Unsere Bankettmappe
für Ihr einzigartiges Event

HESSENPARK
GASTRONOMIE

Geschichte genießen...

HESSENPARK
GASTRONOMIE

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 66

Gruppenpakete 67

Persönliche Empfehlungen 71

Ihre Ansprechpartner 73

Allgemeine Geschäftsbedingungen 76

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.

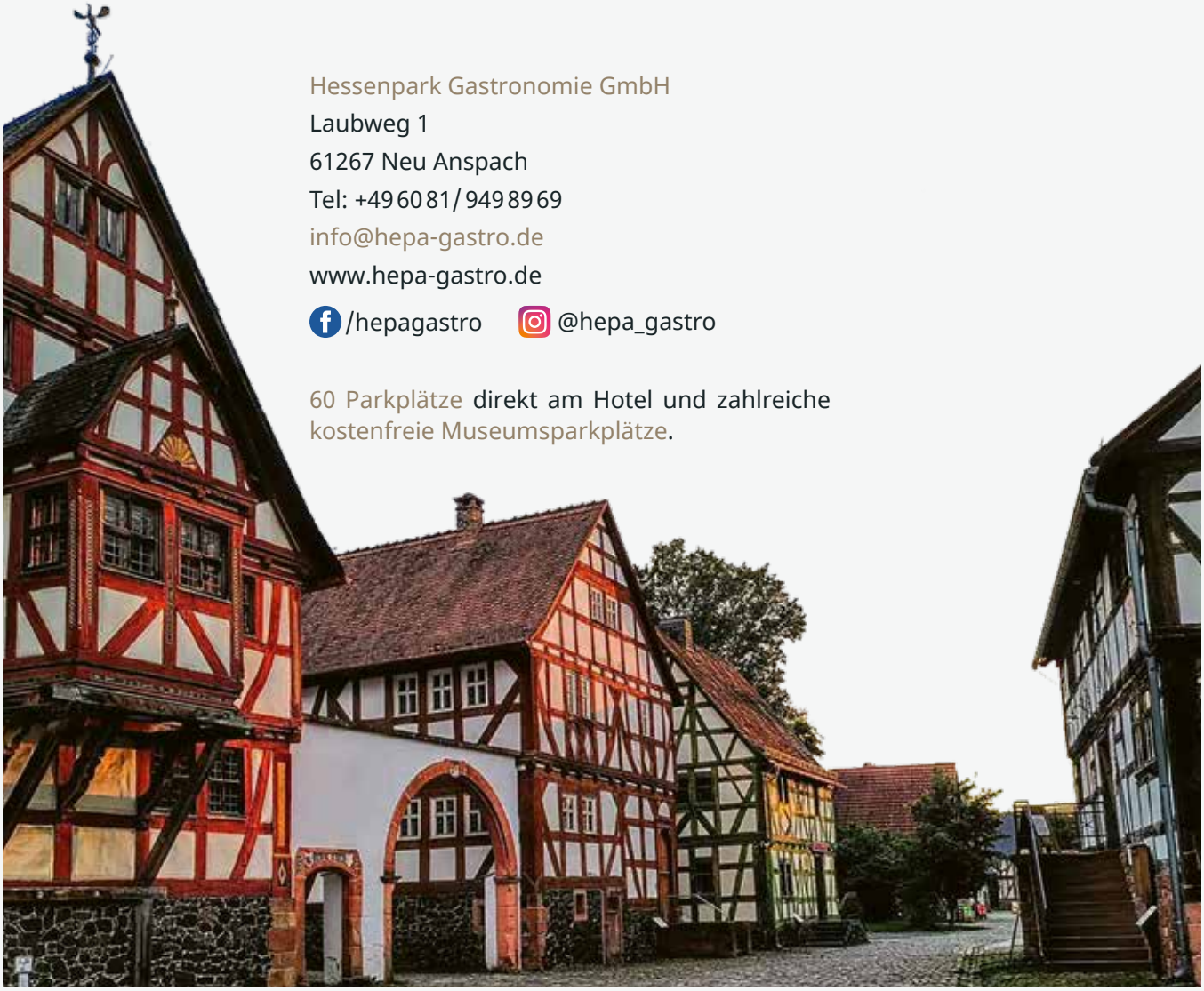
In dieser Bankettmappe finden Sie reichlich interessante und wissenswerte Informationen zum Feiern bei uns. Natürlich stehen wir Ihnen stets telefonisch oder schriftlich zur weiteren Besprechung Ihrer Veranstaltung zur Verfügung.

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 Sommer-terassen 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

HESSENPARK
GASTRONOMIE

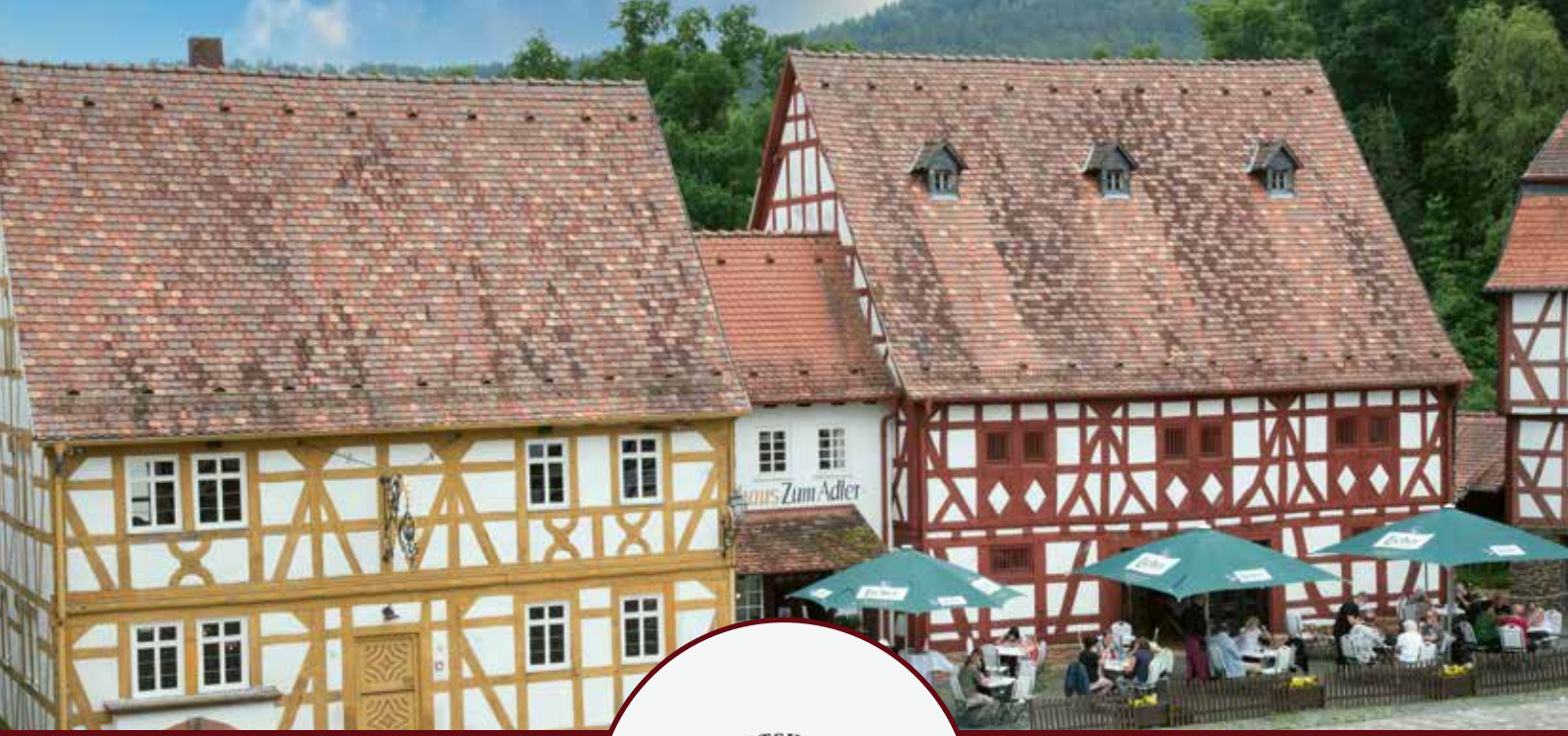
5 Terminvereinbarung (8 - 10 Wochen vor der Veranstaltung) für Detailabsprachen zu Ablauf, Speisen- und Getränkeauswahl

6 Angebotserstellung und ggf. Anpassung bis zur Unterschrift

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

8 Ihr gelungenes Event mit der Hessenpark Gastronomie

Unsere Lokalitäten im Detail



WIRTSHAUS
Zum Adler
IM HESSENPARK

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.

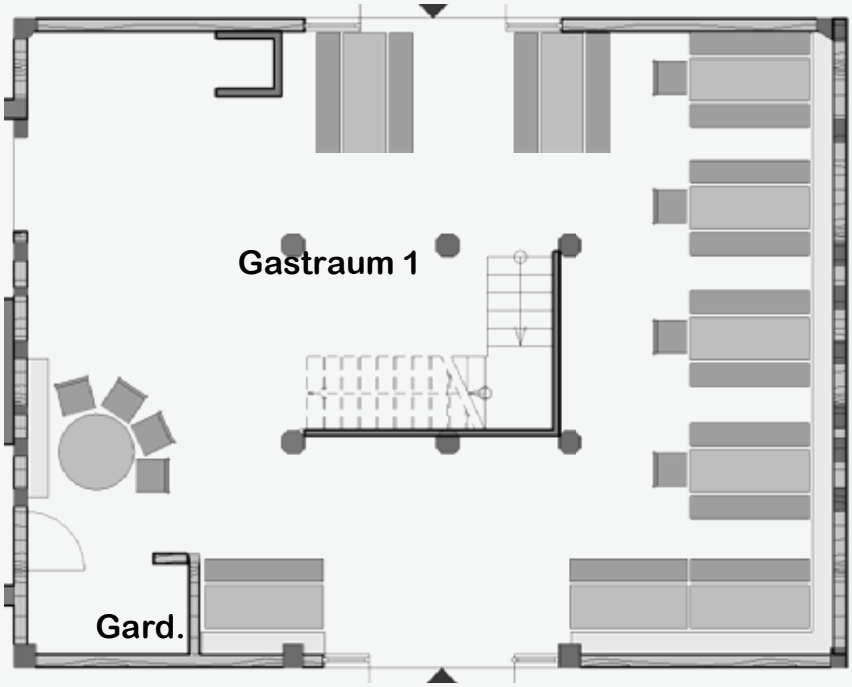
Die Gasträume im Wirtshaus

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

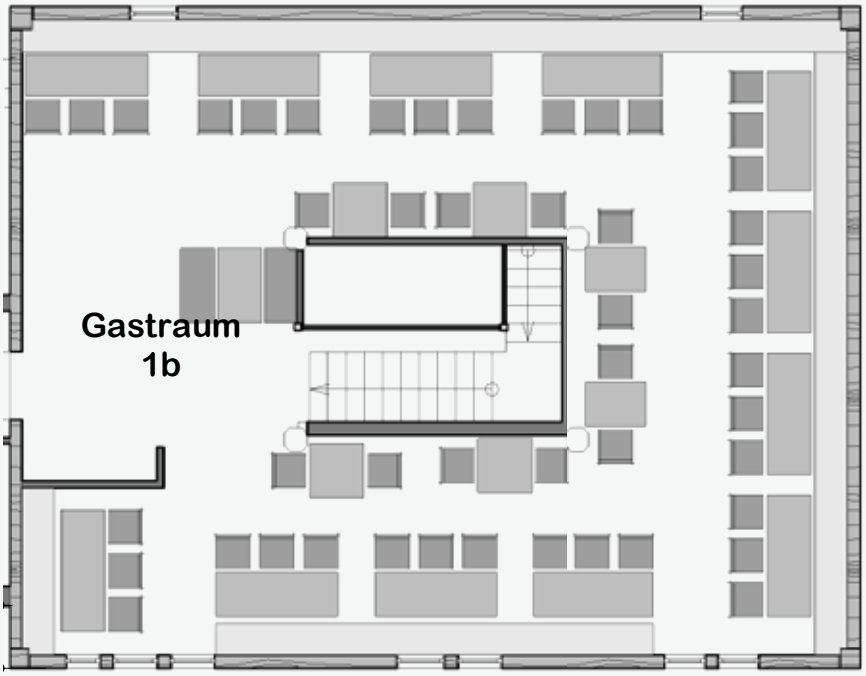
SAALPLAN (60 Plätze)

Der untere Bereich unserer Scheune aus Nidda stellt den Hauptgastraum 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 Hauptgastraum handelt, ist eine exklusive Alleinnutzung mit einem Mindestumsatz verbunden.



Galerie



SAALPLAN (80 Plätze)

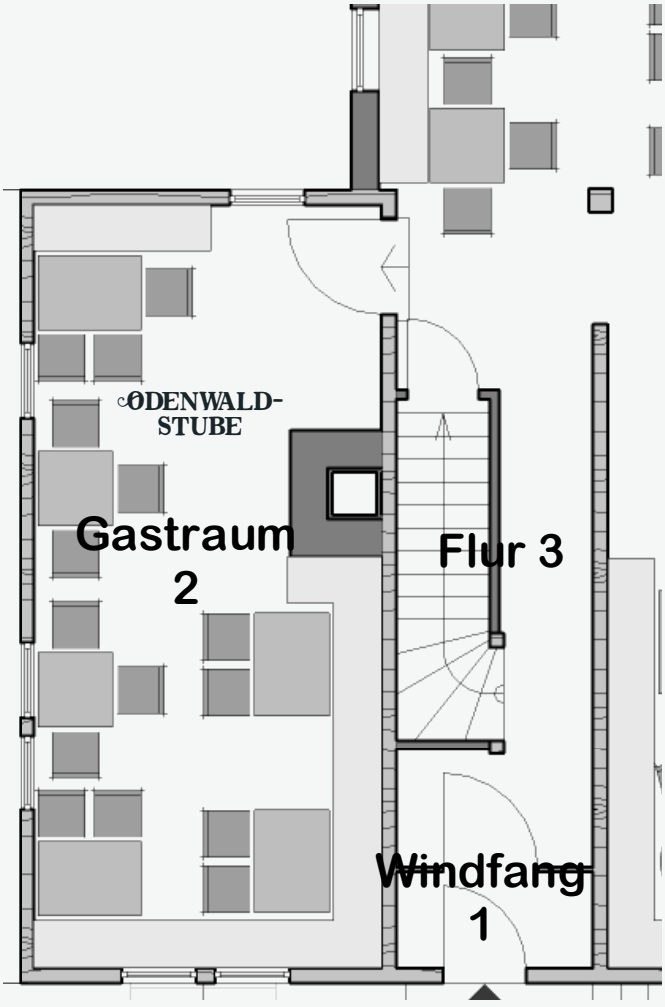
Die Galerie befindet sich im ersten Stock über unserem Hauptgastraum in der Scheune aus Nidda. Diese Räumlichkeit ist nur über eine Treppe zu erreichen, sodass dieser Bereich leider nicht barrierefrei zugänglich ist.

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.

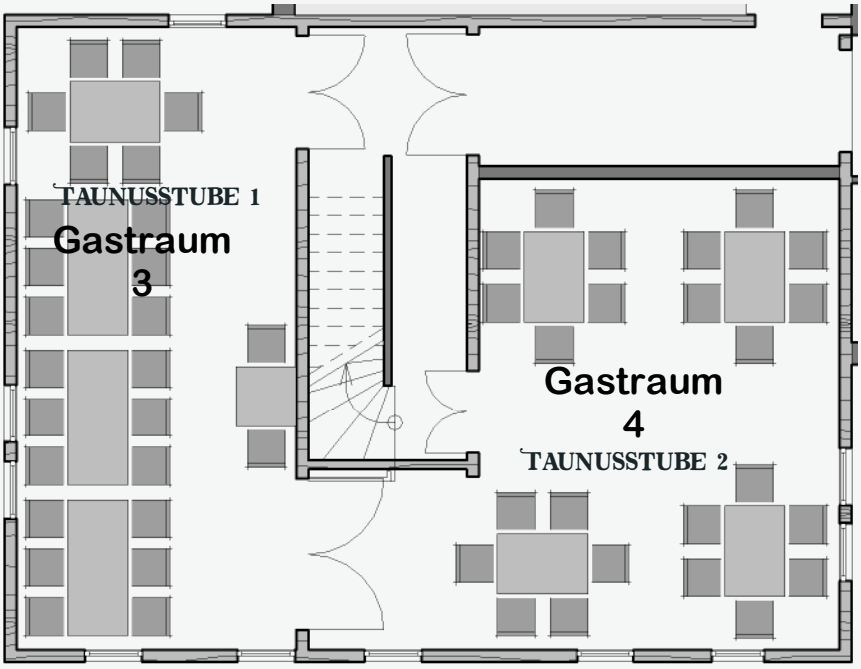
Odenwaldstube

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)

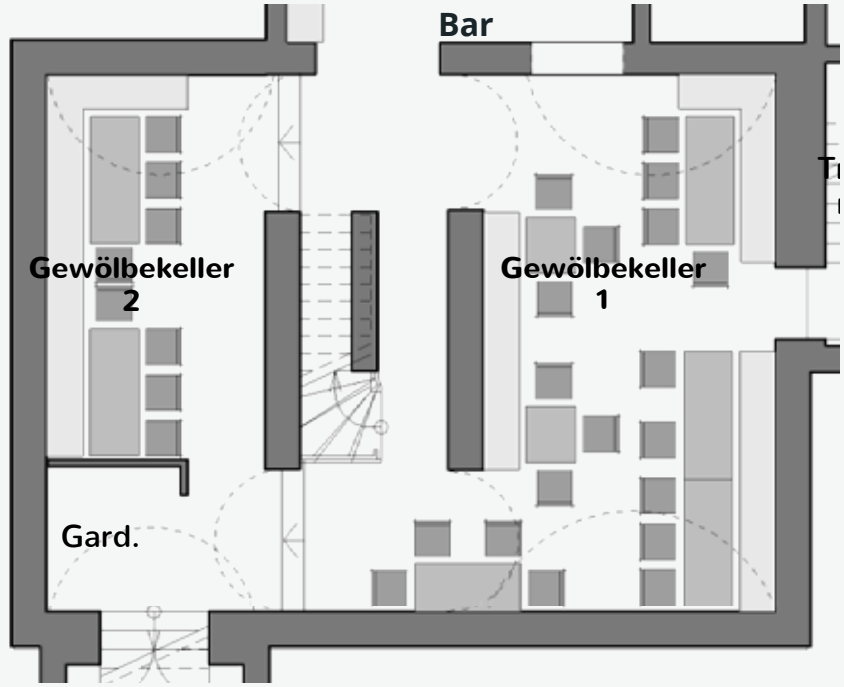
Die beiden Taunusstuben befinden sich oberhalb der Guten Stube im Haus aus Fürth. Diese beiden Räumlichkeiten befinden sich im ersten Stock und sind über eine Verbindungstür gemeinsam oder auch separat nutzbar.

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

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.



Landhotel
ZUM HESSENPARK

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.

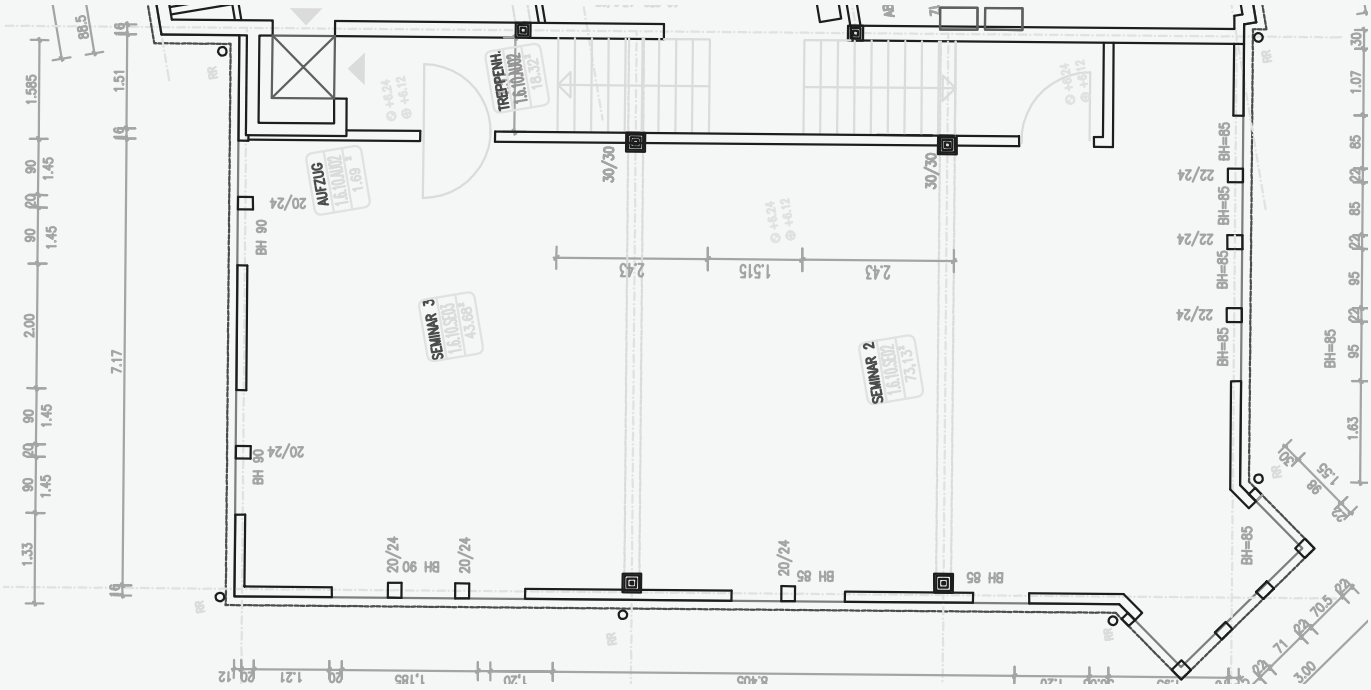
- **13 Einzelzimmer**
- **17 Doppelzimmer**
- **ein Familienzimmer** (Doppelzimmer mit separatem Twinbedzimmer)
- **ein barrierefreies Doppelzimmer**
- **unser Hochzeitszimmer**

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

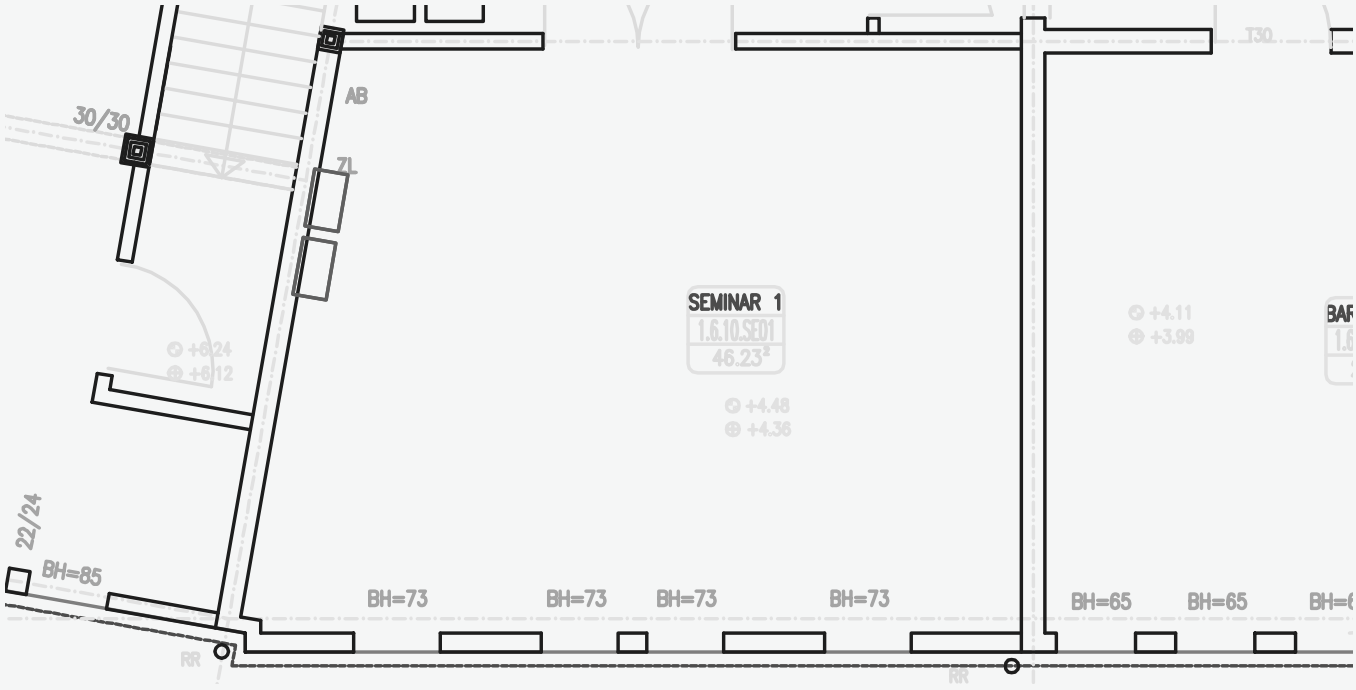


SAALPLAN (116 m²)

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 585,00 €.

Justus von Liebig Raum



RAUMPLAN (46 m²)

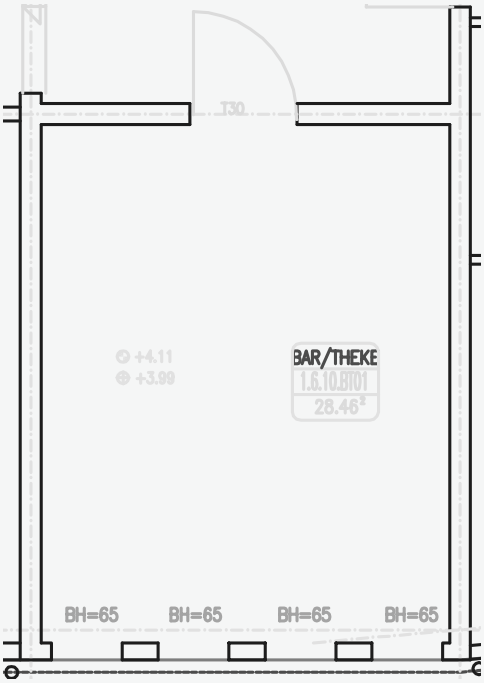
Raum mit großer Fensterfront und Blick auf den Marktplatz. Bis zu 39 Plätze bei Reihenbestuhlung oder maximal 20 Plätze an Tafeln. Wenn Sie den Tagungsraum für Ihre Veranstaltung exklusiv buchen möchten, ist die Nutzung mit einem gastronomischen Mindestumsatz an Speisen und Getränken verbunden. Wir berechnen zudem eine Raummiete in Höhe von 290,00 €.

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 195,00 €.



Martinsklause

Die 50er Jahre im Hessenpark

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 den Imbiss neben der Martinsklause von März bis Oktober täglich mit einem kleinen Speisensortiment, welches zum direkten Verzehr angeboten wird.

Feierlichkeiten in Museumsgebäuden

Feiern mit Geschichte – besondere Momente im Hessenpark

Freilichtmuseum Hessenpark

Gestalten Sie Ihre Feier einmal anders:
Ob Geburtstag, Hochzeit oder Taufe – im Hessenpark wird Ihr Fest zu einem einzigartigen Erlebnis. Machen Sie bei uns im Hessenpark Ihre Feier zu etwas Besonderem, indem Sie Führungen und kreative Mitmachangebote direkt in Ihr Programm integrieren. So wird Ihr Fest nicht nur gesellig, sondern auch aktiv, unterhaltsam und unvergesslich.

Führungen & Mitmachangebote für Ihre Feier:

- Führungen: Historische Gebäude erkunden, Geschichten entdecken, optional Schauspielführungen für ein unterhaltsames und lebendiges Erlebnis.
- Mitmachangebote: Traditionelle Handwerkstechniken wie z.B. Töpfern, Schmieden oder Blaufärben ausprobieren.

auch individuell kombinierbar

Ihre Vorteile gegenüber einem klassischen Gasthaus:

- Abwechslung & Unterhaltung für alle Altersgruppen
- Unvergessliche Erinnerungen durch kreative Handwerksaktionen
- Besondere Fotomotive in historischer Umgebung
- Individuell & flexibel passend zu Ihrem Feierkonzept

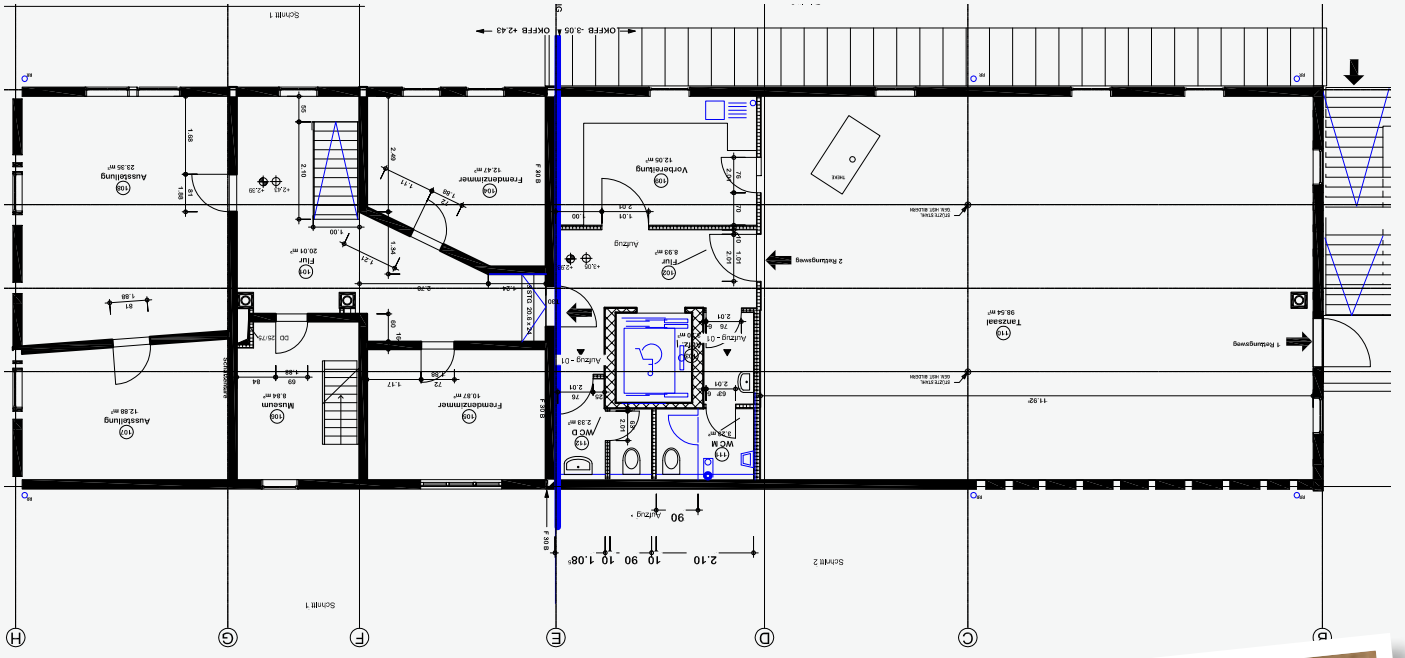
Organisation & Buchung

Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung und Umsetzung – von der Führung bis zu Mitmachaktionen. So wird Ihre Feier aktiv, lebendig und unvergesslich.

Hinweis: Rechnungsstellung erfolgt über die Freilichtmuseum Hessenpark gGmbH.
Übersicht aller buchbaren Angebote hessenpark.de/besuch/buchbare-angebote

HESSENPARK GASTRONOMIE

Tanzsaal
über der Martinsklause



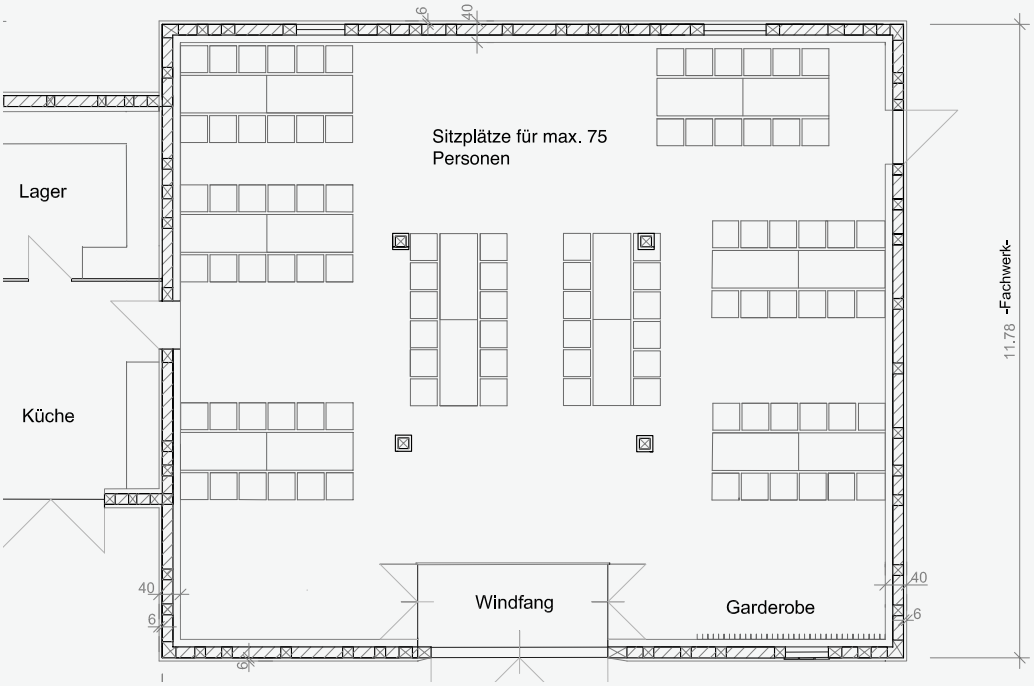
SAALPLAN (50 Personen)

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.

Die anfallenden Raumkosten übermitteln wir bei Anfrage.

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.

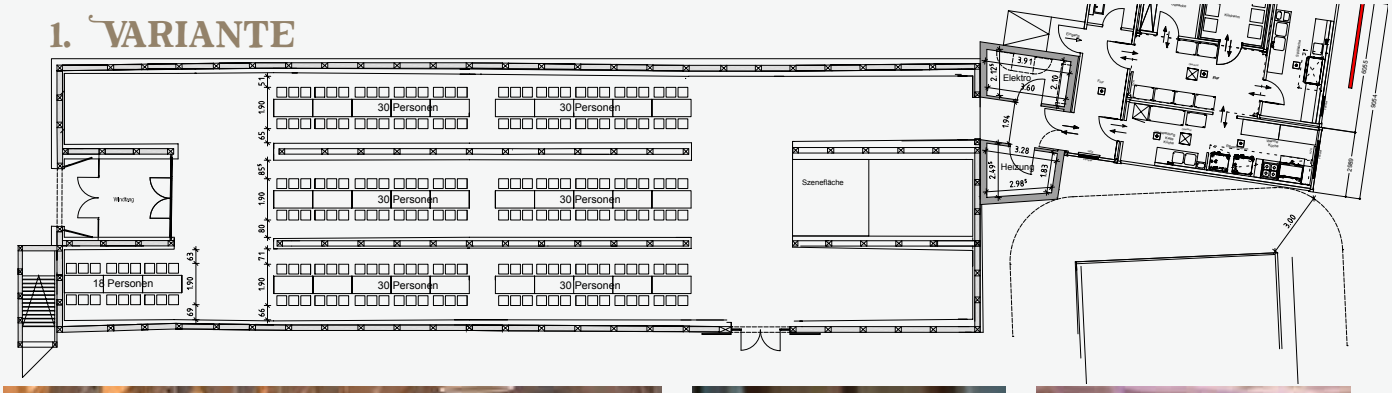
Wenn Sie die Scheune aus Gottstreu für Ihre Veranstaltung exklusiv buchen möchten, ist die Nutzung mit einem gastronomischen Mindestumsatz an Speisen und Getränken verbunden.

Die anfallenden Raumkosten übermitteln wir bei Anfrage.

Geschichte genießen...

Fruchtspeicher
aus Trendelburg

1. VARIANTE



SAALPLAN (200 Personen)

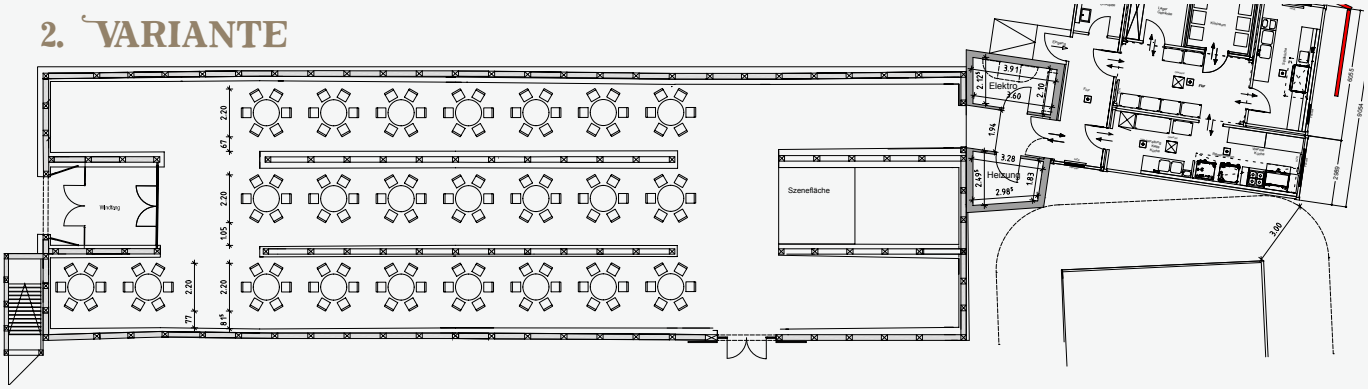
Das Gebäude, das im Volksmund als Zehntscheune bezeichnet wird, hat zu keinem Zeitpunkt dazu gedient, Ernteabgaben zu lagern. Der aus dem Vorwerk stammende Bau wurde schon 1580 als neues Fruchthaus bezeichnet. Im Freilichtmuseum dient das Erdgeschoss als Veranstaltungsraum. Die oberen Geschosse wurden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

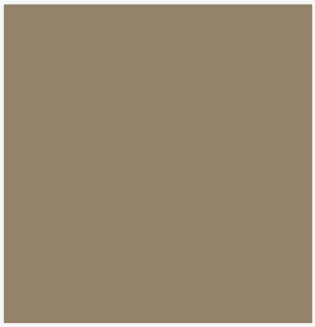
Der wunderschöne Fruchtspeicher ist buchbar für bis zu 200 Personen im Innenbereich. Der große Vorplatz bietet die Möglichkeit eine höhere Gästeanzahl zu platzieren.

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

Die anfallenden Raumkosten übermitteln wir bei Anfrage.

2. VARIANTE





Unser Cateringangebot

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
- Longdrinks & Aperitifs werden nach Verzehr 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 ..... 45,00 €
- Runder Tisch für 8 Personen (⌀ 150 cm) ..... 45,00 €
- Stuhlhusse pro Stück ab ..... 6,50 €
- Palettenlounge (4x Grundelemente + Polster und 4x Hocker) ..... 280,00 €
- LED Floor Spots 8 Stück ..... 250,00 €
- Outdoorfeuersäule pro Stück ..... 75,00 €
- Musikanlage mit Bluetooth-Adapter ..... 145,00 €
- Pro-Tent Zeltsystem, 3 m x 6 m, weiß, mit Seitenwänden ..... 450,00 €
- Beamer ..... 75,00 €
- Leinwand ..... 30,00 €
- Mikrofon ..... 35,00 €/Stk.
- Disc Jockey (DJ) ..... auf Anfrage
- Floristik ..... auf Anfrage
- Fotograf*in ..... auf Anfrage
- Kinderbetreuung im Entertainmentformat ..... auf Anfrage
- Event-Ausstattung ..... auf Anfrage

Für externe Ausstattung fällt eine Pauschale für Anlieferung und Abholung an.

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

11,50 € p. P. und Stunde

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

12,50 € p. P. und Stunde

ITALIENISCHER EMPFANG
- Prosecco
- Aperol Spritz
- Limoncello Spritz
- Orangensaft
- Wasser

15,50 € p. P. und Stunde

FROZEN MOMENTS
- Frozen Aperol Orange/Frozen Orange Spritz
- Prosecco
- Orangensaft
- Wasser

18,50 € p. P. und Stunde

FRANZÖSISCHER EMPFANG
- Champagner
- Orangensaft
- Wasser

22,50 € p. P. und Stunde

WINTERLICHER EMPFANG
- Glühwein
- Heißer Apfelwein
- Fruchtpunsch alkoholfrei

10,90 € p. P. und Stunde

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 Rauchschinken 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 Aufwandspauschale:

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

HESSENPARK
GASTRONOMIE

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 €
Brotroulade 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 Wurstauswahl 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	4,50 € p. P.
Filterkaffee in Kannen (1l) auf dem Tisch	je 11,00 €

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 Gemüsegarnitur 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.

Menü
„Zum Hessenpark“

Knackige Blattsalate in Hausdressing
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

oder

Cremesüppchen von den Frankfurter 7 Kräutern
mit gerösteten Roggenbrotwürfeln

• • •

Gekochtes Stielrippchen
mit Apfelweinsauerkraut, Kartoffelstampf

oder

Frankfurter Schweineschnitzel
mit Grüner Soße und Petersilienkartoffeln

oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf Rahm-Dill-Gurken mit Wildreis

• • •

Apfelwein-Panna-Cotta mit Sanddornmark

als 3-Gang..... ab 38,00 € p. P.
als 4-Gang ..... ab 41,50 € 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 Gemüsemaultaschen 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 Barolosoße
(am Buffet tranchiert)

Schweinemedaillons 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

Würstchen 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

Frühlingsbuffet

Vorspeise

Salat von Frühlingsgemüse, mariniert mit frischen Kräutern und leichtem Apfeldressing

Salat von Romana Herzen
in Caesar Dressing mariniert

Gebeizter Rosenlachs mit grünem Meerrettich

Koriander-Gurkensalat mit geröstetem Sesam

Antipasti von Frühlingsgemüse
und leichtem Limettenöl

Carpaccio vom Weiderind mit gehobeltem Rohmilchkäse und Schnittlauch-Vinaigrette

Salat von Meeresfrüchten mit gedünstetem Fenchel und Staudensellerie

Cremiger Geflügelsalat mit sautierten Champignons und saftiger Ananas

Gemischter Brotkorb und Butter

• • •

Suppen

Kräftiger Frühlingseintopf mit frischen Kräutern

Frankfurter Kräuterschaumsüppchen mit Croutons

Cremige Tomatensuppe mit Pesto

• • •

Hauptgang

Saltimbocca von der Schweinelende

Rinderlende „Madagaskar“ in kräftiger Pfeffersoße

Toast „Gärtnerin“ mit gebratener Hähnchenbrust,
Frühlingsgemüse, Käse und Hollandaise
überbacken

Cordon Bleu von Lachs und Zander
auf Sauce Mornay

Edelfischpfanne mit Krustentieren
und frischen Kräutern

Medaillon vom Rinderrücken
unter der Kräuterkruste

Gegrillte Lammkoteletts mit frischem Thymian
und Knoblauch

Gefüllte Zucchini mit Hirse, Gemüse und veganem
Schafskäse in kräftiger Tomatensauce

Bärlauchpasta mit grünem Spargel
und sonnengereiften Kirschtomaten

• • •

Beilagen

Kräuter Kartoffeln

Gratin von der Wetterauer Kartoffel

Zweierlei Gemüse Reis

Folienkartoffel mit Frühlingsquark

Sautiertes Gartengemüse

Karotten- Lauchgemüse

Mandelbroccoli

Tomatisiertes Ratatouille

• • •

Dessert

Erdbeer-Tiramisu

Panna Cotta mit Rhabarber Confit

Trifle von Mango und Mascarpone

Weiße Mousse von der Tonkabohne
mit frischen Früchten

ab 43,50 € pro Person

Herbstliches Buffet

Vorspeise

Marinierter Rotkohlsalat mit Berberitzen

Salat vom Markt mit angemachtem Rohkost
und Hausdressing

Graupensalat mit Karotten, Gurke
und feinen roten Zwiebeln

Roastbeef von Wildschwein, dünn aufgeschnitten
mit Wildpreiselbeer-Mayonnaise

Carpaccio von der Roten Ringelbete
mit Kräutervinaigrette und kleinen Garnelen

Ragout von der Rotweinbirne
mit Gorgonzola Flocken und gerösteten Walnüssen

Gebackener Kürbis mit leichtem veganem Feta
und seinen Ölen

Gemischter Brotkorb und Butter

• • •

Suppen

Kräuterschaumsüppchen mit Croutons

Samtige Erbsensuppe mit Buttermilch
und Kartoffelwürfeln

Cremige Tomatensuppe mit Korianderpesto

• • •

Hauptgang

Gesottener Rindertafelspitz mit roter Bete
und kräftiger Meerrettichsoße

Auf der Haut gebratener Zander
auf Hummer-Dill-Buttersoße

Ragout vom Rotwild in Wacholderrahm

Supreme von der Maispoularde
mit geklärter Salbeibutter

Im Ofen geschmorte Rinderroulade
in kräftiger Soße

Geschichtetes Kartoffel-Spitzkohl Ragout
mit gebratenem Rinderhackfleisch

Vegane Krautwickel mit kräftiger Kümmelsoße

Kürbisravioli mit Trüffel-Bechamel und Tomaten

Stampfkartoffel-Pastete mit Waldpilzragout

• • •

Beilagen

Getrüffelter Spitzkohl Gemüse

Gerahmter Vanille-Wirsing

Apfelrotkohl

Herbstliche Gemüseauswahl

Risoleekartoffeln

Kartoffelklöße

Schupfnudeln

Spätzle

Gemüsereis

Dessert

Tonkabohnen Mousse mit Apfel-Zimt Ragout

Parfait vom Winterapfel mit Calvadoscreme

Baumkuchenparfait mit Rotweinbirnen

Wildpreiselbeer Panna Cotta

ab 48,50€ pro Person

Weihnachtliches Buffet

Vorspeise

In Himbeerdressing marinierter 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 Preiselbeersoße auf
Pastinaken-Sellerie Salat und gerösteten Nüssen

• • •

Suppen

Getrüffeltes Cremesüppchen
von der Wasserkastanie mit Saté
von der Gänseleber

Ochsenschwanz 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 Orangensoße 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”

ab 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

Gruppenpakete

GRUPPENPAKETE

PAKET 1

Frankfurter Schnitzel mit Grüner Soße und Bratkartoffeln
oder
Grüne Soße mit Wetterauer Kartoffeln und vier halben Eiern
an Salatbouquet

Inkl. Wasser, Apfelsaft und Apfelwein auf den Tischen
sowie eine Kaffeestation mit Filterkaffee (unlimitiert für eine Stunde)

Nur von März bis Oktober buchbar

21,50 €
Preis p. P.

PAKET 2

Saftiges Rippchen von der Metzgerei Timo Sommer
mit Sauerkraut und Kartoffelstampf
oder
Vegetarische Kohlroulade mit Gemüsevelouté und Kartoffelstampf

Inkl. Wasser, Apfelsaft und Apfelwein auf den Tischen
sowie eine Kaffeestation mit Filterkaffee (unlimitiert für eine Stunde)

20,50 €
Preis p. P.

PAKET 3

Saftiger Schweinenackenbraten in kräftiger Dunkelbiersoße mit
gebutterten Spätzle und Gemüse vom Markt
oder
Würzige Käsespätzle mit dreierlei Käse, gerösteten Zwiebeln
und Frühlingslauch

Inkl. Wasser, Apfelsaft und Apfelwein auf den Tischen
sowie eine Kaffeestation mit Filterkaffee (unlimitiert für eine Stunde)

19,50 €
Preis p. P.

Pakete für Kindergeburtstag erhalten Sie auf Anfrage.
Für unsere nachhaltigen To-Go-Verpackung berechnen wir 1,50 € pro Stück.

Kleine Kaffeepause

Ein Stück Blechkuchen
aus der Hessenpark Bäckerei

Eine Tasse Kaffee **oder** koffeinfreier Kaffee

7,60€ pro Person

Genuss Variation

3erlei Blechkuchen
aus der Hessenpark Bäckerei

Kaffee, Tee und Wasser
(unlimitiert für eine Stunde)

15,00€ pro Person

GRUPPENPAKETE IN KOOPERATION MIT DEM HESSENPARK

PAKET 1

Umfasst

• Museumseintritt • 1-stündige Allgemeine Führung • Mittagessen

Frankfurter Schnitzel mit Grüner Soße und Bratkartoffeln
oder
Grüne Soße mit Wetterauer Kartoffeln und vier halben Eiern
an Salatbouquet

Inkl. Wasser, Apfelsaft und Apfelwein auf den Tischen
sowie eine Kaffeestation mit Filterkaffee (unlimitiert für eine Stunde)

Nur von März bis Oktober buchbar

33,50 €
Preis p. P.

PAKET 2

Umfasst

Museumseintritt
•••
1-stündige Allgemeine Führung
•••
Abendessen im “Wirtshaus Zum Adler” inkl. einem Getränk
•••
Übernachtung im “Landhotel Zum Hessenpark” inkl. Frühstück

122,00 €
Preis p. P.

PAKET 3

Umfasst

Museumseintritt
•••
1-stündige Allgemeine Führung
•••
Kaffee- & Kuchen: Ein Stück Blechkuchen aus der Hessenpark Bäckerei
•••
Eine Tasse Kaffee **oder** koffeinfreier Kaffee

19,60 €
Preis p. P.

Bitte beachten Sie, dass die Gruppenpakete erst ab 15 Personen buchbar sind.

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.

Ihre Ansprechpartner

Geschäftsführung

Peter Stürtz

Janina Nake

j.nake@hepa-gastro.de

Gastronomische Leitung

Raphael Reichardt

r.reichardt@hepa-gastro.de

Küchendirektor

Inka C. Schanze

i.schanze@hepa-gastro.de

Veranstaltung & Verkauf

Marvin Guth

m.guth@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. Für Zimmerbuchungen / Übernachtung im Landhotel zum Hessenpark gelten die AGB der Buchungsbestätigung.

(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 Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Die aufgeführten Preise wurden für das Jahr 2026 kalkuliert. Eine Preissteigerung für das Jahr 2027 um 3-5% ist möglich, wird jedoch mindestens sechs Wochen vorher schriftlich angekündigt. Der Kunde hat in diesem Fall das Recht zum kostenfreien Rücktritt innerhalb von 14 Tagen nach Ankündigung.

(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 der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Ab 9 Werktage vor der Veranstaltung gilt die angegebene Personenzahl als Grundlage zur Rechnungsstellung. Eine Reduzierung um mehr als 10% kann eine Anpassung der Raumwahl und Miete zur Folge haben. Sollten mehr Teilnehmer erscheinen als gemeldet, wird die tatsächliche Anzahl berechnet.

4. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

(I) Mit Bestätigung der Reservierung berechnet die Hessenpark Gastronomie GmbH eine Ausfallgebühr in Höhe von 500,00€ im Falle der Stornierung. Diese Gebühr wird bei Buchung eines Ersatztermins gutgeschrieben.

(II) Stornogebühren
41 bis 28 Tage: 60% der gebuchten Leistungen
27 bis 14 Tage: 80% der gebuchten Leistungen
13 bis 4 Tage: 90% der gebuchten Leistungen
3 bis 0 Tage: 100% der gebuchten Leistungen

(III) Die Hessenpark Gastronomie GmbH wird sich bemühen, die Räumlichkeiten anderweitig zu vergeben. Gelingt dies, wird der Betrag anteilig angerechnet.

(IV) Zur Absicherung unvorhergesehener Ereignisse empfehlen wir den Abschluss einer Veranstaltungsversicherung. Weitere Informationen sowie die Möglichkeit zum Abschluss finden Sie unter folgendem Link:
https://veranstaltungsversicherung.hepa-gastro.de

5. Einbringen von Speisen und Getränken

(I) Der Kunde darf ohne vorherige schriftliche Zustimmung keine Speisen und Getränke mitbringen. Bei Zuwiderhandlung kann die Hessenpark Gastronomie GmbH eine angemessene Gebühr pro Teilnehmer berechnen.

(II) Eingebrachtes Dekorationsmaterial muss brandschutzrechtlichen Anforderungen entsprechen.

6. Gema

Bei Musikveranstaltungen übernimmt der Besteller sämtliche GEMA-Gebühren und ist dazu verpflichtet, diese anzumelden.

7. Haftung und Höhere Gewalt

(I) Die Hessenpark Gastronomie GmbH haftet nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit. Für Wertgegenstände des Kunden wird keine Haftung übernommen.
(II) Höhere Gewalt oder andere unvorhersehbare Umstände (z. B. Naturkatastrophen, Pandemien, behördliche Anordnungen) entbinden beide Parteien von ihren Verpflichtungen. Bereits geleistete Zahlungen können für eine Ersatzveranstaltung gutgeschrieben werden.

8. Stornierungsfristen für Zimmerbuchungen

Es gelten die in der Buchungsbestätigung angegebenen Stornierungsfristen.

9. Weitergabe von Daten

Mit Unterschrift des Angebots erklärt sich der Kunde mit der Weitergabe seiner Kontaktdaten an die Freilichtmuseum Hessenpark gGmbH einverstanden, sofern dies zur Vertragsdurchführung erforderlich ist. Die Daten werden nur zweckgebunden verarbeitet.

10. Nebenabreden und Schriftform

(I) Mündliche Abreden und Nebenabreden bedürfen der schriftlichen Bestätigung per E-Mail oder Brief.

(II) Die Unwirksamkeit einzelner Klauseln berührt die Gültigkeit des Vertrages im Übrigen nicht.

(III) Gerichtsstand ist Bad Homburg v.d.H. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

HESSENPARK

GASTRONOMIE

www.hepa-gastro.de

/hepagastro @hepa_gastro /company/hessenpark-gastronomie