

# 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 Edelweinort 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

*Gerardo 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  
Tomaten-Mozzarella, Spinat-Ricotta und Rucola Pesto Bruschetta  
Pikanter mediterraner Rigatonisalat (vegan))

### **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 Tartare, Zwiebeln und Gurken

Bunte Salatvariation, Croutons,  
Schinken- und Käsestreifen, verschiedene Dressings  
Brotspezialitäten – ofenfrisch 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 Tomatensauce (vegan)

Rosmarinkartoffeln, Nudelnester, Kartoffelgratin und Kartoffelsalat  
Buntes Röstgemüse

**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, Portugieser  
halbtrocken*

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

**Pauschalpreis pro Person: EUR 145,00**  
*(ab 35 Personen)*

*Die Getränkepauschale gilt für sechs Stunden – danach werden die Getränke nach Verbrauch berechnet. Weine berechnen wir mit 24.00 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*

40,00 EUR

## **Menü II**

*Salatvariation mit Rauchforellentatar und Meerrettich-Preiselbeercreme*

\*\*\*

*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*

40,00 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*

50,00 EUR

## **Menü V**

*Gebratenes Zanderfilet auf Balsamicolinsen*

\*\*\*

*Kartoffelsuppe mit schwarzem Trüffel*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Kallstadter Weinschaum*

55,00 EUR

**Menü VI**

*Erbsschaumsuppe 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*

60,00 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*

65,00 EUR

**Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs**

# Kallstadter Hof

HOTEL + RESTAURANT \*\*\*

**Für alle angebotenen Speisen und Getränke behalten wir uns Preis- und Produktänderungen vor. Wir bitten um Ihr Verständnis.**

## **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 4,90 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 3,90 pro Stück

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

EUR 3,30 pro Stück

Kräcker  
mit dreierlei Frischkäsezubereitung

EUR 2,50 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 4,50 pro Stück



# *Kallstadter Hof*

HOTEL + RESTAURANT ★★★

## ***Kalte Vorspeisen***

<i>Saisonale Salatvariation mit Kräuter-Vinaigrette</i>	8,90
<i>Feldsalat mit Speck und Croutons</i>	9,80
<i>Rucola-Tomaten-Salat mit Parmaschinken im Parmesankörbchen</i>	14,90
<i>Rinder-Carpaccio mit Rucola</i>	14,90
<i>Tatar von Lachs und Bachforelle an Meerrettichschaum</i>	15,90
<i>Feigen-Ziegenkäse-Terrine auf Weingelee</i>	13,90
<i>Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und Kartoffelrösti</i>	14,90
<i>Vorspeisenvariation</i>	
<i>Vier Köstlichkeiten aus der aktuellen Speisekarte</i>	17,90

## **Suppen**

<i>Erbsenschaumsuppe mit ausgelösten Flusskrebsschwänzen</i>	9,90
<i>Bretonische Hummercrèmesuppe mit Cognac</i>	12,90
<i>Kallstadter Weinsuppe mit Croutons</i>	7,90
<i>Rinder-Bouillon mit Sherry und Kräuterflädle oder Grießnockerln oder Markklöschen</i>	8,90
<i>Weißer Tomaten-Consommé mit frittiertem Basilikum</i>	8,90
<i>Pfälzer Kartoffelrahmsuppe mit gebratenen Pilzen</i>	8,90
<i>Blumenkohl-Curry-Suppe mit gegrillten Garnelen</i>	10,90
<i>Spargelcrèmesuppe mit Croutons *</i>	9,50
<i>Pfifferlingrahmsuppe mit Schinkenkrusteln *</i>	9,50

*Mit einem \* gekennzeichnete Gerichte sind nur saisonal verfügbar*

**Warme Vorspeisen und Zwischengerichte**

<i>Gebratenes Zanderfilet an Orangen-Radicchio-Salat</i>	18,90
<i>Gegrillte Gambas auf pikantem Ratatouille-Gemüse mit Rouille</i>	18,90
<i>Salat von Edelfischen und Krustentieren mit Safran-Weinschaum</i>	18,90
<i>Jakobsmuscheln an Curry-Schaum mit Belugalinsensalat</i>	17,90
<i>Gebratene Geflügelleber mit Balsamicojus an Blattsalat</i>	16,90

**Fisch**

*Gebratenes Zanderfilet auf Balsamicolinsen mit Risoleekartoffeln* 22,90

*Gegrilltes Lachsfilet an Riesling-Senf-Sauce mit Blattspinat  
und Bandnudeln* 22,90

*Saltimbocca vom Victoriabarschfilet mit Schinken und Salbei  
an Safran-Risotto* 22,90

*Filet vom Wolfsbarsch an Rotweinreduktion mit mediterranem Gemüse  
und Pfannenkartoffeln* 22,90

*Variation gebratener Fischfilets auf dreierlei Sauce mit Gambas  
und Rote Bete- Kartoffelpüree* 22,90

# *Kallstadter Hof*

HOTEL + RESTAURANT \*\*\*

## **Fleisch**

<i>Schweinelendchen im Schinkenmantel auf Portweinsauce mit Feigen und Kartoffelnocken</i>	21,90
<i>Lammrücken in der Kräuterkruste auf Thymianjus mit Ratatouille und Kartoffelgratin</i>	23,90
<i>Medaillons von Rind, Kalb und Schwein an dreierlei Saucen mit Pilzen in Kräuterrahm und Knöpfe</i>	24,90
<i>Kalbsröllchen auf Morchelrahm mit Zuckerschoten und Vichy-Karotten dazu Herzogin-Kartoffeln</i>	22,90
<i>Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef mit Buttergemüse und Pfannenkartoffeln</i>	23,90
<i>Medaillons vom Kalbsrücken unter einer Haselnusskruste mi Broccoli und Bandnudeln</i>	23,90
<i>Rinderfilet am Stück gebraten auf Rotwein-Pfeffer-Sauce mit Steinpilz-Kartoffelplätzchen</i>	26,90

# *Kallstadter Hof*

HOTEL + RESTAURANT \*\*\*

## **Geflügel**

*Poulardenbrust in einer Parmesan-Eihülle  
mit Tomaten-Basilikum-Lasagne* 19,90

*Rosa gebratene Baberie-Entenbrust auf Portwein-Kirschsauce  
mit Kartoffelplätzchen* 23,90

## **Wild**

*Hirschragout in Rotwein geschmort mit Pilzen  
und Semmelknödeln* 21,90

*Wildschweinsauerbraten mit Rahmwirsing und Kartoffelklößen* 21,90

*Rosa gebratener Hirschrücken auf Rotweinessenz  
mit Serviettenknödelscheiben* 23,90

*Rehrückenfilet an Preiselbeersauce mit Speck-Rosenkohl  
und Birnen-Kratoffelpüree* 29,00

*Die Wildgerichte sind saisonal verfügbar.*

# *Kallstadter Hof*

HOTEL + RESTAURANT \*\*\*

## **Dessert**

<i>Pfälzer Weinschaum mit Himbeeren</i>	9,50
<i>Geeister Saumagen</i>	9,50
<i>Apfel- Beignets mit Vanillecrème</i>	9,50
<i>Sorbetvariation</i>	9,50
<i>Pfälzer Tiramisu</i>	9,50
<i>Weißes und braunes Mousse au chocolat auf Beerenmark</i>	9,50
<i>Crème Brûlée mit Krokanteis</i>	9,50
<i>Birnenstrudel mit Mandelrahm-Sauce</i>	9,50
<i>Bayrisch Crème auf Brombeer-Sauce</i>	9,50

## **Hausgemachte Sorbets**

*Zitrone*

*Campari*

*Williams-Christ-Birne*

*Basilikum*

*Himbeer*

*Heidelbeer*

*Pfirsich*

*EUR 2,90 pro Kugel*

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

# *Kallstadter Hof*

HOTEL + RESTAURANT \*\*\*

## ***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 Pilzmaultaschen in Kräuterrahm 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 49,00 EUR pro Person (ab 35 Personen)*



## ***Büffet Herrenletten***

*Hausgebeizter Lachs*

*Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone*

*Pikanter Rindfleischsalat*

*Portweinfeige mit Ziegenkäsestrüffel*

*Blattsalat mit Speck und Croutons*

*Bunte Salatvariation mit Riesling-Kräuter-Vinaigrette und Joghurt-Dressing*

*Ofenfrische Brotvariation mit Kräuterquark und Fassbutter*

*Tafelspitzbouillon mit Spinatnocken*

\*\*\*

*Gegrilltes Lachsfilet unter mit Safransauce*

*Schnitzel von der Poulardenbrust*

*Schweinelendchen am Stück gebraten auf Pilzen im Kräuterrahm*

*Spinat-Lasagne mit Tomaten (vegan)*

*dazu servieren wir*

*Saisonales Gemüse, hausgemachte Spätzle,*

*Petersilien-Kartoffeln, Duftreis*

\*\*\*

*Weißer und brauner Mousse au Chocolat mit Himbeermark*

*Birnenstrudel mit Mandel-Sahne-Sauce*

*Bunter Früchtetraum*

*EUR 49,00 pro Person (ab 35 Personen)*

# *Kallstadter Hof*

HOTEL + RESTAURANT \*\*\*

## ***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  
Venezianisches Tiramisu  
Crema Catalana  
Sizilianischer Obstsalat im Glas*

*EUR 59,00 pro Person (ab 35 Personen)*

# *Kallstadter Hof*

HOTEL + RESTAURANT ★★★

## **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 Tartare  
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 mit Blattspinat  
Glaciertes Gemüse, Rahmwirsing  
Kartoffel-Gratin, Bandnudeln und Klößen*

\*\*\*

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

69,00 EUR pro Person (ab 35 Personen)

# *Kallstadter Hof*

HOTEL + RESTAURANT \*\*\*

## **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  
Crostitini mit Spinat-Ricotta, Tomaten-Mozzarella und Tatar  
Avocado-Thunfischsalat mit Rucola und Garnelen  
„Caesars 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 gebratenem Ratatouille mit Safranrisotto  
Gefüllte Poulardenbrust auf Tomaten-Basilikum Sauce 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  
Weiße und braune 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 90,00 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.

