

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. Egal zu welchem Anlass, ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Kommunion, Konfirmation, Firmenfest, Sommerfest, Weihnachtsfeier... auf Gut Dyckhof finden Sie die perfekte Location mit traditionellem Ambiente.




Wir planen mit Ihnen das perfekte Event, sprechen Sie uns an.

Ihre Familie Verhülsdonk mit dem gesamten Gut Dyckhof Team

| Event Office | Gut Dyckhof Gastronomie GmbH |

Am Dyckhof 3, 40667 Meerbusch, Germany
T +49 2132 9777 | info@gutdyckhof.de | <https://www.gutdyckhof.com/>

Besuchen Sie uns auch auf Instagram 

Edles Ambiente & Exklusive Atmosphäre



Feier Kaminsaal

| bis 110 Personen | Mindestumsatz 8.000,00 EUR | exkl. ÜN |
| Empfang Innenhof | Stehtische | Lounge-Gruppe | Pagodenzelt | eckige Tafeln |

Feier Turmsaal

| bis 80 Personen | Mindestumsatz 6.000,00 EUR | exkl. ÜN |
| Empfang Terrasse | Stehtische | Lounge-Gruppe | 3 Sonnenschirme | eckige Tafeln |

Feier Dyckesstube

| bis 35 Personen | Mindestumsatz 1.500,00 EUR | exkl. ÜN |
| Empfang Innenhof o. Foyer | Stehtische | Lounge-Gruppe | Pagodenzelt | eckige oder runde Tische |

gesamtes Haus nach Absprache Mindestumsatz 14.000,00 EUR, exkl. ÜN
Bei Miteinbeziehung der Außenbereiche ist es möglich, eine Gästezahl noch deutlich zu erhöhen.

Die freie Trauung

| keine standesamtliche |
| Gästezahl bis zu 100 Personen | in unserem wunderschönen Außenbereich des Turmsaales |
| Bei unbeständigem Wetter stellen wir Pagodenzelte kostenpflichtig zur Verfügung |
| Wir berechnen die Mehrkosten nach Aufwand |
| freier Theologe | Kontakte sind vorhanden |

Kapelle Niederdonk

Die Organisation der Trauungen in der Kapelle, fußläufig 2 Minuten entfernt, verwaltet das Pfarrbüro St. Mauritius in Meerbusch-Büderich. Telefon 02132-2083

Der Empfang



Canapeés

gemischte Auswahl | 3,00 EUR je Stück | wir empfehlen 3 Canapeés je Gast | wahlweise mit...

- Camembert
- Mozzarella | Tomaten | alternativ mit Erdbeeren |
- Roastbeef
- Kalbsbraten
- Serrano Schinken
- Pastramie

- Shrimps
- Lachs | geräuchert |

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

- Roastbeefröllchen | gefüllt mit einer Ruccola-Pinienkern-Crème | Parmesan |
- Pumpernickeltaler | mit Räucher-Schinken-Tatar |
- Landschinken | Ruccola | Parmesan | im Weizenteigmantel |
- Hähnchenspieße

- geräucherter Lachs | im Crêpesmantel |

- Mozzarella-Spieße | mit Tomaten | alternativ mit Erdbeeren |

- Frühlingsrollen | vegetarisch |
- Datteln | im Speckmantel |
- Garnele | im Tempuramantel |

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

- **Feldsalat**
| Schalotten-Speckvinaigrette | geräucherte Entenbrust |
- **Friseésalat**
| Himbeervinaigrette | frische Himbeeren oder Erdbeeren | Büffelmozzarella |
| frischem Estragon | Pinienkerne |
- **Carpaccio von der gelben Bete**
| mit Frisée- und Kressesalat | Orangen-Lavendel-Vinaigrette | gebratene Garnelen
| gebratene Jakobsmuscheln |
- **Saltimbocca von der französischen Maispoularde**
| auf Weißweinrisotto | Kräuter Velouté |
- **Seeteufel**
| Sepia-Tagliatelle | Limonen-Schaum |
- **Tatar vom hausgebeizten Lachs**
| Salatbouquet | Mango-Chili-Chutney | Crostini |
- **gebratene Zandertranche**
| Safran Risotto | Vermouth Velouté |
- **Carpaccio vom Rinderfilet**
| mit Ruccola | Parmesan | Schalotten-Senf-Vinaigrette |
- **Roulade vom heimischen Ziegenfrischkäse**
| Tomaten-Chutney | Basilikumöl | Räucherlachsmantel oder Kräutercrêpesmantel |

Die Vorspeise



- **Vitello Tonnato**
| rosa gebraten | vom Kalbstafelspitz | Thunfischcrème | Kapern |
- **Fettucini Genovese (Basilikumbasis)**
| Hiramasa King Fisch |
- **Trüffelrisotto**
| wahlweise mit Garnelen oder Maispoulardenbrust |
- **Maispoularde oder Garnelen**
| auf getrüffeltem Kartoffelpüree |

Die Suppe



klare Suppen

- **Tomaten-Consommé**
| bunte Cherry Tomaten | Basilikumöl |
- **Consommé vom Tafelspitz**
| (Rind oder Kalb) | Gemüse-Brunoise | Einlage Ihrer Wahl
- **Consommé vom Perlhuhn**
| Gemüse-Brunoise | Geflügelfleischeinlage |
- **Geräucherte Gänseconsommé**
| Rotwein-Maronen | Gänsebrustfilet (Saison)
- **Suppeneinlage zur Wahl...**
| Kräutercrêpesstreifen | Eierstich | Markklößchen | Shimeji Pilze |

gebundene Suppen

- **Tomaten-Basilikumcrème**
| Gin-Sahne |
- **Möhren-Ingwer-Suppe |**
mit Cumin | Cocos-Espuma | ***
- **Thai-Curry-Cappuccino**
| gebratene Salzwassergarnele | Cocos-Espuma | ***
- **Thai-Curry-Cappuccino**
| gebratenes Hähnchenfleisch | Cocos-Espuma | ***
- **Spargelsuppe (Saison)**
| Einlage |
- **Waldpilzcrèmesuppe**
| Croûtons |

- **Kartoffel- Selleriesuppe**
| Kürbiskernöl |

- **Hummersuppe**
| Whisky-Dill-Sahne |

- **Champagner-Senfrahmsuppe**
| Estragon-Crème-frâiche |

- **Hokkaido Kürbis Suppe**
| Chili | Ingwer | Kokosmilch |

- **Suppe von der Petersilienwurzel**
| Serrano-Chip |

- **Gazpacho Andaluz**
| Basilikum | Pinienkerne |

- **Gurken-Minz Kaltschale**
| mit griechischem Joghurt | Mojito-Sorbet | wahlweise mit
Flusskrebsschwänzen oder Räucherlachsstreifen |

Die Hauptspeise



Fisch (Menü oder Büffet)

- **Zanderfilet** (auch in der Kartoffelkruste)
- **Lachstranche**
- **schwarzer Heilbutt**
- **Seeteufel** | **Medaillons** oder **Saltimbocca** (Schinken und Salbei) |
- **Kabeljau-Loins** | pochiert | **Dijon-Senf-Sauce** |
- **Hiramasa King Fish** (Gelbschwanzmakrele) | gebraten |

Geflügel

- **Französische Maispoularde** |
Suprême (Brust mit Haut und Flügel-Keule) | oder Saltimbocca (Schinken und Salbei) |
- **Karibisches Hähnchencurry** | wahlweise mit Salzwasser-Shrimps | nur Büffet |
- **Piccata von der Hähnchenbrust** | in Parmesan-Eihülle |
- **Putenmedaillons** | gebraten | nur Büffet |

Fleisch

- **Medaillons vom Duroc Schweinefilet**
- **Tomahawk Steak vom Duroc Schwein** | max. 20 Personen nur Menü |
- **Spanferkel Krustenbraten** | nur Büffet |

- **Tournedos vom Kalbsfilet**
- **Wiener Schnitzel** | nur Büffet |
- **Vitello Tonnato** | vom Kalbstafelspitz | **Thunfischcrème** | **Kapern** |

- **Filetsteak vom Argentinischen Rind**
- **Rumpsteak vom Argentinischen Rind**
- **Argentinisches Roastbeef** | am Stück gegart |
- **Rinderfiletgeschnetzeltes** | nur Büffet |
- **Schmorbraten in kräftiger Jus**

- **Lammlachse** (Lammcarrée ohne Knochen) | auch mit Kräuterkruste |
- **Lammcarrée**
- **Lammkotelettes**
- **Lammkeulenbraten**

Wild -Saison-

- Rehragout | aus der Keule |
- Rehrücken | rosa gebraten | Sauerkirsch-Jus |
- Hirschfilet | Marzipankruste |



Saucen

- BBQ
- Pfefferrahmsauce
- Champignon-Sauce
- Cognac-Jus
- Morchel-Jus
- Balsamico-Jus
- Rotwein-Jus
- Trüffel-Jus
- Rosmarin-Thymian-Jus
- Portwein-Schalotten-Jus
- Tomatensugo
- Weißwein-Velouté
- Zitronen-Thymian-Velouté
- Dijon-Senf-Velouté
- Zitronengras-Curry
- Safranschaum
- Hummersauce

Die Beilage



- Nusskartoffeln | in Butter geschwenkte Kartoffeln | ohne Schale |
- Drillinge | in Butter geschwenkte Kartoffeln | mit Schale | auch mit Rosmarin | ***
- Kartoffelgratin
- Kartoffel-Soufflé | luftiges Kartoffel Muffin | auch mit Rosmarin |

Kartoffelpüree-Variationen ...

- getrüffeltes Püree
- Püree mit mediterranen Kräutern
- Erbsen-Püree
- Süßkartoffel-Püree
- Sellerie-Püree
- Pommes Dauphine (Kartoffelkrapfen) | max. bis 20 Personen |
- Gnocchis



- Butterspätzle
- Farfalle | Schmetterlingsnudeln |
- Tagliatelle-Nest | Bandnudeln |
- Fettuccine-Nest | dünne Bandnudeln |
- glutenfreie Nudeln | auf Anfrage |



- Basmati-Reis
- Safran-Gemüse-Reis
- Jasmin-Reis

Risotto-Variationen

- Weißwein
- Kräuter
- Safran
- Waldpilz
- Trüffel

Das Gemüse



- Möhren | mit Butter und Zucker glasiert |
- grüne Bohnen | geschwenkt mit Zwiebeln und Speck |
- Gemüse-Julienne | feine Streifen der Möhre, Lauch, Sellerie |
- Mediterranes Gemüse | Aubergine, Zucchini, Paprika |
- Champignons | mit Zwiebeln in Butter gebraten |
- Spinatstrudel | Schafskäse |
- Blattspinat
- Rahmwirsingstrudel
- Spitzkohl | sautiert (gebraten) |
- Romanesco oder Broccoli | Mandelbutter oder Hollandaise |
- Zuckerschoten | in Butter geschwenkt |
- Ratatouille
- Apfel-Rotkohl | Saison |



Vegetarisch

- Gemüse Lasagne | nur Büffet |
- Gemüsequiche | hausgemacht | Kräuter |
- Piccata von der Aubergine | Parmesan-Eihülle |
- Ratatouille
- Käsespätzle | Röstzwiebeln |
- gefüllte Ravioli | Tomaten-Minz-Sud | Ruccola Bouquet |
- Penne Rigate | „al Arrabiatta“ |
- Fettuccini Genovese | Tomatensugo | Ruccolabouquet | Parmesan |

Sorbet neutralisiert zwischen den Gängen | aufgegossen mit Champagner oder Sekt |

- Mango
- Zitrone
- Himbeere
- Mojito
- Zitronen-Basilikum

Das Dessert



- Schokoladen-Soufflée | flüssiger Kern | Vanille Parfait | flüssiger Kern | Vanille |
- Beerenparfait | Panna Cotta |
- Crème brûlée
- Mousse au Chocolat | hell und dunkel | frische Beeren |
- Mango-Maracuja-Törtchen | Himbeer-Spiegel |
- Sorbet Trio | verschiedene Sorbet Sorten | frisches Obst |
- Tiramisu
- Dessert-Variation „Gut Dyckhof“ | 3 verschiedene Komponenten nach Wahl |

saisonal

- Tarte vom hauseigenen Bio-Apfel | Walnuss-Eis |
- Bratapfel | Vanillesauce | Lebkucheneis |
- Zimtparfait | auf Zwetschgenkompott |

Dessertbuffet ab 45 Personen

Unser Küchenteam bereitet Ihnen eine Vielfalt köstlicher süßer Speisen zu.

zu späterer Stunde

- Gulasch Suppe | Brot |
- Currywurst | Pommes frites |
- Käse-Salami-Variation
- Chili-Con-Carne | Brot |
- Frikadellen-Spieße | Remoulade | Senf | Brot |

APERITIFS

Aperol Spritz ¹	0,30l	7,50
Hugo	0,30l	7,50
Fritz Spritz ^{1,11,14} (Fritz Honigmelone oder Anjola, Sekt, Minze, Zitrone)	0,30l	7,90
Lillet Wildberry ^{1,11,14} (Schweppes Wildberry, Minze, Beeren)	0,30l	7,90
Lillet Vive ^{1,11,14} (Schweppes Tonic Water, Minze, Gurke)	0,30l	7,90
Campari Orange	0,30l	7,00
Martini Bianco ¹	0,05l	4,00
Martini Rosso ¹	0,05l	4,00
Martini Extra Dry ¹	0,05l	4,00

BIERE VOM FASS

Füchschen Alt	0,25l 3,50	0,5l 6,50
Bitburger Pils	0,3l 4,00	0,5l 6,00
Paulaner Weizen		0,5l 6,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Sprudel	0,25l 3,00	0,75l 7,50
Gerolsteiner Naturelle	0,25l 3,00	0,75l 7,50
Coca Cola ^{1,10} Zero ^{1,3,10,11,15}	0,33l 4,00	0,50l 5,50

Limonade [BIO|VEGAN]

Fritz Orange Zitrone Honigmelone Anjola Ananas-Limette ^{1,15}	0,33l 4,00
--	------------

Schorlen [BIO|VEGAN]

Fritz Apfel Rhabarber ^{1,15}	0,33l 4,00
---	------------

Eistee [BIO|VEGAN]

Richard's Sun Pfirsich Zitrone Granatapfel Wassermelone-Ananas ^{1,10,15}	0,33l 4,00
---	------------

SEKT & CHAMPAGNER 0,75l

CHARDONNAY LOIRE SEKT | 28,00

PROSECCO CA´ BOLANI | 28,00

CRÉMANT | 32,50

CRÉMANT DE BOURGOGNE | WEISS

CRÉMANT DE BOURGOGNE | ROSÉ

CHAMPAGNER

TAITTINGER BRUT RÉSERVE | 87,00

BARON FUENTE GRANDE RÉSERVE | 72,00

WEISSWEIN

0,75l

2021er **Kloster Limburg Grauburgunder**

27,00

Pfalz | trocken

2021er **Castel Peter Weissburgunder Auxerrois**

29,00

Pfalz | Cuvée | trocken-fruchtig

2021er **Robert Weil Riesling**

29,00

Pfalz | trocken

2021er **Sauvignon Touraine**

29,00

Frankreich Loire | „kleiner Sancerre“ | trocken

2021er **Lugana D.O.C. Cá die Frati**

31,50

Italien Venetien | Trebbiano | trocken-fruchtig

2017er **Whitestone Sauvignon Blanc**

31,50

Südafrika | trocken-fruchtig

ROSÉWEIN

2021er	Terres de Guennec Chateau Valade	27,00
Bordeaux Cabernet Sauvignon / Merlot trocken-fruchtig		
2021er	Cuvée Traumtänzer Rosé	27,00
Pfalz Cuvée trocken-fruchtig		

ROTWEIN

2020er	Schneider Ursprung	31,50
Pfalz Cuvée trocken		
2019er	Schneider Black Print	31,50
Pfalz Cuvée trocken		
2020er	Rocca Maura Côtes du Rhône	29,00
Frankreich-Rhône Grenache, Syrah, Carignan trocken		
2020er	Villa Rocca Montepulciano d' Abruzzo	27,00
Italien-Veneto Montepulciano trocken-fruchtig		
2018er	Chianti Classico	42,50
Italien Sangiovese trocken		
2020er	Jean Bousquet Malbec	31,50
Argentinien Malbec trocken		
2018er	Klein Redstone	34,00
Südafrika Cuvée trocken		

DIGESTIFS

Grappa

Grappa Ivecchiata	0,02l	4,50
Grappa di Prosecco	0,02l	7,50
Grappa Berta	0,02l	12,50

Bitter | Aquavit

Fernet Branca ^{1,14}	0,02l	4,00
Fernet Menta ¹	0,02l	4,00
Underberg ¹	0,02l	4,00
Malteserkreuz ¹	0,02l	4,50
Jubiläums Aquavit	0,02l	4,50
Linie Aquavit	0,02l	4,50

Brandy | Cognac

Asbach Uralt ¹	0,04l	4,50
Carlos 1 Brandy	0,04l	8,00
Menorval Prestige Calvados	0,04l	7,90
Cles des Ducs V.S.O.P Armagnac	0,04l	7,00
Le Mousquet Liqueur D'Armagnac a L'Orange	0,04l	4,00
Rémy Martin V.S.O.P Cognac ⁸	0,04l	8,00
Henessy V.S.O.P Privilège ⁸	0,04l	8,00

Sherry

Sandermann Medium Dry Sherry	0,04l	6,00
Tio Pepe Trocken Sherry	0,04l	6,00

Liköre

Amaretto	0,02l	4,00
Averna	0,02l	4,00
Baileys 1	0,02l	4,20
Berliner Luft	0,02l	4,00
Cointreau	0,02l	4,70
Grand Marnier	0,02l	4,70
Jägermeister	0,02l	4,00
Killepitsch	0,02l	4,00
Licor 43	0,02l	4,00
Limoncello	0,02l	4,00
Ramazotti	0,02l	4,00
Ouzo	0,02l	4,00
Sambuca	0,02l	4,00
Schmittmann Korn	0,02l	4,00
Schmittmann Boonekamp	0,02l	4,00

Schnäpse

Framboise	0,02l	4,00
Haselnuss	0,02l	4,00
Kirsch	0,02l	4,00
Mirabelle	0,02l	4,00
Alte Marille	0,02l	4,00
Obstler	0,02l	4,00
Williamsbirne	0,02l	4,00

SPIRITUOSEN

GIN + TONIC

Gordon's London Dry ^{11,14}	0,4l	8,00
Tanqueray London Dry ^{11,14}	0,4l	9,50
Bombay Sapphire ¹⁴	0,4l	9,00
Hendrick's ^{11,14}	0,4l	10,50
Gin Mare Mediterranean ^{11,14}	0,4l	12,50

WHISKY

Ballantine's ¹	0,04l	8,00
Jack Daniel's ¹	0,04l	7,00
Jim Beam ¹	0,04l	7,00
Tullamore Original ^{1,14}	0,04l	8,00
Chivas Regal 12 Jahre ¹	0,04l	9,00
Johnnie Walker Red Label ¹	0,04l	8,00
Johnnie Walker Black Label ¹	0,04l	12,00
The Glenlivet 12 Jahre ^{1,14}	0,04l	12,00
Glenmorangie 10 Jahre ^{1,14}	0,04l	14,00

RUM

Bacardi Carta Blanca	0,04l	8,00
Havana Club 3 Jahre ^{1,14}	0,04l	7,00
Havana Club 7 Jahre ^{1,14}	0,04l	11,00

VODKA

Absolut ¹⁴	0,04l	8,00
Grey Goose ¹⁴	0,04l	8,00

COCKTAILS

Caipirinha ^{1,11,14}	0,4l	9,00
Mojito ^{1,14}	0,4l	9,00
Whisky Sour ^{1,11,14}	0,4l	9,00
Cuba Libre ^{1,10,11,14}	0,4l	9,00
Alkoholfreier Cocktail	0,4l	7,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee Creme ¹⁰	3,30	Cappuccino ^{10,26}	3,80
<i>Cup of black coffee</i>		<i>Cappuccino</i>	
Espresso ¹⁰	3,30	Espresso doppelt ¹⁰	4,50
<i>Espresso</i>		<i>Double espresso</i>	
Espresso macchiato ^{10,26}	3,50	Latte Macchiato ^{10,26}	4,20
<i>Espresso macchiato</i>		<i>Latte macchiato</i>	
Milchkaffee ^{10,26}	4,20		
<i>Cafe Latte</i>			
Glas Tee ¹⁰	3,30	Trinkschokolade ²⁶	3,80
<i>Glass of tea</i>		<i>Cup of hot chocolate</i>	

+ INFO

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) und 19% gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Süßmittel | 4 Phosphat | 5 Antioxidationsmittel
6 Geschmacksverstärker | 7 geschwärzt | 8 geschwefelt | 9 gewachst | 10 koffeinhaltig
11 Chininhaltig | 12 Taurinhaltig | 13 Phenylaninhaltig | 14 Sulfite/Schwefeldioxide
15 Benzoesäure | 20 Gluten | 21 Krebstiere | 22 Eier | 23 Fisch | 24 Erdnüsse | 25 Sojabohnen
26 Lactose | 27 Schalenfrüchte | 28 Sellerie | 29 Senf | 30 Sesam | 31 Lupin | 32 Weichtiere

MENÜ VORSCHLÄGE

- 1 -

Feldsalat

| Schalotten-Speckvinaigrette | geräucherte Entenbrust |



Kartoffelsuppe

| getrüffelt |



Hauptgang zur Wahl...

Zanderfilet

| Kräuter-Riesling-Sauce |

oder

Piccata von der Hähnchenbrust

| Tomatensugo |

Beilagen...

Tagliatelle-Nest

Zuckerschoten | in Butter geschwenkt |



Schokoladensoufflé

| flüssiger Kern | Vanille Parfait |

-2-

Friséesalat

| Himbeervinaigrette | frische Himbeeren oder Erdbeeren | Büffelmozzarella |
| frischer Estragon | Pinienkerne |



Consommé vom Perlhuhn

| Gemüse-Brunoise | Geflügelfleischeinlage |



Hauptgang zur Wahl...

Medaillons vom Duroc-Schweinefilet

| Pfefferrahmsauce |

oder

Zanderfilet

| Weißwein-Kräuter-Sauce |

Beilagen...

Pommes Dauphine

Spitzkohl sautiert



Schokoladensoufflé

| flüssiger Kern | Vanille Parfait |

-3-

Tatar vom hausgebeizten Lachs

| Salatbouquet | Mango-Chili-Chutney | Crostini |



Möhren-Ingwer Suppe

| mit Cumin | Cocos-Espuma |



Hauptgang zur Wahl...

Argentinisches Roastbeef

| Portwein-Schalotten Jus |

oder

Saltimbocca von der französischen Maispoularde

| Weißwein-Kräuter-Sauce |

Beilagen...

Kartoffelgratin

Mediterranes Gemüse



Mango-Maracuja-Crème-Törtchen

| Himbeerspiegel |

-4-

Carpaccio von der gelben Bete

| Kresse-Friséesalat | Orangen-Lavendel-Vinaigrette | gebratene Garnelen
und / oder gebratene Jakobsmuscheln |



Tomaten-Basilikum-Crème

| Gin-Sahne |



Hauptgang zur Wahl...

Filet vom Schwarzen Heilbutt

| Zitronen-Thymian-Velouté |

oder

Filetsteak vom Argentinischen Rind

| mit Balsamico-Jus |

Beilagen...

Kartoffelsoufflé

Zuckerschoten | in Butter geschwenkt |



Dessertbuffet „Gut Dyckhof“

MENÜ

-5-

Vorspeisenvariation

| Roulade vom heimischen Ziegenfrischkäse im Lachsmantel |

| gebratene Auberginen und Zucchini | Vitello Tonnato |



Thai-Curry-Cappuccino

| gebratene Salzwassergarnele oder gebratener Hähnchenspieß | Cocos-Espuma |



Hauptgang zur Wahl...

Seeteufel Medaillons

| Safran-Sauce |

oder

Tournedos vom Kalbsfilet

| Morchelrahm-Sauce |

Beilagen...

Süßkartoffel-Pürée

Spinatstrudel



Sorbet Trio

| nach Art des Hauses | verschiedene Sorbet Sorten | frisches Obst |

BÜFFET

-1-

Vorspeisen

Vitello Tonnato
Rindercarpaccio
hausgebeizter Lachs
Shrimps | Antipasti
Tomate Mozzarella
geräucherte Entenbrust
Blattsalate | verschiedene Dressings und Toppings

Hauptspeisen

Argentinisches Roastbeef

| am Stück gegart | mit Portwein-Jus |

Filet vom Schwarzen Heilbutt

| Zitronen-Thymiansauce | Julienne Gemüse |

Saltimbocca von der französischen Maispoularde

| Tomatensugo |

Beilagen

Gratinierte Kartoffeln

Trüffel-Risotto

Tagliatelle

Spinatstrudel

Zuckerschoten | in Butter geschwenkt |

Mediterranes Gemüse

Dessert

Dessertvariationen „Gut Dyckhof“

-buchbar ab 45 Personen-

Die Übernachtung

insgesamt 39 Zimmer | 69 Betten |

| Suite | Komfortzimmer | Doppelzimmer | Einzelzimmer |



Ausstattung

| Badewannen-Duschkombi | Dusche (EZ) | Toilette | Haartrockner | Schreibtisch |
| kostenloses W-Lan | Telefon | TV | Minibar (Softdrinks frei) | kostenloses Parken |

Wissenswertes zu einer Feier auf Gut Dyckhof

Der Empfang

Der Sektempfang kann bei der Buchung unseres **Turmsaales** auf der Bankett-Terrasse stattfinden, bei schönem, beständigem Wetter. Diese wird mit Stehtischen und Lounge-Gruppen sowie 3 großen Sonnenschirmen bestückt sein. Die Alternative bei schlechtem Wetter wäre unsere Hotel-Lobby.

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, sowie den Zelten.

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€.

Die Hochzeitstorte

Bitte bedenken Sie, dass der Beginn mit einem „reinen“ Kaffeetrinken nicht zu empfehlen ist. Wenn Sie lediglich Ihre Hochzeitstorte und beispielsweise Canapées oder Fingerfood zu Ihrem Empfang reichen möchten, so können Sie dies in Form eines Stehempfangs durchführen.

Die Organisation der Auswahl, Bestellung und Bezahlung der Hochzeitstorte erfolgt in der Regel über das Brautpaar selbst.

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 durchführbar oder auf der Wiese vor dem Haupteingang.

Wir berechnen für den Mehraufwand eine Pauschale von 300,00 EUR. Bei unbeständigem Wetter ist eine Trauung nur in Zusammenhang eines Zeltaufbaus möglich. Die Organisation und Bezahlung des Zeltvermieters übernimmt das Brautpaar selbst.

Besonderheiten

Es gibt Dinge, die wir Ihnen nicht ermöglichen können...

- Konfetti aller Art darf in unserem Hause und in den Außenbereichen nicht geworfen werden. Sollte es doch dazu kommen, sehen wir uns gezwungen, Ihnen eine Reinigungspauschale von mindestens 150,00 € in Rechnung zu stellen.
- Himmelslaternen dürfen nicht steigen gelassen werden.

- Ein Feuerwerk wird nur nach vorheriger Absprache mit unserer Geschäftsleitung genehmigt. Die Durchführung ist ausschließlich durch einen geprüften und anerkannten Pyrotechniker möglich. Dieser muss sich außerdem vorab eine Genehmigung des Düsseldorfer Flughafens einholen.
- Das Steigenlassen von Luftballons ist möglich, jedoch benötigen Sie vorab eine schriftliche Genehmigung des Düsseldorfer Flughafens. (eigene Anfrage)