



# 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 % Winterrabatt 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  
mit Spätburgunder Traubenlikör von der  
Hessischen Bergstraße parfümiert



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 Nussstrudel  
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 1**

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

Frühlingszwiebel супpe  
mit knusprigen Croûtons

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

Kleines Gemüseallerlei  
Kartoffelauflauf  
Wild- und Nussreis

Apfelschmarren mit Vanillesauce  
Hausgemachte Eisbombe  
Mousse von saisonalen Früchten mit Obstcocktails

## **Buffet 2**

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 Sauce Gartenkräutern  
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

<b>Weißweine:</b>	Privatabfüllung Hotel Jagdschloss Kranichstein (1,0 l € 33,00) Heppenheimer Stemmeler Riesling Qualitätswein, trocken Bergsträsser Winzer e. G., Hessische Bergstraße ☼☼☼	
	Burkheimer Weißburgunder Qualitätswein, trocken Winzergenossenschaft Burkheim am Kaiserstuhl - Baden ☼☼☼	(1,0 l € 33,00)
	Pinot Grigio Vicenza D.O.C. Cantina Colli Vicentini, Montecchio ☼☼☼	(0,75 l € 25,50)
	Chardonnay Pay D'Oc IGP Cellier des Vestiges Romains ☼☼☼	(0,75 l € 26,50)
<b>Roséwein:</b>	Eichstetter Rosé QbA, trocken Weingut Kiefer, Baden ☼☼☼	(1,0 l € 34,00)
<b>Rotweine:</b>	Privatabfüllung Hotel Jagdschloss Kranichstein (1,0 l € 32,50) Heppenheimer Schlossberg Dornfelder Qualitätswein, trocken Bergsträsser Winzer eG, Hessische Bergstraße ☼☼☼	
	Burkheimer Spätburgunder Rotwein Qualitätswein, trocken Winzergenossenschaft Burkheim am Kaiserstuhl - Baden ☼☼☼	(1,0 l € 35,50)
	Vin de Pays du Gard Rouge trocken Cellier des Vestiges Romains Côtes du Rhône ☼☼☼	(0,75 l € 25,00)
	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