



GenoHotel  
FORSBACH

---

# BANKETTMAPPE

---

**ERFOLGREICH - GEMEINSAM - GESTALTEN!**



**GenoHotel**  
F O R S B A C H

## 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 Dahm**

Leitung Veranstaltungsmanagement

02205- 803 9250

### **Martina Hoffmann**

Leitung Tagungsmanagement

02205- 803 9310

oder per E-Mail an:

**[tagungen@genohotel-forsbach.de](mailto: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 31.12.2024

\*\*\*  
**TOP 250**  
GERMANY

DIE BESTEN  
**TAGUNGS  
HOTELS**  
IN  
DEUTSCHLAND

[www.top250tagungshotels.de](http://www.top250tagungshotels.de)



## Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	1
Inhaltsverzeichnis.....	2
Unser Haus.....	3
Willkommen.....	4
Aperitif/ Empfang.....	5
Menüs.....	6-10
Buffets.....	11-17
Stehimbiss.....	18-19
Grillbuffet.....	20-22
Getränkekarte.....	23-24
Weinkarte.....	25
Gin Tasting.....	26
KrimiDinner.....	27
Hotelzimmer.....	28
Impressionen.....	29-30
Anfahrt.....	31





## 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 Hochzeiten; 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 (Level 4) 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 40 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

Geflügelconsommé mit Kerbel-Eierstich

\*\*\*

Vitello Tonnato

Rote Bete Carpaccio mit Pinienkernen und Parmesanspänen

Melone mit Parma- und Schwarzwälder Schinken

Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce

bunte Blattsalate mit Sprossen und Kresse, Sauce Vinaigrette und Joghurtdressing

\*\*\*

Puteninvoltini mit Rahmsauce

gebratenes Zanderfilet mit Safransauce

Gemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln

Spätzle

\*\*\*

Crème brûlée

American Cheesecake

\*\*\*

Käseauswahl

Brot / Butter

Preis pro Person EUR 48,50



## Buffets

### Buffet 2

Broccolicremesuppe mit Mandelsplittern

\*\*\*

Schweinemedallions

Geflügelsalat mit Artischocken und getrockneten Tomaten

Salat von Karotte und Radicchio

Kartoffelterrinen mit Zwiebelmarmelade

marinierter Tafelspitz mit grüner Sauce

\*\*\*

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Roulade von Pangasius und Lachs in Keta Kaviarsauce

Gemüse der Saison

Petersilienkartoffeln

Butterreis

\*\*\*

Obstsalat mit Vanillesauce

Mohn-Panna cotta

\*\*\*

Käseauswahl

Brot / Butter

Preis pro Person EUR 47,50





## Buffets

### Buffet 3

Geflügel-Kokos-Currysuppe

\*\*\*

mariniertes Gemüse

Räucherfischauswahl mit Senf-Dillsauce

hausgeräucherte Geflügelroulade mit Mango Chutney

Shrimpsalat mit Avocado in Limonenvinaigrette

Feldsalat mit Himbeer-Walnussdressing

\*\*\*

Lachsfilet in Dillsauce

gefüllte Hähnchenbrust in Sherryrahmsauce

Gemüse der Saison

Kartoffelgratin

Dreikornreis

\*\*\*

gebrannte Mascarponecreme auf Beerenragout

dunkle und helle Mousse au Chocolat

Käseauswahl

Brot / Butter

Preis pro Person EUR 47,00



## Buffets

### Buffet 4

Pilzcremesuppe mit Lauchstroh

\*\*\*

Tomate-Mozzarella

mariniertes Gemüse

Roastbeefröllchen mit Rucolacreme

Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce

bunte Blattsalate mit Sprossen und Kresse, Sauce Vinaigrette und

Joghurtdressing

\*\*\*

Rinderhüfte mit Sauce Bernaise

Hähnchengeschnetzeltes mit Apfelspalten und Calvados

Gemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln

Bandnudeln

\*\*\*

Philadelphiacrème

Crème von der Tonkabohne

\*\*\*

Käseauswahl

Brot / Butter

Preis pro Person EUR 45,00



## Buffets

### **Kölsches Buffet**

Kartoffelsuppe mit Mettenden

\*\*\*

Kartoffelsalat

Mettigel mit Zwiebelwürfeln

marinierte Kölner Leberwurst mit Gewürzgurke

Holländer Käse

Frikadellen mit Senf

kleine Reibeküchlein mit Lachs und Apfelmus

Matjesröllchen auf Apfelscheiben

Brot/Griebenschmalz/Butter

\*\*\*

Kasseler mit Kölschsauce

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce

Sauerkraut

Rotkohl

Püree

Kartoffelklöße

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Quarkspeise mit Früchten

Preis pro Person EUR 41,00





## Buffets

### Vegetarisches Buffet

Blumenkohlcremesuppe

\*\*\*

Antipastiauswahl

Kartoffelterrinen mit Zwiebel Chutney

Tomate-Mozzarella

Couscoussalat

bunte Blattsalate mit Himbeer-Walnussdressing

\*\*\*

Gemüsestrudel mit Kräutersauce

Butterreis

Schmorgemüse

Falafel mit Gurken-Minzyoghurt

Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn

Käseauswahl

Brot / Butter

Preis pro Person EUR 47,00



## Buffets

### **Vegan/ Nachhaltig**

Maronencremesuppe

\*\*\*

Marinierte Gemüse

Kartoffelterrinen mit Zwiebelmarmelade

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse

Broccolisalat mit Mandelkernen

Feldsalat mit Kartoffeldressing

\*\*\*

Lachsfilet auf Schmorgurken

Geschnetzeltes vom KiKok Hähnchen mit Waldpilzen

veganes Spinat Risotto

bunte Gemüseauswahl

Spätzle

Butterreis

\*\*\*

Pflaumenkompott mit Vanille-Mohnsauce

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Käseauswahl aus der Region

Brot / Butter

Preis pro Person EUR 51,50



## Stehimbiss

### Stehimbiss 1

Geräucherte Wraps mit Tomate-Mozzarella-Füllung

Falafel mit Tomaten-Knoblauchcreme

Caesar Salad mit Parmesanspänen

Roastbeefröllchen

Tomate-Mozzarella

\*\*\*

Penne mit Grillgemüse und Manchego

Schupfnudel-Pilzpfanne mit Kasselerstreifen

\*\*\*

Tiramisu

Brot / Butter

Preis pro Person à EUR 30,00

### Stehimbiss 2

Spinat Fetakuchen

Apfel-Lauchsalat

spanische Tortilla mit Chorizo

Hähnchen Drumsticks mit Soja-Sesam-Dip

Mini-Frühlingsrolle mit Curry-Dip

\*\*\*

mexikanischer Bohnenauflauf mit Hähnchen und Speck

Reispfanne mit Wokgemüse

\*\*\*

sahniger Kirschquark

Brot / Butter

Preis pro Person EUR 29,00



## Stehimbiss

### Stehimbiss 3

Sandwich mit Frischkäse und Tomaten

Putenpiccata mit Olivendip

Albondigas mit Paprikasalsa

Matjestatar mit Pumpernickelcrunch

Kartoffel-Spargelsalat

\*\*\*

Lauchkuchen mit Sonnenblumenkernen

Farfalle mit Rucolapesto und Kirschtomaten

\*\*\*

Panna cotta mit Schokoladensauce

Brot / Butter

Preis pro Person à EUR 29,00

### Stehimbiss 4

Bagel mit Frischkäse und Lachs

Saté-spieße mit Chilisauce

asiatischer Geflügelsalat

Pfannkuchenröllchen mit getrockneten Tomaten und Mozzarella

Vitello Tonnato

\*\*\*

Orecchiette mit Radicchio und Walnüssen

Moussaka

\*\*\*

Bayrische Creme

Brot / Butter

Preis pro Person EUR 30,00



## Grillbuffet

### BBQ 1

Schweinerückensteak in Knoblauch-Pfeffermarinade

Rostbratwurst

Putengrillspieß

\*\*\*

Kartoffel-Gemüsepfanne

Rotkohlsalat

Ceasar Salad

Italienischer Nudelsalat

\*\*\*

Senf-Dip / Tzatziki / Paprika-Dip

sahniger Himbeerquark

Brot / Butter

Preis pro Person EUR 34,50





## Grillbuffet

### BBQ 2

Hüftsteak

Krakauer

mariniertes Doradenfilet

\*\*\*

gegrillter Wrap mit Couscous

Lauchsalat mit Sesamvinaigrette

Antipastiauswahl

asiatischer Reissalat

\*\*\*

Tomaten-Crème fraîche / Sweet-Chili-Dip / Knoblauchsauce

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Brot / Butter

Preis pro Person EUR 37,00



## Grillbuffet

### **BBQ American**

Tranche vom Beef Brisket  
Chicken Drumsticks  
Hamburger  
Bohnen – Maisgemüse in Würzbutter

\*\*\*

American Coleslaw  
Süßkartoffel – Broccolisalat  
Blattsalate mit Sauce Vinaigrette

\*\*\*

BBQ Sauce, Bacon Jam, Röstzwiebelschmand

Schokocookie-Mousse

Brot / Butter

Preis pro Person EUR 40,00



## Getränkete

### 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**

### Aperitifs

Aperol Spritz 8,90

**Campari Orange o. Soda 8,90**

Lillet Wildberry 8,90

**Déjà Vu - Tonic 8,90**

### Longdrinks

Friedrich's Bartenders Choice Gin & Tonic 8,90

**Jack Daniel's & Cola 8,90**

Ron Tectón Blanco & Cola 8,90

**Three Sixty Vodka & Effect Energy 8,90**



## Getränkerte

### Digestif

Ramazzotti 2cl 4,70

**Birkenhof Obstbrand (Alte Marille, Alte Williams-Birne, Alte Haselnuss) 4,70**

Grappa Sibona 4,70

**Linie Aquavit 4,00**

### Spirituosen

Three Sixty Vodka 2cl 4,00

**Jose Cuervo Tequila Silber o. Gold 2cl 4,00**

Sambuca 2cl 4,00

**Ouzo 2cl 4,00**

### Warme Getränke

**Kaffee/Tee je Tasse 2,70**

Cappuccino 3,50

**Espresso 2,70**

Milchkaffee / Latte Macchiato 4,00

**Kaffee/ Tee Kanne 1 Liter 14,00**





## Weinkarte

### Weißweine

2022er Riesling, Oberkirchner Winzer, Baden, trocken

28,90 EUR

\*\*\*

2022er Grauer Burgunder, Köster Wolf, Rheinhessen, trocken

27,90 EUR

\*\*\*

2023er Chardonnay, Aromo, Chile, trocken

27,50 EUR

\*\*\*

### Roséweine

2022er Rosé, Malartic, Gascogne, trocken

27,50 EUR

### Rotweine

2021er Primitivo Salento, Doppio Passo, Italien, halbtrocken

31,90 EUR

\*\*\*

2019er Rioja Crianza, El Guardian, Spanien, trocken

28,90 EUR

\*\*\*

2021er Spätburgunder, 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.

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







GenoHotel  
FORSBACH

## 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?

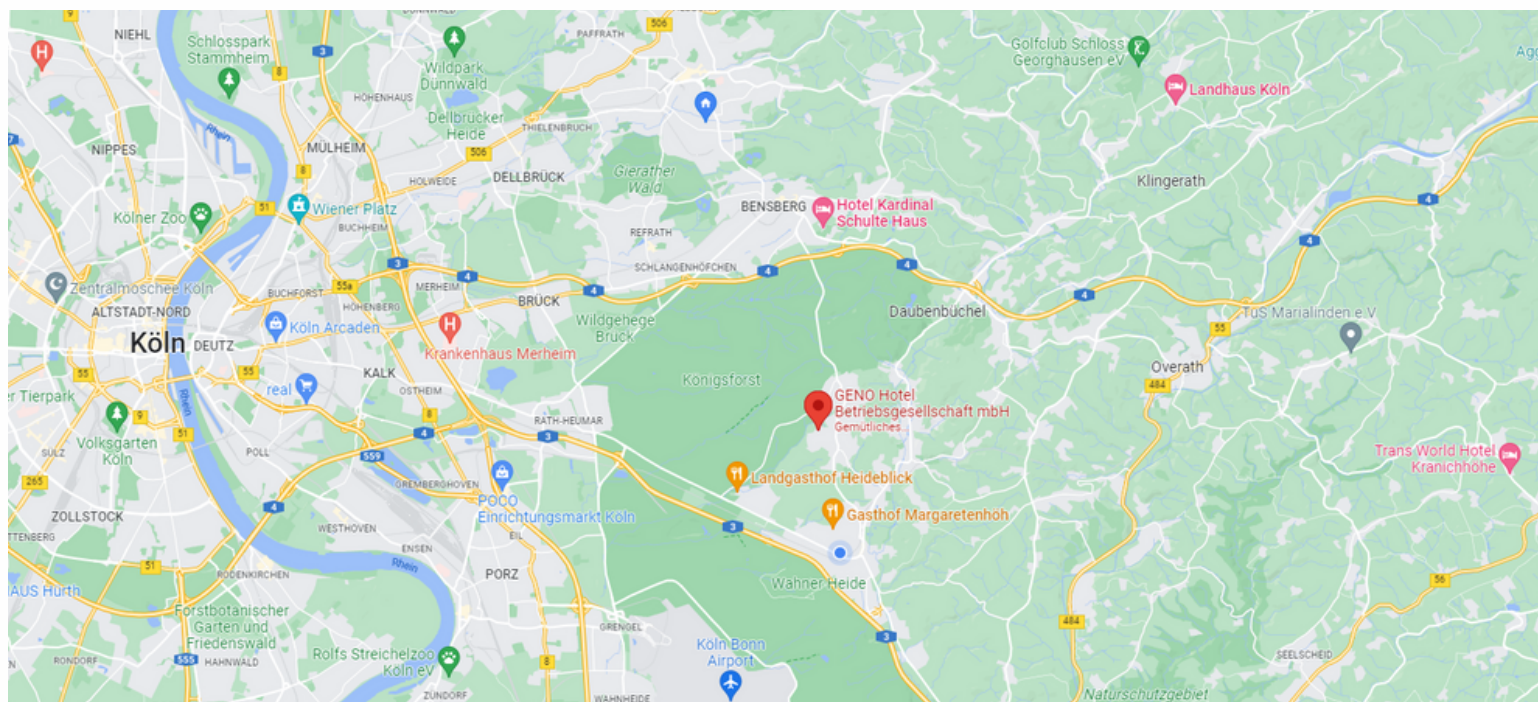
Als TOP250 TAGUNGSHOTELS Mitglied können wir unseren Gästen, die mit der Deutschen Bahn anreisen, einen Sondertarif anbieten.

#### Besuchen Sie dafür einfach:

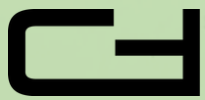
<https://www.veranstaltungsticket-bahn.de/?event=2974&language=de>




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](mailto:rezeption@genohotel-forsbach.de) |  
🌐 [www.genohotel-forsbach.de](http://www.genohotel-forsbach.de)

★★★  
**TOP 250**  
GERMANY

DIE BESTEN

**TAGUNGS  
HOTELS**

IN  
DEUTSCHLAND

[www.top250tagungshotels.de](http://www.top250tagungshotels.de)