emstaler höhe
PARKHOTEL ★★★★

das Gute behaltet.

SO Feiern wir ...

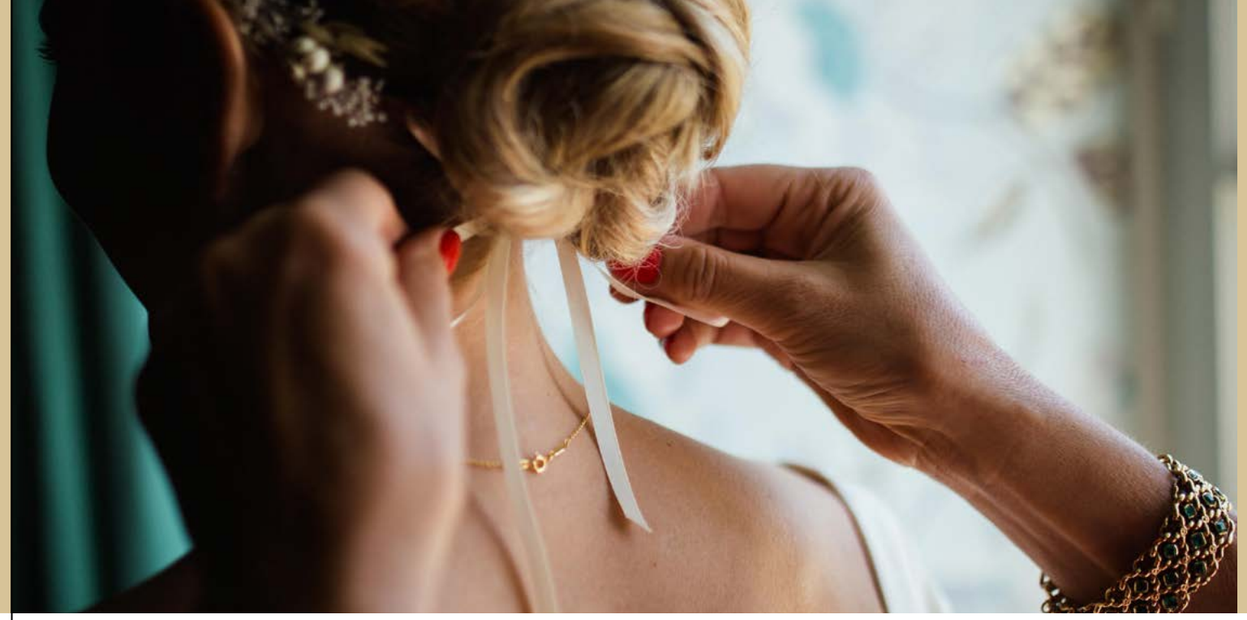
Feierlichkeiten,
Hochzeit & Bankett 2022/23

märchenhaft wohlfühlen & genießen

Grimm Heimat NORDHESSEN

Parkhotel Emstaler Höhe · Kissinger Str. 2 · 34308 Bad Emstal
Tel.: 05624 509-0 · Fax: 05624 509-200 · info@emstaler-hoehe.de · www.emstaler-hoehe.de

Immer auf der Höhe ...



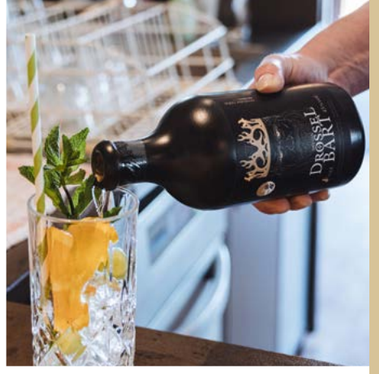
Feiern im Parkhotel Emstaler Höhe

... machen Sie Ihren Tag zu einem märchenhaften Erlebnis!
Ob Hochzeit, Geburtstag, Konfirmation, Kommunion, Taufe oder, oder, oder ... wir sind gerne für Sie da, um diesen besonderen Tag für Sie so märchenhaft wie möglich zu gestalten. Bei der Organisation einer Feier kommen auf Sie als Gastgeber in der Vorbereitung einige Aufgaben zu. Wir erleichtern Ihnen diese und nehmen einen Großteil für Sie ab. Bereits im Vorfeld beraten wir Sie gern persönlich und individuell. Sobald Ihr großer Tag gekommen ist, kümmern wir uns um alles und bieten Ihnen somit den perfekten Rahmen für Ihr Fest.

Verlassen Sie sich auf unsere **jahrelange Erfahrung**, unsere **frische Küche** und unser **ausgebildetes Fachpersonal**. Damit können Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren: Ihren märchenhaften Tag mit Ihren Liebsten.

Sabine & Lukas Frankfurth mit Team

Frisch, regional, leidenschaftlich ...



Aus Liebe zum Gast, aus Liebe zu Lebensmitteln

Frische Küche in Verbindung mit möglichst **regionalen**, sowie **saisonalen Lebensmitteln** und der Verzicht auf Convenienceprodukte, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe – das ist unsere Definition von gutem Essen. Mit jedem Gericht das wir verzehren, treffen wir Entscheidungen, die ganz direkt auf Gesundheit, Landwirtschaft, Politik, Wirtschaft, Kultur, Wissen und somit auf uns als Menschen Einfluss haben. Unser Küchenteam legt daher großen Wert auf die Auswahl der für Sie verwendeten Zutaten und entwickelt mit großer **Leidenschaft**, die Gerichte, die Ihren Tag **kulinarisch gehoben** begleiten.

Wie begibt man sich auf die Suche nach eben diesen Lebensmitteln und wie kann man die Erzeuger toller Lebensmittel dazu veranlassen, stetig noch ein bisschen besser zu werden? Das ist recht simpel: **Ganzheitliche Wertschätzung** Ihrer Arbeit. Und eben genau diese verlangt einen regelmäßigen Einkauf. Gerne möchten wir Ihnen einige Beispiele nennen, die uns mit Ihrer Qualität und Philosophie überzeugen!

Kellerwaldhof

Bioland

Bereits seit 1988 werden auf dem Kellerwaldhof biologische Lebensmittel nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes erzeugt. Dies bedeutet artgerechte Tierhaltung mit Werdegang, Boden- und Landschaftsschutz, Düngung ausschließlich mit organischem Dünger und die Arbeit ohne Gentechnik und Futtermittel aus Ländern der 3. Welt.

Sogar die Energie für die Käserei, den Kuhstall, sowie das Wohnhaus werden weitestgehend aus regenerativen Energiequellen wie Sonne und Holz selbst erzeugt. Besonders bemerkenswert ist, dass im Landbau auf Höchsterträge verzichtet wird und das Hauptaugenmerk auf die Qualität und den umweltschonenden Anbau der Produkte gelegt wird.

Fischzucht Rameil

Im idyllischen Fritzlar liegt die Fischzucht Rameil, die mittlerweile in 5. Generation betrieben wird und zu einer der größten Zuchtbetriebe in Deutschland gehört. Durch die direkte Lage an der Eder, 20 km unterhalb der Ederseetalsperre herrscht eine optimale Frischwasserqualität für die Aufzucht der Tiere. Wir beziehen von Familie Rameil Lachsforelle, Zander, Saibling und Stör. Frischer und regionaler geht es nicht.

Landmetzgerei Ritter

Handwerkliche Tradition, überlieferte Rezepte und moderne Qualitätssicherung – das ist für Metzgermeister Markus Ritter ein perfektes Zusammenspiel. Mehrfach wurde die Landmetzgerei Ritter schon von der Deutschen Landwirtschaft-Gesellschaft (DLG) ausgezeichnet. Handwerkliches Können von Meisterhand in Verbindung mit den strengen gesetzlichen Vorgaben und der exakten Rückverfolgbarkeit der Produkte haben zu den Auszeichnungen beigetragen. Verbindung von Tradition und modernster Qualitätssicherung sind Markus Ritter besonders wichtig

Nüsschenhof Hohmann

Seit drei Generationen und über 200 Jahren Familientradition verfolgt Familie Hohmann den Anbau von frischem Gemüse und Salaten als Ihre Passion. Mit viel Liebe und Handarbeit wird beste Qualität erzeugt, die man schmecken kann. Alle Produkte stammen Direkt aus eigenem Anbau – mehr Frische und Regionalität geht nicht. Familie Hohmann legt großen Wert auf Ökologie. So kann bei einigen Gemüsesorten vollständig auf den Einsatz von Herbiziden, Fungiziden und Insektiziden verzichtet werden.

Biobetrieb „Rotes Höhenvieh Niedenstein“

Peter Pilz führt den Bio-Zuchtbetrieb mit Direktvermarktung in Niedenstein-Wichdorf nur etwa vier Kilometer von der „Emstaler Höhe“ entfernt. Frischer, regionaler und nachhaltiger geht es kaum. Die Rinder werden in ganzjähriger Freilandhaltung aufgezogen und gehalten. Auch Freizandhähnchen verfeinert das regionale Bio-Angebot.

Planung ist unser Ding ...

Märchenhafte Festpakete

Auf den nächsten Seiten finden Sie abwechslungsreiche und besondere Festpakete zu unterschiedlichen Preisen. Stellen Sie Ihr Wunschbuffet aus Vorspeisen, Suppen, Hauptgängen & Desserts selbst nach Ihrem Geschmack zusammen. Immer inklusive ist eine Brot- & Salatauswahl mit hausgemachten Dressings.

Je nach Gästezahl und Ihren individuellen Wünschen kann sich das Preisgefüge verändern.

Das Rundum-Glücklichpaket

Unsere Festpakete enthalten folgende Leistungen:

- **Personenzahl: ab 20 Personen**
- **Veranstaltungsdauer: 9 Stunden**
- **Personal: In ausreichender Anzahl inkl. Auf- & Abbau, Projektleitung, Küchenchef, Küchenteam und Servicepersonal**

Wir freuen uns sehr, wenn wir mit Ihnen in die weitere Planung gehen dürfen. Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.

*Alle Preise sind Bruttopreise!

Alle Festpakte sind auch online buchbar!
Alle unsere Arrangements, Restaurantleistungen, Gutscheine/Tickets für Veranstaltungen können Sie auch in unserem Gutscheinshop erwerben!

Canapé- & Fingerfood-Auswahl „Tischlein deck Dich“

Canapés*

- Fritzlarer Lachsforelle auf Weißbrot **€ 3,50 / Stück**
- Fritzlarer Lachsforellentatar auf Weißbrot **€ 3,80 / Stück**
- geräucherte Fritzlarer Lachsforelle auf Weißbrot **€ 4,50 / Stück**
- Tomate Mozzarella auf Weißbrot **€ 3,50 / Stück**
- Würziger Bioland-Käse vom Kellerwaldhof auf Pumpernickel **€ 3,– / Stück**
- Nordhessischer Ziegenkäse auf Pumpernickel **€ 3,– / Stück**
- Frischkäse mit frischen Kräutern auf Weißbrot **€ 2,50 / Stück**
- Schwarzwälder Schinken auf Graubrot **€ 3,20 / Stück**
- Parmaschinken auf Pumpernickel **€ 3,50 / Stück**
- Nordhessische Ahle Wurscht auf Graubrot **€ 4,– / Stück**
- Tatar vom Rind auf Weißbrot **€ 5,50 / Stück**
- Rosa Roastbeef auf Weißbrot **€ 4,50 / Stück**
- Tranchen von geräucherter Ente auf Weißbrot **€ 5,50 / Stück**

Fingerfood*

- gefüllter Crêpes mit Fritzlarer Lachsforelle **€ 3,50 / Stück**
- Gefüllter Crêpes mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan **€ 3,80 / Stück**
- Gefüllter Crêpes mit Frischkäse und Kräutern **€ 3,50 / Stück**
- Geflügelspieß „Teriyaki“ **€ 3,50 / Stück**
- Mini-Leberkäse auf süßem Senf **€ 3,50 / Stück**
- Mini-Bifteki mit Tzatziki **€ 4,50 / Stück**
- Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat **€ 4,50 / Stück**
- Garnele mit Wakame-Algen-Salat **€ 5,50 / Stück**
- Geräucherte Fritzlarer Lachsforelle auf einem Pumpernickel-Senf-Dill-Crumble **€ 4,50 / Stück**
- Handkäs‘ mit Musik **€ 4,– / Stück**
- Käsespieß mit Trauben **€ 3,50 / Stück**
- Geräucherte Entenbrust auf Belugalinsen **€ 5,50 / Stück**
- Rindertafelspitz mit Grüner Soße **€ 4,50 / Stück**
- Bauernsalat im Glas **€ 4,– / Stück**

** jeweils mindestens 20 Stück pro Teil*

Speisenauswahl für Ihr Buffet-Festpaket

Vorspeisenwahl

- Gegrilltes mariniertes Gemüse mit Pistou und Grana Padano
- Salat aus mariniertem Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
- Nordhessisches Ziegenkäsemousse mit Tomatenfumet
- Hausgebeizte Fritzlarer Lachsforelle auf Salatherzen und Meerrettich
- Marinierte Hähnchenbrust mit einer Cashew-Salsa
- Hausgemachtes nordhessisches Carpaccio von der Sülze mit Schwand und Zwiebelconfit
- Parmaschinken mit Melone und Kräutern
- Roh marinierte Scheiben vom Weiderind mit Grana Padano und Pistou
- Gebeiztes nordhessisches Filet vom Schwein mit Karotte, Erdnuss und Miso
- Galantine vom Schwarzfederhuhn mit einem Korianderdip

Suppenwahl

- Zitronengras-Curry-Suppe
- Nordhessische Rinderessenz „royal“ mit Gemüse
- Gazpacho mit Thymiancroûtons
- Cremesuppe von der heimischen Pastinake

Hauptgangwahl

- Geschmorter Rinderbraten mit gebackenem Urgemüse und kleinen Meersalzerdäpfeln
- Gebratene heimische Schweinelende mit Pilzrahm, Mandel-Brokkoli und Liebstöckelstampf
- Gebratenes Maishähnchen mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Gnocchi
- Rosa gebratener Kalbsrücken mit glasiertem Gemüse und Kartoffelkräuterplätzchen
- Rosa gebratenes Filet vom Weiderind mit glasiertem Gemüse und Kartoffelterrine

- „Caipirinha Lachsfilet“ mit geräuchertem Tomaten-Limonen-Chutney und Kräuterreis
- Eder-Zanderfilet mit einer Zitronen-Kapern-Butter dazu Wurzelgemüse und in Estragon geschwenkte Kartoffeln
- Fritzlarer Lachsforelle in Zitrusöl-Butter mit Zucchini und Fregola Sarde
- Kabeljau mit Zitronenöl, Artischocken, Kalamata-Oliven und Fregola
- Gebratener Eder-Saibling mit einer Krustentierbisque, Pesto-Spitzkohl, Orangenchutney und Risotto

- Mediterran angemachte Gnocchipfanne gratiniert mit Feta
- Kartoffel-Linsen-Curry mit Senfkohl und Popcorn-Falafel
- Pappardelle mit einer fruchtigen Tomaten-Paprika-Sugo und Oliven
- Geschmorte Zartweizenpfanne mit kleinem Gemüse und sautiertem Spinat
- Grünes Curry mit Kokosmilch, Limettenblatt, Tofu und Jasminreis

Dessertwahl

- Nordhessische Schmandmousse mit Beerenragout
- Nougat-Panna-Cotta mit Zwergorangen
- Mascarponecreme mit Biskuit und Espresso
- Gebrannte Creme von der Bourbon-Vanille
- Zweierlei Mousse von belgischer Schokolade
- Mousse von der Heidelbeere mit einem Schokocrumble
- Klassischer Obstsalat mit Nusstopping
- Katalanische Creme mit Orangen und Karamell

Märchenhaftes Buffet-Festpaket „Rotkäppchen“

Stellen Sie Ihr Wunschbuffet aus fünf Vorspeisen, einer Suppe, drei Hauptgängen & vier Desserts selbst nach Ihrem Geschmack zusammen. Immer inklusive ist eine Brot- & Salatauswahl mit zwei hausgemachten Dressings.

Vorspeise: Bitte wählen Sie 5 Vorspeisen

Suppe: Bitte wählen Sie eine Suppe

Hauptgang: Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge

Dessert: Bitte wählen Sie 4 Desserts

Buffett-Festpaket inkl. Rundum-Glücklichpaket
ab € 85,– pro Person

Premium
★★★★★

Märchenhaftes Buffet-Festpaket „Aschenputtel“

Stellen Sie Ihr Wunschbuffet aus vier Vorspeisen, einer Suppe, drei Hauptgängen & drei Desserts selbst nach Ihrem Geschmack zusammen. Immer inklusive ist eine Brot- & Salatauswahl mit zwei hausgemachten Dressings.

Vorspeise: Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen

Suppe: Bitte wählen Sie eine Suppe

Hauptgang: Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge

Dessert: Bitte wählen Sie 3 Desserts

Buffett-Festpaket inkl. Rundum-Glücklichpaket
ab € 75,– pro Person

Extraklasse
★★★★

Märchenhaftes Buffet-Festpaket
„Schneewittchen“

Stellen Sie Ihr Wunschbuffet aus drei Vorspeisen, einer Suppe, drei Hauptgängen & zwei Desserts selbst nach Ihrem Geschmack zusammen. Immer inklusive ist eine Brot- & Salatauswahl mit zwei hausgemachten Dressings.

Vorspeise: Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen

Suppe: Bitte wählen Sie eine Suppe

Hauptgang: Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge

Dessert: Bitte wählen Sie 2 Desserts

Hinweis:
Kinder bis einschließlich 5 Jahren sind kostenfrei, Kinder von 6 bis 14 Jahren zahlen € 4,– pro Lebensjahr, Dienstleister (Band, DJ, Fotograf etc.) zahlen 40 % des ausgewählten Buffets pro Person

Buffett-Festpaket inkl. Rundum-Glücklichpaket
ab € 65,– pro Person
Klasse
★ ★ ★

Märchenhaftes Grill-Buffet-Festpaket
„König Drosselbart“

Das sommerliche, mediterrane Grillbuffet lässt Ihr Herz und das Ihrer Gäste höher schlagen. Immer inklusive ist eine Brot- & Salatauswahl mit zwei hausgemachten Dressings.

König Drosselbart Vorspeisen

- Gegrilltes mariniertes Gemüse
- Luftgetrockneter Schinken und gegrillte Artischocke
- Kartoffelsalat mit Grana Padano, Olivenöl und Sardelle
- Italienischer Brotsalat mit Kräutern und mariniertem Pulpo
- Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Rucola

König Drosselbart Hauptspeisen

- Pikante italienische Wurst á la Rustico mit Pesto Rosso
- Scaloppine á la Limone mit Salsa Verde
- In der Folie gegartes Saltimbocca von der Scholle mit Ajvar
- Mediterrane Gemüsespieße
- Gebratene Süßkartoffel mit Kräuterdip und Aioli
- Polenta-Kräuterplätzchen
- Focaccia „Emilia Romagna“

König Drosselbart Dessert

- Mascarponecreme mit Biskuit und Espresso
- Angelo-italienisches Trifle

Buffett-Festpaket inkl. Rundum-Glücklichpaket
ab € 65,– pro Person
spezial
★ ★ ★ ★

Speisenauswahl für Ihr Menü-Festpaket

Vorspeisenwahl

- Tatar vom hausgebeizten Lachs mit Rettich / Traube / Süßkartoffel
- Nordhessisches Ziegenkäsemousse mit Erbse / Tomberry Tomate / Joghurt / Balsamico
- Carpaccio von der Ringelbete mit Rote Bete / Erdnüsse
- Gebratener Thunfisch / Gurken-„Smetana“ / Balsamico-Espuma / heimischer Apfel

Suppenwahl

- Zitronengras-Curry-Suppe
- Nordhessische Rinderessenz mit Gemüse
- Zitronengras-Curry-Suppe mit Hähnchen
- Kresse-Schaumsuppe mit kleinem Gemüse

Zwischengang

- Gebratene Meerbarbe mit Zucchinispaghetti / geräuchertes Tomatenconfit
- Confierter Kabeljau mit Blumenkohltexturen / Erbse
- Gebackene Praline von der heimischen Bio-Ochsenbacke mit Kartoffelpüree / Linsen-Chutney
- Bonbon vom Frankfurter Stubenküken mit gegrilltem Lauch / Salad-Pea / Kartoffelpüree

Hauptgangwahl

- Kalbsrücken mit Fenchel / Tomaten / Thymianjus / Kartoffelgratin
- Kabeljau in einer Parmesan-Eihülle mit mediterranem Gemüse / Rosmarinkartoffeln
- Saltimbocca vom nordhessischen Schwein mit Paprika / Tomate / Risotto
- Geschmortes Holunderbier-Lamm mit Spitzkohl / kleinem Gemüse / Pilze / Sous vide Lorbeer-Kartoffel
- Gebratenes Filet vom heimischen Weiderind mit Nougat-Jus / Granny Smith / kleinem Gemüse / Mais-Falafel

Alle Hauptgänge können Sie alternativ auch mit einer Maishähnchenbrust wählen!

Dessertwahl

- Gebrannte Vanillecreme mit Beerenragout / Schokoladenerde / Sauerrahmeis
- Schokoladenkuchen mit Schmand / mazerierten Beeren / Nougats
- Sorbetvariation mit Schokolade / Beeren
- Savarin mit Hibiskus / Mango / Tamarillo-Sorbet / Schokolade
- Sauerrahmeis mit Zwiebel / Schokoladenerde / Limonen-Granite / Karamell / Mandel

Märchenhaftes Menü-Festpaket „Froschkönig“

Stellen Sie Ihr Wunschmenü aus 4 oder 5 Gängen ganz nach Ihrem Geschmack zusammen. Wählen Sie aus Vorspeise, Suppe, Zwischengang in Verbindung mit einem Hauptgang und einem Dessert.

Vorspeise: *Bitte wählen Sie eine Vorspeise oder eine Suppe*

Suppe: *Bitte wählen Sie eine Suppe oder eine Vorspeise*

Zwischengang: *Bitte wählen Sie einen Zwischengang oder eine Suppe*

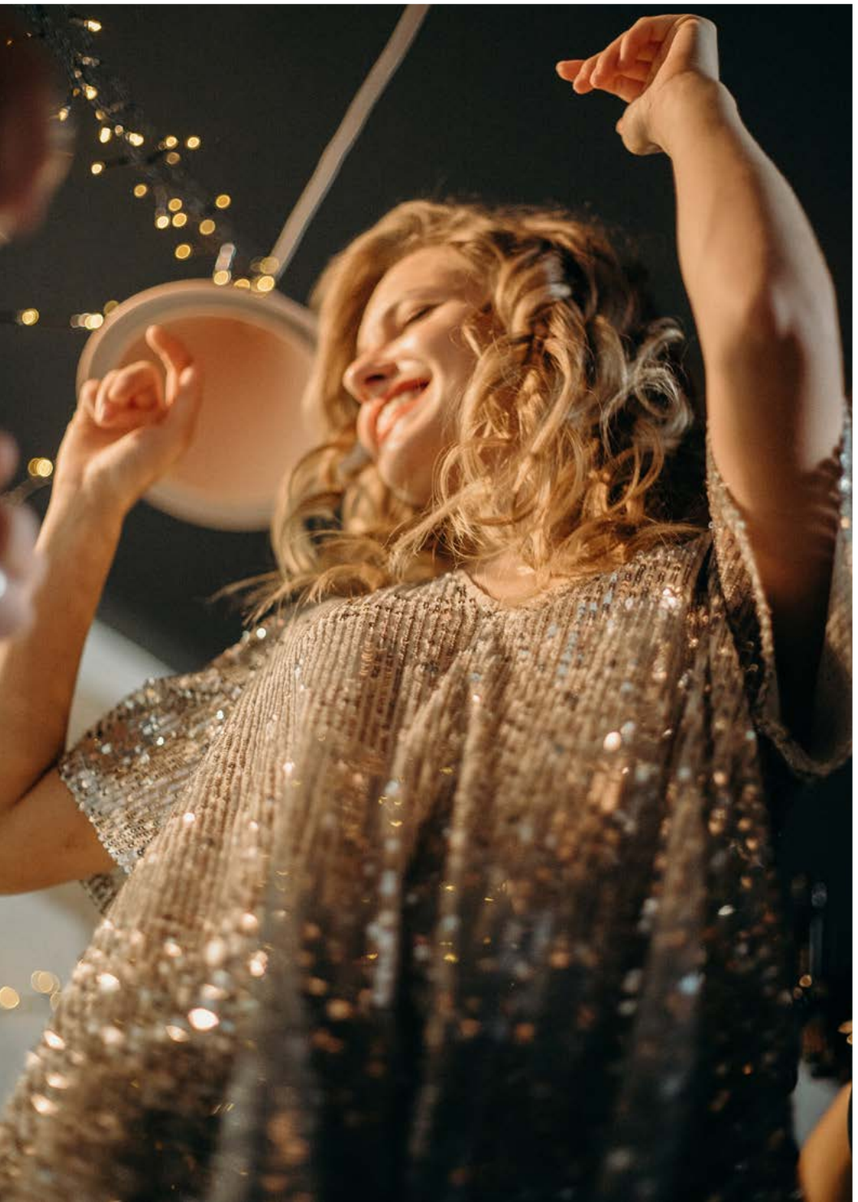
Hauptgang: *Bitte wählen Sie einen Hauptgang*

Dessert: *Bitte wählen Sie ein Dessert*

Menü-Festpaket inkl. Rundum-Glücklichpaket
ab € 60,– p.P. (4-Gänge-Menü)
ab € 69,– p.P. (5-Gänge-Menü)

Premium
★★★★★

Auf jeden Fall märchenhaft ...



Märchenhaftes Menü-Festpaket „Rumpelstilzchen“

Stellen Sie Ihr Wunschmenü aus 4 Gängen ganz nach Ihrem Geschmack zusammen. Wählen Sie aus Vorspeise oder Suppe, Zwischengang oder Suppe in Verbindung mit einem Hauptgang und einem Dessert.

Vorspeise: *Bitte wählen Sie eine Vorspeise oder eine Suppe*

Suppe: *Bitte wählen Sie eine Suppe oder eine Vorspeise*

Zwischengang: *Bitte wählen Sie einen Zwischengang oder eine Suppe*

Hauptgang: *Bitte wählen Sie einen Hauptgang*

Dessert: *Bitte wählen Sie ein Dessert*

Menü-Festpaket inkl. Rundum-Glücklichpaket
ab € 52,– pro Person

Extraklasse
★ ★ ★ ★

Märchenhaftes Menü-Festpaket „Frau Holle“

Stellen Sie Ihr Wunschmenü aus 3 Gängen ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.
Wählen Sie aus Vorspeise oder Suppe in Verbindung mit einem Hauptgang und einem Dessert.

Vorspeise: *Bitte wählen Sie eine Vorspeise oder eine Suppe*

Suppe: *Bitte wählen Sie eine Suppe oder eine Vorspeise*

Hauptgang: *Bitte wählen Sie einen Hauptgang*

Dessert: *Bitte wählen Sie ein Dessert*

Menü-Festpaket inkl. Rundum-Glücklichpaket
ab € 42,– pro Person

Klasse
★ ★ ★

Märchenhaft veganes Menü-Festpaket „Prinzessin auf der Erbse“

Wählen Sie eines unserer veganen Menüs:

Menü 1

Vorspeise

- Gefüllte Anti Pasti mit Paprika-Curry-Creme / Rucolagelee / Wildkräuter

Suppe

- Zitronengras-Curry-Suppe mit Kokos / Koriander

Hauptgang

- Grünkernbratling mit Blumenkohl in Texturen / Gemüse-Cous Cous / Kräuterseitling

Dessert

- Tonkabohnen Panna Cotta

Menü 2

Vorspeise

- Rote Bete mit Spinat / Mandelerde / Cashewkerne / Rettich / Dillöl

Suppe

- Weiße Tomatensuppe mit Wurzelgemüse / Basilikumnocken

Hauptgang

- Lasagne von der Polenta mit gegrilltem Gemüse / Tomatenconfit / Pistou

Dessert

- Matchaplätzchen mit Kokos / Minze / Soja

Menü-Festpaket inkl. Rundum-Glücklichpaket
ab € 45,– p.P. (3-Gänge-Menü)
ab € 59,– p.P. (4-Gänge-Menü)

Extraklasse
★ ★ ★ ★

Stand: Oktober 2022 · Mit dem Erscheinen der Bankettmappe verliert die Vordatierte ihre Gültigkeit.
Bildnachweise: Ydo Sol, Pexels (Jacob Lund, NDABCREATIVITY), Pixabay (Jacob Lund, NDABCREATIVITY)
Gestaltung: Designbüro 2 HEKTAR LAND

Getränkepauschalen

Schlaraffenland / 9 Stunden / € 50,– pro Person

- 2 x Grimms Empfangsschänke
- Alkoholfreie Getränke
- Hauswein rot und weiß
- 3 x Longdrink oder Grimms Empfangsschänke
- 3 x Schnaps
- Alle Hütt Bierspezialitäten
- Filterkaffee und Tee können auf Wunsch dazu gebucht werden. Hierfür berechnen wir einen Aufpreis pro Person von **€ 5,–**
- Jede weitere Stunde **€ 7,–** pro Person

Die Guten ins Kröpfchen / 9 Stunden / € 45,– pro Person

- 1 x Grimms Empfangsschänke
- Alkoholfreie Getränke
- Hauswein rot und weiß
- 2 x Longdrink oder Grimms Empfangsschänke
- 2 x Schnaps
- Alle Hütt Bierspezialitäten
- Filterkaffee und Tee können auf Wunsch dazu gebucht werden. Hierfür berechnen wir einen Aufpreis pro Person von **€ 5,–**
- Jede weitere Stunde **€ 6,–** pro Person

Der Geist im Glas / 9 Stunden / € 35,– pro Person

- Alkoholfreie Getränke
- Hauswein rot und weiß
- Alle Hütt Bierspezialitäten
- Filterkaffee und Tee können auf Wunsch dazu gebucht werden. Hierfür berechnen wir einen Aufpreis pro Person von **€ 5,–**
- Jede weitere Stunde **€ 4,50** pro Person

Vor- und nach der Pauschale:

Getränke, die vor oder nach der Pauschale bestellt werden, werden extra berechnet. Als Preisgrundlage gilt die hierfür aktuelle Getränkekarte. Servicekräfte werden außerhalb der Pauschale mit € 35,– je Stunde und Servicekraft berechnet.

Getränke & Kuchen

Grimms Empfangsschänke

- Schneewittchen – auch alkoholfrei (Prosecco / Granatapfel / Soda)
- Froschkönig– auch alkoholfrei (Prosecco / Basilikum / Tonic Water)
- Goldmarie (Lille Blanc / Zimt / Tonic Water)
- Aperol Spritz (Aperol / Prosecco / Soda / Orange)
- Hugo – auch alkoholfrei (Prosecco / Holunder / Minze / Soda)
- Winzersekt (Baden)
- Prosecco
- Alkoholfreier Prosecco
- Champagner (Aufpreis pro Person € 5 €)

Grimms Schatztruhe

- Whisky mit Cola
- Rum mit Cola
- Gin Tonic
- Wodka mit Lemon / Orangensaft / Maracujasaft / Soda

Grimms Schnapsbude

- Scheibel Obstbrand
- Scheibel Kirsch
- Scheibel Moorbirne
- Scheibel Nußler
- Jägermeister
- Ouzo
- Sambuca
- Tequila
- Ramazotti

Kuchengedeck (bei mitgebrachten Kuchen)

Inkl. Filterkaffee auf den Tischen, Tee- und alle Kaffeespezialitäten zur Selbstbedienung vom Vollautomaten, Kühlung der Kuchen & Torten, Schneiden der Kuchen & Torten, Eindecken des Kaffee- und Kuchengedecks, sowie Geschirrbereitstellung
€ 10,50 p. P. / Kinder nach Verzehr