

ALTE SCHLOSSFABRIK



Ihre Veranstaltung im Bergischen

HERZLICH WILKOMMEN

Lieber Gastgeber,

wir freuen uns sehr, dass Sie sich für die Alte Schlossfabrik als Ort für Ihre Feier/Ihr Event interessieren.

Kein Fest/Event ist nur vorübergehend - denn die Erinnerungen bleiben für immer. Wir würden uns freuen wenn Sie mit uns feiern - wir geben mit Herz, Professionalität und Leidenschaft das Beste für Sie. Wir schaffen ein herzliches Umfeld, für Ihr Fest/ Ihr Event. Lehnen Sie sich zurück, nehmen Sie Platz, wir kümmern uns um den Rest.

Für einen ersten Überblick haben wir unsere Leistungen und kulinarischen Angebote für Sie zusammengestellt. Natürlich passen wir unsere Vorschläge Ihren Wünschen individuell an.

Herzlichst,
Ihr Team der Alten Schlossfabrik

UNSERE RÄUMLICHKEITEN



DIE LOUNGE

Unsere Lounge bietet Platz für 60 – 100 Personen, je nachdem wie der Raum für Sie und Ihre Gäste mit Tischen und Stühlen versehen werden.

Eine große Theke und das stilvolle, moderne Ambiente versprechen einen sehr hohen „Wohlfühlfaktor“ für Ihre Festlichkeit.



DIE MUSIKHALLE / DER FESTSAAL

Das Prunkstück der Alten Schlossfabrik ist sicherlich der große Festsaal, indem nahezu nichts unmöglich ist.

Der Saal bietet Platz für verschiedenste Anlässe und beeindruckt durch ganz besondere Atmosphäre, die individuell durch Ihre gewünschte Dekoration und viele indirekte Lichtelemente Ihren Bedürfnissen angepasst werden kann.



DIE GROTTEN

Einer der außergewöhnlichsten Veranstaltungsräume: Die weitestgehend unveränderte Grotte hat eine unbeschreibliche Ausstrahlung.

Wir laden Sie gerne ein, sich persönlich vom wahrlich unbeschreiblichen Ambiente der Grotten zu überzeugen.

Schon der Name stellt die Verbindung zu der, auf dem Berg gelegenen, altritterlichen Burg her. Im Tal, unter Denkmalschutz - die Alte Schlossfabrik. Diese hat viel erlebt und beherbergte seit 1800 meist produzierendes Gewerbe hinter ihren roten Backsteinmauern.

Nach einem Brand umfangreich renoviert präsentiert sich die neue "Alte Schlossfabrik" nun stilvoll mit einem besonderen Flair.



Mit viel Liebe zum Detail restauriert, bietet die Alte Schlossfabrik Platz für große und kleine Gesellschaften. Hier ist keine künstliche Kulissenoptik entstanden, sondern naturbelassene originale Räumlichkeiten in rotem Backstein und Stahl.

KONTAKT

Burgtal (-Straße) 8 | 42659 Solingen
Telefon: 02191 - 360 84 28
eMail: info@alteschlossfabrik.de

Der schönste Tag Ihres Lebens in der alten Schlossfabrik



IHRE PERSÖNLICHE HOCHZEITSMAPPE

Lieber Brautpaar,

auf den folgenden Seiten erhalten Sie unser Portfolio für Ihre Hochzeitsfeier. Unser gastronomisches Angebot umfasst vom Sektempfang mit Fingerfood über Büffets alles, was Sie für Ihre traumhafte Hochzeit benötigen. Lassen Sie die verschiedenen Angebote und Ideen in Ruhe auf sich wirken. Natürlich stehen wir für Ihre Fragen und Wünsche stets zur Verfügung.

Liebe geht durch den Magen – nicht nur deshalb sind uns Ihre kulinarischen Freuden so wichtig für Ihre festliche, glückliche und auch entspannte Hochzeit bei uns. Wann sonst hat man Zeit mit alten Freunden zu sprechen, sich mit Familienmitgliedern auszutauschen und die Zeit mit seinen Gästen zu genießen? Dann soll es auch an nichts fehlen, das garantieren wir Ihnen!

HOCHZEITSPAKETE IN DER ALTEN SCHLOSSFABRIK

Für Ihre Feier bei uns bieten wir Ihnen verschiedene Hochzeitspakete mit den Themen „Bergisch rustikal“, „Bergisch klassisch“ und „Bergisch exklusiv“ an.

Jedem Buffetvorschlag ist ein passendes Getränkeangebot entsprechend der Kategorie zugeordnet.

INKLUSIVLEISTUNGEN

In allen Arrangements sind folgende Inklusivleistungen enthalten:

- Unsere Räumlichkeiten inkl. Bereitstellung von Bankett-Tischen und Bankett-Stühlen gemäß Ihrem individuellen Sitzplan
- Servicepersonal und persönliche, organisatorischen Ansprechpartner
- Hochwertige Rollentischdecken der Marke „Duni“, farblich frei wählbar
- Keine zeitliche Begrenzung Ihrer Feier – Sie entscheiden, wann der Abend endet
- Zeitlich uneingeschränkte Getränkepauschale in der jeweiligen Kategorie (s.u.)
- Buffetauswahl in der jeweiligen Kategorie (s.u.)
- Bereitstellung einer Ton- und Lichtanlage in der Schlossfabrik-Lounge
- Professionelle Endreinigung



...und unsere persönliche Garantie eines unvergesslich schönen Ehrentages für Sie und Ihre Gäste!

HOCHZEITSPAKETE IM ÜBERBLICK

Personenzahl	RUSTIKAL	KLASSISCH	EXKLUSIV
75 - 100	90,- EUR	100,- EUR	115,- EUR
101 - 125	80,- EUR	95,- EUR	110,- EUR
> 125	75,- EUR	90,- EUR	105,- EUR

Erwarten Sie unter 75 Gäste auf Ihrer Feier? -Kein Problem, wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot anhand Ihrer Personenzahl.

Alle Preise verstehen sich pro erwachsener Person und inklusive Mehrwertsteuer. Kinder bis einschließlich 15 Jahren zahlen lediglich die Hälfte.

Da wir allerhöchste Ansprüche an die Speisen für Sie und Ihre Gäste legen arbeiten wir ausschließlich mit namhaften Gastronomiebetrieben aus der Umgebung zusammen, die mit ihrem Namen für höchste Qualität, uneingeschränkte Frische der Produkte und absolute Zuverlässigkeit stehen.

Im folgenden finden Sie von unseren verschiedenen Caterern jeweils zwei Buffetvorschläge, die sorgfältig und aufeinander passend zusammengestellt wurden. Natürlich können Sie zusammen mit uns und dem gewählten Caterer Ihre individuellen Wünsche und Ideen einbringen. Wir freuen uns nun, Ihnen die kulinarischen Köstlichkeiten vorzustellen.

*Hotel Restaurant
Kromberg****



FESTLICHE BUFFETVORSCHLÄGE NACH KATEGORIEN

BERGISCH RUSTIKAL



„Mediterrane Gaumenfreuden“

Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto
Honigmelone mit Serranoschinken
Gemischte Auswahl an gefüllten & gegrillten Antipasti Spezialitäten
Ruccolasalat mit Parmesan in Joghurt-Sahnedressing
Hausgebeizter Orangen-Basilikum Lachs mit Honig-Dill-Senf Sauce
Gegrillte Garnelen mit Pesto
Vitello Tonnato von der Putenbrust
Brot & Butterauswahl

•••

Hähnchenbrustfilet
mit Mozzarella und Spinat überbacken, dazu Gnocchis
Toskanischer Spießbraten
mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarin-Drillingen

•••

Amarettinicreme, Tiramisu, Mango Panna Cotta



„Auf den Bergischen Wochenmärkten“

Ochsenbrustsalat mit Apfel-Meerrettichcreme,
Strudel von Ziegenfrischkäse und Nüssen
Lachstatar auf Kartoffelröstis, Himmel & Erde im Knusperteig,
Carpaccio vom Eisbein mit Graupenvinaigrette
Knackige Salatbar mit Dressings, Brot und Butter

•••

Gegrillte Hähnchenbrust auf rotem Zwiebelragout,
Geschmorte Schweinebäckchen mit Bergisch Landbier Sauce,
Gemüseplatte, Kartoffel-Spitzkohlpüree, Kartoffelplätzchen

•••

Eierlikör Tiramisu, Süßes von Pflaume, Apfel, Rhabarber,
Erdbeere oder Kirsche (je nach Saison)



BERGISCH KLASSISCH



Buffet „Alte Schloßfabrik“

Fischplatte mit Lachsspezialitäten, Forellenfilets und Shrimps
Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto
Honigmelone mit Serranoschinken
Blattsalate der Saison mit Dressing
Saltim Bocca vom Ziegenkäse mit Chutney
Ruccolasalat mit gebratenen Austerpilzen und Nüssen
Gemischte Antipasti
Brot & Butterauswahl

•••

Schindelbraten
mit Speck, Zwiebeln und Käse gefüllt
Hähnchenmedaillons
mit Waldpilzen in Rahm
Gemischte Gemüseplatte
Spätzle & Kartoffelgratin

•••

Baileys Mascarpone Creme, Mousse au chocolate,
Himbeer-Joghurt Terrine

„Sommerabend“

Fischplatte mit Lachsspezialitäten, Matjes, Garnelen und Fischterrine
Mozzarella mit Gazpachogemüse
Torte vom Bergischen Ziegenfrischkäse
Bunter Pfifferlingssalat
Bunte Blattsalate mit Dressing
Gegrillte Hähnchenbrust auf Honigmelonensalat
Marinierter Fetakäse und Manchegokäse

•••

Hähnchenbrust
auf gegrilltem Sommergemüse
Schweinefiletspitzen
mit Champignons und Zuckerschoten in Kräutersauce
Schupfnudeln, Butterreis

•••

Lasagne von Mascarpone & Beerenfrüchten,
Limonen Creme, Obstsalat

BERGISCH EXKLUSIV



„Zu Gast auf Sylt“

Variation vom Hering, Hausgebeizter Lachs mit Reibekuchen
Hummermousse Pyramiden mit Erbsencreme
Sylter Austern
Zweierlei vom Ziegenkäse
Carpaccio vom Kalb mit Trüffelremoulade und Rauke
Rote Bete Carpaccio mit Grünzeug vom Feld und Sprossen
Brot und Butter

•••

Geschmortes vom Deichlamm
mit Bohnengemüse und Meersalzkartoffeln
Meeräschenfilet
auf Erbsenpüree, Tagliatelle mit Krustentieren und Hummersauce
•••
Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce, Zweierlei von der Schokolade

„Hochzeit in der Schlossfabrik“

Lachsrosen auf Reibekuchen
Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen
Fischplatte mit Forellenfilets, Matjes, Butterfisch und Garnelen
Bruschetta Variationen
Vitello Tonnato von der Putenbrust
Ruccolasalat mit frischem Parmesan
Tomate mit Büffelmozzarella und Pesto

•••

Schweinefilet
mit Blattspinat, Pesto und Mozzarella überbacken
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
Gemüseplatte, Kartoffelröstis und Gnocchis in Basilikumbutter
•••
Schokoladen-Chili Torte, Cassis Mousse
Passionsfrucht-Joghurt Terrine mit frischem Obst

FESTLICHE BUFFETVORSCHLÄGE NACH KATEGORIEN

BERGISCH RUSTIKAL



Buffet „Mediterran“

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern

Vitello Tonato

Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola & Pinienkernen

Blattsalate in Estragonrahmdressing

Caprese – Tomate & Mozzarella mit feinem Basilikumpesto

•••

Schweinefiletmedaillons

mit Pfefferrahmsauce, Kartoffel-Butterstampf & Blattspinat á la Creme

Lasagne al Forno

Brotauswahl mit Butter

•••

Panna Cotta mit Himbeermark



Buffet „Roma“

Romanescosuppe mit Parmaschinken

Räucherlachsteller mit Meerrettich & Dill-Senfsauce

Gebrautes Antipasti Gemüse in Balsamico mit Gambas

Feldsalat mit Kartoffeldressing

•••

Geschmorte Kalbsnackchen & Bäckchen

in Portweinsauce mit Kartoffelpüree & Erbsen

Vegetarische Lasagne

mit Parmesan überbacken

Brotauswahl mit Butter

•••

Latte-Macchiato-Mousse geschichtet im Glas serviert

Mango-Lassi mit Himbeeren



BERGISCH KLASSISCH



„Im Zauberwald“

Schaumige Kartoffelsuppe mit gebratener Blutwurst
 Rauch -Fischplatte mit Meerrettich & Senf-Dill-Sauce
 Rucolasalat mit Parmesanspänen & Balsamicodressing
 Caprese Salat mit Basilikum-Mozzarella
 Melone mit Parmaschinken

•••

Rinderstroganoff
 mit Schalotten in dunkler Sauce, Rosmarinkartoffeln & Broccoli
 Edelfischlasagne
 mit Kräuterbéchamel
 Brotauswahl mit Aioli

•••

Zweierlei Dessert im Weckglas serviert (freie Auswahl)
 Internationale Käseauswahl mit Trauben

„Schloss-Buffer“

Feldsalat mit Kartoffeldressing
 Wacholderschinken mit karamellisierten Äpfeln und Nüssen
 Kartoffel-Lauch-Salat mit Matjes-Filets und Kräuterschmand
 Hühnersuppe mit Einlage

•••

Burgunder-Braten
 mit Spätzle & Kirschtotkohl
 Hähnchenbrust
 in Waldpilzrahm und Schupfnudeln
 Brot mit Butter

•••

Großmutter's Schokoladenpudding mit Vanillesauce
 Apfelstrudel mit Mokka sauce

BERGISCH EXKLUSIV



„Bella Italia“

Vorspeisenteller Italia:

„Caprese“ (Tomate Mozzarella) / Antipasti Misto / Oliven /
Rucolasalat mit Parmesandressing / Vitello Tonnato /
Italienische Käse- & Salamiauswahl / Parmaschinken /
Nudelsalat Italia / Brotauswahl & Aioli

•••

Gambas

mit Knoblauch, Kirschtomaten, Lauch & Olivenöl

„Saltim Bocca“

mit Salbeiblatt & Parmaschinken in Zitronenglace

Rosmarinkartoffeln

Gedämpfte Basilikum-Möhren

•••

Panna Cotta mit Himbeermark

„Côte d'Azur“

Gebeizter Orangenlachs mit Senf-Dill-Sauce

Salat Nicoise – mit Thunfisch, Bohnen & Kartoffeln

Kartoffel-Fenchelsalat mit Pernod-Dressing & Boudin Noir

Crevetten-Cocktail im Weckglas

•••

Coq au Vin

mit Kartoffelgratin & Möhrengemüse

Kalbsrahmgulasch

mit Petersilienkartoffeln

Baguetteauswahl mit Butter

•••

Mousse au Chocolat mit Kirschen

Pfirsichcreme mit Himbeersauce

Internationale Käseauswahl mit Trauben

GETRÄNKEPAUSCHALEN NACH KATEGORIEN

Die nachfolgend angebotene Getränkepauschale gilt für die gesamte Dauer Ihrer Feier in unserem Haus.

BERGISCH RUSTIKAL

(Schwerpunkt Bier und Wein)

Biere:

Warsteiner Pilsener

Früh Kölsch

König Ludwig Weizenbier (+alkoholfrei)

Weine:

Weißwein „Chardonnay“

Rotwein „Merlot“

Rosé „Merlot“

Weinschorle

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser 0,7l

Orangensaft

Apfelsaft,

Coca-Cola (-light)

Fanta

Sprite



BERGISCH KLASSISCH

(Schwerpunkt Bier, Wein, Digestif und Softdrinks)

Sektempfang (zur Begrüßung Ihrer Gäste und für den gesamten Abend) inkl. Sekt (trocken), Orangensaft oder Sekt/Orangensaft gemischt

Weine:

Weißwein „Chardonnay“

Rotwein „Merlot“

Rosé „Merlot“

Weinschorle

Biere:

Warsteiner Pilsener

Früh Kölsch

König Ludwig Weizenbier (+alkoholfrei)

Alkoholfreie Getränke:

Tafelwasser 0,75 l Apollinaris

Orangensaft

Apfelsaft

Coca-Cola (-light)

Fanta

Sprite

Heißgetränke:

Filterkaffee

Espresso

Cappuccino

Latte Macchiato

Tee

Digestif:

Korn, Malteser

Jägermeister



EXKLUSIVE GETRÄNKE & WEITERE ANGEBOTE

Die nachfolgend angebotene Getränkepauschale gilt für die gesamte Dauer Ihrer Feier in unserem Haus.

BERGISCH EXKLUSIV

(Schwerpunkt Bier, Wein, Digestif und Cocktails)

Aperitif :

Überraschungs-Cocktail oder Prosecco halbtrocken

Weine:

Weißwein „Chardonnay“

Rotwein „Merlot“

Rosé „Merlot“

Weinschorle

Biere:

Warsteiner Pilsener

Früh Kölsch,

König Ludwig Weizenbier (+alkoholfrei)

Cocktails:

Wählen Sie drei Cocktails aus unserem umfangreichen Cocktailangebot für Ihre Gäste aus

Alkoholfreie Getränke:

Tafelwasser 0,75 l Apollinaris

O-Saft, Apfelsaft

Coca-Cola (-light)

Fanta

Sprite

Heißgetränke:

Filterkaffee

Espresso

Cappuccino

Café au lait

Latte Macchiato

Tee

Digestif:

Wählen Sie je 3 Longdrinks und Digestifs unserem umfangreichen Angebot



Sektempfang oder Begrüßungscocktail



Genießen Sie einen wunderschönen Sektempfang – direkt bei Ankunft kann bei schönem Wetter dieser Empfang vor dem imposanten Gebäude stattfinden - sollte das Wetter nicht mitspielen, dann im imposanten Eingangsbereich der Alten Schlossfabrik.

Sekt/Prosecco:

Trockener Sekt/halbtrockener Sekt und Orangensaft

Als mögliche Cocktails für den Empfang schlagen wir Ihnen vor (je 0,2l):

Hugo

Sekt-Aperol

Kir Royal

Mini-Cocktails nach Wunsch