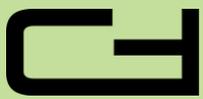




GenoHotel
FORSBACH

BANKETTMAPPE

ERFOLGREICH - GEMEINSAM - GESTALTEN!



Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus!

Für Fragen und Detailabsprachen steht Ihnen unser erfahrenes Veranstaltungsteam tatkräftig zur Seite!

UNSER TEAM

Martina Hoffmann

02205- 803 9310

Lisa-Marie Altintas

02205- 803 9225

Susanne Datkiewicz

02205- 803 9324

Sandra Stader

02205- 803 9241

Jaqueline Zeiler

02205- 803 9227

oder per E-Mail an:
tagungen@genohotel-forsbach.de

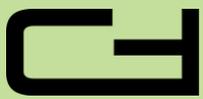
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage, denn bei uns wird persönlich und individuell geplant, um den Wünschen unserer Gäste gerecht zu werden.

Die hier angegebenen Preise sind vorbehaltlich unterjähriger Preisanpassungen gültig bis 31.12.2025

TOP 250
GERMANY

DIE BESTEN
**TAGUNGS
HOTELS**
IN
DEUTSCHLAND

www.top250tagungshotels.de



Inhaltsverzeichnis

Vorwort..... 1

Inhaltsverzeichnis..... 2

Unser Haus..... 3

Willkommen..... 4

Aperitif/ Empfang..... 5

Menüs..... 6-10

Buffets..... 11-18

Stehimbiss..... 19-20

Grillbuffet..... 21-23

Getränkekarte..... 24-26

Weinkarte..... 27

Gin Tasting..... 28

KrimiDinner..... 29

Hotelzimmer..... 30

Impressionen..... 31-32

Anfahrt..... 33



Unser Haus

Ihre Veranstaltung ist unser Ansporn!

Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Hause und bedanken uns für Ihr Interesse.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unsere Leistungen und Angebote vorstellen.

Vom kleinen Empfang über elegante Dinner bis hin zur einzigartigen Hochzeit; egal, ob Geburtstag oder Jubiläum, Firmenfeier oder Party im Freundeskreis, unser großzügiges Gelände mit einmaliger Naturlage am Königsforst bietet Ihnen ein liebevolles und harmonisches Ambiente für jeden Anlass.

Gemeinsam mit Ihnen möchten wir Ihre Feierlichkeit unvergesslich machen! Von der Idee bis zur Durchführung steht Ihnen unser engagiertes Team aus erfahrenen Mitarbeitern bei jedem Schritt zur Seite und schnürt Ihnen ein Rundum-sorglos-Paket, perfekt abgestimmt auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen.

Dieses Haus leistet seinen verantwortungsvollen Beitrag zum wichtigen Thema Nachhaltigkeit. Das Institut GreenSign hat dem GenoHotel Forsbach eine nachhaltige Zertifizierung bescheinigt.

Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin und lassen Sie sich vom Flair unseres Hauses verzaubern.



Willkommen

Das richtige Ambiente für Ihre schönsten Tage im Leben finden Sie bei uns!

Ob private Feiern wie z.B. Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum oder Ihre Firmenfeier, wir sind Ihr kompetenter Ansprechpartner.

Sie möchten mit 30 Personen gemütlich zusammensitzen, oder doch lieber mit 150 Gästen? Das GenoHotel Forsbach bietet für jeden Anlass die richtige Räumlichkeit. Feiern Sie mit dem herrlichen Blick in den Königsforst. Bei schönem Wetter können Sie Ihre Gäste in unserem Innenhof empfangen.

Für Ihr kulinarisches Wohl sorgt unser kreatives und bewährtes Küchenteam.

Sie möchten Ihre Gäste mit einem Fingerfood-Buffer überraschen? Oder soll es doch lieber ein ausgefallenes 4-Gang-Menü sein? Vielleicht aber auch das Kölsche Buffet mit Halven Hahn und Röttgelchen? Oder doch ein BBQ? Unsere regionalen Gerichte und saisonalen Speisen kochen wir für Sie stets mit Liebe - und selbstverständlich mit frischen Zutaten. Verschaffen Sie sich einen ersten Einblick, was unsere Küche und unser Getränkeauswahl zu bieten hat.



Aperitif / Empfang

Machen Sie Ihre Feier zu einem besonderem Anlass!

Warum verwöhnen Sie Ihre Gäste nicht mit einem leckerem Aperitif zu Beginn Ihrer Veranstaltung?

Wählen Sie zwischen Riesling Sekt, Prosecco, Aperol Spritz, Lillet Wildberry, Dejavu Tonic, Campari Orange?





Menüs

Menü 1

Rote Bete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse

Zwiebelsuppe mit Parmesan-Croûtons

gefüllte Maishähnchenbrust an Parmesansauce

gebratene Champignons

Graupenrisotto

Grießflammerie an Schokoladen-Orangensauce

Preis pro Person EUR 43,50

Menü 2

sous vide gegartes Lachsfilet auf Kräuterrisotto

Schweinemedallions mit Senfhaube

Rahmsauce

Mandelbroccoli

Polentataler

Mandelmousse an Pflaumenkompott

Preis pro Person EUR 42,00



Menüs

Menü 3

Cremesuppe vom Maishähnchen mit Rote Bete Chip

Kalbsinvoltini auf glasiertem Wurzelgemüse

Rahmsauce

Herzoginkartoffeln

Schokoladenküchlein mit Zitronensorbet

Preis pro Person EUR 42,50

Menü 4

Blumenkohlcremesuppe mit Chiliöl

Zanderfilet im Mangoldmantel

Hummersauce

Kartoffelrisotto

Birnentarte mit Walnusseis

Preis pro Person EUR 41,50



Menüs

Vegetarisches Menü

marinierte Strauchtomaten mit Burrata und Basilikum

Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandelblättchen

Austernpilz im Pankomantel

Kräutersauce

Risotto

Joghurtterrine an eingelegten Beerenfrüchten

Preis pro Person EUR 41,00



Menüs

Frühlingsmenü

(nach saisonaler Verfügbarkeit)

Ziegenkäse im Blätterteigmantel mit Bärlauchpesto an Wildkräutersalat

Brunnenkressecremesuppe

Schweinemedallions an Stangenspargel

Sauce Hollandaise

junge Kartoffeln

Vanillemousse an Rhabarberkompott

Preis pro Person 48,00

Herbstmenü

(nach saisonaler Verfügbarkeit)

Spieß von Geflügelleber und Backpflaume

an Feldsalat

Kürbiscremesuppe

Hirschroulade mit Steinpilzfüllung

glasierter Rosenkohl

Mohnspätzle

Birnentarte an Walnusseis

Preis pro Person 45,00



Menüs

Weihnachtsmenü

gebeizter Gewürzlachs an Kartoffelrösti

Poulardenbrust mit Backpflaumenfüllung

Portweinsauce

glasierter Rosenkohl

Herzoginkartoffeln

Zimtparfait an Rumfrüchten

Preis pro Person 42,00



Buffets

Buffet 1

getrübete Kartoffelsuppe

rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Rote Bete Carpaccio mit Parmesanspänen

Melone mit Parma und Schwarzwälder Schinken

Räucherfischplatte mit Senf Dillsauce

bunte Blattsalate mit Sprossen und Kresse

Sauce Vinaigrette und Joghurtdressing

Putenrollbraten in Rahmsauce

Penne mit Garnelen in roter Pesto Sauce

Gemüse der Saison

Bratlinge

Spätzle

Crema Catalan

Schoko Cookie Mousse

Brot/ Butter

Preis pro Person EUR 50,00

Käseplatte Aufpreis à EUR 2,50 pro Person



Buffets

Buffet 2

Petersilienwurzelcremesuppe

gefüllter Schweinerücken mit Kräuterdip

Geflügelsalat mit Currydressing

marinierter Kalbstafelspitz

Gurkensalat mit Teriyaki und Sesam

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Farfalle mit Lachswürfeln in Zitronensauce

Gemüse der Saison

Petersilienkartoffeln

Butterreis

Beeren Panna Cotta

Mandelcrème

Brot/ Butter

Preis pro Person à EUR 49,00

Käseplatte Aufpreis à EUR 2,50 pro Person



Buffets

Buffet 3

Karotten Ingwersuppe

Antipasti Gemüse

Auswahl von Räucherfisch mit Sahnemeerrettich

Hähnchenpicatta mit Tomatendip

Kirschtomaten-Mozzarella-Salat

grüner Spargelsalat mit Feta

Lachsfilet in Pernot Sauce

gefüllte Hähnchenbrust in Cognacrahmsauce

Gemüse der Saison

gratinierte Kartoffeln

Wildreis

Nougatmousse

Beerenragout auf Frischkäsecrème

Brot/ Butter

Preis pro Person à EUR 48,50

Käseplatte Aufpreis à EUR 2,50 pro Person



Buffets

Buffet 4

Rucola Cremesuppe

Tomate Mozzarella
eingelegtes Gemüse

Roastbeef Röllchen mit Kräutercreme

Linsensalat mit Granatapfelkernen

rosa gegarte Rinderhüfte mit Sauce Bernaise

Hähnchengeschnetzeltes mit Waldpilzen

Gemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln

Bandnudeln

Philadelphia Crème

Bayrische Crème

Brot/ Butter

Preis pro Person à EUR 47,50

Käseplatte Aufpreis à EUR 2,50 pro Person



Buffets

Kölsches Buffet

Zwiebelsuppe

Mett auf Pumpernickel

Blutwurststrudel

Kartoffelsalat

Holländer Käse

Matjessalat

Frikadellen mit Apfel Senf Dip

Krustenbraten mit Biersauce

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce

Sauerkraut

Rotkohl

Püree

Kartoffelklöße

Apfelstrudel mit Vanillesaue

Kölsche Crème brûlée

Brot/ Butter/ Griebenschmalz

Preis pro Person à EUR 43,50

Käseplatte Aufpreis à EUR 2,50 pro Person



Buffets

Vegetarisches Buffet

Kohlrabicremesuppe

Antipasti Auswahl

Kartoffelterrinen mit Zwiebel Chutney

Tomate Mozzarella

Brotsalat mit Oliven und Tomaten

bunte Blattsalate mit Himbeer-Walnuss Dressing

Gemüsestrudel mit Kräutersauce

Falaffelbällchen mit Gurken-Minz-Joghurt

Schmorgemüse

Rosmarinkartoffeln

Butterreis

Rote Grütze mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn

Brot/ Butter

Preis pro Person à EUR 48,50

Käseplatte Aufpreis à EUR 2,50 pro Person



Buffets

Vegan/ Nachhaltig

Maronencremesuppe

mariniertes Gemüse

Kartoffelterrinen mit Zwiebelmarmelade

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse

Broccoli Salat mit Mandeln

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Lachsfilet auf Schmorgurken

Geschnetzeltes vom KiKok Hähnchen mit Waldpilzen

bunte Gemüseauswahl

Spätzle

Butterreis

Pflaumenkompott mit Vanille Mohn Sauce

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Brot/ Butter

Preis pro Person à EUR 53,00

Käseplatte Aufpreis à EUR 2,50 pro Person



Buffets

Weihnachtsbuffet

Kürbiscremesuppe mit Speckcroutons

Lachsschinken auf Orangen Fenchelsalat

Meerrettichterriner mit Keta Kaviar

Scheiben vom Gewürzlachs mit Wasabi Creme

Geflügelsalat mit Spargel und Pilzen

Feldsalat mit Himbeer-Walnuss Dressing

gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing

Wildgulasch mit Waldpilzen

Rotkohl

Spätzle

Butterreis

Birnen Schokomousse

Spekulatiuscrème

Brot/ Butter

Preis pro Person à EUR 52,50

Käseplatte Aufpreis à EUR 2,50 pro Person



Stehimbiss

Stehimbiss 1

geräucherte Wraps mit Tomate-Mozzarellafüllung

Falafel mit Tomaten-Knoblauchcreme

Ceasar Salad mit Parmesanspänen

Penne mit Grillgemüse und Manchego

Spätzle-Pilzpfanne mit Kasseler

Orangentiramisu

Brot/ Butter

Preis pro Person à EUR 31,50

Stehimbiss 2

Spinat-Fetakuchen

Linsensalat

Spanische Tortilla mit Chorizo

Hähnchenbrust in Tandoori Marinade

Ziegenkäsecreme mit Oliven

Currywurst (auch vegan)

Reispfanne mit Wokgemüse

Farfalle mit Rucola Pesto und Kirschtomaten

sahniger Kirschquark

Brot/ Butter

Preis pro Person à EUR 30,50



Stehimbiss

Stehimbiss 3

Sandwich mit Gurke und Kresse
Putenpiccata mit Olivendip
Albondingas mit Salsa
Gemüsesalat mit Brot Chip
Champignonsalat mit Sesam

Lauchkuchen mit Sonnenblumenkernen
Farfalle mit Rucola Pesto und Kirschtomaten

Kokos-Panna Cotta
Brot/ Butter

Preis pro Person à EUR 30,50

Stehimbiss 4

Bagel mit Frischkäse und Lachs
Saté Spieße mit Chilisaucе
Italienischer Nudelsalat
Pfannkuchenröllchen mit Crème fraîche und Oliven

Orecchiette mit Radicchio und Walnüssen
Spinatlasagne

Bayrische Creme
Brot/ Butter

Preis pro Person à EUR 31,50



Grillbuffet

BBQ 1

Schweinenackensteak in feiner Kräutermarinade

pikante Bratwurst

Putengrillspieß

Süßkartoffel-Mais-Stampf

Bauernsalat

Nudelsalat klassisch

Blattsalate mit Joghurtdressing

BBQ Sauce, Tzatziki, Paprikadip

Frucht Trifle

Brot/ Butter

Preis pro Person à EUR 36,00



Grillbuffet

BBQ 2

Rumpsteak

Krakauer

mariniertes Rotbarbenfilet

Wrap mit veganem Hühnchen

mexikanischer BBQ Salat

Antipastigemüse

Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Marinade und frischer Gurke

Tomaten-Crème fraîche, Sweet Chilibip, Knoblauchsauce

Melone-Minzsalat

Brot/ Butter

Preis pro Person à EUR 39,00



Grillbuffet

BBQ 3

Pulled Pork
Hamburger
Spareribs

Cajun Ofengemüse

American Coleslaw

Paprika-Mais-Kidneybohnenalat
Blattsalate mit Sauce Vinaigrette

BBQ Sauce, Bacon Jam, Guacamole

Brownies

Brot/ Butter

Preis pro Person à EUR 42,00



Getränkekarte

Biere

| | |
|---|-------------|
| Gaffel Kölsch 0,3l | 3,70 |
| Bitburger Pils 0,3l | 3,70 |
| Hefeweizen 0,5l (Naturtrüb/Dunkel/ alkoholfrei) | 5,50 |
| Bitburger 0,0% 0,33l | 3,70 |

Softgetränke

| | |
|---|--------------|
| Rhodium Gourmetwasser 0,75l (Medium/ Still) | 8,50 |
| Rhodium Mineralwasser 0,3l | 3,20 |
| Afri Cola/ Bluna Zitrone und Orange | 3,80 |
| Fassbrause Zitrone 0,33l | 3,70 |
| Granini Apfelsaft / Orangensaft 0,3l | 4,00 |
| Granini Maracuja, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere, Kirsche 0,2l | 4,50 |
| Granini Orangensaft 1,0l | 11,00 |

Warme Getränke

| | |
|-------------------------------|--------------|
| Kaffee/Tee je Tasse | 2,70 |
| Cappuccino | 3,50 |
| Espresso | 2,70 |
| Milchkaffee / Latte Macchiato | 4,00 |
| Kanne Kaffee 1 Liter | 14,00 |
| Kanne Tee 1 Liter | 8,00 |





Getränkete

Aperitifs

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Aperol Spritz | 8,50 |
| Campari Orange o. Soda | 8,50 |
| Lillet Wildberry | 8,50 |
| Déjà Vu - Tonic | 8,50 |

Longdrinks

| | |
|---|-------------|
| Friedrich's Bartenders Choice Gin & Tonic | 8,90 |
| Jack Daniel's & Cola | 8,90 |
| Malibu Kirsch | 8,90 |
| Ron Malecon & Cola | 8,90 |
| Three Sixty Vodka & Red Bull | 8,90 |
| Three Sixty Vodka & Saft | 8,90 |

Cocktails

| | |
|-------------------------|--------------|
| Caipirinha | 8,50 |
| Mojito | 8,90 |
| London Mule | 10,50 |
| Moscow Mule | 10,50 |
| Pina Colada | 8,90 |
| Sex on the Beach | 8,90 |





Getränkekarte

Digestifs

| | |
|--|-------------|
| Fernet Branca 2cl | 4,00 |
| Kunstwerk Haselnussschnaps 2cl | 4,50 |
| Linie Aquavit 2cl | 4,00 |
| Obstbrände (Alte Marille, Alte Williams, Alte Himbeere) 2cl | 4,70 |
| Ramazotti mit Eis & Zitrone 4cl | 8,00 |

Liköre

| | |
|----------------------------|-------------|
| Baileys auf Eis 4 cl | 8,90 |
| Fireball Liquer 2cl | 8,90 |
| Licor 43 auf Eis 4cl | 8,90 |

Shots

| | |
|-------------------------------|-------------|
| alle Shots 2cl | |
| Berliner Luft | 4,00 |
| Erdbeerlimes | 4,00 |
| Flimm Waldmeister o. Maracuja | 4,00 |
| Jägermeister | 4,00 |
| Tequila Silber o. Gold | 4,00 |
| Kamikaze | 4,00 |
| Lakritz | 4,00 |
| Rhabarberschnaps | 4,00 |
| Three Sixty Vodka | 4,00 |





Weinkarte

Weißweine

2023er Riesling, Oberkirchner Winzer, Baden, trocken

28,90 EUR

2023er Grauer Burgunder, Kster Wolf, Rheinhessen, trocken

27,90 EUR

2023er Chardonnay, Aromo, Chile, trocken

27,50 EUR

Roséweine

2022er Rosé, Malartic, Gascogne, trocken

27,50 EUR

Rotweine

2023er Primitivo Salento, Doppio Passo, Italien, halbtrocken

31,90 EUR

2020er Rioja Crianza, El Guardian, Spanien, trocken

28,90 EUR

2022er Spburgunder, Oberkirchner Winzer, Baden, trocken

27,50 EUR

Sekt

Riesling Sekt, Genohotel Hausmarke, Mosel, trocken

28,90 EUR

Korkgeld Wein je Flasche 22,00 EUR

Korkgeld Sekt je Flasche 24,00 EUR





KUNSTWERK

Gin Tasting

ZUHÖREN. SCHMECKEN. GENIESSEN.

Krönen Sie Ihren Workshop oder Ihre Tagung mit einem Gin Tasting der besonderen Art und buchen Sie es direkt mit. (20 Personen max.)

Der Hersteller des KUNSTWERK Gin aus Rösrath, Marcus Ritter, erzählt wie er zum Gin Hersteller wurde und seine Marke KUNSTWERK entwickelt hat.

- KUNSTWERK-Gin Tasting (3 Sorten) mit mehrfach international prämiertem Gin aus Rösrath und zwei weitere interessante Sorten Gin
- Tonic Tasting
- Hintergrundinformationen zur Gin Herstellung
- Erzählung zu der interessanten Entstehung der Marke KUNSTWERK-London Dry Gin
- Flaschenverkauf direkt im Anschluss zu Vorteilspreisen

Im Anschluss an das Tasting können Sie in unserer Hausbar Gin-Tonic genießen (exklusive, Drinks an der Bar werden separat abgerechnet)

Termine und Wünsche bitte direkt bei Ihrer Buchung mit anfragen

KRIMI total

im GenoHotel Forsbach

WOMERD IM

KÖNIGSFORST



Konzept 1: Gala



Konzept 2: Agenten



Konzept 3: Mafia



Das ganz besondere Teamevent!



KRIMI total TATORT

GenoHotel
FORSBACH

Hotelzimmer

Übernachten Sie in einem unserer 170 modern eingerichteten Einzel- oder Doppelzimmer.

Hier zeigt sich das GenoHotel Forsbach von seiner persönlichsten Seite. Gemütlichkeit und funktionale Qualität repräsentieren sich bis ins kleinste Detail.

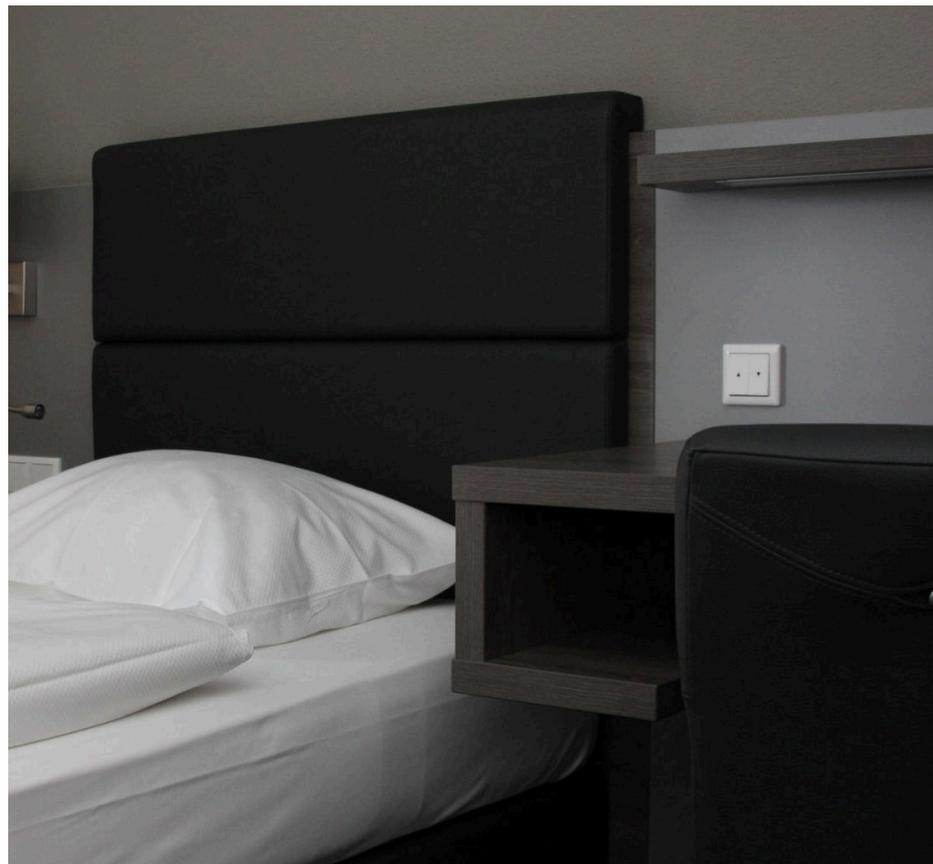
Entspannen Sie in unseren modernen und stilvollen Einzel- oder Doppelzimmern.

Unsere Naturlage am Königsforst garantiert einen ruhigen und erholsamen Schlaf.

Kostenlose Parkplätze, WLAN, Schwimmbad, Sauna sowie unsere Fitness-Bereiche stehen Ihnen kostenfrei zur Verfügung.

Gerne können wir Ihnen unsere traditionelle Kegelbahn für Ihre Veranstaltung reservieren (max 12 Personen).

Zudem haben Sie die Möglichkeit mit unseren E-Bikes den an unserem Hotel angrenzenden Königsforst zu erkunden.





Impressionen





Impressionen



Anfahrt

So finden Sie uns:

Anfahrt mit dem Auto:

1. Von der A3 kommend an der Ausfahrt Köln-Königsforst/Porz abfahren. Ab da weiter in Richtung Rösrath bzw. Forsbach und in Forsbach der Beschilderung GenoHotel/GenoAkademie folgen
2. Von der A4 kommend an der Ausfahrt Bergisch-Gladbach/Moitzfeld abfahren. Ab da weiter in Richtung Bensberg, anschließend weiter Richtung Rösrath bzw. Forsbach und in Forsbach der Beschilderung GenoHotel/GenoAkademie folgen.

Anfahrt mit der Bahn:

Ab Köln HBF mit der Regionalbahn (RB25) in Richtung Overath/Marienheide bis zum Rösrather HBF. Ab Rösrath HBF mit dem Taxi zum Hotel oder mit dem Bus 423 Richtung Bergisch Gladbach bis Haltestelle "Forsbach Wiesenweg". Der Ausschilderung GenoAkademie/GenoHotel folgen.

Wussten Sie schon?

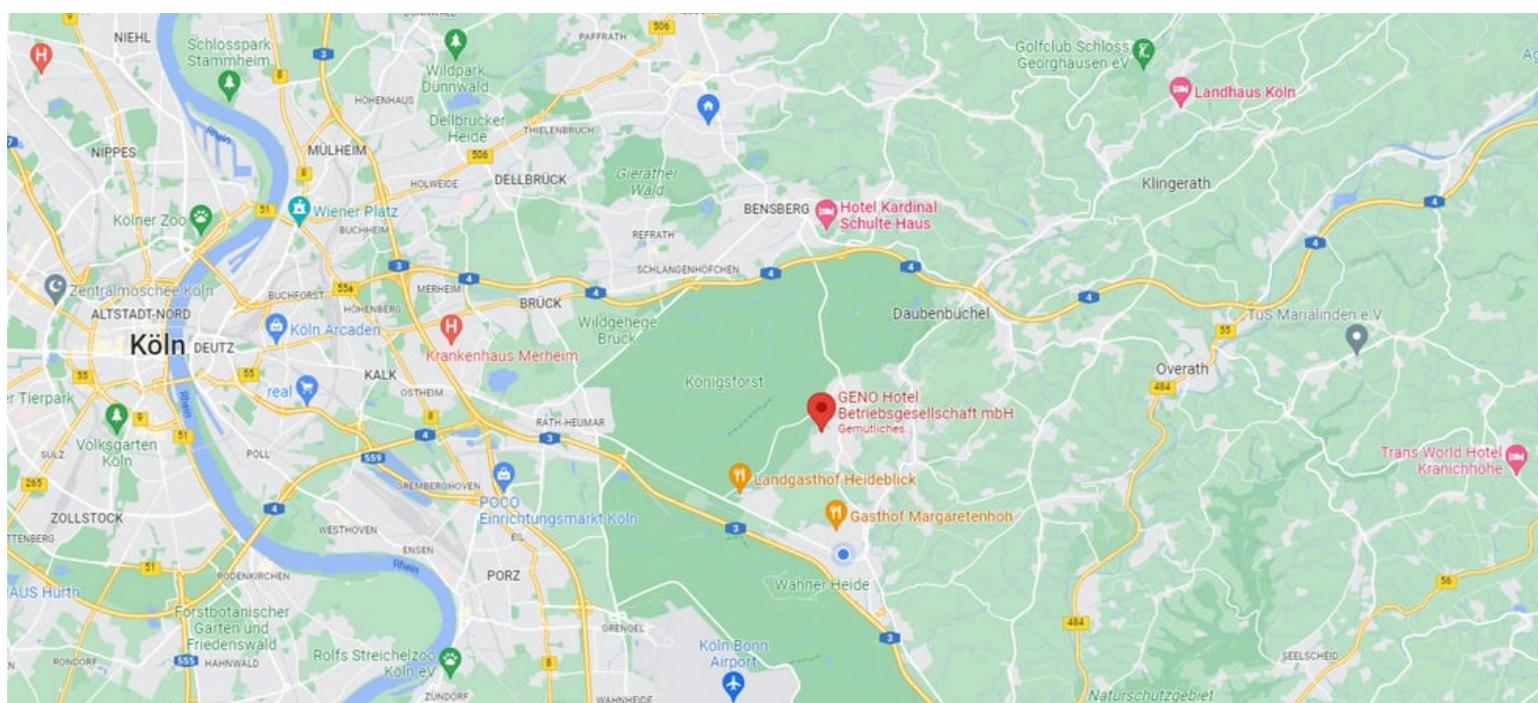
Als TOP250 TAGUNGSHOTELS Mitglied können wir unseren Gästen, die mit der Deutschen Bahn anreisen, einen Sondertarif anbieten.

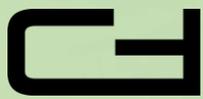
Besuchen Sie dafür einfach:

<https://www.veranstaltungsticket-bahn.de/?event=2974&language=de>



oder scannen den QR Code auf der rechten Seite!





GenoHotel
FORSBACH

GenoHotel



Besuchen Sie uns auch auf Facebook, Instagram oder Online:

GenoHotel Betriebsgesellschafts mbH

Raiffeisenstraße 10-16 | 51503 Rösrath-Forsbach

☎ 02205 803 - 0 | ✉ rezeption@genohotel-forsbach.de |

🌐 www.genohotel-forsbach.de

★★★
TOP 250
GERMANY

DIE BESTEN

**TAGUNGS
HOTELS**

IN
DEUTSCHLAND

www.top250tagungshotels.de