

Betriebe der Familie Kniese

Gastlichkeit

in privater Hand



Bad Hersfeld
im Herzen
Deutschlands



ALTES
BRAUHAUS
Bad Hersfeld



Restaurant
Zum Stern
Romantik-Hotel
★★★★



PIER 1
Die Eventlocation am Fluss



Hotel
Thermalis
BAD HERSFELD



Hotel
am Kurpark
★★★★★

Im Romantik-Hotel Zum Stern ist das historische Ambiente genau so echt und unverfälscht wie unsere Gastfreundschaft. Genießen Sie die behagliche Atmosphäre dieses traditionsreichen Hauses und den Komfort seiner modernen Ausstattung. Erleben Sie Gastlichkeit in Vollendung und geben Ihrer Veranstaltung bis 100 Personen den Rahmen, den sie verdient.

Gerne erstellen wir Ihnen individuelle Menü- oder Buffetvorschläge und Programme, jeweils auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche zugeschnitten. Besonders empfehlen wir Ihnen unsere kulinarischen Aktionsabende, an denen Sie herzlich eingeladen sind mit Ihrer Gruppe oder Gästen teil zu nehmen. Wir beraten Sie gerne.

Beispiel: Gourmetabend

Für Gruppen bis 20 Personen bieten wir einen Gourmetabend in unserem Restaurant L'érable an. Das Team von Küche und Service wurde nach der Eröffnung im Mai 2006 bereits Ende des Jahres von allen Restaurantführern sehr gut bewertet, unter anderem vom Reiseführer für Genießer, dem Gault Millau, mit 16 von 20 Punkten, seit 2010 mit 17 von 20 Punkten. Der Guide Michelin verlieh uns darüber hinaus einen seiner Sterne. Damit ist das L'érable laut Gault Millau das beste Restaurant Nordhessens und die Nr. 9 in ganz Hessen. Genießen auch Sie im Rahmen Ihrer Veranstaltung die Kreationen von Küchenchef Patrick Spies.

Beispiel: Hessenessen

Ein landsmännisches Essen in sieben Gängen mit nach überlieferten Rezepten zubereiteten Speisen - was wir Hessen so essen - serviert von waldhessischen Dienstleuten in Tracht, untermalt und moderiert in hessischer Mundart, aber für Jeden verständlich.

Beispiel: Tapas-Arrangement

12 kleine Gänge als Flying Menü serviert. Dieses Angebot machen wir ab 20 Personen zum Preis ab € 60,00 pro Person.

Da wir in unserer Küche nur frische Rohprodukte von hochwertiger Qualität verarbeiten, haben wir die Speisenvorschläge nach den Jahreszeiten zusammengestellt. Aus Gründen der Qualitätssicherung bitten wir Sie, sich bei Gesellschaften ab 10 Personen für ein einheitliches Menü zu entscheiden.

Sollte das einmal nicht möglich sein, bieten wir Ihnen ein **Tagesmenü** an, zusammengestellt nach den Markt-Einkäufen unseres Küchenchefs:

3 Gänge mit einer Vorspeise oder einer Suppe

2 Hauptgänge zur Auswahl (Fleisch oder Fisch nach Wunsch)

und ein Dessert

zum Preis von € 25,00 pro Person.

Auf Ausnahmen wie Vegetarier und Allergiker sind wir stets vorbereitet und empfehlen vor Ort Alternativen.

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

AII-INCLUSIVE-VERANSTALTUNGSANGEBOT ab 20 Personen

- * Zum Empfang Prosecco mit Holundersirup und Orangensaft, sowie ein alkoholfreier Aperitif
- * Menü in 4 Gängen oder Buffet nach der Saison
- * 2 Menükarten mit Eindruck je Tisch
- * Tischdekoration nach der Saison
- * Ausgesuchte internationale Weine
- * Biere
- * Mineralwasser
- * Kaffeespezialitäten

Pro Person	€ 60,00
Jugendliche 11 – 16 Jahre	€ 30,00
Kinder von 6 – 10 Jahren	€ 20,00
Kinder von 1 – 5 Jahren, pro Lebensjahr	€ 2,00

Nicht im All-Inclusive-Preis enthalten und gesondert in Rechnung gestellt werden:
Alle Getränke nach 24.00 Uhr, sowie alle nicht aufgeführten Leistungen wie Mundhappen zum Empfang, Kaffeetafeln und Hochzeitstorten, Digestifs und Schnäpse o.ä.

Unsere Hotelzimmer können Sie gleich mitbuchen.
So lassen sich unbeschwert Feste feiern. Übernachten Sie in den komfortablen Zimmern des „Stern“, schlafen Sie in Ruhe aus und nach einem entspannten Frühstück kann der Alltag wieder beginnen. Hochzeitspaare bekommen Sonderkonditionen in unserem Brautzimmer (bei Verfügbarkeit).

MENÜBEISPIEL

Salate der Saison mit Waldpilzen
und geräucherter Entenbrust

Karotten-Ingwersuppe mit Gamba

Angeräuchertes Schweinefilet
mit Schalottensauce
dazu Gemüse vom Markt
und Kartoffelkrusteln

Crème Brûlée mit marinierten Früchten und
Toffee-Eis

BUFFETBEISPIEL

Vorspeisenteller nach der Saison (serviert)

Weißer Kartoffelsuppe mit Rauchlachs

Duo von Fjordlachs und Kabeljau
mit Limonen-Honigsauce

Schweinefilet am Stück gebraten
mit Waldpilzragout

Piccata von der Putenbrust
mit Tomatenconfit

Gemüse vom Markt, Blattspinat
Wildreis, Lasagne mit Gemüse

Tortenbrie mit Traubenchutney
Tiramisu mit marinierten Früchten
Schokoladenmousse mit Vanillesauce
Zitronencreme auf einem Fruchtspiegel
Gebrannte Crème

Mittagsgerichte für Gruppen

Chef-Salat mit Schinken- und Käsestreifen, gebratenem Speck und Ei	€ 10,50
Gefüllte Paprika mit Tomatenchutney und Bandnudeln	€ 9,50
Bandnudeln mit Basilikum-Käsesauce, Gemüse- und Tomatenwürfeln	€ 9,50
Weißwein-Kräuterrisotto mit gebratenen Pilzen und gemischtem Salat	€ 10,50
Gebratenes Seelachsfilet mit Tomatengemüse, Basmati-Reis und Pommery-Senfsauce	€ 11,00
Gedünstetes Dorschfilet mit Kräutersauce und Lauchgemüse, dazu Salzkartoffeln	€ 12,50
Fischragout mit Safransauce und Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln	€ 13,50
Putenstreifen mit Früchten in Currysauce und Pilawreis	€ 9,50
Gebratene Hähnchenbrust mit Paprikasauce und Pfannengemüse, dazu Bandnudeln	€ 12,50
Schinkenbraten mit Honigsauce und Maisgemüse, dazu Bratkartoffeln	€ 10,50
Glasierter Schweinekamm mit Pfefferrahm, Marktgemüse und Kartoffelstampf	€ 10,50
Rahmgeschnetztes mit Waldpilzen, Gemüse vom Markt und Bandnudeln	€ 12,50
Rindsroulade mit Kohlgemüse und Kartoffelplätzchen	€ 13,50
Filetstreifen Stroganoff mit Bandnudeln und Salat	€ 15,50
Aufpreis für Tagessuppe	€ 3,00

Desserts

Waldbeerenragout mit Vanilleeis und Sabayon	€ 4,50
Sorbets auf einem Saucenspiegel	€ 4,50
Gemischtes Eis mit marinierten Früchten	€ 4,50

Diese Speisenvorschläge verstehen sich nicht als à la carte – Auswahl und können aus Gründen der Vorbereitung in der Küche nur gruppenweise im Voraus bestellt werden.

Speisenvorschläge Dezember, Januar, Februar

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat mit gebratenen Riesengarnelen und pikantem Kürbis-Chutney	€ 9,50
Feldsalat mit Kartoffeldressing, geräucherter Entenbrust und Birnenspalten	€ 11,50
Tatar und Filet von geräucherter Forelle mit Meerrettichmousse und einem Salat von Kartoffeln und Roter Bete	€ 10,00
Ab 12 Personen: Getrüffelte Gänsestopfleber in Briôche mit Calvadosgelee und Apfelchutney	€ 16,50

Suppen

Rahmsuppe von Waldpilzen mit geröstetem Schinken	€ 5,50
Kraftbrühe mit Ravioli und Öl vom Muskatkürbis	€ 7,50
Maronensamtsuppe mit Mandeln und Birne	€ 6,50

Fisch

Gebratener Zander auf Rahmkraut mit Speck und Kartoffelstampf	€ 15,50
Kabeljau mit Linsen in altem Balsamico, geschmelzten Spätzle und Rieslingschaum	€ 17,50
Medaillons vom Seeteufel auf Blattspinat mit Ravioli und Chutney vom Muskatkürbis	€ 24,50

Fleisch

Kross gebratene Barbarie-Ente mit Maronen, Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 17,50
Sauerbraten vom hessischen Weideochsen mit Rosinen-Maronensauce, Rosenkohl und Kartoffelstampf	€ 13,50
Lammnüsschen mit Birne, Bohne und Speck	€ 17,50
Rosa gebratene Entenbrust auf Balsamicolinsen, Kürbisravioli und Honigsauce	€ 20,50

Desserts

Birnenragout mit Rum-Rosineneis und einem Schaum von Vanille und Zimt	€ 6,50
Nougatmousse mit gelierten Kirschen und Kaffee-Eis	€ 7,00
Eis, Strudel und Crème Brûlée vom Bratapfel	€ 7,50
Stern's Dessertvariation	€ 8,50

Diese Speisenvorschläge verstehen sich nicht als à la carte – Auswahl und können aus Gründen der Vorbereitung in der Küche nur gruppenweise im Voraus bestellt werden.

Menü-Beispiele:

Menü I

Rahmsuppe vom Rosenkohl mit geröstetem Schinken

Lammnüsschen
mit Birne, Bohne und Speck

Birnenragout mit Rum-Rosineneis
und einem Schaum von Vanille und Zimt

€ 25,00

Menü II

Feldsalat mit Kartoffeldressing
geräucherter Entenbrust und Birnenspalten

Kraftbrühe mit Ravioli und Öl vom Muskatkürbis

Medaillons vom Seeteufel auf Blattspinat
mit Ravioli und Chutney vom Muskatkürbis

Stern's Dessertvariation

€ 39,50

Diese Speisenvorschläge verstehen sich nicht als à la carte – Auswahl und können aus Gründen der Vorbereitung in der Küche nur gruppenweise im Voraus bestellt werden.

Speisenvorschläge für März, April, Mai (Bitte fragen Sie ab April nach frischem Spargel)

Vorspeisen

Lauchcrèmesuppe mit gebackenem Schweinebauch	€ 5,50
Rahmsuppe von Schwarzwurzeln mit Sashimi von der Lachsforelle und Wildkräuteröl	€ 6,50
Stern´s Bouillabaisse mit Sauce Rouille als Hauptgang	€ 8,50 € 16,50
Tatar vom Aalrauchmatjes mit Hausfrauensauce und Kartoffel-Pumpnickelsalat	€ 8,50
Frischkäsemousse mit Petersilienpesto und gebackener Lachsforelle	€ 9,50
Filet und Frikadelle vom Lamm mit provenalischem Gemüse, Schafskäse und Bärlauch	€ 9,50
Caesar´s Salad mit knusprigen Hähnchenbruststreifen als leichter Hauptgang	€ 8,50 € 12,50
Variation vom Lachs mit Rettich und Kresse	€ 8,50

Fischgerichte

Filet vom Ikarimi Lachs mit Speck und Schmand, braisiertem Kopfsalat und Tagliatelle	€ 15,50
Kross gebratener Flußzander mit Bärlauchschaum, Spargelragout und Risotto	€ 17,50
Angeldorsch auf der Haut gebraten mit Kartoffelstampf lauwarmer Erbsenvinaigrette und Meaux-Senf	€ 18,50

Fleischgerichte

Gebratene Maishähnchenbrust mit Tomatensugo, Rahmspinat und Tagliatelle	€ 13,50
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree und einem Salat	€ 16,50
Geschnetzelte Filetspitzen „Stroganoff“, dazu glasierter Zwiebellauch und Pilawreis	€ 18,50
Carrée vom Rhönlamm mit Aromaten, dazu Ratatouille und Polenta	€ 22,50

Desserts

Vanille-Panna Cotta mit Ragout und Sorbet von der Erdbeere	€ 6,50
Mousse und Eis von Joghurt mit geliertem Mangosüppchen	€ 7,00
Vanille-Crème Brûlée mit Ananassalat und Pina-Coladaeis	€ 7,50
Stern´s Dessertvariation	€ 8,50

Diese Speisenvorschläge verstehen sich nicht als à la carte – Auswahl und können aus Gründen der Vorbereitung in der Küche nur gruppenweise im Voraus bestellt werden.

Menü-Beispiele

Menü I

Lauchcrèmesuppe mit gebackenem Schweinebauch

Gebratene Maishähnchenbrust mit Tomatensugo
Rahmspinat und Tagliatelle

Vanille-Panna Cotta
mit Ragout und Sorbet von der Erdbeere
€ 23,00

Menü II

Frischkäsemousse mit Petersilienpesto
und gebackener Lachsforelle

Stern´s Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Carrée vom Rhönlamm mit Aromaten
dazu Ratatouille und Polenta

Vanille-Crème Brûlée
mit Ananassalat und Pina-Coladaeis
€ 39,50

Speisenvorschläge Juni, Juli, August

Vorspeisen

Vitello Tonnato - Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Kapern und Thunfischsoße	€ 9,50
Hausgebeizter Lachs mit Tatar vom Matjes einem Kartoffel-Pumpernickelsalat und Schmand	€ 11,50
Kalbssülzchen mit Mousse von hessischer grüner Soße	€ 8,50
Caesar´s Salad mit knusprigen Hähnchenbruststreifen	€ 9,50
Gartensalat mit Serranoschinken, Garnelen und Aioli	€ 11,50

Suppen

Gekühltes Gurkensüppchen mit Dill und Shrimps	€ 6,00
Rahmsuppe von Waldpilzen mit gerösteten Schinkenstreifen und Croûtons	€ 6,00
Rahmsuppe von gelber Paprika mit geräucherter „Ahl Woorscht“	€ 6,50

Fischgerichte

Fjordlachsfilet Hausfrauen Art mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	€ 15,50
Gebratenes Filet von der Dorade mit Lardo und Garnele, Ratatouille und Polenta	€ 21,50
Filet vom weißen Heilbutt mit Oliventapenade, Rahmspinat und Safranreis	€ 25,50

Fleischgerichte

Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Nudeln und Rote Bete Salat	€ 16,50
Filet und Bäckchen vom hessischen Moorwiesenschwein mit Waldpilzen in Rahm, Erbsen-Karottengemüse und Pilawreis	€ 20,50
Rücken vom Rhönlamm mit Rosmarinjus, Ratatouillegemüse und Polenta	€ 24,50

Desserts

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleschaum und Waldmeistereis	€ 6,80
Geeistes Kirschsüppchen mit Panna Cotta von Buttermilch und Schokoladenbisquit	€ 7,50
Crème Brûlée mit Ragout von Waldbeeren und Himbeersorbet	€ 7,50
Stern´s Dessertvariation	€ 8,50

Diese Speisenvorschläge verstehen sich nicht als à la carte – Auswahl und können aus Gründen der Vorbereitung in der Küche nur gruppenweise im Voraus bestellt werden.

Menü-Beispiele

Menü I

Rahmsuppe von Waldpilzen
mit gerösteten Schinkenstreifen und Croûtons

Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße
Nudeln und Rote Bete Salat

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleschaum
und Waldmeistereis

€ 26,50

Menü II

Gartensalat mit Serranoschinken
Garnelen und Aioli

Rahmsuppe von gelber Paprika
mit geräucherter „Ahl Woorscht“

Filet und Bäckchen vom hessischen Moorwiesenschwein
mit Waldpilzen in Rahm, Erbsen-Karottengemüse und Pilawreis

Geeistes Kirschsüppchen
mit Panna Cotta von Buttermilch
und Schokoladenbisquit

€ 41,00

Speisenvorschläge September, Oktober, November

Vorspeisen

Caesar´s Salad mit knusprigen Hähnchenbruststreifen € 8,50

Duo vom Schweinebauch, Sülze und gebackener Schweinebauch mit geliertes Remoulade, krossem Brot und Senf € 9,50

Lauwarm marinierte Felsenbarbe mit provencalischem Gemüse

Oliventapenade und Kartoffelschaum € 9,50

Knackiger Blattsalat mit gebratenen Riesengarnelen und pikantem Tomaten-Olivenchutney € 9,50

Suppen

Rahmsuppe vom Blumenkohl mit Chorizo € 5,50

Crèmesuppe von jungem Wirsing mit Schweinebauch € 6,50

Kraftbrühe von Olivetti–Tomaten mit Spinat-Ricotta Ravioli € 7,50

Fischgerichte

Filet vom Ikarimi Lachs mit Petersilie, gebratenem Blumenkohl und Kartoffelstampf € 15,50

Kross gebratener Flußzander mit Rahmwirsing, Speck und Salzkartoffeln € 17,50

Felsenbarbe und Garnele mit provencalischem Gemüse und Sauce Pistou Spinat–Ricotta Ravioli und Oliventapenade € 22,50

Fleischgerichte

Rinderbacke mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf € 13,50

Geschmorte Lammhaxe mit Cassoulet von Birne, Bohne und Speck € 16,50

Filet und Bauch vom Moorwiesenschwein mit Altbiersauce geschmortem Spitzkraut und Semmelknödel € 19,50

Desserts

Apfelragout mit Rum-Rosineneis und Schaum von Vanille € 6,50

Pochierte Weißweinbirne mit dunklem Schokoladenmousse und Vanillebisquit € 7,00

Gebrannte Grießschnitte mit Süppchen vom Zwetschgenröster und Karamelleis € 7,50

Stern´s Dessertvariation € 8,50

Diese Speisenvorschläge verstehen sich nicht als à la carte – Auswahl und können aus Gründen der Vorbereitung in der Küche nur gruppenweise im voraus bestellt werden.

Menü-Beispiele

Menü I

Crèmesuppe von jungem Wirsing mit Schweinebauch

Geschmorte Lammhaxe mit Cassoulet von Birne, Bohne und Speck

Apfelragout mit Rum-Rosineneis und Schaum von Vanille

€ 25,00

Menü II

Lauwarm marinierte Felsenbarbe

mit provenalischem Gemüse

Oliventapenade und Kartoffelschaum

Kraftbrühe von Olivetti-Tomaten

mit Spinat-Ricotta Ravioli

Filet und Bauch vom Moorwiesenschwein

mit Altbiersauce

geschmortem Spitzkraut und Semmelknödel

Stern's Dessertvariation

€ 39,50

Diese Speisenvorschläge verstehen sich nicht als à la carte – Auswahl und können aus Gründen der Vorbereitung in der Küche nur gruppenweise im Voraus bestellt werden.

Buffets

Italienisches Buffet

Tomatensuppe mit Pesto und Mozzarella
(am Tisch serviert)

Parmaschinken

Coppa und Salami mit Melone

Tomate mit Mozzarella und Grissini

Italienische Bratenplatte mit Salsa verde

Variation von mediterranem Gemüse

Gemüsesalat mit Shrimps

Oliven

Artischocken

Marinierte Pilze

Gefüllte Tomaten

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Geschmortes Kalbfleisch „Mailänder Art“

Gebratene Edelfische (nach Tageseinkauf) mit Safransauce

Saltimbocca vom Jungschweinrücken mit Marsala

Dreierlei Pasta mit verschiedenen Saucen

Gebratenes Gemüse

Kartoffeln in Olivenöl

Italienische Käseauswahl mit Ciabatta

TiramiSu

Marinierte Früchte mit Zabaione

Amarettocrème

Espressomousse

Panna Cotta

Eisauswahl

€ 32,00

ab 30 Personen

Regionales Buffet

Hessische Weinsuppe mit geröstetem Schinken
(am Tisch serviert)

Geräucherte Herzbergforelle mit Apfelweingelee

Wachweiche Eier in Grüner Sauce

Hersfelder „Ahle Woorscht“ mit Senf

Hessische Specktorte

Marinierter Tafelspitz mit Radieschenvinaigrette

Scheiben vom Roastbeef mit Remouladensauce

Saisonale Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Zander aus der Fulda mit Petersiliensauce

Poulardenbrust mit Weinsauce

Dippehas - Hessischer Fleischeintopf

Kassler-Rücken im Brotteig

Frisches Marktgemüse

Gratinkartoffeln

Kräuternudeln

Vollkornreis

Käseauswahl

Brotkorb und Butter

Kastaniencrème mit Früchten

Apfelstrudel

Eisbombe

Beerengrütze mit Vanillesauce

Quarkknödel

Schmandmousse

€ 34,00

ab 20 Personen

Mediterranes Buffet

Ratatouillecrèmesuppe
oder im Sommer Gazpacho
(am Tisch serviert)

Salat von Meeresfrüchten
Mediterrane Schinken mit Melone und Grissini
Cous Cous pikant mit gebratener Putenbrust
Marinierte Garnelen mit Aioli
Tomate-Mozzarella
Eingelegter Schafskäse mit Rucola und Tomatendip
Verschiedene Antipasti
Eingelegte Champignons
Salatauswahl
Fladenbrot und Ciabatta

Poulardenbrust mit Madeirasauce
Lammkeule mit Tomatengemüse
Gebratene Meerestische mit mediterranen Kräutern
Lachssteak mit Olivenconfit
Paella
Ratatouille
Pinienkernspinat
Olivenkartoffeln
Polenta
Kräuterfarfalle

Crema Catalana
Panna Cotta
Tiramisu
Salat von frischen Früchten mit Brandy
Crêpes mit Orangensauce
Melonenkaltschale
Crème von Mascarpone und Früchten

€ 43,00

ab 30 Personen

Feinschmecker-Buffer

Weißer Kartoffelsuppe mit Rauchsalz (am Tisch serviert)

Lauwarm marinierte Felsenbarbe

Variation von Räucherfischen

Lachstatar mit Chili und Minze

Salat von Garnelen

Vitello Tonnato (Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce)

Geräucherte Barbarie-Entenbrust mit Birnenchutney

Schinken und Salami vom Iberischen Schwein mit Melone und Feigensenf

Roastbeef mit Radieschenvinaigrette

Oliven

Artischocken

Marinierte Pilze

Gefüllte Tomaten

Gebackener Schafskäse mit Rucola und geschmolzenen Tomaten

Salatauswahl

Brotkorb und Butter

Gebratene Meeresfische (nach Tageseinkauf) mit Limonenbutter

Gebratener Kabeljau mit Sauerrahmsauce

Rinderrücken am Stück gebraten mit Petersilien-Senfsauce

Saltimbocca vom Jungschweinerücken mit Marsala

Maishähnchenbrust mit Sesam

Gemischter Reis

Bandnudeln

Kartoffelgratin

Blattspinat

Ratatouille

Frisches Gemüse vom Markt

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Bailey's-Eis

Bayrisch-Crème mit gelierten Früchten

Tiramisu

Crema Catalan

Marinierte Früchte

Mangosüppchen

Terrine von Waldbeeren

Mokkaparfait

€ 49,00

ab 20 Personen

Unser Hessen-Essen

Ein 7-gängiges, landsmännisches Essen, die Speisen nach überlieferten Rezepten
-was wir Hessen so essen-
serviert von waldhessischen Dienstleuten in Tracht, untermalt und moderiert in hessischer Mundart,
aber für jedermann/ -frau verständlich.

Ab 10 Personen € 45,00, ab 20 Personen € 43,00 pro Person
(Aufpreis zur Tagungspauschale € 29,00 bzw. € 27,00 p.P.)

Menü

Pfiffche – Schnapspeife mit Schlitzer Korn
Bloatz un All Worscht -Deftiges Backwerk und geräucherte Wurst
Gree Soße -Grüne Sauce
Waecksopp -Bouillon mit Einlage
Lattch -Kopfsalat mit Schmand
Rhönforaell -Rhönforelle
Deppehoas -Deftiger Fleischeintopf
Budding -Wildunger Crème
Schmaandkoche -Schmandkuchen

Das Mönchsbankett

Eine anregende Mischung aus kulinarischen Ausflügen in das Mittelalter, Unterhaltung
und dem Zauber früherer Jahrhunderte. Eine anspruchsvolle Art Gäste zu bewirten,
ein Ausflug in die Vergangenheit – direkt an die Tische der mittelalterlichen Klöster.

Ab 10 Personen € 47,00, ab 20 Personen € 43,00 pro Person
(Aufpreis zur Tagungspauschale € 30,00 bzw. € 27,00 p.P.)

Menü

primus -ehn Löffel aqua-vitae zur Weckung des Magens
secundus -geschmorte Schwehnsrippen in milder Pökelwürze
tertius -würzig Pasteten zarten Fleisches
quartus -kräftig Sud von wilden Thieren
quintus -gebraten Wildbret unt Vogelfleisch mit zarten Wurzeln in Wein
sextus -ehn Schneutzprieslein feinen Tobacs
septimus -mit Zimmet gewürzt Apfelspeis auff ehner Grütze Sockel
octavus -ehn seltsam Hehdentrunk aus geröstet Bohnen des Morgenlandes
ultimus -jetzt las dir zur Nacht wünschen

Für den Empfang

Warme Mundhappen

Chicken Wings	€ 1,00
Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 1,00
Quiche Lorraine	€ 1,50
Mini Pizza	€ 1,50
Lauchküchlein	€ 1,50
Mini Frikadellen mit Schafskäse	€ 1,50
Putennuggets mit Dip	€ 1,50
Gefüllte Champignons	€ 1,50
Gebackene Wan-Tan-Blätter	€ 1,50
Gefüllte Blätterteigtaschen	€ 1,50
Gebackene Blumenkohlröschen	€ 2,00
Lachswürfel	€ 2,50
Gebackene Scampi mit süßem Chili	€ 3,00

Baguetteschnittchen aus garniert, auf Wunsch auch Vollkornbaguette:

mit Roquefortcrème	€ 2,80
mit Frischkäse, Emmentaler oder Camembert	€ 2,30
mit Serrano-Salami	€ 2,80
mit Angus Roastbeef	€ 2,80
mit Shrimps	€ 2,80
mit geräucherter Forelle	€ 2,80
mit Graved oder Räucherlachs	€ 3,00
mit Räucheraal	€ 3,50
Grissini mit Serrano-Schinken	€ 1,80

Gerne stellen wir Ihnen ein Mundhappenbuffet zusammen € 19,80 pro Person

Rahmenprogramme kulinarisch

Küchentour „Mal in die Töpfe schauen“

Besichtigung der Küche mit Aperitif (Winzersekt) und Erläuterung des Abendmenüs.
€ 12,00 pro Person

Badische Weinreise

Kommentierte Probe badischer Qualitätsweine unseres Haus-Weingutes Nägelsförst, prämiert im WeinGourmet, Wein Gault Millau u.a.:

Bis 8 Personen pauschal € 160,00

€ 20,00 pro Person bei 9-12 Personen

€ 18,00 pro Person bei 12-20 Personen

€ 16,00 pro Person ab 20 Personen

Dazu badisches 4-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen € 50,00 (ab 8 Personen)
(Aufpreis zur Tagungspauschale € 34,00 pro Person)

Ahle Woorscht vom Brett

Die nordhessische Vesperspezialität vom großen Holzbrett mit luftgetrockneten und geräucherten Mett-, Leber- und Blutwürsten, Schwartemagen und Kernschinken vom nordhessischen Bio-Schwein, dazu Grüne Sauce, Schnippchen und Mostrich, Essigfrüchte, Kraut-, Gurken- und Karottensalat sowie ein großer Brotkorb mit Butter.

Gegessen wird traditionell von blanken Tischplatten, eingedeckt mit Geschirr und Trinkgefäßen aus Steingut.

Eine kommunikative Mahlzeit, geeignet für gesellige Runden und Freunde des deftigen Essens.

€ 16,50 pro Person (oder alternativ zum abendlichen 3-Gang Menü)

Raclette (ab 10 Personen)

Das Original Schweizer Raclette-Essen.

Der geschmolzene Raclette-Käse wird vor den Augen der Gäste im Speisezimmer vom Käsesalamander gehobelt.

Dazu mindestens 10 verschiedene Beilagen, kleine Kartoffeln und Weißbrot.

Zum Abschluss ein Kirschwasser zur "besseren Bindung" der Speisen.

Bis 20 Personen € 25,00, ab 21 Personen € 23,00 pro Person

Aufpreis zur Tagungspauschale € 9,00 bzw. € 7,00 p.P.

Fondue Chinoise

Optimal nach einem anstrengendem Arbeitstag, entspannend und kommunikativ.

3 Sorten Fleisch (Rinder-, Schweine- und Putenfilet),

reichlich hausgemachte Dipps, Beilagen und Folienkartoffeln mit Sauerrahm

€ 28,00 pro Person

Aufpreis zur Tagungspauschale € 9,00 p. P.

Rahmenprogramme aktiv

Kirchturmbesteigung

Ein Ausflug in die Vergangenheit durch die historischen Gemäuer des Kirchturms der Bad Hersfelder Stadtkirche. In den Zwangspausen Erklärungen, Vorträge und musikalische Begleitung, dazu hausgemachte Melissenlimonade oder Glühwein. Dauer: ca. 1,5 Std. ab Hotel.

8 – 24 Personen. € 12,00 pro Person.

Auch kombinierbar mit Stadtführung durch die historische Bad Hersfelder Altstadt.

Nordic Walking

Die Trend-Sportart – auch für Bewegungsmuffel – begleitet von einem ausgebildeten Trainer und einem „Lumpensammler“ am Ende der Gruppe. Bequeme Kleidung und festes Schuhwerk.

Dauer: ab 1,5 Std. ab Hotel mit Zwangs- und Teepausen.

8 – 15 Pers. € 9,00 pro Person inkl. Stöcke.

Fulda Auen Radtour

Geführte Radtour über ca. 15 km, bequeme Streckenführung mit rückschonenden Alurädern.

Freizeitkleidung. Dauer: ca. 3 Std. ab Hotel.

8 – 24 Pers. € 13,00 pro Person inkl. Pausenverpflegung (Getränke).

Auch kombinierbar mit Paddeltour.

Teamorientierte Indoor- und Outdooraktivitäten

Die folgende Programme werden in Zusammenarbeit mit einer Event-Agentur durchgeführt.

Altes neu entdecken

Den Teams werden verschiedene Aufgaben gestellt wie Kartenlesen, Gewichte schätzen und nützliche Möbelstücke bauen, um das Ziel, ein altes Backhaus, zu erreichen. Hier werden die Teilnehmer ihr eigenes Brot formen und backen. Während das Brot im Ofen backt, gibt es eine kleine Siegerehrung, anschließend Verzehr des Selbstgebackenen mit Schmalz und Getränken.

Dauer: ca. 5 Stunden ab Hotel. Preis auf Anfrage.

Waldtour

Die Teilnehmer gehen in einen nahen Wald, müssen kleine Aufgaben erfüllen und diverse Gegenstände für den weiteren Weg finden. Sie müssen sich im Team Gedanken machen wie die Aufgaben gemeinsam erfüllt werden können. Anschließend: Eisstock-/Asphaltschießen - eine Spaßveranstaltung für jedermann/frau.

Oder Soccer: Die Teilnehmer sind die Akteure. Tischfußball ist eigentlich nichts besonderes - hier werden die Holzspieler gegen Teilnehmer ausgetauscht. Pro Mannschaft werden je 5 Spieler „befestigt“ und müssen so versuchen, Tore zu schießen.

Oder Formel 1 lässt Grüßen: Sie sitzen bequem an der Rennstrecke und fahren die Rennwagen. Die elektronische Zeitmessung lässt Spannung aufkommen. Mit der Siegerehrung wird der Abend abgerundet. Gefahren wird im Team, es können zwei verschiedene Rennstrecken aufgebaut werden. Dauer: 4 - 5 Stunden ab Hotel. Preis: auf Anfrage

Alle Programme sind auch einzeln buchbar.

Weitere Outdoor-Aktivitäten

Rafting-Floßtour: Bauen Sie Ihr „Wasserfahrzeug“ selbst und probieren es auch aus.

Bierkastenklettern: Starten Sie gegen die Partnerteams oder gegen die Stoppuhr.

Highland Games: Schlauchrennen, Nagelklotz, Hinkelstein, Insellauf, Orientierungslauf u.v.m.

Teamrunning: Sie sind mit Seilen verbunden und müssen durch Teamwork Aufgaben erfüllen.

Bottle Run: Eine Flasche mit Wasser zu füllen ist hier mit einigen Schwierigkeiten verbunden.

Weitere Indoor-Aktionen

Schwebebalken: Versuchen Sie Tischtennisbälle über ein Brett zu bringen, ohne sie zu berühren.

Sägebock: Die Teammitglieder bilden den Sägebock, zwei Teammitglieder müssen schnellstmöglich ein Holz zersägen.

Schwingendes Brett: Teammitglieder müssen einen Partner anheben, bis eine Aufgabe erfüllt ist.

Nagelklotz: Im Team Nägel auf ein bestimmtes Maß einschlagen.

Klamottentausch: Geschick, Schnelligkeit und Zusammenarbeit zählen.

Blind Date: Den Teammitgliedern werden die Augen verbunden.
So müssen sie den Anweisungen der anderen folgen.

Magisches Zahlenrad: Jedes Team bekommt auf seinen Tisch das magische Zahlenrad. Es muss eine Zahlenaufgabe erfüllt werden.

Hindernisparcours: Gemeinsam einen Parcours bewältigen und soviel Material wie möglich ins Ziel retten.

Biathlon: Mit Geschick über die Strecke.

Capwurf: Jedes Team versucht möglichst viele Caps auf einen Ständer zu bekommen.

Kluge Köpfe: Die Teilnehmer bekommen Denkaufgaben gestellt.

Preise und Dauer auf Anfrage.

Weine

Unsere Schoppenweine in Literflaschen

Weissweine

2009 Riesling QbA, trocken € 19,00
Weingut Hans Lang, Rheingau

2008 Dürkheimer Hochmoss QbA, halbtrocken € 19,00
Riesling – Vier Jahreszeiten, Rheinpfalz

2008 Chardonnay € 20,00
Laudun & Chusclan, Domaine du Bien Aimé

2008 Iphöfer Kronsberg € 19,50
Silvaner QbA trocken - Weingut Zehntkeller, Franken

2008 Schwane Müller-Thurgau € 18,50
QbA trocken - Weingut Zur Schwane, Franken

2008 Wallhäuser Pfarrgarten € 20,00
Bacchus QbA lieblich – Weingut Peitz, Nahe

2008 Pinot Grigio € 20,00
Villa Santa Flavia, Venetien,

Roséwein

2008 Spätburgunder Weißherbst € 20,00
QbA halbtrocken, Durbach, Baden

Rotweine

2008 Schwane Schwarzriesling € 24,00
QbA trocken – Weingut Zur Schwane, Franken

2008 Spätburgunder QbA trocken € 20,00
Vier Jahreszeiten, Rheinpfalz

2008 Cleebronner Michaelsberg € 19,50
Trollinger QbA trocken - Weingärtner Cleebrohn, Württemberg

2009 Côtes du Rhône, Roger Chazal, Frankreich € 25,50

2008 Merlot € 20,00
Villa Santa Flavia, Venetien

Weine 0,75l

Weissweine

2008 Riesling „Sur Lie“ QbA, trocken Weingut Nägelsförst, Baden-Baden	€ 22,00
2007 Varnhalter Klosterbergfelsen Riesling Spätlese trocken Weingut Nägelsförst, Baden-Baden	€ 24,00
2009 Riesling QbA, halbtrocken Weingut Robert Weil, Rheingau	€ 24,00
2008 Eitelsbacher Karthäuserhofberg, Pinot Blanc QbA, trocken Weingut Karthäuserhof, Mosel-Saar-Ruwer	€ 25,00
2009 Oberbergener Bassgeige, Weißburgunder QbA, trocken Weingut Schwarzer Adler, Baden	€ 23,00
2008 Brilliance Grauburgunder QbA Spätlese, trocken Weingut Brogsitter, Rheinhessen	€ 26,00
2007 Chablis Tête D'OR Domaine Billaud-Simon, Chablis-Burgund	€ 33,00
2009 Soave „Monte Tenda“ D.O.C. Azienda Agricola Tedeschi	€ 26,00

Rosé/Weißherbst

2009 Guts Rosé No.1 QbA trocken - Weingut Nägelsförst, Baden-Baden	€ 22,50
---	---------

Rotweine

2004 Spätburgunder QbA, trocken -Holzfassausbau- Weingut Nägelsförst, Baden-Baden	€ 25,50
2005 Spätburgunder QbA, trocken Weingut Hans Lang, Rheingau	€ 26,00
2007 Iphöfer Kalb Spätburgunder QbA, trocken in Barrique Weingut Zehntkeller, Franken	€ 35,00
2006 Chianti Classico Reserva D.O.C.G. Barone Ricasoli Toskana, Italien	€ 32,00

Schaumweine 0,75l

„Cuvée Stern“ Riesling Brut Rüdesheimer Sektkellerei	€ 24,00
Champagner Raoul Collet Carte Noir Brut	€ 49,00
Prosecco Spumante extra dry Cantine Campomagno, Venetien	€ 25,00
2008 Silvaner Winzersekt Weingut Zur Schwane, Volkach – Franken	€ 29,00
Cuvée von Weinbirnen (1 % Alkohol) Manufaktur Jörg Geiger, Schlat bei Göpping	€ 28,00

Auszug aus den Getränkekarten

Selters La Culinaria, Sprudel und still	0,25 L	€ 2,50
	0,70 L	€ 5,50
Apfel- und Orangensaft von Vaihinger-Niehoff	0,20 L	€ 2,80
	1,00 L	€ 9,00
Tomatensaft von Vaihinger-Niehoff	0,20 L	€ 2,80
	1,00 L	€ 9,00
Traubensaft und Sauerkirschnektar von Vaihinger-Niehoff	0,20 L	€ 3,20
Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7-Up	0,20 L	€ 2,20
Schweppes	0,20 L	€ 2,50
Veltins vom Faß	0,25 L	€ 2,40
	Faß 50,00 L	€ 320,00
Heiße Getränke		
Kaffee	Kännchen	€ 4,00
	Liter	€ 13,00
Espresso		€ 2,40
	Doppelt	€ 3,40
Cappuccino		€ 2,80
Diverse Teesorten	Kännchen	€ 4,00
	Liter	€ 13,00