



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Heiraten „All Inclusive“ 2012

Ein Sonderangebot zum Preis von € 114,00 pro Person

Kinder bis 12 Jahre € 57,00 Kinder bis 3 Jahre frei

(ab 40 Personen im Kavaliersbau, ab 60 Personen im Schloss-Saal/Marstall)

Gültig vom 10. April bis 28. Oktober 2012

20 % Witerrabatt bis 09. April 2012 und vom 29. Oktober bis 31. Dezember 2012

Diese Preise garantieren wir im angegebenen Zeitraum bei Inanspruchnahme dieses Programms wie angegeben.

Änderungen sind möglich, jedoch mit Aufschlag.

(Bei Unterschreiten der Personenanzahl erhöht sich die Pauschale pro Gast um 1 % pro fehlende Person)

Das Angebot umfasst:

- ☞ Individuelle Beratung inklusive eines Ratgebers für die Traumhochzeit
- ☞ Sektempfang im Parforcehof, auf der Terrasse oder im Hotel (Seite I)
- ☞ 4 gängiges Menü oder Buffet (Seiten II bis V)
- ☞ zwei Weine wahlweise und Mineralwasser zum Essen (Seite VI)
- ☞ Kaffee und Digestif nach dem Essen (Seite I)
- ☞ Hochzeitstorte (die Geschmacksrichtung bestimmen Sie selbst)
- ☞ Für Kinder unter 3 Jahren servieren wir ein Kindergericht und alkoholfreie Getränke kostenlos
- ☞ Blumendekoration, Kerzenleuchter und Kerzen auf den Tischen
- ☞ Stühle mit Hussen im Schloss-Saal und Korbsessel im Kavaliersbau
- ☞ Individuell gestaltete Menükarten
- ☞ Hochzeitsnacht für das Brautpaar in einer Suite mit Sekt und ein Erinnerungsgeschenk
- ☞ Kostenlose Parkplätze
- ☞ Zeitlicher Rahmen ab Sektempfang, max. 4,5 Std.

Extras, damit Sie Ihre Hochzeit noch schöner gestalten können, z. B.:

- + Trauung in der schlosseigenen Kapelle. Kosten für die Philippus Kirchengemeinde ca. € 185,00. Der eigene Seelsorger muss mitgebracht werden. Ein Orgelspieler kann über die Gemeinde bestellt werden. Blumendekoration ab € 200,00 über das Hotel.
- + Kaffeetafel am Nachmittag pro Person € 12,50
- + Nach dem Abendessen - Feier bis 1.00 Uhr mit den Tischweinen, Pils und Mineralwasser sowie alkoholfreien Getränken und Mitternachtssnack inkl. Personalkosten pro Person € 29,00
- * Bei Catering im Museumsteil des Schlosses (Marstall) berechnen wir einen Cateringaufschlag von 10 %. In diesen Räumen ist ein serviertes Menü aus Denkmalschutzgründen nicht möglich. Die Version „Kombination Menü-Buffet“ und Buffet 1 oder 2 kann angeboten werden.

Alle Preise inkl. 19 % MwSt.
Änderungen vorbehalten



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Seite I

Aperitif & Digestif
für Hochzeiten „All Inclusive“
ein Aperitif und drei Digestifs wahlweise

Großherzoglicher Kir
Sekt Cuvée Jagdschloss Kranichstein brut
parfümiert mit Cassis



Sekt Cuvée Jagdschloss Kranichstein brut
und Orangensaft
pur oder gemischt



Sekt Cuvée Jagdschloss Kranichstein Rosé trocken

Digestifs

Eau de vie Framboise, Williams, Kirsch
Ramazzotti
Aquavit
Grappa
Calvados



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Seite II

Menüvorschläge

Menü I

Kleine Lachsnocken
im Safranschaum
auf knackigem Kaiserschotensalat



Avocadocrèmesuppe
mit Kokos und Eismeergarnelen



Lendchen vom italienischen Parma-Schwein
auf sautierten Shiitake Pilzen
Dijon Senfsauce und gebratene Bandnudeln



Warmer Pudding von Apfel und Butterhörnchen
mit Nusseis

Menü II

Lauchquiche mit Sbrinz
und marinierten Babysalaten



Essenz vom Weideochsen
Hausgemachte Windbeutelchen



Rosa Kalbsnüsschen
in Burgunder-Buttersauce
Keniaböhnchen und Kartoffelbaumkuchen



Kleiner Nuss-Strudel
mit Heidelbeerkompott und Vanilleeis

Menü III

Zucchinischaumsuppe
mit Thai-Curry und Kartoffelstroh



Gebratene Forellenfilets
auf Lachsnudeln



Tranchen vom Odenwälder Double-Entrecôte
mit Rosmarin-Honigjus und Sauerrahmkartoffeln



Kremiges Nougatflammeri mit frischen Früchten



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Seite III

Menü IV

Meerrettichschaumsuppe
Rote-Bete-Stroh



Crépinette von Lachsforelle und Garnele
auf schwarzen Nudeln in Vanille-Essig-Sauce



Hirschrücken im Speck-Pilzmantel
Trüffeljus
knackiges Gemüse und Kartoffelgratin



Odenwälder Apfelfest
- Mousse, Tarte und gebackene Spalten -

Menü V

Salat von Rucola und Schmortomate
mit Hirschschinkenquiche
und Pinienvinaigrette



Ratatouillesüppchen
mit kross gebratenem Zander



Brust vom Perlhuhn
auf hausgemachten Kräuterspätzle
Waldpilzjus und geschmortes Wurzelgemüse



Halbgefrorene Mascarponecrème
und Mangosalat

Alternativ ein vegetarischer Hauptgang

Gebratene Haselnuss-Spätzle
in Frischkäse-Sauce
mit Marktgemüse und Erbsenmus



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Seite IV

Kombination Menü – Buffet

Wählen Sie Ihre bevorzugte Vorspeise und Suppe (serviert)
Hauptgang vom Buffet
Dessert (serviert)

serviert:

Würzige Kaninchensülze
in Feigensenf-Vinaigrette und kleiner Kräutersalat

oder

Salat von Rucola und Schmortomate
mit Hirschschinkenquiche
und Pinienkernvinaigrette



Getrübelt Kartoffelsuppe
Sautierte Pilze

oder

Essenz vom Weideochsen

vom Buffet:

Gegrillte Bauernente in Malzbiersauce
Tranchen vom Weide-Kalbsrücken
Zanderfilet auf Zucchini Gemüse mit Café de Paris Butter



Knackiges Pfannengemüse am Buffet gebraten
Kartoffelmousseline mit Röstzwiebeln
Bandnudeln mit Frühlingszwiebeln

serviert:

Drambouie –Parfait im Biskuitmantel



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Seite V

Buffet I

Dreierlei vom Norweger Lachs
Ochsenfetzen im Crêpemantel
eingelegte Aromaten mit gefüllten Oliven und Parmesanspänen
Tomaten-Zwiebelsalat, Sellerie-Apfelsalat,
gebratene und marinierte Waldpilze

Frühlingszwiebelsuppe
mit knusprigen Croûtons

Gefüllte Poulardenbrust in Burgunderbutter
Kranichsteiner Wildgulasch mit Speck und Backpflaumen
Gratinierter Buntbarsch auf Gemüsestreifen

Kleines Gemüseallerlei
Kartoffelauflauf
Wild- und Nussreis

Apfelschmarren mit Vanillesauce
Hausgemachte Eisbombe
Mousse von saisonalen Früchten mit Obstcocktails

Buffet II

Kräftige Schinken- und Speckvariationen
mit Vinaigrette und Saucen
Crevetten-Melonen-Cocktail im Glas
Geflügelsalat mit Fenchel, Bohnen-Specksalat
Tomatensalat mit frischem Basilikum

Kleines Pastabuffet mit vier Saucen
(auf Wunsch auch vegetarisch)

Knusprige Spanferkelkeule –am Buffet tranchiert–
Truthahnhäppchen in einer Gartenkräutersauce
Zander in Zitronenbutter

Paprika-Schmorgemüse
Blumenkohlgratin
Rosmarinkartoffeln

Grießflammeri mit gehackten Haselnüssen
Marinierte Fruchtauswahl
Geeiste Schokoladencrème



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Weinauswahl Heiraten „All inclusive“

Seite VI

zwei Weine wahlweise

Weißweine

- | | | |
|-----------|---|------------------|
| Nr. 32500 | Privatabfüllung Hotel Jagdschloss Kranichstein
Heppenheimer Stemmler
Riesling Qualitätswein, trocken
Bergsträsser Winzer e. G., Hessische Bergstraße | (1,0 l € 33,00) |
| Nr. 24100 | Burkheimer Weißburgunder
Qualitätswein, trocken
Winzergenossenschaft Burkheim am Kaiserstuhl - Baden | (1,0 l € 33,00) |
| Nr. 22300 | Pinot Grigio Vicenza D.O.C.
Cantina Colli Vicentini, Montecchio | (0,75 l € 25,50) |
| Nr. 32570 | Chardonnay
Pays d'Oc IGP
Cellier des Vestiges Romains | (0,75 l € 26,50) |

Roséwein

- | | | |
|-----------|---|-----------------|
| Nr. 32530 | Eichstetter Rosé
QbA, trocken
Weingut Kiefer, Baden | (1,0 l € 34,00) |
|-----------|---|-----------------|

Rotweine

- | | | |
|-----------|---|------------------|
| Nr. 32540 | Privatabfüllung Hotel Jagdschloss Kranichstein
Heppenheimer Schlossberg
Dornfelder Qualitätswein, trocken
Bergsträsser Winzer eG, Hessische Bergstraße | (1,0 l € 32,50) |
| Nr. 24120 | Burkheimer Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein, trocken
Winzergenossenschaft Burkheim am Kaiserstuhl - Baden | (1,0 l € 35,50) |
| Nr. 32560 | Vin de Pays du Gard Rouge
trocken
Cellier des Vestiges Romains
Côtes du Rhône | (0,75 l € 25,00) |
| Nr. 28240 | Nero d'Avola di Sicilia IGT
"Cataldo" | (0,75 l € 26,50) |

Größere Auswahl und andere Weine aus unserer Weinkarte
gegen Aufschlag möglich.

(Preise in Klammern gelten außerhalb der Pauschale)

Selters Mineralwasser Naturell, Medium oder Classic

Pils vom Fass

Aufschlag für 10 Liter Fass € 30,00

30 Liter Fass € 90,00

Änderungen vorbehalten