



EVENTMAPPE

(Stand: 02/2025)

Fingerfood Vorschläge

- Kalte Gurkensuppe mit Gartenkräutern (vegetarisch)
- Kleine Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce (vegan)
- Roulade aus Filoteig, Kürbis und Walnüssen (vegetarisch)
- Mozzarella im Parmaschinkenhemd

pro Stück: € 5,00

- Knusprige Geflügelsticks mit Barbeque-Sauce
- Feiner Cous-Cous-Salat mit Kichererbsen (vegan)
- Salziger Crêpes mit Rauchlachs und Rucola

pro Stück: € 5,50

- Milder Ziegenfrischkäse mit Cracker und Feigensenf (vegetarisch)
- Knusprig panierte Garnelen mit Cocktailltopping

pro Stück: € 6,50

Dessertauswahl

- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Joghurt-Limettenmousse
- Bayrisch Creme mit Früchten

pro Stück: € 5,00

Wir freuen uns auf Ihre Auswahl!

(maximal 7 Teile pro Person)

Eventbuffets

Ab 40 Personen - Unsere Eventpauschalen beinhalten:

- Raum inkl. Reinigung, festlich für Sie eingedeckt mit weißer Tischwäsche, silbernen Platztellern und weißen Stoffservietten
- Ein mehrgängiges Buffet frisch von unserem Küchenchef für Sie zubereitet
- Service bis 1.00 Uhr (nach 1.00 Uhr wird eine Servicepauschale von € 165,00/Stunde pauschal für alle Servicekräfte berechnet)
- Sperrstunde 3.00 Uhr





HOTEL MUTTERHAUS
DÜSSELDORF

Buffet I

Eventpauschale € 69,50 pro Person

(inkl. MwSt., Buffet, Service bis 1.00 Uhr und Raummiete)

Für Sie serviert:

Curry - Kokos -Suppe
mit Baguette Brot

* * *

Vorspeisenbuffet:

Süßkartoffel-Kichererbsensalat
mit Fetakäse und Granatapfelkernen

* * *

Rucola-Salat mit Tomaten
Balsamicodressing und Parmesan

Hauptgangbuffet:

Lemon Chicken mit Schmortomaten
Fetakäse und Reis

* * *

Gebratenes Lachsfilet mit Rahmspinat
Pasta und Veloute

* * *

Orangen Teriyake
Blumenkohl mit Tofu und Erdnuss
(vegetarisch)

* * *

Dessertbuffet:

Birnen-Quitten-Mascarponecreme

Mousse au chocolat



HOTEL MUTTERHAUS
DÜSSELDORF

Buffet II

Eventpauschale € 79,50 pro Person

(inkl. MwSt., Buffet, Service bis 1.00 Uhr und Raummiete)

Für Sie serviert:

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Stangenbrot

* * *

Vorspeisenbuffet:

Sommersalate mit italienischem Dressing
und Joghurt-Dressing

* * *

Anti Pasti Auswahl mariniert in Olivenöl

* * *

Überbackene Birne
mit Ziegenkäse

Hauptgangbuffet:

Buntbarsch auf frischem Gemüse
an Orangen-Ingwer-Sauce

* * *

Rind-Gemüsepfanne
in asiatischer Pflaumensauce mit Reis

* * *

Chili con Quinoa
mit Limetten-Creme fraîche

* * *

Dessertbuffet:

Quark-Kokos-Creme
mit Himbeeren

Karamell-Creme



Buffet III

Eventpauschale € 89,50 pro Person

(inkl. MwSt., Buffet, Service bis 1.00 Uhr und Raummiete)

Für Sie serviert:

Kalte Gurkensuppe mit Baguettebrot

* * *

Vorspeisenbuffet:

Vitello tonnato

* * *

Avocado-Lachs-Salat
im Gläschen

* * *

Friséesalat
mit Himbeerdressing

Hauptgangbuffet:

Miso-Hähnchenbrust mit Edamame
Süßkartoffel und Reis

* * *

Rinderbraten in Tomatensauce
mit geröstetem Quinoa
Zucchini und Minzjoghurt

* * *

Tofu in Pflaumensauce
mit Brokkolini und Paprika

* * *

Dessertbuffet:

New York Cheesecake Creme

Schokoladen-Tiramisu

Kreieren Sie Ihr individuelles Buffet!!

Sie können alle einzelnen Komponenten frei miteinander kombinieren.

Der Mindestbuffetpreis liegt bei **€ 69,50**

(inkl. Buffet, Service bis 1.00 Uhr und Raummiete, Sperrstunde 3.00 Uhr)

Nach 1.00 Uhr wird eine Servicepauschale von € 165,00/Stunde

pauschal für alle Servicekräfte berechnet.

Mindestumsatz zur Belegung des Gr. Saals „Caroline Fliedner“ beträgt € 6.000,00

Selbstverständlich bieten wir auch servierte Menüs an.

Gerne beraten wir Sie hier individuell!



Getränkepreise

Getränkepauschalen oder Berechnung nach Verbrauch

(Hinweis: Die Getränkepauschalen gelten jeweils 8 Stunden. Danach werden die Getränke gemäß unserer Preisliste nach Verbrauch berechnet.)

Pauschale I- mit folgenden Getränken:	Pauschale II- mit folgenden Getränken:	Pauschale III- mit folgenden Getränken:
- Prosecco	-Prosecco	-Prosecco
- Mineralwasser	-Mineralwasser	-Hugo und Aperol-Spritz
-Apfel- und Orangensaft aus regionalem Anbau	-Alkoholfreier Cocktail	-Mineralwasser
-Weißwein und Rotwein	-Apfel- und Orangensaft aus regionalem Anbau	-Alkoholfreier Cocktail
-Pils und Altbier	-Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite	-Apfel- und Orangensaft aus regionalem Anbau
-Weizenbier	-Weißwein und Rotwein	-Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite
-alkohlfreie Biere	-Pils und Altbier	-Weißwein und Rotwein
-Kaffeebuffet mit Kaffee/Tee	-Weizenbier	- Pils und Altbier
	-alkohlfreie Biere	- Weizenbier
	-Kaffeebuffet mit Kaffee/Tee	- alkohlfreie Biere
	-Kaffeespezialitäten	-Kaffeebuffet mit Kaffee/Tee
		-Kaffeespezialitäten
		- Digestif und Longdrink (begrenzte Auswahl wird vor der Feierlichkeit festgelegt)
<hr/> 59,00 € pro Person	<hr/> 69,00 € pro Person	<hr/> 79,00 € pro Person

Getränkepreise

Säfte, Limonaden

Orangensaft	0,2l	2,40 €
Apfelsaft	0,2l	2,40 €
Fanta	0,2l	2,40 €
Coca-Cola	0,2l	2,40 €
Coca-Cola light/ zero	0,2l	2,40 €
Sprite	0,2l	2,40 €
Mineralwasser (medium & still)	0,5l	5,90 €





Getränkepreise

Prosecco, Sekt und Aperitif

Prosecco	0,7l	31,00 €
Aperol Spritz	0,2l	6,00 €
Hugo Cocktail	0,25l	6,00 €
Mineralwasser (medium & still)	0,7l	5,90 €
Säfte aus regionalem Anbau	0,7l	6,50 €
Maracuja-Ginger-Cocktail (alkoholfrei)	0,2l	6,00 €

Bier

König-Pilsener	Flasche	0,33l	3,20 €
Diebels Alt	Flasche	0,33l	3,20 €
Clausthaler	Flasche	0,33l	3,20 €
Weizenbier	Flasche	0,5l	4,30 €
Weizenbier (alkoholfrei)	Flasche	0,5l	4,30 €
Bier/Alt vom Fass		10l	93,50 €

Weisswein (Beispiele)

Grauburgunder Grey Markus Schneider/Pfalz	0,75l	29,50 €
Pinot Blanc trocken Dr. Bürklin Wolf/Pfalz	0,75l	34,50 €
Johanniskreuz Chardonnay Markus Schneider/Pfalz	0,75l	43,50 €

Rotwein (Beispiele)

Ursprung Markus Schneider/Pfalz	0,75l	34,50 €
Black Print Markus Schneider/Pfalz	0,75l	38,50 €

Gerne senden wir Ihnen auch unsere ausführliche Weinkarte zu!



Getränkepreise

Kaffee

Tasse Kaffee		3,10 €
Kanne Kaffee		16,50 €
Espresso		3,20 €
Doppelter Espresso		4,20 €
Cappuccino		3,20 €
Kleiner Milchkaffee		3,20 €
Latte Macchiato		4,20 €
Tasse Tee		3,20 €
Kännchen Tee		4,20 €
(Earl Grey, Rotbusch, Schwarzer Tee, Hagebutte, Kamille, Früchte etc)		
Kakao		3,10 €

Digestif

Killepitsch	2 cl	6,00 €
Averna	2 cl	6,00 €
Jägermeister	2 cl	6,00 €
Ramazotti	2 cl	6,00 €
Grappa di Pinot Bianco	2 cl	6,00 €
Kirschwasser	2 cl	6,00 €
Zwetschgenwasser	2 cl	6,00 €
Obstler	2 cl	6,00 €

Longdrinks

Gin-Tonic	0,25l	8,50 €
Vodka-Lemon	0,25l	8,50 €
Vodka-Orangensaft	0,25l	8,50 €

Um Mitternacht

Fingerfood - klein, aber fein - Käsebrett, Suppen

Currywurst im Gläschen mit Krautsalat
Kräftige Suppe mit Baguette
Käsebrett mit Landbrot

p. P. 9,50 €
p.P. ab 9,50 €
p.P. ab 20,50 €

Kuchen, Torten

Verschiedene Obstkuchen
Verschiedene Sahnetorten
Süße Crepes
Apfelstrudel mit Vanilleeis
(Gerne senden wir Ihnen unsere ausführliche Kuchenauswahl zu)

St. 3,80 €
St. 4,20 €
St. 3,20 €
St. 4,90 €



Weitere Angebote

Empfänge auf der Terrasse:

Für den Empfang auf der Terrasse stellen wir zwei beige Pavillons, zwei Bierzeltgarnituren mit weißen Hussen sowie Stehtische mit weißen Hussen und weitere Sitzgelegenheiten zur Verfügung.

Equipment Pauschale € 165,00

Dekoration:

Gerne halten wir für Sie folgende zusätzliche Ausstattung bereit:

Standleuchter 5-flammig (Höhe 98 cm) inkl. Kerzen

€ 15,00/Stück

Menükarten

ab € 2,50/Stück

und Tischkarten

ab € 1,65/Stück

Bankettstuhl mit weißer Husse

€ 5,00 /Stuhl

Blumendekoration:

Wir halten Adressen von unseren Floristik-Partnern für Sie bereit, so dass Sie Ihre Wünsche direkt mit dem Blumen-Dekorateur besprechen können.

Zimmerpreise 2025 im Hotel Mutterhaus Düsseldorf

Eingebettet in die klosterähnliche Architektur der Gründerzeit

bieten 54 stilvoll möblierte Zimmer

Behaglichkeit und Wohnqualität mit eigenem Charakter.

Das Hotel Mutterhaus Düsseldorf verfügt über 30 Einzelzimmer und 24 Doppelzimmer.





Hotelzimmer

Economy Zimmer

Alle Zimmer sind ausgestattet mit kostenfreiem W-LAN Zugang, Telefon, Flachbildschirm-Kabel-TV, Kaffee- und Teekoher, Fenstern zum Öffnen, separater Kofferablage, Safe, Ganzkörperspiegel, Dusche, WC, Hygieneartikel, Fön, Kleenexbox, Kosmetikspiegel, Antirutschmatte. Des Weiteren steht bei der Anreise kostenfrei eine Flasche Mineralwasser bereit. Die Economy Einzelzimmer sind mit einem 0,90m bis 1,20m breiten Bett und die Economy Doppelzimmer mit zwei 0,90m breiten Betten ausgestattet (Twin).

Businesszimmer

Die Zimmer sind sehr hell und geräumig. Alle Zimmer sind ausgestattet mit kostenfreiem W-LAN Zugang, Telefon, Flachbildschirm-Kabel-TV, Kaffee- und Teekoher, Fenstern zum Öffnen, separater Kofferablage, Safe, Ganzkörperspiegel, Dusche, WC, Hygieneartikel, Fön, Kleenexbox, Kosmetikspiegel, Antirutschmatte sowie einem Extrakissen. Des Weiteren steht bei der Anreise kostenfrei eine Flasche Mineralwasser bereit. Die Business Einzelzimmer sind mit einem 1,20m breiten Boxspringbett und die Business Doppelzimmer mit einem 2x2m breiten Boxspringbett ausgestattet.

Historische Zimmer

Die Zimmer sind sehr geräumig und mit wertvollen, edlen antiken Möbeln ausgestattet. Zum Teil haben die Zimmer denkmalgeschützte Spitzbogenfenster. Alle Zimmer verfügen über kostenfreien W-LAN Zugang, Telefon, Flachbildschirm-Kabel-TV, Kaffee- und Teekoher, Fenster zum Öffnen, separate Kofferablage, Safe, Ganzkörperspiegel, Dusche, WC, Hygieneartikel, Fön, Kleenexbox, Kosmetikspiegel, Antirutschmatte sowie ein Extrakissen. Des Weiteren steht bei der Anreise kostenfrei eine Flasche Mineralwasser bereit. Die Historischen Doppelzimmer sind mit einem Doppelbett (2x2m) ausgestattet (kein Twin).



Zimmerpreise 2025

(außerhalb von Messezeiträumen)

Business und Historische Zimmer	EZ ab 139 € / DZ ab 179 €
Economy Zimmer	EZ ab 119 € / DZ ab 159 €

Übernachtungspreise für Kontingente:

(gültig auf Anfrage, ab 5 Zimmern, bis 56 Tage vor Anreise, nur für die Nacht der Feier)

Business und Historische Zimmer	EZ ab 120 € / DZ ab 160 €
Economy Zimmer	EZ ab 100 € / DZ ab 140 €

Alle Preise inkl. Frühstück und zzgl. Beherbergungssteuer € 3,00/Person/Nacht.

Während der Messezeiten gelten besondere Messepreise! Sprechen Sie uns an.

Alle Preise gelten ausschließlich für 2025
und verstehen sich inkl. der z.Zt. gültigen MwSt.
Stand 01/2025.

Die angegebenen Preise sind Richtpreise.
Bitte fragen Sie die Buffetpreise für Ihre Veranstaltung an.
Preisänderungen behält sich das Hotel vor.



Haben Sie noch Fragen?

Sollten Sie noch Rückfragen haben oder zusätzliche Informationen benötigen, rufen Sie uns an!

Wir stehen Ihnen unter 0211 61727-0 zur Verfügung.

Wir würden uns freuen,

Sie schon bald in unserem Hotel Mutterhaus Düsseldorf begrüßen zu dürfen.

Ihr Hotel Mutterhaus Düsseldorf Team

Markus Mönninghoff
Hotelleitung

Hotel Mutterhaus Düsseldorf GmbH
Geschwister-Aufricht-Str. 1
40489 Düsseldorf

Telefon 0211 61727- 0 (-1502)
Telefax 0211 61727- 1504
moenninghoff@hotel-mutterhaus.de
info@hotel-mutterhaus.de
www.hotel-mutterhaus.de

