

Betriebe der Familie Kniese

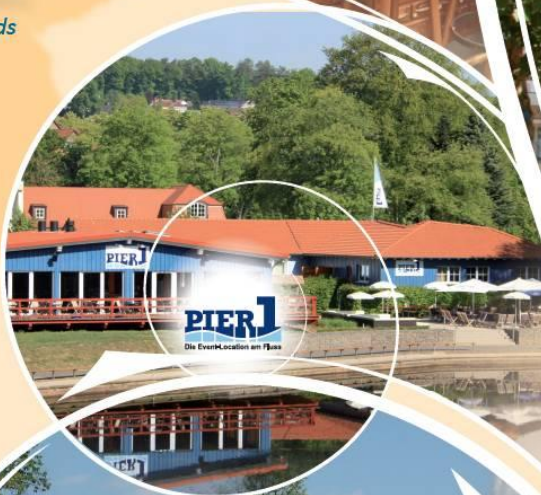
Gastlichkeit

in privater Hand

Bankettmappe 2012



Bad Hersfeld
im Herzen
Deutschlands



Feiern, Feste, Bankette & Veranstaltungen in den Betrieben der Familie Kniese

Ob Familien, Hochzeits- oder Weihnachtsfeiern – die Betriebe der Familie Kniese bieten für Ihre Veranstaltung stets den adäquaten Rahmen und Räumlichkeiten in angemessener Größe.

Unsere Gesellschaftsräume bieten vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten, wobei wir Dekoration und Ausstattung genau auf Ihre Vorstellungen und Bedürfnisse abstimmen. Mit viel Erfahrung und einem breiten Repertoire stilvoller Ideen sorgen wir stets für eine überzeugende Raumgestaltung.

Und damit Sie sich möglichst entspannt Ihrer Rolle als Gastgeber widmen können, garantieren wir Ihnen eine kompetente persönliche Betreuung und einen ständigen Ansprechpartner vor Ort. Unser aufmerksames und engagiertes Serviceteam und die hervorragende Küche sorgen dafür, dass Ihre Feier Ihnen und Ihren Gästen als wahre Sternstunden in Erinnerung bleiben.

Der gastronomische Mittelpunkt im Hotel am Kurpark ist das moderne, mit Licht durchflutete ParkRestaurant. In der offenen Showküche erleben Sie unser reichhaltiges Frühstück, mittags und abends täglich wechselnde Spezialitäten vom Buffet sowie leichte internationale Speisen vom Grill und aus dem Wok. Die rustikal-gemütlichen Tiroler Stuben mit Österreichischer und Südtiroler Küche und die Ofenstube empfehlen sich für den gemütlichen Abend.

Unser Haus eignet sich für kleine und große Veranstaltungen mit bis zu 350 Personen. Nehmen Sie an unseren Aktionsabenden oder Brunchsonntagen teil, oder wir kreieren für Sie individuelle Menü- und Buffetvorschläge oder Programme. Gerne stehen wir Ihnen für ein persönliches Gespräch zur Verfügung.

Mit g a s t freundlichen Grüßen
Ihr Hotel am Kurpark

Michael Dufft
Hoteldirektor

Vorspeisen

Antipastigemüse mit Coppaschinken und Rucolapesto	€ 9,50
Parmaschinken mit Galiamelone	€ 9,50
Variationen vom Lachs, Meerrettichsauce und Wachtelei an Friséesalat	€ 10,50
Rucolasalat im Eiercrêpe mit Ziegenkäse und Trüffelöl	€ 10,50
Gebeizter Waller mit Koriandervinaigrette, Friséesalat und Süßkartoffelchips	€ 11,00
Zanderterrine mit lauwarmen Lauchsalat und Safranschaum	€ 11,50
Carpaccio vom Rind mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Balsamicoglace	€ 11,50
Geräuchertes Heilbuttfilet im Mangoldcrêpe, Wasabi-Mayonnaise	€ 12,00
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust, Feldsalat in Kartoffeldressing, Cranberries, schwarze Nüssen	€ 12,50
Rucolasalat mit gegrillten Garnelen und gehobeltem Parmesan	€ 12,90
Antipastigemüse mit gehobeltem Pecorino und gebratenen Wachtelbrüstchen	€ 13,50

Suppen

Geeistes Gurkensüppchen mit Kefir und Dill	€ 4,50
Rahmsuppe von Brunnenkresse mit Croûtons	€ 5,00
Tomatencrème mit Frischkäse-Basilikumnocken	€ 5,00
Rinderkraftbrühe mit Flädle	€ 5,00
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	€ 5,50
Safranschaumsüppchen mit Miesmuscheln	€ 5,50
Perlhuhnssenz mit Gemüseaultaschen	€ 6,00
Spargelcrèmesuppe mit Nordseekrabben	€ 6,00
Wildessenz mit gebratenen Rehfiletstreifen	€ 6,00

Bitte beachten Sie, dass diese Tellergerichte und Menüs ab 10 Personen und unsere Buffets ab 25 Personen buchbar sind.

Fischgerichte

Gebratenes Kabeljaufilet, Spitzkohlgemüse, Noilly Pratsauce, Salzkartoffeln	€ 17,50
Gebackenes Wallerfilet, Stangenspargel, Hessische Grüne Sauce, Kartoffeln	€ 16,50
Victoriabarschfilet im Tempurateig, Karotten-Zuckerschotengemüse, Duftreis	€ 16,50
Gebratenes Filet vom schwarzen Heilbutt, asiatisches Gemüse, Basmatireis	€ 18,50
Seeteufelmedaillons im Zucchini-mantel, provenzalische Gemüse, Thymiankartoffeln	€ 21,00
Gegrilltes Lachsfilet, grüner Spargel, Ingwerschaum, Camarquereis	€ 19,50

Fleischgerichte

Gebackener Kasselerrücken mit Senfsoße, Kartoffel-Sauerkraut-Rösti	€ 12,50
Schweinerücken mit Rhöner Landschinken gebraten, Kartoffel-Bohnengröstl	€ 14,00
Piccata von der Maishähnchenbrust, Tomaten-Basilikumkompott, Spaghetti	€ 15,50
Pouardenbrust, Salbeirisotto, Rotweinjus, Brokkoliröschen	€ 15,50
Schweinefilet im Schinkenmantel, Calvadosauce, Marktgemüse, Kartoffeltaler	€ 17,50
Kalbstafelspitz, Rahmpfifferlinge, Teltower Rübchen, Schupfnudeln	€ 18,00
Rosa gebratene Entenbrust, Brombeersauce, Brokkolitempura, Maisküchlein	€ 18,50
Geschmorte Wildschweinkeule, Kartoffel-Sellerie-Püree, Pfefferwirsing	€ 18,50
Lammhuftsteak im Rosmarinmantel, Bohnenragout, Kartoffelgratin	€ 19,00
Entenbrust, Schwarzwurzelgemüse, Cranberryjus, Pommes Williams	€ 20,50
Medaillons von der Rinderhuft, Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Kartoffeln	€ 21,50
Medaillons vom Rehrücken, Preiselbeerjus, Rosenkohlblätter, Dauphinekartoffeln	€ 25,50

Bitte beachten Sie, dass diese Tellergerichte und Menüs ab 10 Personen und unsere Buffets ab 25 Personen buchbar sind.

Desserts

Crème Brûlée mit Himbeersorbet	€ 6,50
Holunder-Sabayon mit Birnensalat und Honigparfait	€ 6,50
Zweierlei Schokoladenmousse mit Kaffeesauce, Maraschinobereen, Mascarponeparfait	€ 7,50
Rhabarberparfait auf Erdbeersalat, Joghurt-Vanillesauce	€ 7,00
Mille-Feuille von der Himbeere, weißes Schokoladeneis	€ 8,50
Marinierte Erdbeeren mit Grand Marnier, Sauerrahm-Mousse	€ 7,00
Topfenknödel mit Zwetschgenkompott, Zimtsauce	€ 6,00
Nougatmousse im Schokoladenkörnchen, Balsamico-Kumquats	€ 7,50

Unsere Hausgemachten Eissorten

Vanille, Schokolade-Cookie, Erdbeere, Haselnuss,
Kaffee-Arabica, Stracciatella, Joghurt, Mango-Passionsfrucht

Eisbecher mit 3 Kugeln und Sahne	€ 4,50
----------------------------------	--------

Bitte beachten Sie, dass diese Tellergerichte und Menüs ab 10 Personen und unsere Buffets ab 25 Personen buchbar sind.

Menü 1

Perlhuhnssenz mit Gemüsemaultaschen

Schweinefilet im Wirsingmantel mit roten Rübchen und Zwergkarotten, Safrankartoffeln

Holunder-Sabayon mit Birnensalat und Honigparfait

€ 27,50

Menü 2

Kürbiscrémesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

In Barolo geschmorte Wildschweinkeule auf Kartoffel-Sellerie Püree, Pfefferwirsing

Topfenknödel mit Zwetschgenkompott und Zimtsauce

€ 27,50

Menü 3

Antipastigemüse mit Coppaschinken und Rucolapesto

Grünkernsuppe mit Wurzelgemüse und Speck

Poulardenbrust mit Artischockengemüse und Rotweinjus, Tomatenrisotto

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

€ 38,00

Bitte beachten Sie, dass diese Tellergerichte und Menüs ab 10 Personen und unsere Buffets ab 25 Personen buchbar sind.

Menü 4

Variationen vom Lachs mit Meerrettichsauce, Wachtelei an Friséesalat

Rahmsuppe von frischen Kräutern mit Knoblauchcroûtons

Entenbrust mit Schwarzwurzelgemüse, Preiselbeerjus, Pommes Williams

Zweierlei Schokoladenmousse mit Kaffeesauce, Maraschinobeenen, Mascarponeparfait

€ 41,00

Menü 5

Gebeizter Waller mit Koriandervinaigrette, Friséesalat, Süßkartoffelchips

Safranschaumsüppchen mit Miesmuscheln

Rosa gebratene Entenbrust mit Brombeersauce, Brokkolitempura, Maisküchlein

Apfeltarte mit Vanilleeis

€ 44,50

Menü 6

Carpaccio von geräucherter Entenbrust mit Feldsalat in Kartoffeldressing,
dazu Cranberries und schwarze Nüsse

Zanderfilet unter einer Kartoffelkruste, Steinpilzragout mit kandierten Kaiserschoten

Roastbeef rosa gebraten mit Salbeijus, Gorgonzolarisotto mit Gemüsesäckchen

Nougatmousse im Schokoladenkörbchen mit Balsamico-Kumquats

€ 52,00

Bitte beachten Sie, dass diese Tellergerichte und Menüs ab 10 Personen und unsere Buffets ab 25 Personen buchbar sind.

Finger-Food-Buffer

Gebackene Chilischoten mit Frischkäse gefüllt

Tortillachips mit Chili-, Bohnen- und Käsedip

Mini-Salamipizza mit Parmesan

Quiche Lorraine - Französischer Zwiebelkuchen

Ratatouille im Zucchini-Schiffchen mit Schafskäse gratiniert

Chicken Wings mit Barbecuesauce

Mozzarella mit Parmaschinken gegrillt

Tofuecken im Frühlingsrollenteig mit Sojasauce

Riesengarnelen im Sesammantel mit Mangochutney

Kleines Kartoffel-Gemüserösti

Frucht- und Käsespieße

€ 22,50 pro Person

Bitte beachten Sie, dass diese Tellergerichte und Menüs ab 10 Personen und unsere Buffets ab 25 Personen buchbar sind.

Rustikales Buffet

Aus der Suppenküche

Grünkernsuppe mit geräuchertem Speck

Kalte Gerichte

Landschinken aus der Rhön mit Melonenspalten

Geräuchertes Lachs- und Forellenfilet mit Gurkencarpaccio und Meerrettichsahne

Hauptgerichte

Gebratenes Dorschfilet mit Lauchgemüse, Senfschaum und neuen Kartoffeln

Ganzer Truthahn für Sie tranchiert, mit Sauce Chôron, Marktgemüse, Thymiankartoffeln

Schweinerücken in Speck-Schmandsauce, Champignon-Zwiebelgemüse, Semmelknödel

Dessert

Käse aus hiesigen Käsereien mit frischen Früchten und einem Brotkorb

Bayerischcrème mit Himbeeren

Gefüllte Schokoladencrêpes mit weißem Schokoladenmousse

Obst und Früchte nach der Saison

€ 29,50 pro Person

Bitte beachten Sie, dass diese Tellergerichte und Menüs ab 10 Personen und unsere Buffets ab 25 Personen buchbar sind.

Italienisches Buffet

Kalte Speisen

Kirschtomaten gefüllt mit Frischkäse auf Auberginen-Antipasti

Mozzarella im Parmaschinkenmantel gegrillt, mit Basilikum und Trockentomaten

Garnelencocktail mit Pfirsichen und Estragon in Limonenschaum

Suppe

Paprikaschaum mit Thymian

Salate

Paprikasalat mit Thunfisch und Schalotten

Zucchinisalat mit Pinienkernen

Champignonsalat mit Sellerie und Gewürzgurken

Blattsalate mit Dressings

Warme Gerichte

Hausgemachte Tagliatelle im Parmesanrad mit Tomaten- Basilikumsauce

Gedünstete Lachsforellenfilets im Gemüsebett mit Noilly-Pratsauce, glasierte Kartoffeln

Maishähnchenbrust gefüllt mit Rosmarin, Portweinsauce, grüner Spargel, Weißweinsrisotto

Desserts

Tiramisu

Panna Cotta mit marinierten Beeren

Obstsalat mit Maraschino

€ 33,50 pro Person

Bitte beachten Sie, dass diese Tellergerichte und Menüs ab 10 Personen und unsere Buffets ab 25 Personen buchbar sind.

Internationales Buffet

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Petersilienflädle

Kalte Gerichte

Röllchen von geräucherter Putenbrust, Kirschtomaten, Rucolasalat

Gebeiztes Lachsfilet auf Reibekuchen, Sauce Lidingoe

Salatbar mit Blattsalaten, Kresse, Croûtons, Kräutern und verschiedenen Dressings

Hauptgerichte

Pochiertes Lachsfilet auf Gemüsestreifen, Weißweinschaum, Petersilienkartoffeln

Hähnchenbrustfilet auf leichtem Curryschaum, Marktgemüse, Duftreis

Rinderhufsteak mit Pilzen und Kräutern gebraten, Salbeijus, Tagliatelle

Desserts

Käse Brett mit Früchten und Grissini

Quarkmousse mit Beerenkompott

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Exotische Früchte und Coulis nach der Saison

€ 36,00 pro Person

Bitte beachten Sie, dass diese Tellergerichte und Menüs ab 10 Personen und unsere Buffets ab 25 Personen buchbar sind.

Feinschmeckerbuffet

Vorspeisen

Kleine Buchweizenpfannkuchen mit gebeiztem Wildlachs und Meerrettich-Mousse

Carpaccio vom Rind mit Rucolapesto und Trockentomatenbeignets

Mit Sesam und Wasabi mariniertes Krabbencocktail im Wan-Tan-Schälchen

Suppe

Perlhuhnssenz mit Pistazienklößchen

Hauptgerichte

Medaillons vom Seeteufel im Zucchini-mantel gebraten, Safransauce,
mediterranes Gemüse, Duftreis

Rosa gebratene Entenbrust mit Brombeersauce, Brokkolitempura und Maisküchlein

Kalbsrücken mit Kräuterkruste und Morchelsauce, Gemüseallerlei, Kartoffelroulade

Desserts

Nougatmousse im Schokokorbchen mit Balsamico-Kumquats

Mandel-Limonentarte mit Feigenparfait

€ 49,00 pro Person

Bitte beachten Sie, dass diese Tellergerichte und Menüs ab 10 Personen und unsere Buffets ab 25 Personen buchbar sind.

Kurpark-Gourmetbuffet

Vorspeisen

Garnelen auf Zitronengrasspieß, Blattsalatherzen, Mangovinaigrette

Carpaccio von der blauen Kartoffel, Wachtelgalantine, Portweingelee

Antipastigemüse im Weinteig gebacken mit Parmesan

Suppe

Weißer Tomatensuppe mit Basilikum

Hauptgerichte

Gebatene Jakobsmuscheln und Steinbuttfilet mit Hummersauce, Frühlingszwiebeln und Safranrisotto

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel mit Calvadossauce, grüner Spargel, Herzoginkartoffeln

Lammkrone mit Lavendeljus, Oliven-Tomatenragout, gefüllte Gnocchi

Desserts

Parfait von Schattenmorellen im Marzipanmantel mit Aprikosenpüree

Terrine von weißer Schokoladenmousse mit Kumquats und Espressosauce

€ 64,50 pro Person

Bitte beachten Sie, dass diese Tellergerichte und Menüs ab 10 Personen und unsere Buffets ab 25 Personen buchbar sind

Fingerfood zum Kombinieren

Kalte Speisen

Gefüllte Paprika-Eier mit Kressesalat
Olivenbaguette mit Frischkäse-Pfefferschoten und Coppa
Gebeiztes Lachsfilet im Dill-Crêpe mit Crème Frâiche
Laugen- und Obazterpralinen mit roten Zwiebeln und Kresse
Zwiebelbrot mit Schinkenmettwurst und Senf
Rauchforellenfilet mit Meerrettichkruste auf Pumpernickel und Senf–Dillsauce
Melonen mit Serranoschinken
Pestocrêpe mit Mozzarella, Strauchtomaten und Rucola
Salatcocktail mit Balsamicovinaigrette und gerösteten Pinienkernen
Thunfischsalat mit Oliven und Cocktailsauce
Kirschtomaten und Mozzarellakugeln am Spieß mit Basilikumpesto
Roastbeefröllchen mit Paprika gefüllt auf Parmesancrostini
Luftgetrockneter Schinken mit Artischockenherzen und Oliven
Käsesticks mit frischen Früchten
Betrunkener Pfannkuchen
Passionsfruchtcrème mit braunem Zucker und Mascarponesauce
Beerenfrüchte mit Marsala und Sabayon
Obstspieße auf Vanille-Couscous mit Rumtopfdip
Schokoladencrêperöllchen

Warme Speisen

Gefüllte Zwergpaprika und rote Zwiebeln mit Geflügelhaché
Gebackene Blutwurst auf Sauerkraut-Kartoffelrösti
Kleines Schweineschnitzel mit Kartoffelecken am Spieß und Tomatendip
Kasselerpiccata mit Senfgurke und Altbiersauce
Antipasti mit gebratener Lammhuft und Rucola
Bohnen-Lasagne mit Schinkenfleisch
Risotto mit Waldpilzen und Thymian
Streifen von der Hähnchenbrust im Parmaschinken gebraten mit Salbeisauce
Crêpes mit geräucherter Pute mit Sesamsauce gefüllt, dazu asiatisches Gemüse und Mangochutney
Kleine Gemüsepaella mit gebackenen Chilischoten und Aioli
Tortilla mit Putenbrust, Tomaten
Paprika und Zwiebeln gefüllt und mit Käse überbacken
Heilbutt in Tempura mit Zitronen-Chilidip
Schweinfilet gespickt mit Backpflaumen auf Armagnacsauce
Gefüllte Zucchini mit mediterranem Gemüse und Schafskäse
Lachswürfel auf einem warmen Salat von roten Zwiebeln und Oliven
Gnocchigratin mit Gorgonzola, dazu Birnenkompott und geröstete Nüsse

Preis auf Anfrage

Bitte beachten Sie, dass diese Tellergerichte und Menüs ab 10 Personen und unsere Buffets ab 25 Personen buchbar sind.

Tapas Buffet mit verschiedenen Marktständen

Aioli, Olivenöl, Salzmandeln, Baguette und Olivenbaguette
Bretonischer Hummer mit Zitrone vom Marktstand
Mallorcinischer Gemüsesalat im Weckglas
Ziegenkäse unter der Thymian-Pfefferkruste auf einer Walnuß-Honig-Vinaigrette
Gebackene Sardinen mit Oliven Öl und Zitronen
Datteln gefüllt mit Mandeln im Serranomantel
Artischockenherz im Pancettamantel
Lauwarmer Spanischer Blutwurstkuchen
Tortilla mit Paprika, Chorizo und Steinpilzen
Runzelkartoffeln mit roter und grüner Mojosauce
Hausgemachte Paella aus der Riesenpfanne
Riesengarnelen aus der Riesenpfanne mit Chili und Knoblauch, Kräuterfocaccia
Jacobsmuschel auf einem Petersilienpüree mit Vanilleöl
Seeteufelmedaillons in einem Pilzkompott mit Trüffelaroma
Wildschweinwürstchen auf Chili-Linsen
Lammkeule vom Schneidebrett mit und einer Caponata
Kalbsbäckchen und Nieren mit Paprika und Chorizo geschmort
Crème Catalan
Tonkabohneneis mit Haselnusschips
Mandel-Orangen Kuchen
Exotische Stückobstplatte
Französische Käseauswahl

€ 49,50 pro Person

Bitte beachten Sie, dass diese Tellergerichte und Menüs ab 10 Personen und unsere Buffets ab 25 Personen buchbar sind

Auszug aus unserer Weinkarte

Weißweine

Mosel	2008 Maximilian Grünhäuser Herrenberg Riesling, Q.b.A., trocken Schubert'sche Schlosskellerei	0,75l	€ 22,00
Franken	2009 Volkacher Ratsherr Silvaner, Q.b.A., trocken Weingut zur Schwane	0,75l	€ 20,00
Baden	2009 „Bercher“ Grauburgunder, Q.b.A., trocken Weingut Bercher	0,75l	€ 20,00
Rheingau	2010 Schloss Vollrads Riesling, Q.b.A., trocken Weingut Schloss Vollrads	0,75l	€ 24,50
Pfalz	2009 Ruppertsberger Riesling, Q.b.A., trocken Weingut Dr. Bürklin Wolf	0,75l	€ 22,50
Frankreich	2010 Sancerre A.C. Domaine de la Thibaude, Loire	0,75l	€ 24,00
Italien	2010 Pinot Grigio D.O.C. Vigna Dogarina-Piave, Venetien	0,75l	€ 18,00
Kalifornien	Beringer, Chardonnay, trocken Founders'Estate, California	0,75l	€ 22,00

Roseweine & Weißherbst

Baden	2009 „Bercher“ Rose, Q,b,A., trocken Weingut Bercher	0,75l	€ 20,00
Ahr	2009 Graf von Are Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A., halbtrocken Weingut Brogsitter	0,75l	€ 20,50
Pfalz	2010 „Clarette“ Rose, Q,b,A., trocken Weingut Knipser	0,75l	€ 23,50

Rotweine

Baden	2008 „Bercher“ Spätburgunder, Q.b.A., trocken Weingut Bercher	0,75l	€ 20,00
Pfalz	2009 Dornfelder Q.b.A., trocken Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim	0,75l	€ 19,50
Württemberg	2009 Trollinger Q.b.A., trocken Weingut Brogsitter	0,75l	€ 24,00
Frankreich	2008 Macon Rouge, Burgund J. Mommessin	0,75l	€ 19,50
	2003er Château Trapaud Grand Cru, Saint Émilion A. Larribière, Saint Etienne-de-Lisse	0,75l	€ 30,00
Italien	2009 Merlot D.O.C Vigna Dogarina-Piave, Venetien	0,75l	€ 20,50
Kalifornien	Beringer, Cabernet Sauvignon, trocken Founders´Estate, California	0,75l	€ 23,00

Aperitifs

Sherry	€ 3,90
Portwein	€ 3,90
Martini Extra Dry, Bianco, Rosso	€ 3,90
Campari Soda	€ 4,50
Campari Orange	€ 5,70
Kir mit trockenem Weißwein	€ 5,20
Kir Royal mit Champagner	€ 7,20
Aperol Spritz	€ 5,90
Flasche Sekt – Hausmarke	€ 19,50
Flasche Prosecco	€ 24,50
wahlweise mit Orangensaft oder Hibiskussirup	
Fancy – Cocktail (Alkoholfrei)	€ 4,50

Biere vom Fass

Radeberger Pilsner	0,3l	€ 2,50
Schöfferhofer Weizen, hell	0,5l	€ 3,40

Biere aus der Flasche

Krusovice Dunkel	0,5l	€ 3,40
Schöfferhofer Hefeweizen, dunkel	0,5l	€ 3,40
Schöfferhofer Kristallweizen	0,5l	€ 3,40
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	€ 3,40
Clausthaler, alkoholfrei	0,33l	€ 2,50

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola	0,4l	€ 3,90
Pepsi Cola Light	0,4l	€ 3,90
Mirinda	0,4l	€ 3,90
Seven Up	0,4l	€ 3,90
Selters La Culinaria, Sprudel und Still		
Säfte von Vaihinger		
Apfelsaftschorle	0,4l	€ 3,40
Apfelsaftschorle	0,7l	€ 4,90

Warme Getränke

Große Tasse Kaffee		€ 2,60
Große Kanne Kaffee – 1 Liter		€ 12,50
Große Tasse Cappuccino		€ 2,70
Große Tasse Schokolade		€ 2,50
Latte Macchiato original		€ 2,90
Milchkaffee		€ 2,60
Espresso		€ 2,00
Doppelter Espresso		€ 4,00
Glas Tee nach Wahl		€ 2,00

Rahmenprogramme kulinarisch

Ahle Worscht vom Brett

Die nordhessische Vesperspezialität vom großen Holzbrett mit luftgetrockneten und geräucherten Mett-, Leber und Blutwürsten, Schwartenmagen und Kernschinken vom nordhessischen Bio-Schwein, dazu grüne Sauce, Schnippchen und Mostrich, Essigfrüchte, Kraut-Gurken- und Karottensalat sowie ein großer Brotkorb mit Butter. Eine kommunikative Mahlzeit, geeignet für gesellige Runden und Freunde des deftigen Essens.

€ 16,50 pro Person.

Raclette (ab 10 Personen)

Das Original Schweizer Raclette-Essen – der Raclette-Käse wird vor den Augen der Gäste im Speisezimmer vom Käsesalamander gehobelt. Dazu mindestens 10 verschiedene Beilagen, kleine Kartoffeln und Weißbrot. Zum Abschluss ein Kirschwasser zur "besseren Bindung" der Speisen.

Bis 20 Personen € 25,00 – ab 21 Personen € 23,00 pro Person.

Fondue Chinoise

Optimal nach einem anstrengenden Arbeitstag, entspannend und kommunikativ, regt an zu Gesprächen.

3 Sorten Fleisch (Rinds-, Schweins- und Putenfilet), reichlich hausgemachte Dips, Beilagen und Folienkartoffeln mit Sauerrahm.

€ 25,00 pro Person.

Kleine Weinprobe

Je 4 internationale Weiß- und Rotweine – fachmännisch kommentiert und bewertet. Eine kleine Einführung in das Thema Wein, neben der Probe ein wenig Theorie zum Thema Weinerzeugung, Rebsorten, Weinfehler, Weinbeschreibung, Weinarten, Qualitätsstufen, Anbaugebiete usw. In geselliger Runde erhalten Sie einen Einblick in die große Welt des Weines, inkl. Wasser und ofenfrischem Baguette

€ 15,00 pro Person.

Ritterfest

Die Gäste werden von einem Animateur (mittelalterlich gekleidet mit dementsprechender Sprache) begrüßt und durch das Tor in die Vergangenheit geführt. Der Raum ist mit mittelalterlichen Fahnen und Feuertöpfen mit Flammeneffekt dekoriert. Im Hintergrund läuft mittelalterliche Musik von einer CD. Nach einer Handwaschung bekommt jeder Gast ein Trinkhorn zum Umhängen am Lederband mit Met gefüllt. Durch den gesamten Abend führt der Animateur entsprechend mit Giftprobe etc.

Preise auf Anfrage

Rahmenprogramme kulinarisch

Das Mönchsbankett (ab 10 Personen)

Eine anregende Mischung aus kulinarischen Ausflügen in das Mittelalter, Unterhaltung und dem Zauber früherer Jahrhunderte. Eine anspruchsvolle Art Gäste zu bewirten, ein Ausflug in die Vergangenheit – direkt an die Tische der mittelalterlichen Klöster.

€ 47,00 pro Person

Märchenstunde

Diese Veranstaltung ist eine romantische Umsetzung des Themas rund um die Brüder Grimm. Die Gäste schreiten durch ein Riesenmärchenbuch und gelangen so in einen stimmungsvoll gestalteten Raum. 2,50m hohe schmiedeeiserne Kerzenständer mit entsprechender Tischdekoration und fünfarmigen Tischleuchtern bestimmen das Bild. Ein märchenhaftes Buffet wird an thematisch gestalteten Marktständen präsentiert. 10 Riesenbilder mit historischen Holzschnitt-Märchenmotiven der Brüder Grimm bilden eine Art überdimensionale Galerie. Die Künstlerin Frau Ortolano führt mit 4-5 Auftritten durch das Programm. Mit ihren witzigen Einlagen bezieht sie das Publikum mit ein. Die Veranstaltung ist, trotz des Themas, kein Kinderprogramm.

Preise auf Anfrage

Geisterstunde

Die „Ahnungslosen“ durchschreiten das Tor in die Vergangenheit und werden sehr bald erkennen, daß sie selbst ein Stück von ihr sind. Begrüßt werden die Gäste von „Leonard, dem Schloßgeist“. Er geleitet unterhaltsam durch das Programm des Abends. Jeder Gast erhält von ihm ein Trinkhorn am Lederband (Gastgeschenk), worin er den Willkommenstrunk gereicht bekommt. Der Saal wird mit fliegenden Fledermäusen, Deckenabhängungen, Kerzenbeleuchtung mit Groß-Kerzenständern und Effektbeleuchtungen in eine gespenstische Kulisse verwandelt. Mit einem speziellen Aufbau kann auch das Buffet in die Gesamtgestaltung mit einbezogen werden. Sowie

*Besuch im Varieté Starclub Fulda

*Rennveranstaltung auf der Kartbahn in Fulda

*Geführte Fackelwanderung über die „Hersfelder Alpen“

im Winter mit anschließendem Glühwein trinken auf unserer Terrasse

Preise auf Anfrage

Ein Abend außer Haus

Im Schwesterbetrieb Romantik Hotel Zum Stern – dem ältesten Gasthaus Nordhessens

Unser Hessen-Essen (ab 10 Personen)

Ein 7-gängiges landsmännisches Essen, die Speisen nach überlieferten Rezepten - was wir Hessen so essen - serviert von waldhessischen Dienstleuten in Tracht, untermalt und moderiert in hessischer Mundart, aber für Jedermann/frau verständlich.

€ 45,00 pro Person.

Unser „Altes Brauhaus“

Für einen Abend außerhalb des Hotels empfehlen wir außerdem unsere Gastwirtschaft, das „Alte Brauhaus“ - neu gestaltete Räume im denkmalgeschützten Haus am Kirchplatz. Bis 1924 wurde im Anwesen die Privat-Brauerei Wolff betrieben und gab der Gaststätte seinen Namen. Eine weitere Historie lebt mit dem Schankbier Engelhardt Pils auf, ein Produkt der gleichnamigen Brauerei, in der bis in die 70er in Bad Hersfeld Bier gebraut wurde. Engelhardt Pils, Engelhardt naturtrüb, Brauhaus-Weizen und –Dunkel stehen auf dem Programm. Dazu bieten wir eine gutbürgerliche, regionale Küche mit Spezialitäten wie Ahle Worscht, Weckewerk, Schlachteplatte und saisonale Kohlessen.

Preise auf Anfrage

Rahmenprogramm aktiv

Kirchturmbesteigung

Ein Ausflug in die Vergangenheit durch die historischen Gemäuer des Kirchturms der Bad Hersfelder Stadtkirche. In den Zwangspausen Erklärungen, Vorträge und musikalische Begleitung, dazu hausgemachte Melissenlimonade oder Glühwein.

Dauer: ca. 1,5 Std. ab Hotel. 8 – 24 Pers. - € 12,00 pro Person. Auch kombinierbar mit Stadtführung durch die historische Bad Hersfelder Altstadt.

Nordic Walking

Die neue Trend-Sportart – auch für Bewegungsmuffel – begleitet von einem ausgebildeten Trainer und einem „Lumpensammler“ am Ende der Gruppe. Bequeme Kleidung und festes Schuhwerk.

Dauer: ab 1,5 Std. ab Hotel mit Zwangs- und Teepausen. 8 – 15 Pers. - € 9,00 pro Person inkl. Stöcke.

Fulda Auen Radtour

Geführte Radtour über ca. 15 km., bequeme Streckenführung mit rückschonenden Alurädern. Freizeitkleidung.

Dauer: ca. 3 Std. ab Hotel. 8 – 24 Pers. - € 13,00 pro Person inkl. Pausenverpflegung (Getränke). Auch kombinierbar mit einer Paddeltour.

Teamorientierte Indoor- und Outdooraktivitäten

Die folgenden Programme werden in Zusammenarbeit mit einer Event-Agentur durchgeführt! Preis auf Anfrage

Altes neu entdecken

Den Teams werden verschiedene Aufgaben gestellt wie Kartenlesen, Gewichte schätzen und nützliche Möbelstücke bauen, um das Ziel, ein altes Backhaus, zu erreichen. Hier werden die Teilnehmer ihr eigenes Brot formen und backen. Während das Brot im Ofen backt, gibt es eine kleine Siegerehrung, anschließend Verzehr des selbstgebackenen mit Schmalz und Getränken.
Dauer: ca. 5 Stunden ab Hotel.

Waldtour

Die Teilnehmer gehen in einen nahen Wald, müssen kleine Aufgaben erfüllen und diverse Gegenstände für den weiteren Weg finden. Sie müssen sich im Team Gedanken machen wie die Aufgaben gemeinsam erfüllt werden können. Anschließend: Eisstock-/Asphaltschießen, eine Spaßveranstaltung für Jedermann/frau.

Soccer

Die Teilnehmer sind die Akteure. Tischfußball ist eigentlich nichts Besonderes - hier werden die Holzspieler gegen Teilnehmer ausgetauscht. Pro Mannschaft werden je 5 Spieler „befestigt“ und müssen so versuchen, Tore zu schießen.

Formel 1 lässt Grüßen

Sie sitzen bequem an der Rennstrecke und fahren die Rennwagen. Die elektronische Zeitmessung lässt Spannung aufkommen. Mit der Siegerehrung wird der Abend abgerundet. Gefahren wird im Team, es können zwei verschiedene Rennstrecken aufgebaut werden.
Dauer: 4 – 5 Stunden ab Hotel.

Rafting-Floßtour

Bauen Sie ihr „Wasserfahrzeug“ selbst und probieren es auch aus.

Bierkastenklettern

Starten Sie gegen die Partnerteams oder gegen die Stoppuhr.

Highland Games

Schlauchrennen, Nagelklotz, Hinkelstein, Insellauf, Orientierungslauf u.v.m.

Teamrunning

Sie sind mit Seilen verbunden und müssen durch Teamwork Aufgaben erfüllen.

Teamorientierte Indoor- und Outdooraktivitäten

Die folgenden Programme werden in Zusammenarbeit mit einer Event-Agentur durchgeführt! Preis auf Anfrage

Bottle Run

Eine Flasche mit Wasser zu füllen ist hier mit einigen Schwierigkeiten verbunden.

Schwebebalken

Versuchen Sie Tischtennisbälle über ein Brett zu bringen, ohne sie zu berühren.

Sägebock

Die Teammitglieder bilden den Sägebock, zwei Teammitglieder müssen schnellstmöglich ein Holz zersägen.

Schwingendes Brett

Teammitglieder müssen einen Partner anheben, bis eine Aufgabe erfüllt ist.

Nagelklotz

Im Team Nägel auf ein bestimmtes Maß einschlagen.

Klamottentausch

Geschick, Schnelligkeit und Zusammenarbeit zählen.

Blind Date

Teammitglieder werden die Augen verbunden. So müssen sie den Anweisungen der anderen folgen.

Magisches Zahlenrad

Jedes Team bekommt auf seinen Tisch das magische Zahlenrad. Es muss eine Zahlenaufgabe erfüllt werden.

Hindernisparcours

Gemeinsam einen Parcours bewältigen und soviel Material wie möglich ins Ziel retten.

Biathlon

Mit Geschick über die Strecke.

Capwurf

Jedes Team versucht möglichst viele Caps auf einen Ständer zu bekommen.

Kluge Köpfe

Die Teilnehmer bekommen Denkaufgaben gestellt.