



GÖBEL'S

SCHLOSSHOTEL  
PRINZ VON HESSEN

---

FRIEDEWALD

# Bankett-Mappe 2025

**Menü und Buffetvorschläge**  
**Pauschalen**  
**Preisübersicht**

***Göbel's Schlosshotel Prinz von Hessen***

Unsere Ansprechpartner für Ihre Veranstaltung

**Seline Vorrath**

Hochzeiten/Bankett

06674/92224 154

[hochzeiten@goebels-schlosshotel.de](mailto:hochzeiten@goebels-schlosshotel.de)

**Antje Gröbl**

Tagungsveranstaltungen

06674/9224 152

[tagung@goebels-schlosshotel.de](mailto:tagung@goebels-schlosshotel.de)

# Faire Preise, beste Leistung, kalkulierbare Größe

Die Grundkosten für Ihre Veranstaltung zu berechnen ist ganz einfach.

Unsere Preisübersicht zeigt Ihnen, welche Kosten pro Gast voraussichtlich auf Sie zukommen.

Eine detaillierte Preisübersicht erstellen wir Ihnen gerne individuell für Ihre Veranstaltung.

Alle Preise verstehen sich inklusive der Kosten für Service, Geschirr, Tischwäsche, Reinigung und Eventplanung ( max. 2 Besichtigungs-/ Absprachetermine vor Ort)



# Preisübersicht

## Location

Festscheune (ab 50 vollzahlenden Personen)	500,00 €
Rittersaal (bis 23 Uhr)	500,00 €
Wintergarten (bis 50 Personen/max. 23 Uhr)	250,00 €

Raubereitstellungskosten	
Am Vortag zum Dekorieren ect.	1000,00 €
Am Folgetag zum Aufräumen	500,00 €

## Information zur Raummiete der Festscheune

Die Raummiete ist bis zur vollendeten 7 Stunde mit 500,00 € berechnet. Für jede weitere angefangene Stunde fallen 50,00 € pro Stunde an.

Die Location steht Ihnen 30 Minuten vor Veranstaltungsbeginn zur Verfügung.

Folgende Leistung beinhaltet die Raummiete  
(gilt für alle Räume)

Aufbau, Bestuhlung, Stromkosten, Heizkosten, Geschirr, Besteck,  
Gläser, Reinigung, Tischwäsche, Servietten,  
Standard Reinigung der Location  
(Sonderreinigungen werden zusätzlich berechnet)

## Open Air Trauung

Gerne stellen wir Ihnen unsere Wasserburg für eine unvergessliche Trauung zur Verfügung. Egal ob eine standesamtliche Trauung, kirchliche Trauung oder eine Freie Trauung. Unsere Wasserburg gibt Ihnen als Traulocation das gewisse Extra.

Die Wasserburg kann bis 3 Tage vor der Trauung kostenfrei storniert werden.

Als Schlechtwetter Alternative können wir Ihnen nach Verfügbarkeit unseren Rittersaal zur Verfügung stellen, die Kosten bleiben die gleichen.

### Auf- und Abbau der Trauung

Bis 10 Personen	220,00 €
11-50 Personen	290,00 €
51-100 Personen	350,00 €



Bitte Beachten Sie, dass es nicht gestattet ist Rosenblätter, Reis oder Ähnliches in der Wasserburg und auf dem Schlosshof zu streuen/werfen.



## Sonstiges

Auf und Abbau des Sektempfangs	150,00 €
Menükarten	5,00 € pro Karte
Orientierungsplan	45,00 €
Tischkärtchen (an Menükarte angepasst)	2,00 € pro Stück
Stuhl-Hussen (nur Festscheune)	6,00 € pro Stück
Gabelgeld (bei mitgebrachten Speisen)	3,50 € pro Person

**Das Hotel übernimmt keine Haftung**

Hotelzimmer im Rahmen der Veranstaltung inkl. Frühstück  
Je nach Verfügbarkeit

Schlosshotel	
Doppelzimmer	220,00 €
Einzelzimmer	130,00 €

Hotel zum Löwen (Partnerhotel in Friedewald)	
Doppelzimmer	160,00 €
Einzelzimmer	95,00 €

Frühstück im Schlosshotel	27,00 € pro Person
---------------------------	--------------------

Mitarbeiterbereitstellung ab 8. Stunde	50,00 € pro Mitarbeiter / pro Stunde
--	---

## Anzahlung

Eine Anzahlung (geplanter Buffet/Menüumsatz x Personenzahl)  
ist bis zu 8 Wochen vor der Veranstaltung zu leisten.



# Getränkepauschalen

## Empfangspauschle (60 Minuten)

a) mit Sekt/Prosecco, Orangen- und Apfelsaft sowie Wasser 14,00 € pro Person

b) Mit Sekt/ Prosecco, Orangen- und Apfelsaft Wasser, Lillet Wildberry oder Aperol sowie Bier vom Fass 16,00 € pro Person

## Kaffeepauschale (120 Minuten)

### Inklusive 2 Stück Kuchen pro Person

a) Kaffee und Teespezialitäten, Wasser und Softgetränke 19,50 € pro Person

b) Kaffee und Teespezialitäten, Wasser Softgetränke, Wein und Bier vom Fass 23,50 € pro Person

## Getränkepauschale

Mit Weißwein, Rotwein, Lillet Wildberry, Aperol, Wasser, Bier vom Fass, Softgetränke sowie Kaffee- und Teespezialitäten

a) 4 Stunden 42,00 € pro Person

b) 5 Stunden 49,00 € pro Person

C) 6 Stunden 54,00 € pro Person



Kinder werden wie folgt berechnet  
0-6 Jahre kostenfrei  
6-16 Jahre 50 %



## Kalte Häppchen zum Empfang

Stellen Sie sich Ihre Häppchen individuell zusammen

Obstsalat im Weckglas mit Goudawürfeln	3,00€ pro Stück
Bulgursalat mit Feige, Honig und Fetakäse im Weckglas	3,00 € pro Stück
Honigmelone mit Serrano Schinken	3,50 € pro Stück
Backpflaume im Speckmantel mit Kichererbsenpüree	3,00 € pro Stück
Rosa Kalbstafelspitz mit Gurke und Meerrettich-Mayonnaise	3,50 € pro Stück
<b>Klassische Canapés</b>	3,50€ pro Stück
Tomate-Mozzarella , Salami, Kochschinken, Putenschinken, Gouda	
<b>Exklusive Canapés</b>	4,00 € pro Stück
Ziegenfrischkäse/Trüffelhonig	
Gorgonzola/Feigensenf	
Hessische Stracke/Gewürzgurke	
Roastbeef/Sauce Remoulade	
Rauchlachs/Senf-Dillsauce	
Zwiebelkuchen mit Speck und Schmand	3,50 € pro Stück
Wrap mit Tomate, Mozzarella, Pesto und Rucola	3,50 € pro Stück
Wrap mit Teriyaki Hähnchen, Avocado und Eisbergsalat	3,50 € pro Stück



## Warmer Imbiss

Bitte beachten Sie, dass der warme Imbiss nur im Hotel und ab 20 Personen möglich ist .

### Suppen Imbiss

Kartoffel-Lauchsuppe mit Ahler Wurst und Croûtons  
Vegane Kichererbsen-Kokoseintopf mit Tofu  
Baguette Auswahl mit Frischkäse und Butter  
Wraps mit Avocado und Räucherlachs  
Pinsa mit Ziegenfrischkäse, Honig und Nüssen

22,00 € pro Person

### Rustikaler Imbiss

Bratwürstchen vom Rind und Wild mit Senf und Preiselbeeren  
Brötchenvariation mit Butter und Frischkäse  
Kartoffelsalat mit Essig und Öl  
Herzhafter Nudel-Schinkensalat  
Zwiebelkuchen mit Schmand und Petersilie

22,00 € pro Person

### Schloss Imbiss

Gebackene Hähnchenbrust mit Sesamdip  
Laugengebäck mit Butter  
Hummus mit Falafelbällchen  
Couscous mit Granatapfel, Minze und Paprika  
Confierte Garnele mit Teriyakisauce  
Joghurtmousse mit Fruchtsalat

25,00 € pro Person



# Tortenliste

Sehr geehrte Gäste,  
gerne können Sie sich untenstehende Torten auswählen.  
Die Kuchen können teilweise in verschiedenen Größen  
ausgewählt werden.

Die genauen Größen und Preise werden in der Absprache besprochen.

Vanillebuttercreme  
Schokobuttercreme  
Nougatbuttercreme  
Pückler



Sachertörtchen  
Walnuss-Sahne

Erdbeer-Joghurt (Saisonal)  
Waldfrucht-Joghurt  
Heidelbeer-Joghurt  
Pfirsich-Joghurt

Himbeersahne  
Hansen-Jensen  
Quarksahne  
Eierlikörsahne  
Quark-Mohn-Torte



Mandarine-Stracciatella  
Schwarzwälder-Kirsch  
Frankfurter Kranz  
Milchreistorte  
Mouse au chocolat  
Himbeertraum  
Tiramisu Torte

## “ Fine Dining- Das Freude”



Für eine unvergessliche Feierlichkeit können wir Ihnen ebenfalls unser Fine Dining Restaurant “Das Freude” anbieten.

Hier bieten wir Ihnen ein saisonales Gourmetmenü mit 4 oder 6 Gängen an. Bitte beachten Sie, dass eine Reservierung von maximal 20 Personen möglich ist.

# Menüvorschläge von unserem Küchenchef für Ihre Feierlichkeit



## Wellness Menü

Vegan

Tatar von gebackenen Roten Rüben  
Schwarzer Knoblauch | Haselnuss

\*\*\*

Shiitake-Pilzrisotto | Yuzuschaum  
Spargeltempura | Kressesalat

\*\*\*

Beeren-Proseccosüppchen  
Mangosorbet | Sesam Quinoahippe

48,00 €  
pro Person

## Menü „Jakob von Ettlingen“

Consommé vom Landhuhn  
Erbsen | Petersilieneierstich

\*\*\*

Geschmorte Rinderschaukel | Portweinschalotten  
Wilder Brokkoli | Selleriepüree

\*\*\*

Topfenknödel | Nussbutterbrösel  
Birnenkompott | Kardamom-Schokoladenschaum

50,00 €  
pro Person





## Menü Ludwig

Gebeiztes Saiblingsfilet | grüner Sauce  
Sauerteigbrot | Wachtel-Solei

\*\*\*

Bäckchen vom Ibericoschwein in Majoranjus  
Apfelwein-Spitzkohl | Laugenbrezelknödel

\*\*\*

Friedewalder Schmandmousse | Strudelblätter  
Beerensalat | Kakaosorbet

50,00 €  
pro Person

## Menü Eleonore

Tatar vom Weiderind  
Confiertes Eigelb | Pilzsud | Kerbelöl

\*\*\*

Kartoffel-Lauchcremesüppchen  
Blutwurstpraline

\*\*\*

Heilbuttfilet an Champagner-Beurre Blanc  
Eingelegter Senf | Grüner Spargel | Fregola Sarda

\*\*\*

Erdnuss-Karamell-Mousse  
Zwergorangen-Sorbet und Kompott

59,00 €  
pro Person





## Menü Juliane

Gegrillte Wassermelone | confierte Garnele  
Kimchi-Yuzumayonnaise | Sesam-Algensalat

\*\*\*

Blumenkohlcremesüppchen

Pulled Beef

\*\*\*

Rosa Entenbrust | Kampot-Pfefferjus  
glasierter Kohlrabi | Polentastrudel

\*\*\*

“Schwarzwälder Kirsch”

Kirsche | Schokolade | Vanille

64,00 €

pro Person

## Menü Landgraf Philipp

Frischkäseterrine im Zucchini-mantel  
Tomatensorbet | Fenchelsalat

\*\*\*

Consommé vom Hirsch

Blaubeer-Eierstich | Trompetenpilze

\*\*\*

Entrecôte vom Kalb in Morcheljus  
Rahmwirsing | Kartoffelplätzchen

\*\*\*

Hessischer Käsekuchen

Zwetschgenkompott | Rum-Orangeneis

62,00 €

pro Person



Ergänzend zu Ihrer Menüauswahl, können Sie sich einen alternativen Hauptgang auswählen.



## **Fisch Gerichte**

Kabeljaurücken | Schnittlauchschaum | Berglinsen-Pot au feu

Loup de Mer | Parmesanschaum | wilder Brokkoli | cremige Polenta

Isländisches Rotbarschfilet | Miso-Hollandaise  
La Ratte-Kartoffeln | Kräutersalat

Lachsfilet „Label Rouge“ | Dijonsenf | Kerbel  
grüner Spargel | Pestonudeln

## **Vegetarisch Gerichte**

Spinat-Semmelknödel | rahmige Pilze | Bergkäse

Kichererbsen-Gemüse-Curry | Tofu | geröstete Mandeln (Vegan)

Brunnenkresse-Kohlrabi-Risotto | Stundenei | Parmesanschaum

Ricotta-Spinatravioli | Trüffelbutter | Lauchgemüse



Kinder werden wie folgt berechnet  
0-6 Jahre Kostenfrei  
6-12 Jahre 50 %



# Informationen zu unseren Buffets

Sehr geehrte Gäste,

alle Buffets wurden von unserem Küchenchef zusammengestellt.  
Die Komponenten können nicht verändert werden.  
Gerne erstellen wir Ihnen ein Buffet nach Ihren Vorlieben.

Wir freuen uns, wenn Ihnen eines unserer Buffets zusagt.

Unser "Grillbuffet meet's Barbecue" können Sie sich ganz individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Hierzu gibt es ein paar Dinge zu beachten:

- Das Grillbuffet ist nur von April bis Oktober buchbar
- Die Grundkomponenten (Vorspeise, Beilage und Dessert) bilden ein Basispreis von 30,00 € pro Person
- Die Hauptspeisen sind mit Preisen hinterlegt und werden zum Basispreis addiert.

Gerne können Sie zu jedem ausgewählten Buffet eine Suppe ergänzen, diese sind auf Seite 21 zu finden.

Ebenfalls besteht die Möglichkeit Ihr Dessert mit einer Käseplatte für 11,50 € pro Person zu erweitern. Eine genaue Erläuterung wird bei der Absprache vorgenommen.

Gerne stehen wir Ihnen jederzeit für Fragen und Wünsche zur Verfügung.



# Grillbuffet meets Barbecue

Festscheuen April bis Oktober



## Bitte Wählen Sie 2 Vorspeisen

- Wassermelone mit Schafskäse und Minze
- Gazpacho mit Basilikumöl und Croutons
- Anti Pasti mit Grissini und Fenchelsalami
- Thunfischfilet mit Oliven und getrockneten Tomaten
- Carpaccio vom Rind

## **Fester Bestandteil der Vorspeisen**

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Toppings

Brotauswahl mit Butter

## Bitte wählen Sie 2 Gemüse und 2 Sättigungsbeilagen aus

- Indischer Gewürzreis
- Pasta Fregola
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Süßkartoffelpommes
  
- gebratener Brokkoli
- Knoblauch-Speckbohnen
- Mediterranes Gemüse
- grüner Spargel

## Bitte wählen Sie 3 Dessert

- Erdbeer-Tiramisu
- American Cheesecake mit Ananasragout
- Tiramisu mit Mangokompott
- Schokomousse mit Himbeeren
- Kaffee Panna Cotta mit Amarettocrumble

## **Fester Bestandteil des Dessert**

Eis aus der Rhöner Eismanufaktur mit verschiedenen Toppings

Frische Früchte der Saison





## **Bitte Wählen Sie die Hauptgänge aus**

### Vegetarische Hauptgänge

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Gebratene Champignons mit Knoblauchquark    | 7,00 €  |
| <input type="checkbox"/> Parmesannudeln mit Trüffel und Rucola       | 10,00 € |
| <input type="checkbox"/> Süßkartoffelcurry mit Tofu und Cashewkernen | 10,00 € |

### Grill Spezialitäten

- |   |         |
|---|---------|
| <input type="checkbox"/> Garnelen mit Knoblauch und Petersilie                    | 14,00 € |
| <input type="checkbox"/> Lachsfilet mit Sojasprossen und<br>Kimchi-Yuzumayonnaise | 10,00 € |
| <input type="checkbox"/> Kleine Friedewälder Bratwürstchen                        | 7,00 €  |
| <input type="checkbox"/> Merguez Bratwürstchen (scharfe Paprikawurstchen)         | 7,00 €  |
| <input type="checkbox"/> Iberico Schweinesteaks (Honig-Thymian)                   | 10,00 € |
| <input type="checkbox"/> Spare Ribs   | 7,00 €  |
| <input type="checkbox"/> Lammhuftsteak (Olivenöl-Salbei)                          | 10,00 € |
| <input type="checkbox"/> Rinderrückensteak (Rosmarin und Pfeffer)                 | 10,00 € |
| <input type="checkbox"/> Hähnchenbrust (Curry-Sesammarinade)                      | 10,00 € |

**Zu den Grillspezialitäten werden verschiedene Dips gereicht**



# Waldhessenbuffet

## Kalt

Geräuchertes Forellenfilet  
Kartoffel-Apfelsalat mit Meerrettich

Hessischer Zwiebelkuchen  
mit Speck und Schmand

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Toppings

Brotauswahl mit Butter

## Warm

Zanderfilet im Bierteig gebacken  
mit warmen Kartoffel-Gurkensalat

Landschweinebraten mit Apfelweinsauce  
an Speckkraut und Semmelplätzchen

Seulingswalder Hirschkeule in Wacholderrahmsauce  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

## Dessert

Hessisches Schmandmousse im Weckglas  
mit Beerenragout

Gedeckter Apfelkuchen mit Vanillesauce

Eis aus der Rhöner Eismanufaktur  
mit Früchten und Toppings

55,00 €  
pro Person



# Friedewalder Wasserburg Buffet

## Kalt

Schwertfischfilet mit Zitrone, Knoblauch und Basilikum

Anti Pasti mit Grissini

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl  
Parmesan und Rucola

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Toppings

Brotauswahl mit Butter

## Warm

Garnele und Seeteufel in Krustentiersauce  
mit Mangold und Duftreis

Maishähnchenbrust in Trüffelrahmsauce  
mit Wirsinggemüse und Butterspätzle

Kalbsrückensteak in Portweinjus  
dazu Brokkoli und Kartoffelkrapfen

## Dessert

Tiramisu mit Mangokompott

Mousse au Chocolat mit Himbeere

Eis aus der Rhöner Eismanufaktur  
mit Früchten und Toppings

62,00 €  
pro Person



# Internationales Buffet

## Kalt

Couscous mit Oliven, Paprika und Schafskäse

Ofenlachs mit Sojasprossen und  
Kimchi-Yuzumayonnaise

Gegrillte Kräutersaitlinge mit Chorizo und Honig

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Toppings

Brotauswahl mit Butter

## Warm

Heilbuttfilet mit Sauerrahm-Petersiliensauce  
Risotto mit grünem Spargel

Bäckchen vom Ibericoschwein mit Olivenjus  
Ratatouille und Süßkartoffelpüree

Roastbeef vom Weiderind mit Pfeffer-Whiskeysauce  
Gebratener Brokkoli und Kartoffelgratin

## Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott  
Vanillesauce

Portugiesischer Mandelkuchen mit Orangen

Eis aus der Rhöner Eismanufaktur  
mit Früchten und Toppings

60,00 €  
pro Person



# Mitternachtsimbiss



## Traditionell

Hausmacher Wurst und Schinken  
Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben  
Brotauswahl mit Butter  
eingelegtes Gemüse

14,00 €  
pro Person

## Rustikal

Gulaschsüppchen mit Baguette  
Partyfrikadelle auf Kartoffelsalat im Weckglas

10,00 €  
pro Person

## Vital

Geräuchertes Lachsfilet mit Zitronengurken und Senf-Dillsauce  
Wraps mit Avocado, Tomaten, Fetakäse und Rucola  
Wraps mit Teriyaki-Hähnchen und Avocado

10,00 €  
pro Person

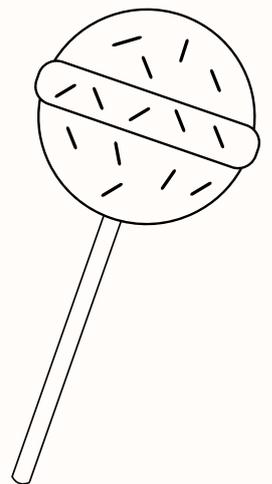
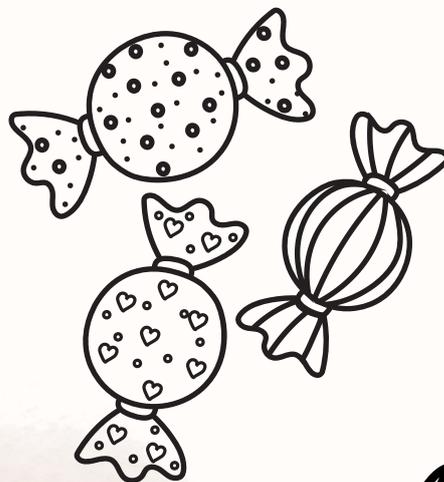
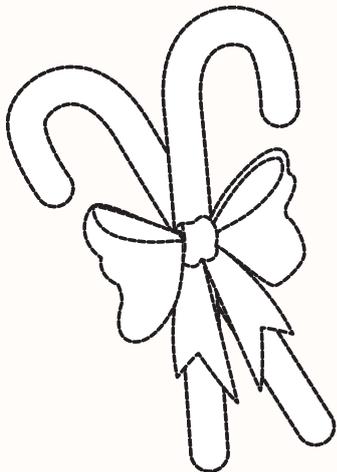
# Suppen zum Buffet oder Mitternachtsimbiss

Friedewälder Kartoffelsuppe mit Pfefferbeisern	8,00 € pro Person
“Schlosssüppchen” (Gulaschsuppe) mit Bauernbrot	8,00 € pro Person
Veganer Kichererbsen-Kokoseintopf mit Tofu	8,00 € pro Person



# Candy und Saltybar

Stellen Sie sich Ihre Candy- & Saltybar individuell zusammen.  
Wählen Sie aus den verschiedenen Leckereien  
maximal 16 Komponenten aus.



## Für die Naschkatzen

- Popcorn
- Gummibärchen
- Marshmallows
- Leibniz Minis
- Oreo Kekse
- Knusperflocken
- Pfuffreis
- Celebration
- Ritter Sport Mini Mischung
- Storck Riesen
- Eiskonfekt



## Für die Herzhaften

- Erdnüsse
- Cashewkerne
- Salzstangen
- Chips
- Erdnussflips
- Grissini
- Käsestangen
- Nachos
- Zwiebelringe
- Cracker
- POM-BÄR
- Bake Rolls (Brotchips)



## Preis pro Person

Tagesveranstaltung 3,50 € pro Person  
Inklusive 1x Auffüllen

Abendveranstaltung 2,50 € pro Person



The background features a soft, light beige watercolor wash. In the top-left and bottom-right corners, there are delicate illustrations of thin brown stems with small, round, light-colored berries or flowers. The overall aesthetic is minimalist and elegant.

# **Getränkekarte für unsere Festscheune**

## Aperitif

Glas alkoholfreier Sekt	0,1 l	7,00 €
Glas Prosecco	0,1 l	7,00 €
Glas Sekt	0,1 l	7,00 €
Flasche Sekt	0,75 l	32,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,00 €
Hugo	0,2 l	8,00 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,00 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2 l	2,80 €
Coca Cola Zero	0,2 l	2,80 €
Fanta	0,2 l	2,80 €
Sprite	0,2 l	2,80 €
Mezzo Mix	0,2 l	2,80 €
Wasser	0,2 l	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,30 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,30 €
Schweppes Wild Berry	0,2 l	3,30 €

## Säfte

Saftschorle	0,2 l	4,00 €
Apfelsaft	0,2 l	4,50 €
Orangensaft	0,2 l	4,50 €
Bananensaft	0,2 l	4,50 €
Kirschnektar	0,2 l	4,50 €
Johannisbeernektar	0,2 l	4,50 €
KiBa	0,2 l	4,50 €





## Mineralwasser

Selters Classic	0,75 l	7,50 €
Selters Medium	0,75 l	7,50 €
Selters Naturell	0,75 l	7,50 €

## Bier vom Fass

Veltins Pils	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,50 €
Maisel's Weisse hell	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,00 €

## Bier aus der Flasche

Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Maisel's Weisse dunkel	0,5 l	5,50 €
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l	3,80 €

## Heissgetränke

Tasse Kaffee Crema	3,00 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	5,00 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	4,00 €
Milchkaffee	4,00 €
Heiße Schokolade	4,00 €



## Digestif

### Göbels Brände

Williams Birne	4 cl	9,50 €
Himbeere	4 cl	9,50 €
Haselnuss	4 cl	9,50 €

### Schlitzer Brände

Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	4 cl	9,50 €
Milde Zwetschge	4 cl	9,50 €

### Sonstige

Ramazotti	4 cl	6,00 €
Bailey´s Cream	4 cl	8,00 €
Jägermeister	4 cl	6,50 €

## Longdrinks

Gin Tonic	0,3 l	12,00 €
Vodka Lemon	0,3 l	12,00 €
Cuba Libre	0,3 l	12,00 €
Bacardi Cola	0,3 l	12,00 €
Bacardi Orange	0,3 l	12,00 €



# Bankettweine für Ihre Veranstaltung

**29,00 € pro Flasche**



## Weißweine

Göbel's Riesling  
Kabinett, halbtrocken  
Forster Winzerverein  
Pfalz

Ein feiner fruchtiger Riesling mit anhaltender Fülle, getragen von einer dezenten Süße.

Göbel's Weißburgunder  
Q.b.A., trocken  
Forster Winzerverein  
Pfalz

Ein leichter Wein mit zartem Duft und dezentem Aroma von Äpfeln und grünen Nüssen.

Göbel's Chardonnay  
Q.b.A., trocken  
Forster Winzerverein  
Pfalz

Ein cremiger und nachhaltiger Wein mit Duft nach Melonen und exotischen Früchten.

Grauer Burgunder, trocken  
Markus Pfaffmann  
Pfalz

Dieser Grauburgunder hat eine frische, gelbe Farbe und duftet nach krautiger Frucht. Im Mund klar und feinsaftig, animierende Frucht im Zusammenspiel mit frischen Kräutern.

Riesling trocken  
Weingut Kallfelz  
Mosel

Animierender Duft, frischer und feinmineralischer Geschmack

Chardonnay, trocken  
Cheval d'Or  
Südfrankreich

Im Bukett duftig frische Aromen von Pfirsich und Birne. Elegant am Gaumen, zart cremig mit feiner Textur.



Sauvignon Blanc, trocken  
MAN Vintners  
Südafrika

Erfrischend tropisch fruchtig zeigt sich dieser Sauvignon Blanc mit einem schön balancierten Säuregerüst.

Scheurebe, lieblich  
Keth  
Rheinhessen

Eine harmonische Verbindung von anregender und feinfruchtiger Säure. Das betonte Bukett erinnert oft an schwarze Johannisbeeren

## Roséwein

Göbel's Spätburgunder Rosé  
Q.b.A., trocken  
Forster Winzerverein  
Pfalz

Ein lachsfarbener Wein mit typischer Burgundernase.  
Ein idealer Sommerwein.

Prinz von Hessen  
Q.b.A., feinherb

Die Kraft des Geschmacks von vollreifen Bananen und Eisbonbons machen den Wein saftig und voll. Die prickelnde Säure schließlich verbindet satte Aromen mit einem nicht enden wollenden Trinkfluss.



# Rotwein

Göbel's Merlot  
Q.b.A., trocken  
Forster Winzerverein  
Pfalz

Ein weicher und geschmeidiger Rotwein mit Nuancen von Pflaumen. Er eignet sich zu leichten Gerichten oder kann einfach so getrunken werden.

Göbel's Dornfelder  
Q.b.A, halbtrocken  
Forster Winzerverein  
Pfalz

Ein tiefdunkler, gehaltvoller Wein mit intensivem Fruchtaroma von Sauerkirschen und Brombeeren.

Merlot, trocken  
Cheval d'Or  
Südfrankreich

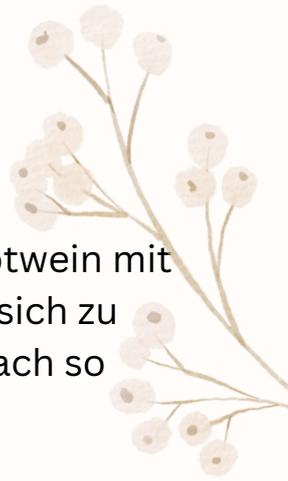
Tiefes und leuchtendes Granatrot. Aromatisch, intensiver Duft von roten und schwarzen Beeren. Vollmundig mit kräftiger Struktur und samtig weichem Tannin.

Spätburgunder, trocken  
Weingut Alfons Hormuth  
Pfalz

Robinrot schimmert dieser Spätburgunder im Glas. Die Aromen erinnern an dunkle Waldbeeren, Kirsche, Pfeffer und Vanille. Am Gaumen zeigt er sich kräftig und gehaltvoll. Die Lagerung im großen Eichenholzfass gibt dem Wein Körper und Struktur.

Montepulciano d'Abbruzzo  
DOC., trocken  
Weingut Farnese Vini  
Italien

Kräftige Aromen von wilden Beeren lässt sein intensiv-fruchtiges und nachhaltiges Bouquet erkennen. Mit seinem vollmundigen Geschmack und dem zarten Tannin ist er ein unkomplizierter Essensbegleiter.



Cabernet Sauvignon, trocken  
MAN-Vinters  
Südafrika

Vollmundig saftig mit leichten  
Röstaromen und Cassis-Noten.  
Ein langer Abgang wird von weichen  
Tanninen begleitet.

Anciens Temps Grande Reservé  
trocken  
Cabernet-Sauvignon und Merlot  
Producteurs Réunis Cébazan  
Languedoc, Frankreich

Im Glas tief dunkelrot mit violetten  
Nuancen. Im Duft Aromen von  
schwarzen Beeren und Pflaumen  
mit Noten von Holzbausbau  
(vor allem grüner Paprika,  
Vanille und Toffee)  
Sehr üppig, aber dennoch weich im  
Geschmack- mit rundem Tannin,  
reifer Saftigkeit und langem Nachhall.



# Unsere Empfehlung für Ihre Veranstaltung



## Floristik/ Dekoration

eventfloristik ambiente  
Bianca Stötzel  
Tel: 03691 804083  
Mobil: 0176 13 13 0000  
Mail: ambiente.stoetzel@me.com

## DJ / Musik

Lukas Schornstein  
(DJ, Moderation, Ton, Licht, Fotobox)  
Mobil: 0151 20 70 55 884  
Mail: info@lukas-schornstein.de

BenH-Music  
Telefon: 06621 799 100 7  
Mobil: 0170 69 49 350  
Mail: info@benh-music.de

GW-Events-Harald Wendel  
Telefon: 06622 2902  
Mobil: 0172 561 7353

## Konditorei

Sweetcakes by Xenia Ernst  
Telefon: 0176 55 35 84 66

Café Brüheim  
Marienstrasse 1  
99817 Eisenach  
Telefon: 03691 20 35 09

## Friseur



Drive and Style  
Anna-Lena Deiseroth  
Mobile: 0175 70 24 92  
Mail: drive\_style.mobile@gmx.de

## Fotograf

Tobias Kromke  
Telefon: 03691 88 23 88  
Mobil: 0172 364 50 35  
Mail: info@tk-fotograf.de

Verena Hahnelt  
Telefon: 06621 79 78 912  
Mail: info@verenahahnelt.de

## Feuerwerk

hellStar fireworks  
Uwe Heller  
Telefon: 03661 675 645  
Mail: post@hellstar.de

## Freie Trauredner

Jennifer Range  
Waltersbergstrasse 7  
36266 Heringen  
Mail: jenny@traumreden-by-jenny.de  
Telefon: 0152 09 63 08 45

Matthias Köhler  
Trau- Tauf und Trauerredner  
Anger 3  
36115 Hilders  
Mobil: 0172 439 82 37  
Mail: anmatthias@derfriederedner.de



# Stornierungsbedingungen

Eine Kostenfreie Stornierung ist bis zu 8 Wochen vor der Veranstaltung möglich.

Wird die Veranstaltung 4-8 Wochen vorher abgesagt fallen 35% des geplanten Speisenumsatzes + Raummiete als Stornierungskosten an.

Eine Stornierung ab 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn wird mit 70% des geplanten Speisenumsatzes + Raummiete berechnet.

Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden.



GÖBEL'S

SCHLOSSHOTEL  
PRINZ VON HESSEN

---

FRIEDEWALD