

# 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  
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 145,00**

*(ab 35 Personen)*

**Preis- und Produktänderungen vorbehalten**

*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 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 59,00 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*

*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 59,00 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 59,00 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*

69,00 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 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.

