

# 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. |
| Käse Brett              | ab | 12,00 € / Pers. |
| Hausgemachter Kuchen    | ab | 42,50 €         |
| Hausgemachte Torte      | ab | 95,00 €         |

## HÖERHOF - Getränke

|                      |    |                   |
|----------------------|----|-------------------|
| Sekt 0,75l           | ab | 45,00 € / Flasche |
| Prosecco 0,75l       | ab | 45,00 € / Flasche |
| Champagner 0,75l     | ab | 98,00 € / Flasche |
| Weißwein 0,75l       | ab | 30,00 € / Flasche |
| Rotwein 0,75l        | ab | 38,00 € / Flasche |
| Bier 0,3l            |    | 4,00 € / Glas     |
| Hefeweizen 0,5l      |    | 5,00 € / Glas     |
| Softgetränke 0,2l    | ab | 3,50 € / Glas     |
| Heissgetränke etc.   | ab | 3,20 € / Getränk  |
| Kanne Kaffee, Tee 1l |    | 14,00 € / Kanne   |
| Digestif 0,2cl       | ab | 8,00 € / 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   |    | 35,00 € / 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 | 110,00 €         | DZ | 140,00 € |
| Juniorsuite                       | EZ | 125,00 €         | DZ | 155,00 € |
| Suite                             | EZ | 140,00 €         | DZ | 170,00 € |
| 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

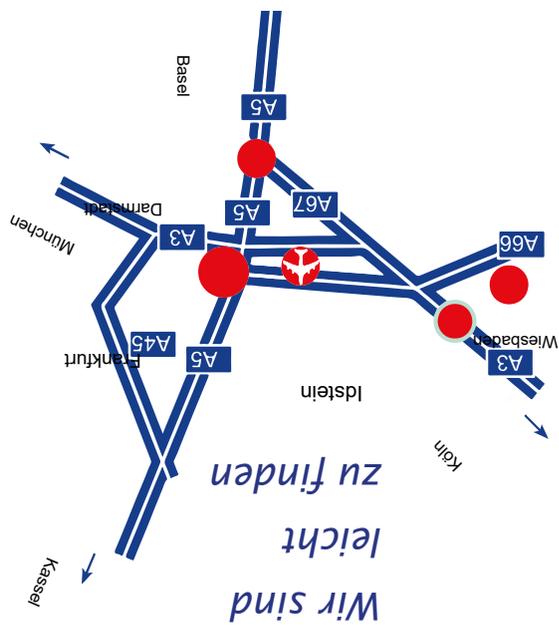
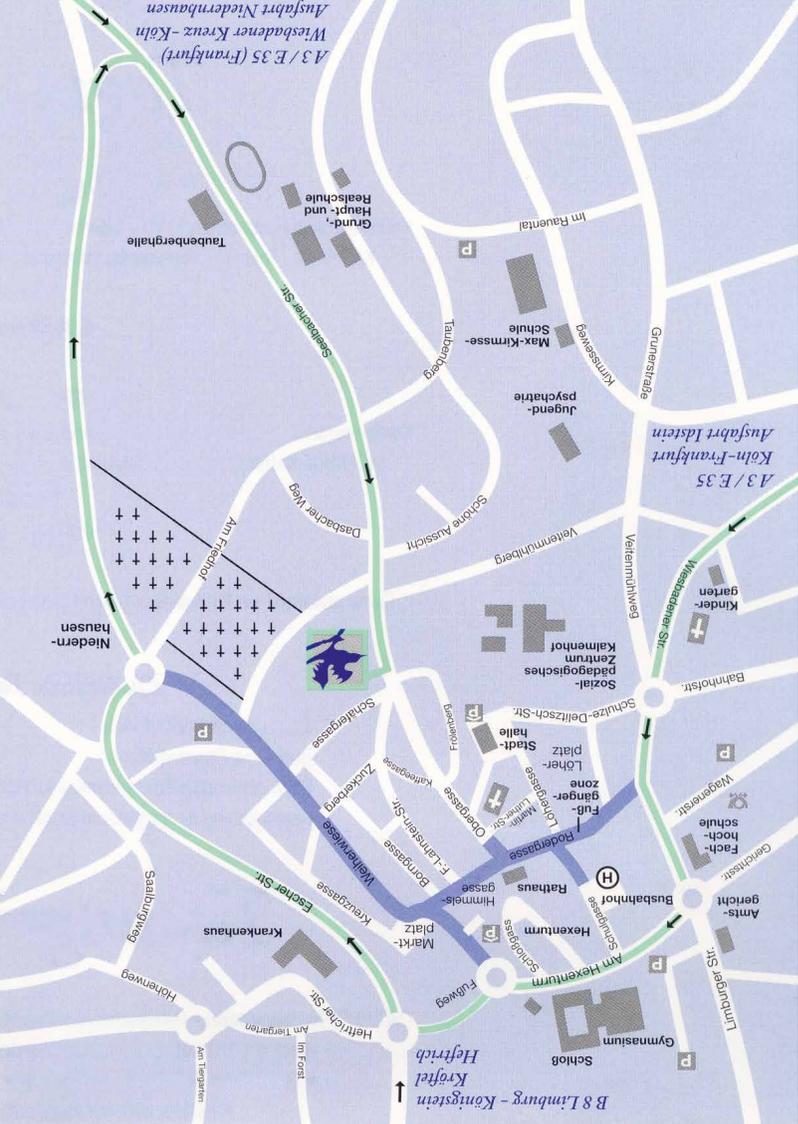
Rosa Rücken vom Hirsch  
mit Sellerie, Kirsche und Nussbutter  
\*\*\*

#### 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



Restaurant **HÖERHOF**  
\*\*\*\*Hotel

Kogge - Brockmann GmbH  
65510 Idstein im Taunus  
Obergasse 26  
Telefon: (06126) 500-26  
Telefax: (06126) 500-226  
E-Mail: info@hoerhof.de  
www.hoerhof.de

## Veranstaltungen im HÖERHOF

### Facts & Figures

Historisches Restaurant - \*\*\*\*Hotel  
Moderne Veranstaltungs-  
und Tagungsräume  
Uriger Steingewölbekeller  
Lindenhof und Weinreben-garten

- 14 Zimmer und Suiten
- Veranstaltungen bis 100 Personen
- Tagungen und Konferenzen
- Incentives und Arrangements
- Catering für Veranstaltungen jeglicher Art

Restaurant

\*\*\*\*Ho

