

Betriebe der Familie Kniese

Gastlichkeit in privater Hand

Ihre Veranstaltung 2017



Bad Hersfeld
im Herzen
Deutschlands



Feiern, Feste, Bankette & Veranstaltungen in den

Betrieben der Familie Kniese

Das Hotel am Kurpark ist ein „4-Sterne-Hotel“ mit 94 Zimmern/185 Betten und einer großzügigen Saunalandschaft mit Fitnessraum, Wellnarium und Salzgrotte. Die Gastronomie umfasst das Park Restaurant mit offener Showküche und Spezialitätenbuffets, das Restaurant Tiroler Stube mit südtiroler und österreichischer Küche, einer Terrasse im Grünen, der LobbyBar sowie 13 Veranstaltungsräumen mit Kapazitäten bis zu 350 Personen.

Das Haus gehört mit dem „Romantik Hotel zum Stern“, dem „Hotel Thermalis“, dem „B&F Hotel“ und der Gastwirtschaft „Altes Brauhaus“- zu einer kleinen Gruppe privat geführter Hotel- und Gastronomiebetriebe in Bad Hersfeld, den Betrieben der Familie Kniese - Gastlichkeit in privater Hand.

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

Der gastronomische Mittelpunkt im Hotel am Kurpark ist das moderne, mit Licht durchflutete Park Restaurant. 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 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

Kirsten Stehling
Hoteldirektorin

Unsere Kontaktdaten:

Hotel am Kurpark
Am Kurpark 19
36251 Bad Hersfeld

Tel.: 06621 – 164 0

Fax: 06621 – 164 710
tagung@hotelamkurpark.net

**Unsere Menü- und Buffetbeispiele verstehen sich als Vorschläge und variieren saisonal.
Gern stellen wir diese nach Ihren Wünschen zusammen.**

Menübeispiel I

Schaumsuppe vom Knollensellerie
mit Croûtons

Gebratene Maishähnchenbrust
auf rahmigem Mascarponeisrisotto
mit geschmorter Paprika

Früchteragout der Saison mit Joghurteis
und Vanillesauce

€ 28,50

Unsere Weinempfehlung:

Rivaner - QbA, trocken

Selection - Betriebe der Familie Kniese -
Weingut zur Schwane, Franken

€ 19,00

Bercher Spätburgunder Rosé
Qualitätswein, trocken

Weingut Bercher

€ 22,50

Menübeispiel II

Marinierte Scheiben vom Rindertafelspitz
mit Frankfurter Grüner Sauce und Kräutersalat

Medaillons vom hessischen Landschwein
in Champignonrahmsauce mit Mandelbrokkoli
und Butterspätzle

Sauerrahm-Mousse
mit Waldbeerenragout und Walnusseis

€ 32,50

Unsere Weinempfehlung:

Volkacher Silvaner – VDP Ortswein, trocken
Weingut zur Schwane, Franken

€ 23,50

Allegro – Cuvée aus Spätburgunder und Zweigelt
QbA, trocken

Weingut zur Schwane, Franken

€ 23,50

Menübeispiel III

Tatar vom Norwegischen Lachs
auf marinierten Gurkenscheiben
mit Senf-Dillsauce und Kräutersalat

Geflügelconsommé
mit Gemüsestreifen und Flädle

Geschmortes Bäckchen vom Weideochsen
mit gebratenem Serviettenknödel
und Rotweinschalotten

Crème Brûlée von der Bourbonvanille
mit Mango-Passionsfruchteis

als 4-Gang € 42,50

als 3-Gang ohne Zwischengang € 37,50

als 3-Gang ohne Vorspeise € 33,50

Unsere Weinempfehlung:

Riesling QbA, trocken

Weingut Robert Weil, Rheingau

€ 24,50

Matura - Cuvée aus Cabernet Sauvignon, St. Laurent,

Merlot – QbA, trocken

Weingut Studier, Pfalz

€ 24,50

Buffet Regional

Suppe

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croûtons -serviert-

Vorspeisen

Marinierte Scheiben vom Rindertafelspitz mit Kräutersalat
Hessischer Zwiebelkuchen mit Kräuterfrischkäse
Kleine Frikadellen auf Kartoffel-Gurkensalat
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Brotkorb, Butter und Dipps

Hauptgänge

Seelachs mit Weißweinsauce
Schnitzel vom hessischen Landschwein
Geschmorter Rinderbraten
Marktgemüse
Rahmwirsing
Kartoffelgratin
Bandnudeln

Dessert

Crème Brûlée
Schmandmousse mit Beerenragout
Obstsalat

€ 29,50

Unsere Weinempfehlung:

Apfelwein € 10,50 je 1,0l Flasche
Apfelwein Rosé € 10,50 je 1,0l Flasche

oder/und

Weinselection - Betriebe der Familie Kniese -
Vom Weingut zur Schwane, Volkach

Rivaner QbA trocken

€ 20,50

Bercher Spätburgunder Rosé

Qualitätswein, trocken

Weingut Bercher

€ 22,50

Barbera d' Asti Bricco Crea

Tenuta Tenaglia, Piemont

€ 22,50

Buffet Mediterran

Vorspeisen

Italienische Antipasti

Gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika mit Parmesanspänen und altem Balsamico

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Mediterraner Brotsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Feta

Vitello Tonnato

Marinierte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Rucola, Parmesan und Kapern

Italienischer Schinken mit Melone

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brotkorb, Butter und Dipps

Hauptgänge

Paella mit gebratenen Edelfischen

Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße

Saltimbocca vom Jungschwein in Marsalasoße

Ratatouillegemüse

Rosmarinkartoffeln

Tagliatelle mit Basilikumpesto und confirten Tomaten

Dessert

Crème Brûlée

Tiramisu mit Sauerkirschen

Vanille-Panna Cotta mit Himbeersoße

Gemischte Eisauswahl

Obstsalat

€ 36,50

Unsere Weinempfehlung:

Lugana Le Fornaci

Tommasi, Venetien – Italien

€ 24,00

Merlot Venezia Giulia

Lorenzon, Friaul – Italien

€ 22,50

Kurpark-Buffer

Vorspeisen

Tabouleh-Salat
Mediterraner Brotsalat
Meeresfrüchtesalat
Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenen Garnelenspießen
Räucherfischvariation mit Meerrettich
Antipasti mit luftgetrocknetem Schinken
Marinierte Tafelspitzscheiben mit süß-saurem Gemüse
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Brotkorb, Butter und Dipp

Suppe

Selleriecrèmesuppe mit Croûtons

Hauptgänge

Duett von Lachs und Kabeljau mit Safransoße
Picatta von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel in Champignonrahmsauce
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Marktgemüse
Ratatouillerisotto
Markgemüse
Kartoffelgratin
Tagliatelle
Mediterranes Gemüse

Dessert

Crème brûlée
Schokoladenmousse mit Mangosalat
Topfencreme mit Beerenragout
Gemischte Eisauswahl

€ 42,50

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder – QbA, trocken
Weingut Fitz-Ritter, Pfalz
€ 24,50

Dornfelder – QbA, trocken
Weingut des Grafen Neipperg, Württemberg
€ 22,50

Für den Empfang

Metthäppchen auf Graubrot

€ 2,80

Canapé mit Camembert

€ 3,00

Canapé mit Rhöner Landschinken

€ 3,50

Canapé mit Räucherlachs

€ 3,80

Gebackene Frühlingsrolle

€ 2,50

Quiche Lorraine

€ 2,50

Kalbfleischfrikadelle mit Kartoffelsalat

€ 2,80

Hessischer Zwiebelkuchen

€ 2,90

Garnele im Kartoffelteig mit süß-saurer Chilisauce

€ 3,80

Stellen Sie sich Ihren Empfang aus den oben genannten Vorschlägen zusammen:

4 Sorten für € 8,50 pro Person

6 Sorten für € 12,50 pro Person

8 Sorten für € 16,50 pro Person

Auszug aus unserer Weinkarte – bitte erfragen Sie die aktuellen Jahrgänge

Weißweine 0,75 L.

Deutschland

Rivaner	€ 20,50
Weinselection - Betriebe der Familie Kniese - QbA, trocken Weingut zur Schwane, Franken	
Volkacher Silvaner	€ 23,50
VDP Ortswein, trocken Weingut zur Schwane, Franken	
Riesling	€ 24,50
QbA, trocken Weingut Robert Weil, Rheingau	
Grauburgunder	€ 24,50
QbA, trocken Weingut Fritz-Ritter, Pfalz	

International

Frankreich	Chablis	€ 28,00
	Domaine des Maronniers, Burgund	
	Sancerre Blanc	
	Domaine de Sancerre La Poussie Château du Nozet, Loire	€ 33,00
Italien	Lugana	€ 24,00
	Tommasi, Venetien	
Südtirol	Pinot Bianco	€ 27,00
	Alto Adige Alois Lageder	

Roseweine & Weißherbst 0,75 L.

Bercher Spätburgunder Rosé Qualitätswein, trocken Weingut Bercher	€ 22,50
---	---------

Rotweine 0,75L

Deutschland

Dornfelder QbA, trocken Weingut des Grafen Neipperg, Württemberg	€ 22,50
--	---------

Allegro Cuvée aus Spätburgunder und Zweigelt QbA, trocken Weingut zur Schwane, Franken	€ 23,50
---	---------

Matura Cuveé Cuvée aus Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Merlot QbA, trocken Weingut Studier, Pfalz	€ 24,50
---	---------

International

Italien	Merlot Venezia Giulia Lorenzo, Friaul	€ 22,50
---------	--	---------

Italien	Barbera D´Asti Weinselection - Betriebe der Familie Kniese - Tenuta Tenaglia	€ 22,50
---------	--	---------

Spanien	Rioja Crianza Vina Real CVNE, Rioja	€ 23,50
---------	--	---------

Auszug aus unserer Getrankkarte

Aperitifs

Sherry		€ 4,00
Portwein		€ 4,00
Martini Extra Dry, Bianco, Rosso		€ 4,00
Campari Soda		€ 5,10
Campari Orange		€ 6,60
Aperol Spritz		€ 6,60
Hugo		€ 6,60
Champagne Comte Decrion Brut		€ 49,00
Winzersekt – Silvaner Brut		€ 34,00
Flasche Prosecco		€ 24,50
Sekt alkoholfrei		€ 22,00
Secco		€ 22,00
Apfel – Quitte		
Johannisbeere - Himbeere		
Orangensaft 1,0l		€ 13,50
Sirup Pauschale pro Person		€ 0,50

Cocktails made by Shatler´s

Mai Tai		€ 7,50
Pina Colada		€ 7,50
Wake up – alkoholfrei		€ 7,50

Biere vom Fass

Radeberger Pilsner	0,30L	€ 3,20
Schofferhofer Weizen, hell	0,50L	€ 4,30

Biere aus der Flasche

Krusovice Dunkel	0,50L	€ 4,30
Schofferhofer Hefeweizen, dunkel	0,50L	€ 4,30
Schofferhofer Kristallweizen	0,50L	€ 4,30
Clausthaler, alkoholfrei	0,33L	€ 3,20

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola	0,20L	€ 2,90
Pepsi Cola Light	0,20L	€ 2,90
Mirinda	0,20L	€ 2,90
Seven Up	0,20L	€ 2,90
Pepsi Cola, Mirinda, Seven Up	1,00L	€ 8,00
Selters La Culinaria, Sprudel und Still	0,75L	€ 5,60
Apfelsaft von Rapps	0,20L	€ 3,20
Orangensaft von Rapps	0,20L	€ 3,30
	1,00L	€ 13,50
Apfelsaftschorle	0,20l	€ 2,80
Apfelsaftschorle	0,75l	€ 5,60

Warme Getränke

Große Tasse Kaffee		€ 3,00
Große Kanne Kaffee – 1 Liter		€ 12,50
Große Tasse Cappuccino		€ 3,00
Große Tasse Schokolade		€ 3,00
Latte Macchiato original		€ 3,30
Milchkaffee		€ 3,00
Espresso		€ 2,30
Doppelter Espresso		€ 3,30
Glas Tee nach Wahl		€ 2,30

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.

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

Unser langjähriger Partner „German Quest“ erstellt Ihnen ein aktives Rahmenprogramm zur optimalen Ergänzung Ihrer Veranstaltung. Als neuen Partner stellen wir Ihnen auch gerne die Firma „PRO IMPULS“ vor. Gerne übersenden wir Ihnen bei Interesse Vorschläge dazu.

*Das Kocherlebnis
für Jedermann*



STERN* S KOCHWERKSTATT

IHR PERSÖNLICHES KÜCHENFEST

- * KOCHKURSE
- * KOCHEVENTS
- * WEINPROBEN
- * FIRMENFEIERN
- * GEBURTSTAGE

(bis 50 Personen)

WEBERGASSE 9 | 36251 BAD HERSFELD

Telefonische Informationen im Romantik Hotel Zum Stern: Telefon 0 66 21 - 18 90 | Telefax 0 66 21 - 18 92 60