

emstaler höhe
PARKHOTEL****

SO Feiern wir ...

feierlichkeiten,
hochzeit & bankett 2023/24

märchenhaft wohlfühlen & genießen

Grimm Häuat
NORDHESSEN

Immer
auf der Höhe ...



Feiern



Feiern im Parkhotel Emstaler Höhe

... machen Sie Ihren Tag zu einem märchenhaften Erlebnis!

Ob Hochzeit, Geburtstag, Konfirmation, Kommunion, Taufe, Trauerfeier – wir sind gerne für Sie da, um diesen besonderen Tag 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 gerne 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



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 Freilandhähnchen 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.

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!

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**



Weitere Infos und Kontaktmöglichkeiten zum Thema Feiern finden Sie auf unserer Website!

Canapé- & Fingerfood-Auswahl „Tischlein deck dich“

Canapés*

- Fritzlärer Lachsforelle auf Weißbrot € 3,50 / Stück
- Fritzlärer Lachsforellentatar auf Weißbrot € 3,80 / Stück
- geräucherte Fritzlärer 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 Wurst 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 Fritzlärer 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 Fritzlärer 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



Buffetpakete

speisenauswahl für ihr Buffet-Festpaket

Vorspeisenwahl

- **Gegrillte und marinierte Gemüse** mit Grana Padano
- **Büffelmozzarella** mit Tomate, Mango und Basilikum-Pesto
- **Nordhessische Ziegenkäsemousse** mit Tomate, Erdnuss und Lavendel
- **Hausgebeizte Fritzlarer Lachsforelle** auf Mangochutney mit Ingwer und Wasabi
- **Mariniertes Hähnchen** an Romanasalat, „Caesars Dressing“, Crôutons und Speck
- **Rosa Tranchen vom Kalb** mit Thunfischsauce, Kapern und Sardellen
- **Wildschweinschinken** mit Preiselbeere, Apfel, Sellerie und Nüssen
- **Roh marinierte Scheiben vom Weiderind** mit Parmesan und Pesto
- **Rosa gebratener Rinderrücken** mit Sauce Tatar und Wachtelei
- **Auswahl von Rameils Räucherfischen** mit Meerrettich und Senf-Dillsauce

Suppenwahl

- **Zitronengras-Curry-Suppe** mit Kokos und Garnele (*auch vegan*)
- **Consommé vom Weiderind** mit Wurzelgemüse, Eierstich und kleinen Nudeln
- **Karottencremesuppe** mit Ingwer und Zitronenöl (*vegetarisch*)
- **Crèmesuppe vom Knollen-Sellerie** mit Crôutons und Apfel (*vegetarisch*)
- **Gazpacho Andaluz** mit Mango und gegrilltem Pulpo (*auch vegan oder vegetarisch*)

Hauptgangwahl

- **Geschmortes Weiderind** in Burgundersauce
 - **Geschmorte Ochsenbäckchen** in eigener Sauce
 - **Rosa gebratener Rinderrücken** im Ganzen gegart, Sauce Bernaise
 - **Rosa gebratener Kalbsrücken** im Waldpilz-Blätterteigmantel, Sauce Bernaise
 - **Glasierte Schweinebäckchen** in Madeirajus
 - **Rinderroulade** gefüllt mit Sauerkraut, Senf, Apfel und Ahle Wurst
 - **Ragout vom Habichtswaldschwein** in Wacholdersauce und Preiselbeere
 - **Geschmorte Keule vom heimischen Reh** mit gebratenen Waldpilzen und Speck
 - **Zarte Lammkeule** mit Staudensellerie und Kirschtomate in Thymianjus
 - **Gegrillte Maishähnchenbrust** auf Tomaten-Gemüseragout
 - **„Coque au Vin“ vom Wichdorfer Bio-Hähnchen** mit Wurzelgemüse und Egerlingen
-
- **Gebratenes Fritzlarer Lachsforellenfilet** mit Crevetten und Krustentiersauce
 - **Confierter Eder-Saibling** auf Beurre Blanc
 - **Gebratenes Zanderfilet** auf Lauch und Pommery-Senfsauce mit Macadamianuss
 - **Kabeljaufilet**, im Ofen gegart, mit Olive, Serrano und Zitrusöl
 - **Färöer Lachsfilet** auf Safransauce
-
- **Mediterrane Gnocchi-Pfanne** gratiniert mit Schafskäse
 - **Linsen-Curry** mit geschmorter Zwiebel, Pak Choi und Popcorn-Falafel
 - **Pappardelle** mit Tomaten-Paprikaragout und Olive

Beilagen: Gemüse

- **Auswahl von saisonalem Gemüse**
- **Brokkoli**
- **Blumenkohl**
- **Vichy-Karotten**
- **Butterbohnen**
- **Blattspinat**
- **Lauchgemüse**
- **Rotkohl**
- **Rahmwirsing**
- **Gegrillte Champignons**
- **Mediterranes Grillgemüse**
- **Staudensellerie** mit Apfel und Walnuss

Sättigungsbeilage

- **Kartoffel-Selleriepüree**
- **Kartoffelgratin**
- **Kartoffel-Kräuterplätzchen**
- **Kartoffelrösti**
- **Petersilienkartoffeln**
- **Kroketten**
- **Kartoffelklöße**
- **Ofen-Drillinge** mit Kräutern und Meersalz
- **Butterspätzle**
- **Pilawreis** mit Gemüse und Kräutern
- **Bandnudeln**
- **Brotpüree Bohnencassoulet**
- **Mascarpone-Polenta**
- **Semmelknödel**

Dessertwahl

- **Mousse von Waldbeeren** mit weißer Schokolade
- **Tiramisú**
- **Panna Cotta** mit Tonkabohne und Himbeere
- **Gebrannte Creme** von der Bourbon-Vanille
- **Mousse au Chocolat** mit Sauerkirsche
- **Obstarrangement**
- **Bio-Eisauswahl**
- **Schokoladenküchlein** mit Schmand und Johannisbeere
- **Bio-Käseauswahl vom Kellerwaldhof**

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, sowie 3 Beilagen und 3 Sättigungsbeilagen

Dessert: Bitte wählen Sie 4 Desserts

Buffet-Festpaket inkl.
Rundum-Glückchpaket
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, sowie 3 Beilagen und 3 Sättigungsbeilagen

Dessert: Bitte wählen Sie 3 Desserts

Buffet-Festpaket inkl.
Rundum-Glückchpaket
ab € 75,- pro Person

EXTRAKLASSE
★★★★



Mit Herz & Hand ...

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, sowie 3 Beilagen und 3 Sättigungsbeilagen

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

Buffet-Festpaket inkl.
Rundum-Glücklichpaket
ab € 65,- pro Person

klasse
★★★

Märchenhaftes Grill-Buffer-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

Buffet-Festpaket inkl.
Rundum-Glücklichpaket
ab € 65,- pro Person

spezial
★★★★

Menüpakete

speisenauswahl für Ihr Menü-Festpaket

Vorspeisenwahl

- **Tatar vom Weiderind** / Trüffelmayonnaise / Wachtelei / Schnittlauch / Kaper / gerösteter Brioche
- **Geflämmt Eder-Rauch Aal** / Sushi-Reis / Koriander / Rettich / Gepoppte Schweineschwarte
- **Hausgebeizte Fritzlärer Lachsforelle** / Saiblings-Kaviar / Molke / Gurke / Hirse
- **Dreierlei von der Bete** / Ziegenkäsemousse / geröstete Erdnuss

Suppenwahl

- **Consommé vom Weiderind** / Wurzelgemüse / Eierstich / kleine Nudeln
- **Zitronengras-Curry-Suppe** / Kokos / Garnele
- **Cremesuppe vom Knollen-Sellerie** / Croutons / Apfel

Zwischengang

- **Roulade vom Eder-Saibling** / Beurre Blanc / Aprikose / Poverade / Schnittlauch
- **Praline von der Ochsenbacke** / Jus / Blumenkohl in Texturen
- **Confiertes Kabeljaufilet** / Senfschaum / Erbse / Kartoffelpüree
- **Hausgemachtes Sorbet von grünen Äpfeln** / Schauenburger Apfelchampagner

Hauptgangwahl

- **Geschmorte Keule vom Habichtswaldschwein** / Kakaojus / Preiselbeere / Sellerie / Brotknödel
- **Rosa gebratenes Rinderfilet** / Sauce Bernaise / wilder Brokkoli / Karotte / Kartoffelgratin
- **Geschmorte Lammkeule** / Thymianjus / Kräuterseitling / Bohne
- **Sous Vide gegarter Schweinebauch** / Jus / Senfsaat / Zwiebel / Porree / Kartoffel-Kräuterplätzchen
- **Vegan:** Birne, Bohne, Speck / Eingelegte Birne / Ackerbohne / Falscher Speck

Dessertwahl

- **Crème Brûlée** / Waldbeere | Sauerrahmeis / Schokolade
- **Zweierlei Mousse von Valrhona-Schokolade** / Buttermilch / Himbeere / Thai-Basilikum
- **Französischer Schokoladenkuchen** / Caramel / Vanille / Joghurt
- **Kleine Käseauswahl vom Bioland-Kellerwaldhof** / Aprikosenchutney / Fruchtbrot

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



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 € 60,- 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

- **Weißer Tomatensuppe** mit Wurzelgemüse / Basilikumnocken

Hauptgang

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

Dessert

- **Matchaplätzchen mit Kokos** / Minze / Soja



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





Trauerfeiern

Erinnerungen umarmen

Während sich unser Hotel in erster Linie an Gäste richtet, die Freizeit, Entspannung und unvergessliche Erlebnisse suchen, wissen wir, wie wichtig es ist, in Zeiten der Trauer und des Verlustes, Unterstützung anzubieten. Wir geben Ihnen den Rahmen für eine unvergessliche Trauerfeier.

Da wir wissen, dass Trauerfeiern eine ruhige und mitfühlende Umgebung erfordern, haben wir drei Pakete für Sie entwickelt die auf die Bedürfnisse trauernder Familien und ihrer Angehörigen zugeschnitten sind. Von einer klassischen Tafel bis hin zu personalisierten Feiern bieten wir Ihnen eine gastliche Atmosphäre, die das Andenken der Verstorbenen würdigt und ihren Lieben Trost spendet.

Verlassen Sie sich auf unsere langjährige Gastronomieerfahrung, unsere köstliche Küche und unser eingespieltes Team. So können Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren: Den erinnerungsreichen Tag gemeinsam mit Ihren Lieben zu genießen.

Klassik

- **Frische Graubrote von der Bäckerei Oliev von uns belegt** mit Käse, Schinkenwurst, Salami und rohen Schinken
- **Apfelkuchen mit Streußel**
- **Emstaler Butterkuchen**
- **Filterkaffee** inkl. Milch und Zucker
- **Teestation** zur Selbstbedienung
- **Kerze, Mitteldecke und Efeu**



Exklusiv

- **Frische Graubrote von der Bäckerei Oliev von uns belegt** mit Käse, Schinkenwurst, Salami und rohen und gekochten Schinken
- **Apfelkuchen mit Streußel**
- **Emstaler Butterkuchen**
- **Gefüllter Bienenstich**
- **Filterkaffee** inkl. Milch und Zucker
- **Teestation** zur Selbstbedienung
- **Kerze, Mitteldecke und Efeu**



Premium

- **Frische Brote von der Bäckerei Oliev von uns belegt** mit Käse, Salami, Schinkenwurst, Ahler Wurscht sowie rohen und gekochten Schinken
- **Apfelkuchen mit Streußel**
- **Emstaler Butterkuchen**
- **Gefüllter Bienenstich**
- **Eierschecke**
- **Filterkaffee** inkl. Milch und Zucker
- **Teestation** zur Selbstbedienung
- **Kerze, Mitteldecke und Efeu**



Suppe wahlweise dazu:

- **Gulaschsuppe**
- **Kartoffelsuppe**
- **Rinderkraftbrühe „Royal“**
Aufpreis je Suppe pro Person € 7,50

Servicepauschale für Außer Haus Trauerfeiern

Gerne begleiten wir Ihre Trauerfeier auch außerhalb unserer Räumlichkeiten. Hierfür berechnen wir eine Aufwands- pauschale inkl. Auf- und Abbau der Räumlichkeiten, Geschirreinigung sowie die Betreuung vor Ort von € 150,- für eine Servicekraft und € 250,- für 2 Servicekräfte.

Stand: Juli 2023 · Mit dem Erscheinen dieser Bankettmappe verliert die Vordatierte ihre Gültigkeit!
Bildnachweise: Ydo Sol, pexels (cottonbro studio, Rocsana Nicoleta Gurza, tobi, pixabay, Doğukan Benli, Tara Winstead, Wesner Rodrigues), pixabay (Pexels, Miguel R. Perez Rivas) unsplash (Dylan Nolte, wedding dreamz), Patrick Pfaff
Gestaltung: Designbüro 2 HEKTAR LAND

das gute behaltet.

