

# Veranstaltungspreise

## HÖERHOF - Speisen

3-Gang-Menü oder Buffet	ab	68,50 € / Pers.
Grillbuffet	ab	62,50 € / Pers.
Canapées	ab	4,50 € / Stck.
Mitternachtsimbiss	ab	10,50 € / Pers.
Käsebrett	ab	12,00 € / Pers.
Hausgemachter Kuchen	ab	42,50 €
Hausgemachte Torte	ab	95,00 €

## HÖERHOF - Getränke

Sekt 0,75l	ab	40,00 € / Flasche
Prosecco 0,75l	ab	40,00 € / Flasche
Champagner 0,75l	ab	105,00 € / Flasche
Weißwein 0,75l	ab	28,00 € / Flasche
Rotwein 0,75l	ab	34,00 € / Flasche
Bier 0,3l		3,70 € / Glas
Hefeweizen 0,5l		4,80 € / Glas
Softgetränke 0,2l	ab	3,20 € / Glas
Heissgetränke etc.	ab	3,20 € / Getränk
Kanne Kaffee, Tee 1l		14,00 € / Kanne
Digestif 0,2cl	ab	7,00 € / Glas

## HÖERHOF - Veranstaltungspreise

Gedeckpreis		3,50 € / Pers.
Namenskarten und Menükarten	ab	4,00 € / Pers.
Blumendekoration	ab	3,00 € / Pers.
Korkgeld Weißwein		25,00 € / Flasche
Korkgeld Rotwein		30,00 € / Flasche
Korkgeld Sekt		30,00 € / Flasche
Korkgeld wird berechnet, wenn Sie Ihre eigenen Getränke mitbringen.		

Service – Nachtpauschale		
ab 0:00 Uhr	ab	85,00 € / Pers. + Stunde

## HÖERHOF - Veranstaltungsincentives

Wir organisieren für Sie:

- Stadtführungen durch die Altstadt
- Kinderbetreuung vor Ort
- diverse Musiker oder DJ's nach ihren persönlichen Wünschen
- künstlerische Rahmenprogramme passend zu Ihrem Anlass, sei es Comedy, Zauberei, Improvisationstheater und vieles mehr...

## HÖERHOF - Veranstaltungsräume

Veranstaltungsräume berechnen wir ohne Raummiete!

Oranier	max.	26 Pers.
Nassauer	max.	34 Pers.
Oranier und Nassauer	max.	60 Pers.
Stübchen	max.	12 Pers.
Steingewölbekeller	max.	40 Pers.
Weinrebgarten	max.	60 Pers.

## HÖERHOF - Zimmerpreise / Nacht

Komfortzimmer	EZ	108,00 €	DZ	136,00 €
Juniorsuite	EZ	123,00 €	DZ	151,00 €
Suite	EZ	136,00 €	DZ	166,00 €
Zustellbett		35,00 €		
Unser á la carte Frühstück kostet 12,50 € / Person				

## HÖERHOF - Menüvorschläge

### Klassiker

**Saibling / Gurke**  
Filet vom Saibling  
mit Gurke, Radischen und Rettich  
\*\*\*

**Weiderind / Kartoffel**  
Zweierlei vom Weiderind  
mit gebackenen jungen Kartoffeln  
und glaciertem Marktgemüse  
\*\*\*

**Crème Fraiche / Aprikose**  
Gebrannte Crème Fraiche  
mit Aprikose und Mohn  
**68,50 € / Person**

### Taunus

**Forelle / Beete**  
Gebeiztes Filet von der Taunusforelle  
mit Variation von der Beete und Portulak  
\*\*\*

**Kürbis / Graubrot**  
Suppe vom Muskatkürbis  
mit geröstetem Graubrot  
\*\*\*

**Kalb / Lauch**  
Gebratenes Filet vom Kalb  
mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und gebratenem Lauch  
\*\*\*

**Ziegenkäse / Rhabarber**  
Ziegenkäse mit Rhabarber  
Verbene und Roggen  
**€ 78,50 / Person**

### Genuss

**Kalbszunge / Kopfsalat**  
Konfierte Kalbszunge  
mit gebratenem Kopfsalat und Radischen  
\*\*\*

**Pastinake / Pilze**  
Sud von Waldpilzen  
mit geschmorter Pastinake und Graubrot  
\*\*\*

**Saibling / Spinat**  
Filet vom Saibling  
mit Ei und Spinat  
\*\*\*

**Hirsch / Sellerie**  
Rosa Rücken vom Hirsch  
mit Sellerie, Kirsche und Nussbutter  
\*\*\*

**Pflaume / Hafer**  
Eingelegte Pflaumen  
mit Schmand und Hefe  
**€ 102,50 / Person**

Nehmen Sie die Menüvorschläge als eine Anregung,  
in einem persönlichen Gespräch gestalten wir dann  
Ihr ganz individuelles Menü.

Buffetvorschläge erfragen Sie bitte an unserer Rezeption