

Kallstadter Hof

HOTEL + RESTAURANT ***

Liebe Gäste,

ob Hochzeit, Geburtstag oder Jubiläum - feiern Sie Ihren schönsten Tag im Kallstadter Hof. Wir bieten den besonderen Rahmen, um Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Der Kallstadter Hof liegt an der Deutschen Weinstraße - im von Reben umgebenen Edelweिनort Kallstadt. Vor über 2000 Jahren haben hier die Römer den Weinanbau begonnen.

Unser Haus, ein liebevoll restaurierter ehemaliger Winzerhof, bietet Platz für Festlichkeiten bis zu 100 Personen. In unserem Gewölbekeller aus dem 16. Jahrhundert wurden schon viele wunderschöne Feste gefeiert. Auch unser „Kallstadter-Hof-Zimmer“, für bis zu 30 Personen, ist ein attraktiver Rahmen für Ihre Feier.

Unser Hotel (3 Sterne Superior) verfügt über 14 komfortable Zimmer mit 28 Betten. Der renommierteste Hotel- und Restaurantführer der Welt, der Guide Michelin, verleiht dem Kallstadter Hof seit vielen Jahren den „Bib Hotel“ für das ausgezeichnete Preis-Leistungs-Verhältnis.

Auf den nächsten Seiten finden Sie alle Informationen, die für Ihre Veranstaltung wichtig sind.

Für Ihre Fragen, Wünsche und Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Vorbereitung Ihres Festes.

Bis bald - mit herzlichen Grüßen

Alexander von Imhof
Familie von Imhof
und Mitarbeiter

Kallstadter Hof

HOTEL + RESTAURANT ★★★

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Jubiläum – Sie werden im siebten Himmel schweben

Lassen Sie sich schon vor Ihrer Feier auf Händen tragen. Mit unseren zauberhaften Arrangements genießen Sie diesen ganz besonderen Tag mit einem entspannten Lächeln. Sie werden während der gesamten Feier von Ihrem persönlichen Event Manager betreut.

Für uns im Kallstadter Hof stehen herzliche Gastfreundschaft, erstklassige Qualität und ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis an absolut erster Stelle. Im Kallstadter Hof ist vieles eine kostenlose Selbstverständlichkeit.

Festliche weiße Stuhlhussen

Hochwertige Aquarell-Menükarten

Raummiete

Silberne fünfarmige Riesen-Kerzenleuchter

Hochwertige Stofftischdecken und Stoff-Servietten

Hotelparkplatz

Wireless LAN

Übernachtung Brautpaar (ab 10 gebuchten Hotelzimmern)

Reichhaltiges Sektfrühstück vom Buffet

Obst und Mineralwasser auf dem Zimmer

Übrigens:

Unseren historischen Gewölbekeller halten viele Gäste für einen der schönsten der Pfalz. Hier wurden schon unzählige unvergessliche Feste gefeiert.

Kallstadter Hof Hochzeits-Arrangement

Aperitif

„Pfälzer Kir Royal“ Secco mit Cassis Likör
Secco pur und Secco mit Orangensaft

Mediterrane Antipasti

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
Gefüllte Tomaten, gegrilltes Gemüse
Italienische Salami, Olivenspezialitäten
Spinat-Ricotta, Tomaten-Morzzarella-und Rucola Pesto Bruschetta
Pikanter mediterraner Rigatonisalat (vegetarisch)

Kalte und warme Vorspeisen

Hochzeitssuppe mit Grießnockerln, Fleischklößchen und Flädle
oder Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

Hausgebeizter Caipirinha-Lachs mit Orangen-Creme fraiche
Gegrillte Gambas mit Chili-Knoblauchcreme
Geflügelsalat mit Curry und Ananas
Quiche Lorraine (vegetarisch)
Roastbeef mit Sauce Tatar, Zwiebeln und Gurken

Saisonale Blattsalate, Tomaten- Gurkensalat
Croutons, Schinken- und Käsestreifen, verschiedene Dressings
Brotspezialitäten – offenfrisch aus dem Backofen
Fassbutter und Kräuterquark

Warme Hauptgerichte

Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat mit Safransauce

Piccata von der Poularde in einer Parmesan-Eihülle
oder panierte Schnitzel

Medaillons vom Schweinefilet im Schinkenmantel

Kalbsragout in Pilzrahm

Gnocchi in Rucola – Tomatensauce

Rosmarinkartoffeln, Nudelnester, Kartoffelgratin und Kartoffelsalat
Buntes Röstgemüse

Kallstadter Hof

HOTEL + RESTAURANT ***

Dessert

*Pfälzer Weinschaum mit Himbeeren
Weißes und braunes Mousse au chocolat
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Exotische Früchte
Tiramisu*

Käsebrett mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und verschiedenen Brotsorten

Pfälzer Qualitätsweine

Weißburgunder, Riesling, Rosé halbtrocken, Spätburgunder trocken, Spätburgunder halbtrocken

Bier Limonaden, Coca Cola, Apfelsaft, verschiedene Mineralwasser, Kaffee, Espresso

Pauschalpreis pro Person: EUR 105,00
(ab 35 Personen)

Die Getränkepauschale gilt für sechs Stunden – danach werden die Getränke nach Verbrauch berechnet. Weine berechnen wir mit 19.00 EUR pro Flasche. Auch alle anderen Getränke werden nach den günstigen Preisen unserer Getränkekarte abgerechnet. Für den Aperitif haben wir eine halbe Stunde vorgesehen.

Die Büffets wählen wir nach unseren langjährigen Erfahrungen mit vielen unvergesslichen Hochzeiten und Familienfeiern aus. Die einzelnen Gerichte sind die absoluten Favoriten unserer Gäste. Durch das variantenreiche Büffet und die ausgewählten Getränke bleiben keine Wünsche offen – dies ist eine wichtige Voraussetzung für eine gelungene Feier mit glücklichen Gastgeber und Gästen.

Wir freuen uns auf ein wunderschönes Fest mit Ihnen!

*Familie von Imhof
und Mitarbeiter*

Kallstadter Hof

HOTEL + RESTAURANT ***

Menu I

*Blumenkohlschaumsuppe mit Schinkenkrusteln
und Croutons*

*Schweinelendchen mit Pilzen in Kräuterrahm
und Spätzle*

Bayrisch Crème auf Fruchtmark

35,00 EUR

Menü II

Salatvariation mit Rauchforellentatar und Meerrettich-Preiselbeercrème

*Halbe Bauernente mit Rahmwirsing oder Portwein-Rotkraut
und Kartoffelklößen*

Apfel-Beignets mit Bourbon-Vanilleeis

40,00 EUR

Menü III

Lachs-Carpaccio mit Limonen Crème und Salat-Bouquet

Rinderbrühe mit Maultäschle

*Medaillons vom Kalbsrücken unter einer Haselnusskruste an kräftiger Jus
mit Pilzmaultasche*

Gebrannte Weincreme

45,00 EUR

Kallstadter Hof

HOTEL + RESTAURANT ★★★

Menü IV

Dreierlei Ziegenkäse-Pralinen auf Weingelee an Salat-Bouquet

Kallstadter Weinsuppe

*Medaillons von Rind, Kalb und Schwein an zweierlei Saucen mit Mandelbroccoli
und Maccaire-Kartoffeln*

Mousse au chocolat auf Beerenmark

45,00 EUR

Menü V

Gebratenes Zanderfilet auf Balsamicolinsen

Kartoffelsuppe mit schwarzem Trüffel

*Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit kurz gebratenem Ratatouille-Gemüse
und Rosmarinkartoffeln*

Kallstadter Weinschaum

52,00 EUR

Kallstadter Hof

HOTEL + RESTAURANT ***

Menü VI

Erbsenschaumsuppe mit ausgelösten Flusskrebsschwänzen

*Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Bouillabaise-Sauce
mit Spinatravioli*

Sorbet von der Williams-Christ-Birne

Kalbsfilet auf Morchel-Sauce mit Kartoffelplätzchen

Beeren Panna Cotta auf Pistazienschaum

59,00 EUR

Menü VII

Gegrillte Scampi auf Veneere-Reis mit Kokos-Chili-Schaum

Weißer Tomaten-Consommé mit Ricotta-Basilikum-Klößchen

*Im ganzen gebratenes Rinderfilet an Steinpilzsauce
mit Kartoffelgratin*

Sorbetvariation mit frischen Früchten

Dreierlei Rohmilchkäse mit Feigensenf

60,00 EUR

Fingerfood

*Mini-Reibekuchen mit gebeiztem Lachs und Lachskaviar
Matjestatar mit Schnittlauchsoße und Gurken
Lachstatar mit Dillcrème
Lachs-Crème-Fraîche-Crêpe-Röllchen
Riesengarnelen mit süß-saurer Sauce
Garnelen im Teigmantel mit Dip*

EUR 3,50 pro Stück

*Blätterteigröllchen mit Lachs-Spinatfüllung
Spieß von Kirschtomaten und Mozzarella mit Balsamico
Blätterteigtaschen mit Käsefüllung
Mini-Frühlingsröllchen mit Dip
Antipasti-Spießchen
Pflaume im Speckmantel
Pikante Croissants gefüllt mit Frischkäse
Gemüsesticks in Tempurateig gebacken
Mini-Quiche wahlweise mit Tomate und Lauch
Mini-Quiche Lorraine*

EUR 2,90 pro Stück

*Bruschetta
mit Tomaten und Mozzarella, Rucola und Schafskäse, Tomaten und Oliven*

EUR 1,80 pro Stück

*Kräcker
mit dreierlei Frischkäsezubereitung*

EUR 1,50 pro Stück

*Canapés oder Baguettescheiben
Hausgebeizter Lachs
Räucherlachs
Forellenfilets, mild geräuchert
Flusskrebs-Tatar
Parmaschinken
Rinder-Tatar
Roastbeef, rosa gebraten
Italienische Edelsalami
Tête de Moine
Kräuterfrischkäse
Camembert*

EUR 3,50 pro Stück

Kallstadter Hof

HOTEL + RESTAURANT ***

Kalte Vorspeisen

<i>Feldsalat mit Speck und Croutons</i>	8,90*
<i>Saisonale Salatvariation mit Kräuter-Vinaigrette</i>	7,90
<i>Rucola-Tomaten-Salat mit Parmaschinken im Parmesankörbchen</i>	12,00
<i>Rinder-Carpaccio mit Rucola</i>	14,00
<i>Tatar von Lachs und Bachforelle an Meerrettichschaum</i>	12,00
<i>Feigen-Ziegenkäse-Terrine auf Weingelee</i>	12,00
<i>Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und Kartoffelrösti</i>	14,00
<i>„Pfälzer Walldorfsalat“ Salat von Äpfeln, Sellerie, Trauben und Nüssen mit paniertem Ziegenkäse</i>	14,00
<i>Vorspeisenvariation Vier Köstlichkeiten aus der aktuellen Speisekarte</i>	14,90

Kallstadter Hof

HOTEL + RESTAURANT ***

Suppen

<i>Erbsenschaumsuppe mit ausgelösten Flusskrebsschwänzen</i>	8,90
<i>Bretonische Hummercrèmesuppe mit Cognac</i>	9,90
<i>Kallstadter Weinsuppe mit Croutons</i>	6,90
<i>Rinder-Bouillon mit Sherry und Kräuterflädle oder Grießnockerln oder Markklöschen</i>	7,90
<i>Mandelschaumsuppe mit Pfirsich-Chutney</i>	6,90
<i>Weißer Tomaten-Consommé mit frittiertem Basilikum</i>	6,90
<i>Pfälzer Kartoffelrahmsuppe</i>	6,90
<i>Blumenkohl-Curry-Suppe mit gegrillten Garnelen</i>	9,90
<i>Spargelcrèmesuppe mit Croutons *</i>	8,50
<i>Pfifferlingrahmsuppe mit Schinkenkrusteln *</i>	8,50

*Mit einem * gekennzeichnete Gerichte sind nur saisonal verfügbar*

Kallstadter Hof

HOTEL + RESTAURANT ***

Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

<i>Gebratenes Zanderfilet an Orangen-Radicchio-Salat</i>	<i>16,90</i>
<i>Gegrillte Gambas auf pikantem Ratatouille-Gemüse mit Rouille</i>	<i>14,90</i>
<i>Salat von Edelfischen und Krustentieren mit Safran-Weinschaum</i>	<i>16,00</i>
<i>Jakobsmuscheln an Curry-Schaum mit Belugalinsensalat</i>	<i>15,00</i>
<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Spinatsalat und gerösteten Pinienkernen</i>	<i>16,90</i>
<i>Gebratene Geflügelleber mit Balsamicojus an Blattsalat</i>	<i>12,00</i>

Kallstadter Hof

HOTEL + RESTAURANT ***

Fisch

<i>Edelfischmaultaschen mit Garnelen in Krustentier-Weinschaum</i>	<i>19,90</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Balsamicolinsen mit Risoleekartoffeln</i>	<i>20,90</i>
<i>Gegrilltes Lachsfilet an Riesling-Senf-Sauce mit Blattspinat und Bandnudeln</i>	<i>19,90</i>
<i>Saltimbocca vom Victoriabarschfilet mit Schinken und Salbei an Safran-Risotto</i>	<i>19,90</i>
<i>Filet vom Wolfsbarsch an Rotweinreduktion mit mediterranem Gemüse und Pfannenkartoffeln</i>	<i>19,90</i>
<i>Variation gebratener Fischfilets auf dreierlei Sauce mit Gambas und Rote Bete- Kartoffelpüree</i>	<i>21,90</i>
<i>Gebratene Bachforelle mit Mandelbutter Broccoli und Petersilienkartoffeln</i>	<i>19,90</i>

Kallstadter Hof

HOTEL + RESTAURANT ***

Fleisch

*Schweinelendchen im Schinkenmantel auf Portweinsauce
mit Feigen und Kartoffelnocken* 18,90

*Lammrücken in der Kräuterkruste auf Thymianjus mit Ratatouille
und Kartoffelgratin* 20,00

*Medaillons von Rind, Kalb und Schwein an dreierlei Saucen
mit Pilzen in Kräuterrahm und Knöpfle* 21,50

*Kalbsröllchen auf Morchelrahm mit Zuckerschoten und Vichy-Karotten
dazu Herzogin-Kartoffeln* 19,50

*Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef mit Buttergemüse
und Pfannenkartoffeln* 19,80

*Medaillons vom Kalbsrücken unter einer Haselnusskruste
mi Broccoli und Bandnudeln* 19,80

*Rinderfilet am Stück gebraten auf Rotwein-Pfeffer-Sauce
mit Steinpilz-Kartoffelplätzchen* 23,90

Geflügel

*Poulardenbrust in einer Parmesan-Eihülle
mit Tomaten-Basilikum-Lasagne* 16,90

*Rosa gebratene Baberie-Entenbrust auf Portwein-Kirschsauce
mit Kartoffelplätzchen* 22,00

Gefüllte Perlhuhnbrust auf Pilzrahm mit Knöpfle 19,80

Wild

*Hirschragout in Rotwein geschmort mit Pilzen
und Semmelknödeln* 18,90

Wildschweinsauerbraten mit Rahmwirsing und Kartoffelklößen 19,80

*Rosa gebratener Hirschrücken auf Rotweinessenz
mit Serviettenknödelscheiben* 22,00

*Rehrückenfilet an Preiselbeersauce mit Speck-Rosenkohl
und Birnen-Kratoffelpüree* 26,00

Die Wildgerichte sind saisonal verfügbar.

Kallstadter Hof

HOTEL + RESTAURANT ***

Dessert

<i>Pfälzer Weinschaum mit Himbeeren</i>	8,90
<i>Geeister Saumagen</i>	8,90
<i>Apfel- Beignets mit Vanillecrème</i>	8,90
<i>Sorbetvariation</i>	8,90
<i>Pfälzer Tiramisu</i>	8,90
<i>Weißes und braunes Mousse au chocolat auf Beerenmark</i>	8,90
<i>Crème Brûlée mit Krokanteis</i>	8,90
<i>Birnenstrudel mit Mandelrahm-Sauce</i>	8,90
<i>Bayrisch Crème auf Brombeer-Sauce</i>	8,90

Hausgemachte Sorbets

Zitrone

Campari

Williams-Christ-Birne

Basilikum

Himbeer

Heidelbeer

Pfirsich

EUR 2,50 pro Kugel

(aufgefüllt mit Pfälzer Secco EUR 5,90 pro Person)

Büffet Weinstraße

*Räucherfischnocken von Lachs und Bachforelle
mit Preiselbeer-Meerrettich
Aufgeschnittener Tafelspitz mit Zwiebel-Kräuter-Vinaigrette
Dreierlei Trüffel vom Pfälzer Ziegenkäse auf Weingelee
Pikanter Rindfleischsalat
Dürkheimer Zwiebelkuchen
Bunte Salatvariation mit Riesling-Kräuter-Vinaigrette
Gurkensalat mit Dillrahm
Ofenfrische Brotvariation mit Faßbutter*

*Pfälzer Kartoffelsuppe mit geröstetem Speck
oder gebratenen Blutwurstscheiben*

*Hausgemachte Maultaschen in Pilzrahm oder Pfälzer Bratwürste
Panierte Schnitzel mit Wildpreiselbeeren
Gebratener Saumagen mit kräftiger Jus*

dazu servieren wir

*Püree, hausgemachte Spätzle Kartoffelsalat
Riesling- Sauerkraut und Rahmgemüse*

*Kallstadter Weincrème
Apfelstrudel mit Vanillerahm
Donauwelle
Beerengrütze mit Rahm*

EUR 39,00 EUR pro Person (ab 35 Personen)

Büffet Herrenletten

Hausgebeizter Lachs

Terrine von Bachforelle und Flusskrebse in Dillrahm

Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone

Hausgemachte „Weinstraßen-Terrine“ mit Johannisbeersauce

Pikanter Rindfleischsalat

Feigen in Ziegenkäse

Blattsalat mit Tiroler Speck und Croutons

Tomaten- und Gurkensalat mit Riesling-Kräuter-Vinaigrette und Joghurt-Dressing

Ofenfrische Brotvariation mit Kräuterquark und Fassbutter

Tafelspitzbouillon mit Spinatnocken

Lachsfilet unter einer Meerrettichkruste mit Safransauce

Schweinelendchen am Stück gebraten auf Pilzen im Kräuterrahm

Gefüllte Kalbsbrust

dazu servieren wir

Saisonales Gemüse, hausgemachte Spätzle,

Petersilien-Kartoffeln, Duft Reis

Weißes und braunes Mousse au chocolat mit Himbeermark

„Pfälzer Tiramisu“ Traubenragout mit Nusscrème auf beschwipstem Biskuit

Birnenstrudel mit Mandel-Sahne-Sauce

Bunter Früchtetraum

EUR 45,00 pro Person (ab 35 Personen)

Mediterranes – Büffet

*Marinierte Scampi mit Rucola
Lachs-Carpaccio mit Zitronengras-Marinade
Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone
Fusilli-Salat mit Mozzarella und Tomaten in Basilikum-Pesto
„Vitello tonnato“ Kalbfleisch mit Kapern-Thunfischsauce
Feigen mit Ziegenkäse-Praline in Pistazienpanade
Knackfrische Salate mit Limonen-Vinaigrette
und „Italienischem Dressing“
Hausgebackene Grissini, Brotvariation frisch aus dem Ofen
Fassbutter und Paprikaquark*

Toskanische Tomatensuppe mit Basilikum, Croutons und Parmesan

*Lachs-Spinat-Ravioli in Weißweinsauce
Gefüllte Poulardenbrust in einer Pamesan-Knusperhülle
„Saltimbocca-Röllchen“ Kalbfleisch mit Schinken und Salbei gefüllt auf Marsala-Sauce
Florentiner Schweinelendchen auf Spinatrahm
Gegrilltes mediterranes Gemüse
Tagliatelle, Rosmarin-Kartoffeln, tomatisierte Gnocchi
Risotto alla Milanese*

*Karamallisierte Apfeltarte mit Vanillecrème
Venetianisches Tiramisu
Crema catalana
Sizilianischer Obstsalat im Glas*

EUR 49,00 pro Person (ab 35 Personen)

Büfett Löwenbrunnen

„Lachsvariation“

*Hausgebeizter Lachs mit Orangen-Senf-Sauce
Tatar von Bachforelle und Lachs auf Minirösti mit Crème fraîche
Terrine von Lachs und Zander mit Kresseschaum
Pikant marinierte Garnelenspieße mit Kartoffel-Knoblauchcrème
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Tatar
Geflügelsalat mit Chili-Curry und Ananas
Spießchen von Kirschtomaten, Basilikum und Mozzarella
Blattsalate der Saison, Tomatensalat, Gurkensalat
Sherry-Kräuter-Vinaigrette und Joghurt-Dressing
dazu Croutons und Schinkenkracher
Brotspezialitäten frisch aus dem Backofen
Kräuterquark und Fassbutter*

*Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle
Edelfischmaultaschen mit Krustentiersauce
Medaillons von Rind, Kalb und Schwein mit kräftiger Bratenjus
Barbarie-Entenkeule mit Holundersauce
Gnocchi in Spinatrahm
Glaciertes Gemüse, Rahmwirsing
Kartoffel-Gratin, Bandnudeln und Klößen*

*Beeren Panna Cotta
Bayerisch Crème mit Pistaziensplittern und Brombeermark
Marmoriertes Schokoladen-Mousse mit Orangenconfit
Apfel-Beignets mit Vanillecrème
Bunter Fruchtetraum*

59,00 EUR pro Person (ab 35 Personen)

Gala-Büffet

*Getrübefte Hummerterrine mit Champagnersauce
Lachs-Carpaccio mit Rucola-Limonen-Pesto
Gegrillte Riesengarnelen mit Chili-Pflaume in Serrano gehüllt
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Tatar
Spießchen von Parmaschinken und Melonen
Ziegenkäsetrübef mit Weinschaum
Crostini mit Spinat-Ricotta, Tomaten-Mozzarella und Tatar
Avocado-Thunfischsalat mit Rucola und Garnelen
„Ceasar´s Salad“ mit Croutons, gebratenen Geflügelilet und Parmesan-Spänen
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Rucolapesto
Blattsalate mit Riesling-Kräuter-Vinaigrette*

Getrübefte Blumenkohl-Cremesuppe

*Medaillons vom Seeteufel auf kurz gebratenen Ratatouille mit Safranrisotto
Gefüllte Perlhuhnbrust auf Morchelsauce mit Bandnudeln
Tournedos vom Rinderilet mit Rotwein-Pfeffer-Essenz und Kartoffelgratin
Medaillons vom Weidelamm unter einer Kräuterkruste mit Rosmarinkartoffel*

*Profiteroles mit Espressocrème, Crème Brûlée mit Grand Marnier-Sauce
Weißes und braunes Mousse au chocolat auf Fruchtmark, Exotische Früchte
Karamellierte Apfeltarte mit Bourbon-Vanillesauce, Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas
Das beste aus der Käserei mit Trauben und Feigensauce*

EUR 65,00 pro Person (ab 35 Person)

Kallstadter Hof

HOTEL + RESTAURANT ★★★

Personenanzahl

Die Teilnehmerzahl muss uns spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn vorliegen. Auch die Anzahl der reservierten Hotelzimmer muss vom Veranstalter 3 Tage vorher bestätigt werden. Die zu diesem Zeitpunkt gemeldete Teilnehmerzahl gilt als Berechnungsgrundlage. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl kann danach nicht mehr berücksichtigt werden, da wir für Bankettveranstaltungen die benötigten Lebensmittel extra einkaufen.

Wir bitten höflich um Ihr Verständnis.

Menüs & Buffets

Unsere Buffets sind ab 35 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Teilnehmerzahl bitten wir um Rücksprache.

Kinder unter 6 Jahren werden nicht berechnet. Für Kinder von 6 bis 10 Jahren berechnen wir den halben Preis.

Unsere Menüs haben keine Mindest- bzw. Maximalteilnehmerzahl. Für Kinder bieten wir eine separate kleine Speisekarte an.

Servicepauschale

Nach 7 Stunden berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von 75,00 EUR pro Stunde.

Stornierungskosten für Veranstaltungen im Gewölbekeller:

Bei Stornierungen innerhalb von 30 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir 50 Prozent des Menü- bzw. Buffetpreises. Ab 3 Tage vor der Veranstaltung berechnen wir 70 Prozent des Menü- bzw. Buffetpreises.

Stornierungskosten für Veranstaltungen in den Restaurantbereichen:

Ab 3 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir 70 Prozent des Menü- bzw. Buffetpreises.

Bei Absage, falls noch kein Menü vereinbart wurde, gehen wir von einem Betrag von 50,00 EUR pro Person aus.

Rechnungsbegleichung bei Bankettveranstaltungen

Wir bitten höflich die Rechnung per EC-Karte oder bar zu bezahlen. Dies ermöglicht uns die Preise äußerst gastfreundlich zu kalkulieren.

Bei Bezahlung mit Kreditkarte erheben wir einen Aufschlag auf den Rechnungsbetrag, in Höhe von 3 Prozent.

Bitte überweisen Sie bei Reservierung bzw. Abschluss des Bankett-Vertrages 50% vom errechneten Menü- bzw. Buffetpreis.

