

Heiraten? Hier beginnt Eure Reise!



Deine Hochzeitslocation !

- Super All Inklusiv Pakete
- Traumhaftes Ambiente
- Wunderschöner Garten
- Ballsaal für bis zu 100 Personen







Die Villa Bowdy in Niederzier präsentiert sich als Eure traumhafte Hochzeitslocation im Herzen des Rheinlands, ideal gelegen zwischen Köln und Aachen.

Diese phantastische Eventvilla vereint moderne Eleganz mit historischem Charme und bietet den perfekten Rahmen für unvergessliche Hochzeitsfeiern.

Seit ihrer Eröffnung im Jahr 2019 hat die Villa Bowdy zahlreiche Paare an ihrem schönsten Tag verzaubert.

Mit einem stilvollen Saal für bis zu 100 Personen, einem malerischen Hochzeitsgarten für freie Trauungen und fünf luxuriösen Hotelsuiten bietet die Villa Bowdy alles, was das Brautpaar sich wünschen kann.

Bei uns wird jedes Detail liebevoll geplant, um Eure Traumhochzeit Wirklichkeit werden zu lassen.

Lasst Euch von der einzigartigen Atmosphäre dieser modernen und zugleich eleganten Location inspirieren und plant mit uns Eure perfekte Hochzeit.

Platin Suite Braut Styling



Platin Suite Bräutigam
Fitting



Welcome





Sektempfang





Freie Trauung im Hochzeits-Garten











Unsere



ALL-INCLUSIVE
RUND-UM-SORGLOS-PAKETE

PLATIN PACKAGE



VILLA  BOWDY

Saison 2025/2026

Platin PACKAGE

Das Platin PACKAGE beinhaltet

- Alle Nebenkosten wie Strom, Wasser, Gas und die Miete
- Komplette Vor – und Endreinigung des Hochzeitssaal
- Komplettes Personal, Servicekräfte plus Bartender
- Tabletop mit Tischdecken, Besteck, Gläsern, Tellern, Serviern und die Tischeindeckung mit Skirting im Buffetraum
- Servierwagen für Hochzeitstorten-Präsentation mit kleinem Tischfeuerwerk
- Kaffeegeschirr
- große Stehtische inkl. Hussen für den Indoor- und Outdoorbereich
- Bestuhlung mit Tiffany-Stühlen im Außenbereich
- Geschulte und gebriefte Veranstaltungsleitung während Eurer Hochzeitsfeier
- Zwei zusammenhängende Übernachtungen am Tag vor der Hochzeit und am Hochzeitstag in unserer GOLDEN-SUITE
- Freie Trauung im Hochzeitgarten

Platin PACKAGE Getränkeflat

Sektempfang

Scavi & Ray Prosecco frizzante DOC – trendy, leicht, perliger Genuss, fruchtigspritzig. Pur oder mit O-Saft

Kölsch und Pils

- Reisdorf Kölsch vom Fass
- Bitburger Flaschenbier 0,33l und Erdinger Weizen 0,5l
- Gerolsteiner Premium in Glasflaschen still, medium, laut

Alkoholfreies Bier

für die Gäste, die den Durchblick behalten, aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten möchten

- Bitburger 0,0 Flaschenbier und Erdinger Alkoholfrei 0,5l

Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola light – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Granini Orangensaft – aus 100 % vollreifen Orangen, ohne weitere Zusätze
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze





Platin PACKAGE Getränkeflat

Sekt

- Scavi & Ray Prosecco frizzante DOC – trendy, leicht, perliger Genuss, fruchtigspritzig

Rotwein

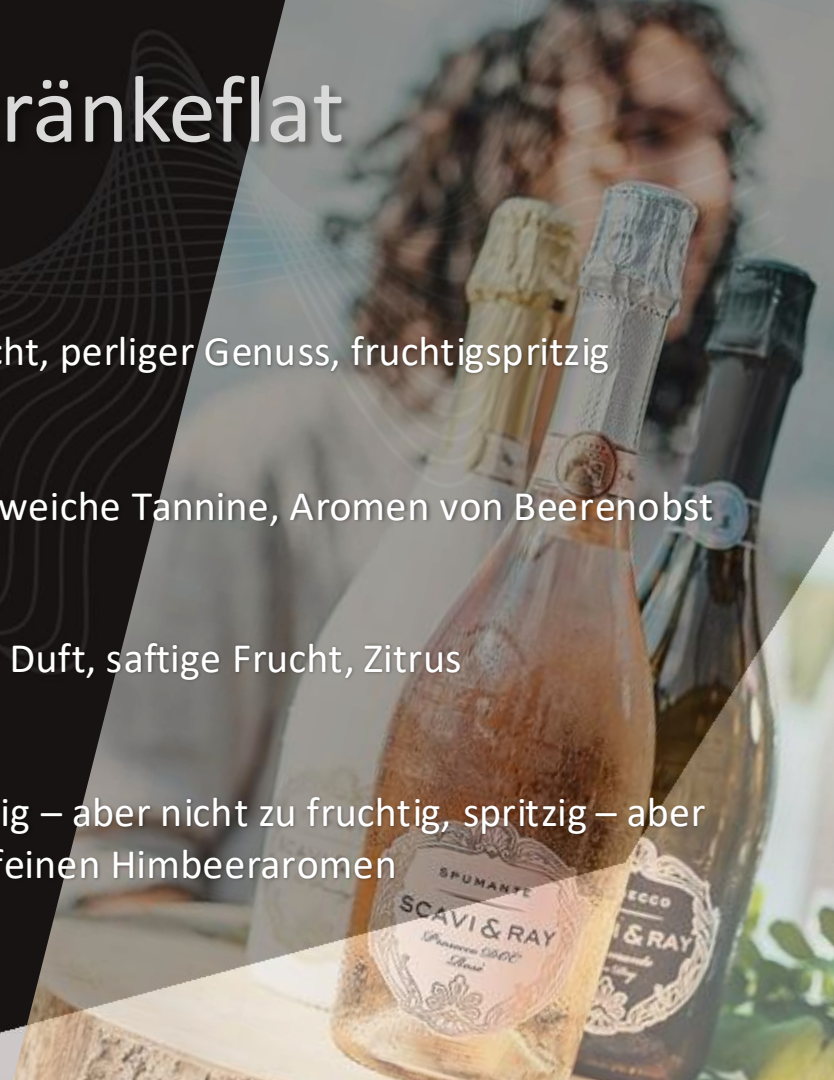
- Spätburgunder trocken, QBA, kräftig, gehaltvoll, weiche Tannine, Aromen von Beerenobst

Weißwein

- Riesling, QbA, kraftvoll, knackige Säure, würziger Duft, saftige Frucht, Zitrus

Rosé

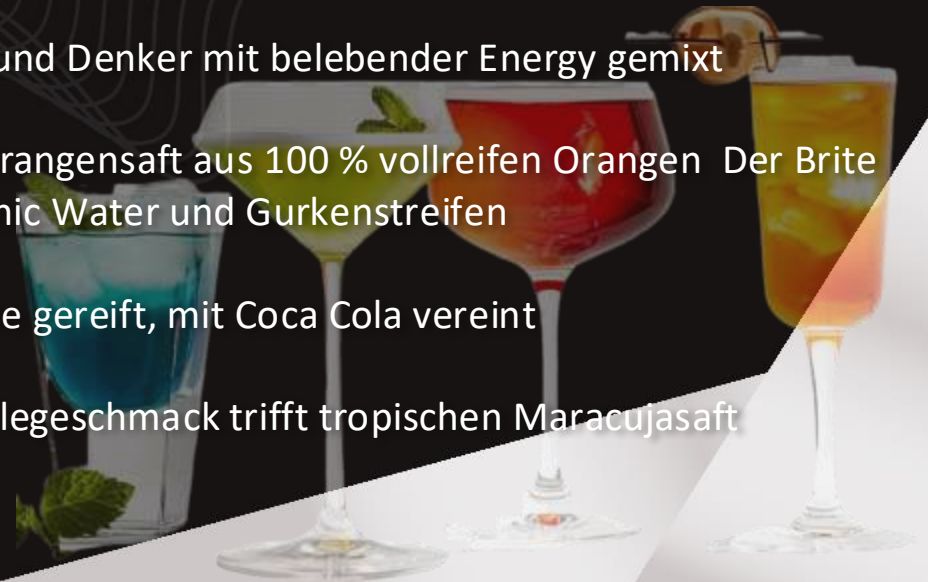
- Rosé Spätburgunder Weißherbst, trocken, fruchtig – aber nicht zu fruchtig, spritzig – aber nicht zu spritzig, dafür sehr viel Eleganz und mit feinen Himbeeraromen



Platin PACKAGE Getränkeflat

Hochprozentiges und Longdrinks

- Aperol Spritz, Italiens Cocktail No.1
- Lillet, der spritzige Aperitif mit Beeren und dem französischen Akzent
- Absolut Vodka – das Getränk der Künstler und Denker mit belebender Energy gemixt
- Screwdriver – Absolut Vodka mit Granini Orangensaft aus 100 % vollreifen Orangen Der Brite – Tanqueray London Dry Gin mit Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- Jim Beam – 4 Jahre alt und in der Weißeiche gereift, mit Coca Cola vereint
- Likör 43 – der Spanier mit intensivem Vanillegeschmack trifft tropischen Maracujasaft



Platin PACKAGE Getränkeflat

Shots und Liköre

- Absolut Vodka – im südschwedischen Tings Nöbbelöv aus Winterweizen und schwedischem Quellwasser hergestellt
- Ouzo 12, die griechische Anisspezialität für GUTE FREUNDE
- Dirty Harry – er erhält seinen einzigartigen Geschmack durch ausgewählte Lakritzaromen, die mit Salz und Salmiak abgerundet werden

Kräuterschnaps-Brände-Whiskeys-Weinbrand

- Ramazzotti Amaro – mit einer bittersüßen Note on the Rocks
- Jim Beam – Elegant, weich und raffiniert. Das Ergebnis von 4 Jahren Reifezeit in ausgeflamten Fässern der amerikanischen Weißeiche.



Platin PACKAGE Buffettbeispiel

Kalter Buffeteil

Frisch aus dem Meer

- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce Lachs She-Loi gebeizt mit Honig, Estragon und Zitronenzesten
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Marinade auf essbarem Maismehlöffel

Antipasti

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen,
- Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

Salatvariationen

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und Speck in einer mediterranen Vinaigrette
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbgetrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum



Platin PACKAGE Buffettbeispiel

Warmer Buffettteil

- Rosa gebratenes Galloway Ochsenroastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Cognac-Pfeffer-Sauce
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons
- in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten
- und mit geriebenem Gouda überbacken
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise
- Blanchierter Spitzkohl mit zart nussiger Note in frischem Rahm

Aus der Vegetarischen Küche

- "Zucca Pasta" Ravioli mit einer stückig-cremigen Kürbis- Frischkäsefüllung, gerösteten Kürbiskernen und einer würzigen Pomodoro-Pesto-Sauce

Dessert

- Erfrischende Avocado-Mango-Mousse mit Granatapfelkernen getoppt
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espressonote

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und Butter



Platin PACKAGE Preise

Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar,
Getränke und **einem Buffetbeispiel ohne Fisch !**

Preise pro Person

Von Mai bis September

an allen Tagen außer Freitag und Samstag

176,00 Euro*

an Freitagen und Samstagen

186,00 Euro*

Von Oktober bis April

An allen Tagen

176,00 Euro* pro Person

*Alle Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

- Kinder unter 6 Jahren werden nicht berechnet und Kids zwischen 6 und 12 Jahren zahlen die Hälfte.
- Die Pauschalpreise gelten für eine Veranstaltungsdauer von 10 Stunden
- Zusätzliche Veranstaltungsstunden werden pro Stunde mit der vorab angegebenen Personenzahl mit 4 Euro pro Person nachberechnet (kompletter Gästekreis, exkl. Kinder unter 6 Jahren).

Ob 40 oder 120 Gäste – wir gestalten Euer Fest ganz nach **EUREN** Vorstellungen.

Die hier gezeigten Pakete sind eine Beispielkalkulation auf Basis von 70 Personen



Platin PACKAGE Preise

Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar,
Getränke und einem Buffetbeispiel mit Fisch !

Preise pro Person

Von Mai bis September

an allen Tagen außer Freitag und Samstag

181,00 Euro*

an Freitagen und Samstagen

191,00 Euro*

Von Oktober bis April
An allen Tagen
181,00 Euro* pro Person

- *Alle Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Kinder unter 6 Jahren werden nicht berechnet und Kids zwischen 6 und 12 Jahren zahlen die Hälfte.
- Die Pauschalpreise gelten für eine Veranstaltungsdauer von 10 Stunden
- Zusätzliche Veranstaltungsstunden werden pro Stunde mit der vorab angegebenen Personenzahl mit 4 Euro pro Person nachberechnet (kompletter Gästekreis, exkl. Kinder unter 6 Jahren).

Break-Even-Point: 70 Personen für den zu errechnenden Mindestumsatz



VILLA



BOWDY