

Verehrter Gast,

herzlich Willkommen im traditionsreichen
Grand Hotel Hessischer Hof,
dem einzig privat geführten fünf Sterne Superior Hotel
in Frankfurt.

Das Besondere führt zum Erfolg!

Ob große oder kleine Veranstaltungen, Pressekonferenzen
oder eine private Familienfeier,
das Hotel Hessischer Hof
bietet Ihnen hierfür einen stilvollen
und zugleich besonders eleganten Rahmen.
Für bis zu 300 Personen verfügen wir
über geschmackvoll mit kunsthistorischen Originalen
aus dem Hause von Hessen eingerichtete Räume.

Prachtvolle Salons - liebevoll und individuell eingerichtet -
und unsere freundlichen und perfekt geschulten Mitarbeiter
schaffen ein einmaliges, persönliches Ambiente
und lassen keine Erwartungen offen.
Auch richten wir Ihren Wünschen entsprechend
die Banketräume für Sie individuell ein.
Die entsprechenden technischen Geräte
stehen Ihnen hierbei zur Verfügung.

Sie haben die Wahl zwischen 9 Banketräumen
für Ihre Veranstaltung.
Alle Räumlichkeiten sind klimatisiert, bieten Tageslicht
und können individuell verdunkelt werden.
Des Weiteren stellen wir unseren Gästen
in allen Veranstaltungsräumen
einen kostenfreien Internetzugang
über W-LAN und LAN zur Verfügung.

Unser Küchenchef und sein Team
verwöhnen Sie kulinarisch.
Wählen Sie Ihre Gerichte
aus unseren abwechslungsreichen
Menü- und Büffetvorschlägen.
Selbstverständlich beraten wir Sie gerne
bei der Zusammenstellung
eines geeigneten Menüs oder Büffets
und der Auswahl der korrespondierenden Weine
aus dem umfangreichen Angebot unseres Weinkellers.



**Unsere Bankettabteilung steht Ihnen
von der Planung, der Organisation
bis hin zur Durchführung Ihrer Veranstaltung
gerne zur Verfügung:**

Telefon: 0049 - (0) 69 – 7540 2947
Fax: 0049 - (0) 69 – 7540 2925
E-Mail: banqueting@hessischer-hof.de
Homepage: www.hessischer-hof.de

Dear Guest,

A very warm welcome to the Grand hotel Hessischer Hof,
the only privately owned five star superior hotel
in Frankfurt.

Your success is our speciality!

Whether big or small events, press conferences
or private family celebrations,
the Hotel Hessischer Hof
offers you a classy and elegant setting
for up to 300 people,
elegantly furnished with art-historical originals
from the house of Hesse.

Gorgeous salons - lovely and individually decorated –
and our friendly and perfectly trained employees
create a unique, personal ambience
and exceed all your expectations.
We decorate our function rooms
according to your wishes and needs.
The technical equipment will be at your disposal.

You have the choice
between nine function rooms for your event.
All the rooms
are equipped with air condition, natural day light
and can be individually dimmed.
Furthermore, we provide our guests in all function rooms
W-LAN and LAN
internet access free of charge.

Our Chef and his Team indulge you culinary.
Choose your meal among
our varied menu and buffet recommendations.
Sincerely, we would be pleased providing advice
for the arrange of a suitable menu or buffet
and to choose the corresponding wines
of our great offer from our wine cellar.



**Our banqueting department will be at your disposal
at the planning stage and organisation
to the realisation of your event:**

Telephone: 0049 - (0) 69 – 7540 2947
Fax: 0049 - (0) 69 – 7540 2925
E-Mail: banqueting@hessischer-hof.de
Homepage: www.hessischer-hof.de

Tagungspauschale Classic

€58.00 pro Teilnehmer und Tag

- Persönliche Betreuung während der Veranstaltung
- Ein geeigneter Tagungsraum von 8.00 Uhr bis 18.00 Uhr; klimatisiert, mit Tageslicht und individuell zu verdunkeln
- Bestuhlung des Raumes nach Wunsch, Lederschreibunterlage, Blöcke und Stifte
- Leinwand (1,70 x 2,30), Pinnwand, Flipchart, Stifte
- Wireless LAN Highspeed Internet
- 2 Getränke während der Tagung im Hauptkonferenzraum
- Kaffeepause jeweils am Vor- und Nachmittag mit Kaffee, Tee und Gebäck
- Zwei-Gang-Menü oder Snackbuffet nach Wahl des Küchenchefs

Conference Package Classic

€58.00 per attendant and day

- Personal assistance during the function
- A suitable conference room between 8.00 am and 6.00 pm; air conditioned, natural daylight
- Seating at customer's option, leather desk pads, writing pad and pens
- Screen (1,70 x 2,30), pin board, flip chart, pens
- WiFi internet connection
- 2 conference beverages whilst the conference in the main meeting room.
- Coffee break in the morning and afternoon with coffee, tea and cookies
- Two-course-menu or snack buffet at chef's choice

Tagungspauschale Business

€68.00 pro Teilnehmer und Tag

- Persönliche Betreuung während der Veranstaltung
- Ein geeigneter Tagungsraum von 8.00 Uhr bis 18.00 Uhr; klimatisiert, mit Tageslicht und individuell zu verdunkeln
- Bestuhlung des Raumes nach Wunsch, Lederschreibunterlage, Blöcke und Stifte
- Leinwand (1,70 x 2,30), Pinnwand, Flipchart, Stifte
- Wireless LAN Highspeed Internet
- Unlimitiert Mineralwasser und Säfte während der gesamten Tagung im Hauptkonferenzraum
- Kaffeepause jeweils am Vor- und Nachmittag mit Kaffee, Tee und Gebäck
- Drei-Gang-Menü nach Wahl des Küchenchefs, inklusive Softgetränken

Conference Package Business

€68.00 per attendant and day

- Personal assistance during the function
- A suitable conference room between 8.00 am and 6.00 pm; air conditioned, natural daylight
- Seating at customer's option, leather desk pads, writing pad and pens
- Screen (1,70 x 2,30), pin board, flip chart, pens
- WiFi internet connection
- Unlimited mineral water and juices whilst the conference in the main meeting room
- Coffee break in the morning and afternoon with coffee, tea and cookies
- Three-course-menu at chef's choice including soft drinks

Tagungspauschale Deluxe
€98.00 pro Teilnehmer und Tag

- Persönliche Betreuung während der Veranstaltung
- Ein geeigneter Tagungsraum von 8.00 Uhr bis 18.00 Uhr; klimatisiert, mit Tageslicht und individuell zu verdunkeln
- Bestuhlung des Raumes nach Wunsch, Lederschreibunterlage, Blöcke und Stifte
- Leinwand (1,70 x 2,30), Beamer, Pinnwand, Flipchart, Stifte
- Wireless LAN Highspeed Internet
- Kostenfreies Parken in der hoteleigenen Tiefgarage
- Unlimitiert Mineralwasser und Säfte während der gesamten Tagung im Hauptkonferenzraum
- Begrüßungskaffe mit Kaffee, Tee und Gebäck
- Kaffeepause jeweils am Vor- und Nachmittag mit Kaffee, Tee und Kuchen, Fruchtspießen oder Fingersandwiches
- Vier-Gang-Menü nach Wahl des Küchenchefs, inklusive Weinen und Softgetränken, einer Tasse Kaffee oder Tee

Preis für alle Tagungspauschalen jeweils pro Teilnehmer und Tag inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service, buchbar nach Verfügbarkeit ab mindestens 15 Teilnehmern.

Conference Package Deluxe
€98.00 per attendant and day

- Personal assistance during the function
- A suitable conference room between 8.00 am to 6.00 pm; air conditioned, natural daylight
- Seating at customer's option, leather desk pads, writing pad and pens
- Screen (1,70 x 2,30), LCD projector, pin board, flip chart, pens
- WiFi internet connection
- Parking in the garage free of charge
- Unlimited mineral water and juices whilst the conference in the main meeting room
- Welcome coffee with coffee, tea and cookies
- Coffee break in the morning and afternoon with coffee, tea and cakes, fruit skewers or small sandwiches
- Four-course-menu at chef's choice including wines and soft drinks, a cup of coffee or tea

Price for each conference package per attendant and day including VAT and service, bookable subject to availability with a minimum of 15 attendees.

**Zusätzlich zur Kaffeepause bieten wir
zum Preis von €8.50 pro Person
eines der folgenden Extras:**

- **Fitness**
Vollkornbrötchen mit Frischkäse und Gartenkresse,
Roggenbrot mit geräucherter Truthahnbrust und
Ananasrelish,
Waldbeeren-Smoothie
- **Kaffeehaus**
Lauwarmer Apfelstrudel mit Amaretto-Vanilleschaum,
Käse- Sahne Schnitte mit Himbeermark,
Fruchtmilchshake
- **Aktiv**
Fingersandwich mit Gurken, Gryer-Käse und
Strauchtomaten, Joghurt im Glas mit frischen Früchten
,Buttermilch mit Mango und Ahornsirup
- **Oriental**
Marinierte Hähnchenspieße mit Tandoori und Melone,
gefüllte Datteln mit getrockneten Tomaten und
Macadamia Nüssen, Avocadodrink mit Limone
- **Rustikal**
Belegte Brötchen mit Räucherforelle, Roastbeef und
Emmentaler, Mini-Krakauer mit Tafelsenf und
Kartoffelsalat, Clausthaler Alkoholfrei

After-Work-Cocktail Empfang

**€35.00 pro Teilnehmer für zwei Stunden
im Anschluss an die Tagung**

Lassen Sie Ihre erfolgreiche Veranstaltung mit einem
Cocktailempfang ausklingen und nutzen Sie die
Möglichkeit des Netzwerks nach der Tagung.

- Ein klimatisierter, exklusiver Salon
- Stehtische sowie Sitzgruppen je nach Personenzahl
- Bier, Sekt, Hauswein sowie Softgetränke unlimitiert.
- Eine Auswahl an 4 kalten und warmen Kanapees pro
Person
- Chips und Nüsse

**Additional to the coffee break we offer
at the price of €8.50 per person
one of the following extras:**

- **Fitness**
Wholemeal bread rolls with cream cheese and
garden cress, rye bread with smoked breast of
turkey and pineapple relish,
wild berry smoothie
- **Coffee House**
Warm apple strudel with amaretto-vanilla froth,
slices of creamy cheesecake with raspberry pulp,
fruit milkshake
- **Active**
Finger sandwich with cucumber, Gryer cheese
and vine tomatoes, yoghurt served with fresh
fruits, buttermilk with Mango and maple syrup
- **Oriental**
Marinated chicken sticks with Tandoori and
melon, stuffed dates with sun-dried tomatoes and
macadamia, avocado drink with lime
- **Rustic**
Bread rolls with smoked trout, roast beef and
Emmental cheese, mini polish sausages with
mustard and potato salad
non-alcoholic Clausthaler beer

After-Work-Cocktail Reception

**€35.00 per attendee for two hours
following the conference**

Complete your effective conference with a cocktail
reception and use the opportunity to network with the
other attendees.

- An exclusive and air conditioned salon
- Cocktail table and lounge arrangement subject to
attendees
- Beer, sparkling wine and soft drinks are unlimited
- A selection of four hot and cold canapés per person
- Crisps and nuts

Empfänge:

Wahlweise mit Champagner,
Sekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup,
oder Open Bar
jeweils mit Orangensaft und Wasser
4 Stück Kanapees pro Person
nach Ihrer Wahl

Champagnerempfang: €53.00 pro Person

Mini Quiche	€3.00
Kanapee mit Parmaschinken und Melone	€3.50
Kanapee mit Kräuterfrischkäse und Walnuss	€3.50
Kanapee mit Räucherlachs und Forellenkaviar	€3.70
Crêpes mit Backschinken und geschmortem Apfel	€3.70
Crêpes mit Thunfisch, Ingwer und jungem Lauch	€3.70
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pilzsalat und Rucola	€4.00
Gebratene Riesengarnele	€4.50

Sektempfang €40.00 pro Person auf Wunsch mit hausgemachtem Holunderblütensirup:

Mini Frühlingsrolle	€3.00
Kanapee mit Putenbrust und Ananas	€3.50
Kanapee mit Tortenbrie und Birne	€3.50
Kanapee mit Tomate, Mozzarella und Basilikum	€3.50
Crêpes mit Serranoschinken	€3.70
Kleine Kartoffelpuffer mit Räucherlachs	€4.50

Open Bar: €53.00 pro Person

Nürnberger Würstchen	€3.00
Rinderfiletwürfel mit Tandoori und Melone	€4.00
Kanapee mit Schwarzwälder Schinken und Cornichons	€3.50
Kanapees mit Edelsalami und Pepperoni	€3.50
Maispoularde	€3.50
mit Ofenpaprika und Feigensenf im Löffel	€3.50
Grönlandshrimps mit Orangendip im Löffel	€3.50
Exotische Geflügelpraline mit Mango	€3.50
Gefüllte Dattel mit getrockneten Tomaten und Serranoschinken	€4.80

Alle kalten und warmen Kanapees sind auch
einzeln wählbar.

Das Empfangs-Package ist jeweils auf eine Dauer
von zwei Stunden begrenzt.

Receptions:

As package with champagne,
Sparkling
optional with homemade Elderflower syrup
with orange juice and water
or Open Bar
4 canapés per person at your choice

Champagne Reception: €53.00 per Person

Mini Quiche	€3.00
Canapé with Parma ham and melon	€3.50
Canapé with herb cream cheese and walnut	€3.50
Canapé with smoked salmon and trout caviar	€3.70
Crêpes with baked ham and braised apple	€3.70
Crêpes with tuna, Ginger and young leek	€3.70
Carpaccio of beef fillet with mushroom salad and rucola	€4.00
Roasted king prawn	€4.50

Sparkling Reception €40.00 per Person optional with homemade Elderflower syrup:

Mini egg rolls	€3.00
Canapé with turkey breast and pineapple	€3.50
Canapé with tart Brie and pear	€3.50
Canapé with tomato, mozzarella and basil	€3.50
Crêpes with Serrano ham	€3.70
Small potato pancakes with smoked salmon	€4.50

Open Bar Reception: €53.00 per Person

Nürnberger sausages	€3.00
Dices of beef fillet with Tandoori and melon	€4.00
Canapé with Black Forest ham and cornichons	€3.50
Canapé with fine salami and pepperoni	€3.50
Corn fed chicken with oven pepper and fig mustard served in spoon	€3.50
Ice sea shrimps with orange sauce served in spoon	€3.50
Exotic praline of poultry with mango	€3.50
Filled date with dried tomatoes and Serrano ham	€4.80

All cold and warm canapés may also be ordered apart.

All reception packages are available for two hours.

Zwischendurch:

Auf rundem Weißbrot:

Edelsalami mit Peperoni	€3.50
Truthahnbrust mit Ananas	€3.50
Tomate mit Mozzarella und Basilikum	€3.50
Roastbeef mit eingelegtem Kürbis	€3.50
Tortenbrie mit Birne	€3.50
Parmaschinken mit Melone	€3.50
Schwarzwälder Schinken mit Cornichons	€3.50
Serranoschinken mit Oliven	€3.50
Kräuterfrischkäse mit Walnuss	€3.50
Matjes mit roten Zwiebeln	€3.70
Räucherlachs mit Forellenkaviar	€3.70
Tartar vom Räucherlachs	€3.70
Hummermedaillon	€9.50
mit Aprikosen-Chutney	
Entenleberparfait	€9.50

Auf Partybrötchen:

Gekochter Schinken	€4.00
Serranoschinken	€4.00
Edelsalami	€4.00
Tortenbrie mit Rotweinsbirne	€4.00
Gruyere mit Trauben	€4.00
Roastbeef mit eingelegtem Kürbis	€4.00
Räucherlachs mit Forellenkaviar	€4.00

Im Löffel serviert:

Maispoularde	€3.50
mit Paprika-Oliven-Ragout und Feigensenf	
Grönlandshrimps mit Cocktailsauce	€3.50
Tomate mit Mozzarella und Pesto	€3.50
Räucherlachstartar mit Crème Fraîche	€4.00
Carpaccio vom Rinderfilet	€4.00
mit Pilzsalat und Rucola	

Herzhafte Suppen:

Bohneneintopf mit Ochsenfleisch	€9.50
Linseneintopf mit Speck und Croûtons	€9.50
Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Frankfurter Würstchen	€9.50
Ungarische Gulaschsuppe	€9.50
Gemüseintopf mit Krakauer	€9.50

In between:

On round white bread:

Fine salami with pepperoni	€3.50
Breast of turkey with pineapple	€3.50
Tomato with mozzarella and basil	€3.50
Roast beef with pickled pumpkin	€3.50
Tart Brie with pear	€3.50
Parma ham with melon	€3.50
Black Forest ham with cornichons	€3.50
Serrano ham with olives	€3.50
Herb cream cheese with walnut	€3.50
Marinated herring with red onions	€3.70
Smoked salmon with trout caviar	€3.70
Tartar of smoked salmon	€3.70
Medallion of lobster	€9.50
with apricot chutney	
Parfait of duck liver	€9.50

On party rolls:

Cooked ham	€4.00
Serrano ham	€4.00
Fine salami	€4.00
Tart Brie with pear poached in red wine	€4.00
Gruyere with grapes	€4.00
Roast beef with marinated pumpkin	€4.00
Smoked salmon with trout caviar	€4.00

Served in spoon:

Corn fed chicken	€3.50
with pepper-olive ragout and fig mustard	
Ice sea shrimps with cocktail sauce	€3.50
Tomato with mozzarella and basil	€3.50
Tartar of smoked salmon	€4.00
with crème fraîche	
Carpaccio of beef fillet	€4.00
with mushroom salad and rucola	

Savoury soups:

Stew of green beans with beef	€9.50
Stew of lentils with bacon and croutons	€9.50
Potato soup with root vegetables and Frankfurter sausages	€9.50
Hungarian goulash soup	€9.50
Vegetable stew with Krakauer sausages	€9.50

Kalte Snacks:

Käsewürfel mit Trauben	€3.70
Profiteroles mit Frischkäsecrème	€3.70
Melonenspießchen mit Serranoschinken	€3.70
Capresespießchen mit Pesto mariniert	€3.70
Grissini umlegt mit Parmaschinken	€4.80
Gefüllte Dattel	€4.80
mit getrockneten Tomaten und Serranoschinken	

Gefüllte Crêpes mit:

Grönlandshrimps und Gurken	€3.70
Parmaschinken und Strauchtomate	€3.70
Gekochtem Schinken	€3.70
und geschmortem Apfel	
Thunfisch, Ingwer und jungem Lauch	€3.70
Räucherlachs	€3.70

Warme Snacks:

Nürnberger Würstchen	€3.50
Mini Quiche	€3.50
Mini Pizza	€3.50
Mini Frühlingsrollen	€3.50
Rindfleischbällchen mit Chilisauc	€3.50
Geflügelpiccata mit Tomatenfondue	€4.00
Exotische Geflügelpraline	€4.00
mit Mangomark	
Rinderfiletwürfel mit grünem Pfeffer	€4.00
Pouardenbrust mit Tandoori und Melone	€4.00
Kalbsfiletwürfel mit Estragonsahne	€4.00
Lammrückenwürfel mit Kräuterjus	€4.00
Gebratene Scampis mit Sweet Chilisauc	€4.50
Garnele im Knuspermantel	€4.50
Kleine Kartoffelpuffer mit Räucherlachs	€4.50

Dessert:

Mousse von Valrhona Schokolade	€3.50
mit Orangen	
Limonencreme mit Kokosnuss	€3.50
Fruchtspießchen	€3.50
Gefüllte Eclairs	€3.50
mit weißer Schokoladenmousse	
mit Himbeermousse	
mit Moccacrème	
Erdbeertartelettes	€4.00
Petit Fours	€4.00

Cold snacks:

Cheese dices with grapes	€3.70
Profiteroles with cream cheese	€3.70
Melon stick with Serrano ham	€3.70
Caprese stick marinated with pesto	€3.70
Grissini coated with Parma ham	€4.80
Filled date	€4.80
with dried tomatoes and Serrano ham	

Crêpes filled with:

Ice sea shrimps and cucumber	€3.70
Parma ham and bush tomatoes	€3.70
Cooked ham and braised apple	€3.70
Tuna, ginger and young leek	€3.70
Smoked salmon	€3.70

Warm snacks:

Nürnberger sausages	€3.50
Mini quiche	€3.50
Mini Pizza	€3.50
Mini egg rolls	€3.50
Small beef balls with chilli sauce	€3.50
Piccata of poultry with tomato fondue	€4.00
Exotic praline of poultry with mango	€4.00
Dices of beef fillet with green pepper	€4.00
Breast of poularde	€4.00
with Tandoori and melon	
Dices of veal fillet with tarragon cream	€4.00
Dices of lamp's saddle with herb jus	€4.00
Roasted scampi with sweet chilli sauce	€4.50
Prawn in batter coating	€4.50
Small potato pancakes	€4.50
with smoked salmon	

Desserts:

Mousse of Valrhona chocolate	€3.50
with oranges	
Lime cream with coconut	€3.50
Fruit sticks	€3.50
Profiteroles filled	€3.50
with white chocolate mousse	
with raspberry mousse	
with mocha cream	
Strawberry tartlets	€4.00
Petit Fours	€4.00

Flying Buffet Vorschläge:
(ab 15 Personen)

Flying Buffet „International“

Atlantikwelsfilet mit Kichererbsen-Sesamcrème
Wachtelgalantine mit Champignons und grünem Apfel
Parfait vom Blumenkohl
mit Kernöl und Eismeergarnelen
Tartar vom Räucherlachs
mit Gartengurken und Weizengrasöl
Gebackener Kalbsschwanz
auf Grüner Sauce und Honigmelone
Zanderfilet mit Krustentierschaum und Safran Mousseline
Coq au Vin mit Petersilienkartoffel
Rücken vom Odenwälder Weideochsen
mit Parmesan-Crêpes-Roulade
Valrhona Schokoladen-Timbale mit Mango
Guavensorbet mit Haselnusskrokant

€52.00

Flying Buffet „Mediterran“

Empanada mit Mittelmeergemüse und Oliven gefüllt
Kaninchenrücken mit getrockneten Aprikosen
und Kräuter-Fleur de Sel
Vitello Tonnato mit Kirschtomaten
Salat von Felsenoktopus mit gegrillter Artischocke
Mariniertes Doradenfilet auf Zitronen-Muschel-Tartar
Osso Buco vom Lamm mit Salbeirisotto
Kalbfleischravioli mit Zucchinionconfit und Pinot Grigio
Seehecht mit gelbem und rotem Paprikamark
Safranmousse mit Grenadine-Orangen
Feigentarte mit Marsalasaahne

€52.00

Flying Buffet „Avantgarde“

Riesengarnele mit Avocado,
Ofenpaprika und Curry-Fleur de Sel
Roh marinierte Jacobsmuschel
mit Mandarinen-Olivenöl und Piment d'Espelette
Leicht geräucherte Barbarie Entenbrust
mit jungem Lauch und Süßholzreduktion
Ziegenfrischkäsepraline mit Auberginen-Tapenade
Geschmorter Orangen-Chicorée
mit hausgebeiztem Ikarimilachs
Confierte Rotbarbe
auf Kalamansi-Arganen-Mousseline
Kotelette vom Schottischen Weidelamm
mit orientalischen Aromaten und Papaya-Chutney
Gebratenes Kalbsfilet mit Vanille gespickt
und Schalotten-Rosmarin-Kompott
Weißes Schokoladen-Mohnmousse mit Himbeerschaum
Piña Colada-Krapfen mit Nougat

€56.00

Flying Buffet Suggestions:
(with at minimum 15 persons)

Flying Buffet „International“

Fillet of Atlantic catfish with chickpea-sesame cream
Galantine of quail with champignons and green apple
Parfait of cauliflower with seed oil
and ice sea prawns
Tartar of smoked salmon
with garden cucumber and wheatgrass oil
Baked veal tail on green sauce with rock melon
Fillet of pike perch with crustacean froth
and saffron mousseline
Coq au Vin with parsley potatoes
Saddle of Odenwälder pasture raised ox
with parmesan crêpes roulade
Valrhona chocolate timbale with mango
Guava sorbet with hazelnut brittle

€52.00

Flying Buffet „Mediterranean“

Empanada filled with Mediterranean vegetables and olives
Saddle of rabbit with dried apricots
and Herb-Fleur de Sal
Vitello Tonnato with cherry tomatoes
Salad of octopus with grilled artichoke
Marinated fillet of gilthead on lemon-mussel tartar
Osso Buco of lamb with sage risotto
Ravioli filled with veal on zucchini confit and Pinot
Grigio
Hake with yellow and red pepper pulp
Saffron mousse with Grenadine oranges
Fig Tart with Marsala cream

€52.00

Flying Buffet „Avantgarde“

King prawns with avocado, oven pepper
and curry-Fleur de Sel
Raw marinated scallop with mandarin-olive oil
and piment d'Espelette
Soft smoked breast of Barbarie duck
with young leek and liquorice reduction
Praline of goat curd with eggplant tapenade
Braised orange chicory
with home pickled Ikarimi salmon
Confit of red mullet on Kalamansi-Arganen mousseline
Chop of Scottish pasture raised lamb
with oriental condiments and papaya chutney
Roasted fillet of veal larded with vanilla
and shallot-rosemary compote
White chocolate-poppy seed mousse
with raspberry froth
Piña Colada doughnut with nougat

€56.00

Menüvorschläge

Kalte Vorspeisen:

Tomatensalat mit gebackenen Mozzarella-Fenchelbällchen und Rucolapesto	€13.00
Räucherlachstörtchen mit Avocado und Paprika-Oliven-Vinaigrette	€15.00
Kalt geräucherte Entenbrust mit Melonen-Kürbis-Chutney saisonale Blattsalate und rosa Pfeffervinaigrette	€15.00
Serranoschinken mit Artischockensalat und Portwein-Melonenkugeln	€15.00
Tartar vom gebeizten Lachs und Zander auf Kartoffelrösti und Kräuterschmand	€16.00
Carpaccio vom Weideochsen mit Champignons und Haselnussvinaigrette	€17.00
Gänseleberparfait mit Granatapfelgelée und Mandel-Brioche	€21.00

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€10.00
Schaumsuppe von Frankfurter Kräutern mit Croûtons	€10.00
Blumenkohlrèmesuppe mit Kernöl und Eismeergarnelen	€10.00
Kohlrabischaumsuppe mit Serranoschinken und Pinienkernen	€10.00
Champagner-Senfrahmsüppchen mit Kerbel-Ravioli	€11.00
Kalbschwanzessenz mit Crêpes-Roulade	€12.00
Auszug von Wildkräutern mit Champignon-Nocken	€12.00

Warme Vorspeisen:

Ravioli vom geschmorten Spanferkel mit Princess Bohnen und weißem Balsamico	€16.00
Gebratene Jakobsmuscheln auf Orangen-Ratatouille und Basilikumcrème	€19.00
Crêpinette von der Wachtel auf getrüffeltem Lauchfondue und Portweifeigen	€19.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Kartoffel-Limonenpüree	€19.00
Seeteufelmedaillon auf Ragout von Riesengarnelen mit Safranschaum	€20.00
St. Pierrefilet mit confierten Kumquats und Strauchtomaten	€22.00

Sorbets als Zwischengang:

Champagner-Pfirsichsorbet	€6.50
Blutorangensorbet mit Sternanis	€6.50
Zitronensorbet mit Wodka und Basilikum	€6.50
Himbeersorbet mit Ingwer	€6.50
Guavensorbet	€6.50
Sorbet von Granny Smith mit Calvados	€6.50
Mangosorbet mit Balsamico-Reduktion	€6.50

Menu suggestions

Cold Starters:

Tomato salad with small baked mozzarella-fennel balls and rucola pesto	€13.00
Tartlet of smoked salmon with avocado and pepper-olive vinaigrette	€15.00
Cold smoked duck breast with melon-pumpkin chutney seasonal leaf salads and rose pepper vinaigrette	€15.00
Serrano ham with artichoke salad and port-melon balls	€15.00
Tartar of pickled salmon and pike perch on potato hash browns and herb sour cream	€16.00
Carpaccio of pasture raised ox with champignons and hazelnut vinaigrette	€17.00
Parfait of goose liver with pomegranate jelly and almond brioche	€21.00

Soups:

Beef broth with strips of herb pancakes	€10.00
Froth soup of Frankfurter herbs with croutons	€10.00
Cream soup of cauliflower with seed oil and ice sea shrimps	€10.00
Froth soup of kohlrabi with Serrano ham and pine seeds	€10.00
Champagne-mustard cream soup with chervil ravioli	€11.00
Clear soup of veal tail with crêpes roulade	€12.00
Essence of wild herbs with small champignon dumplings	€12.00

Warm Starters:

Ravioli of braised sucking pig with French beans and white balsamic froth	€16.00
Roasted scallops on orange ratatouille and basil cream	€19.00
Crêpinette of quail on truffled leek fondue and port figs	€19.00
Roasted sea bass on potato-lime purée	€19.00
Medallion of angler-fish on ragout of king prawns with saffron froth	€20.00
Fillet of St. Pierre with kumquat confit and bush tomatoes	€22.00

Sorbets as intermediate course:

Champagne-peach sorbet	€ 6.50
Blood orange sorbet with star anise	€ 6.50
Lemon sorbet with Vodka and basil	€ 6.50
Raspberry sorbet with ginger	€ 6.50
Guava sorbet	€ 6.50
Sorbet of Granny Smith with Calvados	€ 6.50
Mango sorbet with balsamic reduction	€ 6.50

Fischhauptgänge:

Gebratenes Buntbarschfilet mit Mango-Ingwerkruste auf Zitronengrasschaum	€23.00
Filet vom Bachsaibling mit Petersilienbutter und Gemüsegrauen	€24.00
Angel Kabeljau aus dem Wurzelsud mit Kräuterkartoffeln	€25.00
Zanderfilet mit Orangen-Basilikumsauce und rotem Reis	€25.00
Gebratenes Doradenfilet auf Mittelmeergemüse und Safranschaum	€29.00
Steinbuttfilet auf Lauchfondue und Rotweibutter	€34.00

Fleischhauptgänge:

Gebratene Poulardenbrust mit Aprikosenhonig und Kartoffel-Crêpes-Roulade	€22.00
In Apfelwein geschmorte Ochsenbäckchen mit getrüffeltem Rahmwirsing und Kartoffelpüree	€23.00
Vogelsberger Wildschweinragout	€26.00
Preiselbeerrahm, Mandelbrokkoli, Haselnussspätzle	€28.00
Oldenburger Freilandente mit Grand Marnier-Sauce und Kartoffelkrapfen	€28.00
Rinderfilet mit Schalotten-Senfkruste, Barolojus und Gemüse	€32.00
Karree vom Schottischen Weidelamm mit Kräutern gratiniert	€32.00
auf provenzalischem Gemüse und Thymianpolenta	

Käse:

Crottin de Chavignol in Rosmarin mariniert mit Lavendelhonig	€10.00
Eingelegter Manchegokäse mit Quitten-Konfitüre und Oliven	€10.00
Angemachter Fourme d'Ambert mit Radicchio	€10.00
Brillat Savarin mit Rotweinbirne und Feigensenf	€10.00

Dessert:

Bananenterrine mit zweierlei Schokoladensauce und Portweineis	€10.00
Lauwarmer Apfelstrudel mit Amaretto Schaum und Eis von der Tonkabohne	€10.00
Buttermilchmousse mit marinierten Beeren und Basilikummeis	€11.00
Kokoscrème auf karamellisierter Ananas und Batida de Coco-Eis	€11.00
Orangencrème im Schokoladenkörbchen mit Strohrumeis	€11.00
Tiramisù mit weißem Kaffeeschaum und Früchte-Ratatouille	€11.00
Vanilleparfait mit Ragout von Mango, Papaya und Kiwi	€12.00

Main dishes with fish:

Roasted fillet of tilapia with mango and ginger au gratin on lemongrass froth	€23.00
Fillet of brook trout with parsley butter and vegetable pearl barley	€24.00
Angled codfish cooked in root brew with herb potatoes	€25.00
Fillet of pike perch with orange-basil sauce and red rice	€25.00
Roasted fillet of gilthead on Mediterranean vegetables and saffron froth	€29.00
Fillet of turbot on leek fondue and red wine butter	€34.00

Main dishes with meat:

Roasted breast of poularde with apricot honey and potato-crêpes roulade	€22.00
Braised ox cheeks in cider with truffled cream savoy and mashed potatoes	€23.00
Ragout of Vogelsberger wild boar Cranberry cream, almond broccoli, hazel Spätzle	€26.00
Oldenburger wild duck with Grand Marnier sauce and potato doughnut	€28.00
Fillet of beef with shallots and mustard au gratin on Barolo jus and vegetables	€32.00
Carrée of Scottish pasture raised lamb with herbs au gratin on Provençal vegetables and thyme polenta	€32.00

Cheeses:

Crottin de Chavignol marinated in rosemary with lavender honey	€10.00
Pickled Manchego cheese with quince jam and olives	€10.00
Dressed Fourme d'Ambert with radicchio	€10.00
Brillat Savarin with red wine pear and fig mustard	€10.00

Desserts:

Banana terrine with port ice-cream and two kinds of chocolate sauce	€10.00
Lukewarm apple strudel with Amaretto froth and Tonka bean ice-cream	€10.00
Mousse of buttermilk with marinated berries and basil ice-cream	€11.00
Coconut cream with caramelized pineapple and Batida de Coco ice-cream	€11.00
Orange cream served in chocolate basket with Strohrum ice-cream	€11.00
Tiramisù with white coffee froth and fruit ratatouille	€11.00
Vanilla parfait with ragout of mango, papaya and kiwi	€12.00

3-Gang Menüs

Tomatensalat
mit gebackenen Mozzarella-Fenchelbällchen
und Rucolapesto

Gebratenes Buntbarschfilet
mit Mango-Ingwerkruste
und Zitronengrasschaum

Helles Nougatmousse
mit marinierten Erdbeeren
und Basilikumeis

€42.00

3-Courses Menus

Tomato salad
with small baked mozzarella-fennel balls
and rucola pesto

Roasted fillet of tilapia
with mango and ginger au gratin
and lemongrass froth

White nougat mousse
with marinated strawberries
and basil ice-cream

€42.00

Zucchinicremesuppe
mit Rotbarbenfilet
und getrockneten Tomaten

Gefüllte Poulardenbrust mit Chorizo
auf Thymianschaum
und mediterranem Gemüse

Orangencrème im Schokoladenkörbchen
mit Strohrumeis

€39.00

Cream soup of zucchini
with red mullet fillet
and dried tomatoes

With Chorizo filled breast of poularde
on thyme froth
and Mediterranean vegetables

Orange cream served in a chocolate basket
with Stroh rum ice-cream

€39.00

Zandergalantine mit Piment d'Espelette
auf Kräuterschmand
und saisonalen Blattsalaten

Saltimbocca vom Kalb
auf Salbeijus
und Parmesanrisotto

Zitronen-Buttermilchtimbale
mit Himbeermark
und Schokoladeneis

€44.00

Galantine of pike perch with Piment d'Espelette
on herb sour cream
and seasonal leaf salads

Saltimbocca of veal
on sage jus
and parmesan risotto

Lemon-buttermilk timbale
with raspberry pulp
and chocolate ice-cream

€44.00

4-Gang Menüs

Salat von Riesengarnelen und Avocado
mit Frisée Salat
und Mango-Chutney

Nudelsuppe vom Perlhuhn
mit Serranoschinken

Gebratenes Filet vom Weideochsen
mit Trüffeljus
und Kartoffel-Lauchgratin

Kokosnusscrème mit Ananasbeignets
und Cassis Sorbet

€62.00

Mousse und Galantine von der Wachtel
mit kleinem Salatbouquet
und Papayarelish

Gefülltes Seezungenfilet
auf jungem Lauch
und Arganen-Safran-Mousseline

Karree vom Schottischen Lamm
mit Kräutern gratiniert
auf Rosmarinsauce
und Auberginen-Kartoffelroulade

Topfencrème mit Grand Marnierschaum
und Passionsfruchtsorbet

€78.00

Entenleberparfait
mit Granatapfelgelée
und Mandelbrioche

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Szechuan Pfeffergraupe
mit Mandarinen-Olivenölschaum

Medaillon vom Kalbsfilet mit Pinienkernkruste
auf Malagasauce
und Ragout von grünem Spargel

Weißes Schokoladenmousse
mit Himbeermark und süßen Kirschen

€79.00

4-Courses Menus

Salad of king prawns and avocado
with endive salad
and mango chutney

Noodle soup of guinea fowl
with Serrano ham

Roasted fillet of pasture raised ox
with truffle jus
and potato-leek gratin

Coconut cream with pineapple beignets
and cassis sorbet

€62.00

Mousse and galantine of quail
with small salad bouquet
and papaya relish

Filled fillet of sole
on young leek
and Arganen-saffron mousseline

Loin of Scottish lamb
with herbs au gratin
on rosemary sauce
and eggplant-potato roulade

Curd cream with Grand Marnier froth
and passion fruit sorbet

€78.00

Parfait of duck liver
with pomegranate jelly
and almond brioche

Roasted scallops
on Szechuan pepper pearl barley
with mandarin-olive oil froth

Medallion of veal's fillet with pine nuts au gratin
on Malaga sauce
and ragout of green asparagus

White chocolate mousse with raspberry pulp
and sweet cherries

€79.00

5-Gang Menüs

Terrine vom Tafelspitz und jungen Bohnen
mit Kresseschmand
und Aprikosenkompott

Hummercrèmesuppe
mit Pernodklößchen

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit Orangen-Honigsauce,
Rahmwirsing und Pfefferkrapfen

Eingelegter Manchegokäse
mit Quittenkonfitüre und Oliven

Karamellflan
mit marinierten Feigen und Zitronensorbet

€76.00

5-Courses Menus

Terrine of prime boiled beef and young beans
with cress sour cream
and apricot compote

Cream soup of lobster
with Pernod dumplings

Medium roasted breast of Barbarie duck
with orange-honey sauce,
creamy Savoy cabbage and pepper doughnut

Pickled Manchego cheese
with quince jam and olives

Caramel flan
with marinated figs and lemon sorbet

€76.00

Tartar vom Hausgebeizten Ikarimi Lachs
mit Limonen und braunem Zucker
auf Minzgurken und Kartoffelstroh

Ochsenschwanzessenz
mit Melonenravioli

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Kaiserschoten-Cous Cous

Medaillon vom Vogelsberger Hirschkalb
auf karamellisiertem Spitzkohl
und kleinen Brezelknödeln

Lauwarme Apfeltarte
mit Rumsahne und Guaven Sorbet

€83.00

Tartar of home pickled Ikarimi salmon
with limes and brown sugar
on mint cucumbers and straw potatoes

Ox tail essence
with melon ravioli

Roasted fillet of sea bass
with snow pea cous cous

Medallion of Vogelsberger fawn
on caramelized sweetheart cabbage
and small pretzel dumplings

Lukewarm apple tarte
with rum cream and guava sorbet

€83.00

Unser Galamenü

Gänseleber Praline im Pata Negraschinkenmantel mit
Orangengelee

Kalbsschwanzessenz mit Pistazien-Nocken

Steinbuttfilet mit Hibiskussalz und jungem Lauch

Mangosorbet mit Balsamico Reduktion

Medaillon vom Charolais Rind
mit Honig-Schalotten und Trüffel gratiniert
auf grünem Spargel

Brillat Savarin mit Rotwein Birne und Feigensenf

Valrhona Schokoladentimbale
mit Tonkabohnenschaum und Passionsfruchtsorbet

€108.00

Carpaccio von der Jakobsmuschel
mit Zitronengras-Vinaigrette
und Piment d'Espelette

Meerrettichschaumsuppe
mit Ravioli vom geschmorten Spanferkel

Gebackene Riesengarnelen
mit Basilikumpesto und Kräutergrauen

Guavensorbet mit Minze

Gebratene Stubenkükenbrust und gefüllte Keule
mit Feldsalatcrème und Oliven-Kartoffeln

Crottin de Chavignol mit getrockneten Tomaten und
Lavendelhonig

Geeiste Rieslingcrème mit Himbeermark
und Haselnuss-Krapfen

€108.00

Carpaccio vom geschmorten Kalbsschwanz
mit Staudensellerie

Perlhuhnnessenz mit Crêperoulade

Hummerlasagne mit Basilikum

Wolfsbarsch mit Zitronenbutter

Lammrücken
unter einer Kruste von getrockneten Tomaten

St. Nectaire mit Birnenkompott

Crème Catalan
mit Thymian-Aprikosen und Honigeis

€108.00

Our Gala Menu

Goose liver parfait coated with Pata Negra ham
and orange jelly

Essence of veal tail
with small pistachio dumplings

Fillet of turbot with hibiscus salt and young leek

Mango sorbet with balsamic reduction

Medallion of Charolais beef
with honey shallots and truffle au gratin
on green asparagus

Brillat Savarin with red wine pear and fig mustard

Timbale of Valrhona chocolate
with Tonka bean froth and passion fruit sorbet

€108.00

Carpaccio of scallops with lemongrass vinaigrette
and Piment d'Espelette

Froth soup of horseradish
with ravioli of braised sucking pig

Backed king prawns with basil pesto
and herb pearl barley

Guava sorbet with mint

Roasted breast and filled leg of poussin
with lamb's lettuce cream and olive potatoes

Crottin de Chavignol with dried tomatoes
and lavender honey

Iced Riesling cream with raspberry pulp
and hazelnut doughnut

€108.00

Carpaccio of braised veal tail
with celery

Essence of guinea fowl with crêpe roulade

Lasagne of lobster with basil

Sea bass with lemon butter

Saddle of lamb
with dried tomatoes au gratin

St. Nectaire with pear compote

Cream Catalan with thyme apricots
and honey ice-cream

€108.00

Buffetvorschläge:
(ab 30 Personen)

Buffet „à la mode“

Avocado-Erdnuss-Tramezzini mit Chorizo und Limonen
Parfait von grünen Erbsen
mit gebratenen Riesengarnelen und Minzjoghurt
Kaiserbrassenfilet mit Wildkräuteröl auf Rosa Linsen
Eingelegte Greenshell Muscheln
auf jungem Blattspinat und Hibiskussalz
Eiskrautsalat mit leicht geräucherter Perlhuhnbrust
und Quittensenf
Tortilla von Süßkartoffel und Koriander
mit Granatapfel-Salsa Verde
Räucherlachspraline mit körnigem Frischkäse
und Princess Bohnen
Bündnerfleisch mit Tabuleh Salat und Rosinen gefüllt
auf saisonalen Blattsalaten
Zitronengrascrèmesuppe mit Mandelkrustaden
Confiertes Wildlachsfilet auf Berberizen-Reis
und Korbelschaum
Schulter vom US Beef sous vide gegart
auf Schmorgemüse und Kartoffeltalern
Kleine Kartoffel-Fenchel-Rösti
mit Mittelmeergemüse überbacken und Roquefort
Vanillecrème mit Eierlikörschaum und Plantagen-Kakao
Topfenterrine mit Beerenragout
Passionsfrucht-Krapfen mit Tonkabohnensahne
und Thymianhonig
Nougat Törtchen mit Filoteig und Melonen Rieslingsüppchen

€56.00

Buffet „Mediterran“

Marinierte Mittelmeerfische
mit Zitrone-Kräuter dressing
Gebratene Auberginen, Tomaten und Zucchinischeiben
Parmaschinken mit Galia Melone
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pecorino
Gefüllte Poulardenbrust mit Feigensenf auf Salsa Verde
Paprikaterrine mit Garnelen und Basilikum
Strauchtomaten mit eingelegtem Mozzarella
und Rucolapesto
Gebratene Austernpilze mit Sherryessig und Walnussöl
Minestrone mit Parmesan
(im Sommer Gazpacho)
Glasierter Perlhuhnbrust mit Rosmarinkartoffeln
Rinderfiletwürfel mit getrockneten Tomaten
und Ratatouille Gemüse
Ricotta Spinattortelloni in Limonencrème
Gebackene Vanillecrème
Karamellflan mit Amarettosahne
Tiramisù
Zuppa Inglese
Panna Cotta mit Beerenmark

€52.00

Buffet Suggestions:
(with at minimum 30 persons)

Buffet “à la mode”

Avocado-peanut Tramezzini with Chorizo and limes
Parfait of green peas with roasted king prawn
and mint yoghurt
Fillet of dorado with wild herb oil on rose lentils
Pickled Greenshell mussels
on young leaf spinach and hibiscus salt
Salad of ice-cabbage with soft smoked breast of guinea fowl
and quince mustard
Tortilla of sweet potatoes and coriander
with pomegranate Salsa Verde
Praline of smoked salmon with corned cream cheese
and bush beans
Air-dried Grisons meat filled with Tabuleh salad
and raisins on seasonal leaf salads
Cream soup of lemongrass with almond croutons
Confit of wild salmon's fillet on barberry rice
and chervil froth
Shoulder of US beef simmered sous vide
on braised vegetables and potato cookies
Small potato-fennel hash browns
with Mediterranean vegetables au gratin and Roquefort
Cream of vanilla with advocaat froth and plantation cocoa
Curd terrine with berry ragout
Passion fruit doughnut with Tonka bean cream
and thyme honey
Nougat tartlet with phyllo dough and melon-Riesling soup

€56.00

Buffet “Mediterranean”

Marinated Mediterranean fishes
with lemon-herb dressing
Roasted slices of eggplants, tomatoes and zucchini
Parma ham with Galia melon
Carpaccio of beef's fillet with Pecorino
Filled breast of poularde with fig mustard and salsa verde
Terrine of pepper with shrimps and basil
Bush tomatoes with marinated mozzarella
and rucola pesto
Roasted oyster mushrooms with Sherry vinegar
and walnut oil
Minestrone with Parmesan cheese
(in summer Gazpacho)
Frosted breast of guinea fowl with rosemary potatoes
Dices of beef's fillet with dried tomatoes and ratatouille
Ricotta-spinach tortelloni in lime cream
Baked vanilla cream
Caramel flan with Amaretto cream
Tiramisù
Zuppa Inglese
Panna Cotta with berry pulp

€52.00

Buffet „Bellevue“

Variation vom Norweger Lachs mit Kresseschmand
Ganzer Truthahn mit exotischen Früchten garniert
Medaillon vom Buntbarsch mit Kaiserschoten
und Gewürzjoghurt
Tomatisierter Gemüsesalat mit Oregano und Minimais
Eingelegter Kräuter-Backschinken
mit Kartoffel-Birnen-Ragout
Kalbfleischpastete auf geschmortem Bleichsellerie
und confierten Kumquats
Meeresfrüchte-Crêpes auf Romanasalatherzen
und Schalottenvinaigrette
Mini Quiche mit Grapefruitsalat und Thymianöl
Karotten-Ingwercremesuppe mit Kokoscroutons
Gnocchis in Petersiliencreme mit Strauchtomaten
Gebratenes Viktoriabarschfilet auf Currygemüse
und Würzblütenreis
Saltimbocca vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
mit Barolojus und Rucolakartoffeln
Buttermilchmousse mit Ahorsirup
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Erdbeermark
Kleine Fruchttartelettes mit Aprikosengelee
Schokoladen Bananenschnitte mit Rumsahne

€56.00

Buffet „Authentic“

Zanderterrine mit Brunnenkresse
Geräucherte Taunusforelle mit Meerrettichtartelette
Lachsforelle mit Grüner Sauce
Heringssalat in drei verschiedenen Saucen
Grüne Soße mit gekochten Eiern
Kalter Tafelspitz in Gemüsemarinade
Kasseler Rauchrücken mit Blumenkohlsalat
Hähnchenbrust auf Lauchsalat
Fleischwurstsalat
Gurkensalat in saurer Sahne mit Dill
Kartoffelsalat
Krautsalat mit geröstetem Speck und Paprika
Crèmesuppe mit Frankfurter Kräutern
Gebratene Kalbshaxe
Eisbein auf Apfelweinkraut mit Erbsenpüree
Ochsenbrust mit Meerrettichsauce
Laugenbrezel
Auswahl rustikaler Käse
Frankfurter Pudding
Apfelweincrème, Rote Grütze
Zitronen-Quarkroulade mit Himbeermark

€49.00

Buffet “Bellevue”

Variation of Norwegian salmon with cress sour cream
Whole turkey garnished with exotic fruits
Medallion of tilapia with sweet peas and herb yoghurt
Vegetable salad with oregano and tomatoes
served with mini sweet corn
With herbs pickled baked ham on potato-pear ragout
Veal pie on braised celery and confit of kumquats
Seafood crêpes on cos lettuce's hearts
and shallot vinaigrette
Mini quiche with grapefruit salad and thyme oil
Cream soup of carrots and ginger with coconut croutons
Gnocchi in parsley cream with bush tomatoes
Roasted Fillet of Victoria perch on curry vegetables
and spice-blossom rice
Saltimbocca of Schwäbisch Hällisch pork
with Barolo jus and rucola potatoes
Buttermilk mousse with maple syrup
Lukewarm apple strudel with vanilla ice-cream
and strawberry pulp
Small fruit tartlets with apricot jelly
Chocolate-banana slice with rum cream

€56.00

Buffet “Authentic”

Terrine of pike perch with cress
Smoked Taunus trout with horseradish tartlet
Salmon trout with green sauce
Salad of herring with three different sauces
Green sauce with boiled eggs
Cold prime-boiled veal marinated with vegetables
Kasseler smoke-saddle with salad of cauliflower
Chicken breast on leek salad
Bologna salad
Cucumber salad in sour cream with dill
Potato salad
Cabbage salad with roasted bacon and pepper
Cream soup of Frankfurter herbs
Roasted veal shank
Boiled leg of pork with cider sauerkraut
and purée of peas
Brisket of beef with horseradish sauce
Pretzel
Choice of rustic cheeses
Frankfurter pudding
Cider cream
Red fruit jelly
Lemon-Curd roulade with raspberry pulp

€49.00

Buffet „Noblesse“

Galantine von der Seezunge
auf getrüffelter Kartoffel-Lauchsauce
Rosa gebratene Kalbsnuss mit Tomaten-Pinienkernsalat
Vogelsberger Wildterrine
mit marinierten Waldpilzen und Papaya
Gefüllte Shiitakepilze
mit geräuchertem Mozzarella und Basilikum
Hausgebeizter Irischer Wildlachs
auf Orangen-Crème Fraîche
Marinierter Wolfsbarsch auf Artischocken-Confit
Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing
Weißes Tomatenmousse mit Serranoschinken und Rucola
Geflügel Kraftbrühe mit Trauben-Nocken
Kalbsfiletwürfel in Estragonjus mit gratinierten Kartoffeln
Ravioli mit Steinpilzfüllung in Kräutersahne
Variation von Edelfischen
in Champagnerrahm mit Carmarque Reis
Helles und dunkles Schokoladenmousse
mit Sauerkirshragout
Crème Brûlée mit Himbeermark
Kabinettpudding mit Rotwein-Honigsauce
Vanillerahmeis mit Balsamico-Früchten

€78.00

Buffet “Noblesse”

Galantine of sole
on truffled potato-leek sauce
Medium roasted loin of veal
with tomato-pine nuts salad
Vogelsberger deer terrine
with marinated wild mushrooms and papaya
Filled Shiitake mushrooms
with smoked Mozzarella and basil
Home pickled Irish wild salmon on orange crème fraîche
Marinated sea bass on artichoke confit
Seasonal leaf salads with three kinds of dressing
White tomato mousse with Serrano ham and rucola
Poultry broth with grape nubs
Dices of veal’s fillet in estragon jus
with potatoes au gratin
Ravioli filled with cèpe mushrooms in herb sauce
Variation of game fish in Champaign cream
with Carmarque rice
White and dark chocolate mousse
with morello cherry ragout
Crème Brûlée with raspberry pulp
Kabinett pudding with red wine-honey sauce
Vanilla Ice-Cream with balsamic fruits

€78.00

Vegetarische Empfehlung:

Vorspeisen:

Marktsalate mit Sprossen und Keimlingen € 8.50
Mariniertes Mittelmeergemüse €14.00
mit Balsamico-Reduktion und Parmesan
Gebackener Mozzarella €14.00
im Haferflockenmantel auf Tomate-Rucolasalat

Suppen:

Kohlrabicrèmesuppe mit Pinienkernen € 9.00
Basilikumschaumsuppe €10.00
mit Manchegocroûtons
Auszug von Wildkräutern €11.00
mit Baumtomaten

Hauptgänge:

Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung €16.00
in Pecorinocrème
Gebackene Tofuwürfel im Sesammantel €18.00
auf Wokgemüse und Curry-Korianderschaum
Gefüllte Blätterteigtasche €19.00
mit Ragout von grünem Spargel und Safranschaum

Vegetarian suggestion:

Starters:

Seasonal salads with sprouts and seedlings €
8.50
Marinated Mediterranean vegetables €
14.00
with Balsamico reduction and Parmesan cheese
Baked Mozzarella coated with oat flakes €
14.00
on tomato-rucola salad

Soups:

Cream soup of kohlrabi with pine nuts €
9.00
Froth soup of basil with Manchego croutons €
10.00
Essence of wild herbs with bush tomatoes €
11.00

Main courses:

Tortellini filled with Ricotta and spinach €
16.00
in Pecorino cream
Baked tofu dices coated in sesame €
18.00

on Wok vegetables and curry-coriander froth
Filled pocket of puff pastry €19.00
with ragout of green asparagus and saffron froth

Unser Getränkeangebot:

Warme Getränke:

Pauschalpreis für Kaffee:

- während Tagung (pro halbem Tag und Person)	€7.00
- pro Kaffeepause und Person	€7.00
Tasse Kaffee oder Tee	€3.50
Kännchen Kaffee oder Tee	€6.50

Erfrischungen:

Vittel	Fl.	0,25l	€ 4.50
Evian	Fl.	0,25l	€ 4.50
Elisabethenquelle	Fl.	0,25l	€ 4.50
Elisabethenquelle	Fl.	0,70l	€ 9.50
Voll Wasser mit	Fl.	0,375	€ 7.00
Voss Wasser still	Fl.	0,375l	€ 7.00
Coca Cola	Fl.	0,20l	€ 4.50
Ginger Ale	Fl.	0,20l	€ 4.50
Zitrone Natur mit Soda			€ 6.00

Fruchtsäfte:

Orangensaft frisch gepresst		0,2l	€ 6.50
Grapefruitsaft frisch gepresst		0,2l	€ 6.50
Mangosaft frisch gepresst		0,2l	€ 6.50
Tomatensaft		0,2l	€ 6.50
Rapps Apfelsaft	Fl.	0,2l	€ 5.00
Rapps Johannisbeersaft	Fl.	0,2l	€ 5.00
Rapps Traubensaft	Fl.	0,2l	€ 5.00
Rapps Kirschnektar	Fl.	0,2l	€ 5.00
Rapps Multivitaminsaft	Fl.	0,2l	€ 5.00
Rapps Orangensaft	Fl.	0,2l	€ 5.00

Flaschenbiere:

Radeberger Premium Pils	Fl.	0,33l	€ 6.00
König Pilsner	Fl.	0,33l	€ 6.00
Clausthaler	Fl.	0,33l	€ 6.00

Aperitifs:

Dubonnet	5cl	€ 8.50
Cinzano mit Soda		€ 9.50
Cynar mit Soda		€ 9.50
Ricard oder Pernod		€10.00
Campari* mit Orangensaft/Soda		€11.00
Moskowskaja Wodka mit Tonic		€11.00
Gordon's Dry Gin mit Tonic		€11.00

*mit Farbstoff

Our Beverages:

Hot Beverages:

Coffee Package:

- during conference (per half day and person)	€ 7.00
- each coffee break and person	€ 7.00
Cup of coffee or tea	€ 3.50
Pot of coffee or tea	€ 6.50

Refreshments:

Vittel	Bottle	0,25l	€ 4.50
Evian	Bottle	0,25l	€ 4.50
Elisabethenquelle	Bottle	0,25l	€ 4.50
Elisabethenquelle	Bottle	1,00l	€ 9.50
Voll Sparkling Water	Fl.	0,375	€ 7.00
Voss Silent Water	Fl.	0,375l	€ 7.00
Coca Cola	Bottle	0,20l	€ 4.50
Ginger Ale		0,20l	€ 4.50
Lemon natural with Soda			€ 6.00

Fruit Juices:

Orange juice freshly squeezed		0,2l	€ 6.50
Grapefruit juice freshly squeezed		0,2l	€ 6.50
Mango juice freshly squeezed		0,2l	€ 6.50
Tomato juice		0,2l	€ 6.50
Rapps apple juice	Bottle.	0,2l	€ 5.00
Rapps currant juice	Bottle	0,2l	€ 5.00
Rapps grape juice	Bottle	0,2l	€ 5.00
Rapps cherry nectar	Bottle	0,2l	€ 5.00
Rapps multi-vitamin	Bottle	0,2l	€ 5.00
Rapps orange juice	Bottle	0,2l	€ 5.00

Bottled Beer:

Radeberger Premium Pils	Bottle	0,33l	€ 6.00
König Pilsner	Bottle	0,33l	€ 6.00
Clausthaler	Bottle	0,33l	€ 6.00

Aperitifs:

Dubonnet	5cl	€ 8.50
Cinzano with soda		€ 9.50
Cynar with soda		€ 9.50
Ricard or Pernod		€10.00
Campari* with orange juice or soda		€11.00
Moskowskaja Vodka with tonic		€11.00
Gordon's Dry Gin with tonic		€11.00

* with colouring

Südweine:

Cinzano	5cl	€ 8.50
Noilly Prat	5cl	€ 8.50
Carpano PUNTE e MES	5cl	€ 8.50
Portwein	5cl	€ 8.50
Sherry Tio Pepe	5cl	€ 8.50
Sherry Sandemann medium	5cl	€ 8.50
Sherry Bristol Cream	5cl	€ 8.50

Whiskies:

Dimple Scotch mit Soda	4cl	€11.50
Johnnie Walker Red Label	4cl	€11.50
Chivas Regal mit Soda	4cl	€13.50
Glenfiddich Pure Malt	4cl	€14.50
Jack Daniels Black Label	4cl	€11.50

Liköre und Cognacs:

Verschiedene französische und englische Liköre	4cl	€11.50
Armagnac	4cl	€11.50
Verschiedene französische Cognacs	4cl	€14.50
Cordon Bleu	4cl	€20.00
Hennessy XO	4cl	€20.00

Spirituosen:

Malteserkreuz, Aquavit	4cl	€ 9.00
Doornkaat	4cl	€ 8.50
Wodka Moskowskaya	4cl	€ 9.00
Fernet Branca	4cl	€ 9.00
Jubiläumsaquavit	4cl	€10.00
Grappa Vuisinar	4cl	€11.50
Calvados	4cl	€11.50
Kirschwasser Morand	4cl	€15.50
Framboise Morand	4cl	€15.50
Mirabelle Morand	4cl	€15.50
Williamine Morand	4cl	€15.50

Feingebäck:

Hausgemacht (1 Service 100g)	€ 6.80
------------------------------	--------

Korkgeld:

für Wein und Sekt (0,75l)	€27.00
für Champagner (0,75l)	€37.00

Mediterranean Wines:

Cinzano	5cl	€ 8.50
Noilly Prat	5cl	€ 8.50
Carpano PUNTE e MES	5cl	€ 8.50
Portwein	5cl	€ 8.50
Sherry Tio Pepe	5cl	€ 8.50
Sherry Sandemann medium	5cl	€ 8.50
Sherry Bristol Cream	5cl	€ 8.50

Whiskies:

Dimple Scotch with soda	4cl	€11.50
Johnnie Walker Red Label	4cl	€11.50
Chivas Regal with soda	4cl	€13.50
Glenfiddich Pure Malt	4cl	€14.50
Jack Daniels Black Label	4cl	€11.50

Liqueur and Cognacs:

Different types of French and British Liqueurs	4cl	€11.50
Armagnac	4cl	€11.50
Different types of French Cognacs	4cl	€14.50
Cordon Bleu	4cl	€20.00
Hennessy XO	4cl	€20.00

Spirits:

Malteserkreuz, Aquavit	4cl	€ 9.00
Doornkaat	4cl	€ 8.50
Wodka Moskowskaya	4cl	€ 9.00
Fernet Branca	4cl	€ 9.00
Jubiläumsaquavit	4cl	€10.00
Grappa Vuisinar	4cl	€11.50
Calvados	4cl	€11.50
Kirschwasser Morand	4cl	€15.50
Framboise Morand	4cl	€15.50
Mirabelle Morand	4cl	€15.50
Williamine Morand	4cl	€15.50

Pastries:

Homemade (1 service 100g)	€ 6.80
---------------------------	--------

Charge in-brought beverages:

for wine and sparkling wine (0,75l)	€27.00
for Champagne (0,75l)	€37.00

Weinempfehlungen
Weißwein

Wine recommendation
White Wines

Deutschland

Unsere besondere Weinempfehlung aus unserem eigenen Weingut „Prinz von Hessen“
Johannisberg / Rheingau

Germany

Our special recommendation for wines from our own vineyard „Prinz von Hessen“
Johannisberg / Rheingau

162	2007	PRINZ VON HESSEN Riesling, trocken / dry Qualitätswein	0,75l	€	29.00
109	2008	PRINZ VON HESSEN Weißburgunder, trocken / dry Qualitätswein	0,75l	€	37.00
127	2007	WINKELER HASENSPRUNG Riesling Kabinett, feinherb / half dry Qualitätswein mit Prädikat	0,75l	€	35.00

Rheingau

155	2005	GEHEIMRAT J Rheingau-Riesling Spätlese, trocken / dry Qualitätswein mit Prädikat Weingüter Wegeler-Gutshaus Oestrich	0,75l	€	57.00
-----	------	--	-------	---	-------

Mosel-Saar-Ruwer

108	2004	ENKIRCHER ELLERGRUB Riesling Spätlese, trocken / dry Qualitätswein mit Prädikat Weingut Ulrich Langguth	0,75l	€	41.00
-----	------	--	-------	---	-------

Pfalz

143	2004	MECKENHEIMER GRAUBURGUNDER Kabinett, trocken / dry Qualitätswein mit Prädikat Winzerverein Meckenheim eG	0,75l	€	27.00
-----	------	---	-------	---	-------

Baden

128	2007	HEGER-WEISSBURGUNDER Kabinett, trocken / dry Qualitätswein mit Prädikat Erzeugerabfüllung, Joachim Heger	0,75l	€	46.00
-----	------	---	-------	---	-------

Frankreich**France****Loire**

180	2007	SANCERRE La Moussière Appellation Sancerre Contrôlée Alphonse Mellot	0,751	€	55.00
-----	------	---	-------	---	-------

Burgund

100	2007	CHABLIS L'Églantière Appellation Chablis Contrôlée S.A. Jean Durup	0,751	€	49.00
-----	------	---	-------	---	-------

Italien**Italy****Piemont**

161	2007	GAVI DI GAVI D.O.C.G Vigna del Bosco Il Rocchin	0,751	€	47.00
-----	------	--	-------	---	-------

Veneto

110	2008	PINOT GRIGIO Imbottigliato da Cantina Colli del Soligo S.C.A	0,751	€	29.50
-----	------	--	-------	---	-------

Rotwein

Red Wines

Deutschland

Germany

Rheingau

257	2004	PRINZ VON HESSEN Spätburgunder, trocken / dry Qualitätswein Weingut Prinz von Hessen, Johannisberg	0,75l	€	38.00
232	2007	MERLOT trocken / dry Qualitätswein Weingut Prinz von Hessen, Johannisberg	0,75l	€	46.00

Württemberg

296	2005	VERRENBERGER VERRENBERG Spätburgunder „Butzen“ Qualitätswein, trocken / dry Holzfassausbau Fürst zu Hohenlohe-Oehringen'sche Schlosskellerei	0,75l	€	45.00
-----	------	--	-------	---	-------

Baden

243	2007	MARKGRAF VON BADEN Spätburgunder, trocken / dry Durbacher Schloss Staufenberg Gutsabfüllung Markgraf von Baden	0,75l	€	43.00
-----	------	--	-------	---	-------

Frankreich**France****Burgund**

287	2006	MACON VERGER DES FEUILLANTS Appellation Mâcon Contrôlée	0,751	€	42.00
-----	------	--	-------	---	-------

Rhone

240	2004	GIGONDAS E. Guigal	0,751	€	60.00
-----	------	-----------------------	-------	---	-------

Italien**Italy****Toscana**

353	2006	FALESCO VITIANO IGT Az. Vinicola Falesco	0,751	€	35.00
-----	------	--	-------	---	-------

Spanien**Spain**

242	2005	DAVID MORENO CRIANZA Denominación de Origen calificada Bodegas David Moreno Pena, Badaran - Rioja Alta-Espana	0,751	€	35.00
-----	------	---	-------	---	-------

Änderung der genannten Preise und Jahrgänge
behalten wir uns vor.

Changes of vintage and prices are reserved.

Sekt und Champagner

Sparkling and Champagne

Deutscher Sekt

German Sparkling

332	PRINZ VON HESSEN EXTRA TROCKEN Riesling - Jahrgangssekt Weingut Prinz von Hessen Johannisberg im Rheingau	0,75l	€	29.00
324	2006 PRINZ VON HESSEN Spätburgunder Weißherbst Brut Weingut Prinz von Hessen Johannisberg im Rheingau	0,75l	€	43.00

Champagner

Champagne

319	J.M. GOBILLARD & FILS Brut Grande Réserve Premier Cru	0,75l	€	65.00
344	MOET ET CHANDON Brut Imperial	0,75l	€	96.00
328	VEUVE CLICQUOT Brut	0,75l	€	110.00
360	1999 DOM PERIGNON Brut	0,75l	€	275.00

**Raubereitstellungskosten
für Veranstaltungsräume**

**Room rentals
of function rooms**

	Veranstaltungsräume für Konferenz/Tagung oder Cocktailempfang Function Rooms for Conference or Cocktail Reception	Veranstaltungsräume für Mittag- oder Abendessen Function Rooms for Lunch or Dinner	Veranstaltungsräume für Frühstück Function Rooms for Breakfast Meeting
Spiegelsalon	€310.00	€155.00	€100.00
Landgrafenzimmer	€450.00	€225.00	€150.00
Römischer Salon	€620.00	€310.00	€205.00
Mittelsalon oder Ecksalon	€950.00	€475.00	€315.00
Atrium	€950.00	€475.00	€315.00
Kurfürstenzimmer	€1.200.00	€600.00	€400.00
Empire Salon	€1.200.00	€600.00	€400.00
Festsaal	€1.700.00	€850.00	€560.00
Salon	auf Anfrage / on request		

Bei einem Cocktailempfang mit einem Mindestumsatz von € 47.00 pro Person (Speisen und Getränke) reduzieren wir die Raumbereitstellungskosten um 50%.

Cocktail receptions with a minimum consumption of € 47.00 per person (food and beverages) we reduce 50% of the room rental.

Bei einer Raumbuchung für ein Frühstück entstehen Ihnen neben den Raumbereitstellungskosten zusätzlich die Kosten für das Frühstück in Höhe von €23.00 pro Person.

With a booking of function space for breakfast we also charge the additional costs for breakfast at €23.00 per person.

Mietgebühren für technische Geräte

Projektionstechnik und Zubehör:

Beamer:

LCD-Projektor bis max. 1024 x 768 Bildpunkte, 2000 ANSI-Lumen	€180.00
LCD-Projektor bis max. 1024 x 768 Bildpunkte, 2400 ANSI-Lumen	€180.00

Leinwände:

Leinwand 1,70m x 2,30m	in Raummiete
Leinwand 3,00m x 3,00m	€96.00
Leinwand 2,00m x 2,00m für Rückprojektion	€166.00

Sonstige Präsentationstechnik:

Plasmabildschirme inklusive Ständer und Splitterbox Projektionstisch für Datenbeamer oder Dia-Projektor inklusive 3-Fach-Steckdose	auf Anfrage kostenfrei
--	-----------------------------------

Audiotechnik:

Aktiv-Boxen mit 70 Watt (für Datenbeamer oder zum Anschluss an Laptop)	€15.00
Tisch- oder Standmikrofon	€40.00
Funkmikrofon zum Anstecken	€90.00
Handfunkmikrofon	€90.00
Kompakt-HiFi-Anlage mit CD-Player und Doppel-Kassettendeck	€40.00
Konferenztelefon für maximal 10 Personen	€55.00
Dolmetscherkabine	auf Anfrage
Aufzeichnungstechnik (Audio)	auf Anfrage

Videotechnik:

TV / Video (Bilddiagonale 65cm oder 80cm)	€100.00
Aufzeichnungstechnik (Video)	auf Anfrage

Rental costs for Audio-Visual Equipment

Projectors and Equipment:

LCD-Projector:

LCD-Projector max. Resolution 1024 x 768, 2000 ANSI-Lumen	€180.00
LCD-Projector max. Resolution 1024 x 768, 2400 ANSI-Lumen	€180.00

Screens:

Screen 1,70m x 2,30m	in room hire
Screen 3,00m x 3,00m	€96.00
Screen 2,00m x 2,00m for Back-Projection	€166.00

Other visual Equipment:

Plasma screens including stands Projection table for LCD-projector or Slide projector including power supply	on request free of charge
--	------------------------------

Audio Equipment:

Active loudspeakers for laptop (70 Watt)	€15.00
Table or stand-up microphone	€40.00
Label microphone (cordless)	€90.00
Hand-held microphone (cordless)	€90.00
Compact HiFi sound system with CD-player and tape deck	€40.00
Conference call telephone for up to 10 people	€55.00
Translation cabins	on Request
Recording system for audio	on Request

Visual equipment:

TV / Video (screen size 65cm or 80cm)	€100.00
Visual recording	on Request

Computer und Zubehör:

Laptop	€120.00
DVD-Laufwerk, kostenfreier W-LAN und LAN Internet Zugang	
Schnurloser Präsentator	€40.00

Diverses Tagungszubehör:

Moderatorenkoffer	kostenfrei
Flipchart mit Stiften und Papier	€25.00
Laserpointer	€10.00
Tischfähnchen	kostenfrei
Pinnwände	€25.00
Flügel (für Ihre Veranstaltung gestimmt)	€220.00
Podium/Bühne pro qm (Höhe 20 cm oder 40 cm)	€10.00
Staffelei	kostenfrei
Rednerpult	€40.00
Rednerpult mit integrierter Lautsprecheranlage	€100.00

Zusatzkosten:

Auf- und Abbauzeiten je Einheit (1 Einheit = 5 min.)	€5.50
Technikerstunde	€47.00
Technikerstunde nach 17.00 Uhr sowie an Wochenenden und Feiertagen	€78.00

**Weitere technische Ausstattungen können gern auf Anfrage bei einer externen Technikfirma bestellt werden. Hierfür berechnen wir Ihnen eine Bearbeitungsgebühr von 20% auf die angegebenen Technikpreisen. Eine Direktanfrage bei der externen Technikfirma ist nicht gestattet. Alle Leistungen zuzüglich Auf- und Abbauzeiten
Alle genannten Preise verstehen sich pro Tag und inklusive Mehrwertsteuer.**

W-LAN & LAN Internetzugang ist kostenfrei für unsere Gäste in unseren Hotelzimmern und Veranstaltungsräumen.

Computer and Equipment:

Laptop	€120.00
DVD-drive, W-LAN and LAN internet access free of charge	
Cordless presenter	€40.00

Divers equipment:

Facilitator's kit	free of charge
Flipchart with pens and paper	€25.00
Laser pointer	€10.00
Table flags	free of Charge
Pin board	€25.00
Grand Piano (tuned for your function)	€220.00
Podium/Stage each square meter (Height 20 cm or 40 cm)	€10.00
Easel	free of Charge
Lectern	€40.00
Lectern with speakers	€100.00

Additional costs:

Costs for assembling and dismantling each unit (1 unit = 5 minutes)	€5.50
Technician per hour	€47.00
Technician per hour after 05.00 p.m. on weekends or public holidays	€78.00

**Additional equipment will be requested by an external technical company. Therefore, we estimate on handling charge of 20 % to the technical equipment prices.
The direct request with the technical company is not permitted.
The costs for assembling and dismantling will be charged in addition to all mentioned equipment.
All prices are per day and include the valid tax.**

Free of charge for all guests of the Hotel Hessischer Hof is W-LAN & LAN internet access in our guest and function rooms.