



Hauptstraße 21c, 61462 Königstein im Taunus
Telefon: 06174 - 93 63 - 0

Veranstaltungs- Mappe

Inhalt

Beschreibung der Räumlichkeiten
Häppchen für Empfänge
Vorschläge für die Zusammenstellung eines Menüs
Büffetvorschläge
Bankettweine



Restaurant-Café Galerie

Kurzbeschreibung

Hell und freundlich mit 120 Sitzplätzen im mediterranen Stil eingerichtet. Das Restaurant-Café "Galerie" beinhaltet einen kleineren Nebenraum (Restaurant "Galerie") mit maximal 30 Sitzplätzen als Restaurantbestuhlung oder 22 Personen an einer großen Tafel. Der Schwerpunkt der Küche liegt bei leichten und natürlichen Gerichten mit außergewöhnlichem Geschmack und Pfiff. Die Öffnungszeiten des Restaurants sind durchgehend Dienstag bis Samstag von 10.00 bis 23.00 Uhr sowie Sonn- und Feiertags von 11.00 bis 18.00 Uhr. Wir servieren durchgehend warme Speisen.

Terrasse

Eine große Freiterrasse mit maximal 30 Tischen (ca. 120 Sitzplätze) Ob Frühstück mit Schümli-Kaffee, ein kühler Drink im Schatten des Parks oder an lauen Sommerabenden bei Kerzenschein, auf der Kurhaus-Terrasse sitzen die Gäste in der ersten Reihe. Taunus- und Burgblick inklusive.

Ausstattung:

Das Restaurant ist künstlerisch modern gestaltet. Helle Farben, weiche Linien und harmonisch abgestimmte Eschenholzelemente bestimmen das Bild. Der Bereich in der Nähe der Tanzfläche ist mit einer Sitzbank und kleinen Tischen ausgestattet. Der größte Teil des Restaurants ist mit Tischen 80 cm x 80 cm versehen. Die Kombinationsmöglichkeit erlaubt auch größere Tafeln. Vernissagen und Ausstellungen unterstreichen die besondere künstlerische Note.

Die Räume sind mit Parkett ausgestattet. Die Laufflächen sowie die Tanzfläche und der Eingangsbereich sind mit Granit belegt.

Die „runde“ Theke bzw. Bar ist aus Eschenholz gefertigt. Die Metallelemente an der Theke sind Edelstahlfarben.

Der Raum wird durch einen Sternenhimmel mit 130 Lichtern und einem blauen Himmel über der Tanzfläche erleuchtet.

Angebot:

Schwerpunkt der Speisen liegt in der mediterranen Küche. Tellergerichte und Snacks sprechen auch den eiligen bzw. den Gast mit dem kleinen Hunger an. Ein Salat und/ oder Trendgerichte liegen genau in der Anforderung und unterstreichen das Gesundheitsbewußtsein der heutigen Zeit. Eine besondere Eiskarte mit außergewöhnlichen Eiskreationen spricht auch hier Jung und Alt an. Ein umfangreiches Kuchenangebot mit dem besonderen Augenmerk auf Ernährung und Gesundheit, jedoch ohne auf das Genießen verzichten zu müssen, ist ebenfalls vertreten. Die Küche läuft während der Öffnungszeiten durchgehend, das Speisenangebot ist nachmittags kleiner.



Korkenzieher oder Nikolauskeller

- Kurzbeschreibung** Ein historisches Kellergewölbe, wo sich Charakter und Genuß vereinen. Das Lokal besteht aus zwei Gasträumen mit insgesamt 60 Sitzplätzen. Ideal für Feiern in rustikalem Ambiente. Für kleinere Feiern, Jubiläen, Geschäftsessen oder andere Festivitäten stehen die beiden Gasträume als separater Raum zur Verfügung. Jeder Gastraum bietet für Veranstaltungen die Möglichkeit ca. 40 Personen zu platzieren.
- Ausstattung** Das vom Boden her mit terrakottafarbenen Fliesen gestaltete Lokal spiegelt mit seinen natürlichen Baustoffen die besondere Atmosphäre wieder. Durch die indirekte Beleuchtung an den Wänden bringen die so angestrahlten Flächen ein imposantes Lichtspiel. Durch diese Art der Beleuchtung und die Einbindung von Holzelementen in naturbelassener Ausführung kommt die gewisse Gemütlichkeit auf. Die Möblierung setzt auf dunkle Hölzer mit hellen Tischplatten. Die Größe der Tische ist so gewählt, daß es leicht möglich ist auch größere Gruppen zu platzieren. Von daher sind auch keine wuchtigen, sondern leichte, aus dem Ende des achtzehnten Jahrhunderts nachempfundene Stühle im Einsatz. Weitere Holzelemente, wie Servicestationen und Regalkomponenten runden das Bild und die Nutzung ab.
- Angebot/Nutzung** Unser Kellergewölbe wird ab November zum „**Nikolauskeller**“. Die Dekoration ist traditionell in rot grün gehalten mit Holz - Nikoläusen in verschiedenen Größen. Dies gibt dem Raum eine gemütlich-wohlige Atmosphäre, passend zur Weihnachtszeit. Ein idealer Raum für Weihnachtsfeiern jeglicher Größe von 6 bis 40 Personen. Geradezu prädestiniert ist das Kellergewölbe ab November zum Gänseessen und erfreut sich dafür großer Beliebtheit. November und Dezember ist der „Nikolauskeller“ unser **Abendrestaurant** und öffnet Dienstag bis Samstag ab 18.00 Uhr.
- Ab Januar ist eines der Gewölbe in dunklen Rottönen gehalten, das mit Bildern von Rosen und Herzen dekoriert ist. Das andere Gewölbe präsentiert sich hell und freundlich, als Vorbote des Frühlings, und ist in sonnigen gelb und weiß Tönen mit Tulpenblüten ausgestattet.
- Die beiden Kellergewölbe unseres „Korkenzieher“ dienen uns während des Jahres als Veranstaltungsraum oder werden gelegentlich als Restauration genutzt, wenn das Restaurant im Erdgeschoß belegt ist.

Balkonzimmer mit Südbalkon

Kurzbeschreibung Im ersten Stockwerk, gleich neben dem Standesamt mit Fernblick über den Taunus, befindet sich das Balkonzimmer hell und freundlich eingerichtet. Eine ideale Verbindung für Feste und Feiern von bis zu 50 Personen im Raum platziert und bis zu 100 Personen zum Stehempfang.
Konzipiert als Tagungs- und Ausstellungsraum bietet sich die Möglichkeit Tagungen durchzuführen. Entsprechende Technik muss bestellt werden. Die Organisation übernehmen wir gerne für Sie. Tagungspauschalen arbeiten wir Ihnen nach Wunsch aus. Die Bewirtung wird vom Villa Borgnis – Kurhaus im Park Team für Sie übernommen.
Der Raum gehört nicht zu unserem Mietbereich. **Hier ist eine gesonderte Raummiete zu zahlen, die nicht mit dem Verzehr von Speisen und Getränken verrechnet wird.**

Ausstattung Durch seine klassische und neutrale Einrichtung ist die Möglichkeit gegeben, eine der Feierlichkeit angepasste Atmosphäre zu schaffen.

Mit den Tischen 190 cm x 80 cm und einer modernen Bestuhlung kann der Raum vielschichtig gestaltet werden.

Der Raum ist mit Parkett ausgelegt.

Angebot:

Zu einem Empfang bieten wir Ihnen Snacks und Canapees.

Mehrgängige Menüs und internationale Büffets stellen wir Ihnen auch gerne individuell für Ihre Feierlichkeiten aller Art zusammen.

Kapazitäten und Bestuhlung

Raum/Bereich	m ²	Stuhlreihen	Klassenzimmer	Tafel/Block	Bankett/Feiern	Raummiete Wird mit dem Verzehr von Speisen und Getränken verrechnet.
Städtisches Balkonzimmer mit Balkonnutzung (1.OG)	65 m ²	60 Plätze	36 Plätze (4 Reihen a 9 Pers.)	bis 30 Pers.	bis 50 Pers.	€ 150,- **) <i>Ohne Verrechnung</i>
Restaurant Galerie (EG)	35 m ²	-----	-----	bis 22 Pers.	bis 26 Pers.	€ 500,-
Café-Galerie (EG)	124 m ²	-----	-----	-----	bis 100 Pers.	€ 4.500,-
Restaurant & Café Galerie (EG) exklusiv	160 m ²	-----	-----	-----	bis 120 Pers.	€ 5.000,-
Terrasse (im Sommer)	250 m ²	-----	-----	-----	bis 160 Pers.	€ 4.000,-
Westterrasse	24 m ²	-----	-----	bis 18 Pers.	bis 24 Pers.	€ 300,-
Weinlokal Korkenzieher – rechts (UG)	38 m ²	-----	-----	bis 30 Pers.	bis 40 Pers.	€ 450,-
Weinlokal Korkenzieher – links (UG)	38 m ²	-----	-----	bis 24 Pers.	bis 40 Pers.	€ 450,-
Weinlokal Korkenzieher – gesamt (UG)	100 m ²	-----	-----	je 24 Pers.	bis 60 Pers. Mit 2 Kellern	€ 900,-

**) Städtisches Balkonzimmer im I. OG.

Da es sich hier um einen städtischen Raum handelt, behalten wir uns vor den Preis für die Raummiete anzugleichen, wenn unser Vermieter eine Erhöhung vornimmt.

Der Raum kann bis 7 Tage vor der Veranstaltung kostenlos storniert werden.

Vom 6. bis zum 3. Tag vorher werden 50 % berechnet. Bei einer Stornierung ab dem 2. Tag vor der geplanten Veranstaltung ist die Raummiete in voller Höhe zu entrichten.

Raummiete Restaurant-Galerie, Café-Galerie und Weinkeller: Sofern Sie die Räume für eine geschlossene Gesellschaft alleine nutzen möchten, erheben wir eine Raummiete, die mit Ihrem Verzehr von Speisen und Getränken verrechnet wird. Ist der Verzehr niedriger als die Raummiete, wird die Differenz zur Höhe der entsprechenden Raummiete aufgebucht. Ist die Summe Ihres Verzehrs an Speisen und Getränken höher als die Raummiete, **entstehen für Sie keine weiteren Raumkosten.**

Einige Punkte zum Beachten:

Unsere Preise sind nicht verhandelbar. Für ein Menü addieren Sie bitte die Preise der einzelnen Komponenten als Gesamtpreis für Ihr individuell zusammengestelltes Menü.

Die hier aufgeführten Speisen sind zur Auswahl für **ein** einheitliches Menü ab mindestens 6 Personen vorgesehen. Ein **Auswahlmenü** mit zwei verschiedenen Hauptgerichten aus dieser Bankettmappe wird mit einem **Aufpreis von € 2,50,- pro Person** berechnet und ist **bis maximal 25 Personen möglich**. Die Zutaten für die Gerichte aus unserer Bankettmappe werden extra für Ihre Wünsche und Veranstaltung eingekauft und zubereitet. Sie sind nicht Bestandteil unserer Restaurant-Speisekarte. Möchten Sie lieber á la carte essen, wählen Sie bitte von der jeweils gültigen Speisekarte.

Wir weisen darauf hin, dass unser Servicepersonal ab 0.00 Uhr mit € 30,- pro Person und ab 3.00 Uhr mit € 50,- pro Person und Stunde zusätzlich berechnet wird.

Bei Reservierungen ab 20 Personen erbitten wir eine Vorkasse in Höhe des Menüpreises mal Anzahl der angemeldeten Personen bis 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung. Die Restzahlung kann per Überweisung erfolgen.

Wir bitten darum, keine Speisen und Getränken in die Gastronomie einzubringen. Auch nicht gegen Zahlung eines Korkgeldes.

Die einzige Ausnahme ist eine Hochzeitstorte. Wir berechnen einen Gedeckpreis (Cover Charge) zur Deckung unserer Gemeinkosten von

€ 3,50 pro Person, sofern kein Menü oder Büffet über uns bezogen wird,
€ 2,50 pro Person, sofern Sie auch ein Menü oder Büffet über uns bestellen.

Unsere Patisserie zaubert Ihnen auch gerne eine Hochzeits-Eistorte. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne. Die Kosten hierfür belaufen sich auf € 6,80 pro Person.

Dekoration:

Unsere Standarddekoration (keine Frischblumen) vom Haus ist kostenfrei für Sie nutzbar. Sofern wir die Tafeln für Sie zeitaufwändiger dekorieren sollten, berechnen wir pro Stunde und Mitarbeiter € 30,-.

Der Blumenschmuck kann über uns bestellt werden. Gerne dürfen Sie auch den Floristen Ihrer Wahl engagieren, den Blumenschmuck für Ihre Hochzeit zu gestalten, anzuliefern und zu dekorieren.

Möchten Sie Ihr Hochzeits- oder Geburtstagsmenü bei uns verkosten, bereiten wir Ihnen das selbstverständlich gerne zu. Das Probeessen würden wir Ihnen berechnen.

Carsten Brauns & Anke Stephan-Brauns
Ihre Gastgeber

Canapeés

Unser Angebot für Empfänge:

Vier verschiedene Tapas.
Eine Spezialität aus der **spanischen Küche**
Herzhaft pikant zubereitet.
€ 13,10

Köstliches aus Fernost
vier raffinierte Häppchen
im authentischen Geschmack der Küche Asiens,
auch lauwarm serviert.
€ 13,40

Tex Mex Snacks
eine kräftige, feurige Geschmacksrichtung
viererlei knusprige Fingersnacks
mit Saucen zum Dippen
€ 13,40

German Spezial
typisches aus deutschen Landen frisch zubereitet
vier kleine Appetithäppchen
nach Großmütterchens Rezepten
€ 13,10

Warme Snacks / Cocktailbissen:

Käsetartelettes
Gefüllter Blätterteig mit Käse und Schinken
Pikant marinierte Chickenwings
vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce
Wrap mit Rindfleisch, Thunfisch, Geflügel oder vegetarisch gefüllt

€ 4,70
pro Stück

Putenbrustwürfel in Kokos mit Currymayonaise
Gebackene Würfel vom Seeteufel mit Tomatencoulis
Lammspießchen mit Pimento und Schalotten
Garnele im Wan Tanteig mit süß-saurem Dip
Shrimpsspieß mit Safransauce

€ 5,50
pro Stück

Snacks pfiffig zubereitet

und schnell serviert

Tafelbrötchen wie Laugenkastanie, Vollkörndel, Kürbiskernbeisser, Laugenstangerl, Handsemmel, Käseweckle und Vitalschrippe.

Wir belegen alle für Sie mit
gebeiztem Lachs und Dill-Senfsauce,
mildem Räucherschinken,
pikantem Kräuterfrischkäse,
französischem Camembert und Traube,
Tomaten-Mozzarella und Basilikum oder
Truthahnbrust mit Pfeffergurke
Bitte wählen Sie!

€ 4,70 pro Stück

Lauwarme Snacks

Pizzabaguette oder Spinat - Blätterteigstrudel

€ 4,00

*

Croissant gefüllt mit Schinken und Käse

oder

Croissant gefüllt mit Frischkäse-Creme

je € 3,80

*

Würstchen im herzhaften Laugenteigmantel

€ 3,70

*

Quiche Lorraine

€ 4,20

*

Brezel natur

€ 1,60

*

überbackene Brezel

mit zweierlei Käse

€ 2,70

mit Schinken und Käse

€ 3,10

mit Shrimps, Paprika und Käse

€ 3,70

mit herzhafter Salami und Käse

€ 3,20

Süße Snacks

Plundertaschen
mit Apfel oder Kirschfüllung
€ 2,70

Vanilleplunder
mit Früchten belegt
€ 3,20

Schokoladen - Muffin
€ 2,70

Nußschnecken
€ 2,70

Früchtespieß in Schokolade
€ 3,40

Ofenfrischer Blechkuchen
€ 3,20
mit Schlagsahne
€ 3,50

Kaffee - und Kuchenangebot

Als Pauschale bieten wir Ihnen

eine Auswahl verschiedener
Creme-, Sahnetorten, Frucht- und Sandkuchen
- nach Wahl unseres Küchenchefs -

inklusive Filterkaffee, Tee und Schokolade nach Ihrem Wunsch,
pro Person werden 2 Stücke Kuchen serviert

€ 13,50

Stellen Sie Ihr individuelles Menü nach Lust, Geschmack und Anlass selbst
zusammen....

Viel Vergnügen wünscht Ihnen Ihr Carsten Brauns

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit einem Dressing Ihrer Wahl,
dekoriert mit frischen Kräutern,
Brotcroutons und Nüssen

€ 7,20

Pyramide von gebratenem mediterranen Gemüse
mit kleinen Mozzarellakäsekugeln
und feinen Oliven

€ 9,00

Mini-Hamburger
vom Taunushirsch
mit Orangensenf und Spargelstrauß

€ 12,00

Lachstatar
auf warmem Apfel-Kartoffelreibekuchen
und Zitronensauerrahm

€ 11,50

Crevettencocktail,
fein dekoriert mit Dillstrauß,
kleinen Kirschtomaten und Zitronenschnitz

€ 11,30

Roastbeefröllchen
gefüllt mit Frischkäsecreme
auf Frankfurter Grüner Sauce

€ 10,50

Vorspeisen

Shrimps-Joghurtterrine
auf Spinatsalat
mit Minz-Orangenmark
€ 12,30

Salat von heimischen Waldpilzen
mit einer Lachs-Shrimps-Praline
€ 12,20

Herzhafter Rucolasalat
mit pikantem Balsamicodressing
und gekräuterten Parmaschinkenscheiben
€ 13,70

Beet von grünem Spargel
und Tomate
mit gebratener Garnele
€ 15,20

Kalbsfiletroulade
mit Mangold
auf marinierten Frühlingslauchspitzen
€ 15,80

Suppenklassiker

Rinderconsommé
mit Gemüse
€ 6,80

Schweizer Käsesüppchen
mit herzhaften Brotcrôutons
€ 6,90

Champignoncremesuppe
mit Schinkenwürfel
€ 6,80

Tomatencreme
mit gebackenem Mozzarella
€ 6,50

Nudelsüppchen
mit Geflügel und Kräutern
€ 6,30

Apfelweinschaum
mit Calvados parfümiert
und gerösteter Blutwurst
€ 6,80

Feines Kartoffelsüppchen
mit kleinen Würstchen
€ 7,10

Kürbissamtsuppe
mit Ingwer und Curry verfeinert
€ 7,10

Kartoffel-Lauchsuppe
mit Frischkäse verfeinert
€ 6,80

Suppenklassiker

Rheingauer Rieslingsüppchen
mit Winzerklößchen

€ 7,40

Königsteiner Hochzeitssuppe
mit kleinen Klößen,
Eierstich und Gemüse

€ 7,30

Fruchtige Tomatenkraftbrühe
mit Estragon
und gefüllten Teigtaschen

€ 7,40

Französische Zwiebelsuppe
mit Käsetaler
und einem Spritzer Cognac

€ 7,30

Bretonischer Krustentierschaum
mit Meeresfrüchtespieß

€ 8,00

Essenz von Steinpilzen
und Sommertrüffel

€ 8,20

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit altem Sherry
und Chesterstange

€ 8,60

Aus Neptun's Reich

Mit buntem Gemüse gefüllte Lachsschnitte
auf Safranschaum,
dazu Kartoffelstrudel
€ 17,70

als Zwischengang
€ 12,60

Frühlingsrolle mit
Garnele und Glasnudel
auf Ingwersojasauce
€ 17,30

als Zwischengang
€ 12,10

Kräutersaibling
mit geformten Zucchini
und Reisplätzchen
auf Pimentoschaum
€ 17,90

als Zwischengang
€ 12,60

Flusszanderfilet auf der Haut gebraten
mit Aromaten gespickt
an Tomaten-Olivensalsa, Spinatfettuccine
€ 18,40

als Zwischengang
€ 13,70

Aus Neptun's Reich

Taunusforelle
auf Kaiserschotenragout
mit Tomate und Krokusblütenreis
€ 17,90

als Zwischengang
€ 13,70

Seeteufelmedaillon
mit milder Pfefferkruste
aromatischen Kartoffeltaschen
und weißem Balsamicoschaum
€ 23,00

als Zwischengang
€ 18,50

Seezungenröllchen
auf Gurkentalern
und Kartoffelschmand
€ 21,--

als Zwischengang
€ 15,80

Herrschaft fleischig

Schmorsteak „Esterhazy“
Pikantes Rinderschmorsteak
mit Gemüsestreifen auf Rotweinjus
und Herzoginkartoffeln

€ 18,40

als Zwischengericht
€ 13,10

Herzhafter Krustenbraten
mit einer leichten Senfsauce
mit Spargelkohl und Dauphinekartoffeln

€ 17,70

als Zwischengericht
€ 12,60

Burgunderbraten mit Dörrobstsauce
auf Karottenstiften und Kartoffelsäckchen

€ 17,70

als Zwischengericht
€ 12,60

Schweinefilet im Weißbrotmantel
auf Thymianjus
Shitakepilzen und Spargelbündchen

€ 18,90

als Zwischengericht
€ 13,70

Herrschaft fleischig

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“
in einer feinen Senfsauce
mit Champignons, Gurken und Rote Beetestreifen
dazu Eierknöpfe

€ 19,--

als Zwischengericht
€ 14,20

Steirische Bergente
auf einer Backpflaumensauce mit
Kohlköpfchen und Kartoffelnocken

€ 19,40

als Zwischengericht
€ 14,20

Perlhuhnbrust
auf gebackenem Kartoffelstroh
dazu Mohnkarotten und Trüffeljus

€ 20,--

als Zwischengericht
€ 14,70

Rosa gebratenes Kräuterroastbeef
auf Pfeffersauce, mit gefüllter Tomate
und Gratinkartoffeln

€ 20,50

als Zwischengericht
€ 14,70

Herrschaft fleischig

Saltim Bocca von der Entenbrust
auf Feigensenfsauce
mit gefüllter Nudeltasche und Parmesanplätzchen

€ 20,50

als Zwischengericht
€ 14,70

Hirschkalbsrücken
auf fruchtiger Hagebuttensauce
geröstetem Broccoli und Byronkartoffeln

€ 24,20

als Zwischengericht
€ 15,80

Rehrücken im Pfifferlingsmantel
auf Preiselbeersauce
mit Romaneskoröschen und Kartoffelsternen

€ 26,30

als Zwischengericht
€ 16,80

Herrschaft fleischig

Lammrücken unter der Kräuterkruste
auf Dijonsensauce, geschmolzenen Kirschtomaten
und Olivenkartoffeln

€ 25,20

als Zwischengericht
€ 16,80

Rinderfilet gespickt mit Garnele,
Safranjus und
einem Strudelsäckchen gefüllt mit Gemüseragout

€ 25,20

als Zwischengericht
€ 16,80

Kalbsfilet „auf moderne Art“
mit Gemüse gespickt
auf sahniger Morchelsauce angerichtet
dazu kleines Gemüse und Kartoffelspitzen

€ 26,30

als Zwischengericht
€ 17,30

Rinderfilet „Wellington“
im Blätterteig gebacken
mit einer Pilz-Schinken-Duxelles
Trüffeljus und geformten Zucchini

€ 24,20

als Zwischengericht
€ 16,80

Trendgerichte
von heute und morgen

Pyramide von mediterranem Gemüse
in kaltgepresstem Olivenöl,
mariniert mit kleinen Boccocini und Rauke

€ 9,50

*

Scaloppini in Kartoffelspaghettini,
goldgelb gebraten auf Balsamsud
und Auberginenchips

€ 19,--

*

Risotto à la Macese
mit Tomaten, grünem Spargel und Thunfisch
in Mascarpone

€ 18,--

*

Dim Sum mit rosa gebratener Brust von der Ente
auf mariniertem Frühlingslauch, Mango
und schwarzem Sesam

€ 18,40

*

Carpaccio vom Rinderfilet
und Zwiebeln mit getrüffeltem Olivenöl
und gehobeltem Parmesan

€ 18,--

*

Trüffelrisotto
in der Parmesanschale
mit gekräutertem Rinderfilet

€ 23,70

*

Trendgerichte
von heute und morgen

Lammrückentranchen
auf Balsamicozwiebeln, Pimento-cous cous
und Parmesanplätzchen

€ 23,70

*

Fernöstliche Lust
mit Melone, Zucchini
und Tandoorinudeln

€ 13,70

*

Süße Bruschetta
mit frischen Himbeeren
und Mascarpone-Honigcreme

€ 9,50

*

Espressosorbet und Cappuccinomousse
in der Mandelhippe
mit Himbeerconfit

€ 9,00

*

In Honig gebackene Banane
mit leichtem Ingwerparfait
und Pfefferschokoladensauce

€ 8,50

Die Süße Verführung

Crème Caramel
mit frischen Früchten umlegt
€ 7,10

Vanille–Rosinenaufbau mit Rotweinsauce
und gerösteten Mandeln
€ 7,50

Cremiges Vanilleeis
mit heißen Himbeeren
oder warmer Schokoladensauce
€ 7,50

Marmorierte Schokoladenterrine
auf Waldbeerenragout
€ 7,60

Mangomousse
auf Erdbeersalat und Minze
€ 7,90

After Eightparfait
mit Schokoladenfächer
€ 7,20

Nougat–Krokantmousse
an schwarzen Johannisbeeren
€ 7,60

Die Süße Verführung

Hausgemachtes Tiramisu
mit kräftigem Espresso, feiner Mousse
und Kakaoschnee
€ 7,90

Gratinierte Pflaumen
mit Maple Walnußeis
€ 8,30

Mascaronemousse
im karamellisierten Blätterteigkissen
und frischen Erdbeeren
€ 8,30

Exotischer Fruchtsalat
mit weißem Rum
und Vanillesabayone
€ 9,00

Spargelzeit

Zeit der Genüsse

Vorspeisen

In Tomatensud gesülzter Spargel
mit Ei-Kräutervinaigrette
und marinierten Löwenzahnblättern
€ 13,10

Roulade von saftigem Schinken
und Spargel
mit einer Sauce Tatar
€ 14,20

Spargelstrauß
auf gebratenen Poulardenbrustscheiben
dazu eine rote Zwiebelmarmelade
€ 14,60

Die Liaison von Garnele und Spargel
auf Dillschmand
und Tomatenfächer
€ 15,60

Suppen

Spargelsamtsuppe
mit Kräutercroutons
€7,30

Legierter Spargelsud
mit Gemüse
€ 7,40

Mascarpone-Schaumsuppe
mit Spargel und Schinkenwürfel
€ 7,90

Die Pure Lust

Frischer Spargel im Schinkencrêpemantel
und Kräutersabayone
mit neuen Kartoffeln
€ 22,60

als Zwischengang
€ 15,20

Potpourri von Schweinefilet und Spargel
mit Sauce Hollandaise
und Kartoffelplätzchen
€ 20,80

als Zwischengang
€ 14,70

Die Pure Lust

Spargel
im Seezungenröllchen
auf Blutorangensauce
und rotem Reis
€ 23,70

als Zwischengang
€ 15,80

Kalbsfilet mit Frühlingskräutern
Spargelmelange mit Sauce Bernaise
und gebratenen Kartoffelkugeln
€ 26,30

Spargel
mit Lammrückenfilet
in der Blätterteigkassette
auf roten Portweinjus
€ 26,30

als Zwischengang
€ 17,40

Büffet „Dolce Vita“

Wir servieren Ihnen einen:

Antipasti Teller

mit verschiedenen kalten Vorspeisen
und Rucolasalat

*

Tomatensuppe
mit Basilikum und Mozzarella

Vom Büffet

Garnelen
nach provenzialischer Art
und Pimentoreis

*

Lammrücken in Kräutern
mit Zucchiniplatten
und Rosmarinnudeln

*

Perlhuhnbrust mit Ricotta-Spinatfüllung
auf Balsamsauce
mit gebratenen Gnocchi

Dessert

Cappuccinoschaum mit Himbeermark

Panna Cotta mit frischen Früchten

Tiramisu

Espressoparfait

Internationales Käsebrett
Verschiedene Weich- und Rohmilchkäse
Trauben und Nüsse
dazu rustikale Brotauswahl

€ 41,50
ab 30 Personen

Büffet „la Piazza“

Scampisalat mit Artischocken und Oliven

*

Gegrillte Paprika in Olivenöl mit Aromaten

*

Mozzarella Caprese
frischer Käse mit Basilikum und Tomaten

*

Spaghettinissalat „Napoli“

*

Gebratene Champignons mit Knoblauch

*

Ruccola und Radicchio mit Italiendressing

*

Verschiedene eingelegte Gemüse und Ciabattabrot

*

Luftgetrockneter Schinken mit Grissini

*

Sardinenfilet mit Oliven

Hauptgänge

Penne alla Ricotta
mit frischem Ricottakäse,
Basilikum, Tomaten und Peperoncine

*

Hähnchenbrust in Erbsensauce mit Tomatenfettuccine

*

Saltimbocca alla Romana
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei
in Weißweinsauce
und gebackene Rosmarinkartoffeln

Dessert

Profiterolescuro
mit Vanillecreme gefüllter
und Schokoladencreme überzogener
Brandteigkrapfen

*

Marinierte Kirschen mit Amarettomousse

*

Di Mascarponeeiscreme bunt dekoriert

*

Gorgonzola mit getrockneten Tomaten

€ 39,--
ab 30 Personen

Ginza Büffet

Höflichkeiten aus Fernost

Serviche vom Lachs mit Mango und Sojabohnen

*

Glasnudelsalat mit Bambus

*

Garnelen in Sesamöl mit Frühlingslauch

*

Sushivariation mit eingelegtem Ingwer und Sojasauce

*

Gebratene Fleischmedaillons in Koriander mariniert

*

Sojakäsesalat in süß - saurer Sauce

*

Asiatischer Gemüsesalat

Hauptgänge

Gefüllte Teigtaschen mit Hoi-Sin Sauce

*

Papageienfisch-Filet in Curry - Kokosrelish mit Basmatireis

*

Knusprige Ente nach Cantonesischer Art mit Ananas und Lauch

*

Gebackenes Schweinefleisch auf pikant - süßer Gemüsesauce

Dessert

Ananassalat in der Frucht

*

Gebackene Banane in Honig

*

Kokosnussflan mit Mangomark

*

Exotische Fruchtplatte

*

Lychees in weißem Schokoladenmousse

€ 38,--

ab 40 Personen

Meeresbüffet „Sea World“

Vorspeisen

Garnelenpyramide mit zweierlei Saucen

*

Rauchfischvariationen vom Holzbrett mit Sahnemeerrettich

*

Hausgebeizter Lachs auf Radicchio und Tomatencreme-fraiche

*

Shrimpscocktail in Dill- Zitronensahne

*

Lachscous-cous

*

Kaltgeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

*

Gurkensalat in süßem Rahm

*

Gemüsesalat an gefüllten Eiern

*

Verschiedene Blattsalate mit raffinierten Dressings und Garnituren

*

Internationales Käsebrett mit Früchten

Suppe

Kartoffelsamtüppchen mit Kräutern und Krabben

Hauptgänge

Gebratenes Steinbeisserfilet in Limonenbutter, Mandelbroccoli und Mosaikreis

*

Pot au feu von Meeresfrüchten

*

Seezungenfilet gefüllt in Safransauce mit kleinen Kartoffeln
und glasierten Gurken

Dessert

Mousse au chocolat mit Mangomark

*

Muschelblätterteig gefüllt mit Vanillecreme

*

exotischer Obstsalat und fruchtige Sorbets

*

Creme Caramel

€ 40,--

ab 40 Personen

Für **Nichtfischesser** ersetzen wir Ihnen gerne die Fischgerichte gegen gleichwertige
Fleischspezialitäten.

Buffet „Route 66“

Garnelenspießchen mit Gurke und Dip

*

Knackige Salate mit American Dressing
und Garnituren

*

Tomatensalat in Paprikarelish

*

Gegrillte Auberginenroulade mit Olivenöl

*

Cheddarksäsesalat mit roten Zwiebeln

*

Geflügelsalat „Teufelsart“

*

Eingelegte Paprika mit Aromaten

*

Maissalat mit Kidney Bohnen

Warme Hauptgänge

Geflügelspieß in Latinpepper

*

Gefüllter Schweinerücken mit Barbequesauce

*

Buffalo Chickenbreast in pikanter Gemüsesauce

*

Südamerikanische Gemüsepfanne mit Rindfleisch

Beilagen

Grüne Bohnen in Kräuterbutter

*

Würzige Kartoffelspalten

*

Überbackene Tomaten

*

Gebackene Zwiebelringe mit Sour Cream

Dessert

Coffee Icecream Timbale mit Whiskeysauce

*

Creme Caramel

*

Schokoladenbrownies mit Himbeermark

*

Exotisches Früchtecrudité

€ 39,--

ab 30 Personen

Büffet „Sunset Boulevard“

Gemügesticks mit verschiedenen Dips

*

Shrimpscocktail in Amerikanischer Cocktailsauce

*

Gebratene Hähnchenschenkel mit Rauchbarbeque

*

Salat von sonnengereiften Tomaten und süßem Mais

*

Etagère von Paprika, Zucchini und Aubergine

*

Kirschtomatensalat mit Boccochini und Basilikum

*

Frische Blattsalate aus dem Bastkorb mit raffinierten Dressings

Hauptgänge

Lammkotelette mit Knoblauchjus

*

Gegrillter Garnelenspieß mit Zitronendip

*

Maispoulardenbrustfilet mit Café de Paris-Butter und
französischen Kaiserschoten

*

Red Snapperfilet „Creolisch“

*

Angus Rinderfiletmedaillon mit Paprikasalsa

Beilagen

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

*

gefüllte Tomaten überbacken

*

Ratatouillegemüse

*

pikanter Chilireis

Dessert

American Cheesecreme mit Mangogeelee

*

Erdbeersalat mit Mandeln

*

Orangenfilets in Camparigelee und Pistazien

*

Icecream

*

Internationale Käseauswahl vom Brett, mit Trauben und Feigensenf

€ 42,--

ab 30 Personen

Frankfurter Apfelweinbüffet

Herzhafter Dielenrauchschinken vom Holzbrett
mit Mixed Pickles und Meerrettich

*

Geräuchertes Forellenfilet mit Kapern und Zwiebelringen

*

Frankfurter Würstchenkette mit Senf

*

Rindfleisch in Frankfurter Grüner Sauce

*

Tellerlinsensalat mit Apfelspalten

*

Sachsenhäuser Wurstsalat

*

Kartoffelspecksalat

Suppe

Deftiger Frankfurter Linseneintopf

Hauptgänge

Spanferkelrücken in Apfelweinjus
mit Kraut und Bratkartoffeln

*

Woi Hähnchen in Rahm
mit glasierten Trauben und Eiernudeln

*

Flusszander auf Blattspinat mit Senfsauce
und Kräuterkartoffeln

Dessert

Apfelweincreme mit Waldfrüchten

*

Frankfurter Kranz mit Himbeermark

*

Gebackene Quarkbällchen mit Zimtzucker

*

Gefüllter Pfannkuchen mit Vanillesauce

*

Handkäse mit Musik

€ 36,-- pro Person
ab 30 Personen

Bernerbüffet

Salat von Flusszander und Schweizer Alpenkräuter

*

Bündnerfleisch mit eingelegten Senfrüchten
und rosa gebratenen Maibockmedaillons

*

Berglinsensalat in Himbeerdressing

*

Schweizer Wurstsalat

*

Geräuchertes Bodenseefelchen mit Preiselbeermeerrettich

*

Luftgetrocknete Knackwürste im Bastkorb

Suppe

Graubündner Gerstensuppe

Hauptgänge

Züricher Geschnetzeltes
in Champignonrahmsauce
mit kleinem Bernerrösti

*

Gebratenes Eglifilet
mit Zitronen-Butter,
Romaneskoröschen und Kräuterreis

*

Schweizer Sahneschnitzel
mit Raclettekäse überbacken,
dazu Eierknöpfli

Dessert

Bircher Müslicreme mit Fruchtsaucen

*

Tobleroneeiscreme

*

Salat von Bodenseeobst mit Enzian

*

Nüsslipudding mit Sahne

*

Schweizer Bergkäse mit Trauben

€ 37,-- pro Person
ab 30 Personen

Käsebuffetempfehlung

Internationales Käsebrett
mit verschiedenen
Weich- und Rohmilchkäsen
Trauben und Nüssen
dazu rustikale Brotauswahl

Zum Abrunden eines perfekten Essens

€ 13,--
pro Person

Zur Erweiterung der Buffetauswahl

€ 6,50
pro Person

Unser Currywurst-Brunnen

Spießen Sie zweierlei Bratwurst,
- Rinds- und Thüringer Bratwurst -
krönen diesen mit fruchtig-pikanter Tomaten-Currysauce
aus unserem Brunnen
und vollenden mit dreierlei verschiedenen
Curryspezialitäten nach Ihrer Wahl!

Sie sind der Curry- King!

€ 6,50 pro Person als Snackbuffet

Herbst - Winter Edition

Vorspeisen

Feldsalat mit
Himbeer-Walnussdressing,
gebratenen Steinpilzen und Kräutercroutons
€ 10,30

*

Nussalat
mit Kartoffel-Speckdressing
und gebratene Gänseleber
€ 12,60

*

Gänsefleisch mit Gemüse
in Glühweinaspik
€ 12,60

*

gebratene Garnelen
im Ruccolasalatbeet
mit leichtem Pfeffer – Orangendressing
€ 15,30

*

Nußalat
mit gebratenem Rehkotelette
und gehobeltem Parmesan
€ 19,--

Suppen

Rosenkohlsamtsuppe
mit Walnüssen
€ 7,30

*

Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit Crevetten
€ 7,90

*

Kartoffelrahmsuppe
mit Waldpilzen
€ 7,30

*

Wildkraftbrühe
mit Trüffelklößchen
€ 9,20

*

Hauptgänge

Brust von der Weihnachtspute
mit Äpfeln und Maronen, Zimtkraut
und gebratenen Rosmarinkartoffeln

€ 19,--

*

Gefüllte Gänsekeule
in Balsamicosauce und Rosenkohlstrudel
dazu Serviettenknödel

€ 23,10

*

Knusprige Gans
mit Apfelblaukraut und Beifussauce,
Brez'nknödel

€ 28,50

*

Gänsebrust im Kartoffelmantel
auf Pfifferling-Specksauce
und Preiselbeerkraut

€ 25,50

*

Straßburger Hirschrücken mit Nusskruste,
gerösteten Romanesko
und Kartoffelklöße

€ 24,--

*

Rehrücken im Walnussmantel
auf Wirsingblatt, Thymianjus
und Kartoffelkrapfen

€ 28,50

Desserts

Kleiner Backapfel
mit Marzipanfüllung
auf Vanillesauce und Zimteiscreme
€ 8,30

*

Apfelstrudel
mit Vanilleeis
und Zimtsauce
€ 7,90

*

Zimtmousse
auf Rumpflaumenkompott
€ 7,30

*

Lebkuchenparfait
mit Blutorangensalat
und Marzipansauce
€ 7,90

*

*

Warmer Auflauf vom Mandelchriststollen
auf Preiselbeersauce
und geeiste Datteln
€ 9,20

*

Büffet
Christkindlsmarkt

Vorspeisen

Broccoli mariniert mit Pinienkernen
Waldpilzsalat mit Kräutern
Meeresfrüchte mit Sellerie und Paprika
Rauchfischplatte mit pochiertem Lachs und gefüllten Crêpe
Fenchelsalat mit Orangenfilet's
Feldsalat angemacht mit Speck-Kartoffeldressing
Knackige Blattsalate mit Dressing und Garnituren
Wildterrinen mit Früchten und Nüssen

Suppe

Steinpilzrahmsuppe

Hauptgänge

Hasenpfeffer in einer Walnussauce
mit Schwarzwurzelgemüse
und Kartoffelgratin

Gans gefüllt mit Orangen, Äpfeln
und Aromaten auf Lebkuchensauce
mit Speckkohl und Spätzle

Saibling mit Limonen-Minzsauce
auf Blattspinat
und Reistrio

Dessert

Rotweibirne gefüllt mit Zimt mousse
Grießflammerie auf Himbeeren
Marzipaneisroulade
Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 41,--
pro Person
ab 30 Personen

Morgenstern

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne

*

Entenbrust mariniert auf Zwiebelmarmelade

*

Wildterrinen mit Sauce Cumberland

*

Kürbissalat mit rosa Pfeffer

*

Salat von getrockneten Feigen

*

Artischockenböden mit Crevettensalat gefüllt

*

Walldorfsalat

*

Blattsalat mit Dressing und Garnituren

*

französisches Käsebrett mit Trauben und Nüssen

Suppe

Krustentierschaum

Hauptgänge

Hirschrücken

mit Preiselbeeren

Apfelrotkraut und Serviettenknödel

Kalbshaxenfleisch in cremiger Sauce

dazu Wirsing-Pilzgemüse

und Spätzle

Meeresfrüchteblankett

in Gewürztraminer, Blattspinat

mit schwarz - weißem Reis

Dessert

Apfelpie mit Eiscreme

*

Sternanismousse mit Blutorangen

*

geeister Christstollen

*

Pflaumengrütze mit Vanille-Zimtsauce

*

Schokoladenmousse mit frischer Sahne

€ 43,-- pro Person
ab 30 Person

Wir starten mit einer
Feuerzangenbowle als Aperitif

Büffet
„Santa Claus“

Vorspeisen

Heringsalat in Tomatencreme

Lachsterrine mit geräucherten Heilbutt, umlegt und Safrancreme-fraiche

Kasseler gefüllt mit Backpflaumen
und Zimtkürbis

Bünderfleisch mit Melone

Rotkrautsalat mit Pinienkernen

Schinkensalat mit Gemüse und Kräutern

Apfel-Selleriesalat

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speck

Suppe

Rosenkohlsamtsuppe

Warme Gerichte

Aus dem Wok:

Garnelen und Geflügel in Soja-Chilisauce mit Safranreis

Kalbsschnitzel in Gewürzsauce
Maronen und Sauerkrautstrudel

Thunfischsteak mit Kräutersabayone überbacken
dazu winterlicher Gemüseauswahl und Korianderkartoffeln

Dessert

Zimteis mit Rumpflaumen

Lebkuchenmousse

Rotweincreme

Winterapfelauflauf mit Vanillesauce

Verschiedene Nusskäse mit Trauben vom Brett

€ 49,50 pro Person inklusive Feuerzangenbowle
€ 45,-- pro Person ohne Feuerzangenbowle
ab 30 Personen

Getränkeangebot zum Sekttempfang

Hausmarke Riesling Sekt von Fritz Allendorf	0,75l	€ 26,-
Chardonnay Brut Sekt Schloß Affaltrach	0,75l	€ 29,-
Prosecco Dogarina DOC	0,75l	€ 30,--
Schloss Vaux Sekt	0,75l	€ 39,-
Legras & Haas brut	0,75l	€ 79,--
Orangensaft frisch gepresst	1 Liter	€ 22,-
Rapps Orangensaft	1 Liter	€ 11,-
Selters La Culinaria Mineralwasser	0,75l	€ 6,90
Schweppes Bitterlemon	1 Liter	€ 11,-
Campari Orange		€ 8,00
Kir Weißwein mit Cassis	0,2 Liter	€ 8,50
Kir Royal Champagner mit Cassis	0,1 Liter	€ 12,50
Sherry trocken oder medium	5 cl	€ 5,50
Sportsman Fruchtdrink ohne Alkohol	0,2 Liter	€ 7,--

Sie können den Sekt gerne mit folgenden Likören gemischt anbieten:

Aufpreis pro Glas € 1,50

Zitronenlikör (Limoncello)

Pfirsichlikör (Bellini)

Cassis

Himbeerlikör

Holunderblütensirup

Zur Winterzeit etwas Saisonales:

Gestalten Sie Ihren Empfang vielleicht sogar im Freien mit

hausgemachtem Glühwein Liter € 25,--

heißer Apfelwein mit Calvados Liter € 22,--

einer vor Ihren Augen zubereiteten

Feuerzangenbowle Liter € 27,--

Weitere Getränke und Preise auf Anfrage

Bankettweine

Deutsche Weißweine

	Liter	€
Vinikus Müller-Thurgau halbtrocken Weingut Geil i. Erben <i>Bezaubernd fruchtiger Wein, Bukett von Blüte zarter Muskatduft, reintonig und weich.</i>	0,75	20,00
Scheurebe mild Weingut Geil I. Erben, Bechtheim, Rheinhessen <i>Ausgewogen, fruchtig, nachhaltig, „flüssiger Obstsalat“</i>	0,75	22,00
Riesling QbA trocken Weingut Geil I. Erben, Bechtheim, Rheinhessen <i>Fruchtbetont, duftiges Bukett, voller Geschmack</i>	0,75	22,00
Villa Bürklin Weißweincuvée Weingut Dr. Bürklin-Wolf VDP Pfalz <i>Tradition seit 1655. Flaggsschiff des pfälzischen Weinbaus. Exquisiter Gutswein von raffinierter Eleganz.</i>	0,75	25,00
Weißburgunder trocken Gutswein Winzerhof Thörle, Saulheim, Rheinhessen <i>Mineralisch frisch und freinfruchtig</i>	0,75	29,00
Grauburgunder trocken Ruppertsberger Winzerverein Pfalz <i>Ein eleganter Grauburgunder, ausgesprochen duftig, mit feiner Frucht und zartem Körper</i>	0,75	22,00
Grauburgunder trocken Weingut Stefan Meyer, Rhodt, Pfalz <i>Cremig-fruchtig eleganter Wein mit ausgeprägtem Körper, dabei elegant und geschmeidig. Abwechslungsreich, frisch mit steinig-mineralischem Finale. Lecker !</i>	0,75	25,00
MINERAL Riesling trocken Weingut Johannishof, Rheingau <i>Ein besonderer Riesling mit feinem Fruchtschmelz und wenig Säure. Intensive Frucht, die an Aprikose erinnert. Edle rauchige Noten. Geschmeidige Frische.</i>	0,75	29,00

Französischer Weißwein

	Liter	€
Chardonnay Domaine de Herbauges, Loire <i>Chardonnay-typisch die mollige Frucht (Apfel, Vanille, Butter) und die geringe Säure. Dabei von filigraner Leichtigkeit und zarter Harmonie.</i>	0,75	21,00
Sauvignon Blanc Domaine es Echardieres, Loire <i>Brillanter Duft, sehr fein und angenehm. Großzügige Frucht, dabei schlank und von feinsten Stilistik. Saftig, lecker. Angenehm klar mit feiner Säure im Abgang. Ein Wein zum Verlieben!</i>	0,75	29,00

Italienische Weißweine

	Liter	€
Pinot Grigio DOC Treviso Vigna Dogarina, Veneto <i>Ausgewogener Pinot von großer Eleganz. Feinwürzige Frucht, fülliger Körper, süffig</i>	0,75	23,00
Chardonnay IGT Corte Giara (Allegrini) Veneto <i>Trocken, vollmundig, weicher Körper, dezente Frucht. Typischer Chardonnay aus dem Keller des berühmten Amarone-Machers Allegrini.</i>	0,75	24,00

Südafrikanischer Weißwein

"Chameleon" white, Chardonnay, Sauvignon blanc Gary & Caty Jordan, Vlotenburg, Stellenbosch <i>Lebendiger, ausdrucksvoller Weißwein mit vielen Fruchtnuancen. Das Wechselspiel der beiden Rebsorten verleiht dem Wein seine Spannung. Perfekt vinifiziert, mittlerer Körper. Aromen von Ananas, Stachelbeere, schwarze Johannisbeere, Minze, Zitrus, Banane, Vanille</i>	0,75	26,00
--	------	-------

Roséweine

	Liter	€
Spätburgunder Weißherbst Weingut Geil i. Erben Bechtheimer Heiligkreuz Rheinhessen <i>Milder Weißherbst mit elegantem Körper. Feine Fruchtsüße, schön leicht.</i>	0,75	20,00
Pinotage rosè Cape Bridge, Western Cape Südafrika <i>Fruchtige Leichtigkeit.</i>	0,75	20,00
Libido rosado DSG Vineyards, Navarra <i>Der Rosé ist der Saftabzug alter Garnacha-Reben. Er fasziniert durch seine brillante intensive Roséfarbe und seinen opulenten Duft. Große Eleganz am Gaumen. Viel Frucht.</i>	0,75	23,00

Deutsche Rotweine

	Liter	€
Schwarzriesling Weingut Fritz Allendorf Qualitätswein Rheingau <i>Feingliedriger Wein von samtiger Fülle, edle Frucht, ein besonderer Wein.</i>	0,75	22,00
Dornfelder QbA trocken Weingut Geil i. Erben, Rheinhessen <i>Samtig-weicher Rotwein mit fruchtigem Charme und feinem Nachklang. Weingut Geil, Entdeckung des Jahres 2004 Gault Millau.</i>	0,75	24,00
Spätburgunder Weingut Allendorf VDP, Rheingau <i>Feingliedriger Rheingauer, Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, herrliche Frische durch rheingauer Säure.</i>	0,75	24,00
Cuvée NOIR Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen <i>In der Nase duftig nach roten Früchten und rauchigem Speck. Am Gaumen typisch deutsche Feinheit und würziger Nachhall. Ein ausgewogenes Rotweincuvée aus Spätburgunder, Dornfelder, Portugieser und Cabernet Sauvignon (20%)</i>	0,75	24,00

Französische Rotweine

Château La Loubiere Bordeaux AC, Frankreich Bordeaux <i>Feiner Bordeaux von geschmeidiger Fruchtigkeit. Edle fein abgestimmte Tannine, eleganter Körper, klassischer Geschmack</i>	0,75	29,50
Cabernet Syrah La Coisade La Cave des Vignerons de Cruzy, Languedoc <i>Charme und Finesse. Reiches Bukett mit Noten von Waldbeeren und Vanille, runder Körper mit wenig Tanninen. Geschmeidiger Nachhall. Samt und Seide.</i>	0,75	24,00
LUBERON „ Les Classiques „ Cellier Marrenon, Luberon <i>Cuvee von Syrah und Grenache. Fruchtig, runder Körper, elegant</i>	0,75	25,00

Italienische Rotweine

	Liter	€
Barbera d´Asti superiore Cantine Sant´Agata Denominazione d´Origine controllata Piemont <i>Edler Duft, kraftvoller Körper, finessenreiche Eleganz. Ein Wein der neuen Barbera- Elite.</i>	0,75	30,00
BARTIMEO Sangiovese Stefano Berti, Emilia-Romagna, Italien <i>Fruchtigkeit und Finesse zeichnet diesen Sangiovese aus. Die Tannine sind kompakt und körnig und verleihen dem Körper Tiefe und Nachhaltigkeit. Im Geschmack kraftvolle Waldbeeren- und Kirschnoten ergänzt um weitere edle Nuancen. Langer Nachhall.</i>	0,75	24,00
Cuvee Rosso , (Merlot-Cabernet) Vigna Dogarina, Italien <i>Fruchtiger Norditaliener mit wenig Alkohol, weich am Gaumen, leicht zu trinken</i>	0,75	21,00
Primitivo di Salento Cantele, Apulien <i>Ein Wein mit fruchtigem Charme zum Genießen. Intensive Farbe, konzentriert mit guter Struktur, dabei weich und abgerundet im Geschmack. Kirsche, Waldbeere, Vanille, Zimt</i>	0,75	26,00

Spanische Rotweine

Montemar tinto 0,75 21,00

Bodegas Roqueta, Catalunya

Saftiger Tempranillo mit ausgeprägten Beerenaromen. Kraftvoll und doch harmonisch. Charaktervoller Begleiter für jeden Anlass. Kirsche, Brombeere, Rauch

Tempranillo 0,75 28,00

Bodegas Finca Antigua, La Mancha

Von der Tempranillo, der edlen Traube des Rioja. Im Bordeaux-Stil ausgebaut. Ein gelungener Wein mit eleganten Tanninen, rassigem Körper und langem Nachhall.

Chile Rotwein

Merlot Casa Rivas 0,75 26,00

Maipo Valley

Weicher Merlot mit samtiger Frucht und schöner Fülle.

Südafrika Rotwein

Shiraz Reserve 0,75 29,00

Bery Wines by Mooiplaas Estate, Stellenbosch

Ein charmanter Wein von schmeichelnder Fülle. Tiefe, Farbe konzentrierte Textur mit dichten Fruchtaromen, mundfüllend, die Tannine weich. Noten von Brombeeren, schwarzer Johannisbeere, Holunder, Vanille, Pflaume und Kaffee.

Wir bitten um Verständnis, dass keine Getränke eingebracht werden dürfen

Villa Borgnis•Kurhaus im Park Königstein“

Stand Januar 2012

1. Der Vertrag kommt durch die Auftragsbestätigung des Restaurationsbetriebes (nachfolgend kurz Betrieb genannt) mit dem Kunden (einheitliche Bezeichnung für Besteller, Veranstalter, Gast, usw.) zustande. Nur diese Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil; etwaige Geschäftsbedingungen des Kunden werden nicht anerkannt; sie gelten für sämtliche Leistungen des Betriebes insbesondere für die Überlassung von einzelnen Räumlichkeiten als Veranstaltungsräume (nachfolgend umfassend: Leistungserbringung)
Hat ein Dritter für einen Kunden bestellt, haftet er dem Betrieb gegenüber mit dem Kunden als Gesamtschuldner. Der Betrieb kann vom Kunden und / oder vom Dritten eine angemessene Vorauszahlung verlangen.

Die Preise bestimmen sich nach der im Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Preisliste. Sind in der Auftragsbestätigung feste Preise genannt und liegen zwischen Vertragsschluss und Leistungserbringung mehr als vier Monate, ist der Betrieb berechtigt, Preisänderungen vorzunehmen. Wenn der vereinbarte Mindestumsatz nicht erreicht wird, kann der Betrieb 100% des Differenzbetrages als entgangenen Gewinn verlangen, sofern nicht der Kunde einen niedrigeren oder der Betrieb einen höheren entgangenen Gewinn nachweist.

Für gebuchte Leistungen ist das vereinbarte Entgelt auch dann zu zahlen, wenn die Buchung später vom Kunden storniert wird oder der Kunde nicht erscheint (§ 552 BGB). Die ersparten Aufwendungen des Betriebes betragen bei allein bestellten Speisen und Getränken 40% des vereinbarten Preises. Für die sonstige Leistungserbringung, d.h. gebuchte Leistung außer den in Satz 2 genannten Leistungen, insbesondere Miete (Raummiete, Bereitstellungskosten etc.) vereinbarte Umsätze von Speisen und Getränken bei einer Veranstaltung etc., bestimmt der Zeitpunkt der Stornierung die Höhe des Anspruchs des Betreibers auf eine angemessene Vergütung. Diese ergibt sich aus der Auftragsbestätigung des Betriebes sowie dem Anhang dieser Geschäftsbedingung; ersparte Aufwendungen bei der sonstigen Leistungserbringung sind damit abgegolten. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Betrieb der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

Für die sonstige Leistungserbringung gem. Ziff. 3 hat der Kunde dem Betrieb die Anzahl der Teilnehmer - im Rahmen der tatsächlich vorhandenen Restaurantkapazität - spätestens zwei Werktage (48 Stunden) vor dem Termin der Leistungserbringung mitzuteilen. Kommen weniger Teilnehmer als vereinbart, hat der Kunde nach der mitgeteilten, zumindest nach der vereinbarten Anzahl Zahlung zu leisten. Kommen mehr Teilnehmer, wird gem. der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet.

Bei Veranstaltungen, die über den vertraglich vereinbarten Zeitraum, anderenfalls über 0:00 Uhr, hinausgehen, kann der Betrieb zusätzliche Aufwendungen, insbesondere für Nachfolgeveranstaltungen und Personal, berechnen.

Der Betrieb haftet für die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Betriebes auftreten, wird sich der Betrieb auf unverzügliche Rüge des Kunden bemühen, für Abhilfe zu sorgen. Unabhängig von den §§ 701 ff. BGB haftet der Betrieb nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit der gesetzlichen Vertreter des Betriebes oder der leitenden Angestellten des Betriebes. Eine Verwahrung bedarf ausdrücklicher Vereinbarung. Aufrechnung, Minderung oder Zurückbehaltung sind für den Kunden nur bei unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen zulässig. Eine Haftung des Betriebes ist - abgesehen von den §§ 701 ff. BGB - betragsmäßig auf die Höhe des vereinbarten Preises beschränkt. Die Verjährungsfrist beträgt für alle Ansprüche des Kunden 6 Monate, gerechnet ab Beendigung des Vertrages. Diese Haftungsbeschränkung und kurze Verjährungsfrist gelten zugunsten des Betriebes auch bei Verletzung von Verpflichtungen bei der Vertragsanbahnung, positiver Vertragsverletzung und unerlaubten Handlungen.

Zurückgebliebene Sachen des Kunden werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Kunden nachgesandt. Der Betrieb bewahrt die Sachen sechs Monate auf und berechnet dafür eine angemessene Gebühr. Danach werden die Sachen, sofern ein erkennbarer Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben. Jedwede Haftung des Betriebes ist ausgeschlossen.

Im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik o.ä.) oder sonstiger vom Betrieb nicht zu vertretender Hinderungsgründe oder Villa Borgnis Kurhaus im Park beeinträchtigender Umstände (z. B. Rufgefährdung), insbesondere solche außerhalb der Einflusssphäre des Betriebes, behält sich der Betrieb das Recht vor, vom Vertrag zurückzutreten, ohne daß dem Kunden ein Anspruch, z. B. auf Schadenersatz, zusteht.

Für Beschädigungen oder Verluste, die während der Vertragsdauer eintreten, haftet der Kunde dem Betrieb, sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Betriebes liegt oder durch einen Dritten verursacht wurde und der Dritte auch tatsächlich Ersatz leistet, was jeweils vom Kunden nachzuweisen ist.

Die Anbringung von Dekorationsmaterial, o.ä. sowie die Nutzung von Flächen im Betrieb außerhalb der angemieteten Räume, z. B. zu Ausstellungszwecken, bedürfen der schriftlichen

Einwilligung des Betriebes und können von der Zahlung einer zusätzlichen Vergütung abhängig gemacht werden. Diese und sonstige von den Kunden eingebrachte Gegenstände müssen den örtlichen feuerpolizeilichen und sonstigen Vorschriften entsprechen. Wenn sie nicht sofort, spätestens jedoch innerhalb von zwölf Stunden nach Ende der Veranstaltung, abgeholt werden, erfolgt eine Lagerung im Betrieb, für die eine angemessene Vergütung, mindestens in Höhe der Mietkosten für den benutzten Raum, vom Kunden geschuldet wird. Vom Kunden zurückgelassener Müll kann auf Kosten des Kunden vom Betrieb entsorgt werden.

Für eine Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Für die Veranstaltung an Dritte zu zahlende Abgaben, insbesondere GEMA-Gebühren, Vergünstigungssteuer usw., hat er unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten.

Soweit der Betrieb für den Kunden technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es in Vollmacht und für Rechnung des Kunden; er haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe der Einrichtungen und stellt dem Betrieb von allein Ansprüche Dritter aus der Überlassung frei.

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (Hochzeitstorte) wird eine Servicegebühr von € 2,00 pro Person berechnet, sofern weitere Speisen und Getränke von der Villa Borgnis bezogen werden in Form eines Menüs oder Buffets. Bei ausschließlichem Verzehr des eingebrachten Kuchens beträgt der Gedeckpreis € 3,50 pro Person für den eingebrachten Kuchen.

Der Kunde verpflichtet sich, den Betrieb unverzüglich aufzufordern, spätestens jedoch bei Vertragsschluss darüber aufzuklären, daß die Leistungserbringung und/oder die Veranstaltung, sei es aufgrund ihres politischen, religiösen oder sonstigen Charakters, geeignet ist, öffentliches Interesse hervorzurufen oder Belange des Betriebes zu beeinträchtigen. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Betrieb aufweisen und/oder die beispielsweise Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich der schriftlichen Einwilligung des Betriebes. Verletzt der Kunde diese Aufklärungspflicht oder erfolgt eine Veröffentlichung ohne eine solche Einwilligung, hat der Betrieb das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Fall gelten Ziff. 4 der Allgemeinen Bedingungen (Zahlung der Miete und der angemessenen Vergütung) sowie der Anhang dieser Bedingungen entsprechend.

Nicht kalendermäßig fällige Rechnungen sind binnen zehn Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar; Verzug tritt mit dem Zugang der ersten Mahnung ein. Ab Verzugseintritt ist die Rechnung mit 3,62% über dem Bundesbankreferenzzins zu verzinsen, falls nicht der Betrieb einen höheren oder der Kunde einen niedrigeren Verzugschaden nachweist. Für jede Mahnung nach Verzugseintritt wird eine Mahngebühr von € 5,- geschuldet. Der Betrieb erhält eine Vorauskasse in Höhe des gesamten Menüwertes 7 Tage vor Veranstaltungsdatum. Es gilt zu beachten, daß alle Rechnungen unter € 500 Euro bar, per Scheck oder EC Karte beglichen werden müssen.

Erfüllungsort und Zahlungsort ist für beide Seiten der Ort des Betriebes. Es gilt deutsches Recht. Gerichtsstand ist im kaufmännischen Verkehr nach Wahl von Villa Borgnis Kurhaus im Park.

Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages - einschließlich dieser Geschäftsbedingungen- unwirksam sein, berührt dieses die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Die Parteien werden die unwirksamen Bestimmungen unverzüglich durch solche wirksamen ersetzen, die den unwirksamen in ihrem Sinngehalt möglichst nahekommen.

Anhang der Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Der Anspruch von der Villa Borgnis Kurhaus im Park für die sonstige Leistungserbringung gem. Ziff. 4 dieser Bedingungen beträgt z.Zt.:

Abbestelltag (Kalendertag) vor der Veranstaltung	Anspruch des Betriebes
a) über 22 Tage	Berechnung der Miete entfällt, vorausgesetzt, der Betrieb kann anderweitig vermieten. Berechnung der Miete.
b) 15. Bis zum 21. Tag	
c) 8. Bis zum 14. Tag	Berechnung der Miete und Ersatz von 50% des entgangenen Umsatzes (z.B. Speisen + Getränke); falls dieser noch nicht konkret festgelegt ist, gilt: Mindest-Menüpreis-Bankett x Personenzahl
d) bis zum 7. Tag	Berechnung der Miete und Ersatz von 75% des entgangenen Umsatzes (z.B. Speisen + Getränke); falls dieser noch nicht konkret festgelegt ist, gilt: Mindest-Menüpreis-Bankett x Personenzahl