



Hotel-Jagdschloss-Kranichstein

Gourmet-Catering-Service

Kranichsteiner Strasse 261
Telefon 0615 1/97 79-0

64289 Darmstadt
Telefax 0615 1/97 79-20

E-Mail service@hotel-jagdschloss-kranichstein.de

www.hotel-jagdschloss-kranichstein.de

Sehr geehrter Gast,

mit dieser Broschüre möchten wir Sie
über unsere Möglichkeiten in der Eventgastronomie
informieren.



Folgend haben wir einige Vorschläge im Speisenbereich
für Ihre Veranstaltung aufgelistet.
Dies ist nur ein kleiner Einblick in unsere Möglichkeiten.
Bei Interesse erstellen wir mit Ihnen ein individuelles Konzept.
Gerne auch mit Menü Vorschlägen.

Sprechen Sie uns an, auch wenn Sie vorab einige Informationen,
wie z. B. einen Kostenvoranschlag benötigen oder nennen Sie uns Ihr Budget.

Ihre Familie Bernd O. Ludwig
und das Jagdschloss-Team

Qualität durch Erfahrung

Seit nun mehr als 10 Jahren steht der Name Hotel-Jagdschloss-Kranichstein für Qualität in jeder Beziehung.

Jedes Jahr haben wir mehr als 500 Veranstaltungen von 2 bis 1.000 Personen. Diesen besonderen Service können wir Ihnen auch an einem Ort Ihrer Wahl bieten.

Ebenso haben wir eine Auswahl von ausgefallenen „Locations“ in und um Darmstadt. Bieten Sie Ihren Gästen das Außergewöhnliche.

Egal wo Sie feiern möchten, vom ersten Moment an bis zum letzten Gast sind wir der Richtige Ansprechpartner. Lassen Sie uns zusammen Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis kreieren.



Perfektion in Genuss und Dekoration

Anlass und Dekoration Ihrer Veranstaltung in Zusammenklang bringen.
Wir lassen Sie nicht alleine mit der Gestaltung Ihrer Veranstaltung.

Unsere Küchenbrigade, erfüllt Ihnen jeden Wunsch. Von der Vorspeise bis zum Dessert. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

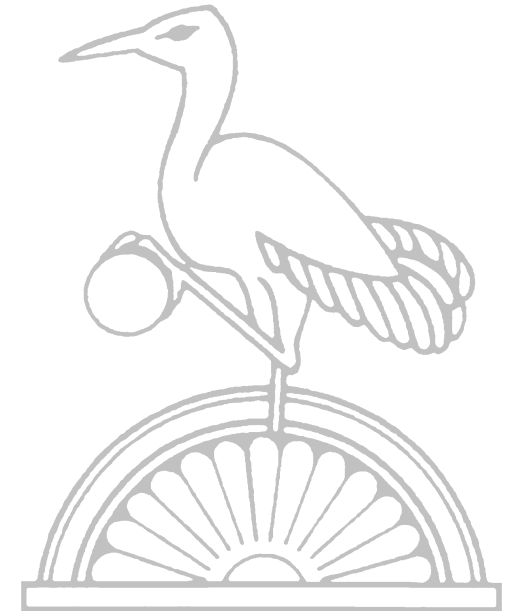
Gemäß unserem Leitsatz

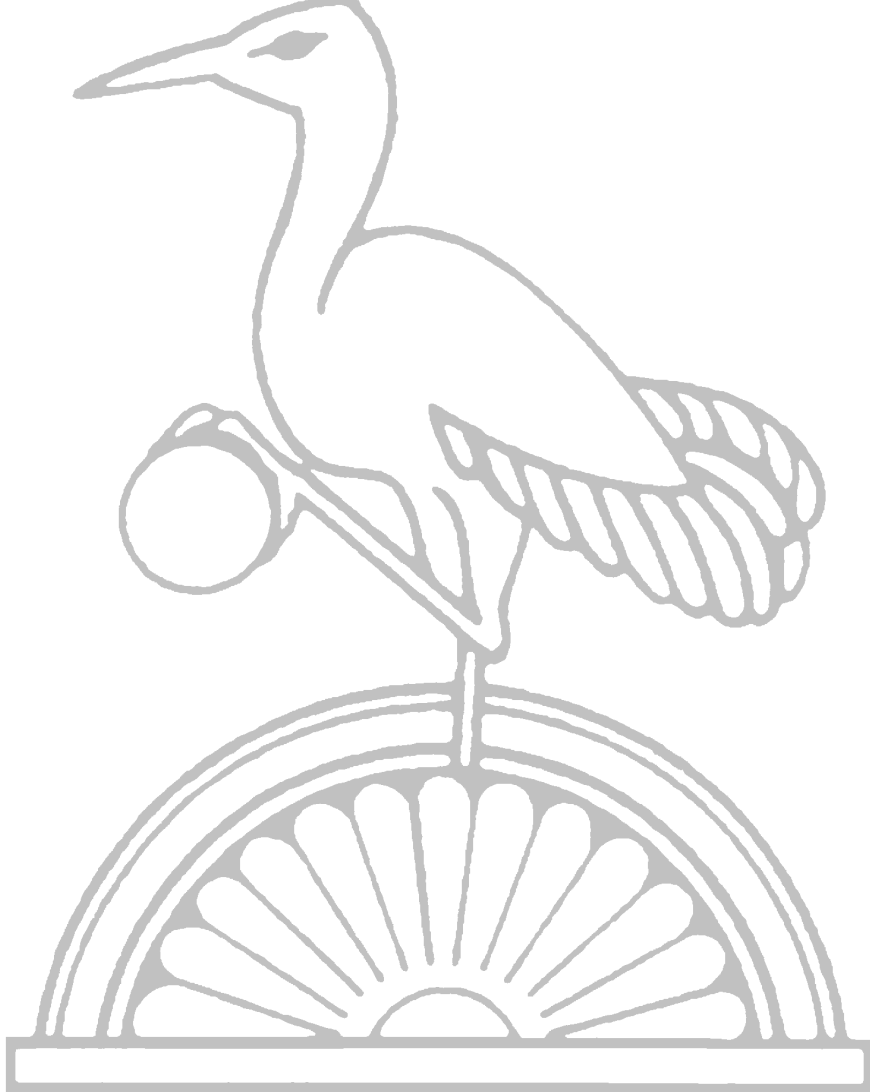
„Regionale Produkte mit Zutaten aus aller Welt“

Verwenden wir nur die Besten, frischen Produkte für Ihre Veranstaltung.

Egal ob nationale oder internationale Speisen.

Nur das Beste für Ihre Gäste.





Dürfen wir Ihnen reinen Wein einschenken?

Auch bei den Getränken gilt für uns: nur das Beste für Ihre Gäste.

Weine von ausgesuchten Häusern, die besten Sekte aus Deutschland und die körperreichsten Champagner.

Individuell das Richtige für Sie, passend zum Gesamtkonzept Ihrer Veranstaltung.

Auf Wunsch auch gerne mit Bar und professionellen Barkeepern.



Ihre zufriedenen Gäste sind unser Ziel

Unser Beratungsteam zeichnet sich durch Professionalität
und Kundenorientiertheit aus.

Perfekter Service,
der durch seine Freundlichkeit und Flexibilität
überzeugt.

Alles unter unserem Dach, damit Ihre
Veranstaltung ein Erfolg wird.

Ihren
Gästen das rundum Erlebnis präsentieren, dafür stehen wir.



Kaltes Snackbuffet

Kranichsteiner Salat-Sandwiches

Sandwichs gefüllt mit Salat von Garnelen, Hühnchen, Rindfleisch, Lachs und Avocado
jeweils eine viertel Scheibe Sandwichtoast pro Person

Strudel

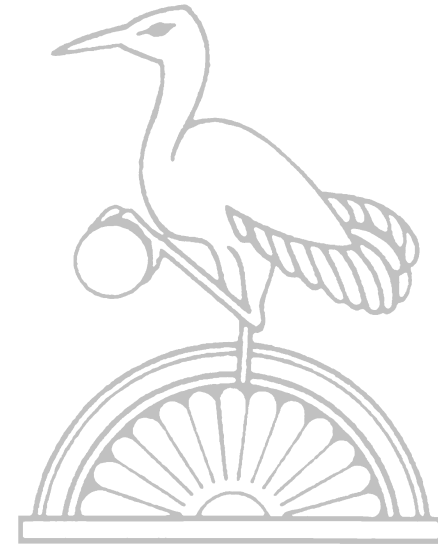
Blätterteigstrudel gefüllt mit Winzerschinken, Odenwälder Rauchforelle, frischem Gemüse, Nordseekrabben und geschmorten Pilzen jeweils eines pro Person

Häppchen

Feine Salate von Kalbstafelspitz, Augenbohnen mit Gemüse, Tomaten mit Fontina, Ei mit grünem Spargel, gegrillte Ente mit Orange und Meeresfrüchten

angerichtet in Löffeln, Gläsern und Tassen

pro Person € 26,80



Zusätzliche Warmen Snacks

Crêpes

gefüllt mit gebeiztem Lachs, Odenwälder Backschinken oder frischem Gemüse

pro Person jeweils 3 € 6,50

Yakitori

Würzige Spieße von mariniertem Spanferkel, Odenwälder Ochsen und Geflügel mit Aromaten gegart und verschiedenen Dips serviert

pro Person jeweils 3 Spieße € 12,00

Fingerfood Buffets



Hessen-Darmstadt pro Person € 28,00

Kasslerröllchen mit Sauerkraut gefüllt
Rindswurstspieße mit Kräutersalat
Original Frankfurter Würstchen mit Kartoffel-Specksalat
Gefüllte Eier mit Frankfurter Grüner Sauce und Odenwälder Schinkenchips
Gegrillte Rippchen mit Äpplerdip
Mousse von der Taunussteiner Rauchforelle auf Schwarzbrot
Warmer Zwiebelkuchen
Kochkäse mit Zwiebeln und Kümmel
Handkäse mit Musik

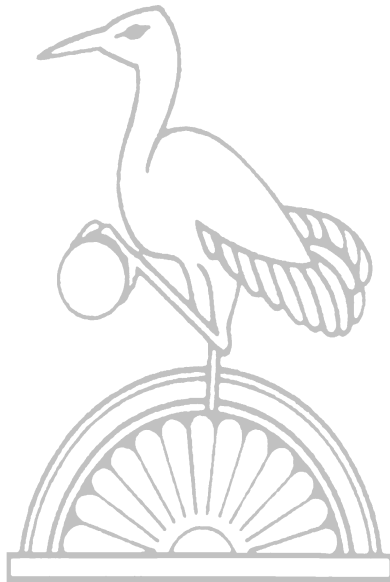
Asia pro Person € 32,00

Variation von Sushi und Sashimi (6 Sorten) mit Soja, Ingwer und Wasabi
Frühlingsröllchen mit Dim Sum
Gebratenes Gemüse aus dem Wok
Kalte marinierte Entenspieße mit Sprossensalat im Glas
Fleischbällchen süß-sauer auf Kohl
Gebackene Pilze mit Fruchtchutney
Erdnuss und Chilissalat mit Tintenfisch

Kranichstein-Chefs-Buffer pro Person € 52,00

Gebratene Lammällchen mit Kräuterquark im Löffelchen
Original Pata Negra Schinken auf Sellerie-Salat
Spießchen vom Hummer und Garnele auf Romana-Chiffonade
Dreierlei Kaviar auf Schmandtbisquit
Pochierte Wachteleier im Senfdip
Duett von Steinpilzen und Chilinudeln
Warmes getrüffeltes Selleriepüree mit Rauchlachs
Mönchskopfkäse mit marinierter Tomate und Ciabatta-Chips

Beispielsrechnung für eine Veranstaltung
 Beispiel für einen Stehempfang für 50 Personen mit einer Dauer von zwei Stunden



<i>Leistung</i>	<i>Kosten pro Person</i>	<i>Gesamtkosten</i>
Pauschale für Stehtische, Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, sonstiges Mobiliar und Service Equipment	€ 8,50	€ 425,00
Getränke: Sekt, Wein, alkoholfreie Getränke, Bier, Mineralwasser	€ 7,00	€ 350,00
Canapés, warme Cocktailbissen (8 - 10 Stück pro Person)	€ 18,00	€ 900,00
Personalkosten inkl. 2 Servicekräften, 1 Koch, 1 Hilfskraft + Vor- und Nachbereitung	€ 6,50	€ 325,00
Lieferpauschale bis 40 km		€ 100,00
Standardgebühr für Absprache und Organisation		€ 100,00
Gesamt	€ 40,00	€ 2.200,00
19 % MwSt.		<u>€ 418,00</u>
		<u>€ 2.618,00</u>

Das benötigte Equipment von uns.

Wir haben Ihnen das notwendige Material für Stehempfänge in Pauschalen eingearbeitet. So erhalten Sie einen besseren Überblick über die zu erwartenden Kosten.

Pauschalen

Leihweise Überlassen von Mobiliar, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser und Service-Equipment bei Lieferung von Speisen und Getränken durch unser Haus.

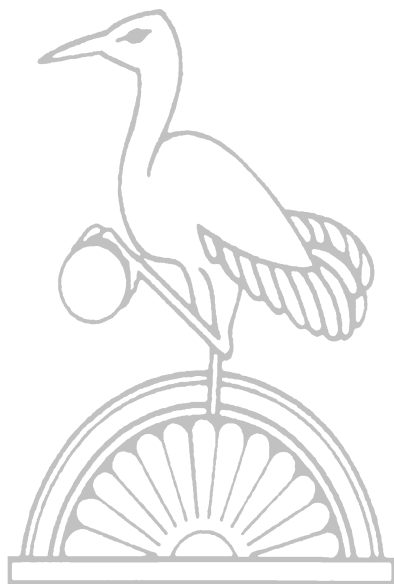
- Bei Cocktailempfängen*** ***pro Person € 8,50***
(mit angereicherten Cocktailhappen (Fingerfood))
- Stehtische mit weißen Tischdecken
 - Gläser, benötigtes Besteck und Geschirr,
 - Service-Equipment, Aschenbecher, Tablett
 - Papierservietten

- Bei Steh-Empfängen mit Essen*** ***pro Person € 13,50***
(vom Buffet und angereicht)
- Stehtische mit weißen Tischdecken
 - Gläser, benötigtes Besteck und Geschirr, Papierservietten
 - Buffettische mit Tischwäsche und Chafing Dishes inkl. Brennpaste,
 - Service-Equipment: Salz- und Pfeffermenagen, Aschenbecher, Tablett
 - Papierservietten

Bei gesetztem Essen erstellen wir Ihnen nach Bedarf eine Pauschale

Jeweils exklusive Küchen- und Backofficeequipment..





Das richtige Personal für Ihre Gäste

Natürliche Freundlichkeit, damit sich Ihre Gäste Wohlfühlen.

Servicemitarbeiter		
Veranstaltungsleitung	pro Stunde €	48,00
Serviceleitung	pro Stunde €	36,50
Servicekräfte	pro Stunde €	24,50
Barkeeper	pro Stunde €	30,00

Servicemitarbeiter in weißer Bluse/Hemd, schwarzer Fliege, schwarzer Hose, und Bistroschürze. Weitere Bekleidungen wie z.B. historische Kostüme oder Bekleidung mit Ihrem Firmen Logo auf Anfrage.



Küchenmitarbeiter

Küchenleitung/Küchenchef	pro Stunde €	48,00
Sous Chef	pro Stunde €	36,50
Köche	pro Stunde €	24,50

Köche in klassischer Küchenkleidung.

Hilfskräfte pro Stunde € 19,00

Weiters Personal, wie Garderobiere Einlasskontrolle usw. auf Anfrage.

Ab 3:00 Uhr 100 % Nachtzuschlag, An- und Abfahrtszeiten werden mit 50 % berechnet. Bitte beachten Sie, dass für das Be- und Entladen am Hotel, weitere kosten entstehen können.

Sonstiges

Veranstaltungsabsprache

Pauschal € 100,00

Entsprechend dem Aufwand können auch höhere Kosten entstehen.

Lieferkostenpauschale

für Veranstaltungen im Umkreis von 40 km zum Hotel Jagdschloss Kranichstein zuzüglich der Kosten für Treibstoff.

bis 50 Personen	€	100,00
51 bis 100 Personen	€	150,00
101 bis 200 Personen	€	200,00

Raummieten

Raummieten bzw. Mieten für Freiflächen werden Ihnen direkt ohne Aufschlag in Rechnung gestellt.

Ebenso Kosten die durch Dritte Entstehen.