik rockt der Airstream jedes Event.

Preis auf Anfrage.



#langenhorsterstube #partysevice #catering #kochschule #velbert #leidergeil

Langenhorster Stube
by
Tim Vollmer
Langenhorster Straße 98
42551 Velbert

Inh. Tim Vollmer

info@langenhorster-stube.de
www.langenhorster-stube.de

Tel.: 02051/8023981