



Herzlich Willkommen!

„Gut Alte Burg- gut feiern“ ist unsere Philosophie: seit 2008 wird auf dem romantischen Gutshof in malerischer Kulisse mit charmantem Innenhof, Festsaal, Panoramablick in das „grüne Tal zur Rur“ und historischer Motte gefeiert. Ferner stehen Ihnen helle und freundlich ausgestattete Hotelzimmer zur Verfügung. Lassen Sie den Tag gemütlich ausklingen, ohne sich Gedanken machen zu müssen, wie man wieder nach Hause kommt.

Ob Hochzeitsfeiern, Geburtstage, Jubiläen, Kommunionen, Konfirmationen oder auch Trauerfeiern, Seminare und Firmenfeste, hier werden exklusiv alle privaten und geschäftlichen Veranstaltungen durchgeführt. Der eigenen Fantasie sind auf dem „Gut Alte Burg“ keine Grenzen gesetzt.

Es freut uns, dass auch Sie sich für unsere Dienstleistung interessieren und mit Ihren Gästen auf unserem Gut nun einen unvergesslichen Tag erleben möchten.

Ihr Team vom „Gut Alte Burg“

Angebot Firmenfeier

Die Saalmiete

Die Saalmiete beträgt 600 € und gilt durch die Zahlung als die verbindliche Reservierung des „Gut Alte Burg“ für den von Ihnen genannten Tag.

Hierin enthalten sind:

- alle Energiekosten (Strom, Wasser und Heizung), und die Toilettenutensilien
- das komplette Mobiliar; Stühle, Tische rund oder eckig, Stehtische, Rattan Garnituren, Sonnenschirme
- das anschließende Aufräumen und die Endreinigung
- die Bereitstellung unserer Dekorationen; goldene und silberne Kerzenständer, Weckglas-Windlichter, Teelichtgläser, bordeauxrote Tischläufer, 2 Meter hohe silberne Etagere, Holz und Acryl Staffeleien, runde Spiegelplatten mit 40 cm und 50 cm Durchmesser
- grüne oder weiße Stiel-Kerzen und Duni-Servietten
- kleine Stereoanlage zur Verwendung eines Funk-Mikrofons und zur musikalischen Untermalung während des Essens mit unserer Jazz-Musik oder eigener CD/ Endgerät (eine Anlage im Sinne einer Party mit DJ muss durch diesen selbst mitgebracht und betrieben werden!)

Der gesamte Außenbereich: der Innenhof, die Terrasse, die Grünanlage, der Parkplatz, sowie der gesamte Innenbereich: der Ausschankraum, die Toiletten, Garderobe und der Saal können uneingeschränkt von Ihnen genutzt werden.



Die Pakete

Das Standard-Paket (für 6 Stunden) 49 € pro Vollzahler

- Service über die gesamte Dauer der Veranstaltung
- Tischwäsche für Tische und Stehtische
- Geschirr und Besteck
- Freie Auswahl aus unserer Getränkekarte
- Rot- und Weißwein
(Auswahl von bis zu drei Sorten aus unserer Weinkarte)
- Sekt mit Sektempfang
(Auswahl aus unserer Weinkarte)

Das Zusatz-Paket „Spirituosen“ 12 € pro Vollzahler

- Freie Auswahl aus unserer Spirituosenkarte

Das Zusatz-Paket „Longdrinks“ 18 € pro Vollzahler

- Freie Auswahl aus unserer Longdrinkkarte

Das Zusatz-Paket „Traum in Weiß“ 13 € pro Person

- Weiße Stuhlhussen mit Schleifen
- Weiße Stoffservietten

Unser Angebot gilt ab 40 Vollzahlern bis 120 Gesamtpersonenzahl bei einer Firmenfeier über 6 Stunden. Für andere Gesellschaftsgrößen bitten wir um eine individuelle Anfrage.

Für Kinder von 0 bis 5 Jahren entfallen die Kosten, für Kinder von 6 bis 10 Jahren berechnen wir den halben Preis. Ab 11 Jahren gilt der Preis für Vollzahler.

Beim Servieren eines durch das Catering angerichteten Menüs und dem entgegen dem klassischen Buffet geltenden erhöhten Personalaufwandes, berechnen wir hierfür 5 € pro Person.

Die Verlängerung eines Paketes wird mit pauschal 250,- € pro Stunde berechnet. Bei Buchung des Zusatz-Paketes „Spirituosen“ erhöht sich der Preis pro Verlängerungsstunde um 30 Euro.

Bei Buchung des Zusatz-Paketes „Longdrinks“ erhöht sich der Preis pro Verlängerungsstunde um 50 Euro.

Eine Feier kann auf eine Gesamtdauer von bis zu 12 Stunden verlängert werden.



Getränkekarte

Softgetränke

Mineralwasser

Cola

Orangenlimonade

Apfelschorle

Orangensaft

Kirschsft

Fassbrause Orange

Rhabarberschorle

Stilles Wasser

Cola zuckerfrei

Zitronenlimonade

Malzbier

Apfelsaft

Bananensaft

Fassbrause Zitrone

Maracujaschorle

Bier

Bitburger Pils vom Fass

Reissdorf Kölsch vom Fass

Radler

Krefelder

Maisel's Weisse Original

Bananenweizen

Bitburger alkoholfrei

Alster

Schuss

Maisel's Weisse alkoholfrei

Heißgetränke

Kakao

Kaffee

Tee (verschiedene Sorten)

Kaffeespezialitäten

Espresso

Café au Lait

Cappuccino

Latte Macchiato



Spirituosenkarte

Kräuter

Jägermeister
Fernet Branca

Ramazotti
Kuemmerling

Klare

Jubiläums Aquavit
Linieaquavit
Vodka
Williams Birne
Grappa
Berliner Luft

Malteser Aquavit
Korn
Obstler
Ouzo
Sambuca
Gin

Weinbrand

Asbach Uralt

Mariacron

Liköre

Flimm Waldmeister
Jenever

Flimm Bärbelchen
Baileys

Whiskey

Jim Beam
Johnnie Walker

Jack Daniels

Longdrinkkarte

Aperol Spritz
Hugo
Watermelon Man
Whiskey Ginger Ale
„Red Lady“ Vodka Energy
Vodka Lemon

Lillet Wildberry
Gin Tonic
Rum Cola
Whiskey Cola
„White Lady“ Vodka Energy
Jägermeister Energy



Unsere Weinkarte

Auf dem „Gut Alte Burg“ bieten wir Ihnen gerne verschiedene Weine, Sekt und Prosecco aus unserer Karte an. Sollte Ihnen unsere Weinkarte nicht zusagen, steht es Ihnen ausdrücklich frei, Weine oder Schäumern nach Ihrer eigenen Wahl mitzubringen.

Die Weißweine

2025 Muscadet Sur lie Côtes de Grandlieu `Le Pavillon` trocken
Domaine Haut Bourg, Loire
frisch und leicht, mit knackiger, angenehmer Frucht, lebendig

2025 Grauburgunder trocken
Weingut Bischel, Rheinhessen
Kraftvoll mit viel saftiger Frucht, aber dezenter Säure, schöne Frische, sehr angenehm

2024 Lorcher Riesling 'Quarzit' feinherb (= halbtrocken),
Weingut Graf von Kanitz, Rheingau
Würzig und fein, schöne Frucht mit reifen Pfirsichnoten, nachhaltig mit eleganter Süße

Die Rotweine

2023 Chateau Vessiere Rouge trocken
Costieres de Nimes
Elegant, aus der Nähe des Camargue am Rhone-Delta. Eine schöne Note aus reifen Früchten wie Kirsche und Waldbeere und eine wunderbar animierende Frische

2023 Côtes du Roussillon 'Le Clos' trocken
Domaine Boudau, Roussillon
Vielschichtig, rund und saftig, reiche Aromen nach roten und schwarzen Beeren, leckere Würze, aus dem sonnenverwöhnten Roussillon, schon nahe den Pyrenäen

Die Schäumern

Prosecco halbtrocken
klassischer Prosecco Frizzante, hergestellt aus der Rebsorte Glera der italienischen Region Friaul-Julisch Venetien, schöne Perlung, feine florale Frucht

Unser Haussekt "Gut Alte Burg" trocken
Sektellerei Jean Bernard-Massard
Im historischen Palais Pillishof aus edlen, regionalen Weinen von Mosel und Saar hergestellt, schöne Perlage, lebendiges Zusammenspiel von spritziger Frische und feiner Frucht
(auch alkoholfrei verfügbar)



Das Hotel

Neben dem Veranstaltungssaal betreibt das „Gut Alte Burg“ den Hotelbetrieb. Damit Sie und Ihre Gäste die Feier in unserem Hause entspannt genießen können, stellen wir Ihnen gerne unsere Hotelzimmer für evtl. Übernachtungen zur Verfügung.

Unsere Zimmer werden pauschal für die Feier vorreserviert, es besteht jedoch ausdrücklich kein Abnahmepflicht. Aus organisatorischen Gründen bitten wir darum, die Auslastung der Zimmer durch Sie zu koordinieren. Direkte Buchungen durch die Gäste werden von uns nicht angenommen, um peinliche Doppelbelegungen zu vermeiden, da erfahrungsgemäß durch den Gastgeber Zimmer verplant werden. Uns reicht in der Woche der Veranstaltung eine Belegungsübersicht von Ihnen zur Planung der Zimmer und des Frühstücks.

Frühstück bieten wir am Folgetag für die Gäste zwischen 8:30 Uhr und 10:30 Uhr an, Check-Out ist bis 11:00 Uhr.

Wenn zum Frühstück der Hotelgäste weitere Personen hinzukommen möchten, berechnen wir hierfür 10,- € pro Person für das Frühstück.

Wir erlauben uns für ein Einzelzimmer 95,- € pro Nacht inkl. Frühstück und für ein Doppelzimmer 130,- € pro Nacht inkl. Frühstück zu berechnen.



FAQ

Ablauf

Gerne können Sie am Tag der Veranstaltung ab 8:00 Uhr zum Dekorieren in den Saal und auf den Hof. Wir bitten dabei zu berücksichtigen, dass der Innenhof nicht zu befahren ist, sondern nur durch den Lieferanteneingang zu beliefern ist. Lediglich das Brautauto oder die Hochzeitskutsche haben freie Zufahrt auf den Innenhof!

Nach der Veranstaltung bitten wir aus organisatorischen Gründen, Materialien entweder direkt im Anschluss wieder mitzunehmen oder spätestens am nächsten Morgen bis 10 Uhr zu verladen.

Außenbereich

Für den Außenbereich sind Mobiliar und Ausstattung in Form von Rattan Garnituren mit Polstern, Stehtischen, Sonnenschirmen und einer Garnitur Kinderstühlen mit Tisch vorhanden und werden witterungsabhängig bedarfsgerecht eingesetzt.

Behindertengerecht

Unser gesamter Eventbereich ist rollstuhlgerecht. Sie erreichen vom Parkplatz aus barrierefrei den Innenhof und die Terrasse, sowie alle innenliegenden Räume vom Ausschankraum aus über den Saal hin zum Flur mit den Toiletten und dem eigenen Behinderten-WC. Bitte beachten Sie lediglich, dass zu den auf der ersten Etage liegenden Hotelzimmern kein Fahrstuhl vorhanden ist.

Catering

Die Buffetbetreuung erfolgt durch den Caterer selbst, beim Nachlegen einzelner Speisen unterstützen wir gerne. Beim Menü servieren wir die vom Caterer selbst angerichteten Speisen.

Geschirr und Besteck sind in ausreichender Zahl vor Ort vorhanden und werden auch durch unser hauseigenes Personal nachgelegt und gespült, das Mitbringen von eigenem Geschirr, auch durch einen Caterer, ist bei uns nicht vorgesehen. Aus technischen Gründen sind weder das Spülen von Ausrüstungsgegenständen des Caterers, noch die Beseitigung von verbleibenden Essensresten in Lebensmitteltonnen in unserem Hause möglich. Dies geschieht eigenverantwortlich durch den Caterer. Das Equipment sollte spätestens am nächsten Morgen bis 10 Uhr wieder abgeholt werden, um eventuelle Folgeveranstaltungen nicht zu behindern.

Dekorationen

Die Location ist pfleglich zu behandeln und Dekorationen sind rückstandslos zu entfernen. Hieraus ergibt sich auch, dass das Bekleben von Fenstern und Wänden oder gar Anbringen von Heftzwecken oder Nägeln nicht gestattet ist.

Dienstleisterbindung

Wir haben keine Dienstleisterbindung, es kann somit jeder Caterer, DJ, Florist etc. nach eigenem Wunsch engagiert werden. Gerne unterstützen wir Sie jedoch bei der Auswahl mit einem langjährigen Erfahrungsschatz aus unserem Netzwerk lokaler Dienstleister.



Feuerwerk

Auf der Trauwiese kann ein Feuerwerk gezündet werden. Unsere Dauergenehmigung liegt der Stadt Jülich vor, um Ihre Antragstellung zu erleichtern und zu beschleunigen.

Getränke

Das Mitbringen eigener Getränke ist nur im Rahmen Ihres Paketes möglich. Bei mitgebrachten Getränken erheben wir kein Korkgeld, der Paketpreis reduziert sich jedoch auch nicht.

Hunde

Ihre Vierbeiner sind auf dem gesamten Gut, auch auf unseren Hotelzimmern, herzlich willkommen. Näpfe werden Ihnen während des Aufenthaltes zur Verfügung gestellt. Im umliegenden Bereich auf der gegenüberliegenden Straßenseite finden Sie großzügige Feldwege für Spaziergänge. Wir erinnern lediglich höflich daran, dass zum Wohle aller das Entfernen eventueller Hinterlassenschaften auf dem Gelände (auch auf der Trauwiese) durch den Halter eine Selbstverständlichkeit sein sollte.

Konfetti

Aus negativen Erfahrungen heraus können wir den Einsatz von Konfetti oder anderem Streumaterial aus bspw. Plastik nicht gestatten. Wir empfehlen im Außenbereich bspw. echte Blütenblätter zu nutzen.

Kuchen

Kuchenplatten und Tortenheber sind vor Ort in ausreichender Anzahl vorhanden. Auch die Nutzung des Kühlhauses für mitgebrachte Speisen ist möglich. Sollten Sie frisch geschlagene Sahne wünschen, bringen Sie die Zutaten (Sahne und Sahnesteif) mit, das Schlagen vor Ort übernimmt unser Personal.

Sperrstunde

Eine Sperrstunde zu festgelegter Uhrzeit gibt es auf dem „Gut Alte Burg“ nicht, wir freuen uns, ganz nach Ihren Vorstellungen die Feier auch die ganze Nacht hindurch begleiten zu dürfen. Eine Feier kann auf bis zu 12 Stunden bei vorheriger Planung verlängert werden, am Tag der Veranstaltung ist eine spontane Verlängerungsstunde möglich. Bei freien Trauungen gilt die Berechnung der Pauschale und somit der 12 Stunden erst mit der eigentlichen Feier nach der Trauung.

Stuhlhussen

Das Mitbringen von eigenen Stuhlhussen ist aufgrund der internen Arbeitsabläufe leider nicht möglich!

Wunderkerzen

Aus negativen Erfahrungen heraus können wir den Einsatz von Wunderkerzen im Saal nicht gestatten, somit sind diese nur im Außenbereich zu nutzen.