

*Unsere Bankettmappe
für Ihr einzigartiges Event*



Geschichte genießen...





Zwischen Fakten und Buffet

Fakten zur Hessenpark Gastronomie.....	06
Ihr Weg zur gelungenen Veranstaltung.....	07
Unsere Lokalitäten im Detail	
Wirtshaus Zum Adler	09
Landhotel zum Hessenpark	16
Martinsklause	22
Feierlichkeiten in Museumsgebäuden	23
Unser Cateringangebot	30
Getränke	34
Buffets.....	42
Angebot für Reisegruppen	60
Persönliche Empfehlungen	61
Ihre Ansprechpartner	63
Allgemeine Geschäftsbedingungen	66

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

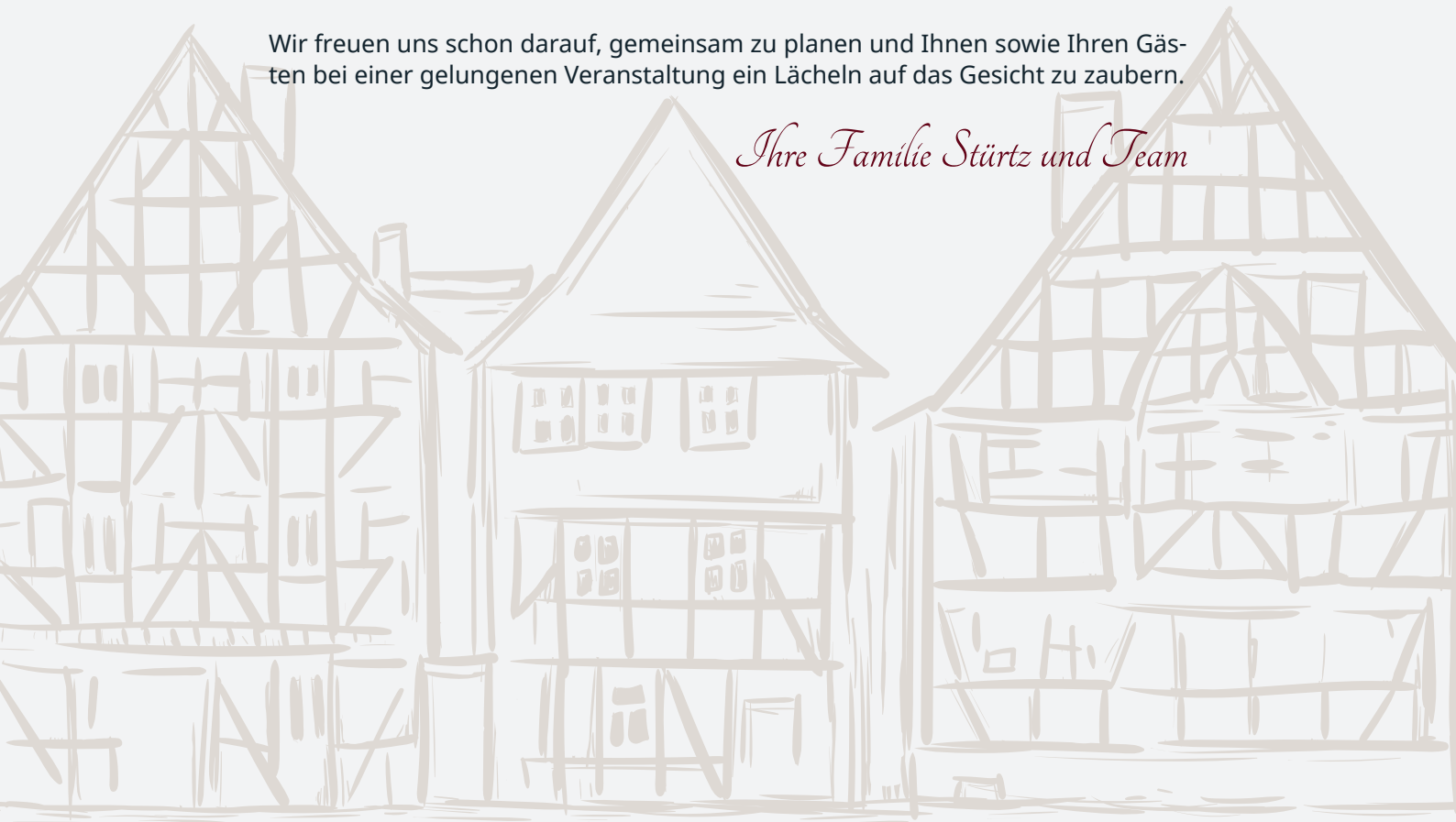
wir freuen uns, dass Sie sich für das Feiern oder Tagen im geschichtsträchtigen Freilichtmuseum Hessenpark interessieren. Von der ersten Besichtigung bis hin zur professionellen Durchführung Ihrer Veranstaltung begleiten wir Sie gerne.

Egal ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Firmenevents oder einfach so - bei uns können Sie feiern. Unsere verschiedenen Räumlichkeiten in den zahlreichen Gebäuden bieten die Möglichkeit für kleine Feiern ab 10 Personen bis hin zu großen Veranstaltungen mit maximal 200 Gästen. Großveranstaltungen können nach Absprache im Außenbereich durchgeführt werden.

In dieser Bankettmappe finden Sie reichlich interessante und wissenswerte Informationen zum Feiern bei uns. Natürlich stehen wir Ihnen stets telefonisch oder schriftlich zur weiteren Besprechung Ihrer Veranstaltung zur Verfügung.

Wir freuen uns schon darauf, gemeinsam zu planen und Ihnen sowie Ihren Gästen bei einer gelungenen Veranstaltung ein Lächeln auf das Gesicht zu zaubern.

Ihre Familie Stürtz und Team



Fakten zur Gastronomie im Hessenpark

Lage	Mehrere Orte im schönen Freilichtmuseum Hessenpark
Angebot	Restaurant, Café, Hotel, Meeting und Event Lokalität sowie Catering
Gastronomie	Außergewöhnliches Ambiente mit regionaler, saisonal wechselnder und marktfrischer Küche. Die gemütlichen Gasträume und unsere Sommerterrassen bieten den Rahmen für ein unvergessliches Event.

Hessenpark Gastronomie GmbH



Laubweg 1

61267 Neu Anspach

Tel: +49 60 81/ 949 89 69

info@hepa-gastro.de

www.hepa-gastro.de

 /hepagastro  @hepa_gastro

60 Parkplätze direkt am Hotel und zahlreiche kostenfreie Museumsparkplätze.



Ihr Weg zur gelungenen Veranstaltung



1

Stöbern in der Bankettmappe
- erste Entscheidung für Räumlichkeit(en)

2

Terminvereinbarung zur Besichtigung der Räumlichkeit(en)

3

Entscheidung für einen, der verfügbaren Räume und entsprechende Reservierung

4

Ggf. Absprache eines Kontingents an Hotelzimmern



8

Ihr gelungenes Event mit der Hessenpark Gastronomie

7

Übermittlung der finalen Personenzahl mit Anpassung von +/- 10 % (bis 10 Tage vor der Veranstaltung)

6

Angebotserstellung und ggf. Anpassung bis zur Unterschrift

5

Terminvereinbarung (8 - 10 Wochen vor der Veranstaltung) für Detailab-sprachen zu Ablauf, Speisen- und Getränkeauswahl



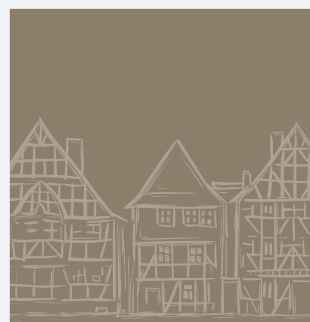
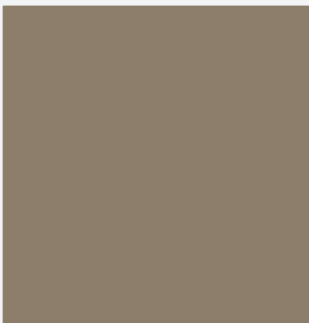
Das urige Wirtshaus **Zum Adler** stellt das größte Objekt der Gastronomie im Hessenpark dar. Hier stehen sechs Gasträume mit **insgesamt rund 300 Plätzen** sowie die **Terrasse und der Biergarten** mit weiteren **300 Plätzen** zur Verfügung. Die verschiedenen Räumlichkeiten bieten den perfekten Platz für Ihre Feier im **kleinen wie im großen Kreis**.

Unser Biergarten mit 200 Plätzen an der Dorfwiese sowie die Terrasse auf dem Marktplatz versprechen schöne Stunden in toller Atmosphäre.



Die Gasträume im Wirtshaus

Scheune aus Nidda	60 Plätze
Galerie	80 Plätze
Odenwaldstube	20 Plätze
Taunusstuben	50 Plätze
Gewölbekeller	50 Plätze



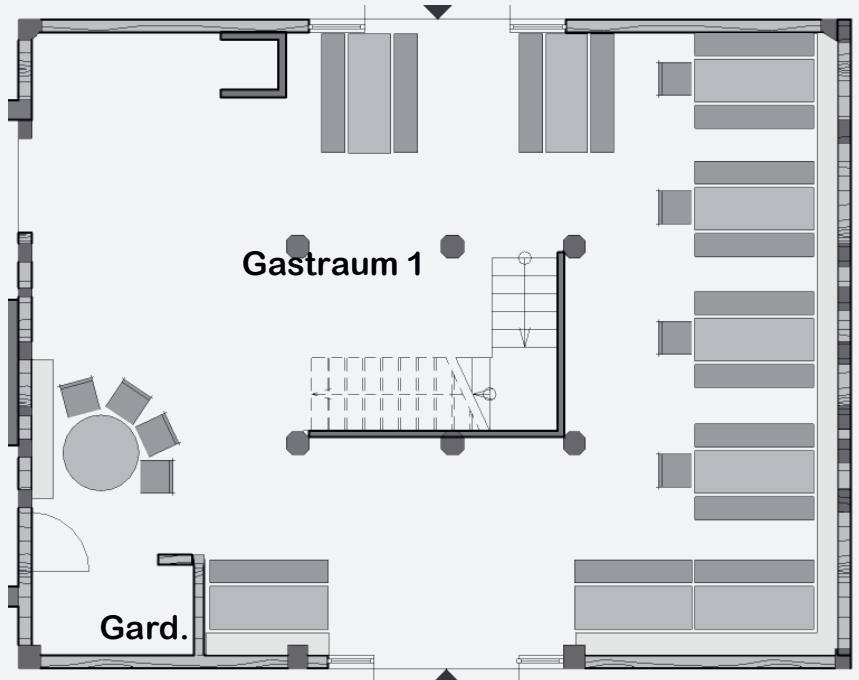
Scheune aus Nidda



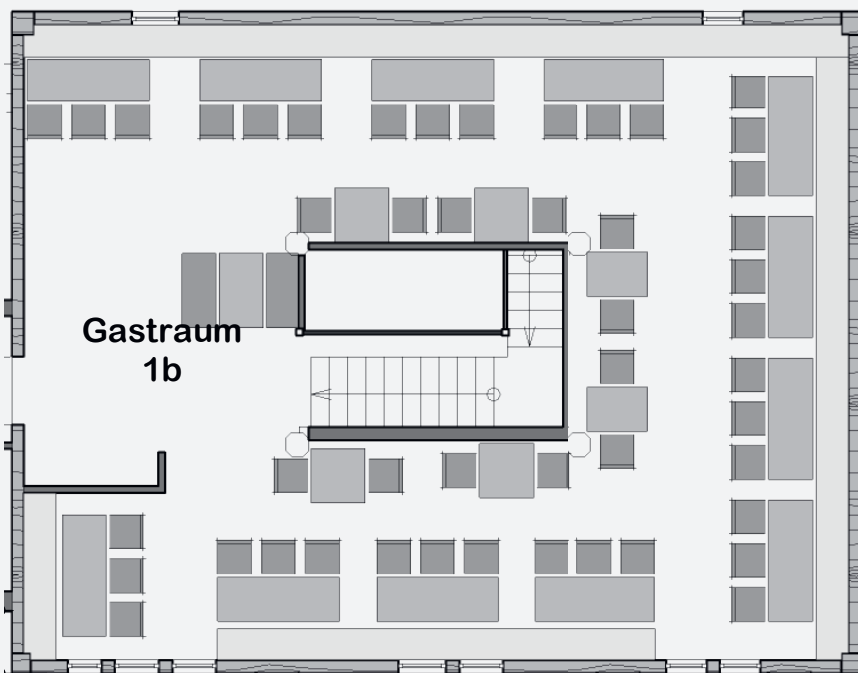
SAALPLAN (60 Plätze)

Der untere Bereich unserer Scheune aus Nidda stellt den Hauptgastrraum unseres Wirtshaus Zum Adler dar. Mit dem braunen Fachwerk entsteht in der 1709 erbauten Zehntscheune ein rustikales und uriges Ambiente.

Auch hier können Sie in kleineren Gruppen oder exklusiv feiern. Das geht auch in Kombination mit dem direkt angrenzenden Biergarten oder der darüberliegenden Galerie. Da es sich um unseren Hauptgastrraum handelt, ist eine exklusive Alleinnutzung mit einem Mindestumsatz verbunden.



Galerie



SAALPLAN (80 Plätze)

Die Galerie befindet sich im ersten Stock über unserem Hauptgastraum in der Scheune aus Nidda. Diese Räumlichkeit ist nur über eine Treppe zu erreichen, sodass dieser Bereich leider nicht barrierefrei zugänglich ist.

Auf der Galerie finden maximal 80 Gäste Platz, die an Blöcken oder kleinen Tafeln Platz finden. Bei geringerer Personenzahl kann auch eine U-Form um das Treppengeländer gruppiert werden.

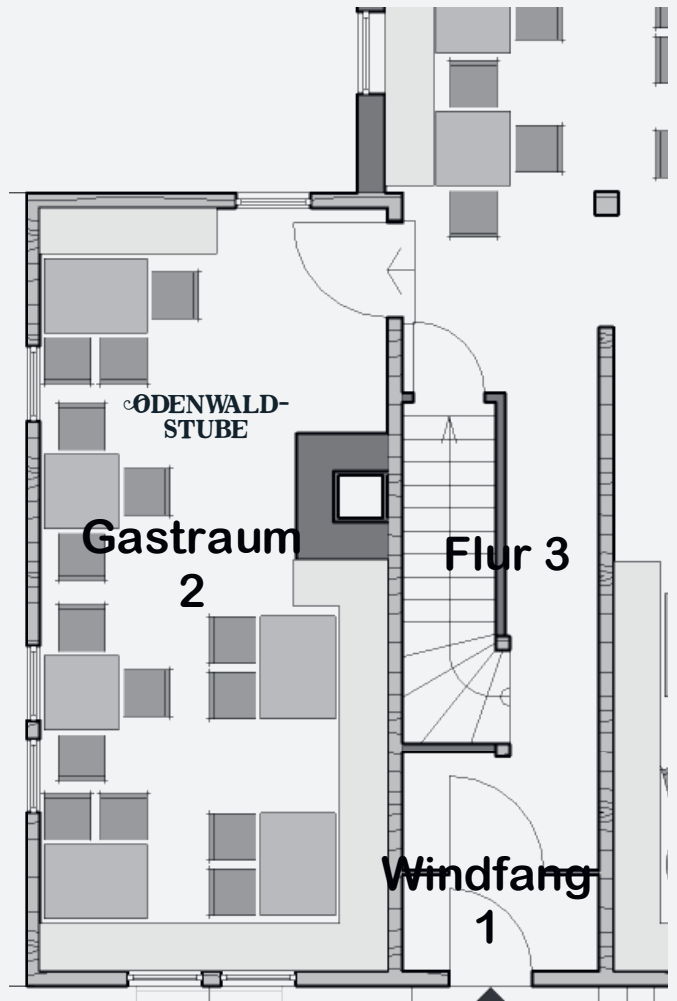




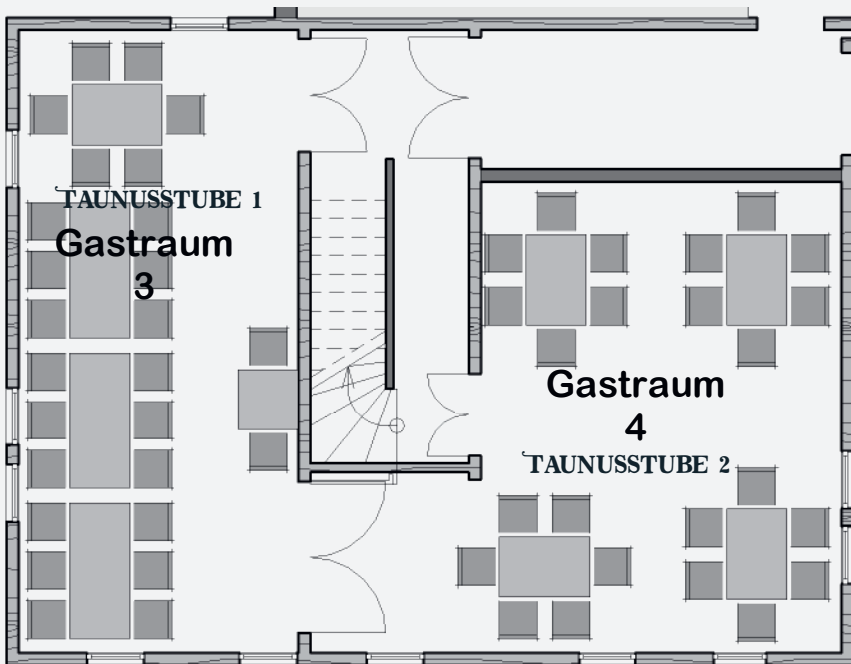
Odenwaldstube

☉ **SAALBESCHREIBUNG** (20 Plätze)

Angrenzend an die Gute Stube liegt die Odenwaldstube - unser kleinster Raum, der von einem historischen Kachelofen geziert wird. Dies ist die perfekte Räumlichkeit für kleinere Gruppen. Die Gäste werden an kleinen Einheiten oder einer Tafel platziert.



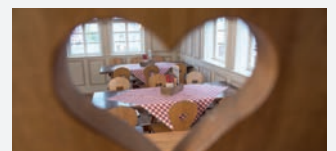
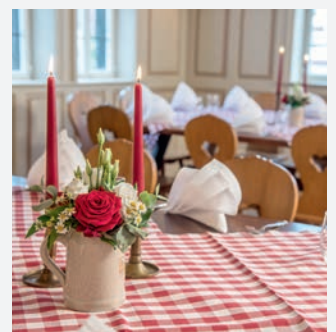
Taunusstuben



SAALPLAN (50 Plätze)

Die beiden Taunusstuben befinden sich oberhalb der Guten Stube im Haus aus Fürth. Diese beiden Räumlichkeiten befinden sich im ersten Stock und sind über eine Verbindungstür gemeinsam oder auch separat nutzbar.

Wir platzieren die Gäste hier an Blocktischen oder (kleineren) Tafeln. Die Taunusstuben bestehen durch ihre Helligkeit und den Blick auf den Marktplatz.



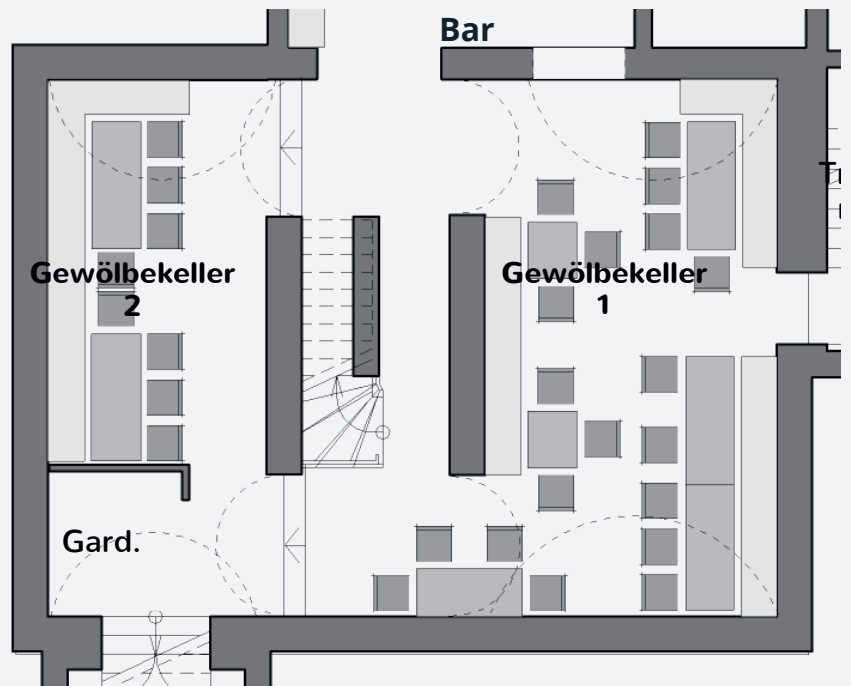
Gewölbekeller



SAALPLAN (50 Plätze)

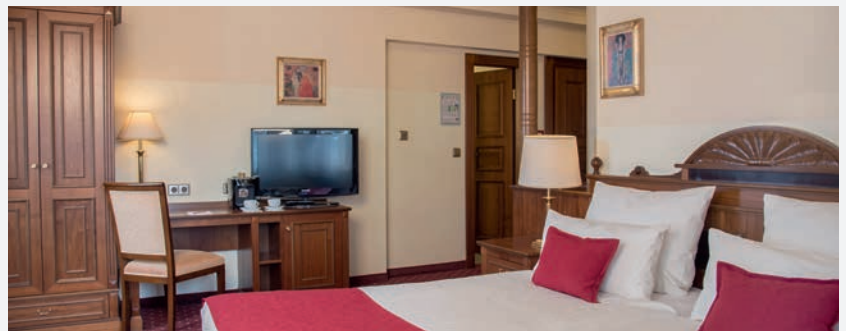
Unser uriger Gewölbekeller im Wirtshaus Zum Adler hat einen direkten Zugang zum Marktplatz. In zwei voneinander getrennten Gewölben kann mit jeweils maximal 25 Personen gefeiert werden. Die kleine Bar lädt zum Verweilen ein.

Die Gäste werden hier an Tafeln platziert und können das Ambiente genießen. Von der Weinprobe bis zum festlichen Menü ist hier vieles möglich. Kerzen kombiniert mit der Beleuchtung des Gewölbes sorgen für ein einzigartiges Raumgefühl.





Das schöne **Landhotel Zum Hessenpark** ist eine Rekonstruktion der Gießener Marktzeile und zeichnet sich insbesondere durch die **außergewöhnliche Architektur** aus. Das Hotel verfügt über insgesamt **33 Zimmer** mit gemütlicher Einrichtung. Ein **eigener Parkplatz** steht zur Verfügung.



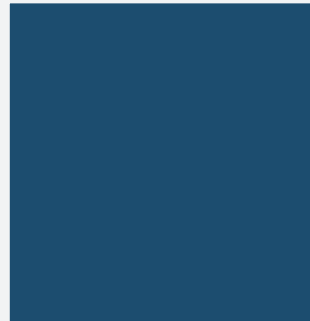
- 13 Einzelzimmer
- 17 Doppelzimmer
- ein Familienzimmer (Doppelzimmer mit separatem Twinbedzimmer)
- ein barrierefreies Doppelzimmer
- unser Hochzeitszimmer

Tel: +49 6081/949 819-40 • landhotel@hepa-gastro.de
landhotel-zum-hessenpark.de

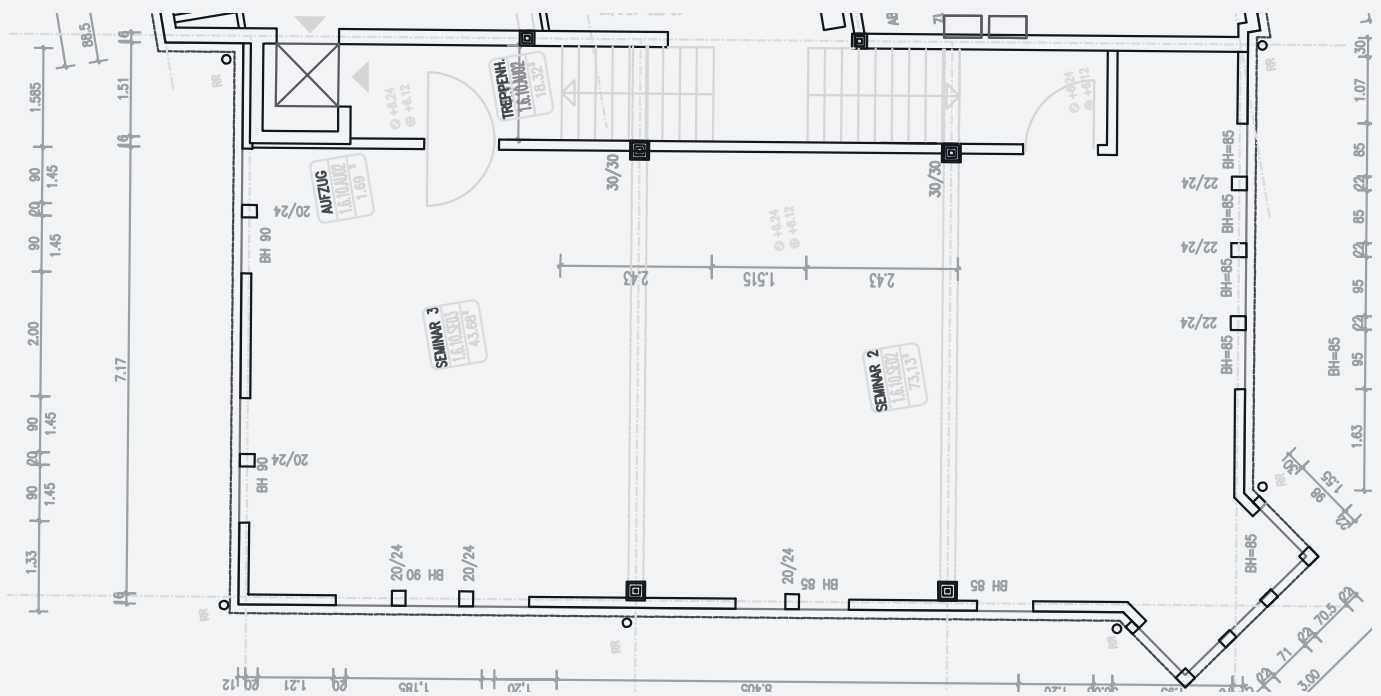


Veranstaltungs- und Konferenzräume

Landgraf Ludwig Saal	120 Plätze
Justus von Liebig Saal	39 Plätze
Conrad Röntgen Saal	22 Plätze



Landgraf Ludwig Saal



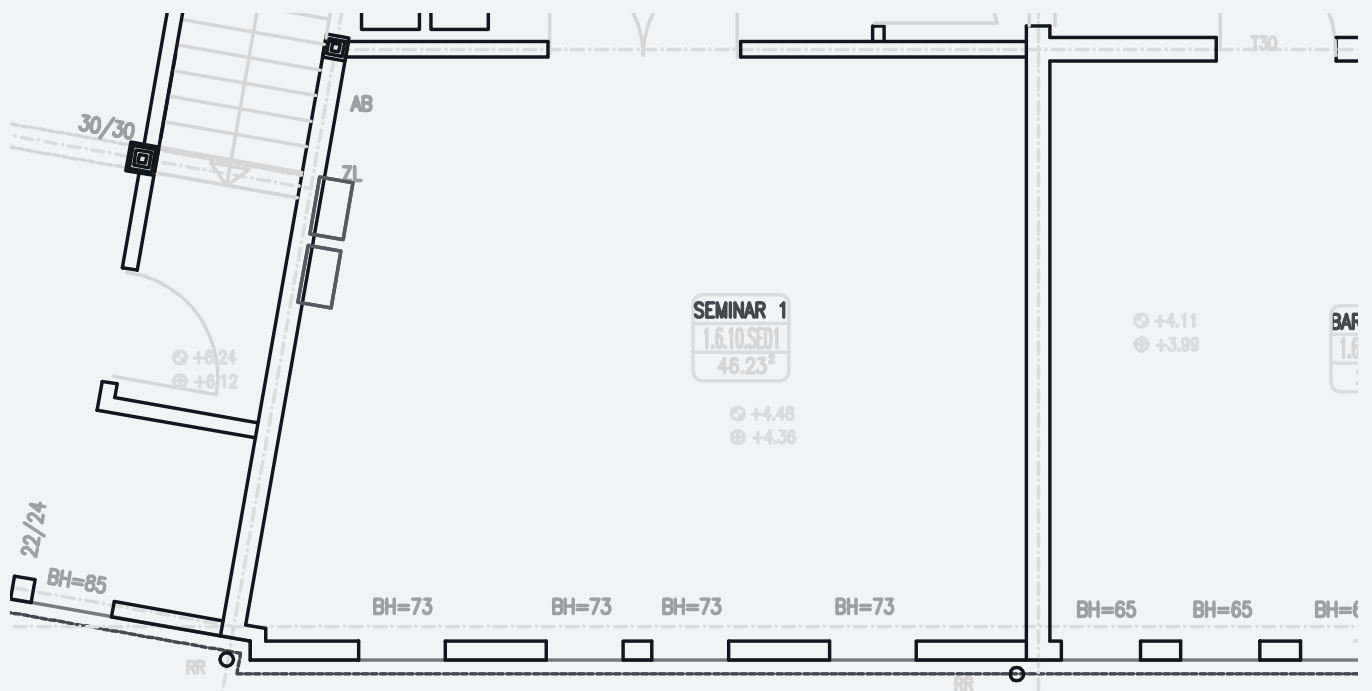
SAALPLAN (116 m²)

Der lichtdurchflutete Raum mit bis zu 120 Plätzen in Reihenbestuhlung oder bis zu 80 Plätzen an Tafeln.

Wenn Sie den Tagungsraum für Ihre Veranstaltung exklusiv buchen möchten, ist die Nutzung mit einem gastronomischen Mindestumsatz an Speisen und Getränken verbunden. Wir berechnen zudem eine Raummiete in Höhe von 500,00 €.



Justus von Liebig Raum



RAUMPLAN (46 m²)

Raum mit großer Fensterfront und Blick auf den Marktplatz. Bis zu 39 Plätze bei Reihenbestuhlung oder maximal 20 Plätze an Tafeln. Wenn Sie den Tagungsraum für Ihre Veranstaltung exklusiv buchen möchten, ist die Nutzung mit einem gastronomischen Mindestumsatz an Speisen und Getränken verbunden. Wir berechnen zudem eine Raumiete in Höhe von 250,00 €.



Conrad Röntgen Raum

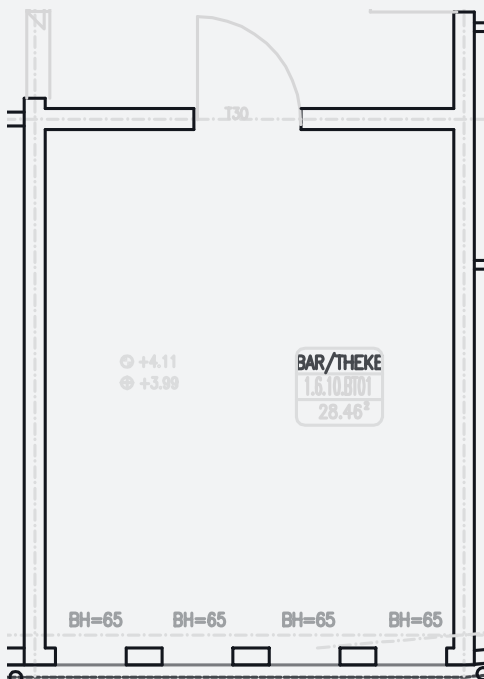


RAUMPLAN (28 m²)

Ein toller Blick auf den Marktplatz.

Maximal 22 Plätze bei Reihenbestuhlung oder bis zu 16 Plätzen an Tafeln.

Wenn Sie den Tagungsraum für Ihre Veranstaltung exklusiv buchen möchten, ist die Nutzung mit einem gastronomischen Mindestumsatz an Speisen und Getränken verbunden. Wir berechnen zudem eine Raummiete in Höhe von 150,00 €.

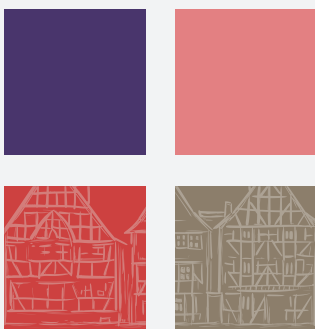




Im Haus finden Sie neben unserer Gastronomie eine Brauausstellung sowie Hotelzimmer aus den 50er Jahren zum Anschauen und Staunen

Unsere kleine Dorfkneipe mitten im Hessenpark direkt am Spielplatz gelegen verfügt über **zwei Gasträume** mit insgesamt 35 Sitzplätzen sowie eine große Terrasse mit rund 80 Sitzplätzen je nach Bestuhlung.

Für Veranstaltungen in diesem historischen Gasthaus bieten wir sowohl die **kulinarischen Höhepunkte der 50er Jahre** als auch zeitgemäße Küche an. Außerhalb von Veranstaltungsbuchungen führen wir die Martinsklause von März bis Oktober täglich mit einem kleinen Speisensortiment, welches zum direkten Verzehr angeboten wird.



*Feierlichkeiten
in Museumsgebäuden*



An folgenden Orten des Freilichtmuseums können Sie mit uns feiern:

- im Tanzsaal über der Martinsklause
- in der Scheune aus Gottstreu
- im Fruchtspeicher aus Trendelburg
- an verschiedenen Orten auf dem Museumsgelände zu Sektempfängen



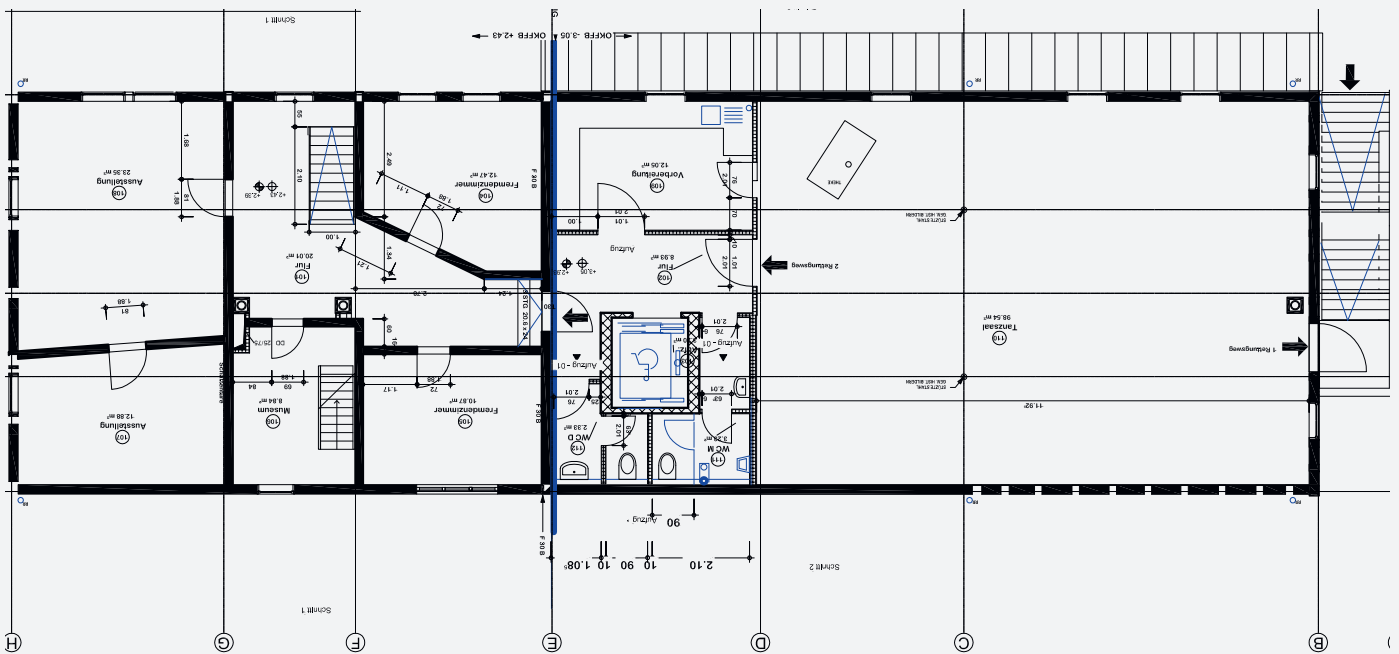
Diese Schmuckstücke gehören dem Freilichtmuseum Hessenpark und mit deren Erlaubnis führen wir Ihre Veranstaltungen durch. Buchungen für diese Objekte übernehmen wir für Sie. **Die damit verbundenen Kosten zahlen Sie direkt an das Freilichtmuseum Hessenpark.** Weitere Informationen entnehmen Sie dem Datenblatt zur Scheunennutzung.

Datenblatt aufrufen





Tanzsaal über der Martinsklause



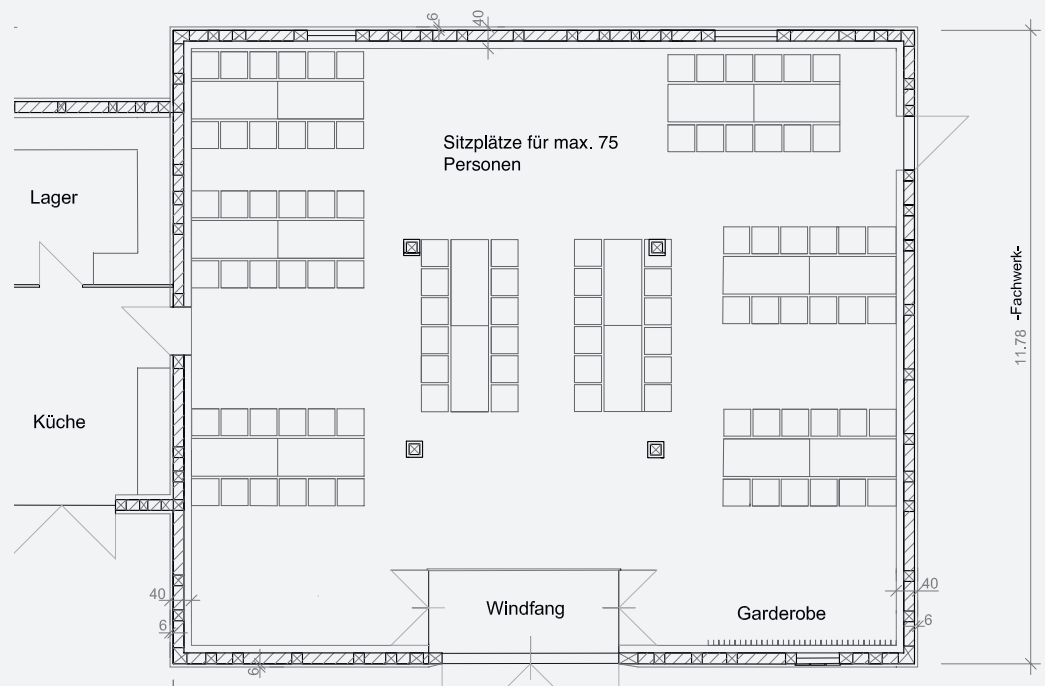
SAALPLAN (50 Personen)

Der schöne Tanzsaal ist im **Stil der 50er Jahre** eingerichtet und kann für Ihre besondere Veranstaltung gebucht werden. Gerne stehen wir Ihnen mit unserem Catering oder Komplettpaket zur Verfügung. Der Saal bietet Platz für **bis zu 50 Personen**.

Wenn Sie den Tanzsaal für Ihre Veranstaltung exklusiv buchen möchten, ist die Nutzung mit einem gastronomischen Mindestumsatz an Speisen und Getränken verbunden.



Scheune aus Gottstreu



SAALPLAN (75 Personen)

Die große Fachwerkscheune mit einer imposanten Dacheindeckung aus Weser-Sandsteinplatten stammt von der ehemaligen Landgräflichen Glashütte Gottstreu. Am alten Standort war das Gebäude Teil einer dreiseitigen Hofanlage. Nach dem Wiederaufbau wird im Freilichtmuseum das dokumentierte Erscheinungsbild aus der Zeit um 1820 gezeigt.

Das Gebäude ist nicht historisch eingerichtet und wird im Museum für größere Veranstaltungen und Feste genutzt. Die Scheune ist buchbar für maximal 75 Personen und verfügt zusätzlich über einen romantischen Rosengarten.

Wenn Sie die Scheune aus Gottstreu für Ihre Veranstaltung exklusiv buchen möchten, ist die Nutzung mit einem gastronomischen Mindestumsatz an Speisen und Getränken verbunden.



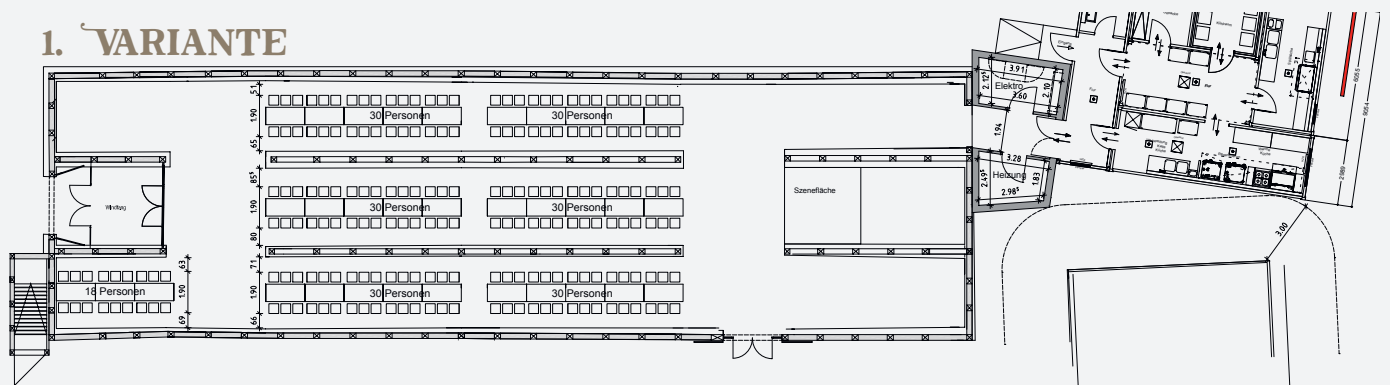
Geschichte genießen...



Fruchtspeicher aus Trendelburg



1. VARIANTE



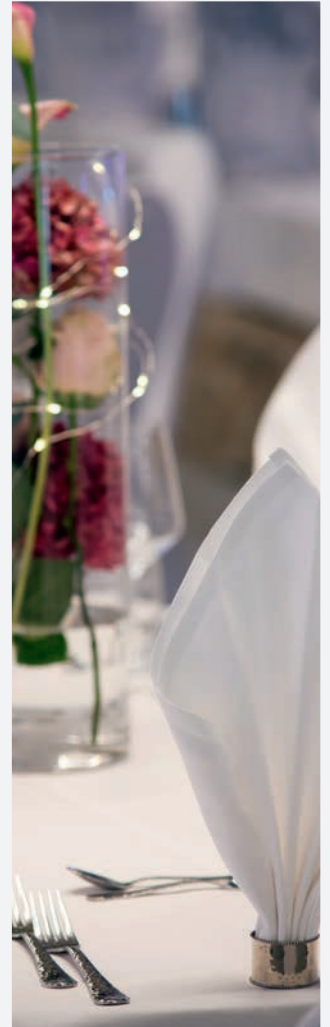
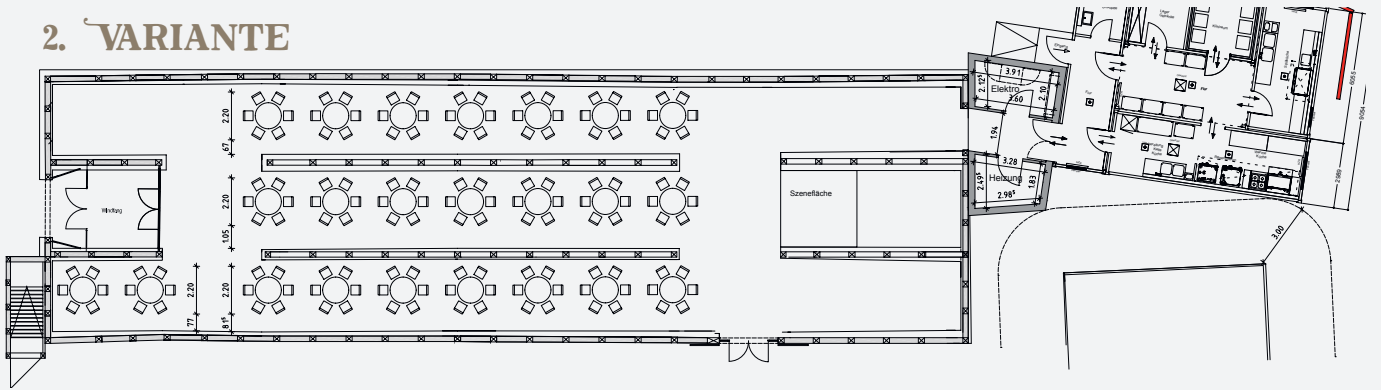
SAALPLAN (200 Personen)

Das Gebäude, das im Volksmund als **Zehntscheune** bezeichnet wird, hat zu keinem Zeitpunkt dazu gedient, Ernteabgaben zu lagern. Der aus dem Vorwerk stammende Bau wurde schon 1580 als neues Fruchthaus bezeichnet. Im Freilichtmuseum dient das Erdgeschoss als Veranstaltungsraum. Die oberen Geschosse wurden lange Zeit als Magazin genutzt, bevor im Bauhofbereich des Museums ein funktionales Magazingebäude errichtet wurde.

Der wunderschöne Fruchtspeicher ist buchbar für bis zu 200 Personen im Innenbereich. Der große Vorplatz bietet die Möglichkeit eine höhere Gästeanzahl zu platzieren.

Wenn Sie den Fruchtspeicher für Ihre Veranstaltung exklusiv buchen möchten, ist die Nutzung mit einem gastronomischen Mindestumsatz an Speisen und Getränken verbunden.

2. VARIANTE





Der schöne Hessenpark bietet zahlreiche Lokalitäten und Plätze für Ihr individuelles und unvergessliches Event. Als Ihr gastronomischer Ansprechpartner im Freilichtmuseum stehen wir Ihnen bei der Planung und Durchführung mit Herzlichkeit und Knowhow zur Seite. Neben verschiedenen Komplettpaketen sind natürlich auch einzelne Bausteine bei uns buchbar.

BASISPAKET (0,00 € pro Person)

Folgende Leistungen sind in unserem Buffet oder Menüpreis enthalten und nicht mit weiteren Kosten für Sie verbunden.

- Tischstellung und Bestuhlung mit vorhandenem Mobiliar
- Anlieferung und Abholung der gewünschten Speisen
- Bereitstellung von Menü- und Getränkekarten
- Aufbau des Buffets
- Veranstaltungsservice bis 22 Uhr



GETRÄNKEPAKET FÜR 5 STUNDEN (39,50 € pro Person)

Kinder unter 6 Jahren trinken kostenfrei, von 6 – 13 Jahren berechnen wir 50%

Dieser Baustein enthält folgende Getränke und Equipment:

- Wasser mit und ohne Kohlensäure
- Softgetränke, Säfte und Saftschorlen
- Apfelwein
- Pils und Weizenbier (davon ein Bier vom Fass) sowie alkoholfreie Biere
- Kaffeespezialitäten, Filterkaffee und Tee
- eine Kaffeemaschine / Kaffeevollautomat
- eine mobile Theke mit einleitiger Zapfanlage

Ergänzend buchbar:

- Flaschenweine aus unserer Weinkarte oder Hausweine
- Verlängerungsstunde: 6,90 € p. P.
- Digestif mit vier Spirituosen zur Wahl (1 Schnaps 2 cl p. P.): 4,90€ pro Schnaps
- Spirituosen für Longdrinks werden pro Flasche berechnet
- weitere Getränke auf Anfrage

GEDECKTER TISCH Logistikpauschale (14,50 € pro Person)

Bei Feiern im Wirtshaus oder im Marktplatz 11 berechnen wir für das Eindecken nur 5,50 € p. P. da der Logistik-Aufwand entfällt.

Dieser Baustein enthält:

- Tischwäsche
- Stoffservietten
- Besteck
- Geschirr
- Gläser
- Tassen
- Menagen
- Logistik

Ergänzend buchbar:

- Stehtisch mit Husse 35,00 €
- Weinfässer als Stehtisch pro Stück..... 40,00 €
- Runder Tisch für 8 Personen (ø 150 cm)..... 45,00 €
- Stuhlhusse pro Stück ab 6,00 €
- Palettenlounges (4x Grundelemente + Polster und 4x Hocker).... 280,00 €
- LED Floor Spots 8 Stück..... 250,00 €
- Outdoorfeuersäule pro Stück 75,00 €
- Musikanlage mit Bluetooth-Adapter 125,00 €
- Pro-Tent Zeltsystem, 3 m x 6 m, weiß, mit Seitenwänden 450,00 €
- Disc Jockey (DJ) auf Anfrage
- Floristik auf Anfrage
- Fotograf*in auf Anfrage
- Kinderbetreuung im Entertainmentformat auf Anfrage
- Event-Ausstattung auf Anfrage



DAS RUNDUM-SORGLOS-PAKET (199,00 € pro Person)

Dieses Paket gilt für eine Veranstaltungsdauer von 8 Stunden. Enthalten sind:

- Raum inklusive Bestuhlung nach Wunsch (Museumsscheunen mit Aufpreis)
- Empfangspauschale
- Tischwäsche mit Gedeck, Stoffservietten, Kerzen und Blumendekoration
- Ihr Wunschbuffet aus unserem Angebot
- Menükarten
- Mitarbeiter für den perfekten Service
- Mitternachtssnack
- Getränkepauschale ohne Cocktails und Digestiv
- ein Doppelzimmer im Landhotel Zum Hessenpark für das Brautpaar

Kulinarisches rustikal und raffiniert

Frische, regionale Küche erwartet Sie in unseren Lokalitäten der
Hessenpark Gastronomie

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unser kulinarisches
Angebot präsentieren.



Vereinbaren Sie doch einen Termin mit uns für eine individuelle Absprache.
Wir stellen Ihnen gerne die **verschiedenen Locations im Hessenpark** vor.
Wir **beraten und planen mit Ihnen Ihre Feierlichkeit** von A bis Z und machen Ihre
Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis. Sprechen Sie uns gerne an.

Unsere **Menüvorschläge** stellen nur eine kleine Auswahl dar. Gerne ergänzen wir
diese für Sie natürlich auch mit **saisonalen Spezialitäten** von unseren Aktionskar-
ten. Von Januar bis Dezember, zum Beispiel mit:

- Bärlauch und Grüne Soße
- Reh, Spargel, Maischolle und Erdbeeren
- Waldbeeren und Pfifferlinge
- Apfel und Quitte
- Kürbis und Gänse

Regelmäßig stehen Produkte aus der **museumseigenen Landwirtschaft** zur Ver-
fügung. Sprechen Sie uns gerne bei einem **Wunsch nach Regionalität** an.

Mehr Informationen erhalten Sie auch telefonisch: **06081 9498969**
Weitere Impressionen finden Sie auf **www.hepa-gastro.de**

 /hepagastro  @hepa_gastro

Zum Empfang bieten wir an

KLASSISCHER EMPFANG (11,50 € p. P. und Stunde)

- Deutscher Schaumwein (Brut) nach Verfahren der traditionellen Flaschengärung
- Orangensaft
- Wasser

HESSISCHER EMPFANG (12,50 € p. P. und Stunde)

- Possmann 1881 Apfel-Secco
- Hessen-Hugo
- Apfelsaft
- Wasser

ITALIENISCHER EMPFANG (15,50 € p. P. und Stunde)

- Prosecco
- Aperol Spritz
- Limoncello Spritz
- Orangensaft
- Wasser

FRANZÖSISCHER EMPFANG (22,50 € p. P. und Stunde)

- Champagner
- Orangensaft
- Wasser

WINTERLICHER EMPFANG (10,90 € p. P. und Stunde)

- Glühwein
- Heißer Apfelwein
- Fruchtpunsch alkoholfrei

ZUSÄTZLICH BUCHBARE KÖSTLICHKEITEN

- Würziges Blätterteiggebäck mit Schinken und Käse 7,50 € p. P.
- Laugenkonfekt mit Kräuterquark 7,50 € p. P.
- Handkäsesalat mit Äpfeln im Gläschen mit Hessenparkbrot 8,50 € p. P.
- Roulade von der Stampfkartoffel mit Grüner Soße 7,90 € p. P.
- Wrap mit italienischem Grillgemüse und Rucola 8,90 € p. P.
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust am Spieß auf Tomatenragout 8,50 € p. P.
- Canapés mit hausgebeiztem Lachs und Meerrettichhaube 10,90 € p. P.
- Canapés mit französischem Weichkäse und Feigensenf 9,50 € p. P.
- Elsässer Tarte mit gewürfeltem Rauchsinken und roten Zwiebeln 9,50 € p. P.
- Mini-Ofenkartoffel mit Käse gratiniert 7,50 € p. P.

Kinder unter 6 Jahren laden wir zum Empfang ein.

Kinder von 6-13 Jahren werden mit 6,00 € p. P. und Stunde berechnet.



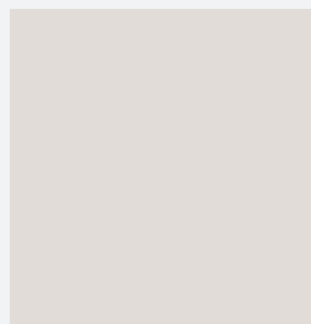
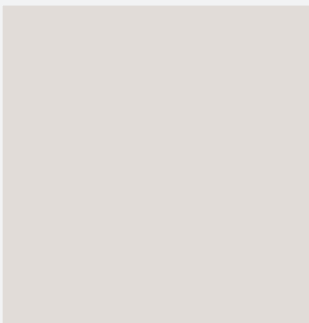
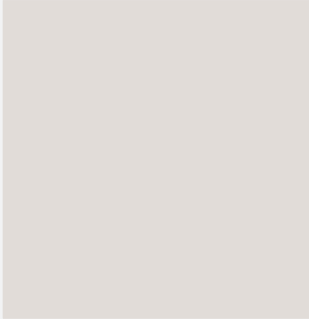
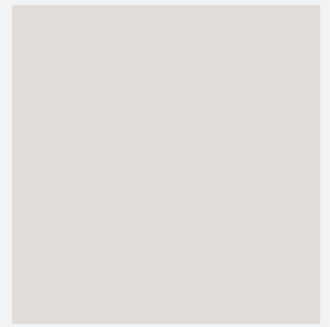
Für Empfänge außerhalb unserer Räumlichkeiten (Landhotel, Wirtshaus Zum Adler) berechnen wir neben den angegebenen Preisen eine einmalige Aufwands-
pauschale:

Bis 25 Personen	49,00 €
Bis 50 Personen	99,00 €
Größere Gesellschaften	149,00 €

Jeweils enthalten ist:

- Lieferung und Abholung
- Auf- und Abbau
- Servicemitarbeiter
- Tischwäsche
- Servicestation und Stehtische





Handgreiflichkeiten

Geeignet für Feierlichkeiten mit Partycharakter, Flying Buffet
oder den kleinen Hunger um Mitternacht

DIE KLASSIKER

Hähnchenpartykeulen.....	30,50 €
Rindfleischsalat vom Tafelspitz in feiner Zwiebelvinaigrette.....	35,90 €
Rauchlachs im Kräuterpfannekuchen.....	41,50 €
Partyschnitzel mit Grüner Soße	52,90 €
Feurige Hackfleischpraline mit Apfelchutney.....	24,90 €
Brotrolade mit rosa gebratenem Kalbsrücken und Forellencreme	52,90 €
Spundekäs mit Laugenkonfekt	30,50 €
1/2 gekochtes Ei mit Grüner Soße im Gläschen.....	28,00 €
Caprese-Spieße	28,00 €
Handkäsetatar mit Zwiebeln, Äpfeln, Schnittlauch	32,50 €
Antipasti-Spieße	31,50 €
Quiche mit Zucchini, Champignons und Lauch	39,50 €
Salat von Wassermelone und Schafskäse mit Minze	39,50 €
Zuckererbsen-Creme mit Minze, Rucola und Hessenparkbrot (vegan) ...	28,00 €
Wrap mit Kichererbsen-Creme und gebratenem Gemüse (vegan).....	31,50 €

MITTERNACHTSSNACK

Brotkorb und Butter immer enthalten	
Currywurstgulasch mit Minibrötchen (2l)	54,00 €
Gulaschsuppe (2l Rind)	58,50 €
Kartoffelsuppe (2l) mit Frankfurter Würstchen Croûtons (separat).....	42,90 €
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen.....	98,90 €
Hausmacher Wurstausswahl mit Essiggurken	73,00 €

Alle Preise sind für 10 Portionen kalkuliert (Mindestbestellmenge). Erstellen Sie sich Ihr individuelles Fingerfood-Buffet oder wählen Sie Ihren Mitternachtssnack. Gerne beraten wir Sie persönlich.

Kaffee und Kuchen

Pauschale mit dreierlei Blechkuchen vom Handwerksbäcker, Kaffee, Tee und Wasser	15,00 € p. P u. Std.
Torten vom Konditor.....	nach Absprache
Servicepauschale für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten.....	3,90 € p. P
Filterkaffee in Kannen (1l) auf dem Tisch	je 10,50 €



Menü

„Zum Adler“

Knackige Blattsalate in Hausdressing
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

oder

Markklößchen mit Wurzelgemüse
in Rinderbouillon

• • •

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettich- oder
Grüner Soße, dazu Petersilienkartoffeln

oder

Schweine- und Rindermedaillon
auf Waldpilz- und Pfeffersoße
mit Gemüse garnitur und Herzoginkartoffeln

oder

Gebratenes Filet von der Taunusforelle
auf buntem Kartoffelgemüse

• • •

Dessertteller „Zum Adler“

Variation von Dessertköstlichkeiten
mit frischem Obst und hausgemachtem Parfait

als 3-Gang ab 45,90 € p. P.

als 4-Gang ab 51,50 € p. P.

Schlemmer Menü

Rosa gebratener Kalbsrücken mit feiner Forellencreme und Salatgarnitur

• • •

Tomatencremesuppe unter der Gin-Haube

• • •

Rinderfilet
mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Speckbohnen

oder

Gebratene Meerbarbenfilets mit Knoblauch,
provenzalischen Kräutern und Kirschtomaten auf
bunten Nudeln

oder

Gegrillte Hähnchenbrust im Parma-Mantel
mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouillegemüse

oder

Graupenrisotto mit Frankfurter Pesto, getrockneten
Tomaten und veganem Rote Bete Speck

• • •

Dreierlei von der Himbeere mit weißer Schokolade

als 3-Gang ab 54,00 € p. P.

als 4-Gang ab 66,50 € p. P.

Rinderfilet + 12,50 € p. P.



Buffets





Bitte beachten Sie

Liebe Gäste ,
gerne können Sie sich aus unseren Buffetvorschlägen Ihr individuelles Buffet zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihr individuelles Angebot.
Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl:

- Drei Vorspeisen plus Salate
- Eine Suppe
- Drei Hauptspeisen mit drei Beilagen und Gemüse
- Drei Nachspeisen

somit sollte für all Ihre Gäste etwas leckeres dabei sein.

Unsere Buffet- und Menüvorschläge ergänzen wir gerne durch weitere Gerichte nach Saison – fragen Sie nach unserem Frühlings-, Herbst- oder Weihnachtsbuffet. So können saisonal auch beispielsweise Spargel, Erdbeeren oder Wild serviert werden. Den tatsächlichen Preis kalkulieren wir stets individuell anhand der aktuellen Einkaufspreise.



Hessisches Buffet

Vorspeisen

Knackige Blattsalate in Hausdressing
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

Rauchforelle im Kräuterpfannekuchen mit
Senf-Dillsoße

Heringssalat Hausfrauen Art mit Apfel, Gurke
und Zwiebelchen

Spundekäs mit Zwiebeln und Paprika

Handkäsetatar mit Frühlingszwiebeln, Äpfeln
und Walnüssen

Hessischer Wurstsalat mit Presskopf
und Senfvinaigrette

Deftige Bauernsülze mit Roter Zwiebelvinaigrette
und feinen Gürkchen

Gemischter Brotkorb mit Butter

• • •

Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen-Croûtons

Auszug von der Ochsenbrust mit
Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse

• • •

Hauptgänge

Abbelwoihinkelsche von Brust und Keule
mit Dörrobst in Speierlingsoße

„Frankfurter Schnitzel“
Paniertes Schweineschnitzel mit Grüner Soße

Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße

„Hessen Saltimbocca“
Schweinelendchen mit rohem Schinken und Salbei
in Soße vom Apfelbrand

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf der Haut
gebraten mit leichter Rieslingsoße

Getrüffelte Stampfkartoffelpastete mit cremiger
Käsesoße

Beilagen

Petersilienkartoffeln

Gemüsereis

cremiges Kartoffelgratin

Röstinchen

Kroketten

Bunte Gemüseauswahl vom Markt

• • •

Dessert

Apfelküchlein mit Vanillesoße

Hessisches Tiramisu mit Früchten der Saison

Apfelweinflammerie mit Hagebuttensoße

Mousse vom Frankfurter Kranz

Oma Annas Schokopudding mit Vanillesoße

ab 43,50 € pro Person



Klassisches Buffet

Vorspeisen

Knackige Blattsalate mit Hausdressing
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Apfelchutney

Duett von Lachs und Forelle mit Sahne-Meerrettich

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken

„Vitello Forello“

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken
mit Rauchforellencreme

Salat von roten Linsen mit knackigem
Wurzelgemüse

Rindfleischsalat mit gekräuterter Zwiebelvinaigrette

Gemischter Brotkorb mit Butter

• • •

Suppen

Rinderbouillon mit Markklößchen und
Wurzelgemüse

Lauchcremesuppe mit Croûtons

• • •

Hauptgänge

Geschmorter Rindersauerbraten im eigenen Sud

Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzsoße

Gebratene Tranchen vom Atlantiklachs auf
gerahmtem Blattspinat

Hähnchenbrust „Gärtnerin Art“
überbacken mit Sauce Hollondaise, Käse
und Gemüse

Gebratene Gemüsemautaschen auf würzigem
Tomatenragout (vegan)

Beilagen

Gemüsereis

Petersilienkartoffeln

Spätzle

Kartoffelklöße

Röstinchen

bunte Gemüseauswahl vom Markt

• • •

Dessert

Mousse au Chocolat mit Fruchtsoße

Bunter Obstsalat

Bayerisch Creme mit Himbeermark

Orangenflammerie

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

ab 49,50 € pro Person



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Mediterrane Blattsalate mit Hausdressing
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

Provenzalisches Gemüse und Pilze in Olivenöl
gebraten mit Balsamico

Büffel-Mozarella mit Limoncello-Creme
und Kirschtomaten

Vitello Tonnato

Rindercarpaccio mit Rucola, Olivenöl und
gehobeltem Parmesan

Parmaschinken mit Galia Melone und
frischem Pfeffer

Gemischter Brotkorb mit Butter

• • •

Hauptspeisen

Gebratene Seeteufelmedaillons auf Hummerbutter
mit sautierten Scampi

Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Barolosauce
(am Buffet tranchiert)

Schweinemedallions überbacken mit Serrano-
schinken, Manchegokäse und Salbeibutter

Supreme von der Maispoularde auf
Basilikumschaum

Klassische Lasagne mit Rinderhackfleisch,
Béchamelsauce und würziger Tomatensoße

Tortellini mit Ricottafüllung in fruchtiger
Tomatensoße mit Parmesansplitter

Beilagen

Gnocchi

Rosmarinkartoffeln

Cremige Polenta

Gemüsereis

Kroketten

bunte Gemüseauswahl vom Markt

• • •

Dessert

Panna Cotta auf Beerenspiegel

Tiramisu

„Aperol Mille Feuille“

Geschichteter Blätterteig mit Orangencreme
und Aperolschaum

Mediterraner Obstsalat mit Minze

Raffaello Mousse mit Mandeln und Kokos

ab 57,50 € pro Person



Grillbuffet

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Rucola und Hausdressing
dazu große Auswahl an Toppings

Salat von Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Cremiger Kartoffelsalat mit sauren Gurken, roten
Zwiebeln und Ei (vegetarisch)

Nudelsalat mit Pesto, Kirschtomaten, Feta
und gerösteten Nüssen

Tortellinisalat mit Olivenöl, getrockneten Tomaten
und gerösteten Pinienkernen

Couscous-Salat mit Minze

Griechischer Bauernsalat

verschiedene Brotsorten und Butter

• • •

Vom Grill

Rinder- und Schweinesteaks

Lachs in Pernodbutter
im Pergament

Thüringer Bratwürstchen und Rindswürstchen

Kalbskotelette

Hähnchenbrustfilet in Currymarinade

Gegrillte Maiskolben

Antipasti (eingelegtes Gemüse mit Knoblauch,
Olivenöl und provenzalischen Kräutern)

Riesengambas

Dazu

Gebackene Süßkartoffel
Rosmarinkartoffeln mit ...
... Schnittlauchschmand
... Knoblauchsoße
... Barbecuesoße
... Honig-Senf-Dip

...

Dessert

Gegrillte Banane mit Vanilleeis und Schokosoße
Obstsalat mit Minze
Topfenmousse mit Limette mit Beerenragout
Eisbar

ab 56,50 € pro Person



50er Jahre Buffet

Vorspeisen

“Fliegenpilze“

Gekochtes Ei mit Tomate und Mayonnaise

Mettigel mit Zwiebeln

Gefüllte Eier

Käseigel

exotischer Geflügelsalat

“Französischer Salat“

Klassisches Kartoffelsalat-Rezept aus den 50ern

Schinkenröllchen mit Dosenspargel

Variation von Pasteten

Schrimpscocktail mit Fruchtmix

Graubrot und Pumpernickel mit Butter

...

Suppen

Kräftige Rinderbrühe mit Eierstich

Rindsbouillon mit Leberknödel

Deftige Gulaschsuppe

...

Hauptgänge

Beefsteak auf Gemüseplatte

Falscher Hase mit gekochtem Ei

Toast Hawaii

“Eier im Nestchen“ -

Rollbraten gefüllt mit gekochtem Ei
Hühnerfrikassé

Spinatpudding

Wurstchen im Schlafrock

Schweinenackenbraten mit dunkler Soße

Backfisch im Bierteig

...

Beilagen

Petersilienkartoffeln

Kartoffelklöße

Kartoffelbrei

gebutterte Steckrübe

Kaisergemüse

...

Dessert

Fürst Pückler Eisparfait

Kalter Hund

Windbeutel

Mousse von der Schwarzwälder Kirschtorte

Schaumrolle

Omas Ambrosiasalat

Götterspeise mit Vanillesoße

ab 37,50 € pro Person

Bayerisches Buffet

Vorspeisen

Blattsalate mit Hausgemachtem Dressing,
Radi, und verschiedene Rohkostsalaten

Bayerische Gemüse Schmankerl am Spieß
Krautsalat mit ausgelassenem Speck
und frischen Kräutern

Kartoffelsalat in leichter Vinaigrette
und frischen Kräutern

Wurstsalat mit feinen Zwiebeln und
Streifen von der Gewürzgurke

Salat vom Rindertafelspitz

Salat vom Pfälzer Saumagen

Schweinskopfsülze mit hausgemachter
Remouladensoße

Griebenschmalz vom Hessenpark Sattelschwein
(nach Verfügbarkeit)

Obatzter mit frischem Laugengebäck

Weißwürste mit Alt Bayrischem Süßen Senf

• • •

Suppen

Grießnockensuppe

Leberknödelsuppe

Kartoffelcremesuppe mit ausgelassenem Speck
vom Sattelschwein

• • •

Hauptgänge

Krustenschweinebraten im eigenen Saft gegart

Grillhaxe aus dem Rohr

½ Brathähnchen mit Zitrone und Butter

Im Ofen geschmorter Rinderbraten
mit kräftiger Soße

Saftiger Zwiebelrostbraten mit Schwarzbiersoße

Schnitzel Wiener Art mit Zitrone

Bayerischer Leberkäse im ganzen
am Tisch Tranchiert

Deftige Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und Frühlingslauch

Hausgemachte Semmelknödel in Schwammerlsauce
mit frischen Kräutern

• • •

Beilagen

Semmelknödel

Kartoffelklöße

Butterspätzle

Salzkartoffeln

Marktgemüse

Byrischkraut

Blaukraut

Sauerkraut

Bayerischer Krautsalat

• • •

Dessert

Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel

Apfelstrudel nach Omas Rezept mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

ab 39,50 € pro Person



Weihnachtliches Buffet

Vorspeise

In Himbeerdressing mariniertes Feldsalat
mit Lavendelhonig gratinierten Feigen und
gerösteten Walnüsse

Geräucherte Entenbrust mit Apfelvinaigrette
und kleinem Salatbouquet

Winterliche Blatt und Rohkostsalate
mit fruchtigem Himbeerdressing

Tarte vom Hokkaidokürbis mit gebratenem
Karamell Speck und karamellisierten Kernen

Terrine vom Rindertafelspitz mit 7-Kräutercreme

Gänseleber Pastete an leichter Preiselbeersauce auf
Pastinaken-Sellerie Salat und gerösteten Nüssen

...

Suppen

Getrüffeltes Cremesüppchen
von der Wasserkastanie mit Saté
von der Gänseleber

Ochschwanz Consomme mit Steinpilzravioli

Kürbis-Kokos Cremesüppchen
mit gebratener Garnele

...



Hauptgang

Brust und Keule von der Deutschen Freilandgans
mit Zimt-Rotkohl, hausgemachten
Kartoffelklößen und Kompott
vom Hessenpark Bratapfel

Knusprig gebratenen Barbarie Entenbrust auf Oran-
gensoße an Rauchspeck-Wirsing und in
Butter geschwenkten Mohn-Schupfnudeln

Gebratenes Hirschrückenmedaillon unter d
er Waldpilzhaube mit sautierten
Rosenkohlsprossen , Kartoffel-Selleriestampf
und Wacholderjus

Gegrillter Rehrücken auf Wildpreiselbeersoße
knusprigen Hasselback Kartoffeln und
Glühwein-Spitzkohl

Gegrillte Medaillons von der Schweinelende
in leichter Morchelrahmsoße an Süßkartoffelpüree
und winterlichem Gartengemüse

Kalbsrücken "au Four" an gebackener Mandel
Polenta mit karamellisierten mini Maroni
und Kumquat an Broccoli

Winterkabeljau auf der Haut gebraten
an Trüffel-Spitzkohl und Erdapfel Carpaccio

Strudel von Austernseitlingen auf
Süßkartoffel-Kürbispüree, Blauschimmelcreme
und Beerencoulis

Rosenkohl-Schupfnudel Pfanne mit veganem
Weichkäse und gerösteten Mandelblättchen

• • •

Dessert

Leichte Brandy-Mousse
von der dunklen Valrhona Schokolade
an Kirschragout

Pralinenparfait im Baumkuchenmantel
an Calvadoscreme

Crêpe Suzette mit Marzipaneis

Spekulatius Mousse mit Zimt-Kaki

Orangenflammerie mit seinen Filets und Honigeis

Weihnachtlicher Dessertteller "Adler"

56,50€ pro Person



Unser Angebot für Reisegruppen

Ein interessantes und spannendes Museum können Sie bei Ihrem Besuch im Hessenpark erwarten.

Für Ihre Stärkung zwischendurch stehen wir Ihnen zur Seite.

Gerne senden wir Ihnen unsere Reisegruppenpakete zu.
Alternativ bieten wir auch gerne ein Buffet an.



Bei Reisegruppen ab 30 Personen erhält ein Busfahrer **oder** ein Reiseleiter 100 % Ermäßigung.

Mehr Informationen erhalten Sie telefonisch: **06081 9498969**
Darüber hinaus auch im Web auf www.hepa-gastro.de

 /hepagastro  @hepa_gastro



Persönliche Empfehlungen





Eine Hochzeit ist ein einzigartiges Ereignis, das aus vielen bedeutenden Elementen besteht, die einen unvergesslichen Tag schaffen. Neben der Wahl der Location und das Verwöhnen Ihrer Gäste durch köstliche Speisen und Getränke, wofür unser professionelles Team sorgt, fehlt Ihnen noch ein Trauerredner/-In, ein DJ oder ein Fotograf/-in, um Ihnen und Ihren Gästen unvergessliche Momente und Erinnerungen zu beschaffen.

Um Ihrer Zeremonie einen besonderen und romantischen Rahmen zu geben, verleihen wir Traubögen für Ihre Hochzeit.

Lassen Sie uns gemeinsam dafür sorgen, dass Ihr großer Tag perfekt wird! Sprechen Sie uns an, wenn Sie nach einem DJ, Fotograf/-In, Trauerredner/-In suchen oder ein Traubogen leihen möchten.



Geschäftsführung

Peter Stürtz

Janina Nake

j.nake@hepa-gastro.de

Gastronomische Leitung



Raphael Reichardt

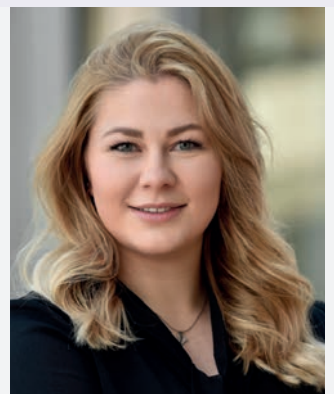
r.reichardt@hepa-gastro.de

Küchendirektor

Svenja van Rossum

s.vanrossum@hepa-gastro.de

Veranstaltungskauffrau



Marvin Guth

info@hepa-gastro.de

Veranstaltungskaufmann

Annika Spickermann

info@hepa-gastro.de

*Auszubildende zur
Veranstaltungskauffrau*

Geschichte genießen...



Kleingedrucktes - unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich

(I) Die nachstehenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen der Hessenpark Gastronomie sowie zur Durchführung von Veranstaltungen aller Art.

(II) Die Unter- und Weitervermietung der überlassenen Räume und Flächen bedürfen der vorherigen schriftlichen Genehmigung der Hessenpark Gastronomie GmbH

(III) Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

2. Vertragsabschluss, -partner

(I) Der Vertrag kommt durch die Annahme unseres Angebots durch den Kunden zustande.

Vertragspartner sind die Hessenpark Gastronomie GmbH und der Kunde.

3. Leistungen, Preise, Zahlungen, Aufrechnung

(I) Die Hessenpark Gastronomie GmbH ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und von der Hessenpark Gastronomie GmbH zugesagten Leistungen zu erbringen.

(II) Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen die vereinbarten, bzw. üblichen Preise der Hessenpark Gastronomie GmbH zu zahlen.

(III) Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Bei Änderung der gesetzlichen Mehrwertsteuer oder der Neueinfüh-

rung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Die aufgeführten Preise wurden für das Jahr 2025 kalkuliert. Wir behalten uns vor eine Preiserhöhung von 3-5% für das Jahr 2026 vorzunehmen.

(IV) Ist ein Mindestumsatz vereinbart worden und kann dieser nicht generiert werden, so kann die Hessenpark Gastronomie GmbH 100% des Differenzbetrages als entgangenen Gewinn in Rechnung stellen.

(V) Änderung der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

Eine Änderung der Teilnehmerzahl um bis zu (+/-) 10% ist der Hessenpark Gastronomie GmbH bis 10 Werktage vor Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Ab 9 Werktage vor Veranstaltung gilt die angegebene Personenzahl als Grundlage zur Rechnungsstellung. Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist die Hessenpark Gastronomie GmbH in möglichst enger Abstimmung mit dem Kunden berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls geringeren Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

Sollten mehr Gäste als angegeben, an der Veranstaltung teilnehmen, so wird die tatsächlich anwesende Gästezahl berechnet.

4. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

(I) Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit der Hessenpark Gastronomie GmbH geschlos-

senen Vertrag ist nur innerhalb der nachfolgend benannten Fristen möglich. Bei einer Stornierung des Vertrages nach der genannten Frist zur kostenfreien Stornierung gelten die beigefügten Stornierungsfristen/-kosten. Sie sind Bestandteil dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Stornogebühren:

bis 42 Tage vor Veranstaltung keine Gebühren

41 – 28 Tage 50% der gebuchten Leistungen

27 – 14 Tage 70% der gebuchten Leistungen

13 – 4 Tage 80% der gebuchten Leistungen

3 – 0 Tage 90% der gebuchten Leistungen

5. Einbringen von Speisen und Getränken

(I) Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht einbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung.

Im Falle einer Zuwiderhandlung ist Hessenpark Gastronomie GmbH berechtigt, pro Teilnehmer einen pauschalisierten Schadenersatzbetrag für den entstandenen Umsatzausfall zu fordern.

(II) Eingebrahtes Dekorationsmaterial und sonstige vom Kunden eingebrachte Gegenstände müssen den brandschutztechnischen Anforderungen entsprechen.

6. Sollten einzelne Punkte dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein bzw. werden, berührt dies nicht die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen.

7. Für Zimmerbuchungen gelten die Stornierungsfristen Ihrer Buchungsbestätigung



8. Sämtliche Abreden, Nebenabreden, Zusatzvereinbarungen und Abänderungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung.







www.hepa-gastro.de

 /hepagastro  @hepa_gastro