

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

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs

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

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

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, 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 ***

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)

Kallstadter Hof
HOTEL + RESTAURANT ***

Büffet Herrenletten

Hausgebeizter Lachs

Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone

Pikanter Rindfleischsalat

Portweifeige 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

Weiße und braune 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

*Getrübefelte 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
Ziegenkäsetrübffel mit Weinschaum
Crostini 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*

Getrübefelte 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
Karamellisierte 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.

