



GRÄFRATHERWAGENBURG

UNSER CATERING – INDIVIDUELL, SPEZIELL UND FLEXIBEL



GRÄFRATHER HOF

HOTEL • RESTAURANT



DIE WAGENBURG

Die Hotel Gräfrather Hof GmbH bietet in handwerklich traditioneller Bauweise gefertigte, historische Marktwagen der Extraklasse. Technisch in höchster Qualität ausgestattet und multifunktional einsetzbar, sind diese Wagen eine wahre Bereicherung für jede Art von Veranstaltung. Jeder einzelne Wagen besticht durch erstklassige handwerkliche Verarbeitung und entspricht optisch den höchsten Ansprüchen an das stilvolle Besondere! Da alle Wagen über die erforderlichen Zulassungen sowohl für Outdoor- als auch für Indoor-Veranstaltungen verfügen, sind Sie völlig frei in der Wahl Ihrer Lieblingswagen passend zu Ihrem Event.

Eindrucksvoll präsentiert sich die gesamte Wagenburg, bestehend aus:

- Empfangs-, Hochzeits- und Champagnerwagen
- Weinwagen
- Feuerzangenbowlen/Glühwein- und Suppenwagen
- 3 Bierschankwagen (Marktkarre, Anschlagbock, Handwagen)
- Cocktail- und Longdrinkwagen
- 2 Feldküchen
- Currywurst-Wagen
- Hotdog-Wagen
- Ochsengrill
- 2 Schweinegrills
- Kaffeewagen
- Gelati-Wagen
- Digestif- und Zigarrenwagen
- Info- und Kassenwagen



INDIVIDUELLES CATERING

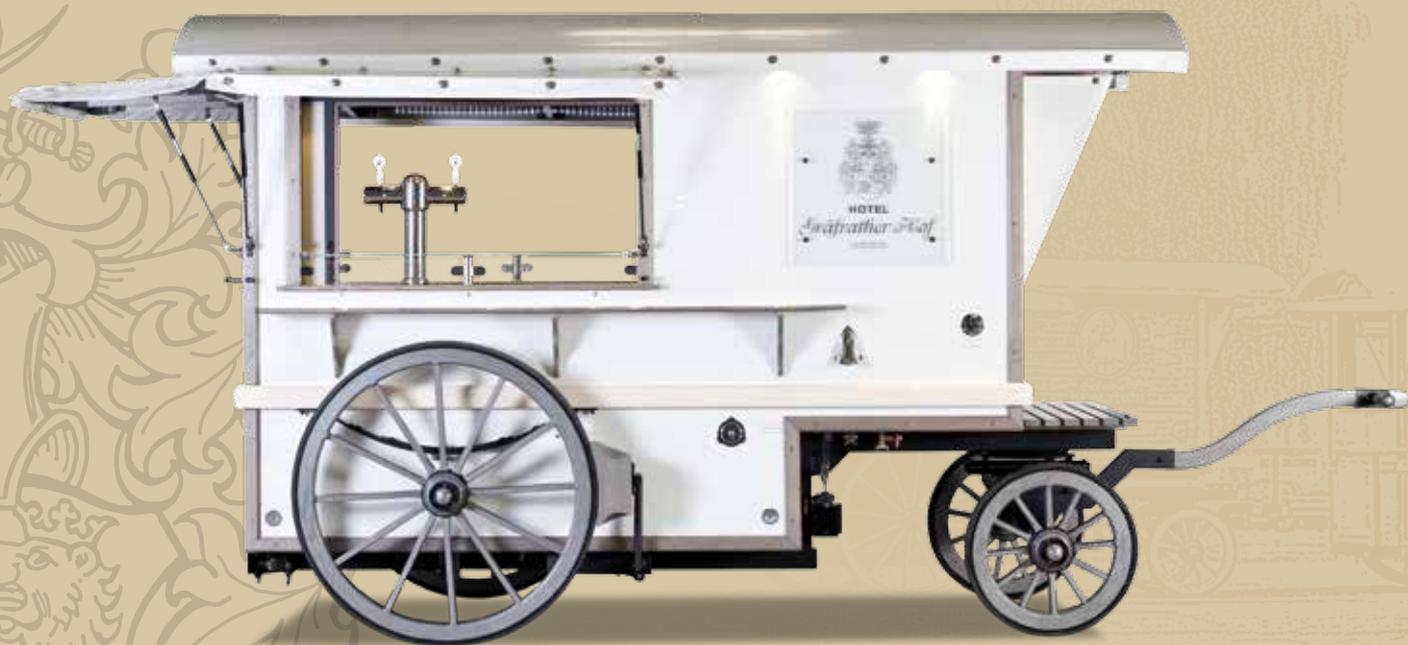
Ein Team von bis zu 8 Monteuren und Technikern begleitet deutschlandweit die Wagenburg und kümmert sich um die notwendige Logistik und den Aufbau. Strom und Wasser müssen am Veranstaltungsort bauseits bereitgestellt werden.

Wir bieten Ihnen das „Rundum-sorglos-Paket“ für Veranstaltungen ab 80 Personen. Nach individuellen Wünschen und Vorgaben erstellen wir für Ihr Event ein maßgeschneidertes Angebot, das auch das erforderliche Personal für den Betrieb der Wagen umfasst. Werden zum Beispiel auch ergänzende Zelte benötigt, sind wir gerne vermittelnd tätig.

Ihr Ansprechpartner für alle Anfragen ist das Hotel Gräfrather Hof.
Hotel Gräfrather Hof GmbH
In der Freiheit 48, 42653 Solingen
Tel.: +49 (0)212 258 000, Fax: +49 (0)212 258 801
info@hotel-graefrathhof.de



EMPFANGS-, HOCHZEITS-



UND CHAMPAGNERWAGEN

Repräsentativ und ausgefallen für den Champagnerempfang der Extraklasse. Ob Champagner, Prosecco oder Sekt, Hochzeit oder Jubiläum – dieser Wagen ist ein wahrer Blickfang und verleiht jeder Feier das „gewisse Etwas“.

Selbstverständlich ist es auch möglich, andere Getränke auszuschenken. Neben viel Platz für die Kühlung verschiedener Getränke bietet die vorhandene Zapfanlage stets frisch gezapftes Bier.



Personal:

2 Servicekräfte im Wagen
1 Bedienung außerhalb des Wagens





WEINWAGEN

Ob Weißwein oder Rotwein, mit diesem Wagen wird ein Event wie zum Beispiel eine Weinprobe zu etwas ganz Besonderem. Die hervorragende technische Ausstattung des Wagens ermöglicht es, unterschiedliche Weine entsprechend individuell zu temperieren. So bekommen Ihre Gäste immer den perfekt gekühlten Wein, Sekt oder Champagner.

Zusammen mit unserem Weinwagen können wir Ihnen auch eine Auswahl an Rot- und Weißweinen unseres speziellen Klosterwein-Sortiments anbieten.

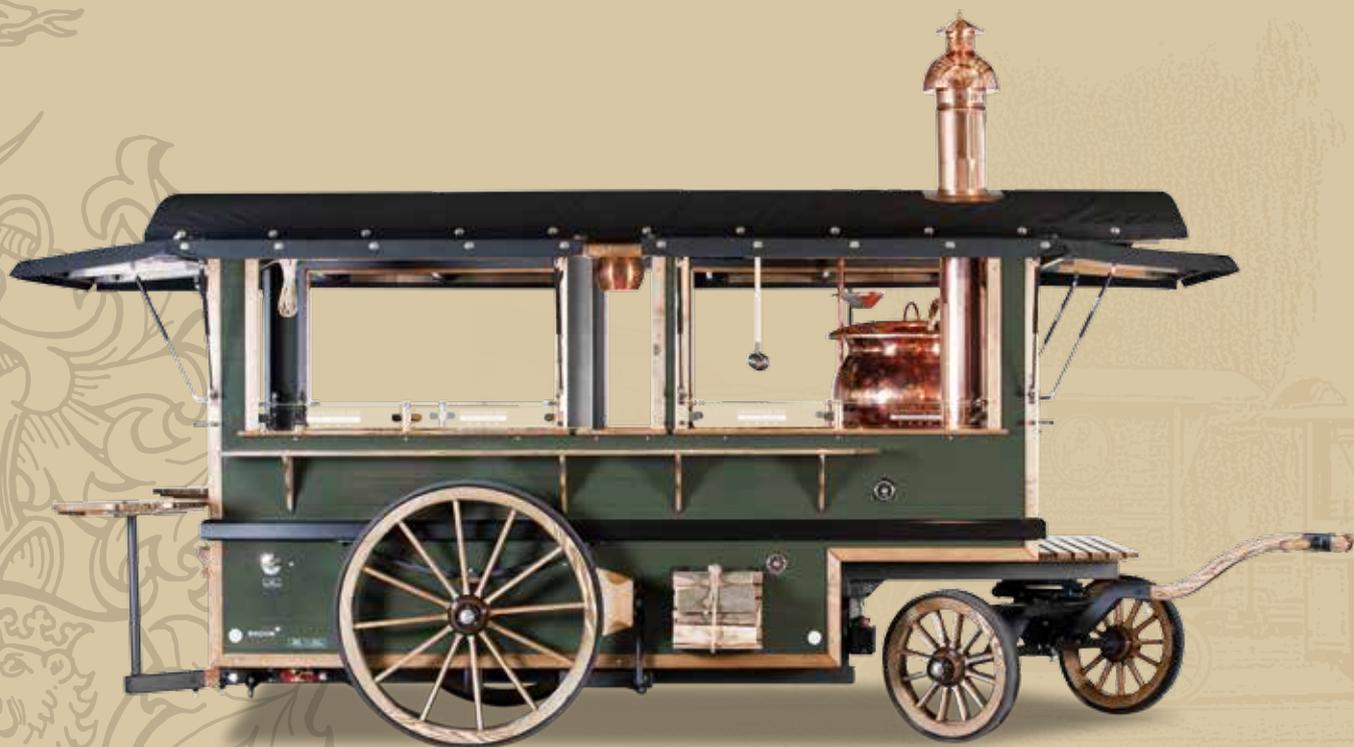


Personal:

2 Servicekräfte
1-3 Bedienungen



FEUERZANGENBOWLEN / GLÜH



GLÜHWEIN- UND SUPPENWAGEN

Weihnachtsfeier mit nostalgischem Flair – beim Anblick dieses Wagens wird es warm ums Herz.

Zu jedem Anlass, aber vor allem in der kalten Jahreszeit ist dieser Wagen multifunktionell einsetzbar. Neben den Klassikern Glühwein und Feuerzangenbowle können Sie Ihren Gästen auch die auf vielen Feiern beliebte „Mitternachtssuppe“ servieren.



Personal:

2 Köche

2 Servicekräfte an der Ausgabe





GETRÄNKE- UND BIERWAGEN

Dieser Wagen darf auf keiner zünftigen Feier fehlen.
Modernste Fassbierkühlung garantiert, dass jedes
gezapfte Frischbier perfekt gekühlt ist.

Natürlich ist auch für Flaschenbier
ausreichend Kühlraum vorhanden.

Ein wahrer Genuss ist unser beliebtes
„Gräfrather Hofbräu Pils“,
echtes Frischbier vom Fass.



Personal:

2 Servicekräfte
2 Bedienungen





GETRÄNKE- UND BIERWAGEN

Das Blau des Wagens signalisiert es –
Altbier: frisch gezapft vom Fass und
mit modernster Kühlung perfekt temperiert.
Selbstverständlich ist auch der Ausschank von
Obergärigem (Kölsch, Alt) und Pils möglich,
und für Flaschenbier findet sich
ebenfalls ein kühles Plätzchen.

Erfrischend und beliebt, unser
„Gräfrather Hofbräu Alt“,
echtes Frischbier vom Fass.

Personal:

2 Servicekräfte
2 Bedienungen





MARKTKARRE

Diese beiden sind mobil und schnell aufgestellt.

Das Bier ist frisch gezapft und gut gekühlt.

Perfekt geeignet für die Feier im kleinen Kreis.

Bei Feiern ab 300 Personen entspannt diese zusätzliche Getränkestation den Andrang am Bierwagen.



Personal:

1 Servicekraft



ANSCHLAGBOCK



O'zapft is'!
Ein Muss für jedes Jubiläum – der Fassanstich!
Gönnen Sie sich und Ihren Gästen den Spaß
und den Genuss von selbstgezapftem Bier.

Der Anschlagbock bietet sich auch
ausgezeichnet als besondere Überraschung
für den Gastgeber oder Jubilar an.

Bestellen Sie direkt dazu das beliebte
„Gräfrather Hofbräu“-Bier im 5-l- oder 10-l-Fass
als Pils, Obergäriges oder Alt.

Personal:
1 Servicekraft



HANDWAGEN

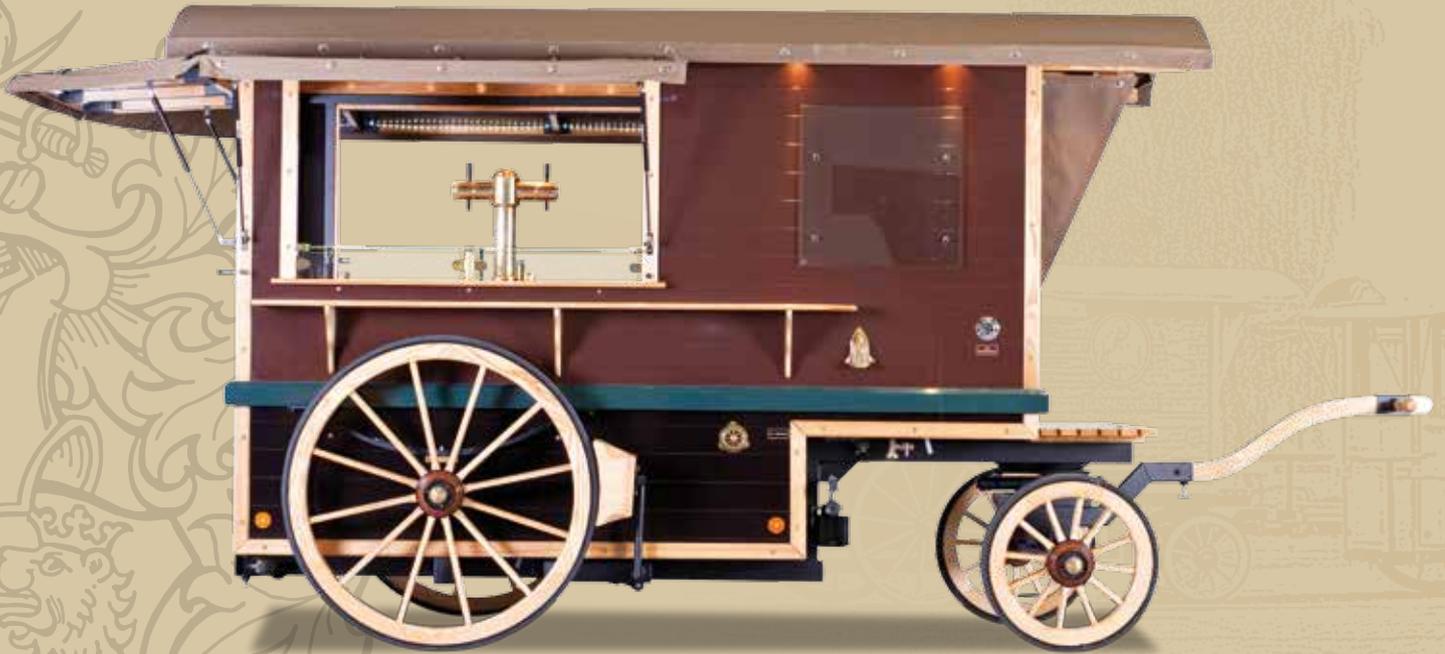
Dieser praktische Bierzapf-Handwagen ist flexibel einsetzbar. Als mobile Zapfstation begleitet er nicht nur Vatertagsausflüge und Junggesellenabschiede, sondern versorgt bei Veranstaltungen die Besucher an wechselnden Standorten. Gut gekühltes Bier ist immer mit dabei.



Personal:
1 Servicekraft



COCKTAIL-



UND LONGDRINKWAGEN

Geschüttelt oder gerührt, begeistern Sie Ihre Gäste mit Cocktails und Longdrinks. Frisch zubereitet von Piña Colada über Tequila Sunrise oder Caipirinha bis zum klassischen Gin Tonic oder ganz pur Scotch mit Soda: Unser Barkeeper hat für jeden Geschmack den passenden Drink. Auch das kühle Bier fehlt dank moderner Fassbierkühlung nicht.



Personal:

- 1 Cocktailmixer
- 2 Servicekräfte
- 1 Bedienung





FELDKÜCHEN

Unsere Feldküchen werden sehr oft für ganztägig geplante Festivitäten jeglicher Art angefragt. Kein Wunder, denn – ob Schnitzelbraterei, Kompletterichte oder ganze Menüs – dank unserer Feldküchen können wir das Catering für 200–500 Personen liefern.



Menübeispiel: Vorsuppe mit frisch gebackenem Brot, Bergischer Sauerbraten, Klöße, dazu Apfelkompott und zum Dessert eine große Portion Eis von unserem Eiswagen (s. S. 30).

Oder verköstigen Sie bis zu 600 Gäste wahlweise mit Schnitzel und Kartoffelsalat, Gulasch und Salzkartoffeln, Schmorbraten oder Erbsen- bzw. Linseneintopf

Personal:
2 Chefköche
2 Jungköche
2 Servicekräfte an der Ausgabe





CURRYWURST-WAGEN

Im feurigen Design präsentiert sich der Currywurst-Wagen: ein echter Publikumsmagnet auf jedem Fest. Da schmeckt der Wurstklassiker gleich doppelt lecker.

Ob scharf oder mild – ein absolutes „Muss“ für beispielsweise Stadtfeste, Kindergeburtstage und viele andere Anlässe.

Bis zu 200 Portionen Currywurst können pro Stunde ausgegeben werden. So eignet sich der Wagen auch für den Einsatz bei größeren Veranstaltungen.



Personal:
2 Servicekräfte





HOTDOG-WAGEN

Der Hotdog-Wagen bietet neben Hotdogs, Brühwürstchen oder Bratwurst vom Grill auch die dazu passende Portion Pommes frites.



Personal:
2 Servicekräfte



OCHSENGRILL

Ein Meisterstück der besonderen Art und ein absolutes Highlight bei Feiern ab 200 Personen.
Hier grillen unsere Metzgermeister für Sie 200–400 kg schwere Jungbullen im Ganzen.
Wir bieten Ihnen zur Auswahl Galloway- oder Limousin-Jungbullenfleisch, selbstverständlich alles Bio-zertifiziert.



Personal:

3 Personen am Grill
2 Servicekräfte an der Ausgabe



WILD- ODER HAUSSCHWEINGRILL

Ein weiteres Meisterstück! Basierend auf einer mittelalterlichen Zunft wurde dieser Grill entwickelt. Mit reinem Buchenholz an offener Flamme gebraten, erhält das Fleisch ein besonderes Aroma.

Wir grillen Wildschwein oder Bio-zertifiziertes Bentheimer Landschwein mit einem Gewicht bis zu 180 kg.



Personal für das Grillen
von 2 Schweinen:

3 Köche
4 Servicekräfte an der Ausgabe





KAFFEEWAGEN

Espresso, Cappuccino, Latte macchiato –
einfach eine Tasse Kaffee zwischendurch oder
zum Abschluss eines exzellenten Menüs.
Mit diesem Wagen können Sie Ihren Gästen
rund um die Bohne alles anbieten.



Personal:

1 Barista
2 Servicekräfte





GELATI-WAGEN

Eis ist und bleibt das beliebteste Dessert, und deshalb haben Sie mit diesem Wagen einen Erfolgsgaranten für Ihre Feier. Frisch zubereitet können Sie Ihren Gästen erfrischendes Sorbet, sahnige Eiscreme und auch individuelle Eisspeisen anbieten.



Personal:
3 Servicekräfte





STIF- UND ZIGARRENWAGEN

Dieser Wagen verleiht jedem Event eine exklusive Note. Bieten Sie Ihren Gästen zum krönenden Abschluss einer gelungenen Veranstaltung doch mal einen exklusiven Whisky oder eine Zigarre an!

Der Wagen wird ganz nach Ihren individuellen Wünschen mit Likören, Bränden oder verschiedenen Whisky- und Grappasorten bestückt.

Zusätzlich gibt es einen Humidor für eine Auswahl an exklusiven Zigarren.



Personal:

2 Servicekräfte





INFO- UND KASSENWAGEN

Mit einer Fassade im Stil eines alten Zirkuswagens und mit historischer Beleuchtung ausgestattet, eignet sich dieser Wagen beispielsweise für den Verkauf von Eintrittskarten und Bons sowie die Ausgabe von Informationsmaterial und Flyern des Veranstalters.



Bei unseren historischen Wagen wie diesem Info- und Kassenwagen handelt es sich meist um eine erstmalige Entwicklung. Organisiert man die Bon-Ausgabe an diesem Wagen, können z. B. bei größeren Veranstaltungen die Servicekräfte an den anderen Wagen entsprechend entlastet werden, da sie sich nicht mehr um die Kassenführung kümmern müssen.

Personal
1–2 Servicekräfte





KLOSTER-SAAL

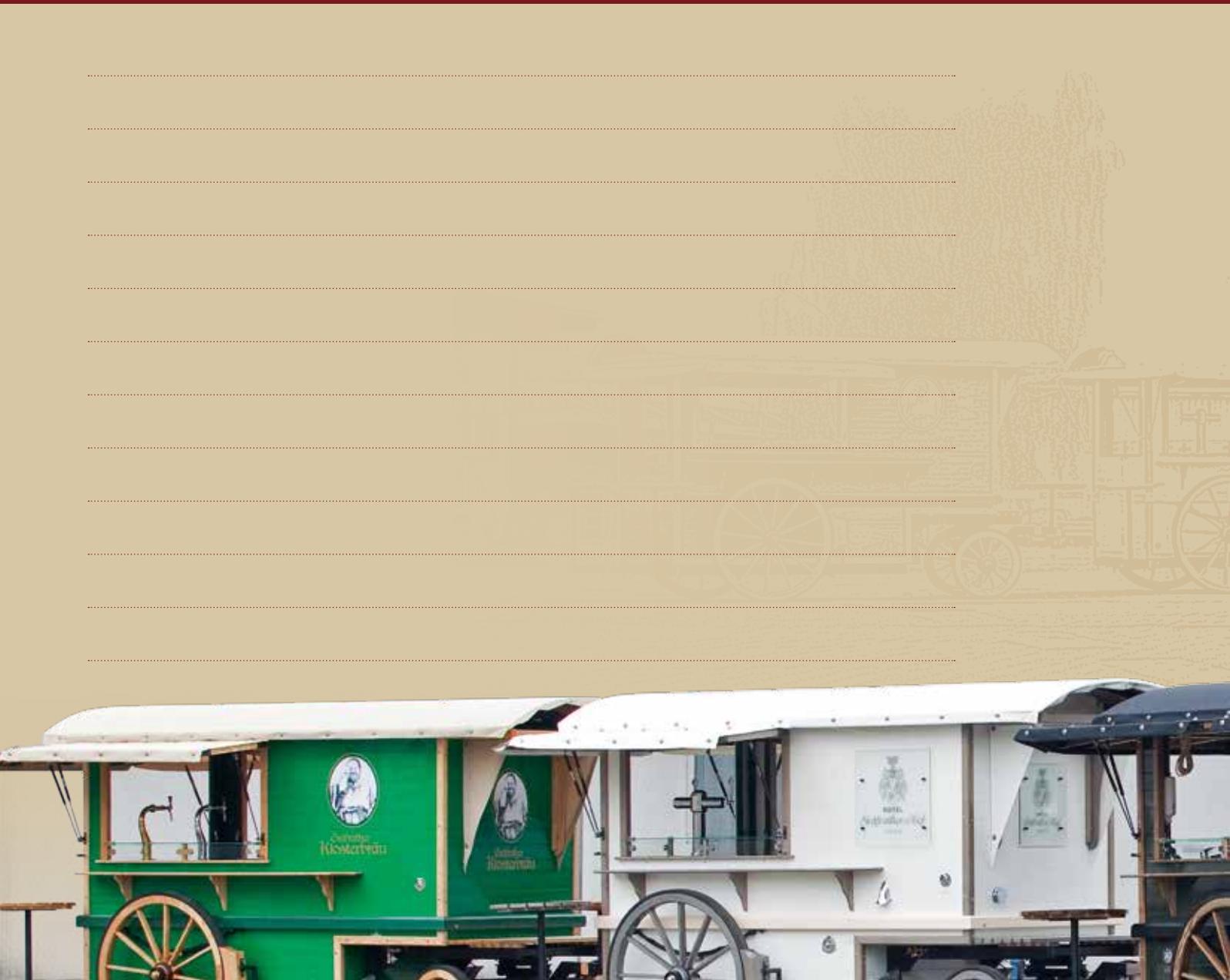
Restauriert nach dem 140 Jahre alten Vorbild und im Januar 2012 neu eröffnet! Der ehemalige Bürger- und Theater-Saal des historischen Solingen-Gräfrath – der heutige „Kloster-Saal“ – bietet auf 300 m² Raum für Veranstaltungen aller Art!

Diese stilvolle, historische Location ist der perfekte Rahmen für: Traumhochzeiten, Familienfeste, Weihnachtsfeiern, Firmenevents, Tagungen und Hausmessen, anspruchsvolle Produktpräsentationen, Konzerte oder Kleinkunsttheater.

Die Lage des „Kloster-Saals“ sowie Ausstattung und Atmosphäre machen aus Ihrem Event ein einzigartiges Erlebnis:

- 300 m² Raum
- Kapazität: bis 150 Personen
- Fest integrierte Bühne
- Modernste Veranstaltungstechnik
- Bankettservice







KONTAKT



GRÄFRATHER HOF

HOTEL • RESTAURANT



Hotel Gräfrather Hof GmbH
In der Freiheit 48
42653 Solingen
Tel.: +49 (0)212 258 000
Fax: +49 (0)212 258 801

info@hotel-graefrathhof.de
www.hotel-graefrathhof.de

