

Menüvorschläge 2012/13



Hotel Prinzregent☆☆☆S

Inhaber Alexander Kurz
Unter dem Kloster 1
67480 Edenkoben

Telefon	+49 (0)6323 - 9520
Telefax	+49 (0)6323 - 9522 22
Internet	www.prinzregent-edenkoben.de
eMail	info@prinzregent-edenkoben.de

Gültig ab 01.11.2012

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	3
2		
3	Menüvorschläge (3-Gang bis 7-Gang)	4 – 7
4		
5	Feiertagsmenüs	8 – 10
6		
7	Vegetarisches Menü	11
8		
9	Buffet	12 - 15
10		
11	Brunchbuffet	16 - 17
12		
13	Fingerfood / Flying Buffet	18 - 19
14		
15	Gästeempfang	20 - 22
16		
17	Mitternachtsüberraschung	23
18		
19	Kaffee und Kuchen	24
20		
21	Ihre Notizen	25
22		
23	Allgemeine Geschäftsbedingungen	26

Allgemeines Und wichtige Erläuterungen

In unseren Menüpreisen sind folgende Leistungen enthalten



Raummiete

Für den ausgewählten Veranstaltungsraum



Hochzeitspaare

Erhalten von uns eine Übernachtung im Doppelzimmer als Geschenk

Ab 30 Personen



Menüpreise

Sind immer für ein einheitliches Menü kalkuliert



Kerzen

Standard Kerzen und Teelichter



Tischpläne



Menükarten

Für die Erstellung von Menükarten berechnen wir einen Aufpreis von

1,50 €.



Buffetpreise

Sind ab 30 Personen kalkuliert

(Hauptgang komplett mit Nachservice, Fleisch, Beilagen und Saucen)



Hussen

Gerne verschönern wir Ihren Festsaal durch Stuhlhussen

Dafür berechnen wir 5,00 € pro benötigte Husse.



Wein

Bitte bedenken Sie, wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, müssen wir ein Korkgeld in Höhe von 5,00 € pro Flasche berechnen.



Blumen und Dekoration

Gerne organisieren wir dies alles für Sie.

Der Aufpreis geht nach Aufwand der Blumen und Dekoration.

Menü 1

Carpaccio vom Weideochsen
mit Rucola und Parmesanspänen



Zanderfilet auf Champagner Rahmkraut
und Zitronenschupfnudeln



Parfait vom Mocca Arabica mit Amarenakirschen

29,50 Euro

Menü 2

Fenchelschaumsüppchen mit Räucherforelle



Sautierte Rinderfiletspitzen
mit Madeirajus und Schmorgemüse, Topfenspätzle



Waldbeerterrine mit Vanillesauce

34,80 Euro

Menü 3

Essenz vom Weideochsen mit Wurzelgemüse



Rieslingrisotto mit sautierter Jacobsmuschel

und Shiso Kresse



Supreme von der Maispoulardenbrust

aufKartoffel – Lauchragout und Portwein Charlotten



Limetten – Quark Törtchen mit eingelegten Schattenmorellen

46,50 Euro

Menü 4

Karotten – Kokossüppchen

mit Eiswasser - Garnelen



Saltimbocca vom Kalbsrücken

auf Salbeipolenta und konfierten Cherry Tomaten



Mandelparfait mit Amarettinis und Rumpflaumen

39,00 Euro

Menü 5

Räucherfisch Variation

mit Gurkencarpaccio und Kaviar Creme fraîche



Rinderschmorbraten

mit Kartoffel – Selleriepüree und Wurzel Gemüse



hausgemachter Birnenstrudel

mit Dornfelder – Rahmeisund Vanilleschaum

33,00 Euro

Menü 6

Kartoffel – Lauch Creme Süsschen



Schweinefiletmedaillons mit Pilzrahmsauce und

Spätzle



Beerengrütze mit Bourbon Vanillesauce

27,50 Euro

Menü 7

Blumenkohlschaumsüppchen

mit Räucherlachs Crostini

🍴 🍴 🍴

Basilikumrisotto

mit sautierten Riesengarnelen

🍴 🍴 🍴

Limonen – Ingwer Sorbet

🍴 🍴 🍴

geschmorter Rindstafelspitz

auf Schnittlauchkartoffeln und Sauce Hollandaise

🍴 🍴 🍴

Gefüllte Crêpes mit Grand Marniereschaum und Gewürz Orangen

49,50 Euro

Feiertags-Menü

~ Prinzregent ~

Carpaccio vom Weideochse
mit Rucolasalat und Parmesanchip



Schaumsüppchen von Zuckerschoten
mit Räucherlachsclößchen



Hauptgang vom Buffet

Involtini von der Maispoularde mit Tomaten – Olivenkompott

Im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Madeirajus

Buntbarschfilet mit Safran – Fenchel Sauce

Gnocchis, Kartoffelgratin, Gemüse der Saison



Hausgemachte Eisbombe aus unserer Patisserie

34,80 Euro

~ Luitpold ~

Essenz vom Simmentaler Rind
mit Wurzelgemüse und Pilzpovesen



„Luitpold Salat“

Bunter Blattsalat mit Estragon und Traubenkernöl
mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln



Hauptgang vom Buffet

Schweinefilet im Speckmantel mit Pommery Senf Sauce
Geschmorte Rindfleischscheiben in Barolo – Balsamico
Putengeschnetzeltes in Zitronengras – Curry Rahm
Marktgemüse, hausgemachte Spätzle und Duft Reis



Dessertbuffet aus unserer Patisserie

33,40 Euro

Prinzregent Feinschmecker Menü

Cappuccino von der Ramatitomate
mit Pesto und geröstetem Parmaschinken



Kräutersalat mit Passionsfrucht vinaigrette
mit sautierten Black Tiger Garnelen und Jacobsmuscheln



Zitronen – Basilikumsorbet



Pochiertes Jungbullenfilet im Dornfelderfond
Auf getrüffeltem Kartoffelmousseline und Jusgemüse
oder

Saltimbocca vom Seeteufel
auf Balsamicolinsen und Champagnerschaum



Lauwarmes Schokoladenküchle von der Valrhonakuvertüre
mit Kokoseis und exotischen Früchten

62,00 Euro

Vegetarisches Menü

Kräutersalat mit Himbeer – Hibiskus Dressing
und Melonenkugelchen



Fenchel – Safran Schaumsüppchen
mit Frischkäse Ravioli



Grillgemüse-Lasagne
mit Rucolasalsa und Kartoffelgnocchis



Creme Brûlée von der Bourbon Vanille mit marinierten Beeren

32,80 Euro

Kalt – Warmes Buffet

~ Villa Ludwigshöhe ~

Suppe

Kartoffel – Lauchcremesuppe mit Croutons

oder

Sauerkrautrahmsuppe mit Saumagenwürfelchen

Kalt

Zanderterrine mit Dill

Räucherfischauswahl

Roastbeef mit Sauce Tartar

Schinkenröllchen mit Frischkäse

Geflügellebermousse mit Apfel – Sellerie Salat

Pastetenauswahl mit Preiselbeersahne und Sauce Cumberland

Bauernschinken

Gefüllte Eier und Tomaten

Salate

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Tomatensalat mit Mozzarelini und Basilikum

Kartoffelsalat mit Speckdressing

Fenchelsalat mit sautierten Black Tiger Garnelen und Limonendressing

Brot

Brezeln

Partybrötchen

Verschiedene Brotsorten und Baguette

Warm

Puten-Curry Geschnitzeltes mit Basmatireis

geschmorte Rindfleischstreifen mit Balsamico verfeinert mit Herzoginkartoffel

Lachstranche in Riesling – Estragonrahm mit Tomaten – Fenchelkompott und
Salzkartoffeln

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse mit Beerengrütze

Frischer Obstsalat

Feine Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

55,00 Euro pro Person

Kalt – Warmes Buffet

~ **Bella Italia** ~

Suppe

Minestrone mit Parmesan und feinen Nudeln

oder

Püriertes Ratatouille-Süppchen

Kalt

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapernäpfel

Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronen – Olivenölvinaigrette und Pinienkerne

In Balsamico und Thymian marinierte Champignonköpfe

Verschiedene Antipasti

Pomodori alla Cantadina – sonnengetrocknete Tomaten mit Salbei

Tomaten – Mozzarella Salat mit Frischem Basilikum

Melonenschiffchen mit Parma Rohschinken

Meeresfrüchtesalat mit Artischocken und Oliven

Rucolasalat mit Parmesanspänen

Salat von Thunfisch und dicken Bohnen

Brot

Ciabatta und Grissini

Diverse Partybrötchen

Warm

Saltimbocca vom Kalbsrücken

Risotto al funghi

Gebratenes Doradenfilet auf Ratatouillegemüse und Kartoffelgnocchis

Pastaauswahl mit Bolognese, Pesto und Gorgonzolasauce

Dessert

Tiramisu

Frischer Obstsalat mit Maraschino mariniert

Panna Cotta Variation

Italienische Käseauswahl mit Parmesan, Pecorino, Taleggio, und Trauben

43,00 Euro pro Person

Brunch Buffet 1

ab 20 Personen

Frühstück

Milch und Orangensaft

Verschieden Cerealien

Auswahl an hausgemachten Marmeladen und Honig

Wurst und Käse Auswahl

Butter und Margarine

Croissants , Brot und Brötchen

Kaffee, Tee, heiße Schokolade

Warm

Gekochte Eier

Rührei

Nürnberger Rostbratwürstchen und Frühstücksbacon

Suppe

Rinderconsommé mit Wurzelgemüse und Eierstich

Vorspeise

Melonenschiffchen mit Rohschinken

Krustenschinken mit braunem Zucker, Honig und Whiskey

Räucherfischauswahl mit Honig – Dill – Senfsauce

Blattsalate und verschieden Dressings

Rohkostsalate der Saison

Verschieden Brot und Brötchensorten

Mittagessen

Schweinefiletmedaillons in Pilzrahm

Geschmorte Rindfleischstreifen in Balsamicojus

Gemüse der Saison

Hausgemachte Topfenspätzle , Bratkartoffeln

Dessert

Frischer Obstsalat

Zweierlei Schokoladenmousse

Vanille Creme Brûlée

32,00 Euro pro Person

Fingerfood – Buffet / Flying Buffet

ab 20 Personen

Suppen im Weckgläschen

Ratatouille Süsschen mit Parmesanchip

Pikantes Paprikasüsschen mit Pesto

Blumenkohlrahmsuppe

Consommé vom Weideochsen mit Wurzelgemüse und Markklößchen

Vorspeisen

Rohschinken Crostini mit Melone

Frischkäse auf Pumpernickel

Kleine Ofenkartoffeln mit Matjes Tartar

Gebratene Black Tiger Garnelen auf Mango - Chili Chutney

Käsespieße mit Weintrauben

Warm

Pikante Hühnchenflügel

Mini Schnitzel Wiener Art auf Kartoffel – Gurkensalat

Putenspieß in Tandoori

Mediterraner Gemüsespieß

Gebackene Hackfleischbällchen auf würzigem Reissalat

Dessert

Vanillemousse mit eingelegten Schattenmorellen

Zweierlei Schokoladenmousse

Tiramisu im Glas

Oma`s Milchreis mit Apfelkompott

31,50 Euro pro Person

Gästeempfang

„Der Sektempfang ist der prickelnde Start in Ihre Feier.“

Hausmarke Hotel Prinzregent Freiherr von Klosterhöhe	15,00 €
Riesling Sekt Weingut Nicole Gräber, Edenkoben	26,00 €
Weißburgunder Sekt Weingut Wilhelmshof, Siebeldingen	28,00 €
Secco blanc Weingut Nicole Gräber, Edenkoben	15,00 €
Saft (Orangensaft, Kirschsafft, etc)	9,00 €

Hier berechnen wir je Flasche.

Snacks und Häppchen zum Empfang

Süppchen

Ratatouille Süppchen mit Parmesanchip

Pikantes Paprikasüppchen mit Pesto

Karotten – Kokos Süppchen

Pfälzer Kartoffelsuppe mit Schnittlauch

2,50 Euro pro Stück

Canapes belegt mit

Rohschinken

geräucherter Putenbrust

Rosa gebratenes Roastbeef

Geräuchertem Lachs

Grönlandcrevetten

2,50 Euro pro Stück

Kalte Snacks

Rohschinken Crostini mit Melone

kleine Ofenkartoffeln mit Matjes Tartar

Mediterraner Gemüsespieß, Anti Pasti Spieß

Mozarellini mit Basilikum Pesto

Frischkäse Crostinis, Frischkäse auf Pumpernickel

Vitello tonnato

Crevettencocktail mit Dill

2,50 Euro pro Stück

Warme Snacks

Mini Schnitzel auf Kartoffel – Gurken Salat

Gebratene Black Tiger Garnelen auf Mango - Chili Chutney

Scampi im Kartoffelmantel mit Aioli

Pikante Hühnchenflügel

Putenspieß in Tandoori

Gebackene Hackfleischbällchen auf würzigem Reissalat

3,20 Euro pro Stück

Mini Flammkuchen

Kleine Blätterteigpastetchen mit Frischkäsecreme

Tarteletts mit Oliven – Tapenade

Käsespieße mit Weintrauben

1,50 Euro Stück

Mitternachtsüberraschungen

Hausgemachte Eistorte aus unserer Patisserie brennend serviert

6,80 Euro

Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

7,50 Euro

Feine Gulaschsuppe mit Baguette

5,50 Euro

Chilli con Carne mit Baguette

5,50 Euro

Pfälzer Kartoffelsüppchen mit Würstchen und Bauernbrot

5,50 Euro

Kaffee & Kuchen

Hier haben Sie die Qual der Wahl. Sie können entweder Kuchen von Ihrer Konditorei anliefern lassen, oder auch selbst gebackenen Kuchen mitbringen. Gerne übernehmen auch wir das für Sie und bestellen vom Konditor unseres Vertrauens für Sie leckere Kuchen und Torten. Diese werden je nach Auswahl berechnet. Circa Preise können genannt werden:

Torte ca. €40,00 und Kuchen ca. €30,00. Der Preis pro Kanne Kaffee beläuft sich auf €13,00. Zu Ihrer Kaffeetafel servieren wir Ihnen gerne Kaffee, koffeinfreien Kaffee und Tee (keine Kaffeespezialitäten wie Espresso / Latte Macchiato / Cappuccino etc. inklusive).

Bei Selbstanlieferung des Kuchens berechnen wir einen Gedeckpreis von € 5,50 pro Person.

Die zuvor genannten Preise sind für Veranstaltungen in Kombination mit Mittag- oder Abendessen kalkuliert. Wünschen Sie nur Kaffee und Kuchen erhöht sich die Gesamtpauschale auf € 12, 00.

Liebe Gäste,

hier ist genügend Platz für Ihre
Notizen

1.1 Die Kapelle / der DJ wird vom Gast organisiert. Die Abrechnung erfolgt zwischen Gast 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. 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.

3. Kinder

Essen bis sechs Jahre alte Kinder vom Menü / Büffet mit, so wird dieses Essen nicht berechnet. Bei sieben bis elf-jährigen Kindern, die Teile des Menüs / Büffets essen, berechnen wir 50% des regulären Preises. Für Kinder ab 12 Jahren berechnen wir den vollen Menü- / Büffet-Preis. Sonderwünsche beim Essen müssen wir jedoch berechnen (z.B. Kinderschnitzel), egal wie alt das Kind ist.

4. Stornogebühren

Bei einer Stornierung bis zu sechs Wochen vor der Veranstaltung sind die Stornogebühren frei. Ab sechs Wochen vor dem Veranstaltungsbeginn wird eine Stornogebühr in Höhe von 20% der Raummiete / der Speisen-Verzehrs berechnet, zwischen vier und einer Woche vor der

Veranstaltung 50% der Raummiete / des Speisen-Verzehrs, ab vier Wochen beträgt die

Stornogebühr 25% des entgangenen Umsatzes. Bei einer Stornierung in den letzten zwei Wochen vor der Veranstaltung wird eine Stornogebühr in Höhe von 50% des entgangenen Umsatzes berechnet, ab 10 Tagen beträgt die Stornogebühr 80% des entgangenen Umsatzes und in der letzten Woche vor der Veranstaltung 80% der Raummiete / des Speisen-Verzehrs.

5. Zahlungsfrist / Zahlungsart

Der Rechnungsbetrag ist vor Ort in bar oder per Scheck-/Kreditkarte oder spätestens innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsstellung ohne Abzug per Überweisung zu bezahlen.

6. Schlussbestimmungen

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

6.2 Erfüllungs- und Zahlungsort

6.3 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

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

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