Was für ein Fest!

„Qualität ist Liebe zum Detail -
ohne Leidenschaft lässt es sich nicht Gastgeber sein.“

#Inhaltsverzeichnis

1.	Herzlich Willkommen	Seite #3
2.	Unsere Leistungen	Seite #4
3.	Preisgestaltung	Seite #5
4.	Allerlei Essbares	Seite #6
	Saisonfoodkonzepte	Seite #6
	Sssooooo sweeet	Seite #29
	Eventfoodkonzept	Seite #32
	Salatbar | Grill&Chill | Wintergrillen	Seite #35
5.	Crazy Food	Seite #42
	Mitternachtssnack	Seite #43
	Käse	Seite #44
	Lolly Pops	Seite #45
	Die geile Büchse	Seite #46
6.	Extras	Seite #47
7.	Als Abschluss	Seite #48
8.	Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite #49
9.	Impressionen	Seite #51
10.	Referenzen	Seite #54

1. Herzlich Willkommen

Liebe Freunde des guten Geschmacks.

Es gibt Anlässe im Leben, die ganz besonders sind und die wir auch in ganz besonderer Erinnerung behalten möchten. Sie planen eine Hochzeit, einen Geburtstag oder eine Firmenveranstaltung? Richten Sie Ihr Fest bei und mit uns aus: Das Hotel Prinzregent*** Superior in Edenkoben ist genau auf diese Events spezialisiert.

Wir bieten Ihnen nicht nur die passenden Räumlichkeiten, ein einladendes Ambiente und eine herrliche Umgebung für Ihren besonderen Tag, wir haben auch die benötigte Erfahrung in der Organisation und Durchführung. Genießen Sie mit Ihren Gästen die exzellente Küche, den aufmerksamen Service und die Kulisse von Weinbergen, dem Kloster Heilsbruck und der Villa Ludwigshöhe.

Sehr gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung des Festmenüs, wir sorgen für einen freundlichen und reibungslosen Service und organisieren auf Wunsch auch alles andere: Von der Dekoration über die musikalische Unterhaltung (auch live) bis hin zur Kinderbetreuung. Wir geben unser Bestes, damit Sie Ihren besonderen Tag genießen können. Sprechen Sie mit uns und feiern Sie in der schönsten Region Deutschlands Ihr unvergessliches Fest.

Herzlichst, Ihre

Sevda Doğru

Sevda Doğru
Bankett- und Veranstaltungsmanagerin

Tel.: 06323/952 251
vertrieb@prinzregent-edenkoben.de

2. Unsere Leistungen

WAS?

- ✓ Hochzeiten
- ✓ Firmenevents
- ✓ Privatveranstaltungen
- ✓ Weihnachtsfeiern
- ✓ Offizielle Empfänge

WIE?

- ✓ Ungezwungenes Fingerfood
- ✓ Flying Buffets
- ✓ Pfiffige Canapés
- ✓ Moderne Buffets
- ✓ Mehrgängige Menüs
- ✓ Kochstationen mit Live-Cooking
- ✓ Getränkeservice
- ✓ Grillevents

Wählen Sie aus unserem Angebot an Buffets, Fingerfood, Flying Buffets, Live-Cooking oder kombinieren Sie Ihre Favoriten zu Ihrem Idealpaket einfach selbst. Individuelle Angebote werden gerne auf Wunsch konzeptioniert.

3. Preisgestaltung

Allgemeines

- ✓ Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19 %.
- ✓ Die Angebote beziehen sich ausschließlich auf Veranstaltungen ab 20 Personen. Veranstaltungen unter dieser Zahl werden individuell und in Abstimmung mit Ihnen konzeptioniert.
- ✓ Wir behalten uns vor, die Preise den wirtschaftlichen Begebenheiten anzupassen.
- ✓ Unsere Stornierungsbedingungen finden Sie in den AGBs.

Preisgestaltung bei Kindern

- ✓ 0 - 5 Jahre kostenfrei
- ✓ 6 - 12 Jahre 50 % des angegebenen Buffet- / Menüpreises
- ✓ Ab 13 Jahre voller Preis

Mit dem Erscheinen einer neuen Bankettmappe verliert diese Ausführung ihre Gültigkeit.
Stand Januar 2017.

4. Allerlei Essbares
Saisonfoodkonzepte

Saisonfood
Januar | Februar

„Qualität ist Liebe zum Detail - ohne Leidenschaft lässt es sich nicht Gastgeber sein.“

Fingerfood | Vorspeisen

Ab 60 Stück bei je 20 Stück pro Sorte.
Pro Person empfehlen wir 3 - 4 Artikel für den Empfang.
Als Flying-Fingerfood gereicht, empfehlen wir 6 - 8 Artikel pro Person.

Quiche mit Ziegenkäse
Birne | geröstete Honignüsse

Geräucherte Entenbrust
Rote Linsen | Balsamico-Beeren

Gebratener Gamba
Apfel-Chili-Chutney | Limette

Frischkäse-Trüffel
Pumpernickel | Granatapfel-Salsa

Maishähnchen-Saté mit Erdnuss
Soja | Fenchel

4,50 € pro Gläschen und Sorte

Jakobsmuschel im Serrano-Schinken
Rote-Bete-Ketchup | Pinienkerne

Marinierter Thunfisch
Giant-Couscous | Wasabi

Spitzmorchel-Frühlingsrolle
Geröstetes Zwiebel-Chutney | Birne

Wildlachs-Röllchen
Feldsalat | Pesto | mariniertes Sauerkraut

6,00 € pro Gläschen und Sorte

Entenleber-Praline
Feige | Trüffel

7,50 € pro Gläschen und Sorte

Buffet Part 1

Vorspiel

Quiche mit Räucherlachs und Limetten-Crème-fraîche
Marinierter Feldsalat | Speck | Croûtons

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kürbiskern-Vinaigrette

Marinierter Ziegenkäse mit Honignüssen
Rote Bete | Thymian

Brot-Station
2erlei Butter | 2erlei Tapenade

Hauptakt

Maishähnchen
Karotten-Rosenkohlgemüse | Kartoffelgratin

Gebratener Kabeljau
Rote-Bete-Gnocchi | Waldpilze

36,00 € pro Person

Dessert?

Schnell zu Seite 29 gehen.

Buffet Part 2

Vorspiel

Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz
Portwein-Zwiebelmarmelade | Trüffelcreme

Ententerrine
Eingelegte Birne | Ingwer

Quiche mit Räucherlachs und Limetten-Crème-fraîche
Marinierter Feldsalat | Speck | Croûtons

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kürbiskern-Vinaigrette
Eingelegte Pilze | Sellerie-Julienne

Marinierter Ziegenkäse mit Honignüssen
Rote Bete | Thymian

Brot-Station
2erlei Butter | 2erlei Tapenade

Hauptakt

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Schalotten
Süßkartoffelflaum | glacierte Petersilienwurzel

Gebratener Gewürzlachs
Kürbis | Graupen-Risotto

Winterliche Serviettenknödel
Gebratene Austernpilze | Wirsing

48,00 € pro Person

Dessert?

Schnell zu Seite 29 gehen.

Saisonfood
März | April

„Qualität ist Liebe zum Detail - ohne Leidenschaft lässt es sich nicht Gastgeber sein.“

Fingerfood | Vorspeisen

Ab 60 Stück bei je 20 Stück pro Sorte.
Pro Person empfehlen wir 3 - 4 Artikel für den Empfang.
Als Flying-Fingerfood gereicht, empfehlen wir 6 - 8 Artikel pro Person.

Chorizo-Marmelade
Thymian | Frischkäse

Maishähnchen
Fenchel-Tatar | Avocado

Gerauchte Lachsroulade
Apfel | Kren

Aprikose im Speckmantel
Geschlagener Ziegenkäse | Thymian

Falafelbällchen
Griechischer Joghurt | Minze

4,50 € pro Gläschen und Sorte

Gamba in Panko
Chutney | Curry

Tatar vom Weiderind
Gebackenes Ei | Kapern

Krabbenröllchen
Bärlauch | Filogebäck

Tapas Ibérico-Schinken
Paprika-Chutney | Kresse

Jakobsmuschel mit Soja-Honig
Sprossen | Shiitake-Pilze

6,00 € pro Gläschen und Sorte

Buffet Part 1

Vorspiel

Bärlauch-Crêpes
Lachs | Frischkäse

Babyspinat mit Rauchschinken-Chips
Parmesan | Croûtons

Kohlrabi-Carpaccio
Ziegenkäse | Apfeldressing | Entenbrust-Tranchen

Junger Blattsalat mit Körnern
2erlei Dressing

Hauptakt

Kalbs Ossobuco
Grüner Spargel | Karotten-Erdapfelflaum

Rotbarbenfilet vom Grill
Weiße Bohnen | Babyspinat | Kirschtomaten | Parmesan-Pasta

37,00 € pro Person

Dessert?

Schnell zu Seite 29 gehen.

Buffet Part 2

Vorspiel

Tatar vom Weiderind
Gebackenes Ei | Kapern

Krabbenröllchen
Bärlauch | Filogebäck

Tapas Ibérico-Schinken
Paprika-Chutney | Kresse

Aprikose im Speckmantel
Geschlagener Ziegenkäse | Thymian

Falafelbällchen
Griechischer Joghurt | Minze

Jakobsmuschel mit Soja-Honig
Sprossen | Shiitake-Pilze

Hauptakt

Geschmorte Lammstelze
Auberginengemüse | Kräuterdrillinge

Lachsfilet mit Bärlauch
Parmesan-Polenta | grüner Spargel

Ravioli mit Blattspinat
Riccotta | Pinienkerne | Rauke

49,00 € pro Person

Dessert?

Schnell zu Seite 29 gehen.

Saisonfood
Mai | Juni

„Qualität ist Liebe zum Detail - ohne Leidenschaft lässt es sich nicht Gastgeber sein.“

Fingerfood | Vorspeisen

Ab 60 Stück bei je 20 Stück pro Sorte.
Pro Person empfehlen wir 3 - 4 Artikel für den Empfang.
Als Flying-Fingerfood gereicht, empfehlen wir 6 - 8 Artikel pro Person.

Marinierter Spargel
Kerbel | Rauchschinken

Crème Brûlée vom Ziegenkäse
Aprikose | Thymian

Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl
Zitronen | Erdapfelflaum

Tatar von der gegrillten Paprika
Schafskäse | Olive

Frühlingsrolle mit Hühnchen
Chutney | Chili

4,50 € pro Gläschen und Sorte

Gamba in Sesam
Asia-Spargel | Brickteig-Gebäck

Rosa Kalbstafelspitz
Thunfisch | Kapern

Lachs mit Miso-Mayo
Grüner Spargel | Soja

6,00 € pro Gläschen und Sorte

Buffet Part 1

Vorspiel

Dill-Lachs mit mariniertem Spargel
Kerbelcreme | Limette

Serrano-Schinken mit gebratenen Seitlingen
Eichblatt | Oliven

Rauke im Balsamico
Pinienkerne | Parmesan | Kirschtomaten

Tomaten-Brotsalat
Sauerampfer-Pesto | Mozzarella

Brot-Station
2erlei Butter | 2erlei Tapenade

Hauptakt

Gefülltes Maishähnchen mit Salbei und Serrano
Gnocchetti | Auberginen-Tapenade

Zanderfilet in Zitronenbutter
Rosmarin-Spargel | Oliven-Kartoffeln

36,00 € pro Person

Dessert?

Schnell zu Seite 29 gehen.

Buffet Part 2

Vorspiel

Gamba in Sesam
Asia-Spargel | Brickteig-Gebäck

Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl
Zitronen | Erdapfelflaum

Rosa Kalbstafelspitz
Thunfisch | Kapern

Tatar von der gegrillten Paprika
Schafskäse | Olive

Lachs mit Miso-Mayo
Grüner Spargel | Soja

Frühlingsrolle mit Hühnchen
Chutney | Chili

Brot-Station
2erlei Butter | 2erlei Tapenade

Hauptakt

Schweinefilet vom Grill
Grüner Pfeffer | weißer Spargel | Mandelbutter | Rosmarin-Kartoffeln

Doradenfilet auf Fenchelgemüse
Karotten-Broccoli | Tagliolini mit Sauerampfer

Ravioli mit Spargel
Eingelegte Tomaten | Parmesan

48,00 € pro Peron

Dessert?

Schnell zu Seite 29 gehen.

Saisonfood
Juli | August

„Qualität ist Liebe zum Detail - ohne Leidenschaft lässt es sich nicht Gastgeber sein.“

Fingerfood | Vorspeisen

Ab 60 Stück bei je 20 Stück pro Sorte.
Pro Person empfehlen wir 3 - 4 Artikel für den Empfang.
Als Flying-Fingerfood gereicht, empfehlen wir 6 - 8 Artikel pro Person.

Focaccia-Station
Bitte wählen Sie 2 Dips
Chorizo-Tapenade | Oliven-Hummus | Kräuter-Limetten-Frischkäse | Lavendel-Quark

Maishähnchen-Saté
Glasnudeln | Wokgemüse

Büffelmozzarella mit Minze-Basilikum
Mango | Pinienkerne

Räucherlachsloin auf Erbsen-Wasabi
Sprossen | Fleur de sel

Datteln im Speckmantel
Paprika-Chutney | Kresse

4,50 € pro Gläschen und Sorte

Jakobsmuschel-Tramezzini
Lauch | Balsamico

Tatar vom Thunfisch
Sesam | Papaya

Surf and Turf
Kalbsfrikadelle mit Gamba | Zitronencreme

6,00 € pro Gläschen und Sorte

Buffet Part 1

Vorspiel

Antipasti
Zucchini | Aubergine | Paprika | Austernpilze

Geschlagener Schafskäse
Wildkräuter | geröstete Körner | Oliven

Serrano-Schinken
Marinierte Melone | Minze

Vitello à la Prinzregent
Thunfisch | Kapern

Rauke mit getrockneten Tomaten
Parmesan | Balsamico

Brot-Station
2erlei Butter | 2erlei Tapenade

Hauptakt

Geschmorter Kalbstafelspitz
Thymian | Knoblauch | gegrillte Spitzpaprika | Auberginen-Kartoffelgratin

Wolfsbarsch vom Grill
Limonen-Risotto | Mandel-Spargel | gefüllte Tomaten

43,00 € pro Person

Dessert?

Schnell zu Seite 29 gehen.

Buffet Part 2

Vorspiel

Focaccia-Station

Bitte wählen Sie 2 Dips

Chorizo-Tapenade | Oliven-Hummus | Kräuter-Limetten-Frischkäse | Lavendel-Quark

Maishähnchen-Saté

Glasnudeln | Wokgemüse

Jakobsmuschel-Tramezzini

Lauch | Balsamico

Tatar vom Thunfisch

Sesam | Papaya

Surf and Turf

Kalbsfrikadelle mit Gamba | Zitronencreme

Büffelmozzarella mit Minze-Basilikum

Mango | Pinienkerne

Brot-Station

2erlei Butter | 2erlei Tapenade

Hauptakt

Entrecôte vom Weiderind

Balsamico-Schalotten | Parmesan-Kartoffelflaum | geschmortes Paprika-Auberginengemüse

Doradenfilet auf Oliven-Fenchelgemüse

Karotten-Broccoli | Tagliolini mit Safran

Gnocchi in Salbei

Geröstete Nüsse | Babyspinat

53,00 € pro Person

Dessert?

Schnell zu Seite 29 gehen.

Saisonfood
September | Oktober

„Qualität ist Liebe zum Detail - ohne Leidenschaft lässt es sich nicht Gastgeber sein.“

Fingerfood | Vorspeisen

Ab 60 Stück bei je 20 Stück pro Sorte.
Pro Person empfehlen wir 3 - 4 Artikel für den Empfang.
Als Flying-Fingerfood gereicht, empfehlen wir 6 - 8 Artikel pro Person.

Entenrillette-Praline
Pflaume | Portwein

Kürbis-Frühlingsrolle
Sellerie | geröstete Nüsse

Pfifferlings-Wan-Tan
Trüffel-Mayo | Portwein-Zwiebel

Pastinake mit gerauchter Ente
Preiselbeeren | Feld-Pesto

Rote-Bete-Carpaccio
Ziegenkäse | Honig | Thymian

4,50 € pro Gläschen und Sorte

Jakobsmuschel-Chorizo
Couscous | Kürbis-Chutney

Panko-Garnele
Bacon | Apfeltatar

Wachtelbrust gebraten
Kraut | Karamell-Traube

6,00 € pro Gläschen und Sorte

Buffet Part 1

Vorspiel

Antipasti vom Kürbis
Kernöl | Bergkäse

Quiche mit Feigen
Ziegenkäse | Thymian

Gebeizter Lachs mit Fenchel
Feldsalat | Karoffelchips

Enten-Pastete
Rotkraut | Orange

Brot-Station
2erlei Butter | 2erlei Tapenade

Hauptakt

Schmorbraten vom Schaufelstück (Weiderind)
Pflaumenjus | Sellerie-Kartoffelflaum | Rosenkohl

Welsfilet mit Wirsing
Waldpilze | Ricotta-Ravioli

36,00 € pro Person

Dessert?

Schnell zu Seite 29 gehen.

Buffet Part 2

Vorspiel

Jakobsmuschel-Chorizo
Couscous | Kürbis-Chutney

Pfifferlings-Wan-Tan
Trüffel-Mayo | Portwein-Zwiebel

Pastinake mit gerauchter Ente
Preiselbeeren | Feld-Pesto

Rote-Bete-Carpaccio
Ziegenkäse | Honig | Thymian

Wachtelbrust gebraten
Kraut | Karamell-Traube

Brot-Station
2erlei Butter | 2erlei Tapenade

Hauptakt

Rehkeule mit Wacholderbeeren
Kartoffel-Kürbisgratin | glacierte Pastinake-Karotte | Beerenjus

Steinbutt in Safransoße
Spitzkohl | Trüffel-Polenta

Kartoffel-Sellerie-Ravioli
Steinpilz-Tapenade | Crème fraîche

68,00 € pro Person

Dessert?

Schnell zu Seite 29 gehen.

Saisonfood
November | Dezember

„Qualität ist Liebe zum Detail - ohne Leidenschaft lässt es sich nicht Gastgeber sein.“

Buffet Part 1

Vorspiel

Kürbiscremesuppe
Croûtons | Kernöl

Gerauchte Ente
Rotkraut | Marone

Lachs im Palatschinken-Mantel
Kräuter-Kresse-Creme

Hirschschinken an Sellerie-Tatar
Birne | Nüsse

Süßkartoffelcreme
Soja-Hühnchen | Erdnussstreusel

Weihnachtlicher Couscous
Traube | Nüsse | Anis

Marinierter Römersalat
Avocado | Garnele

Brot-Station
2erlei Butter | 2erlei Tapenade

Hauptakt

Spanferkelbäckchen
Zart geschmort | Apfel | Zwiebelwürfel | Cidre

Hirschgulasch
Pfifferlinge | Champignons | Wacholder

Lachsfilet mit Limette
Fenchel | Cranberry

Santa Claus Gemüse
Steckrüben | Schwarzwurzel | Rosenkohl | Karotten

Erdapfel-Pastinakenflaum

Gnocchi mit Rote Bete
Walnüsse | Parmesan

Winterliche Serviettenknödel
Gebratene Austernpilze | Wirsing

63,00 € pro Person

Dessert?

Schauen Sie einfach eine Seite weiter.

Sssooooo sweeet

„Qualität ist Liebe zum Detail - ohne Leidenschaft lässt es sich nicht Gastgeber sein.“

Sssooooo sweeet

Wählen Sie Ihr süßes Buffet

3 für 12,00 € pro Person

4 für 15,00 € pro Person

5 für 17,00 € pro Person

6 für 21,00 € pro Person

Grießflammerie mit Heuapfel

Pralinen-Mousse mit Himbeer-Knallbrause

Schokoladencreme mit Sauerkirschkompott

Crème Brûlée mit Waldbeeren

Schokoholic

Crunchy Cake mit Crème Brûlée

Mousse au Chocolate mit Milchcreme auf Crunchboden

Tiramisu

Schwarzwälder Kirsch 2.0

Kaffee-Mousse im Baumkuchenmantel

Süßes Lolly Pop und Mini Cake Buffet

Pralinen-Lollies
Pina Colada | Wildpreiselbeeren | Haselnuss

Nougat-Knusper-Lollies

Marshmallow-Lollies mit Kuvertüre

Cocos-Bounty-Cake

Passionsfruchttarte

13,50 € pro Person

#Live #Event #Sssssssssooooswweeeeeeeeeeeeett

Vor Ort auf Ihrem Event angerichtet inklusive Koch

Bugs Bunny
Carrot Cake | Karottengel | Haselnuss | Sauerrahmeis | Kräuter-Öl

oder

Gewürzter Cappuccino
Zitrone | Gewürzschokolade | Nussbutter-Espuma | Pistaziencreme

21,00 € pro Person

Eventfoodkonzept

„Qualität ist Liebe zum Detail - ohne Leidenschaft lässt es sich nicht Gastgeber sein.“

Der Empfang

- Die geile Büchse -

Süßlich-scharfe Glasnudeln
Miso-Lachs | Erdnuss-Mayo

Ziegenkäse mit Feigen
Römersalat | geröstete Nüsse

Gebratener Scampi im Speckmantel
Erbsenpüree | roter Pfeffer

Avocado Salat
Chorizo | Griechischer Joghurt

Brot-Station
2erlei Butter | 2erlei Tapenade

Das Vorspiel

Pikanter Couscous-Salat
Couscous | Paprika | Mais | Chili

Mediterraner Nudelsalat mit gebratenem Antipasti-Gemüse
Baby-Mozzarella | Basilikum | Kirschtomate

Erdapfel-Chorizo-Salat
Frühlingslauch | Fenchel

Griechischer Hirtensalat
Gurke | Oliven | Zwiebel | Knoblauch | Hirtenkäse

Linsen-Bulgur-Salat
Getrocknete Tomaten | Aprikosen | Paprika | Oliven

Der Hauptakt

Entrecôte vom Weiderind
Balsamico-Schalotten | Parmesan-Kartoffelflaum | geschmortes Paprika-Auberginengemüse

Doradenfilet auf Oliven-Fenchelgemüse
Karotten-Broccoli | Tagliolini mit Safran

Gnocchi in Salbei
Geröstete Nüsse | Babyspinat

Das Dessert

Bitte wählen Sie hierzu aus unserer süßen Ecke die passende Ergänzung aus (Seite 29).

Im Preis inbegriffen sind 3 Desserts.

83,00 € pro Person

Salatbar | Grill&Chill | Wintergrillen

„Qualität ist Liebe zum Detail - ohne Leidenschaft lässt es sich nicht Gastgeber sein.“

Salatbar

Sie haben die Wahl
ab 20 Personen 4 Salate zur Auswahl
ab 40 Personen 7 Salate zur Auswahl

inklusive einem saisonalen Blattsalat und dem passenden Dressing.

13,00 € pro Person

Pikanter Couscous-Salat
Couscous | Paprika | Mais | Chili

Mediterraner Nudelsalat mit gebratenem Antipasti-Gemüse
Baby-Mozzarella | Basilikum | Kirschtomate

Erdapfel-Chorizo-Salat
Frühlingslauch | Fenchel

Griechischer Hirtensalat
Gurke | Oliven | Zwiebel | Knoblauch | Hirtenkäse

Linsen-Bulgur-Salat
Getrocknete Tomaten | Aprikosen | Paprika | Oliven

Omas Kartoffelsalat
Kartoffel | Schnittlauch | Bouillon

Geflügelsalat „Toskana“
Zucchini | getrocknete Tomaten

Gnocchi-Gemüsesalat mit rotem Pesto
Rucola | Parmesan

Büffelmozzarella mit Basilikum-Pesto
Gereifter Balsamico | Strauchtomate

Cesar Salad mit Croûtons
Maishähnchen | Kapern | Parmesan

Junger Schnittsalat
Balsamico | Joghurt-Dressing

Marinierter Ziegenfrischkäse
Thymianhonig | Filogebäck | Pfirsich-Chutney

Grill&Chill

Wir empfehlen 4 - 5 verschiedene Sorten für Ihren Hauptgang.
Mindestabnahme 4 Sorten Grillgut für Ihre Veranstaltung.

Fisch

Salzwasser Gambas
Chili | Knoblauch
9,50 €

Lachssteak mit Fleur de sel
Rosmarin | Zitrone
5,20 €

Buttermakrelenfilet
Miso-Marinade | Koriander
4,50 €

Steaks & more

Entrecôte vom Kalb
7,70 €

Ibérico-Schweinekotelette
5,70 €

Maishähnchenbrust mit Salbei
4,50 €

Flank Steak vom US Beef im Ganzen gegrillt
8,60 €

What a Wörst

Spanische Chorizo
3,00 €

Grobe Pfälzer Bratwurst
3,00 €

Merguez
3,00 €

Nürnberger Rostbratwürste
3,00 €

Veggie

Pikanter Schafskäse im Auberginenmantel
Tomaten | Oliven
4,50 €

Marinierter Halloumi
Pesto Rosso | Avocado
4,50 €

Beilagen

Ofendrillinge
Rosmarin | Thymian | Knoblauch | Zitrone
3,00 €

Mediterranes Gemüse
Zucchini | Aubergine | Tomate | Paprika
3,00 €

Gnocchi mit Salbei
Parmesan | Pinienkerne
3,80 €

Gegrillte Maiskolben
Braune Butter | brauner Zucker
2,30 €

Grüner Spargel gegrillt
Geröstete Mandel | Olivenöl
4,50 €

Dips & Toppings

ab 20 Personen 3 zur Auswahl
ab 40 Personen 5 zur Auswahl

Rauchiges Zwiebel-Chutney
BBQ-Sauce
Ketchup | Mayo | Senf
Original-Aioli
Kräuterbutter
Curry-Mango-Mayo
Chutney der Saison

5,20 €

Brot-Station

2erlei Tapenade | **Butter-Toppings**

Ciabatta | Rustica Baguette | Walnussbrot | was der Markt so hergibt

4,50 €

Alle Preise verstehen sich pro Person

Dessert?

Schnell zu Seite 29 gehen.

Wintergrillen

Nur buchbar in den Monaten September – Februar

Vorspeisen-Buffet

Rosa Kalbfleisch
Rotkraut-Tatar | Orangen

Gerauchter Lachs
Gewürz-Bulgur | Preiselbeeren

Enten-Praline
Kürbis-Chutney | Chili

Kürbiscremesuppe
Croûtons | Kürbiskernöl

2erlei Blattsalat
Balsamico-Dressing | Speck | Croûtons | Körner

Hauptakt vom Grill

Ausgelöste Hähnchenkeule
Orange | Kardamon

Ibérico-Schweinenacken
Kümmel | Knoblauch

Hirschsteak mit Szechuanpfeffer

Lachsfilet mit Sesam

Beilagen

Offenkartoffel mit Trüffelschmand

Kürbisragout

Kartoffelknödel mit Butterbrösel

Gewürztomaten

Dip-Station

Preiselbeeren-Chutney | BBQ | Orangen-Mayo | warmer Rotweinjus

Brot-Station

2erlei Baguette | Kürbiscreme | Kernölbutter

Süßes für danach

Crunchy Cake
Vanille | Schoki

Gefüllter Bratapfel
Nüsse | Marzipan

68,00 € pro Person

Crazy Food

„Qualität ist Liebe zum Detail - ohne Leidenschaft lässt es sich nicht Gastgeber sein.“

Mitternachtssnack

Burger à la Prinzregent „small size”

Beef Burger
Gurken-Pickles | S-Bacon | Radicchio | reifer Käse | Zwiebel-Marmelade

Krusti Kräb Burger
Riesengarnelen-Patty | Erdnusssoße | Miso-Kraut | Kürbis-Chutney

Pulled Pork BBQ Burger
Gezupftes Schweinefleisch | BBQ-Sauce | Salat | Kraut

zu je 8,60 € pro Person

Prinzregent trifft Klassik „auf unsere Art“

Curry Wurst Kurzel Style
Rote Rindswurst | 3erlei Curry | hausgemachte Soße | Brot

6,00 € pro Person

Gulaschsuppe à la Prinzregent
Brot | Schmand

4,50 € pro Person

Käse

Käse Spezialitäten – was das Herz begehrt

Wir empfehlen 80 g pro Person

Käsesortiment 5 fach Französisch – 1,8kg
Camembert | Délice de St. Cyr | Reblonchon | Comté | Fourme d'Ambert

152,00 €

Käsesortiment 13 fach Französisch – 4,0 Kg
Camembert Normandie | Morbier | Langres | St. Nectaire fermier
Pyrénées brebis | Reblonchon | St. Maure | St. Félicien | Brillant Savarin | Brique
Carré du Val de Meuse | Comté | Bonde du Poitou

335,00 €

Wählen Sie zu Ihrem Käse folgende Toppings

Früchte-Senf
Feige | Aprikose | Quitte | Orange

Hausgemachte Chutneys je nach Saison
Kürbis | Paprika | Tomate | Mango | Apfel

Hausgemachte Tapenaden
Schwarze Oliven | grüne Oliven | Tomate

Je Sorte 1,50 € pro Person

Lolly Pops

Gerauchter Lachs mit Frischkäse
Crêpe | Schnittlauch

Cesar Salad
Hähnchen | Kapern | Parmesan

Ziegenkäse mit Feige
Thymian | Honig

Hühnchen in Soja-Honig
Sesam | Koriander

Je Stück 5,20 €

Jakobsmuschel im Speckmantel
Rosmarin | Olivenöl

Je Stück 7,50 €

Die geile Büchse

Der kulinarische Bauchladen für Ihr Event!

Ab 60 Stück bei je 20 Stück pro Sorte. Pro Person empfehlen wir 3 - 4 Artikel für den Empfang.
Als Flying-Fingerfood gereicht, empfehlen wir 6 - 8 Artikel pro Person.
Die warmen Büchsen-Snacks werden zubereitet und angerichtet.

HOOOTTT

Geschmortes Brisket vom Weiderind
Pastinake | Erdapfel-Trüffelflaum

Currywurst Kurzel Style
Purple-Curry | Mini-Brötchen

Saumagen-Nuggets
Kraut | Apfel-Chutney

Rosmarin-Erdapfelflaum
Spinat | Parmesan

COOOLLL

Süßlich-scharfe Glasnudeln
Miso-Lachs | Erdnuss-Mayo

Ziegenkäse mit Feigen
Römersalat | geröstete Nüsse

Gebratener Scampi im Speckmantel
Erbsenpüree | roter Pfeffer

Avocado Salat
Chorizo | Griechischer-Joghurt

7,50 € je Dose

Exklusiver Service mit Bauchladen!

„Qualität ist Liebe zum Detail - ohne Leidenschaft lässt es sich nicht Gastgeber sein.“

6. Extras

Empfang

Flasche Winzersekt 0,75l	ab	26,00 €
Flasche Riesling Sekt Kloster Heilsbruck 0,75l		19,00 €
Flasche Orangensaft 1,0l		9,00 €

Kaffee und Kuchen

Gedeckpreis	11,00 € pro Person

(Kaffee und koffeinfreier Kaffee, Tee oder heiße Schokolade, Mineralwasser, das Eindecken der Tische, das Schneiden der Kuchen und das Präsentieren auf dem Buffet enthalten)

Wein

Korkgeld	12,00 € pro Flasche

Menükarten/ Platzkarten

Menükarten	4,00 € / Karte
Platzkärtchen	1,00 € / Karte

Räumlichkeiten

Nutzung mehrerer Räume	150,00 € pro Raum
Bestuhlung Garten	300,00 € pauschal
Sonderbestuhlung cremefarbene Stühle	150,00 € pauschal
Hauseigene, weiße Hussen	5,00 € pro Husse

Servicepauschale

Ab 1:00 Uhr pro angefangener Stunde	120,00 €

Tanzfläche

36m² inkl. Verlegen	ab ca. 550,00€

7. Als Abschluss

Unsere wichtigste Zutat: Professionalität.

Individuelle Beratung, Inspiration und Betreuung werden bei uns großgeschrieben.

Wir nehmen Ihnen alles ab was mühsam ist. Denn ein Event schürt immer große Erwartungen. Und einen noch größeren Planungsaufwand.

Gut, dass es mit und bei uns so herrlich entspannt abläuft. Sie kontaktieren uns, wir gehen individuell auf Ihre Wünsche und Ihr Budget ein und sprechen während eines persönlichen Treffens im Detail über die Möglichkeiten vor Ort.

Ihre Gäste sind unsere Gäste – mit allem drum und dran. Versprochen!

Lassen Sie es sich schmecken!

Herzlichst, Ihre

Familie Kurz

8. AGB

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

1. Musik

1.1 Die Kapelle / der DJ wird vom Gast organisiert. Die Abrechnung erfolgt zwischen Gast und Kapelle / DJ. Der Gast trägt auch die Kosten für die Künstlersozialabgabe und die GEMA-Gebühren.

1.2 Der Verzehr der Musiker / Künstler / DJs geht zu Lasten des Gastes.

2. Lautstärkeregelung

Bitte beachten Sie auch unsere Zeiten für die Musik. Da wir ein Hotel sind, müssen wir feste Zeiten vorgeben, bis wann Musik erlaubt ist: Ab 22:00 Uhr muss die Lautstärke der Musik an den Hotelbetrieb angepasst werden.

3. Für die Rechnungsstellung maßgebliche Personenzahl

Die verbindliche Personenzahl ist spätestens drei Tage vor der Veranstaltung schriftlich bekannt zu geben. Sollte die Teilnehmerzahl unterschritten werden, so wird bei der Rechnungsstelle die angemeldete Personenzahl zu Grunde gelegt. Sollte die angegebene Personenzahl überschritten werden, so ist die tatsächliche Personenzahl für die Rechnungsstellung maßgeblich.

4. Abrechnung der Kinder

Bei einem vereinbarten Menü / Büffet essen Kinder bis sechs Jahre kostenfrei - bei sieben bis 11-jährigen Kindern berechnen wir 50 % des vereinbarten Preises - für Kinder ab 12 Jahren berechnen wir den vollen Menü- / Büffetpreis. Sonderwünsche beim Essen werden zusätzlich berechnet (z.B. Kinderschnitzel), unabhängig vom Alter des Kindes.

5. Stornogebühren

Bei einer Stornierung bis zu sechs Wochen vor der Veranstaltung fallen keine zusätzlichen Stornogebühren an. Die Anzahlung der vorab geleisteten Garantiezahlung wird jedoch in jedem Fall einbehalten. Ab sechs Wochen vor dem Veranstaltungstermin wird eine Stornogebühr in Höhe von 20 % der Raummiete bzw. des vereinbarten Speisenverzehrs berechnet, zwischen vier und einer Woche vor der Veranstaltung berechnen wir 50 % der Raummiete bzw. des vereinbarten Speisenverzehrs, ab einer Woche beträgt die Stornogebühr 80 % der Raummiete bzw. des Speisenverzehrs.

6. Verbindliche Buchung

Damit eine verbindliche Buchung unsererseits stattfindet, benötigen wir als Garantieleistung eine Anzahlung von jeweils EUR 10,00 pro gebuchter Person. Parallel zu Ihrer schriftlichen Reservierungsbestätigung sollte uns auch die Anzahlung vorliegen.

7. Zahlungsfrist / Zahlungsart

Der Rechnungsbetrag ist zahlbar vor Ort in bar bzw. per EC-Karte, Mastercard, Visa, American Express oder spätestens innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungsstellung ohne Abzug per Überweisung.

8. Schlussbestimmungen

8.1 Änderungen und / oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen müssen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

8.2 Erfüllungs- und Zahlungsort: Ausschließlicher Gerichtsstand, auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten, ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzungen des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.

8.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

8.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

9. Impressionen

„Qualität ist Liebe zum Detail - ohne Leidenschaft lässt es sich nicht Gastgeber sein."

„Qualität ist Liebe zum Detail - ohne Leidenschaft lässt es sich nicht Gastgeber sein.“

10. Referenzen

Der Verein der KESCHDEBUSCHWINZER

MEININGER VERLAG

GIES-DÜPPEL

UFER

Nicole Graeber
Wein. Genuss. Balance.

R+V

Biffar®
Für ein sicheres Zuhause.

Kräutergarten KLOSTERMÜHLE

itk ENGINEERING

SIENER

„Qualität ist Liebe zum Detail - ohne Leidenschaft lässt es sich nicht Gastgeber sein.“

VR Bank Südpfalz

Willi Peter
Die Südpfalz-Destillerie

Südliche Weinstrasse
Zum Wohl. Die Pfalz.

BAUHAUS
Wenn's gut werden muss.

Edenkoben
südliche weinstrasse

FEIG®
The Trailer Company

Hammer

De´Bäcker
Becker
Natur pur - knackig, frisch!

LIONS INTERNATIONAL

LANDAU LAND

„Qualität ist Liebe zum Detail - ohne Leidenschaft lässt es sich nicht Gastgeber sein.“

HOTEL
Prinzregent
* * * S

Hotel Prinzregent *** S
Alexander Kurz
Unter dem Kloster 1
67480 Edenkoben

Rufen Sie uns an

Tel.: 06323-952-0
Fax: 06323-95 22 99

oder schicken Sie uns eine E-Mail an

info@prinzregent-edenkoben.de

„Qualität ist Liebe zum Detail - ohne Leidenschaft lässt es sich nicht Gastgeber sein.“