

Veranstaltungspreise

HÖERHOF - Speisen

3-Gang-Menü oder Buffet	ab	72,50 € / Pers.
Grillbuffet	ab	68,50 € / Pers.
Canapées	ab	4,50 € / Stck.
Mitternachtsimbiss	ab	12,50 € / Pers.
Käsebrett	ab	14,00 € / Pers.
Hausgemachter Kuchen	ab	45,00 €
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	110,00 € / Flasche
Weißwein 0,75l	ab	35,00 € / Flasche
Rotwein 0,75l	ab	44,00 € / Flasche
Bier 0,3l		4,00 € / Glas
Hefeweizen 0,5l		5,50 € / Glas
Softgetränke 0,2l	ab	4,00 € / Glas
Heissgetränke etc.	ab	4,00 € / Getränk
Kanne Kaffee, Tee 1l		14,00 € / Kanne
Digestif 0,2cl	ab	8,50 € / Glas

HÖERHOF - Veranstaltungspreise

Gedeckpreis		4,00 € / Pers.
Namenskarten und Menükarten	ab	4,00 € / Pers.
Blumendekoration	ab	3,00 € / Pers.
Korkgeld Weißwein		28,00 € / Flasche
Korkgeld Rotwein		34,00 € / Flasche
Korkgeld Sekt		38,00 € / Flasche
Korkgeld wird berechnet, wenn Sie Ihre eigenen Getränke mitbringen.		

Service – Nachtpauschale		
ab 23:00 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	123,00 €	DZ	153,00 €
Juniorsuite	EZ	138,00 €	DZ	168,00 €
Suite	EZ	153,00 €	DZ	183,00 €
Zustellbett		35,00 €		
Unser á la carte Frühstück kostet		17,00 € / 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
72,50 € / 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
€ 84,50 / 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
€ 120,00 / 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