

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

Benedikt DahmLeitung Veranstaltungsmanagment
02205- 803 9250



Martina Hoffmann
Assistenz Veranstaltungsmanagment
02205- 803 9310

oder per E-Mail an: tagungen@genohotel.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 31.12.2022.





Unser Haus

Ihre Veranstaltung ist unsere Ansporn!

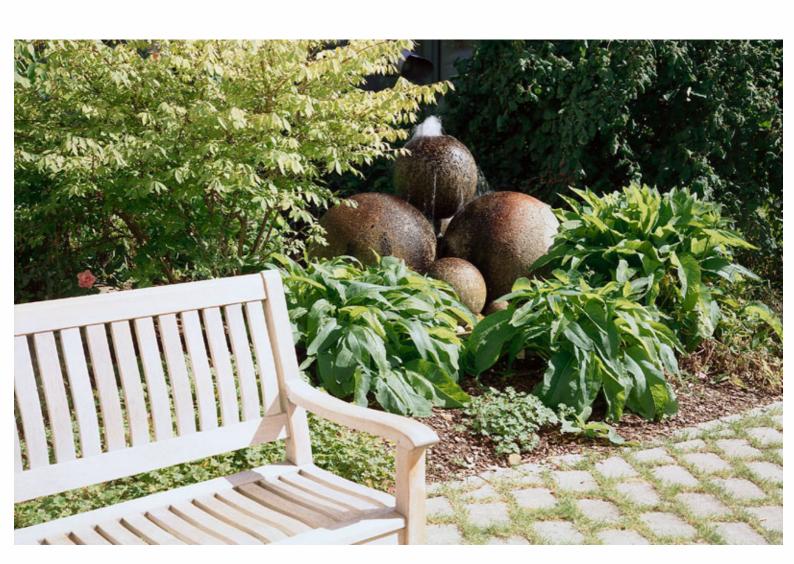
Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Hause und bedanken uns für Ihr Interesse.

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

Vom kleinen Empfang über elegante Gala-Dinner bis hin zur Märchenhochzeit; 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.

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-Buffet überraschen? Oder soll es doch lieber ein ausgefallenes 5-Gang-Menu sein? Vielleicht aber auch das Kölsche Buffet mit Halven Hahn und Röggelchen? Oder doch ein Barbecue? 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 oder Campari Orange?





Menüvorschläge

Menü 1

Feldsalat mit sautierter Geflügelleber Himbeer-Walnuss-Dressing

Zwiebelsuppe mit Parmesan Croûtons

gefüllte Maishähnchenbrust an Parmesansauce gebratene Champignons Graupen Risotto

Grießflammerie an Schokoladen Orangensauce

Preis pro Person EUR 41,00

Menü 2

Lachs mit Artischockenvinaigrette und Feldsalat-Radicchio Mix

Rinderfilet in Sesamkruste mit Chicorée cremige Polenta und Kürbisrahmsauce ***

Earl Grey-Schokoladenmousse

Preis pro Person EUR 40,50



Menüvorschläge

Menü 3

Cremesuppe vom Maishähnchen mit Rote Bete Chips

geschmorte Ochsenbäckchen auf Kräuterpolenta glasiertes Wurzelgemüse Rotwein-Schalottensauce

Vanille Parfait mit Ananassalat

Preis pro Person EUR 39,00

Menü 4

Spargelcremesuppe mit Basilikumöl

Schollen-Speckröllchen auf Kartoffelrisotto Krabbenrahmsauce glasierte Zuckerschoten

Erdbeer-Rhabarbergratin

Preis pro Person EUR 36,00



Menüvorschläge

Vegetarisches Menü

marinierte Strauchtomaten mit Burrata und Basilikum

Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandelblättern ***

Austernpilz im Pankomantel mit Kräutersauce und Risotto ***

Joghurtterrine an eingelegten Beerenfrüchten

Preis pro Person EUR 38,50



Buffet 1

Rinderkraftbrühe mit Kerbel Klößchen ***

Vitello Tonnato
frisch mariniertes Gemüse
Parma und Schwarzwälder Schinken mit Melone
Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce
bunte Blattsalate mit Sprossen und Kresse,
Sauce Vinaigrette und Joghurtdressing

Rinderfilettranchen mit Rahmsauce gebratenes Zanderfilet mit Safransauce Gemüse der Saison Rosmarinkartoffeln Spätzle

> Crème Brûlée Panna Cotta mit Pfirsichmark

> > Käseauswahl Brot und Butter

Preis pro Person EUR 46,50



Buffet 2

Tomatencremesupe mit Gin Sahne

Schweinemedaillons bunt garniert
Geflügelsalat Hawaii
Salat von Karotte und Radicchio
Kartoffelterrine mit Zwiebelmarmelade
Melone mit Serrano Schinken

geschmorter Kalbstafelspitz mit Thymiansauce Roulade von Pangasius und Lachs in Kaviar Sauce Gemüse der Saison Petersilienkartoffeln

Butterreis

Grießflammerie Eierlikörcreme

Käseauswahl Brot und Butter

Preis pro Person EUR 44,50



Buffet 3

Blumenkohlcremesuppe mit Sahnehaube ***

frisch mariniertes Gemüse Räucherfischauswahl mit Senf-Dillsauce hausgeräucherte Geflügelroulade mit Mango Chutney Shrimpssalat mit Balsamico Feldsalat mit Himbeer-Walnussdressing

> Lachsfilet in Dillsauce mediterranes Hähnchengeschnetzeltes Gemüse der Saison Kartoffelgratin Dreikornreis

> > ***

gebrannte Mascarponecreme auf Beerenragout dunkle und helle Mousse au chocolat

Käseauswahl Brot und Butter

Preis pro Person EUR 43,50



Buffet 4

Pilzcremesuppe mit Lauchstroh

Tomate-Mozzarella
frisch mariniertes Gemüse
Roastbeef Röllchen mit Rucola Creme
Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce
bunte Blattsalate mit Sprossen und Kresse,
Sauce Vinaigrette und Joghurt Dressing

Rinderhüfte mit Waldpilz Sauce Hähnchengeschnetzeltes mit Apfelspalten und Calvados Gemüse der Saison Rosmarinkartoffeln Bandnudeln

Rote Grütze mit Vanillesauce Bayrisch Creme

> Brot und Butter Käseauswahl

Preis pro Person EUR 42,50



Vegetarisches Buffet

Blumenkohlcremesuppe

Antipasti Auswahl
Kartoffelterrine mit Zwiebel Chutney
Tomate Mozzarella
Couscoussalat
Bunte Blattsalate mit Himbeer-Walnuss-Dressing

Gemüsestrudel mit Kräutersauce Falafelbällchen mit Gurken-Minz-Joghurt Orientalischer Reis Schmorgemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce Kaiserschmarrn ***

> Käseauswahl Brot und Butter

Preis pro Person EUR 44,50



Stehimbiss

Stehimbiss 1

Wraps mit Chili con Carne Füllung Falafelbällchen mit Tomaten-Knoblauchcreme Salat Nizza kleine Reibeküchlein mit Räucherlachs Tomate Mozzarella

Westfälischer Kartoffel-Mettwurst-Auflauf Schupfnudel-Pilzpfanne mit Kasseler Streifen ***

sahniger Himbeerquark

Brot und Butter

Preis pro Person EUR 27,50

Stehimbiss 2

Bruschetta
Puten-Piccata mit Olivendip
Albondigas mit Paprika-Salsa
Spargel-Schinkenröllchen
Nudelsalat mit Trauben und Gorgonzola

Lauchkuchen mit Sonnenblumenkernen Farfalle mit Rucola-Pesto und Kirschtomaten ***

> Philadelphiacreme Brot und Butter

Preis pro Person EUR 26,00



Stehimbiss

Stehimbiss 3

Wrap mit Schinken, Rucola und Mozzarella
Bauernsalat
Spanische Tortilla mit Manchego Käse
eingelegter Tafelspitz
gefüllte Blätterteighäppchen

Spinatquiche
Reispfanne mit Wokgemüse und Sojasauce

Rote Grütze mit Vanillesauce Brotauswahl und Butter

Preis pro Person EUR 26,50

Stehimbiss 4

Fladenbrot mit Schinken, Tomate und Pesto belegt Saté-Spieße mit Sweet-Chili-Sauce Geflügelsalat mit getrockneten Tomaten und Artischocken Pfannkuchenröllchen mit Lachs und Frischkäse Vitello Tonnato

Orecchiette mit Radicchio, Salami und Walnüssen Moussaka

Mousse au Chocolat Brotauswahl und Butter

Preis pro Person EUR 27,50



Grillbuffet

Grillbuffet 1

Hähnchenbrust in Tomaten Paprikamarinade Salsiccia Hüftsteak

Backkartoffeln mit Kräuterdip Grillgemüse

American Coleslaw Griechischer Salat Tomate-Mozzarella

Aioli, Guacamole, Currydip

Obstsalat mit Vanillesauce

Partybrötchen Kräuterbutter/ Knoblauchbutter

Preis pro Person EUR 32,00



Grillbuffet

Grillbuffet 2

Putensteak in Currymarinade Rostbratwurst Orientalische Hackspieße

Maiskolben Feta Kräuterpäckchen

Nudelsalat mit Rucola Kartoffelsalat mit Gurke Couscoussalat

BBQ Sauce, Kichererbsencreme, Senfdip

Tiramisu

Partybrötchen Kräuterbutter/ Knoblauchbutter

Preis pro Person EUR 30,50



Getränkepreise

Gaffel Kölsch/ Bitburger je Liter	11,00
Gaffel Kölsch 0,2l	2,20
Hefeweizen 0,5l (Naturtrüb/Dunkel/ alkoholfrei)	5,20
Bitburger Pils 0,33l	3,30
Bitburger 0,0% 0,33l	3,50
Rhodius Gourmetwasser 0,75l	8,50
Orangensaft 1,0l	11,00
Cola/Fanta/Sprite 0,2l	2,50
Granini Apfelsaft / Orangensaft 0,2l	3,00
Granini Maracuja, Rhabarber, Johanisbeer, Kirsche 0,2l	3,50
Aperol Spritz/ Campari/ Lillet und weitere Aperitifs	8,50
Grappa und Obstbrände 2cl	4,50
Kaffee/Tee je Tasse	2,70
Kaffee/ Tee Kanne 1 Liter	16,00
Cappuccino	3,50
Espresso	2,70
Milchkaffee / Latte Macciato	4,00





Weinkarte

Weißweine

2020er Pinot Noir, Blanc de Noir, Oberkirchner Winzer, Baden, trocken 24,50 EUR

2020er Grauer Burgunder, Köster Wolf, Rheinhessen, trocken 24,50 EUR

2020er Chardonnay, Aromo, Chile, trocken 24,50 EUR ***

Roséweine

2019er Spätburgunder Weißherbst, Dagernova, Ahr, halbtrocken 24,50 EUR

Rotweine

2021er Primitivo Salento, Doppio Passo, Italien, halbtrocken 26,50 EUR

2018er Rioja Cianza, Castillo Clavija, Spanien, trocken 24,50 EUR

2018 er Spätburgunder Dagernova Ahr trocken 24,50 EUR

Korkgeld Wein je Flasche 12,00 EUR Korkgeld Sekt je Flasche 14,00 EUR





Kaffeepausen

Unsere Standard Kaffeepause enthält:

Vormittags: Obst, Joghurt, Snacks, Kaffee, Tee

Nachmittags: Kuchen, Kaffee, Tee

Gerne können Sie zu Ihrer Standard Kaffeepause folgende Speisen dazu buchen:

halbes belegtes Brötchen	3,00
Croissant / Laugenbrezel groß	2,20
Mini-Croissant/- Laugenkonfekt	1,50
Schinken-Käse Croissant	2,20
Gebäckschale	4,00
Obst der Saison	1,90
Obst-Spieße	2,20
Müsliriegel	1,80
Kuchen/ Teilchen	2,50
Kartoffelsuppe mit Baguette 200ml	6,00
Gulaschsuppe mit Baguette 200ml	7,00
belegte French Brotscheiben	2,80
Bruscetta	2,50
Canapé	3,00
Quiche	3,00
Tomate-Mozarella-Spieß	2,80
gefüllte Wraps mit	2,80
Hähnchen oder Thunfisch	



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.

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!



Veranstaltungstickets hier günstig buchen!



