

Die Geschichte vom Tagungshotel Maria in der Aue



1927/1928 hat der Großindustrielle Karl Haniel das Schloss als Jagd- und Gästehaus im barocken Stil und mit allem Komfort nach Plänen des Berliner Architekten Walter bauen lassen: mit Schwimmbad im Keller, kostbarer Bibliothek, Speisesaal, Salons, 20-Register Pfeifenorgel, dazu im Hof eine Kegelbahn. Zum weitläufigen Anwesen gehörten ferner eine Gärtnerei und im Tal ein Remisenhaus mit Garagen, Pferdestall und Reitplatz sowie Tennisplätzen und Freibad.

Doch schon 1934 zog die vierköpfige Familie wieder aus. Die „Nationalsozialistische Volkswohlfahrt“ kaufte das Anwesen samt 30 Morgen Land und richtete ein Kindergärtnerinnen-Seminar ein.

Nach dem Krieg ging das Schloss an die Besatzungsmächte und anschließend auf das Düsseldorfer Innenministerium über, das es bis 1953 als Kindererholungsheim nutzte.

Am 13. Juli 1956 erwarb das Familien-Ferien-Trägerwerk e.V. das „Tagungshotel Maria in der Aue“ und nutzte es für seine Familienferien; 13 Familien mit 55 Kindern fanden hier Platz. Die Bundesregierung stellte dabei aus ihren erstmals geführten Haushaltsmitteln für „Familienerholung“ Gelder zur Verfügung.

Am 18. September 1971 verursachte ein Kurzschluss im Dachgebälk einen Großbrand, der das ganze Haus einäscherte. Der Wiederaufbau des Schlosses begann am 4. April 1974 und exakt zwei Jahre später begannen wieder die ersten Veranstaltungen in dem vergrößerten Haus.

Nach zwei jähriger Umbau- und Renovierungsphase von 1994 bis 1996 präsentiert sich nun das „Tagungshotel Maria in der Aue“ mit individuellen Räumlichkeiten für Tagungen, festlichen Veranstaltungen sowie Familienferien.

In den Jahren 2015 und 2016 wurde erneut ein umfassendes Facelifting in allen Bereichen durchgeführt und die Modernisierung hin zu einem professionellen Tagungszentrum mit großem Herzen und individuellem Service vorangetrieben –

Ein Ort für Jung und Alt zum Wohlfühlen und Loslassen.

Seit 2016 kocht hier für Sie Küchenchef David Oliver Schröder, geboren 1975 in Erding und aufgewachsen in Franken. Küchenchef Schröder sieht trotz seines jungen Alters auf eine langjährige Auslandserfahrung in Spanien, Italien und Thailand zurück – was sich auch in seinem Küchenstil widerspiegelt – fränkisch mit euroasiatischen Einflüssen.

Unser Restaurant hat täglich für Sie geöffnet

Frühstück 07:00 – 10:00 Uhr

Mittagsbuffet 12:30 – 14:00 Uhr

Abendbuffet 18:30 – 20:00 Uhr

À la carte 12:00 – 22:00 Uhr



Hauswein Weiß

2017er

Le Petit Balthazar, Viognier- Sauvignon Blanc⁴

Pays D´OC IGP, trocken 0,2 l € 4,20

Weingut Pierrick Harrang 0,75 l € 16,50

Languedoc

Intensiver Geruch von Limette, Grapefruit und exotischen Früchten, knackig und frisch im Abgang.



Hauswein Rot

2016er

Le Petit Balthazar, Merlot⁴

Pays D´OC IGP, trocken 0,2 l € 4,20

Weingut Pierrick Harrang 0,75 l € 16,50

Languedoc

Intensiv und würzig in der Nase, anhaltender fruchtiger Abgang.

Herzlich Willkommen im Restaurant Maria in der Aue

Küchenchef David Oliver Schröer und Gastgeber Christian von Kieseritzky sowie Ihre Teams freuen sich über Ihren Besuch und wünschen guten Appetit und einen genussreichen Aufenthalt.

Empfehlung von Küchenchef David Oliver Schröer:

Unsere Burger

Burger Vegan

Sauerteig Bun |gebratener Tofu |Sojasprossen-Zwiebel |Gurke |Tomate |Jalapeños |Sweet-Chilisauce & Mango-Chutney |Pommes € 12,80

Burger Aue

Sauerteig Bun |Putenschnitzel |Gurken |Speck |Röstzwiebeln |Cheddar Spiegelei |Burger Sauce |Pommes € 14,50

Burger Engelchen

Straußen-Patty |Gurken |Speck |weiße Zwiebeln |Burger-Sauce| Pommes € 15,50

Burger Teufelchen

Straußen-Patty |Gurken |Speck |Röstzwiebeln |Cheddar |Jalapeños |Pommes € 15,80

Hierzu empfehlen wir:

Benediktiner Weissbier dunkel 0,5 l € 4,20

Alle Preise sind inklusive Service, MwSt. und in € ausgewiesen.

Über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind, informiert Sie gerne unser Team von Service und Küche.

Salat und Vorspeisen

Beilagensalat | Hausdressing € 4,70

Salatteller wahlweise mit:

- Original griechischem Feta |Oliven |Peperoni |Zwiebeln **vegetarisch** € 11,90

- Knusprigen Kartoffeltaschen |mit Frischkäsefüllung **vegetarisch** € 13,50

- Gebratenen Geflügelstreifen |Crôutons |Champignons & Zwiebeln € 13,50

Suppe

Pikante Gulaschsuppe |mit Brot € 4,70

Tagessuppe nach Angebot 0,2l € 4,70

Bergischer Fladen

**Leckerer Hefeteig, mit hausgemachtem Zitronenschmand
bestrichen, frisch gebacken, auf dem Holzbrett serviert.
Zu allen Fladen reichen wir einen frischen Salat mit Hausdressing**

Salami |Zwiebeln |Schinken |Peperoni |Käse € 9,60

Champignons |gekochter Schinken |Käse |Zwiebeln € 9,80

Speck |Käse |Zwiebeln € 9,80

Tomate |Mozzarella |Rauke **vegetarisch** € 9,80

Blutwurst |Zwiebeln |Frühlingslauch |Apfel € 11,70

Bergische Stullen

Herzhaft bergisches Brot aus dem Steinofen leicht gebuttert

Mett | Zwiebeln |Essiggurke |Senf € 7,40

Halver Hahn |Butter |Gouda |Zwiebeln **vegetarisch** € 9,40

Roher Schinken | Butter | Essiggurke |Salat € 9,60

Alle Preise sind inklusive Service, MwSt. und in € ausgewiesen.

Über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind, informiert Sie gerne
unser Team von Service und Küche.



Hauptgerichte

Pasta | Pesto Rosso | Zwiebeln | Kirschtomaten | Parmesan | Rauke |

Balsamico Creme vegetarisch € 11,50

Pasta | Weißweinsauce | gebratene Rindfleischstreifen | Gremolata |

Parmesan | Knoblauch € 13,60

Bergischer Teller Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln | Spiegeleier |

Speckstreifen € 10,50

Bergischer Teller Deluxe Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln | Spiegeleier

Speckstreifen | dicke Scheibe Leberkäse € 13,50

Folienkartoffel mit leichtem Zitronenschmand und kleinem Salatbouquet,

wahlweise mit:

- Gebratenen Champignons | Zwiebeln | Knoblauch | Kräuter € 11,90

- Gebratenen Rindfleischstreifen | Zitronenschmand | Zwiebeln € 13,50

- Mediterranem Gemüse in Tomatensugo | Rauke | Parmesan € 13,50

- Gebratenem Hüftsteak (220 g) & Kräuterbutter € 18,90

Limringhausener Krüstchen | Paniertes Schweineschnitzel | Bauernbrot | Zwiebeln | Champignons
| Speck | Spiegelei | Salat vom Buffet € 14,90

Dabringhausener Krüstchen | Paniertes Schweineschnitzel | Bauernbrot | Camembert | Speckstreifen
| Preiselbeeren | Salat vom Buffet € 14,90

Für unsere Zwerge

Portion Bratwürstchen | Pommes | Ketchup und Mayonnaise € 7,80

Portion Fischstäbchen | Pommes | Ketchup und Mayonnaise € 7,80

Kleiner Fladen (1/2) | Tomate | Mozzarella € 6,50

Wenn Sie für Ihr Kind nichts finden, wenden Sie sich gerne
an unser Service-Team.

Alle Preise sind inklusive Service, MwSt. und in € ausgewiesen.
Über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind, informiert Sie gerne
unser Team von Service und Küche.

Dessert

Waffel | Puderzucker

€ 4,20

Waffel | Puderzucker | Sahne

€ 5,00

Waffel | Puderzucker | Kirschen

€ 5,00

Waffel | Puderzucker | Kirschen | Sahne

€ 5,50

Waffel | Puderzucker | Kirschen | Vanilleeis | Sahne

€ 6,40

Waffel | Heiße Heidelbeeren | Walnusseis | Sahne

€ 7,30

Kuchen: Apfel | Käse | Schokolade je Stück

€ 3,20*

Sahne pro Portion

€ 0,70



**Fragen Sie bitte nach dem aktuellem Kuchen der Saison*

3 Kugeln gemischtes Eis wahlweise mit

Erdbeere | Vanille | Schokolade | Walnuss

€ 2,70

mit Sahne

€ 3,40

Obstbecher | Erdbeer- und Vanilleeis | Fruchtmark | Sahne

€ 5,90

Eiskaffee

€ 4,90

Eisschokolade | Vanilleeis | Sahne

€ 4,90

Alle Preise sind inklusive Service, MwSt. und in € ausgewiesen.
Über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind, informiert Sie gerne unser Team von Service und Küche.

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner	
Sprudel, Medium, Naturell	0,25l € 2,60 0,75l € 5,90
Schweppes ¹	
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l € 2,70
Coca Cola ^{2,5} , Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l € 2,90 0,5 l € 4,80
Gaffel Fassbrause ⁶	0,33l € 3,20
Säfte (Apfel, Orange, Kirsch, Johannisbeere)	0,2 l € 2,70
Saftschorle (Apfel, Orange, Kirsch, Johannisbeere)	0,3 l € 2,90 0,5 l € 4,80

van Nahmen

Rhabarberschorle	0,33 l € 3,20
Williams Christ Birnensaft	0,25 l € 3,90
Weißer Pfirischnektar	0,25 l € 3,90

Aperitiv

Kir l ^{4,5}	0,1 l € 4,80
Lustau Sherry Medium Dry	5 cl € 3,80
Lustau Sherry Fino Dry	5 cl € 3,80
Martini Bianco Vermouth ⁴	5 cl € 3,80
Martini Rosso Vermouth ^{4,5}	5 cl € 3,80
Martini Extra Dry Vermouth ⁴	5 cl € 3,80

Alle Preise sind inklusive Service, MwSt. und in € ausgewiesen. Über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind, informiert Sie gerne unser Team von Service und Küche.

Sekt

Schloß Affaltrach Brillant ⁴	0,1 l € 4,50
Schloß Affaltrach Brillant ⁴	0,75l € 24,00

Longdrinks^{4,5,6}

Campari Orange/Soda ⁵	0,2 l € 5,60
Cola Havana Club 3 Jahre ⁴	0,2 l € 5,60
Gin (Bombay Sapphire) Tonic ¹	0,2 l € 5,60
Vodka (Smirnoff) Lemon	0,2 l € 5,60
Bacardi Cola/Sprite	0,2 l € 5,60
Aperol Spritz (mit Prosecco und Schuss Soda) ^{4,5}	0,2 l € 5,60
Hugo (Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco und Wasser)	0,2 l € 5,60

Fassbiere⁶

Gaffel Kölsch	0,3 l € 2,70
Gaffel Kölsch	0,4 l € 3,50
Radler (Kölsch mit Sprite)	0,3 l € 2,70
Radler (Kölsch mit Sprite)	0,4 l € 3,50
Schuss (Kölsch mit Malzbier)	0,3 l € 2,70
Schuss (Kölsch mit Malzbier)	0,4 l € 3,50
Bitburger Pils	0,3 l € 2,70
Bitburger Pils	0,5 l € 4,50
Alsterwasser (Pils mit Sprite)	0,3 l € 2,70
Alsterwasser (Pils mit Sprite)	0,5 l € 4,50

Flaschenbiere⁶

Bitburger Drive (alkoholfrei)	0,33 l € 2,90
Malzbier (alkoholfrei), ⁵	0,33 l € 2,90
Benediktiner Weissbier hell	0,5 l € 4,20
Benediktiner Weissbier dunkel	0,5 l € 4,20
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5 l € 4,20



Digestif

Kräuterliköre und Bitter⁴

Ramazotti	2 cl € 2,90
Jägermeister	2 cl € 2,90
Averna	2 cl € 2,90

Lantenhammer Obstbrände^{4,7}

Sauerkirschwasser	2 cl € 4,50
Waldhimbeergeist	2 cl € 4,50
Williamsbirne	2 cl € 4,50
Haselnussgeist	2 cl € 4,50

Aquavit⁴

Malteserkreuz	2 cl € 3,50
Jubiläumsaquavit	2 cl € 3,50
Linie Aquavit	2 cl € 3,50
Bommerlunder	2 cl € 2,50

Grappa⁴

Grappa Nonino „Lo Chardonnay“	2 cl € 4,50
Grappa Nonino „Il Moscato“	2 cl € 4,50

Spirituosen⁴

Korn	2 cl € 2,00
Smirnoff Vodka Red Label	2 cl € 3,20
Havana Club Rum 3 Jahre	2 cl € 3,80
Matusalem Rum 15 Jahre	2 cl € 4,80
Gin Bombay Sapphire London	2 cl € 3,80
Tequila Jose Cuervo Silver	2 cl € 2,90
Tequila Jose Cuervo Gold	2 cl € 2,90
Pernod	5 cl € 4,50

Whisky^{4,5,6}

Elijah Craig 12 J. Straight Bourbon	2 cl € 4,80
The Glenlivet Founder's Malt	2 cl € 4,20
Glenfiddich 15 J. Single Malt	2 cl € 4,80

Cognac⁴

Baron Otard VSOP	2 cl € 4,80
Rémy Martin	2 cl € 4,80

Stand: 22.01.2019

Calvados⁴

Calvados Gilbert	2 cl € 3,80
------------------	-------------

Liköre^{4,5}

Sambuca Molinari	2 cl € 3,10
Baileys Irish Cream	2 cl € 3,10
Tia Maria	2 cl € 2,90

Heißgetränke

Tasse Kaffee (Filterkaffee) ²	€ 2,10
Becher Kaffee ²	€ 3,90
Tasse Kaffee Hag	€ 2,10
Becher Kaffee Hag	€ 3,90
Tasse Kaffee Crème (Espresso Bohne) ²	€ 2,30
Becher Kaffee Crème ²	€ 3,90
Espresso ²	€ 2,30
Doppelter Espresso ²	€ 4,20
Latte Macchiato ^{2,3}	€ 3,90
Becher Cappuccino ^{2,3}	€ 3,90
Becher Milchkaffee ^{2,3}	€ 3,90
Becher Kakao ³	€ 3,90
Becher Kakao mit Sahne ³	€ 4,80

Unsere Teesorten vom Teehaus Ronnefeldt:

Becher Tee € 3,90

Kamille, Darjeeling, Sweet Ginger, Pfefferminze, Red Berries, Earl Grey, Rooibos -Vanilla, Green Angel



SELECTED TEA SINCE 1823

Allergene und Zusatzstoffe

1 enthält Chinin	5 Farbstoffe
2 enthält Koffein	6 Glutenhaltig
3 Milch/Laktose	7 Schalenfrüchte/
4 Sulfate	8 Mandeln/Nüsse



maria in der aue

Tagen mit Weitblick- Frühjahrs Special 2018

Tagen mit Weitblick

€ 49,50

Pro Person

„Frühjahrs –
Special“

Machen Sie aus Ihrer nächsten Tagung einen unvergesslichen Erfolg.

Bei gutem Wetter erleben Sie Ihre Kaffeepausen auf den schönsten Terrassen im Bergischen Land.

Inklusive

Anmietung eines Tagungssaals oder Tagungsraumes entsprechend der Personenzahl sowie unserer Standard- Konferenztechnik mit, Flipchart & Pinnwand, Stifte & Blöcke, Leinwand und Beamer

Konferenzpause vormittags

Verschiedene frische, herzhaft und gesunde Snacks mit einem Obstkorb, dazu reichen wir Kaffee und verschiedene Teesorten.

Mittagessen

Zwei-Gang Menü oder Buffet nach Wahl des Küchenchefs inklusive Mineralwasser

Konferenzpause nachmittags

Konferenzpause am Nachmittag mit Kuchen und einem Obstkorb, dazu reichen wir Kaffee und verschiedene Teesorten.

Getränke

Im Tagungsraum Mineralwasser unlimitiert

€ 49,50 pro Person und Tag (buchbar ab 10 Personen)

Übernachtungen

20 % auf den aktuellen Tagespreis

Dieses Angebot ist gültig für alle Veranstaltungen, die im Februar und März 2018 gebucht werden und bis Jahresende stattfinden.

Alle Informationen erhalten Sie telefonisch bei unserem Verkaufsteam Tel: 02193.505-0

Vielen Dank für Ihre Treue und bis demnächst in Ihrer Maria in der Aue!

Tagungszentrum Maria in der Aue, In der Aue 1, 42929 Wermelskirchen, info@tagungen-aue.de
Stand: 22.01.2019

Highlights

Spielen Sie eine Runde auf unserer Kegelbahn



Miete: 25,00 € (exklusive Getränke)

Anzahl: ca. 12-15 Personen

Bergische Kaffeetafel

Die bergische Kaffeetafel gilt als besondere Spezialität im Bergischen Land. Überzeugen Sie sich selbst und genießen Sie eine abwechslungsreiche Auswahl aus der Region.

Neben einer genussvollen Brotmahlzeit erwartet Sie eine hausgemachte bergische Waffel.

Preis pro Person: 22,50 € inkl. einem Heißgetränk.

Reservierungen an der Rezeption oder unter

Tel.: (02193) 505-0 E-Mail: info@tagungen-aue.de