

BANKETT · TAGUNG  
RESTAURANT · TERRASSE  
CAFÉ & BAR · BIERGARTEN  
PRIVATPARK

WALDHOTEL  
RHEINBACH



IHRE WEIHNACHTSFEIER IM WALDHOTEL –  
GENUSS, AMBIENTE UND ANERKENNUNG FÜR IHR TEAM.

# WEIHNACHTSFEIERN 2025 / 2026 IM WALDHOTEL RHEINBACH

**Genießen Sie den Spätsommer – um Ihre Weihnachtsfeier kümmern wir uns!**

Zugegeben: Den Duft von Glühwein und Spekulatius kann man sich im Moment noch schwer vorstellen. Doch die Vorfreude auf eine stimmungsvolle Feier darf schon jetzt beginnen. Damit Sie entspannt planen können, haben wir für Sie und Ihr Unternehmen drei attraktive Pauschalen zusammengestellt, die keine Wünsche offenlassen.

Mit Räumlichkeiten von 70 m<sup>2</sup> bis 300 m<sup>2</sup> bieten wir den passenden Rahmen für jede Firmengröße. Festlich dekoriert, begleitet von unserer vielfach gelobten Küche und dem erstklassigen Service unseres Hauses, ist der Erfolg Ihrer Weihnachtsfeier garantiert.



KONTAKT: Waldhotel Rheinbach | Ölmühlenweg 99 | 53359 Rheinbach | T: 02226 169 220 | E: [info@waldhotel-rheinbach.de](mailto:info@waldhotel-rheinbach.de)

Unser Büro ist an sieben Tagen die Woche erreichbar.

UNSERE WEIHNACHTSFEIERN SIND BUCHBAR VOM 1. NOVEMBER 2025 BIS 28. FEBRUAR 2026.

...und sind daher auch perfekt geeignet und Budget schonend als Kickoff in Ihr Firmenjahr 2026

# Unsere Pauschalen im Überblick



## Pauschale 1 – Schneeball

- Begrüßungsdrink mit Sekt, Glühwein, alkoholfreien Getränken und Weihnachtsgebäck
- Festliche Dekoration
- Weihnachtliches Buffet mit Vorspeisenvariationen, Suppe, drei Hauptgängen und Dessertauswahl
- Hausweine, Bier, Softgetränke sowie Kaffee- & Teebuffet (Getränkeangebot gültig von 18:00 bis 01:00 Uhr)

### Preise & Konditionen:

- 30–49 Personen: 95,00 € pro Person (jede Verlängerungsstunde 150,00 €)
- 50–99 Personen: 89,00 € pro Person (jede Verlängerungsstunde 180,00 €)
- ab 100 Personen: 85,00 € pro Person (jede Verlängerungsstunde 200,00 €)



## Pauschale 2 – Hüttenzauber

- Begrüßungsdrink mit Sekt, Glühwein, alkoholfreien Getränken und Weihnachtsgebäck
- Weihnachtliches Buffet mit Vorspeisenvariationen, Suppe, drei Hauptgängen und Dessertauswahl
- Hausweine, Bier, Softgetränke sowie Kaffee- & Teebuffet
- Open Bar mit Cocktails, Bier, Wein, Softgetränken und ausgewählten Spirituosen (Getränkeangebot gültig von 18:00 bis 01:00 Uhr)

### Preise & Konditionen:

- 50–99 Personen: 99,00 € pro Person (jede Verlängerungsstunde 200,00 €)
- ab 100 Personen: 90,00 € pro Person (jede Verlängerungsstunde 250,00 €)



## Pauschale 3 – Après Ski

- Begrüßungsdrink mit Sekt, Glühwein, alkoholfreien Getränken und Weihnachtsgebäck
- Festliche Dekoration
- Weihnachtliches Buffet mit Vorspeisenvariationen, Suppe, drei Hauptgängen und Dessertauswahl
- Hausweine, Bier, Softgetränke sowie Kaffee- & Teebuffet
- Open Bar mit Cocktails, Bier, Wein, Softgetränken und Spirituosen
- DJ für 6 Stunden (jede weitere Stunde 99,00 €, nicht in der allgemeinen Verlängerung enthalten) (Gesamtangebot gültig von 18:00 bis 01:00 Uhr)

### Preise & Konditionen:

- 50–99 Personen: 115,00 € pro Person (jede Verlängerungsstunde 200,00 €)
- ab 100 Personen: 105,00 € pro Person (jede Verlängerungsstunde 300,00 €)

# Unsere Pauschalen im Detail

## Begrüßungsdrink

- Sekt, Glühwein
- heißer Apfelsaft, Softgetränke
- weihnachtliches Gebäck

## Dekoration

- geschmückter Christbaum
- weihnachtliche Tischdeko und Servietten

## Speisen

- 6 verschiedene Vorspeisen, 1 Suppe
- 3 Hauptgänge + zusätzlich eine vegetarische/vegane Variante
- 4 Desserts und Kaffee- & Teebar mit Sirups

## Getränke

- 3 Hausweine in weiß, rosé und rot,
- Mineralwasser auf den Tischen eingesetzt
- Kölsch, Pils, Weizen (alle auch in alkoholfrei)
- Cola, Limonaden, Granini Säfte und Schorle

## Open Bar

- Caipirinha, Pina Colada, Ipanema (alkoholfrei)
- Wodka Lemon, Gin Tonic, Cuba Libre
- Grappa, Obstler, Averna, Baileys

## DJ

- 6 Stunden ab 18:00/19:00 für 6 Stunden (danach je Stunde 99,00 € nicht in unserer Verlängerungsstunde enthalten)

## Übernachtungen

- Für Ihre Feier können Sie auch Zimmer buchen...
- Einzelzimmer zu 99,00 € und Doppelzimmer zu 125,00 € inkl. Frühstück

## Individualisierungen

- Sie haben noch eine andere Idee? Sprechen Sie uns an. Selbstverständlich richten wir Ihre Feier auch ganz nach Ihren individuellen Wünschen aus.

## In allen Pauschalen enthalten

- Veranstaltungsraum in passender Größe
- Keine zusätzlichen Kosten für Raummiete, Endreinigung o. Ä.
- Getränke während der gesamten Veranstaltung (auch bei Verlängerungen inklusive)
- Festliche Weihnachtsdekoration
- Menü- und Getränkekarten
- Ausreichend geschultes Servicepersonal
- Über 100 kostenlose Parkplätze direkt am Haus

## Kick-off Veranstaltungen 2026

Und falls Ihre Weihnachtsfeier 2025 nicht mehr in den Kalender passt:  
Unsere Pauschalen eignen sich auch hervorragend für Ihre Kick-off-Veranstaltung 2026 – und sind bis zum 28. Februar 2026 buchbar!

# Unsere Buffet Optionen

## Buffet zur Pauschale

### Vorspeisen

- Räucherfisch-Variation mit Sahnemeerrettich
- Orientalischer Couscous-Salat 
- Kürbis-Chili-Salat 
- Rotkohl-Preiselbeer-Salat 
- Karotten-Mandelsalat 
- Paella-Salat mit Seehecht, Shrimps und Hähnchen
- Schwarzwälder Schinken mit Waldorf-Nuss-Salat
- Frisches Salatbuffet mit zweierlei Dressings und Condiments

### Suppe

- Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kernen 

### Hauptgänge

- Spanferkelrollbraten in Pflaumen-Maronen-Sauce
- Pulled Gans „Wellington“ im Blätterteigmantel
- Buntbarschfilet mit Muscheln in Safran-Lauch-Sauce
- Veganes Kichererbsen-Gemüse-Curry  

### Beilagen

- Rotkohl
- Winterliche Gemüsevariation
- Basmatireis
- Herzoginkartoffeln

### Desserts

- Panna Cotta mit Punschsauce
- Zimt-Bayerisch-Creme

## Buffet mit Aufpreis Nr. 1 – 9,50 € pro Person

### Vorspeisen

- Räucherfisch-Variation mit Sahnemeerrettich
- Orientalischer Couscous-Salat 
- Kürbis-Chili-Salat 
- Rotkohl-Preiselbeer-Salat 
- Karotten-Mandelsalat 
- Paella-Salat mit Seehecht, Shrimps und Hähnchen
- Schwarzwälder Schinken mit Waldorf-Nuss-Salat
- Frisches Salatbuffet mit zweierlei Dressings und Condiments

### Suppe

- Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kernen 

### Hauptgänge

- Brust & Keule von der Hafermastgans an Beifuß-Jus
- Herzhaftes Gulasch vom heimischen Wildschwein
- Buntbarschfilet mit Muscheln in Safran-Lauch-Sauce
- Veganes Kichererbsen-Gemüse-Curry  

### Beilagen

- Rotkohl
- Winterliche Gemüsevariation
- Basmatireis
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffelklöße

### Desserts

- Kirschmichel mit Vanillesauce
- Zimt-Bayerisch-Crème
- Panna Cotta mit Punschsauce
- Mousse au Chocolat

## Buffet mit Aufpreis Nr. 2 – 14,50 € pro Person

### Vorspeisen

- Ganzer Lachs „Bellevue“ mit Senf-Dill-Sauce
- Räucherfisch-Variation mit Sahnemeerrettich
- Orientalischer Couscous-Salat 
- Kürbis-Chili-Salat 
- Rotkohl-Preiselbeer-Salat 
- Karotten-Mandelsalat 
- Paella-Salat mit Seehecht, Shrimps und Hähnchen
- Schwarzwälder Schinken mit Waldorf-Nuss-Salat
- Frisches Salatbuffet mit zweierlei Dressings und Condiments

### Suppe

- Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kernen 

### Hauptgänge

- Brust & Keule von der Hafermastgans an Beifuß-Jus
- Roastbeef, rosa gebraten, von der Tranchierstation mit grüner Pfeffersauce
- Buntbarschfilet mit Muscheln in Safran-Lauch-Sauce
- Veganes Kichererbsen-Gemüse-Curry  

### Beilagen

- Rotkohl
- Winterliche Gemüsevariation
- Basmatireis
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffelklöße

### Desserts

- Panna Cotta mit Punsch-Kirschen
- Zimt-Bayerisch-Crème
- Mousse au Chocolat
- Käsebrett mit Trauben & Nüssen

# Unsere Räume

## Roter Salon



- 70m<sup>2</sup>
- 40 Personen an Tischen
- klimatisiert
- eigene Terrasse
- Tageslicht

## Gelber Salon



- 80m<sup>2</sup>
- 50 Gäste an Tischen
- klimatisiert
- eigene Terrasse
- Tageslicht

## Restaurant



- 150m<sup>2</sup>
- 100 Gäste an Tischen inkl. Tanzfläche
- klimatisiert
- eigene Terrasse
- Tageslicht

## Festsaal 1 & 2 (teilbar in je 150 m<sup>2</sup>)



- 300m<sup>2</sup>
- 240 Gäste an Tischen inkl. Tanzfläche
- klimatisiert
- eigene Terrasse
- Tageslicht
- verdunkelbar

| Raumname          | L | B | H   | qm  |     |     |     |    |     |     |     |
|-------------------|---|---|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|
| Festsaal I + II   |   |   | 3,8 | 300 | 500 | 200 | 360 | 60 | 80  | 200 | 60  |
| Festsaal I        |   |   | 3,8 | 150 | 200 | 90  | 150 | 36 | 100 | 80  | 100 |
| Festsaal II       |   |   | 3,8 | 150 | 200 | 90  | 150 | 36 | 100 | 80  | 100 |
| Gelber Salon      |   |   | 3,5 | 80  | 100 | 48  | 80  | 27 | 52  | 52  | 52  |
| Roter Salon       |   |   | 3   | 70  | 80  | 36  | 60  | 24 | 50  | 50  | 50  |
| Restaurant        |   |   |     | 145 | 150 |     |     |    | 100 | 100 | 100 |
| Hochzeitspavillon |   |   |     |     | 100 |     | 40  |    |     |     |     |

Legende



Stehend



Parlament



Reihen



U-Form



Block



Gala / Bankett



Kreis



## WIR FREUEN UNS AUF IHRE WEIHNACHTSFEIER IM WALDHOTEL

KONTAKT: Waldhotel Rheinbach | Ölmühlenweg 99 | 53359 Rheinbach | T: 02226 169 220 | E: [info@waldhotel-rheinbach.de](mailto:info@waldhotel-rheinbach.de)  
Unser Büro ist an sieben Tagen die Woche erreichbar.

UNSERE WEIHNACHTSFEIERN SIND BUCHBAR VOM 1. NOVEMBER 2025 BIS 28. FEBRUAR 2026.  
...und sind daher auch perfekt geeignet und Budget schonend als Kickoff in Ihr Firmenjahr 2026