

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

Allgemeines	3
Menüvorschläge (3-Gang bis 7-Gang)	4 – 6
Feiertags-Menüs	7 – 8
Vegetarisches Menü	8
Buffet	9 - 10
Brunch-Buffet	11
Fingerfood / Flying Buffet	12
Gästeempfang	13 - 15
Mitternachtsüberraschung	15
Kaffee und Kuchen	16
Unser „All – Inklusive Special“	17
Inclusive – Angebote	18
Ihre Notizen	19
Allgemeine Geschäftsbedingungen	20

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



Menüpreise

Sind immer für ein einheitliches Menü –je nach Saison- kalkuliert



Kerzen

Standard Kerzen und Teelichter



Tischpläne



Menükarten / Tischkarten

Für die Erstellung von Menü- bzw. Tischkarten berechnen wir – je nach Aufwand -
einen Aufpreis von 1,50 € pro Karte.



Hussen

Gerne verschönern wir Ihren Festsaal durch Stuhlhussen;
hierfür berechnen wir 8,50 € pro benötigter Husse.



Blumen und sonstige Dekoration

Gerne organisieren wir dies nach Ihren Wünschen für Sie.
Der Aufpreis berechnet sich nach Aufwand der Blumen und Dekorationsartikel.



Wein / Sekt

Bitte bedenken Sie, wenn Sie Ihren eigenen Wein oder Sekt mitbringen möchten, müssen wir
ein Korkgeld in Höhe von 12,00 € pro Flasche berechnen.



Buffetpreise

Sind ab 30 Personen kalkuliert
(Hauptgang komplett mit Nachservice, Fleisch, Beilagen und Saucen)

Menüvorschläge

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

34,50 Euro

Menü 3

Essenz vom Weideochsen mit Wurzelgemüse

🍴 🍴 🍴

Rieslingrisotto mit sautierter Jacobsmuschel
und Shiso Kresse

🍴 🍴 🍴

Supreme von der Maispouardenbrust
auf Kartoffel – 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 Wurzelgemüse

🍴 🍴 🍴

hausgemachter Birnenstrudel
mit Dornfelder – Rahmeis und Vanilleschaum

33,00 Euro

Menü 6

Kartoffel – Lauch Creme Süppchen

🍴 🍴 🍴

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 Marnier Schaum und Gewürz Orangen

49,50 Euro

Feiertags-Menüs

~ Prinzregent ~

Carpaccio vom Weideochsen
mit Rucolasalat und Parmesanchip

🍷 🍷 🍷

Schaumsüppchen von Zuckerschoten
mit Räucherlachsklößchen

🍷 🍷 🍷

Hauptgang vom Buffet

Involtini von der Maispoularde mit Tomaten – Olivenkompott

Im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Madeirajus

Buntbarschfilet mit Safran – Fenchel Sauce

Gnocchi, Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

🍷 🍷 🍷

Hausgemachte Eisbombe aus unserer Patisserie

35,00 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 Duftreis

🍷 🍷 🍷

Dessertbuffet aus unserer Patisserie

33,50 Euro

Prinzregent Feinschmecker Menü

Cappuccino von der Ramatitomate
mit Pesto und geröstetem Parmaschinken

☞ ☞ ☞

Kräutersalat mit Passionsfruchtvinaigrette,
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 Melonenkügelchen

☞ ☞ ☞

Fenchel – Safran Schaumsüppchen
mit Frischkäse Ravioli

☞ ☞ ☞

Grillgemüse-Lasagne
mit Rucolasalsa und Kartoffelgnocchis

☞ ☞ ☞

Creme Brûlée von der Bourbon Vanille mit marinierten Beeren

33,00 Euro

Buffet

~ Villa Ludwigshöhe ~

Suppe

Kartoffel – Lauchcremesüppchen mit Croutons
oder
Sauerkrautrahmsüppchen mit Saumagenwürfeln

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 Mozzarellini und Basilikum
Kartoffelsalat mit Speckdressing
Fenchelsalat mit sautierten Black Tiger Garnelen und Limonendressing

Brot

Brezeln
Partybrötchen
Verschiedene Brotsorten und Baguette

Warm

Puten-Curry Geschnetzeltes mit Basmatireis
Geschmorte Rindfleischstreifen mit Balsamico verfeinert mit Herzoginkartoffeln
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

~ Bella Italia ~

Suppe

Minestrone mit Parmesan und feinen Nudeln
oder
Püriertes Ratatouille-Süppchen

Kalt

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronen – Olivenölvinaigrette und Pinienkernen
In Balsamico und Thymian marinierte Champignonköpfe
Verschiedene Antipasti
Pomodori alla Contadina – sonnengetrocknete Tomaten mit Salbei
Tomaten – Mozzarella Salat mit frischem Basilikum
Melonenschiffchen mit Parma-Schinken
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
Pastauswahl 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-Buffer ab 20 Personen

Frühstück

Milch und Orangensaft
Verschiedene 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

Kalt

Melonenschiffchen mit Rohschinken
Krustenschinken mit braunem Zucker, Honig und Whiskey
Räucherfischauswahl mit Honig – Dill – Senfsauce
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Rohkostsalate der Saison
Verschiedene Brot und Brötchensorten

Warm

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

Finger food – Buffet / Flying Buffet ab 20 Personen

Suppen im Weckgläschen

Ratatouille Süsschen mit Parmesanchip
Pikantes Paprikasüsschen mit Pesto
Blumenkohlrahmsüsschen
Consommé vom Weideochsen mit Wurzelgemüse und Markklößchen

Kalt

Rohschinken Crostini mit Melone
Frischkäse auf Pumpermickel
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	0,75 l	18,50 €
Riesling Sekt Weingut Nicole Gräber, Edenkoben	0,75 l	28,00 €
Weißburgunder Sekt Weingut Wilhelmshof, Siebeldingen	0,75 l	32,00 €
Secco blanc Weingut Nicole Gräber, Edenkoben	0,75 l	17,50 €
Saft (Orangensaft, Kirschsafte, etc.)	1 l	9,00 €

Snacks und Häppchen zum Empfang

Süppchen

Ratatouille Süppchen mit Parmesanchip
Pikantes Paprikasüppchen mit Pesto
Karotten – Kokos Süppchen
Pfälzer Kartoffelsüppchen mit Schnittlauch

2,50 Euro pro Stück

Canapees belegt mit

Rohschinken
geräucherter Putenbrust
Rosa gebratenem 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
Mozzarellini 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 Tandoori
Gebackene Hackfleischbällchen auf würzigem Reissalat

3,20 Euro pro Stück

Mini Flammkuchen
Kleine Blätterteigpastetchen mit Frischkäsecreme
Tartelettes mit Oliven – Tapenade
Käsespieße mit Weintrauben

1,50 Euro Stück

Mitternachtsüberraschungen

Hausgemachte Eistorte aus unserer Patisserie brennend serviert

6,80 Euro pro Person

Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

7,50 Euro pro Person

Feine Gulaschsuppe mit Baguette

5,50 Euro pro Person

Chilli con Carne mit Baguette

5,50 Euro pro Person

Pfälzer Kartoffelsüppchen mit Würstchen und Bauernbrot

5,50 Euro pro Person

Kaffee & Kuchen

Hier haben Sie die Qual der Wahl.

Sie können entweder Kuchen von Ihrer Konditorei anliefern lassen, oder auch selbst gebackenen Kuchen mitbringen.

Alternativ übernehmen wir auch das gerne für Sie und bestellen vom Konditor unseres Vertrauens für Sie leckere Kuchen und Torten.

Zu Ihrer Kaffeetafel servieren wir Ihnen gerne Kaffee, koffeinfreien Kaffee, heiße Schokolade und Tee.

Hierfür berechnen wir einen Komplett-Gedeckpreis von **€ 11,00** pro Person.

Die zuvor genannten Preise sind für Veranstaltungen in Kombination mit Mittag- oder Abendessen kalkuliert.

Unser „All - inclusive Special“ ab 40 Personen:

Aperitif

Sektempfang mit Hausmarke Hotel Prinzregent – Sekt

- Sekt
- Sekt Orange
- Kir Royal (Sekt mit Creme de Cassis)
- Pêche Royal (Sekt mit Pfirsichlikör und Pfirsichscheibe)

Kaffee und Kuchen

- Kaffee und koffeinfreier Kaffee
- Tee und heiße Schokolade
- der Kuchen wird separat berechnet (kann mitgebracht oder von uns bestellt werden)

Abendessen

- Auswahl eines der hier aufgeführten Feiertagsmenüs

Getränke

- Verschiedene Pfälzer Qualitätsweine
- Bierspezialitäten
- Standard Mineralwasser
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee, Espresso, Cappuccino

(Nicht enthalten sind Cocktails, Sekt und Spirituosen aller Art)

Mitternachtssuppe

- Nach Wahl

Alle oben genannten Leistungen der „All – Inclusive“ Veranstaltung zum Sonderpreis von

- € 95, 00 pro Person
- Kleinkinder von 0-6 Jahren bleiben ohne Berechnung
- Kinder von 7-12 Jahren zahlen € 39, 00
-

Berechnungsgrundlage ist die Mindestpersonenanzahl und die 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilte Personenzahl.

Inclusive – Angebote

Genießen Sie Ihr Fest und lassen Sie auch Ihre Gäste ausgelassen feiern. Damit Sie sich keine Sorgen um die Kosten machen müssen, bieten wir Ihnen zwei Pauschalen an:

Getränke inklusive

- Verschiedene Pfälzer Qualitätsweine
- Bierspezialitäten
- Mineralwasser
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee, Espresso, Cappuccino

(Nicht enthalten sind Cocktails, Sekt und Spirituosen aller Art)

Über einen Zeitraum von 6 Stunden

Pro Person € 29, 00

Kleinkinder von 0-6 Jahren bleiben ohne Berechnung

Kinder von 7-12 Jahren zahlen € 14, 00

Dekoration

Die Dekoration aus dem Bestand des Hauses aus ist im Preis mit inbegriffen.

**Liebe Gäste,
hier ist genügend Platz für Ihre
Notizen**

Allgemeine Geschäftsbedingungen
für Veranstaltungen

1. Musik

- 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. Abrechnung der Kinder

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

4. 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.

5. 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.

6. Zahlungsfrist / Zahlungsart

Der Rechnungsbetrag ist zahlbar vor Ort in Bar bzw. per EC-Karte oder spätestens innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsstellung ohne Abzug per Überweisung.

7. Schlussbestimmungen

- 7.1 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.
- 7.2 Erfüllungs- und Zahlungsort
- 7.3 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
- 7.4 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
- 7.5 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.