



Für Ihre Feste....



.....nur das Beste



Herzlich Willkommen im Windenreuter Hof -

der ersten Adresse für Ihre Feste – ob Taufe, Geburtstag,
Jubiläum oder Hochzeit –

-wir sind stets gern Ihre Gastgeber.

Verehrte Gäste!

Im Folgenden wollen wir Ihnen unsere Möglichkeiten und unser Angebot
für IHRE Feierlichkeiten in unseren Räumen vorstellen.

Unser Hotel verfügt über ein Restaurant und zwei weitere Banketträume. Diese sind
geeignet für Feierlichkeiten von 10 bis zu 180 Personen. Aus unserem
Menübaukasten können Sie sich schon ab € 22,00 ein Menü zusammenstellen!
Unsere Weinkarte haben wir gezielt zusammen gestellt – wir bieten nur Weine aus
Badischem Anbaugebiet an – wie wir meinen mitunter die besten Weine der Welt!

Unser Wissen schöpfen wir aus dem langjährigen Erfahrungsschatz unseres Teams
– dies macht uns zu Profis unseres Fachs –
bei uns sind Sie und Ihre Gäste in den Besten Händen!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Studieren unserer Angebote.

Für Fragen, Wünsche, Angebote und Anregungen stehen wir Ihnen
selbstverständlich jederzeit zur Verfügung.

Stets gern Ihre Gastgeber

Elisabeth Real und das Team vom HWH
sympathisch, badisch, gut



Unsere Banketträume!

Die Banketträume sind durch ihren flexiblen Grundriss und ihre Vielseitigkeit echte Alleskönner – für Gesellschaften von 10 – 180 Personen

Spiegelsaal

Dieser Raum ist geprägt von einem großzügigen Deckenspiegel mit Kronleuchter. Von hier aus haben Sie einen zauberhaften Blick auf den mit Reben bewachsenen Kaiserstuhl und bei klarem Wetter bis zu den Vogesen. Durch die moderne Raumgestaltung eignet er sich für feierliche Anlässe jeder Art.

Eine weitere Besonderheit ist der direkte Zugang zur Terrasse, die Sie bei schönem Wetter gerne für Ihren Sektempfang nutzen können.

Der Raum bietet Platz für bis zu 50 Personen und misst 84 m². Verschiedene Bestuhlungsformen und Dekoration geben dem Raum ein immer wieder neues Gesicht



Panorama Restaurant



Wie der Name schon sagt – hier bietet sich unseren Gästen ein einzigartiger Panoramablick über die Rheinebene bis hin zu den Vogesen. Das Restaurant ist ca. 100 m² groß. Die Art der Bestuhlung kann Ihren Wünschen individuell und flexibel angepasst werden. Die Fensterfront sorgt stets für Atmosphäre pur



Wintergarten

Der Wintergarten ist ca. 79 qm² groß. Hier finden, abhängig von der Bestuhlungsform, bis zu 48 Personen Platz.



Restaurant, Spiegelsaal und Wintergarten lassen sich miteinander verbinden. Gemeinsam bieten die Räume Platz für bis zu 200 Personen.

Unser Biergarten

Der Biergarten fasst 200 Personen und bietet sich bei schönem Wetter zum Beispiel für Ihren Sektempfang an oder auch für Kaffee und Kuchen





Unser Getränkeangebot

Aperitifs

Sektempfang mit	Sasbacher Secco, leicht und spritzig	€ 20,00
	Sasbacher Pinot blanc de Noirs, extra trocken	€ 26,00
	Kiechlinsberger Teufelsberg Silvaner Extra trocken	€ 23,00
Alkoholfreier Cocktail		€ 3,60

Biere

Riegeler Felsen Pils vom Fass 0,3 l		€ 2,60
Fürstenberg Weizenbier Hefe hell vom Fass 0,5 l		€ 4,00
Fürstenberg Weizenbier kristallklar und Hefe dunkel 0,5 l Fl.		€ 4,00

Mineralwasser

Wittmannsthalquelle Mineralwasser 0,7 l Fl.		€ 3,80
Schwarzwaldperle Exklusiv Classic 0,75 l Fl.		€ 4,20
Schwarzwaldperle Exklusiv medium 0,75 l Fl.		€ 4,20
Schwarzwaldperle Exklusiv still 0,75 l Fl.		€ 4,20

Flaschenweine in der Literflasche ausgeschrieben

Weissweine

Sasbacher Müller-Thurgau trocken oder harmonisch, QbA		€ 15,00
Markgräfler Gutedel trocken		€ 14,00
Auggener Schäf Gutedel trocken		€ 16,00
Varnhalter Schloß Rodeck, Riesling trocken QbA		€ 16,00
Durbacher Riesling trocken QbA		€ 18,00
Sasbacher Weißer Burgunder, trocken, QbA		€ 18,00
Hochburger Grauer Burgunder, QbA trocken		
Weingut Dreher (ab 24 Fl. kostenloses Sonderetikett)		€ 17,00

Spätburgunder Weißherbst und Rotweine

Sasbacher Weißherbst trocken QbA		€ 18,00
Kiechlinsberger Weißherbst, halb trocken, QbA		€ 18,00
Hochburger Spätburgunder Rotwein trocken, QbA, Weingut Dreher (bei Abnahme von 24 Fl. kostenloses Sonderetikett)		€ 18,00
Sasbacher Spätburgunder Rotwein trocken oder harmonisch QbA		€ 21,00



Zum Sektempfang

Canapées mit Serranoschinken, Brie-Käse, Rauchlachs,
Forellenfilet, Perlhuhnterrine und Roastbeef € 2,50 / Stück

Fingerfood mit Minipizza mit Salami und Schinken,
Chickenwings und Frühlingsröllchen mit Chili Dipp,
Tramezzini mit Frischkäse, Rauchlachs und Ruccola,
Wraps mit Thunfisch und Hähnchen € 12,00 pro Person

Unsere Menüs im Frühling

1. März bis 31. Mai

Menü I

Bärlauchsüppchen mit Croutons



Medaillons aus der Kalbshüfte mit Stangenspargel,
dazu Sc. Hollandaise und neue Kartoffeln



Salat von Exotenfrüchten mit Litschisorbet

€ 26,00 pro Person

Menü II

Spargelspitzen mit gebratener Riesengarnele
und Aprikosen-Tomaten-Chutney



Hähnchenbrust mit geschmorten Lauchzwiebeln und Kirschtomaten,
dazu Rosmarinjus und Parmesanpolenta



Gratiniertes Limonenparfait

€ 22,00 pro Person

Menü III

Spargelcremesuppe mit Mandelblättchen



Lammrücken in der Weißbrotkruste auf Barolojus,
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin



Marinierte Erdbeeren mit Bourbon - Vanilleeis

€ 28,50 pro Person



Unsere Menüs im Sommer 1. Juni bis 31. August

Menü IV

Pfifferlingssüppchen



Rinderrücken in der Kräuterkruste auf Burgunderjus,
Grilltomate und Pariser Kartoffeln



Beerenfrüchte mit Honigschnäpsle und Sorbet

€ 27,50 pro Person

Menü V

Sommerliche Blattsalate mit Jakobsmuschel und gerösteten Pinienkernen



Barberie-Entenbrust auf Honig-Cassis-Sauce mit grünem Pfeffer
sommerliche Gemüseauswahl und Kartoffelgratin



Latte Macchiato von der Panna Cotta mit
Kaffeeis und Mandelkrokant

€ 28,00 pro Person

Menü VI

Steinpilzsüppchen



Kalbskrone mit Gremolata, Gemüseauswahl und Rissotto



Rote Beerengrütze mit Vanillesauce und Eis

€ 29,00 pro Person



Unsere Menüs im Herbst
1. September bis 30. November

Menü VII

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen



Hirschrücken in Burgunderjus mit Steinpilzen in Kräutersahne
hausgemachte Spätzle und herbstliche Gemüse



Rum-Zwetschgen mit Walnußeis

€ 26,80 pro Person

Menü VIII

Herbstliche Blattsalate mit Waldpilzroulade und
gerösteten Pinienkernen



Perlhuhnbrüstchen aus dem Ofen mit Sahnewirsing
und Kartoffelkräuterplätzchen



Schokoladentörtchen mit Feigenkompott und Macadamiaeis

€ 27,50 pro Person

Menü IX

Süppchen von der Petersilienwurzel mit Selleriechips



Halbe Bauernente mit Jus, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße



Warmer Apfelsalat mit Rosinen, Karamellnüssen
und Honigeis

€ 25,50 pro Person



Unsere Menüs im Winter 1. Dezember bis 28. Februar

Menü X

Süppchen von der Roten Bete mit gebratener Riesengarnele



Schweinefilet mit Trockenfrüchten im Speckmantel
auf Sherry-Honig-Sauce, Pommes Dauphine und Mandelbroccoli



Gewürzkirschen mit Zimtmousse

€ 26,80 pro Person

Menü XI

Feldsalat in Walnußvinaigrette
mit gerösteten Speckstreifen und Kräckerle



Geschmorte Rinderbäckchen mit Balsamicozwiebeln,
dazu Rosenkohl und Serviettenknödel



Gratiniertes Limonenparfait mit Granatapfelkernen und Vanillesahne

€ 28,00 pro Person

Menü XII

Marinierte Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Salatbouquette



Medaillons aus der Kalbhüfte in Morchelrahm,
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin



Rumtopfrüchte mit Bourbon-Vanilleeis

€ 28,00 pro Person



UNSERE VIELFÄLTIGEN BUFFETS

ab 20 Personen

SPARGELBUFFET (April bis Juni)	pro Person	€ 25,00
BRUNCH	pro Person	€ 21,00
SOMMERBRUNCH (im Juli und August)	pro Person	€ 17,00
GRILLBUFFET (Mai bis September)	pro Person	€ 18,00
ITALIENISCH	pro Person	€ 35,00
FRANZÖSISCH	pro Person	€ 31,00
BADISCH	pro Person	€ 27,00
GANZ VIEL GANS vom 01.11. bis 23.12.	pro Person	€ 19,50
FAMILIENBUFFET		
Lassen Sie sich von diesem beliebten Büffet überraschen, was unser Küchenchef Manfred Müller für Sie zusammenstellt. Es erwarten Sie Vorspeisen, Suppe, Salat, viele Hauptgänge mit Beilagen und ein Dessert		
	pro Person	€ 21,00

FÜR KINDER GELTEN FOLGENDE PREISE :

bis 5 Jahre Frei

6 – 11 Jahren halber Preis

ab 12 Jahren voller Preis

Preise gültig ab April 2011 bis Dezember 2011



BADISCHES BUFFET

Schwarzwald-Forellenfilet und Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich
Zanderterrine und Krabbencocktail
Terrine vom Tafelspitz
Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
Roastbeef mit Sauce Remoulade

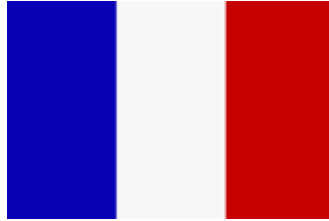
Badische Schneckensuppe
oder
Rinderkraftbrühe mit Maultäschle

Salatbuffet von Rohkost- und Blattsalaten
mit verschiedenen Dressings
Wurstsalat und Ochsenmaulsalat

Geschmorte Kalbshaxe in Rahmsauce
Hirschragout in Preiselbeersauce
Hecht- und Lachsschaumklößchen in Schnittlauchsauce
dazu Gemüse der Saison
Hausgemachte Spätzle und Semmelknödel
Schupfnudeln und Butternudeln

Heiße Schattenmorellen mit Kirschwasser
frischer Obstsalat und Eisauswahl

27,00 pro Person



FRANZÖSISCHES BUFFET

Meeresfrüchteterrine mit Cocktaildipp,
Austern auf Eis oder gratiniert,
Wildpastete mit Sauce Cumberland,
Quiche,
Entenlebermousse im Baumkuchenmantel,
Ziegenkäse mit Feigen

Elsässer Zwiebelsuppe

Salatbuffet von Rohkost- und Blattsalaten
mit verschiedenen Dressings,
Salat Nizza (Tomate, Gurke, Thunfisch und Oliven),
marinierte Avocados

Coq au Vin mit Pilzen der Saison,
Pochierter Lachs in Beurre Blanc,
Geschmorte Kaninchenkeule in Pflaumen-Pfeffer-Sauce,
Gemüse der Saison,
Roter Camargue Reis, Pariser Kartoffeln,
Kartoffelgratin und Butternudeln

Verschiedene Sorbets, Mousse au Chocolat,
Apfeltarte, Früchte der Saison

pro Person € 31,00



ITALIENISCH

Miesmuscheln im Gemüsesud,
Scampi auf Auberginenkaviar,
Vitello Tonnato,
Melonenschiffchen mit italienischem
Landschinken und Fenchelsalami,
verschiedene Antipasti mit Ciabatta
(gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika,
Oliven und marinierte Artischockenherzen)

Minestrone

Salatbuffet von Rohkost- und Blattsalaten
mit verschiedenen Dressings,
Kirschtomaten mit Mozzarella, Ruccola,
alter Balsamico, kalt gepresstes Olivenöl

Paccheri mit Lammragout,
Osso Bucco,
Picatta Milanese von der Hähnchenbrust,
Seeteufel Cartocetto (im Speckmantel)
Polenta mit Parmesan, Rosmarinkartoffeln,
Tagliatelle, Risi e Bisi,
Gemüse der Saison

Panna Cotta mit Beerenfrüchten,
Tiramisu, Canelloni Siciliani,
Eisauswahl

€ 35,00



SPARGELBUFFET
ab 15. April bis 20. Juni

Spargelspitzen mit Rauchlachs,
Quiche vom grünen Spargel und Bärlauch,
Spargelterrine,
Fritata mit zweierlei Spargel und Parmesan

Spargelsüppchen

Salatbuffet von Rohkost und Blattsalaten mit
verschiedenen Dressings,
Radieschen, Gartenkresse und
Frühlingszwiebeln

Badischer Stangenspargel mit
gemischtem Schinken,
paniertem Schweineschnitzel,
Lachsfilet,
neue Kartoffeln und Kratzete,
Sc. Hollandaise und zerlassene Butter

Marinierte Erdbeeren,
Crème Bruleé und Eisauswahl

€ 25,00



GRILLBUFFET

Salatbuffet von Rohkost und Blattsalaten
mit verschiedenen Dressings,
Kartoffel- und Nudelsalat
Brotauswahl und Baguette

Marinierte Schweine- und Rindersteaks

Hähnchenbrustfilet mit Honig und Curry

Lammnüsschen mit Rosmarin und Dijon Senf

Kalbsbratwurst und Merguez

Spareribbs und Hähnchenflügel

Pangasiusfilet mit Kräutern in der Folie gegrillt

Folienkartoffeln und Grillgemüse

Cocktail Curry und Knoblauchdipp

pro Person € 18,00



MARTINIBUFFET

Brotsinfonie mit Gänseschmalz

Kraftbrühe von der Gans mit
Gemüwestreifen und Griesnocken

Salatbuffet von Rohkost- und Blattsalaten
mit verschiedenen Dressings,
Feldsalat mit warmem Speck
und Kräckerle,
Gebratene Leber von der Gans mit
Calvados und Äpfeln

Knusprig gebratene Ofengans mit feiner Jus,
Bratapfel und Maronen,
Sahnewirsing und Apfelrotkraut,
hausgemachte Spätzle und
Kartoffelklöße

Rumtopfrüchte mit Walnußeis
und Sahnetupfer
(wird serviert)

€ 19,50

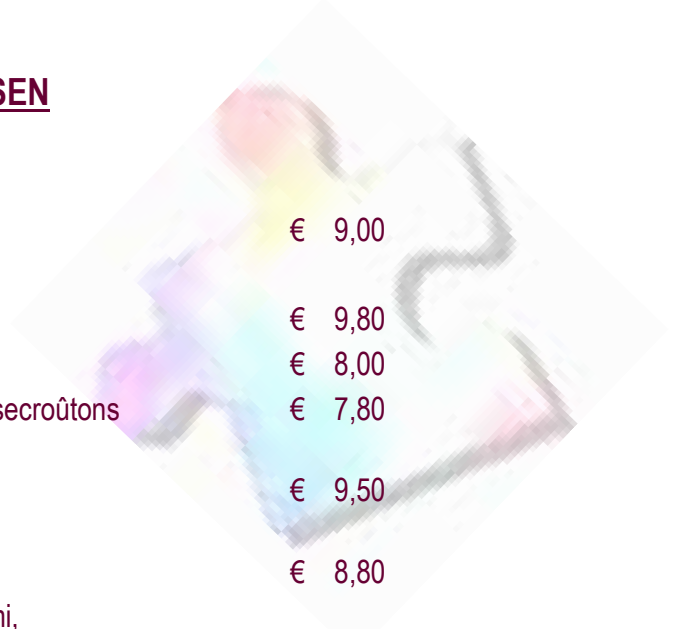


MENÜPUZZLE

kombinieren Sie die für Sie passenden Teile!

VORSPEISEN

Tatar vom Rauchlachs auf Kartoffelrösti mit Salatbouquette und Sahnemeerrettich	€ 9,00
Orangen-Fenchelsalat mit Jakobsmuscheln, Shiso-Kresse und Basilikumöl	€ 9,80
Melonenschiffchen mit Serranoschinken und Salattuff	€ 8,00
Terrine vom Tafelspitz mit Kräutervinaigrette und Gemüsecroûtons	€ 7,80
Carpaccio vom Rauchlachs mit Honig-Senf-Dillschaum und gehobeltem Parmesan	€ 9,50
Belugalinsen mit Riesengarnelen im Tempurateig, süße Chilisauce und Chilifäden	€ 8,80
Verschiedene hausgemachte Antipasti mit Fenchelsalami, Ruccola und Oliven-Ciabatta	€ 7,80
Cocktail von Flußkrebsschwänzen mit Apfel und Lauch	€ 6,80
Cous Cous vom Inkareise mit Riesengarnele, Wildkräutersalat und Tomaten-Aprikosen-Chutney	€ 11,00
Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Tomaten-Passionsfrucht-Salsa	€ 7,00



SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln	€ 3,50
Süppchen von Gartenkräutern	€ 3,80
Schwarzwälder Kartoffelsuppe mit Speck	€ 4,00
Fruchtiges Tomaten-Basilikumsüppchen	€ 4,00
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	€ 4,00
Badische Flädlesupe	€ 4,00
Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen	€ 4,50
Waldpilzsuppe mit Croutons	€ 4,80
Karottensüppchen mit Jaipur Curry und Hähnchenspieß	€ 5,50
Samtsuppe von der Rauchforelle	€ 5,50
Sellerierahmsuppe mit Jakobsmuschel	€ 5,80
Badische Schneckensuppe	€ 6,00
Currysüppchen mit Kokosmilch und Garnelenspieß	€ 6,00



ZWISCHENGERICHTE

Steinbuttfilet auf Vanille-Lauch mit Safranrissotto	€ 14,00
Badischer Hechtschaumkloß in Rieslingsauce mit Nudelnest	€ 9,80
Kalbsbriesle auf Zucchinifächer im Nudelnest mit karamelisierten Kirschtomaten	€ 11,50
Souffliertes Zanderfilet auf Safranschaum mit Graupenrissotto	€ 12,50
Frühlingsröllchen von der Riesengarnele auf Wokgemüse	€ 8,80
Gratin von der Jakobsmuschel und Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen und Tomatenkonfit	€ 11,00
Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef auf lauwarmem Apfel-Kartoffel-Salat mit Schmand und Cashewkernen	€ 11,80
eine kühle Erfrischung zwischendurch	
Zitronensorbet mit Campari	€ 5,00
Birensorbet mit Williams	€ 5,00
Litchisorbet mit Vodka	€ 5,00
Blutorangensorbet mit Grand Marnier	€ 5,00

SALATVARIATIONEN

Bunter Salatteller von Rohkost- und Blattsalaten	€ 4,00
Salat von der Brunnenkresse mit Walnußkernen und Radieschenspänen	€ 4,50
Verschiedene Blattsalate der Saison mit Kirschtomaten und Mozzarellabällchen	€ 5,00
Ruccola in Balsamico mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan	€ 5,80
Wildkräutersalat mit glacierten Trauben und Barberie-Entenbrustscheiben	€ 8,50
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	€ 9,00
Unser Feinschmeckersalat (verschiedene Blattsalate mit Serranoschinken, Riesengarnele, Jakobsmuschel, sonnengetrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan)	€ 11,00



HAUPTGERICHTE FLEISCH UND FISCH

Geschmorter Schweinenacken in Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und Speckbohnen	€ 11,50
Hähnchenbrustfilet in bunter Paprikasauce mit Gemüse und Basmatireis	€ 12,80
Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und kalten Beilagen	€ 13,80
Glacierte Kalbsnuss mit Waldpilzen in Rahmsauce, Blumenkohlröschen und Kartoffelkroketten	€ 14,50
Burgunderbraten aus der Rinderhüfte mit Schupfnudeln und glacierten Karottenstäbchen	€ 14,50
Sauerbraten aus der Hirschkeule mit Preiselbeer-Birne, Bohnenbündchen und breite Nudeln	€ 14,50
Lammhaxe in Rosmarinjus mit orientalischen Bratkartoffeln	€ 14,80
Kalbsrahmschnitzel mit Butterspätzle und kleine Gemüseauswahl	€ 15,00
Medaillons vom Schweinefilet in Pflaumen-Pfeffer-Sauce, Gemüse und Spätzle	€ 15,00
Hirschragout in Preiselbeersahne mit Butterbohnen und Semmelknödel	€ 15,50
Perlhuhnbrüstchen mit geschmortem Spitzkohl in Sherry-Honig-Sössle, Kräuter-Kartoffel-Plätzchen	€ 16,00
Tranchen vom Schweinefilet (am Stück gebraten) mit Champignons in Rahmsauce, Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle	€ 16,00
Barberie-Entenbrust mit grünem Pfeffer auf Honig-Cassis-Sauce , Mandelbroccoli und Kartoffelgratin	€ 17,00
Nüsschen aus der Lammhüfte in Thymianjus mit geschmortem Paprika und Gnocchis	€ 18,80
Hirschrücken in Burgunderjus mit Steinpilzen in Kräutersahne, dazu Preiselbeer-Birne und hausgemachte Spätzle	€ 19,50
+ + +	
Regenbogenforelle in Mandelbutter gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	€ 14,50
Lachsschnitzel auf Wurzelgemüse mit Wildreis	€ 16,00
Saltimbocca vom Zanderfilet auf mediterranem Gemüseallerlei, Butternudeln	€ 19,80
Ossobucco vom Seeteufel auf Tomatenrissotto	€ 21,00
Steinbuttfilet in der Kartoffelkruste auf Hummersauce, Gemüse der Saison	€ 25,00



DESSERTS....der süße Abschluss



Panna Cotta mit Beerenfrüchten € 3,80

Früchtebecher mit Erdbeereis
und Sahnehaube € 4,00

"Schwarzwald Schale"
Schattenmorellen mit Kirschwasser
Vanilleiscreme und Sahne € 4,50

Bourbon Vanilleeis mit

- heißer Schokoladensauce € 4,50
- heißen Himbeeren € 5,00
- heißen Gewürzkirschen € 5,00

Zweierlei Schokoladenmousse auf Beerenspiegel € 5,50

Weißes Kaffeemousse mit karamelisierten Mandeln € 5,80

Apfeltarte mit Mangokompott und Honig-Milch-Eis € 6,00

Schokoladentörtchen mit Apfel-Preiselbeerkompott und Macadamiaeis € 6,00

Sorbetvariation mit Honigschnäpsle € 6,50

KÄSE

Italienischer Hartkäse mit Oliven und sonnengetrockneten Tomaten € 7,80

Münsterkäse mit Zwiebelringen und Kümmel € 7,00

Ziegenkäse mit Feigensenf und Kompott € 7,00

Käsewürfel mit Trauben und Nüssen € 5,50

Eingelegter Fetakäse mit Knoblauchbrot € 5,80

Gorgonzola mit Birne und Parmaschinken € 7,00

Auswahl von französischem **Rohmilchkäse** € 8,50

Dazu servieren wir verschiedene Brotsorten und Butter



KAFFEE UND KUCHEN

1 Kanne Kaffee (7 Tassen)

€ 12,50

Kuchen besorgen wir gerne für Sie – Preise auf Anfrage.

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen auch selbst mitbringen – wir berechnen dann einen Gedeckpreis von € 1,70 pro Gedeck für Service und Abwasch.

DEKORATION

Gerne sind wir Ihnen bei der Dekoration Ihrer Feier behilflich. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit wir kümmern uns darum.

Blumengeschäfte sind zahlreich in Emmendingen vorhanden.

Unsere eigenen Menükarten stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung, sie werden pro Stück mit € 2,00 berechnet.

AUSSER-HAUS-SERVICE

Sie planen Ihr Fest zuhause? Kein Problem, wir liefern direkt zu Ihnen. Tischwäsche, Teller, Besteck und Gläser können wir leihweise gegen Entgelt zur Verfügung stellen. Wir helfen Ihnen bei der Organisation und unterstützen Sie auch mit Bedienungspersonal oder Köchen. Und genauso wie wir liefern, holen wir auch alles wieder ab – auch den Abwasch übernehmen wir für Sie! Sie feiern und wir sorgen dafür, dass Ihr Fest ein voller Erfolg wird!

Sollten Sie Interesse haben, lassen Sie sich von uns einfach ein Angebot unterbreiten!

UNTERHALTUNG

Musiker, DJ, Alleinunterhalter, Kapelle oder Zauberer gefällig?

Gerne sind wir mit Adressen oder Telefonnummern behilflich.

KINDER

sind in unserem Hause herzlich willkommen!

Abwechslung, Spiel und Spaß gibt es im Kinderspielzimmer, im Außenbereich stehen ein Sandkasten, Schaukel, Rutsche und eine Fußballtorwand zur Verfügung.

UNTERKUNFT

Ihre auswärtigen Gäste können bequem in unserem Hotel übernachten.

63 Zimmer im 4-Sterne-Bereich stehen zur Verfügung, vom Einzelzimmer über das Doppel, vom Familienzimmer zum Appartement de Luxe, oder wer ganz vornehm logieren möchte, dem stehen 3 Suiten zur Auswahl.

Gerne räumen wir Ihnen ab 20 Zimmer einen Rabatt ein, ansonsten gelten die

Raten der Preisliste.



Preisbeispiel

Mit Hilfe des folgenden Formblatts können Sie selbst eine ungefähre Kalkulation Ihrer Feierlichkeit erstellen.

So wissen Sie, was Ihr Fest bei uns kostet!

	Personenzahl		Preis	=	Gesamt
Kannen Kaffee eine Kanne pro 2 Personen	<input type="text"/>	*	<input type="text"/>	=	<input type="text"/>
Kuchen (oder Gedeckpreis) 1,5 Stück pro Person	<input type="text"/>	*	<input type="text"/>	=	<input type="text"/>
Menü / Buffetpreis pro Person	<input type="text"/>	*	<input type="text"/>	=	<input type="text"/>
Aperitif pro Person	<input type="text"/>	*	<input type="text"/>	=	<input type="text"/>
Fl. Rotwein rechnen Sie bitte pro 3 Personen eine Flasche	<input type="text"/>	*	<input type="text"/>	=	<input type="text"/>
Fl. Weisswein rechnen sie bitte pro 3 Personen eine Flasche	<input type="text"/>	*	<input type="text"/>	=	<input type="text"/>
Fl. Mineralwasser eine Flasche pro Person	<input type="text"/>	*	<input type="text"/>	=	<input type="text"/>
Mitternachtsimbiss	<input type="text"/>	*	<input type="text"/>	=	<input type="text"/>
Gesamtpreis					<input type="text"/>

Es handelt sich hierbei um einen ungefähren Wert – eventuelle Schwankungen sind abhängig vom Durst Ihrer Gäste!