

Hochzeit
Taufe
Geburtstag
Jubiläum
Kommunion
Konfirmation
Tagung
Weihnachtsfeier
Trauerfeier



Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse, eine Feier auf Gut Dyckhof auszurichten. Unser Gut ist ein familiär geführtes Hotel in historischen Mauern und insbesondere auf die Ausrichtung von Feierlichkeiten aller Art spezialisiert. Deshalb können wir ganz individuell auf Ihre Wünsche eingehen.

Von Beginn bis zum Ende Ihrer Feier unterstützen wir Sie mit unserem gastronomischen Wissen und professioneller Beratung sowie Ausführung Ihres Festes, insbesondere bei der Beratung und der Vermittlung verschiedenster Anbieter für Musik, Fotografie, Floristik, Beleuchtung, Oldtimerverleih und vieles mehr. Den Ablauf Ihres Festes werden wir gemeinsam, einige Wochen vor Ihrer Feier, verbindlich in einem persönlichen Gespräch festlegen. Wir bitten hierzu um eine Terminvereinbarung. Unser persönlicher Einsatz und unser hoher Anspruch an die eigene Leistung lassen Ihre Feier in unserem Hause zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Ihre Familie Verhülsdonk und alle Mitarbeiter

Die folgenden Seiten stellen lediglich eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten dar. Gerne erstellen wir Ihnen ein, Ihren Wünschen entsprechendes, Angebot zusammen.

Unsere Räumlichkeiten

Bei der Buchung unsere Räumlichkeiten setzen wir jeweils einen gastronomischen Mindestumsatz voraus.

Dyckesstube ...für 25 – 35 Gäste

für die Dyckesstube berechnen wir einen Mindestumsatz von 1.500,00 € (exkl. ÜN)



Kaminsaal...für 70 – 100 Gäste

für den Kaminsaal berechnen wir einen Mindestumsatz von 8.000,00 € (exkl. ÜN)



Turmsaal...für 50 – 80 Gäste

für den Turmsaal berechnen wir einen Mindestumsatz von 6.000,00 € (exkl. ÜN)



Anmietung des ganzen Hauses... für bis zu 200 Gäste

für die Buchung der gesamten Räumlichkeiten berechnen wir einen Mindestumsatz von 14.000,00 € (exkl. ÜN)



Bei Miteinbeziehung der Außenbereiche ist es möglich, diese Gästezahl noch deutlich zu erhöhen. Für Feiern mit Tanz und Musik sind lediglich die Säle geeignet.

Das Hotel



Unser Hotel verfügt über insgesamt 69 Betten, aufgeteilt in folgenden Kategorien...

Suite



Komfortzimmer



Doppelzimmer



Einzelzimmer



Alle Zimmer sind ausgestattet mit...

Einer Badewannen-Duschkombination oder Dusche (EZ), Toilette, Haartrockner, kleinem Safe, Schreibtisch, kostenlosem W-Lan, Telefon, Fernseher, hochwertigen Treca Betten, Kleiderschrank sowie einer Minibar (bestückt mit Softdrinks, kostenfrei)

Der Empfang



Verwöhnen Sie Ihre Gäste zu Ihrem Empfang mit...

Canapeés gemischte Auswahl

3,00 EUR je Stück / wir empfehlen 3 Canapeés je Gast beispielsweise belegt mit...

Roastbeef, Kalbsbraten

Serrano Schinken oder Parmaschinken

Camenbert

Mozzarella mit Tomate

Shrimps

geräuchertem Lachs oder geräucherter Entenbrust

Entenleber-Terrine

Fingerfood kalte und warme Kleinigkeiten, gemischte Auswahl 15,00 EUR je Gast

Roastbeeffröllchen gefüllt mit einer Ruccolacreme und Parmesan

geräucherter Lachs im Crêpesmantel

Pumpnickeltaler mit Räucher-Schinken-Tatar

Mozzarella-Spieße mit Tomaten

Landschinken mit Ruccola und Parmesan im Weizenteigmantel

„Bruschetta“...

Baguette Scheiben mit Tomate, Mozzarella und Basilikum überbacken † kleine vegetarische Frühlingsrollen

Datteln im Speckmantel

Garnele im Tempura- oder Kartoffelmantel



Das Menü



Lassen Sie sich inspirieren... und stellen Sie Ihr Menü individuell, Ihren Wünschen und Vorstellungen entsprechend, zusammen oder wählen Sie ein von uns zusammengestelltes Menü.

Die Vorspeise

Waldorfsalat mit geräucherten Tranchen von der Barbarie-Entenbrust

Tatar vom hausgebeizten Lachs

mit Salatbouquet, Mango-Chili-Chutney und Crostini

Feldsalat in Schalotten-Speckvinaigrette mit geräucherter Entenbrust

Friseésalat in Himbeervinaigrette mit frischen Himbeeren oder Erdbeeren,

Büffelmozzarella, frischem Estragon und Pinienkernen

gebeizte Cherrytomaten u. Burrata m. Portweinkaviar und Salatbouquet

Carpaccio von gelber Bete mit Friseésalat in Orangen-Lavendel-Vinaigrette und gebratenen Garnelen...und/oder Jakobsmuscheln

Saltimbocca von der französischen Maispoularde auf Weißweinrisotto und Kräuter Velouté

Saltimbocca vom Seeteufel auf Sepia-Tagliatelle und Limonen-Schaum

Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola, Parmesan und Schalotten-Senf-Vinaigrette

Roulade vom heimischen Ziegenfrischkäse im Zucchini-mantel an Tomatenchutney und Petersilienöl, wahlweise im Räucherlachsmantel

Vitello Tonnato rosa gebraten... Kalbstafelspitz mit Thunfischcrème und Kapern

gebratene Zandertranche auf Safran Risotto und Vermouth Velouté

Crepinette vom Lammkotelett auf Cous-cous Salat mit Cranberries und Minze

Entenleber-Terrine und Brioche an Salatbouquet und Sauce Cumberland

bunte Cherry Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Basilikum-Pesto und Salatbouquet in Balsamico-Vinaigrette

Cocktail von Grönland-Eismeer Garnelen und Cantaloupe-Melone in Thousand-Island-Dressing

hausgemachte Terrine von Lachs und Flusskrebse mit Salatbouquet und Frankfurter grüner Sauce

Die Suppe



klare Suppen



Consommé vom Tafelspitz (Rind oder Kalb) mit Gemüse-Brunoise und Einlage Ihrer Wahl *1

Consommé vom Perlhuhn mit Gemüse-Brunoise und Geflügelfleischeinlage *1

geräucherte Gänseconsommé mit Rotwein-Maronen und Gänsebrustfilet (Saison) *1
Suppeneinlagen zur Wahl...

Kräutercrêpesstreifen, Eierstich, Markklößchen, Shimelji Pilze,

Tomaten-Consommé mit bunten Cherry Tomaten und Basilikumöl

Bouillabaise klassisch, mit Safran, gebr. Gemüse, Fischfiletstreifen und Garnele

gebundene Suppen

Tomaten-Basilikumcrème mit Gin-Sahne

Waldpilzcrèmesuppe mit Croûtons

Spargelsuppe mit Einlage (Saison)

Champagner-Senfrahmsuppe mit Estragon-Crème fraîche

Möhren-Ingwer-Suppe mit Cumin

Zitronengras-Curry-Cappuccino mit gebr. Salzwassergarnele oder gebratenem Hähnchenspieß

Kartoffel- Selleriesuppe mit Kürbiskernöl

getrüffelte Kartoffelsuppe

Hokkaido Kürbis Suppe mit Chili, Ingwer und Kokosmilch

zweifarbige Suppe von der Paprika mit Parmesansegel

zweifarbige Suppe von der Petersilienwurzel mit Serranochip

Hummersuppe mit Whisky-Dill-Sahne kalte Suppen

Gazpacho Andaluz mit Basilikum und Pinienkernen

Gurken-Minz Kaltschale mit gr. Joghurt und Mojito-Sorbet
wahlweise mit Flusskrebsschwänzen, Räucherlachsstreifen

Das Hauptgericht



Fisch

Fisch-Filets gebraten (Menü, Büffet)

Zander (auch in der Kartoffelkruste)

Dorade

Loup de mer (Wolfsbarsch)

Seeteufel, Medallions oder **Saltimbocca** (Schinken und Salbei)

Lachstranche † **schwarzer Heilbutt**

Seezungenröllchen pochiert (wir empfehlen hierzu unsere Hummersauce)

Kabeljau-Loins pochiert (wir empfehlen hierzu unsere Dijon-Senf-Sauce)



Saucen zu Fischgerichten

Weißwein-Velouté, Safranschaum, Zitrone-Thymian-Velouté, Zitronengras-Curry, Hummersauce, Dijon-Senf-Velouté

Geflügel

Französische Maispoularde Suprême oder Saltimbocca

Karibisches Hähnchencurry mit Salzwasser-Shrimps

Piccata von der Hähnchenbrust in Parmesan-Eihülle

Putensteak mariniert

Entenkeulen Confit



Saucen zu Geflügelgerichten

Tomatensugo, Weißwein-Kräuter

Fleisch

Schwein

Medaillons vom Duroc Schweinefilet
Tomahawk Steak vom Duroc Schwein
Pulled Pork (nur Büffet)
Spanferkel Krustenbraten (nur Büffet)

Kalb

Tournedos vom Kalbsfilet (auch bardiert möglich)
Wiener Schnitzel

Kalbsfilet Wellington (nur Büffet)

(ganzes Filet in Blätterteig mit Schalotten, Champignons & Speck)

Vitello Tonnato vom Tafelspitz (mit einer Thunfischcrème und Kapern)

Rind

Filetsteak vom Argentinischen Rind
Argentinisches Roastbeef –am Stück gegart
Rinderfiletgeschnetzeltes (Sauce zur Wahl)
Rinderfilet Wellington (nur Büffet)
(ganzes Filet in Blätterteig mit Schalotten, Champignons & Speck)
Schmorbraten in kräftiger Jus
Sauerbraten in Lebkuchen-Jus

Lamm

Lammlachse (auch mit Kräuterkruste)
Lammkotelettes
Lammkeulenbraten gefüllt

Wild

Rehragout aus der Keule (Saison)
Rehrücken rosa gebraten mit Sauerkirsch-Jus (Saison)
Fasanenbrust im Pancettamantel (Saison)
Hirschfilet unter der Marzipankruste (Saison)



hausgemachte Saucen zu Fleischgerichten

BBQ-Sauce, Pfefferrahmsauce, Cognac-Jus, Morchel-Jus, Balsamico-Jus, Rotwein-Jus;
Trüffel-Jus, Rosmarin-Thymian-Jus, Portwein-Schalotten-Jus

Die Beilage

von der Kartoffel



Nusskartoffeln...in Butter geschwenkte Kartoffeln, ohne Schale

Drillinge...in Butter geschwenkte Kartoffeln, mit Schale...auch mit Rosmarin

Bratkartoffeln † Kartoffelgratin

Schupfnudeln

Kartoffel-Soufflé (luftiges Kartoffel Muffin) auch mit Rosmarin

Kartoffelpüree getrüffelt oder auch mit mediterranen Kräutern

Kartoffelblinis (kleine Pfannkuchen) auch mit Kräutern

Pommes Macaire (Kartoffelplätzchen)

Pommes Dauphine (Kartoffelkrapfen)

Nudeln



Butterspätzle, hausgemacht

Penne (Form eines schiefen Zylinders)

Farfalle (Schmetterlingsnudeln)

Tagliatelle (Bandnudeln)

Fettuccine (dünne Bandnudeln)

Pappardelle (breite Bandnudeln)

glutenfreie Nudeln auf Anfrage

Reis



Basmati-Reis

Risotto... Weißwein, Kräuter oder Safran

Safran-Gemüse-Reis

Gemüse



Möhren mit Butter und Zucker glasiert

Marktgemüse im Zucchiniiring

(Karotten, Babymais, Kohlrabi, grüner Spargel oder Princessböhnchen)

grüne Bohnen - geschwenkt mit Zwiebeln & Speck –

grüne Bohnen – mit Speck bardiert – (Bohnenbündchen)

Gemüsejulienne (feine Streifen der Möhre, Lauch, Sellerie)

Mediterranes Gemüse –Aubergine, Zucchini, Paprika-

Champignons mit Zwiebeln in Butter gebraten

Spinatstrudel mit Schafskäse

Rahmwirsing -auch als Strudel möglich-

Spitzkohl sautiert (gebraten)

Sellerie-Püree mit Quinoa

Romanesco oder Broccoli mit Mandelbutter oder Hollandaise

Zuckerschoten in Butter geschwenkt

Ratatouille

Apfel-Rotkohl (Saison)

Vegetarisch

Gemüse Lasagne

hausgemachte Gemüsequiche mit Kräutern

Piccata (in Parmesan-Eihülle) von der Aubergine

Ratatouille

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

gefüllte Ravioli in Tomaten-Minz-Sud und Ruccola Bouquet

Penne Rigate „al Arrabiatta“

Fettuccini Genovese

Sorbet

zum neutralisieren zwischen den Gängen, verschiedene Sorten:

Mango, Zitrone, Himbeer, Mojito, Basilikum

aufgegossen mit unserem Haus-Champagner oder Chardonnay Loire Sekt

Das Dessertbuffet

ab 45 Personen mit süßen Leckereien aus unserer Patisserie



Unser Dessertbuffet besteht aus einer bunten Vielfalt köstlicher süßer Speisen von unserem Küchen-Team zusammengestellt.

Das Dessert ausschließlich für Menüs



Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern und Vanille Parfait

Beerenparfait mit Panna Cotta

Helle und dunkle Mousse au Chocolat mit frischen Balsamico-Himbeeren

Crème brûlée

Dessertteller "Gut Dyckhof": gemischter Dessertteller mit 3 verschiedenen Komponenten nach Wahl

Sorbet Trio, nach Art des Hauses verschiedene Sorbet Sorten mit frischem Obst

Tiramisu

Mango-Maracuja-Crème-Törtchen auf Himbeer Spiegel

saisonales Angebot...

Bratapfel mit Vanillesauce und Lebkucheneis

Zimtparfait auf Zwetschgenkompott

Tarte vom hauseigenen Bio-Apfel mit Walnusseis

Zu späterer Stunde

hausgemachte Gulasch Suppe mit Brot

Currywurst mit Pommes frites

Käse-Salami-Variation

Chili-Con-Carne mit Brot

Frikadellen-Spieße mit Remoulade, Senf und Brot

Wissenswertes zu einer Hochzeit auf Gut Dyckhof

Wir empfehlen Ihnen Ihre Hochzeit mit einem Empfang zu starten. Bei diesem werden z.B. Canapées und/oder Fingerfood gereicht. Gerne kann dieser auch mit Ihrer individuellen Hochzeitstorte ergänzt werden. Die Organisation der Auswahl, Bestellung und Bezahlung der Hochzeitstorte erfolgt in der Regel über das Brautpaar selbst.



Bei der Buchung unseres **Kaminsaales** gestalten wir den Empfang in unserem Innenhof, bei schönem und beständigem Wetter. Dieser wird mit Stehtischen und Lounge-Gruppen sowie 4 großen Sonnenschirmen bestückt sein. Die Alternative bei schlechtem Wetter wäre die angrenzende **Dyckesstube** sowie unter dem Vordach des Kaminsaales.



Mögliche Getränke zu Ihrem Empfang

Chardonnay Loire Sekt, wahlweise mit Orangensaft

Prosecco Spumante

Crémant de Bourgogne, weiß und rosé

Aperol Spritz, Hugo

Aqua di Panna, S. Pellegrino

Füchschen Alt und Bitburger Pils vom Fass, Paulaner Weizenbier weitere Getränke auf Wunsch

Alle Getränke werden bei uns einzeln nach Verzehr berechnet. Unser komplettes Getränkeangebot finden Sie auf den folgenden Seiten. Gerne ermöglichen wir Ihnen das Mitbringen der eigenen Weine, dazu berechnen wir ein, jeweils angepasstes, Korkgeld. Für Weißwein und Rotwein berechnen wir 15,00€ und für Sekt / Prosecco, Champagner bis 36,00€.

Freie Trauung



Eine freie Trauung, **keine standesamtliche**, für eine Gästezahl bis zu 100 Personen, ist bei absolut beständigem Wetter, in unserem wunderschönen Außenbereich des Turmsaales oder auf der Wiese vor dem Haupteingang durchführbar. Bei unbeständigem Wetter können wir Ihnen Pagodenzelte kostenpflichtig zur Verfügung stellen. Wir berechnen die Mehrkosten nach Aufwand.

Bei der Buchung eines freien Theologen sind wir Ihnen gerne behilflich, sollten Sie über keinerlei Adressen verfügen.



Kapelle Niederdonk

Niederdonker Kapelle fußläufig in 2 Minuten erreichbar

Die Organisation der Trauungen in der Kapelle verwaltet das Pfarrbüro St. Mauritius in Meerbusch-Büderich. Telefon 02132-2083

Menü 1

*Feldsalat in Schalotten-Speckvinaigrette
mit geräucherter Entenbrust*

★ ★ ★

getrüffelte Kartoffelsuppe

★ ★ ★

Hauptgang wahlweise....

*Medaillons vom Duroc Schwein Cognac-Jus
oder*

Piccata von der Hähnchenbrust auf Tomatensugo

An Beilagen reichen wir...

Schupfnudeln Marktgemüse im Zucchiniiring

★ ★ ★

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern und Vanille Parfait

51,00 € je Gast

Menü 2

*Friséesalat in Himbeervinaigrette mit frischen Himbeeren, Büffelmozzarella,
frischem Estragon und Pinienkernen*

★ ★ ★

Consommé vom Perlhuhn mit Gemüse-Brunoise und Geflügelfleischeinlage

★ ★ ★

Hauptgang wahlweise....

Medaillons vom Duroc-Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce

oder

Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit Weißwein-Kräuter-Sauce

An Beilagen reichen wir...

Pommes Dauphine Spitzkohl sautiert

★ ★ ★

Dessertteller „Gut Dyckhof“

52,00 € je Gast

Menü 3

*Cocktail von Grönland-Eismeer Garnelen und Cantaloupe-Melone
in Thousand-Island Dressing*

☆ ☆ ☆

Möhren-Ingwer Suppe mit Cumin

☆ ☆ ☆

Hauptgang wahlweise....

*Argentinisches Roastbeef Portwein-Schalotten Jus
oder*

*Saltimbocca von der französischen Maispoularde
mit Weißwein-Kräuter-Sauce*

An Beilagen reichen wir...

Kartoffelgratin Mediterranes Gemüse

☆ ☆ ☆

Mango-Maracuja-Crème-Törtchen auf Himbeerspiegel

57,00 € je Gast

Menü 4

*Carpaccio von der gelber Bete mit Friséesalat an Orangen-Lavendel-
Vinaigrette und gebratenen Garnelen*

☆ ☆ ☆

zweifarbige Suppe von der Paprika mit Parmesan-Segel

☆ ☆ ☆

Hauptgang wahlweise....

*Filet vom Schwarzen Heilbutt mit Zitronen-Thymiansauce
oder*

Filetsteak vom Argentinischen Rind mit Portwein-Jus

An Beilagen reichen wir...

Zuckerschoten in Butter geschwenkt Kartoffelsoufflé

☆ ☆ ☆

Dessertbüffet

„Gut Dyckhof“

58,00 € je Gast

Menü 5

*hausgemachte Terrine von Lachs und Flusskrebse mit Salatbouquet und
Frankfurter grüner Sauce*

☆ ☆ ☆

Tomatenconsommé

mit bunten Cherry Tomaten und Basilikumöl

☆ ☆ ☆

Hauptgang wahlweise....

Seezungenröllchen pochiert mit Hummersauce

oder

Tournedos vom Kalbsfilet mit Waldpilz-Jus

An Beilagen reichen wir...

Pommes Macaire

Möhren mit Butter und Zucker glasiert

☆ ☆ ☆

Sorbet Trio, nach Art des Hauses

62,00 € je Gast

