

Café Restaurant Vedder

VERANSTALTUNGSMAPPE WINTER 2024/2025

📍 Nieder-Holte 1 58849 Herscheid

☎ 02357-2458

✉ post@restaurant-vedder.de

🌐 www.restaurant-vedder.de



Liebe LeserInnen

Wir freuen uns, dass Sie unsere Veranstaltungsmappe in den Händen halten.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen ersten Einblick in die verschiedenen Möglichkeiten der Ausrichtung Ihrer Feierlichkeiten bei uns in Nieder-Holte ermöglichen.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Sollten Übernachtungsmöglichkeiten benötigt werden, zögern Sie nicht uns anzusprechen!

Wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen!

Liebe Grüße

Familie Vedder



Wieso das Café Restaurant Vedder

- Deutsche authentische Küche
- Ausrichtung für Feierlichkeiten für 2-80 Personen
- Rustikal & modern
- Traditionell & zeitgemäß
- ungestört feiern
- Ausreichend kostenlose Parkplätze
(auch wenn das Auto über Nacht stehen bleibt)
- Keine Kosten wie z.B. Raummieten, Reinigungsgebühren etc.
- Fair & ehrlich
- Je nach Wetter:
Empfang der Gäste an der Feuertonne/Schneebar
- Verpflegung bereits bei der Wanderung zu uns möglich:
Selbstgemachter Glühwein, Kakao mit echter Schokolade,
selbstgebackene Plätzchen und weihnachtliche Musik



Möglicher Ablauf

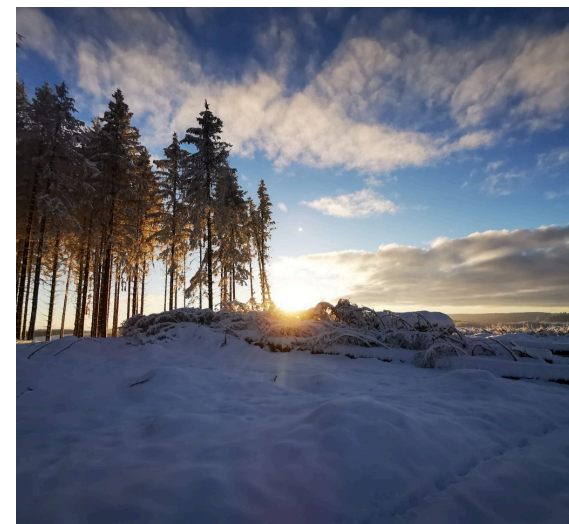
- Start der Wanderung auf dem Hallenplatz Herscheid
- Wanderung Gesamtlänge ca.4 km
- nach ca. 2 km Verpflegungspause mit Kakao & Glühwein
- Ankunft Nieder-Holte
- Empfang an der Feuertonne mit warmen Getränken und deftiger Goulaschsuppe
- Platznehmen und Ihren Begrüßungsworten lauschen
- Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- Warmer Brownie im Glas mit Vanillesoße
- Erwärmter Bratapfellokör mit feiner Vanillecreme
- Wichteln
- Ausklang



Preisliste ab 40 Personen

- Verpflegungsstation im Wald/Parkplatz 80€/pauschal
 - Kakao & Glühwein nach Verbrauch 18,50 € /Kanne
- Feuertonne & Empfang draußen 30 €/pauschal
- Goulaschsuppe mit Brot 6,40 € /Portion
- Gänsekeule mit Apfel-Rotkohl & Kartoffelklößen 32,80 €/Person
- Rinderroulade mit Speck-Zwiebel-Soße, Salzkartoffeln und Salat 21,90 €/Person
- Brownie im Glas mit Vanillesoße 5,90 €/Person
- Zimtschneckenkuchen mit Vanillesoße 5,90 €/Person
- Bratapfellikör mit feiner Vanillecreme 2,40 €/Portion

Gerne besprechen wir Ihr individuelles Menü nach Absprache vor Ort.



Gut zu wissen

- Sind weitere Gäste vor Ort?
Ab 60 Personen sind Sie alleine in der Location, ab 40 Personen steht Ihnen das große Zimmer allein zur Verfügung & bei 15 Personen können Sie das kleine Zimmer in der alten Wirtschaft alleine nutzen
- Können wir einen Showact z.B. Nikolaus mitbringen?
Wenn Sie die Räumlichkeiten alleine nutzen, können Sie dies gerne einplanen. Wenn weitere Gäste vor Ort sind, möchten wir Sie bitten, den Act für die Feuertonne zu planen.
- Gibt es auch vegane/vegetarische Alternativen?
Selbstverständlich bieten wir Ihnen und Ihren Gästen auch vegetarische/vegane Alternativen an.
- Ist das Restaurant winterlich/weihnachtlich dekoriert?
Wir dekorieren nach Totensonntag die gesamten Räumlichkeiten stilvoll weihnachtlich. Sollte Ihre Weihnachtsfeier vorher stattfinden, decken wir die Tische gerne weihnachtlich ein.



Gut zu wissen

- Wie viele Parkplätze sind vorhanden?
Wir haben ca. 70 Parkplätze für PKW's, sowie drei Wohnmobilstellplätze (autark)
- Sind die Räumlichkeiten ebenerdig?
Ja, wir haben keine Treppen im Restaurantbereich. Lediglich eine kleine Türschwelle, welche erfahrungsgemäß gut zu passieren ist.
- Gibt es die Möglichkeit, ein Buffet zu wählen?
Gerne stellen wir Ihnen ab 50 Personen ein Buffetvorschlag zur Verfügung.
- Kann man a la carte bestellen?
Bei einer Personenzahl bis zu 15 Personen stellen wir Ihnen unsere Á la carte-Speisekarte zur Verfügung. Bis zu 20 Personen bereiten wir Ihnen gerne eine Auswahlkarte mit bis zu sechs Gerichten vor. Hier empfehlen wir eine einheitliche Suppe vorab.

