



GÖBEL'S

SCHLOSSHOTEL PRINZ VON HESSEN

FRIEDEWALD

Bankett-Mappe 2026

Menü- und Buffetvorschläge
Pauschalen | Preisübersicht

Unsere Ansprechpartner für Ihre Veranstaltung

Seline Vorrath

Hochzeiten & Bankett

06674 / 9224-154

hochzeiten@goebels-schlosshotel.de

Antje Gröbl

Tagungsveranstaltungen

06674 / 9224-152

tagung@goebels-schlosshotel.de

Faire Preise, beste Leistung, kalkulierbare Größe

Die Grundkosten für Ihre Veranstaltung zu berechnen ist ganz einfach.

Unsere Preisübersicht zeigt Ihnen, welche Kosten pro Gast voraussichtlich auf Sie zukommen.

Eine detaillierte Preisübersicht erstellen wir Ihnen gerne individuell für Ihre Veranstaltung.

Alle Preise verstehen sich inklusive der Kosten für Service, Geschirr, Tischwäsche, Reinigung und Eventplanung (max. 2 Besichtigungs-/ Absprachetermine vor Ort)



Preisübersicht

Location

Festscheune (ab 50 vollzahlenden Personen)	500,00 €
Rittersaal (bis 23 Uhr)	500,00 €
Wintergarten (bis 50 Personen/max. 23 Uhr)	250,00 €
Raumbereitstellungskosten	
Am Vortag zum Dekorieren ect.	1000,00 €
Am Folgetag zum Aufräumen	500,00 €

Information zur Raummiete der Festscheune

Die Raummiete ist bis zur vollendeten 7 Stunde mit 500,00 € berechnet. Für jede weitere angefangene Stunde fallen 50,00 € pro Stunde an.

Die Location steht Ihnen 30 Minuten vor Veranstaltungsbeginn zur Verfügung.

Folgende Leistung beinhaltet die Raummiete
(gilt für alle Räume)

Aufbau, Bestuhlung, Stromkosten, Heizkosten, Geschirr, Besteck,
Gläser, Reinigung, Tischwäsche, Servietten,
Standard Reinigung der Location
(Sonderreinigungen werden zusätzlich berechnet)

Open Air Trauung

Gerne stellen wir Ihnen unsere Wasserburg für eine unvergessliche Trauung zur Verfügung. Egal ob eine standesamtliche Trauung, kirchliche Trauung oder eine Freie Trauung. Unsere Wasserburg gibt Ihnen als Traulocation das gewisse Extra.

Die Wasserburg kann bis 3 Tage vor der Trauung kostenfrei storniert werden.

Als Schlechtwetter Alternative können wir Ihnen nach Verfügbarkeit unseren Rittersaal zur Verfügung stellen, die Kosten bleiben die gleichen.

Auf- und Abbau der Trauung

Bis 10 Personen	220,00 €
11-50 Personen	290,00 €
51-100 Personen	350,00 €



Bitte beachten Sie, dass es nicht gestattet ist Rosenblätter, Reis oder Ähnliches in der Wasserburg und auf dem Schlosshof zu streuen/werfen.

Sonstiges



Auf- und Abbau des Sektempfangs	150,00 €
Menükarten	5,00 € pro Stück
Orientierungsplan	45,00 €
Tischkärtchen (an Menükarte angepasst)	2,00 € pro Stück
Namenskärtchen (an Menükarte angepasst)	2,50 € pro Stück
Stuhl-Hussen (nur Festscheune)	6,00 € pro Stück
Gabelgeld (bei mitgebrachten Speisen)	3,50 € pro Person
Das Hotel übernimmt keine Haftung	

Hotelzimmer im Rahmen der Veranstaltung inkl.
Frühstück
Je nach Verfügbarkeit

Schlosshotel	
Doppelzimmer	220,00 € pro Nacht
Einzelzimmer	130,00 € pro Nacht

Hotel zum Löwen (Partnerhotel in Friedewald)	
Doppelzimmer	160,00 € pro Nacht
Einzelzimmer	95,00 € pro Nacht

Frühstück im Schlosshotel	27,00 € pro Person
---------------------------	--------------------

Mitarbeiter Bereitstellung ab Beginn der 8. Stunde	50,00 € pro Mitarbeiter pro Stunde
--	------------------------------------

Anzahlung

Eine Anzahlung (geplanter Buffet/Menüumsatz x Personenzahl) ist bis zu 8 Wochen vor der Veranstaltung zu leisten.



Getränkepauschalen

Empfangspauschale (60 Minuten)

- | | |
|---|--------------------|
| a) mit Sekt/Prosecco, Orangen- und Apfelsaft sowie Wasser | 14,00 € pro Person |
| b) mit Sekt/ Prosecco, Orangen- und Apfelsaft, Wasser, Lillet Wildberry oder Aperol sowie Bier vom Fass | 16,00 € pro Person |

Kaffeepauschale (120 Minuten)

Inklusive 2 Stück Kuchen

- | | |
|--|--------------------|
| a) Kaffee und Teespezialitäten, Wasser und Softgetränke | 19,50 € pro Person |
| b) Kaffee und Teespezialitäten, Wasser, Softgetränke, Wein und Bier vom Fass | 23,50 € pro Person |

Getränkepauschale

Mit Weißwein, Rotwein, Lillet Wildberry, Aperol, Wasser, Bier vom Fass, Softgetränke sowie Kaffee-und Teespezialitäten

- | | |
|--------------|--------------------|
| a) 4 Stunden | 42,00 € pro Person |
| b) 5 Stunden | 49,00 € pro Person |
| c) 6 Stunden | 54,00 € pro Person |



Kinder werden wie folgt berechnet
0-5 Jahre kostenfrei
6-16 Jahre 50 %

Kalte Häppchen zum Empfang

Stellen Sie sich Ihre Häppchen individuell zusammen



Obstsalat im Weckglas mit Goudawürfeln	3,00 € pro Stück
Bulgursalat mit Feige, Honig und Fetakäse im Weckglas	3,00 € pro Stück
Honigmelone mit Serrano-Schinken	3,50 € pro Stück
Backpflaume im Speckmantel mit Kichererbsenpüree	3,00 € pro Stück
Rosa Kalbstafelspitz mit Gurke und Meerrettich-Mayonnaise	3,50 € pro Stück

Klassische Canapés	3,50 € pro Stück
Tomate-Mozzarella, Salami, Kochschinken, Putenschinken, Gouda	

Exklusive Canapés	4,00 € pro Stück
Ziegenfrischkäse / Trüffelhonig	
Gorgonzola / Feigensenf	
Hessische Stracke / Gewürzgurke	
Roastbeef / Sauce Remoulade	
Rauchlachs / Senf-Dill-Sauce	

Zwiebelkuchen mit Speck und Schmand	3,50 € pro Stück
Wrap mit Tomate, Mozzarella, Pesto und Rucola	3,50 € pro Stück
Wrap mit Teriyaki-Hähnchen, Avocado und Eisbergsalat	3,50 € pro Stück



Warmer Imbiss

Bitte beachten Sie, dass der warme Imbiss nur im Hotel und ab 20 Personen möglich ist.

Suppen-Imbiss

Kartoffel-Lauchsuppe mit Ahler Wurst und Croûtons
Veganer Kichererbsen-Kokos-Eintopf mit Tofu
Baguette-Auswahl mit Frischkäse und Butter
Wraps mit Tomate, Mozzarella und Pesto
Pinsa mit Ziegenfrischkäse, Honig und Nüssen

22,00 € pro Person

Rustikaler Imbiss

Bratwürstchen vom Rind und Wild mit Senf und Preiselbeeren
Brötchenvariation mit Butter und Frischkäse
Kartoffelsalat mit Essig und Öl
Herzhafter Nudel-Schinken-Salat
Zwiebelkuchen mit Schmand und Petersilie

22,00 € pro Person

Schloss-Imbiss

Couscous mit Granatapfel, Minze und Paprika
Hummus mit Falafelbällchen
Gebackene Hähnchenbrust mit Sesam-Dip
Laugengebäck mit Obazda und Butter
Confierte Garnele mit Teriyaki-Sauce
Joghurtmousse mit Fruchtsalat

25,00 € pro Person



Tortenliste

Sehr geehrte Gäste,

gerne können Sie sich aus den genannten Torten Ihre Favoriten auswählen.

Die Kuchen sind teilweise in verschiedenen Größen erhältlich. Die genauen Größen und Preise werden im persönlichen Gespräch abgestimmt.

Vanille-Buttercreme
Schoko-Buttercreme
Nougat-Buttercreme
Erdbeer-Buttercreme
Pückler-Torte
Sachertörtchen
Walnuss-Sahne



Erdbeer-Joghurt (saisonal)
Waldfrucht-Joghurt
Heidelbeer-Joghurt
Pfirsich-Joghurt

Himbeer-Sahne
Hansen-Jensen
Quark-Sahne
Eierlikör-Sahne
Quark-Mohn
Birne-Helene

Mandarine-Stracciatella
Schwarzwälder-Kirsch
Frankfurter Kranz
Milchreis
Mousse-au-Chocolat
Himbeer-Traum
Tiramisu



Blechkuchen

Sehr geehrte Gäste,

gerne können Sie sich aus den untenstehenden Torten Ihre Favoriten auswählen.

Carrot Cake

Wiener Apfel Kuchen

Zitronen Kuchen

Gedeckter Apfel

Russischer Zupfkuchen

Mandarine Quark

Käsekuchen

Mohn-Himbeer Schnite

Schoko-Kokos-Kuchen

Schoko-Waldfruchtkuchen

Donauwelle

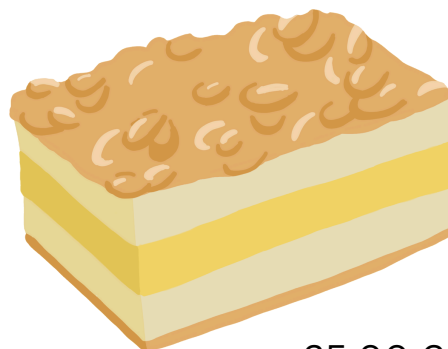
Rhabarber-Erdbeer-Kuchen

Zwetschgen Kuchen

Butterstreusel

Kirsch Streusel

Apfel Streusel



Vegane und Glutenfreie
Kuchen auf Anfrage

35,00 € pro Kuchen



“ Fine Dining- Das Freude”



Für eine unvergessliche Feierlichkeit können wir Ihnen ebenfalls unser Fine Dining Restaurant “Das Freude” anbieten.

Hier bieten wir Ihnen ein saisonales Gourmetmenü mit 4 oder 6 Gängen an. Bitte beachten Sie, dass eine Reservierung von maximal 20 Personen möglich ist.

Menüvorschläge unseres Küchenchefs für Ihre Feierlichkeit



Wellness-Menü

Vegan

Tatar von gebackenen Roten Rüben
Schwarzer Knoblauch | Haselnuss

Shiitake-Pilzrisotto | Yuzu-Schaum
Spargeltempura | Kresse-Salat

Beeren-Prosecco-Süppchen
Mango-Sorbet | Sesam-Quinoa-Hippe

50,00 € pro Person

Menü „Jakob von Ettlingen“

Getrüffelttes Blumenkohlcremesüppchen
Croûtons | Petersilienöl

Landhühnchenbrust vom Zintlhof | Madeira-Jus
Wilder Brokkoli | Kürbispüree

Topfenknödel | Nussbutterbrösel
Birnenkompott | Kardamom-Schokoladenschaum

52,00 € pro Person





Menü Ludwig

Geräucherte Rhönforelle | Grüne-Soße-Sorbet
Gurke | Meerrettich | Kräutersalat

Bäckchen und Filet vom Duroc-Schwein in Majoran-Pfeffer-Jus
Apfelwein-Spitzkohl | Laugenbrezelknödel

Friedewalder Schmandmousse | Strudelblätter
Beerensalat | Kakao-Sorbet

52,00 € pro Person

Menü Eleonore

Tatar vom Weiderind „Furikake“
Frischer Wasabi | Yuzu-Ponzu | Lauchöl

Kartoffelcremesüppchen
Blutwurst | Geschmolzene Zwiebeln

Gebratenes Zanderfilet | Koji-Beurre-blanc
Schnippelbohnen | Birne | Kartoffelplätzchen

Erdnuss-Karamell-Mousse
Zwergorangen-Ragout | Sorbet

62,00 € pro Person



Menü Juliane

Gebeiztes Lachsfilet | Tomaten-Basilikumsud
Artischocke | Sauce Rouille | Rucola-Spitzen

Petersiliencremesüppchen
Confierte Garnele

Geschmorte Entenkeule | Brombeer-Ingwer-Jus
Glasierter Kohlrabi | Pommes Dauphine

„Tiramisu“
Mango | Schokolade | Tonkabohne

60,00 € pro Person

Menü Landgraf Philipp

Ziegenfrischkäse-Mousse | Trüffel-Honig-Vinaigrette
Friséespitzen | Geröstete Haselnüsse

Gazpacho vom Rotkohl
Senf-Eis | Liebstöckel

Tranchen vom Rinderfilet | Café-de-Paris-Jus
Grüner Spargel | Pastinakenpüree

„Schwarzwälder Kirsche“
Kirsche | Schokolade | Vanille

64,00 € pro Person



Ergänzend zu Ihrer Menüauswahl können Sie aus den nachfolgenden Vorschlägen einen alternativen Hauptgang wählen.



Fisch-Gerichte

Kabeljaurücken | Schnittlauchschaum | Berglinsen-Pot-au-feu

Loup de Mer | Parmesan-Schaum | Wilder Brokkoli | Cremige Polenta

Lachsfilet „Label Rouge“ | Dijon-Senf | Kerbel
Grüner Spargel | Pesto-Nudeln

Vegetarische Gerichte

Semmelknödel | Rahmige Pilze | Bergkäse

Kichererbsen-Gemüse-Curry | Tofu | Geröstete Mandeln (vegan)

Petersilien-Kohlrabi-Risotto | Stundenei | Parmesan-Schaum

Ricotta-Spinat-Ravioli | Trüffelbutter | Lauchgemüse



Kinder werden wie folgt berechnet:
0–5 Jahre kostenfrei | 6–12 Jahre 50 %

Informationen zu unseren Buffets

Sehr geehrte Gäste,

alle Buffets wurden von unserem Küchenchef zusammengestellt.
Die Komponenten können nicht verändert werden.
Gerne erstellen wir Ihnen ein Buffet nach Ihren Vorlieben.

Wir freuen uns, wenn Ihnen eines unserer Buffets zusagt.

Unser „**Grillbuffet meets Barbecue**“ können Sie ganz individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Hierzu gibt es Folgendes zu beachten:

- Das Grillbuffet ist nur von **April bis Oktober** buchbar.
- Die Grundkomponenten (Vorspeise, Beilage und Dessert) bilden einen **Basispreis von 30,00 € pro Person**.
- Die Hauptspeisen sind mit Preisen hinterlegt und werden zum **Basispreis addiert**.

Gerne können Sie zu jedem ausgewählten Buffet eine **Suppe ergänzen** – diese finden Sie auf **Seite 21**.

Ebenfalls besteht die Möglichkeit, Ihr **Dessert mit einer Käseplatte** für **11,50 € pro Person** zu erweitern. Eine genaue Erläuterung erfolgt im Rahmen der persönlichen Absprache.

Gerne stehen wir Ihnen jederzeit für Fragen und Wünsche zur Verfügung.



Grillbuffet meets Barbecue

Festscheuen April bis Oktober



Bitte wählen Sie zwei Vorspeisen:

- ☐ Wassermelone mit Schafskäse und Minze
- ☐ Gazpacho mit Basilikumöl und Croutons
- ☐ Antipasti mit Grissini und Fenchelsalami
- ☐ Thunfischfilet mit Oliven und getrockneten Tomaten
- ☐ Carpaccio vom Rind

Folgende Komponenten sind fester Bestandteil der Vorspeisen:

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Toppings

Brotauswahl mit Butter

Bitte wählen Sie zwei Gemüse- und zwei Sättigungsbeilagen.:

Gemüse:

- ☐ Gebratener Brokkoli
- ☐ Knoblauch-Speckbohnen
- ☐ Mediterranes Gemüse
- ☐ Grüner Spargel

Sättigungsbeilagen:

- ☐ Indischer Gewürzreis
- ☐ Pasta Fregola
- ☐ Kartoffelgratin
- ☐ Rosmarinkartoffeln
- ☐ Süßkartoffelpommes

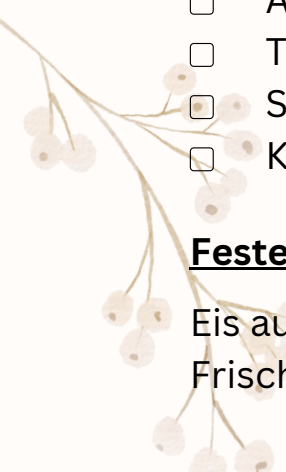
Bitte wählen Sie drei Desserts:

- ☐ Erdbeer-Tiramisu
- ☐ American Cheesecake mit Ananasragout
- ☐ Tiramisu mit Mangokompott
- ☐ Schokomousse mit Himbeeren
- ☐ Kaffee-Panna-Cotta mit Amarettocrumble

Fester Bestandteil des Desserts:

Eis aus der Rhöner Eismanufaktur mit verschiedenen Toppings

Frische Früchte der Saison





Bitte wählen Sie die Hauptgänge:

Vegetarische Hauptgänge:

- | | |
|--|---------|
| ☐ Gebratene Champignons mit Knoblauchquark | 7,50 € |
| ☐ Parmesannudeln mit Trüffel und Rucola | 10,00 € |
| ☐ Kichererbsencurry mit Tofu und Cashewkernen | 10,00 € |

Grill-Spezialitäten:

- | | |
|---|---------|
| ☐ Garnelen mit Knoblauch und Petersilie | 14,00 € |
| ☐ Lachsfilet mit Sojasprossen und
Kimchi-Yuzumayonnaise | 10,00 € |
| ☐ Kleine Friedewälder Bratwürstchen | 7,00 € |
| ☐ Merguez Bratwürstchen (scharfe Paprikawurstchen) | 7,00 € |
| ☐ Iberico Schweinesteaks (Honig-Thymian) | 10,00 € |
| ☐ Spare Ribs | 7,00 € |
| ☐ Lammhufsteak (Olivenöl-Salbei) | 10,00 € |
| ☐ Rinderrückensteak (Rosmarin und Pfeffer) | 10,00 € |
| ☐ Hähnchenbrust (Curry-Sesammarinade) | 10,00 € |

Zu den Grillspezialitäten werden verschiedene Dips gereicht.



Waldhessen-Buffer



Kalt

Geräuchertes Rhön-Forellenfilet mit
Gurken-Meerrettichsalat

Zwiebelkuchen

Osthessische Grüne Soße

Großes Salatbuffet mit verschiedenen
Dressings und Toppings

Brotauswahl mit Butter

Warm

Zanderfilet im Bierteig gebacken,
mit warmem Kartoffelsalat

Landschweinebraten mit Apfelweinsauce,
Speckkraut und Kartoffel-Meerrettichstampf

Seulingswalder Wildgulasch mit Preiselbeeren,
Apfelrotkohl und Semmelklößen

Dessert

Hessisches Schmandmousse im Weckglas
mit Beerenragout

Gedeckter Apfelkuchen mit Vanillesauce

Eis aus der Rhöner Eismanufaktur
mit Früchten und Toppings

55,00 € pro Person



Friedewalder Wasserburg-Buffet



Kalt

Antipasti-Auswahl mit Grissini

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Parmesan und Rucola

Großes Salatbuffet mit verschiedenen
Dressings und Toppings

Brotauswahl mit Butter

Warm

Heilbuttfilet mit Sauerrahm-Petersilien-Sauce,
Risotto vom grünen Spargel

Geschmorte Rehkeule mit Wacholderrahm-Sauce,
Wirsing und Kartoffelknödeln

Kalbsrückensteak in Portwein-Jus,
dazu Brokkoli und Kartoffelkroketten

Dessert

Tiramisu mit Mangokompott

Mousse au Chocolat mit Himbeeren

Eis aus der Rhöner Eismanufaktur
mit Früchten und Toppings

59,00 € pro Person



Internationales Buffet



Kalt

Ofenlachs mit Sojasprossen und
Kimchi-Yuzu-Mayonnaise

Gegrillte Kräutersaitlinge mit Balsamico und Honig

Großes Salatbuffet mit verschiedenen
Dressings und Toppings

Brotauswahl mit Butter

Warm

Garnelen mit Wokgemüse in Zitronengras-Curry-Sauce,
dazu Duftreis

Bäckchen vom Iberico-Schwein mit Olivenjus,
Ratatouille und Süßkartoffelpüree

Roastbeef vom Weiderind mit Pfeffer-Whiskey-Sauce,
gebratenem Brokkoli und Kartoffelgratin

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesauce

Portugiesischer Mandelkuchen mit Orangen

Eis aus der Rhöner Eismanufaktur
mit Früchten und Toppings

62,00 € pro Person



Mitternachtsimbiss



Traditionell

Hausmacher Wurst und Schinken
Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben
Brotauswahl mit Butter
Eingelegtes Gemüse

14,00 € pro Person

Rustikal

Gulaschsüppchen mit Baguette
Partyfrikadelle auf Kartoffelsalat im Weckglas

10,00 € pro Person

Vital

Geräuchertes Lachsfilet mit Zitronengurken
und Senf-Dill-Sauce
Wrap mit Tomate, Mozzarella, Pesto und Rucola
Wrap mit Teriyaki-Hähnchen und Avocado

10,00 € pro Person

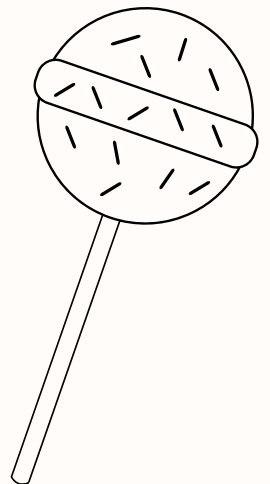
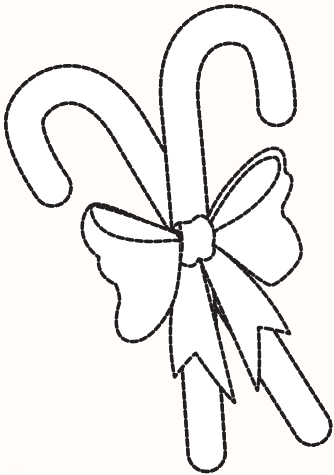
Suppen zum Buffet oder Mitternachtsimbiss

Friedewälder Kartoffelsuppe mit Pfefferbeißern	8,00 € pro Person
„Schlosssüppchen“ (Gulaschsuppe) mit Bauernbrot	8,00 € pro Person
Veganer Kichererbsen-Kokos-Eintopf mit Tofu	8,00 € pro Person



Candy- & Saltybar

Stellen Sie sich Ihre Candy- & Saltybar ganz individuell zusammen.
Wählen Sie aus unseren verschiedenen Leckereien
bis zu 16 Komponenten nach Ihrem Geschmack aus.



Für die Naschkatzen

- ☐ Popcorn
- ☐ Gummibärchen
- ☐ Marshmallows
- ☐ Leibniz Minis
- ☐ Oreo Kekse
- ☐ Knusperflocken
- ☐ Pfuffreis
- ☐ Celebration
- ☐ Storck Riesen
- ☐ Eiskonfekt



Für die Herzhaften

- ☐ Erdnüsse
- ☐ Cashewkerne
- ☐ Salzstangen
- ☐ Chips
- ☐ Erdnussflips
- ☐ Grissini
- ☐ Käsestangen
- ☐ Nachos
- ☐ Cracker
- ☐ POM-BÄR
- ☐ Bake Rolls (Brotchips)



Preis pro Person

Inklusive 1x Auffüllen

3,50 €



Getränkekarte – Festscheune

Aperitif

Glas alkoholfreier Sekt	0,1 l	7,00 €
Glas Prosecco	0,1 l	7,00 €
Glas Sekt	0,1 l	7,00 €
Flasche Sekt	0,75 l	32,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,00 €
Hugo	0,2 l	8,00 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2 l	2,80 €
Coca Cola Zero	0,2 l	2,80 €
Fanta	0,2 l	2,80 €
Sprite	0,2 l	2,80 €
Mezzo Mix	0,2 l	2,80 €
Wasser	0,2 l	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,30 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,30 €
Schweppes Wild Berry	0,2 l	3,30 €

Säfte

Saftschorle	0,2 l	4,00 €
Apfelsaft	0,2 l	4,50 €
Orangensaft	0,2 l	4,50 €
Bananensaft	0,2 l	4,50 €
Kirschnektar	0,2 l	4,50 €
Johannisbeernektar	0,2 l	4,50 €
KiBa	0,2 l	4,50 €



Mineralwasser

Selters Classic	0,75 l	7,50 €
Selters Medium	0,75 l	7,50 €
Selters Naturell	0,75 l	7,50 €

Bier vom Fass

Veltins Pils	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,50 €
Maisel's Weisse hell	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,00 €

Bier aus der Flasche

Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Maisel's Weisse dunkel	0,5 l	5,50 €
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l	3,80 €

Heissgetränke

Tasse Kaffee Crema	3,00 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	5,00 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	4,00 €
Milchkaffee	4,00 €
Heiße Schokolade	4,00 €



Digestif

Göbels Brände

Williams Birne	4 cl	8,50 €
Himbeere	4 cl	8,50 €
Haselnuss	4 cl	8,50 €

Schlitzer Brände

Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	4 cl	9,50 €
Milde Zwetschge	4 cl	9,50 €

Sonstige

Ramazotti	4 cl	6,00 €
Bailey's Cream	4 cl	8,00 €
Jägermeister	4 cl	6,50 €

Longdrinks

Gin Tonic	0,3 l	12,00 €
Vodka Lemon	0,3 l	12,00 €
Cuba Libre	0,3 l	12,00 €
Bacardi Cola	0,3 l	12,00 €
Bacardi Orange	0,3 l	12,00 €



Bankettweine für Ihre Veranstaltung

29,00 € pro Flasche



Weißweine

Göbel's Riesling
Kabinett, halbtrocken
Forster Winzerverein
Pfalz

Ein feiner fruchtiger Riesling mit anhaltender Fülle, getragen von einer dezenten Süße.

Göbel's Weißburgunder
Q.b.A., trocken
Forster Winzerverein
Pfalz

Ein leichter Wein mit zartem Duft und dezentem Aroma von Äpfeln und grünen Nüssen.

Göbel's Chardonnay
Q.b.A., trocken
Forster Winzerverein
Pfalz

Ein cremiger und nachhaltiger Wein mit Duft nach Melonen und exotischen Früchten.

Grauer Burgunder, trocken
Markus Pfaffmann
Pfalz

Dieser Grauburgunder hat eine frische, gelbe Farbe und duftet nach krautiger Frucht. Im Mund klar und feinsaftig, animierende Frucht im Zusammenspiel mit frischen Kräutern.

Riesling trocken
Weingut Kallfelz
Mosel

Animierender Duft, frischer und feinmineralischer Geschmack

Chardonnay, trocken
Cheval d'Or
Südfrankreich

Im Bukett duftig frische Aromen von Pfirsich und Birne. Elegant am Gaumen, zart cremig mit feiner Textur.



Sauvignon Blanc, trocken
MAN Vintners
Südafrika

Erfrischend tropisch fruchtig zeigt sich dieser Sauvignon Blanc mit einem schön balancierten Säuregerüst.



Scheurebe, lieblich
Keth
Rheinhessen

Eine harmonische Verbindung von anregender und feinfruchtiger Säure. Das betonte Bukett erinnert oft an schwarze Johannisbeeren

Roséwein

Göbel's Spätburgunder Rosé
Q.b.A., trocken
Forster Winzerverein
Pfalz

Ein lachsfarbener Wein mit typischer Burgundernase.
Ein idealer Sommerwein.

Prinz von Hessen
Q.b.A., feinherb

Die Kraft des Geschmacks von vollreifen Bananen und Eisbonbons machen den Wein saftig und voll. Die prickelnde Säure schließlich verbindet satte Aromen mit einem nicht enden wollenden Trinkfluss.



Rotwein

Göbel's Merlot
Q.b.A., trocken
Forster Winzerverein
Pfalz

Ein weicher und geschmeidiger Rotwein mit Nuancen von Pflaumen. Er eignet sich zu leichten Gerichten oder kann einfach so getrunken werden.

Göbel's Dornfelder
Q.b.A, halbtrocken
Forster Winzerverein
Pfalz

Ein tiefdunkler, gehaltvoller Wein mit intensiven Fruchtaroma von Sauerkirschen und Brombeeren.

Merlot, trocken
Cheval d'Or
Südfrankreich

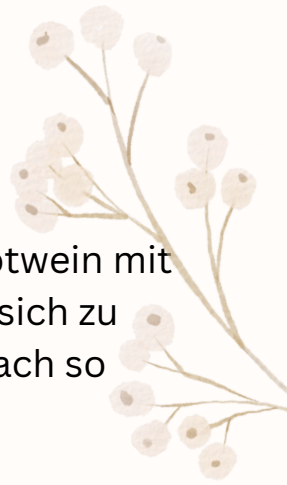
Tiefes und leuchtendes Granatrot. Aromatisch, intensiver Duft von roten und schwarzen Beeren. Vollmundig mit kräftiger Struktur und samtig weichem Tannin.

Spätburgunder, trocken
Weingut Alfons Hormuth
Pfalz

Robinrot schimmert dieser Spätburgunder im Glas. Die Aromen erinnern an dunkle Waldbeeren, Kirsche, Pfeffer und Vanille. Am Gaumen zeigt er sich kräftig und gehaltvoll. Die Lagerung im großen Eichenholzfass gibt dem Wein Körper und Struktur.

Montepulciano d'Abbruzzo
DOC., trocken
Weingut Farnese Vini
Italien

Kräftige Aromen von wilden Beeren lässt sein intensiv-fruchtiges und nachhaltiges Bouquet erkennen. Mit seinem vollmundigen Geschmack und dem zarten Tannin ist er ein unkomplizierter Essensbegleiter.



Cabernet Sauvignon, trocken
MAN-Vinters
Südafrika

Vollmundig saftig mit leichten
Röstaromen und Cassis-Noten.
Ein langer Abgang wird von weichen
Tanninen begleitet.

Anciens Temps Grande Reservé
trocken
Cabernet-Sauvignon und Merlot
Producteurs Réunis Cébazan
Languedoc, Frankreich

Im Glas tief dunkelrot mit violetten
Nuancen. Im Duft Aromen von
schwarzen Beeren und Pflaumen
mit Noten von Holzausbau
(vor allem grüner Paprika,
Vanille und Toffee)
Sehr üppig, aber dennoch weich im
Geschmack- mit rundem Tannin,
reifer Saftigkeit und langem Nachhall.



Unsere Empfehlung für Ihre Veranstaltung

Floristik/ Dekoration

eventfloristik ambiente
Bianca Stötzel
Tel: 03691 804083
Mobil: 0176 13 13 0000
Mail: ambiente.stoetzel@me.com

DJ / Musik

Lukas Schornstein
(DJ, Moderation, Ton, Licht, Fotobox)
Mobil: 0151 20 70 55 884
Mail: info@lukas-schornstein.de

BenH-Music
Telefon: 06621 799 100 7
Mobil: 0170 69 49 350
Mail: info@benh-music.de

GW-Events-Harald Wendel
Telefon: 06622 2902
Mobil: 0172 561 7353

Konditorei

Sweetcakes by Xenia Ernst
Telefon: 0176 55 35 84 66

Café Brüheim
Marienstrasse 1
99817 Eisenach
Telefon: 03691 20 35 09

Friseur

Drive and Style
Anna-Lena Deiseroth
Mobile: 0175 70 24 92
Mail: drive_style.mobile@gmx.de

Friseursalon Merkert
Telefon: 06674 287

Fotograf

Tobias Kromke
Telefon: 03691 88 23 88
Mobil: 0172 364 50 35
Mail: info@tk-fotograf.de

Verena Hahnelt
Telefon: 06621 79 78 912
Mail: info@verenahahnelt.de

Feuerwerk

hellStar fireworks
Uwe Heller
Telefon: 03661 675 645
Mail: post@hellstar.de

Freie Trauredner

Jennifer Range
Waltersbergstrasse 7
36266 Heringen
Mail: jenny@traumreden-by-jenny.de
Telefon: 0152 09 63 08 45

Matthias Köhler
Trau- Tauf und Trauerredner
Anger 3
36115 Hilders
Mobil: 0172 439 82 37
Mail: anmatthias@derfrieredner.de





Stornierungsbedingungen

Eine Kostenfreie Stornierung ist bis zu 8 Wochen vor der Veranstaltung möglich.

Wird die Veranstaltung 4-8 Wochen vorher abgesagt fallen 35% des geplanten Speisenumsatzes + Raummiete als Stornierungskosten an.

Eine Stornierung ab 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn wird mit 70% des geplanten Speisenumsatzes + Raummiete berechnet.

Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden.