

Feste feiern





Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Feierlichkeit bei uns ausrichten möchten. Lassen Sie sich von uns inspirieren!

Die vorliegende Broschüre soll Ihnen helfen, einen ersten Überblick über unsere Angebote zu erhalten.

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten und beantworten Ihnen unverbindlich all Ihre Fragen rund um Ihren großen Tag. Bitte fragen Sie nach unserer Bankettleitung.

Ihre Familie Schnieder und Mitarbeiter
Telefon 02363/377-0



JA im Jammertal

Ihre Traumhochzeit
mit standesamtlicher Trauung



**Feiern Sie bei uns den
schönsten Tag Ihres Lebens –
Ihre standesamtliche Hochzeit
im Jammertal Resort!**

Seit 2012 bietet das Standesamt
Datteln Trauungen in unserem
wunderschönen Meditationsraum
an.

Eheschließungen sind täglich
von Montag bis Freitag und an
bestimmten Samstagen möglich.
Die aktuellen Termine finden Sie
auf unserer Internetseite.

Terminanfragen für die standes-
amtlichen Trauungen richten Sie
bitte an das Standesamt Datteln
Frau Malessa, Tel. 02363 / 107-436,
Dienstag bis Freitag von 08.30 Uhr
bis 12.00 Uhr

In der Pauschale enthalten:

- Bereitstellung unseres
Meditationsraumes inklusive
Dekoration und Blumenschmuck
- Sektempfang für bis zu
25 Personen

Pauschalpreis 500,- Euro
(ab der 26. Person zzgl. 9,50 Euro
je Person)

Weitere Kosten (Eheschließung)
werden direkt vom Standesamt
der Stadt Datteln berechnet.



Golfparty

*Das haben ihre Gäste noch nicht erlebt!
Golf-Spaß besonders auch für Nicht-Golfer!*
Sektempfang auf dem Golf-Grün, Golf-Spaß-Turnier und Training mit dem Golf-Lehrer, anschließend Teilnahme am Schlemmerbuffet im Restaurant. 85,00 Euro pro Person (buchbar ab 8 Personen, inkl. Abendessen, Getränke nach Verzehr.)

Golfst du schon...?

Unser Tipp für Ihr Zeltfest:

Der ganz besondere Hochzeits-Empfang, super für die grüne Jahreszeit, Golfspaß für Ihre Gäste.
Das Brautpaar muss gemeinsam das Putting-Grün bestreiten. Inklusive Coach, Nutzung von Golfschlägern und Anlage. Alle können mitmachen – auch Nichtgolfer! Pauschal 500,00 Euro inkl. Leihbällen.



Flammendes Erlebnis

Unser Tipp für die kalte Jahreszeit:
geführte Fackelwanderung durch die (dunkle) Haard, Glühwein-Stopp an unserem Waldhaus. Pro Person 25,50 Euro (ab 10 Personen).



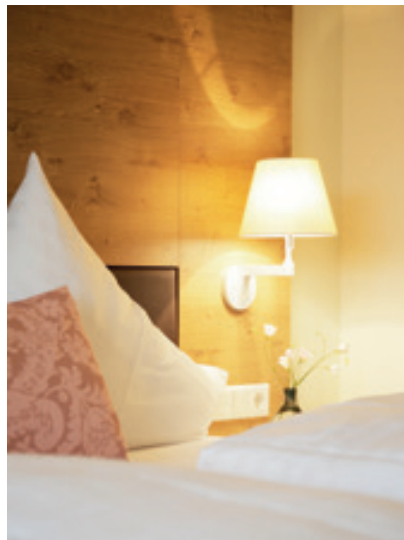
Waldhochzeit

Das Ja-Wort inmitten von Wiesen und Wäldern, unter freiem Himmel!
Auf- und Abbau Grundpreis pauschal 600,00 Euro, zzgl. 7,50 Euro pro Person für den Sektempfang (buchbar nur in Verbindung mit einer Hochzeitsfeier von mind. 20 Personen in einer unserer Locations)



Wenn Sie bei uns feiern, bedanken wir uns bei Ihnen mit einem Geschenk.

Wir schenken Ihnen einen Gutschein für eine Übernachtung in der Junior-Suite inklusive der Halbpension.
(Bei Buchung einer Feierlichkeit ab 80 Personen, ausschließlich gültig für die Hochzeitsnacht bzw. für die Nacht der Feier.)



Unsere Buffets

Das Buffet wird für Sie ganz bequem in Ihrem Raum aufgebaut!

Classic Buffet 1

(ab 30 Personen)

Münsterländer Hochzeitssuppe (wird serviert)

Medaillons vom Schweinefilet

mit Portwein-Pfeffersoße

alternativ

Maispouardenbrust mit Basilikum

Lachsfilet in Kräuter-Sauerrahm

Gemüse der Saison, hausgemachte Nudeln

Duftreis und Kartoffelgratin

Dessertvariation (wird serviert)

pro Person 49,00 Euro

Classic Buffet 2

(ab 30 Personen)

Hochzeitssuppe (wird serviert)

Münsterländer Knochenschinken

Rauchlachs mit grüner Soße und Meerrettich

Verschiedene frische und angemachte Salate

Gespickter Kalbsbraten mit Zwiebel-Kräuter-Soße

Gemüse der Saison, Kartoffelgratin

Geschnetzeltes vom Hähnchen in Currysoße mit

gebratener Ananas und Basmatireis mit Mandeln

Kleine Dessertauswahl mit verschiedenen Cremes

Rote Grütze, Früchteplatte und Eistorte

pro Person 59,00 Euro



Klassische Festtafel

(für Veranstaltungen ab 30 Personen)

Unsere klassische Festtafel bietet Ihnen eine festliche Menü-Büffet-Kombination. Zu Ihrem besonderen Anlass schmücken wir Ihre Tafel mit weißer Tischwäsche, inklusive Stuhlhussen (nur im Jammertal verfügbar), und unserer schönen Hausdekoration.

Münsterländer Hochzeitssuppe

– in Terrinen serviert –

Gebeizter Lachs auf Reibplätzchen,
dazu ein kleiner Salat

– wird serviert –

– vom Buffet –

Bratplatte von unseren Weiderindern
Kleine Rouladen, Wiener Kalbsschnitzelchen
Blumenkohl, französische Erbsen
Spargel mit Sauce Hollandaise (nur von April
bis Juni zu einem Aufpreis von 6,00 Euro)
Salzkartoffeln, Kroketten

– vom Buffet –

Eistorte, Herrencreme, Bayerisch Creme mit Beeren
pro Person ab 63,00 Euro

**Gern ergänzen und verändern wir unsere Büffets
mit begeisternden Highlights, wie z.B.:**

Champagnerempfang mit gratinierten Austern

**Amuse Gueule von der Entenleber,
dazu reichen wir Sauternes**

Hummerstation am Buffet

**Eistorte oder Schokoladenbrunnen
zum Dessertbuffet**



Italienisches Buffet mit Schaukochen

(ab 50 bis 200 Personen)

Zucchini süß-sauer eingelegt
 Parmaschinken mit Melone
 Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
 Marinierter Fetakäse, mariniertes Gemüse
 Italienischer Bauernsalat, Thunfischsalat und Brokkolisalat
 Tomatencremesuppe
 Hähnchenschnitzel in Käsehülle milanese
 Lammkeule mit frischen Kräutern und Tomaten
 Italienischer Schweinenacknbraten, gespickt mit Rosmarin
 Schweineschnitzel im Parmaschinkenmantel mit Salbei
 Marinierte Hähnchen-, Rinder- und Schweinesteaks vom Grill
 Marinierte Fischfilets vom Grill, frittierte Tintenfischringe
 Pasta della Casa, Mediterrane Gemüsepfanne
 Große Dessertauswahl, Käse und Brot

bis 50 Personen pro Person 62,00 Euro
 jede weitere Person 51,00 Euro

Schlemmerbuffet mit Schaukochen

(ab 50 bis 200 Personen)

Rauchfischplatte
 Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
 Schinken mit Melone, dazu frische und angemachte Salate
 Roastbeef mit Remouladensoße
 Klare Kraftbrühe mit Eierstich, Grießklößchen und Gemüsewürfel
 Kleine Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen
 Lachssteaks und Scampi
 Geschnetzeltes in Rahm mit Pilzen
 Verschiedene Soßen
 Gemüse der Saison
 Kartoffelgratin, hausgemachte Nudeln
 Gebräunte Kartoffeln aus der Riesenpfanne
 Dessertbuffet nach Art des Hauses mit Traumschiffeinzug
 Früchteplatte, Eisbombe, Mousse au Chocolat
 Käseauswahl und vieles mehr

bis 50 Personen pro Person 62,00 Euro
 jede weitere Person 51,00 Euro

All-Inclusive-Pauschale

Ab 70 Personen bieten wir
 eine All-Inclusive-Pauschale
 für die 3 genannten Buffets:

- Italienisches Buffet
- Schlemmerbuffet
- American Barbecue
 (im Waldhaus)

Leistungen der All-Inclusive-Pauschale:

- Sektempfang im Grünen
- Schlemmereien vom Buffet
- unsere Köche braten und grillen live!
- Bier, Wein, alkoholfreie Getränke,
 Heißgetränke
- Mitternachtssnack
- Menükarten

je Person ab 98,00 Euro

Schließen Sie sich mit Ihrer Gesellschaft unseren Erlebnisbuffets an!

Italienischer Abend – jeden Dienstag ab 19.00 Uhr

Mediterrane Köstlichkeiten mit südländischer
Gitarren-Livemusik, 0,2l Wein und Brunnenwasser

Schlemmerbuffet – jeden Samstag ab 19.00 Uhr

großes Schaukochen und Schlemmerbuffet, dazu Piano-Livemusik

Lunch – jeden Sonntag ab 12.30 Uhr

für Familie und Freunde, inkl. 0,2l Wein und Brunnenwasser

**Herbstbuffet – jeden Donnerstag ab 19.00 Uhr
November bis Mitte Dezember**

Herbstbuffet mit großer Enten- und Gänsebraterei

Die aktuellen Preise finden Sie jeweils unter www.jammertal.de
Genuss Essen & Trinken > Erlebnisbuffets > Kulinarischer Kalender



Unsere Räumlichkeiten

Je nach Anlass der Feier,
Anzahl Ihrer Gäste und
Art des Essens (Menü
oder Buffet) bieten sich
bestimmte Räume oder
Tischformen besonders
an. Wir beraten Sie gerne!

Unser Tipp

Feiern Sie Ihren
Sektempfang unter
unseren 300 Jahre alten
Kastanienbäumen





Schneiders Waldhaus

American Barbecue: Steak und Scampi

(ab 70 Personen – nur im Waldhaus möglich)

Verschiedene frische und angemachte Salate
 Steaks vom Rind, Lachsfilet nach Trapperart mariniert
 und im Original Smoker heiß geräuchert
 Spareribs in Honigmarinade
 Marinierte Hähnchenbrust
 Chicken Wings, Schweinefilets
 Scampi aus der Riesenpfanne
 Hamburger Station und Virginiapfanne, gegrilltes Gemüse
 Wedges und Folienkartoffeln mit Sauerrahm
 BBQ-Soße, Chillisoße, Ketchup
 Sourcream, Knoblauch-Dip
 Apple Crumble, Eiscreme, Früchteplatte
 Verschiedene Cremes
 Käseauswahl, Brot und Butter

pro Person 62,00 Euro

(Auch in der All-Inclusive-Pauschale möglich – siehe Seite 13.)

Im Sommer auf der großen Terrasse, im Winter BBQ indoor.



Feiern Sie eine Sommerparty im Wald mit allem Komfort...

- rundherum nur Wiesen und Wälder
10 ha Natur- und Waldresort
- mitten drin ein edles Zelt
500qm groß mit Außenanlagen
und Terrassen
- 500 kostenfreie Parkplätze
direkt anbei

*Ein ganzes Natur-Resort
exklusiv für Sie und Ihre Gäste
– eine beeindruckende
Atmosphäre!*



Ihre Rundum Sorglos Pakete

Schlemmen und Genießen zum Pauschalpreis

Für Gruppen ab 200 Personen

- Sektempfang
- rustikales Grillbuffet
mit Live-Cooking
- Alkoholfreie Getränke
- Bier und Wein

pro Person ab 49,00 Euro

Für Gruppen ab 100 Personen

- Sektempfang
- Schlemmereien vom Büffet
mit Show Cooking Stationen:
Italienisches Büffet,
Schlemmerbüffet oder
American Barbecue
- Alkoholfreie Getränke
- Bier und Wein
- Kaffee und Tee
- Mitternachtssnack
- Menükarten

pro Person ab 89,00 Euro

Gerne organisieren wir für Sie Rahmenprogramme wie zum Beispiel:

- Bogenschießen
- Golf-Car-fahren
- Kettcars



Golf-Spaß am Festzelt
– jeder darf es probieren!

- 200 Bälle
- 10 Schläger
- 5 Matten

pauschal 500,00 Euro



Getränke

Preisbeispiele (Stand 09/2021)

Für Ihren Empfang

Getränke für den Empfang pauschal p. P. ab 7,50 Euro
(z.B. Prosecco, Orangensaft)

Wein

Unser Weinkeller ist Chefsache! Wir stehen in Kontakt mit einer Vielzahl von Weingütern und haben für Sie stets ein Auge auf Weine mit einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis. Flasche ab 23,50 Euro

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|-----------------------------|-------|-----------|
| Flasche Wasser | 0,75l | 6,80 Euro |
| Sinalco Cola, Sinalco Fanta | 0,2l | 3,00 Euro |
| Bitter Lemon, Säfte etc. | 0,2l | 3,20 Euro |

Biere vom Fass

| | | |
|-------------------------------------|------|-----------|
| Schnieders Landbier hell und dunkel | 0,3l | 3,20 Euro |
|-------------------------------------|------|-----------|

Biere aus der Flasche

| | | |
|--|-------|-----------|
| Schöfferhofer Hefeweizen und alkoholfrei | 0,5l | 4,90 Euro |
| Schöfferhofer Grapefruit | 0,33l | 3,50 Euro |
| Clausthaler alkoholfrei | 0,33l | 3,50 Euro |

Heißgetränke

| | | |
|-----------------|--|-----------|
| Tee, Kaffee | | 3,20 Euro |
| Espresso | | 3,00 Euro |
| Cappuccino | | 3,80 Euro |
| Latte Macchiato | | 4,20 Euro |

Spirituosen / Digestif

| | | |
|--|------|-----------|
| Fernet Branca, Ramazzotti | 2 cl | 3,00 Euro |
| Jägermeister, Sasse Lagerkorn V.S.O.P. | 2 cl | 3,00 Euro |
| Bailey's | 4 cl | 4,00 Euro |
| Grappa Duebimbe | 2 cl | 6,40 Euro |
| Cognac Remy Martin V.S.O.P | 2 cl | 5,80 Euro |

Häufig gestellte Fragen

Welche Räumlichkeiten gibt es und für wie viele Personen sind diese?

| | | |
|-----------|--------|------------------|
| Jammertal | ab 20 | bis 200 Personen |
| Waldhaus | ab 60 | bis 120 Personen |
| Festzelt | ab 100 | bis 500 Personen |

Kann ich auch eine All-Inclusive-Veranstaltung planen?

Natürlich ist das möglich – hier eine unverbindliche Preiskalkulation: Sektempfang, Abendessen in Buffetform mit Schaukoch!, Mitternachtssnack, Weine, Biere, alkoholfreie Getränke, Cappuccino, Espresso usw. Der Preis hierfür beginnt ab 89,00 Euro über einen Zeitraum von 7 Stunden. Jede weitere Stunde wird mit 4,00 Euro pro gemeldeter Person berechnet. Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, von 7 bis 12 Jahre zum 1/2 Preis. Spirituosen können zzgl. noch in die Pauschale mit eingebunden werden. Entweder als Verbrauchspauschale 150 Stück à 2 cl (z.B. Jägermeister, Bailey's) oder direkt in die Pauschale inkludiert. Es fallen für Sie keine Reinigungskosten oder zusätzliche Personalkosten an.

Gibt es Stuhlhussen und was kosten diese?

Gerne stellen wir Ihnen im Jammertal Stuhlhussen zur Verfügung. Der Preis inkludiert Transport, Aufziehen und Reinigung der Hussen:

bis 50 Personen 6,00 Euro je Husse – jede weitere Husse 4,00 Euro

Wird das Buffet immer nachgefüllt?


Das Buffet wird stets entsprechend des Verzehrs Ihrer Gäste nachgefüllt.

Menükarte und Standardtischdekoration

Gerne schreiben wir Ihnen für Ihre Veranstaltung die Menükarte und nehmen die Standardtischdekoration vor – kostenfrei.

Wer kümmert sich um DJ, Deko und Hochzeitstorte?

Wir stellen gerne den Kontakt zu unseren langjährigen Partnern her. Sie stimmen die Details selbst mit den Dienstleistern ab. Dabei stehen wir Ihnen auf Wunsch gerne beratend zur Seite.



Professionelle Unterstützung
für eine gelungene Feier!

Wir kümmern uns um
alle Details und stehen
Ihnen mit Rat und Tat
zur Seite.

Sie benötigen Hilfe bei
den Vorbereitungen?
Wir nennen Ihnen gerne
Floristen, Fotografen,
Musiker, usw.

Nutzen Sie außerdem
unsere Checklisten, die
wir Ihnen kostenlos zur
Verfügung stellen.

Wir freuen uns auf Ihre Feier!

Jammertal Resort
Redder Straße 421
45711 Datteln
info@jammertal.de
www.jammertal.de