



VERANSTALTUNGEN

HAUS AM MARKT
HOTEL · RESTAURANT · WEINBAR

HERZLICH WILLKOMMEN

Herzlich Willkommen in unserem Hotel mit seinen Grundmauern von 1785, in einem Ambiente, das bergische Tradition und Moderne geschmackvoll vereint. Wohlüberlegt lautet unser Motto: Viele Details, ein Hotel! Es entspricht einerseits der Vielfältigkeit und Individualität unseres Hotels und wird andererseits gefüllt mit Leben durch die Aktivitäten und Bestrebungen unserer Mitarbeiter, all unsere Gäste zufrieden zu stellen. Lassen Sie sich verwöhnen – von Qualität, Service und Komfort.



Haus am Markt in Wipperfürth – historisches Gebäude

HOTELZIMMER

29 Hotelzimmer in verschiedenen Kategorien:

15 Standard Doppelzimmer, 4 Einzelzimmer, 8 Deluxe Doppelzimmer, 1 Superior Doppelzimmer und 1 barrierefreies Doppelzimmer

Dusche und WC, TV, kostenfreies W-LAN, kostenfreie Außenstellplätze (nach Verfügbarkeit), Parkgarage (gegen Gebühr). Die Deluxe Zimmer sind teilweise mit Balkon oder Terrasse ausgestattet. Beide Häuser sind mit einem Aufzug versehen.

FRÜHSTÜCK

Beginnen Sie den Tag in unserem separaten, lichtdurchfluteten Frühstücksraum:

- Wurst- und Käsevariationen
- Müsli-Auswahl
- verschiedene Säfte
- frische Backwaren vom regionalen Bäcker
- bei schönem Wetter Sitzplätze auf der Terrasse



Zimmerbeispiel Standard Doppelzimmer Gästehaus



Zimmerbeispiel Standard Doppelzimmer Altbau

HISTORIE

Dieses Haus gehört zu den wenigen, die den Stadtbrand von 1795 heil überstanden haben. Der Kaufmann Johann Reinshagen und seine Frau Sarah Rittershaus hatten es 1785 auf den Kellern zweier älterer Gebäude, die 1780 abgebrannt waren, errichten lassen. In seiner Erbauungszeit war es das größte und modernste Haus der Stadt. Hohe Kellergeschosse und Freitreppen vor den Haustüren waren typisch für die Häuser der Südseite des Marktplatzes und der Hochstraße. Einzigartig im damaligen Stadtbild waren die sieben Fensterachsen. Vom Reichtum der Erbauer zeugt auch die Tatsache, dass die Außenwände des Hauses ganz in Stein errichtet sind. Bis heute erhalten haben sich die Innentreppe im Louis-seize-Stil und die schöne Haustür, die den Übergang vom Rokoko zum Louis-seize-Stil widerspiegelt.

Von 1904 bis 1934 fungierte das Haus als Internat des städtischen Gymnasiums („St. Antonius-Konvikt“). Wegen der hohen Schülerzahl wurde an der Rückseite ein großer Anbau errichtet. Nach der Schließung des „St. Antonius-Konvikts“ im Jahr 1934 kaufte die katholische Kirchengemeinde das Gebäude, um die Räume für die Arbeit der kirchlichen Vereine und für religiöse Kurse zu nutzen. Nach dem Kölner Kardinal Karl Joseph Schulte, der sein 25-jähriges Bischofsjubiläum feierte, wurde es „Karl-Joseph-Haus“ genannt. Im Zweiten Weltkrieg wurden hier Invaliden aus Bergisch Gladbach untergebracht, als das dortige Krankenhaus als Militärlazarett eingerichtet wurde. Daraus entwickelte sich eine langjährige Nutzung als Altenheim.

1987 erfolgte der Abbruch des Hintergebäudes sowie die Restaurierung der historischen Substanz und der Umbau zum Hotel und Restaurant.

Nach Leerstand und umfangreichen Sanierungen öffnete das Haus am Markt seine Türen am 17. November 2017 in neuem Glanz. Die durchgeführten Sanierungen und Renovierungen erneuern das

Erscheinungsbild des Haus am Markt, ohne jedoch die gewachsene Tradition des Hauses außer Acht zu lassen.

Das Haus am Markt – ein ehrwürdiger Name, der den alten Wipperfürther Wurzeln verpflichtet ist und daran erinnert, Tradition und Moderne geschmackvoll und sympathisch zu verbinden.

RÄUMLICHKEITEN

Im Haus am Markt stehen Ihnen unterschiedliche Räumlichkeiten zur Verfügung, um Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit, ein Jubiläum, eine Familien- oder Firmenfeier zu einem Erfolg werden zu lassen - immer im stilvollen Ambiente und mit herzlichem Service!

Frühstücksraum



- Bis zu 55 Personen
- Lichtdurchfluteter (teilw. Glasdach) Raum mit Glas-Falt-Wand abzutrennen
- Musik/DJ kann im Raum aufgebaut werden
- Menüservice (bis zu 30 Personen) oder Büffet (bis 55 Personen)
- Hotelbar direkt erreichbar

Restaurant



- Bis zu 28 Personen
- Mit historischer Bruchsteinwand und Blick auf den Wipperfürther Marktplatz
- Flexible Tischgrößen möglich
- Nur Menüservice möglich

Weinbar



- Trauzimmer des Standesamtes der Stadt Wipperfürth
- Bis zu 14 Sitzplätze an zwei Tischen mit Bänken plus großen Stehtisch
- Restauriertes, historisches Steingewölbe mit Fußbodenheizung
- Kleines Büffet, Fingerfood und Fondue möglich
- Mit indirektem Tageslicht und eigenem WC (m/w)

Terrasse



Terrasse kurz nach Fertigstellung – inzwischen mit Bepflanzung



- Bis zu 28 Personen
- Bis 22:00 Uhr geöffnet, danach kann in der Bar direkt nebenan weitergefeiert werden
- Drei große Sonnenschirme, jeweils 16 m² Fläche
- Nur Menüservice möglich

Gemütliche Lounge-Gruppe auf unserer Terrasse

Wir sind sehr flexibel und gestalten ihre Veranstaltung gerne nach Ihren Wünschen. Die nachfolgenden Informationen sollen Ihnen einen Überblick geben und die wichtigsten Fragen beantworten, die erfahrungsgemäß oft zu Beginn einer Planung auftreten. Bitte kommen Sie auf uns zu, wenn Sie Fragen oder Änderungswünsche haben, sodass wir reagieren und Ihnen ein entsprechendes Angebot erstellen können. Das Haus am Markt – Team unter der Leitung von Herrn Christoph Schwamborn, freut sich über eine Kontaktaufnahme und berät Sie gerne im gemeinsamen Planungsprozess.

Sie erreichen uns unter info@hausammarktwipp.de unter 02267 - 656970.

Eine Besichtigung der Gegebenheiten vor Ort kann selbstverständlich nach vorheriger Absprache durchgeführt werden. Eventuell benötigte Zimmerreservierungen für unser Hotel im Rahmen Ihrer Veranstaltung nimmt unser Rezeptionsteam unter Leitung von Frau Petra Schwamborn gerne unter info@hausammarktwipp.de entgegen.

Wir freuen uns sehr, Ihre Veranstaltung ausrichten zu dürfen und wünschen Ihnen alles Gute, viel Erfolg und hoffentlich bis bald im Haus am Markt in der ältesten Stadt im Bergischen Land!

ALLGEMEINE FRAGEN UND INFORMATIONEN

Was kostet eine Veranstaltung im Haus am Markt?

Das hängt ganz von ihren Wünschen ab, z.B. welches Menü / Büffet Sie wählen, wie der Aperitif gestaltet ist, welchen Wein Sie wählen. Diese und andere Faktoren bestimmen den Preis. Grundsätzlich können Sie davon ausgehen, dass Sie zwischen 40,00 Euro und ca. 80,00 Euro p. P. rechnen müssen. Ein individuelles Angebot erstellen wir nach Absprache.

Welche Pauschalen werden Angeboten?

Wir berechnen alle Leistungen nach Verbrauch, das ist am Fairsten und Transparentesten für alle Seiten und niemand geht mit dem „unguten“ Gefühl aus der Veranstaltung, zu viel bezahlt oder keinen angemessenen Service erhalten zu haben.

Wird eine Raummiete fällig?

Wir berechnen für den Raum der Feierlichkeit keine Raummiete. Lediglich eine Servicepauschale für jede angefangene Stunde ab 01:00 Uhr in Höhe von 125,00 Euro wird bei Inanspruchnahme in Rechnung gestellt.

Wie lange darf gefeiert werden?

Sofern nicht anders vereinbart endet die Veranstaltung spätestens um 02:00 Uhr, der letzte Getränkeausschank wird um 01.45 Uhr abgefragt.

Kann ich auch a la carte Service für den Abend bestellen?

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir a la carte Service nur bis einschließlich 10 Personen anbieten. Ab 10 Personen bieten wir gesonderte Menüs an, Vorschläge schicken wir ebenfalls gerne zu. Eine Variation nach ihren Wünschen ist nach Absprache möglich.

Bei einer Gruppengröße von 11 - 25 Personen können Sie eine kleine Karte aus drei Vorspeisen, drei Hauptgängen und drei Desserts zusammenstellen. Da sich diese jahreszeitenbedingt ändern erhalten Sie die Auswahl spätestens 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn.

Ich bin Allergiker, bzw. habe Unverträglichkeiten - was nun?

Bitte sagen Sie uns Bescheid, wir nehmen darauf Rücksicht und finden eine Alternative.

Was bekommen Kinder zu essen, die mit an der Veranstaltung teilnehmen?

Wir haben eine kleine Auswahl an Speisen für Kinder, die wir nach Anmeldung gerne vornehmen, z.B. Wiener Schnitzel, Pasta mit Tomatensoße. Kinder bis 12 Jahren, die am Menü teilnehmen bezahlen 50 % des vereinbarten Menüpreises.

Ich möchte meinen eigenen Wein mitbringen, geht das?

Gerne können Sie ihren eigenen Wein anliefern, wir berechnen 15,00 Euro Korkgeld pro 0,75 l Flasche.

Dürfen wir bei einer Hochzeitsveranstaltung die Hochzeitstorte mitbringen?

Da wir vor Ort keine Torten herstellen, dürfen Sie diese gerne anliefern lassen. Blechkuchen backen wir gerne hier für Sie vor Ort. Bei selbstmitgebrachten Kuchen behalten wir uns vor ein Tellergeld von 2,50 EUR p. P. in Rechnung zu stellen.

Damit wir ein Angebot für Sie erstellen können, bitten wir Sie, uns folgende Informationen zukommen zu lassen und nachfolgende Liste auszufüllen, bzw. anzukreuzen:

Datum:

Personenanzahl:

Name des Veranstalters:

Adresse:

Telefonnummer:

Email

Rechnungsadresse:

Name:

Adresse:

Vor-Ort-Zahlung:

Veranstaltungsablauf

Ankunft der Gäste:

Beginn Aperitif:

Aperitif - Getränke:

- HEYDEN'S PRIVAT SEKT BRUT (0,75 l) Dr. Heyden, Rheinhessen - 27,00 €
- Sekt Orange - 4,00 €
- Aperol Sprizz - 5,50 €
- Campari-Orange - 5,50 €
- Aktions-Aperitif (Paloma Sprizz / Winter-Berry / ...) - 6,00 €

Weitere Getränkewünsche:

Menübeginn:

1. Gang:

2. Gang:

3. Gang:

4. Gang:

5. Gang:

Weißwein:

1) bitte eintragen - siehe Weinkarte

2) bitte eintragen - siehe Weinkarte

Rotwein:

1) bitte eintragen - siehe Weinkarte

2) bitte eintragen - siehe Weinkarte

Dekorationswünsche:

Menükarten (1,50 €)

Anzahl: _____ Stück

Aufschrift:

Besondere Blumendekoration

Anzahl:

Farbe:

Gewünschter Preis pro Blume mit Grün: _____ Euro

Gewünschter Preis pro Gesteck: _____ Euro

Bitte schicken Sie die Informationen

per scan/email-Anhang an info@hausammarktwipp.de oder

auf postalischem Weg an: Haus am Markt
Marktplatz 17
51688 Wipperfürth