



HirschGarten

WILD - NATÜRLICH - GUT

BANKETTMAPPE

FÜR IHR BESONDERES EVENT

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



FAKTEN ZUM HIRSCHGARTEN

KONTAKTDATEN

ELISABETHENSCHNEISE
61350 BAD HOMBURG
TEL: +49 6172/997688
INFO@HIRSCHGARTEN-BADHOMBURG.DE
WWW.HIRSCHGARTEN-BADHOMBURG.DE

LAGE

IN DEN BAD HOMBURGER WÄLDERN, INMITTEN DER NATUR

KATEGORIE

RESTAURANT, MEETING- UND EVENT-LOKALITÄT

RÄUMLICHKEITEN

RESTAURANT (70 PERSONEN)
CABINETT (32 PERSONEN)
ELISABETHENSAAL (70 PERSONEN) + TERRASSE
SOMMERTERRASSE (100 PERSONEN)

GASTRONOMIE

GEMÜTLICHES RESTAURANT MIT HERVORRAGENDER REGIONALER KÜCHE UND EXKLUSIVEN GERICHTEN VOM WILD AUS HEIMISCHEN WÄLDERN. UNSERE TERRASSE IST IM SOMMER EIN TOLLER TREFFPUNKT UND HIGHLIGHT FÜR JEDES EVENT.

PARKPLÄTZE

15 DIREKT AM HAUS
80 IN UNMITTELBARER NÄHE (CA. 3 GEHMINUTEN ENTFERNT)



CABINETT



DAS CABINETT IST AN DAS RESTAURANT ANGESCHLOSSEN UND IST IDEAL FÜR FEIERLICHKEITEN IM KLEINEN RAHMEN BIS ZU 32 PERSONEN. GERNE SERVIEREN WIR IHNEN EIN MENÜ, WELCHES WIR MIT SAISONALEN PRODUKTEN ERGÄNZEN UND IHREN INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN ANPASSEN. DER RAUM KANN FÜR EIN BUFFET BEI EINER FEIER IM RESTAURANT OPTIMAL GENUTZT WERDEN.

BESTUHLUNG:

U-FORM BIS 24 PERSONEN
BLOCKTAFEL BIS 16 PERSONEN
8ER TAFEL BIS 32 PERSONEN

BEREITSTELLUNGSPAUSCHALE:

DIE MIETFREIE NUTZUNG IST MIT EINEM GASTRONOMISCHEN MINDESTUMSATZ VON 1000 € (FR.-SO.) AN SPEISEN UND GETRÄNKEN VERBUNDEN. AN WOCHENTAGEN NACH ABSPRACHE. SOLLTEN SIE DEN MINDESTUMSATZ NICHT ERREICHEN, BERECHNEN WIR DIE DIFFERENZ ALS RAUMMIETE.

ODER

RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN 200 €
AB 11 BIS 17 UHR
ODER VON 17 BIS 23 UHR

ELISABETHENSAAL



IM ELISABETHENSAAL BEWIRTEN WIR IN BUFFETFORM BIS ZU 70 GÄSTE. ZUM SAAL GEHÖRT EINE EIGENE TERRASSE, AUF DER SIE DEN HIRSCHEN „GUTEN TAG“ SAGEN KÖNNEN.

DIE TERRASSE EIGNET SICH OPTIMAL FÜR EINEN EMPFANG UND LÄDT IM SOMMER ZU EINEM GRILL-EVENT IN EINZIGARTIGER ATMOSPHÄRE EIN.

BESTUHLUNG:

EINZELNE TAFELN BIS 70 PERSONEN

BLOCKTAFEL BIS 30 PERSONEN

WEITERE BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN NACH ABSPRACHE

BEREITSTELLUNGSPAUSCHALE:

DIE MIETFREIE NUTZUNG IST MIT EINEM GASTRONOMISCHEN MINDESTUMSATZ VON 3500 € (FR.-SO.) AN SPEISEN UND GETRÄNKEN VERBUNDEN. AN WOCHENTAGEN NACH ABSPRACHE. SOLLTEN SIE DEN MINDESTUMSATZ NICHT ERREICHEN, BERECHNEN WIR DIE DIFFERENZ ALS RAUMMIETE.

ODER

RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN 600 €

GANZTÄGIG



GASTRAUM



UNSER GASTRAUM BIETET KOMPLETT BESTUHLT BIS ZU 70 PERSONEN PLATZ, IN VERBINDUNG MIT DEM ANGRENZENDEN CABINETT BIS ZU 100 PERSONEN UND EIGNET SICH BEI EXKLUSIVER BUCHUNG SOMIT AUCH FÜR GRÖßERE FEIERN. DIE AUSSENTERRASSE VOR UNSEREM RESTAURANT EIGNET SICH IDEAL FÜR EMPFÄNGE – GIBT ES EINEN SCHÖNEREN ORT, SEINE GÄSTE MIT BLICK INS GRÜNE ZU BEGRÜßEN?

BESTUHLUNG:

EINZELNE TAFELN BIS 70 PERSONEN
 BIS 100 PERSONEN IN VERBINDUNG MIT DEM CABINETT
 BIS 120 PERSONEN IN VERBINDUNG MIT DER SOMMERTERRASSE

WEITERE BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN INDIVIDUELL NACH ABSPRACHE

BEREITSTELLUNGSPAUSCHALE RESTAURANT EXKLUSIV:

WENN SIE DEN HIRSCHGARTEN GANZ ODER IN TEILBEREICHEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG EXKLUSIV BUCHEN MÖCHTEN, IST DIE MIETFREIE NUTZUNG MIT EINEM GASTRONOMISCHEN MINDESTUMSATZ VON 6000 € (FR.-SO.) AN SPEISEN UND GETRÄNKEN VERBUNDEN.

AN WOCHENTAGEN NACH ABSPRACHE.

SOLLTEN SIE DEN MINDESTUMSATZ NICHT ERREICHEN, BERECHNEN WIR DIE DIFFERENZ ALS RAUMMIETE.

ZUSCHLÄGE

BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR AUSSERHALB UNSERER REGULÄREN GESCHÄFTSZEITEN UND AB 0 UHR PRO STUNDE 105,- € BERECHNEN.

TECHNIK & EQUIPMENT

BESCHALLUNGSANLAGE ZUR INDIVIDUELLEN NUTZUNG	80,00 € PRO STÜCK
BEAMER (SEMINARRAUM)	AUF ANFRAGE
LEINWAND	10,00 € PRO STÜCK
HEIZPILZ (INKL. GAS)	100,00 € PRO STÜCK
ZUSÄTZLICHE STEHTISCHE INKL. HUSSEN	35,00 € PRO STÜCK
WEISSE STUHLHUSSEN	6,00 € PRO STÜCK

WEITERE BENÖTIGTE TECHNIK UND EQUIPMENT FRAGEN WIR GERNE FÜR SIE AN.

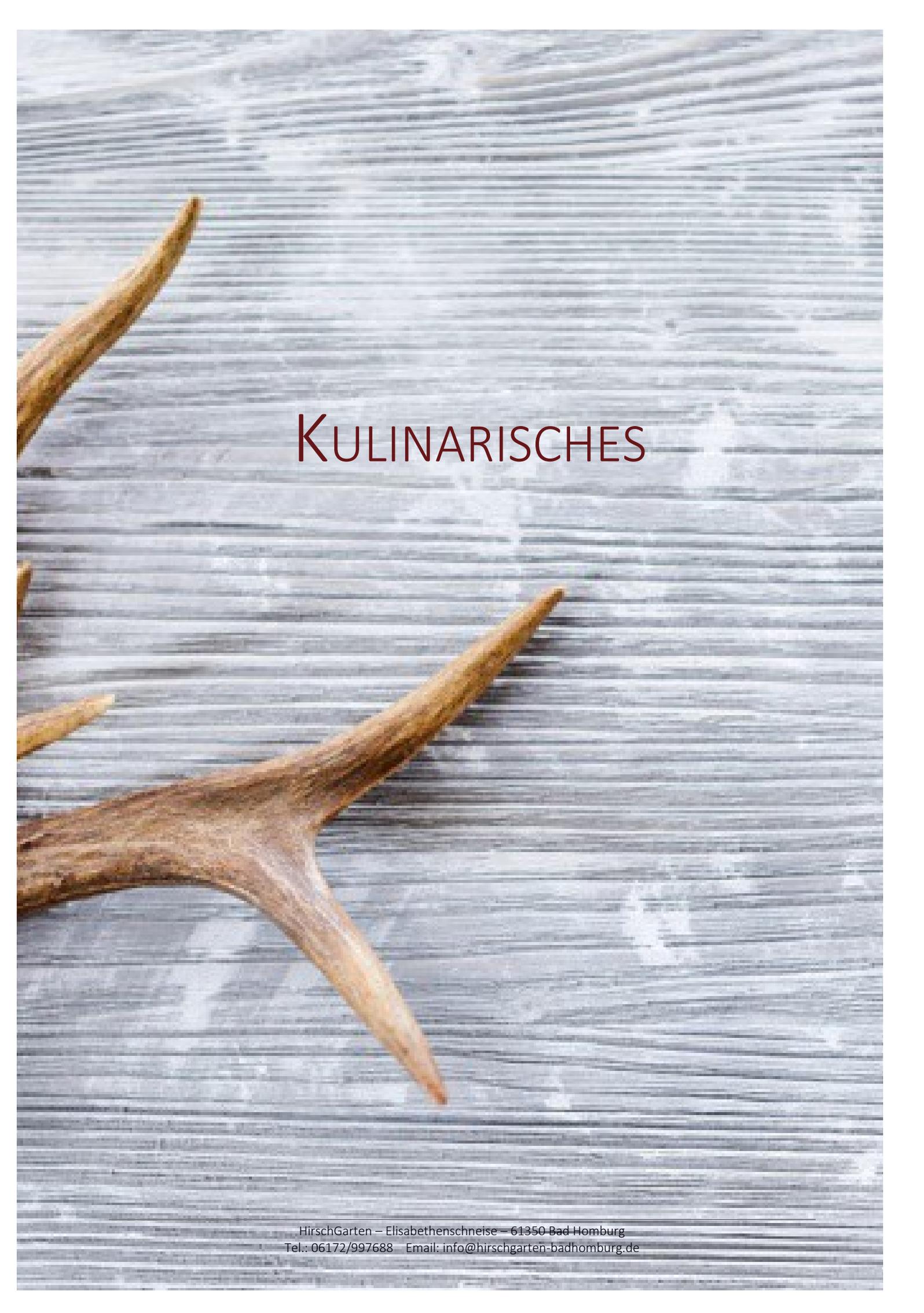
WEITERE DIENSTLEISTUNGEN

TISCHWÄSCHE WEISS	NACH ABSPRACHE
MENÜ- UND / ODER GETRÄNKEKARTEN	2,50 € PRO STÜCK
DEKORIEREN VON TISCHEN & RÄUMLICHKEITEN	30,00 € PRO MITARBEITER/STD.
GRILL UND GRILLMEISTER	AUF ANFRAGE

SELBSTVERSTÄNDLICH GEHÖREN ZU EINER GELUNGENEN FEIER ODER VERANSTALTUNG NOCH MEHR DETAILS.

SIE BENÖTIGEN:	FLORISTEN & BLUMENDEKORATION
	TORTEN JEDLICHER ART
	FOTOGRAFEN
	DJs
	UNTERHALTUNGSPROGRAMM
	ZELTVERLEIH
	MOBILIAR

SPRECHEN SIE UNS AN. WIR SIND SEHR GERNE BEHILFLICH.

The image features a close-up of several brown, textured antlers resting on a grey, horizontally-slatted wooden surface. The antlers are positioned on the left side of the frame, with one large, prominent antler extending towards the bottom right. The word 'KULINARISCHES' is centered in the middle of the image in a dark red, serif font.

KULINARISCHES

LIEBE GÄSTE,

WIR SIND „WILD“

ABER WIR KÖNNEN AUCH ANDERS

AUF DEN FOLGENDEN SEITEN MÖCHTEN WIR IHNEN UNSERE MENÜS UND BUFFETS PRÄSENTIEREN.

VEREINBAREN SIE DOCH EINEN TERMIN MIT UNS FÜR EINE INDIVIDUELLE ABSPRACHE. WIR STELLEN IHNEN GERNE UNSER SPEISE- UND GETRÄNKEANGEBOT VOR UND BERATEN SIE ZU TISCHFORMATIONEN UND ENTSPRECHENDER DEKORATION, DAMIT IHRE FEIERLICHKEIT IM HIRSCHGARTEN EIN UNVERGESSLICHES ERLEBNIS FÜR SIE UND IHRE GÄSTE BLEIBT. *SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.*

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE STELLEN NUR EINE KLEINE AUSWAHL DAR. GERNE ERGÄNZEN WIR DIESE FÜR SIE NATÜRLICH AUCH MIT SAISONALEN SPEZIALITÄTEN VON UNSEREN AKTIONSKARTEN VON JANUAR BIS DEZEMBER, WIE Z.B.:

*BÄRLAUCH UND GRÜNE SOSSE
REH, SPARGEL, MAISCHOLLE UND ERDBEEREN
WALDBEEREN UND PFIFFERLINGE
APFEL UND QUITTE
KÜRBIS UND GÄNSE*

BILDER UNSERER RÄUMLICHKEITEN UND VIELES MEHR FINDEN SIE UNTER:

WWW.HIRSCHGARTEN-BADHOMBURG.DE
MIT FREUNDLICHEN GRÜSSEN FAMILIE BARIĆ UND TEAM
TEL: 06172/997688

HirschGarten Menü „Klassik“

ROHKOST- UND BLATTSALATE DER SAISON MIT HAUSGEMACHTEM 7-KRÄUTER-DRESSING
UND GERÖSTETEN SONNENBLUMENKERNEN

ODER

„FLÄDLE-SUPPE“

RINDERKRAFTBRÜHE MIT PFANNKUCHENSTREIFEN UND FRISCHEN KRÄUTERN

HAUPTGÄNGE (BITTE 3 GERICHTE AUSWÄHLEN)

GESCHMORTER HIRSCHBRATEN AUS HEIMISCHEN WÄLDERN IN WACHOLDERSOSSE
MIT PREISELBEERBIRNE, HAUSGEMACHTEM ROTKRAUT UND KARTOFFELKLÖSSEN

ODER

GEGRILLTE SCHWEINEFILETMEDAILLONS (GQH) IM SCHWARZWÄLDER SCHINKENMANTEL
AUF PORTWEIN-JUS, ROSMARINKARTOFFELN UND GEMÜSE DER SAISON

ODER

RAVIOLI MIT SPARGEL-RICOTTA-FÜLLUNG,
GRÜNEM SPARGEL, COCKTAILTOMATEN, RUCOLA, FRISCHEM GRANA PADANO

ODER

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME MIT SAISONALEN BEILAGEN UND SOSSE

ODER

GEBRATENES ZANDERFILETFILET AUF KARTOFFEL-SPINAT-GEMÜSE,
UND MANDEL-BUTTER

DESSERTTELLER „HIRSCHGARTEN“

EINE AUSWAHL UNSERER SÜSSEN KÖSTLICHKEITEN

3-GANG-MENÜ 49,00 € PRO PERSON

4-GANG-MENÜ AUFPREIS 4,00 € PRO PERSON

HirschGarten Menü „Spezial“

„FLÄDLE-SUPPE“

RINDERKRAFTBRÜHE MIT PFANNKUCHENSTREIFEN UND FRISCHEN KRÄUTERN

VORSPEISENPLATTE ZUM TEILEN:

BÜFFEL-MOZZARELLA-TOMATE / BASILIKUM-PESTO

LACHS-CARPACCIO MIT GIN-VINAIGRETTE / WILDKRÄUTER-SALAT / 7-KRÄUTER-DRESSING

HAUPTGÄNGE (BITTE 3 GERICHTE AUSWÄHLEN)

GESCHMORTER HIRSCHBRATEN AUS HEIMISCHEN WÄLDERN IN WACHOLDERSOSSE

MIT PREISELBEERBIRNE, HAUSGEMACHTEM ROTKRAUT UND KARTOFFELKLÖSSEN

ODER

GEGRILLTE SCHWEINEFILETMEDAILLONS (GQH) IM SCHWARZWÄLDER SCHINKENMANTEL

AUF PORTWEIN-JUS, ROSMARINKARTOFFELN UND GEMÜSE DER SAISON

ODER

RAVIOLI „TRIANGOLO ASPARAGO“

TEIGTASCHE MIT SPARGEL-RICOTTA-FÜLLUNG,

GRÜNEM SPARGEL, COCKTAILTOMATEN, RUCOLA, GRANA PADANO

ODER

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME MIT SAISONALEN BEILAGEN UND SOSSE

DESSERTELLER „HIRSCHGARTEN“

EINE AUSWAHL UNSERER SÜSSEN KÖSTLICHKEITEN

3-GANG-MENÜ MIT SUPPE 49,00 € PRO PERSON

3-GANG-MENÜ MIT VORSPEISE 59,00 € PRO PERSON

4-GANG-MENÜ 64,00 € PRO PERSON

Hessisches Buffet

KNACKIGE BLATTSALATE IN GRIE SOSS-DRESSING
MIT KARAMELLISIERTEN SONNENBLUMENKERNEN

HERZBERGER RAUCHFORELLE IM KRÄUTERPFANNKUCHEN MIT SENF-DILLSOSSE

GRIE SOSS MIT HALBEN GEKOCHTEN BIO-EIERN

FRANKFURTER SCHNEEGESTÖBER MIT ZWIEBELN UND PAPRIKA

HANDKÄSESALAT MIT FRÜHLINGSZWIEBELN, ÄPFELN, ROSA PFEFFER UND WALNÜSSEN

WILDSÜLZE MIT ROTER-ZWIEBELVINAIGRETTE

GEMISCHTER BROTKORB MIT BUTTER

KARTOFFELSUPPE MIT FRANKFURTER WÜRSTCHEN-CROÛTONS

HAUPTGÄNGE (BITTE 3 GERICHTE AUSWÄHLEN)

COQ AU APFELWEIN VON DER BRUST UND DER KEULE, MIT DÖRROBST IN SPEIERLINGSOSSE

„FRANKFURTER SCHNITZEL“: PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL MIT GRÜNER SOSSE

GEKOCHTER TAFELSPITZ AN MEERRETTICH UND WURZEL-GEMÜSE

„HESSEN SALTIMBOCCA“

SCHWEINELENDCHEN MIT ROHEM SCHINKEN UND SALBEI IN SOSSE VOM APFELBRAND

ZANDERFILET AN BLATTSPINAT UND RIESLINGSOSSE

BEILAGEN (BITTE 3 AUSWÄHLEN PLUS GEMÜSE)

PETERSILIENKARTOFFELN, GEMÜSEREIS, RÖSTINCHEN

KARTOFFEL- GRATIN

BUNTE GEMÜSEAUFWAHL VOM MARKT

DESSERT

APFELKÜCHLEIN MIT VANILLESOSSE

HESSISCHES TIRAMISU MIT FRÜCHTEN DER SAISON

GRIESSFLAMMERI MIT FRUCHTSPIEGEL

49,00 € PRO PERSON (AB 25 PERSONEN)

HirschGarten Buffet „Klassik“

KNACKIGE ROHKOST- UND BLATTSALATE DER SAISON MIT 7-KRÄUTERDRESSING
UND KARAMELLISIERTEN SONNENBLUMENKERNEN

HAUSGEBEIZTER LACHS UND GERÄUCHERTE FORELLE MIT SAHNEMEERRETTICH

SEULINGSWÄLDER HIRSCHRÜCKEN-CARPACCIO MIT RUCOLA, ZITRONENÖL UND PARMESAN

ANTI PASTI: GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE UND PILZE MIT OLIVENÖL UND KRÄUTERN MARINIERT

BÜFFEL-MOZZARELLA-TOMATE MIT BASILIKUM-PESTO

GEMISCHTER BROTKORB MIT BUTTER

SAFTIGES WILDRAGOUT AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

GEGRILLTE SCHWEINEFILETMEDAILLONS AUF PORTWEIN-JUS

LASAGNE VON BIO-FETA-KÄSE UND GEGRILTEM GEMÜSE

KARTOFFELGRATIN, SPÄTZLE

BUNTE GEMÜSEAUSSWAHL DER SAISON, ROTKRAUT

MOUSSE AU CHOCOLAT

TIRAMISU MIT FRÜCHTEN DER SAISON

PANNA COTTA

PREIS 55,00 € PRO PERSON (AB 25 PERSONEN)

HirschGarten Brunch-Buffer

VERSCHIEDENE BROTE, BRÖTCHEN UND CROISSANTS
BUTTER & BROTAUFSTRICHE
VERSCH. SORTEN MARMELADE UND HONIG

MÜSLI UND CORNFLAKES MIT MILCH (AUCH LAKTOSEFREI)
JOGHURT

LUFTGETROCKNETER SCHINKEN UND SALAMI
GEKOCHTER SCHINKEN
GERÄUCHERTER LACHS UND MEERRETTICH
REICHHALTIGE KÄSE-VARIATION

TOMATEN UND MOZZARELLA MIT BASILIKUM
ROHKOSTPLATTE
OBSTSALAT
RÜHREI MIT FRÜCHSTÜCKSSPECK UND NÜRNBERGER WÜRSTCHEN

ORANGENSAFT, FILTERKAFFEE UND TEE AM BUFFET INKLUSIVE

SÜSSKARTOFFEL-KAROTTEN-SUPPE (ALTERNATIVE VARIANTE NACH ABSPRACHE)

SCHOKO-BROWNIES
JOGHURT-PANNA COTTA

MINDEST. PERSONENANZAHL: 30 ERWACHSENE
45,-€/PERSON
(FÜR DIE DAUER VON 4 STD.)

Hochzeits-Special

SERVIERT

HOCHZEITS-SUPPE

VORSPEISEN-PLATTE ZUM TEILEN:

BÜFFEL-MOZZARELLA, COCKTAILTOMATEN UND BASILIKUM-PESTO
„CERVO-TONNATO“ HIRSCHRÜCKENSCHNITZEN MIT THUNFISCHKAPERNSSOÛSE
CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEN LACHS MIT GIN-VINAIGRETTE
WILDKRÄUTER-SALAT MIT KRÄUTER-DRESSING
FRISCHES BROT, GESALZENE BUTTER, MARINIERTER OLIVEN UND DIP

VOM BUFFET

SCHWEINEFILET-SALTIMBOCCA AUF PORTWEINSSOÛSE
MAISHÄHNCHENBRUST SUPRÊME AUS DEM OFEN
KARTOFFEL-GNOCCHI IN GRIECHISCHER SOÛSE-PESTO UND TOMATEN
KARTOFFELN, BASMATI-REIS, GEMÜSE DER SAISON

DESSERT

BUTTERMILCH PANNA COTTA MIT HIMBEERSSOÛSE
MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE
HESSISCHES APFEL-TIRAMISU

65,-€/PERS.

ALTERNATIV WÄHLBAR:

HIRSCHBRATEN IN WACHOLDERSOÛSE, HAUSGEMACHTES ROTKRAUT UND KARTOFFELKLÖÛSE
RINDERSAFTGULASCH MIT BUTTER-SPÄTZLE
SCHWEINEMEDAILLONS IN PILZRAHMSOÛSE
LASAGNE VOM BIO-FETA-KÄSE UND GEGRILTEM GEMÜSE

Hochzeits-Arrangement *Ihr Sorglos-Paket*

EMPFANG (CA. 1 STD.)

APEROL-SPRITZ MIT UND OHNE ALKOHOL

ORANGENSAFT, WASSER

DAZU GRISSINI

ESSEN

HOCHZEITS-SPECIAL

GETRÄNKE

WASSER MIT UND OHNE KOHLENSÄURE

SOFTGETRÄNKE

KAFFEE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

HELLES VOM FASS

WEISSBIER MIT UND OHNE ALKOHOL AUS DER FLASCHE

WEISSWEIN: GRAUBURGUNDER / ROTWEIN: PRIMITIVO

INKL. LEISTUNGEN

RAUMBEREITSTELLUNG NACH IHREN WÜNSCHEN

WEISSE TISCHDECKEN UND STOFFSERVIETTEN

MENÜKARTEN UND KERZEN

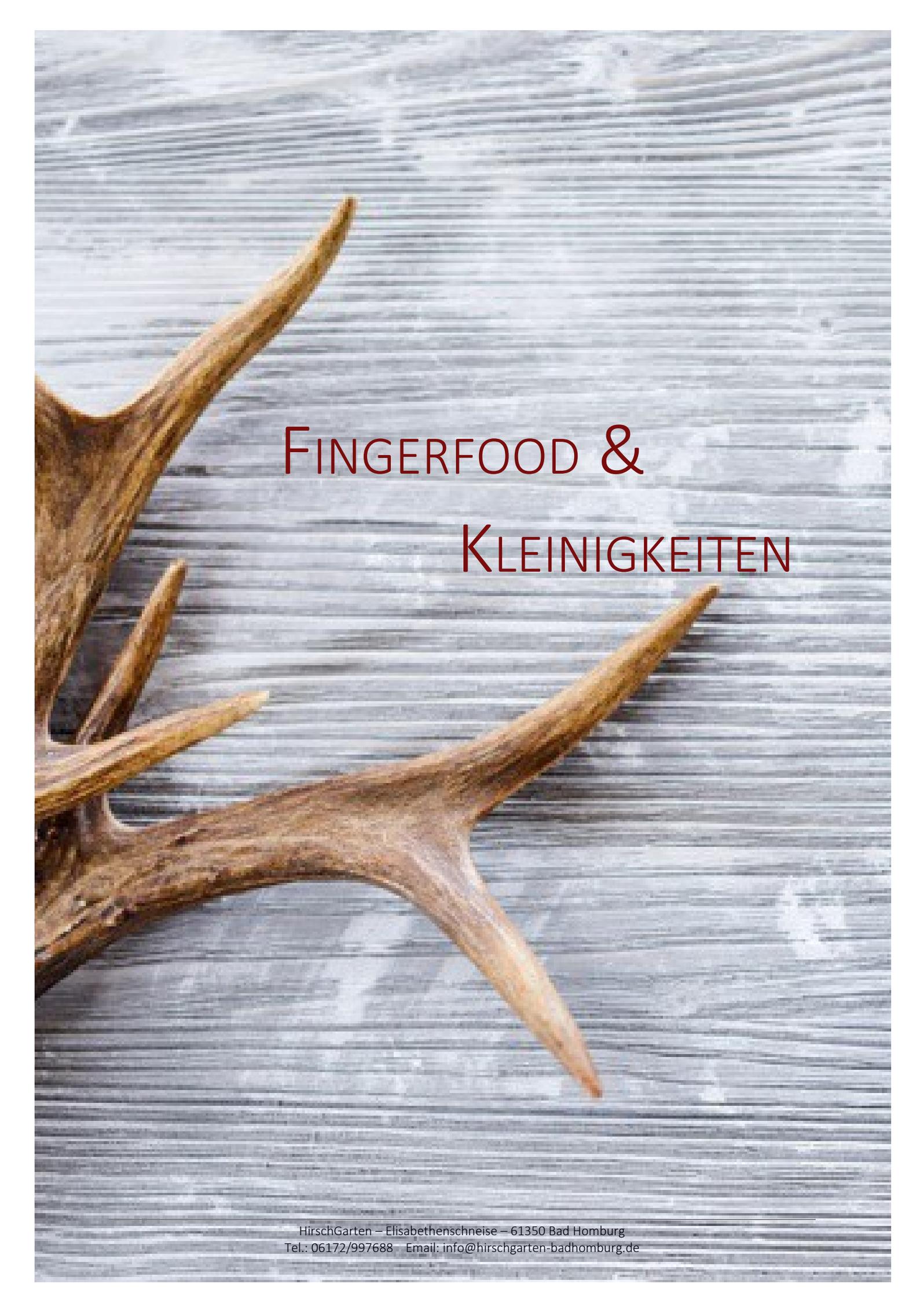
EXKL. BLUMENSCHMUCK

MINDEST. PERSONENANZAHL: 35 ERWACHSENE

130,-€/PERS.

(FÜR DIE DAUER VON 5 STUNDEN, INKL. EMPFANG)





FINGERFOOD & KLEINIGKEITEN

HirschGarten – Elisabethenschneise – 61350 Bad Homburg
Tel.: 06172/997688 Email: info@hirschgarten-badhomburg.de

**GEEIGNET FÜR FEIERLICHKEITEN MIT PARTYCHARAKTER, FLYING BUFFET
ODER DEN KLEINEN HUNGER UM MITTERNACHT**

CANAPÉS:

SCHEIBEN VOM OFENFRISCHEN BAGUETTE FEIN BELEGT UND GARNIERT MIT:

HAUSGEBEIZTEM LACHS UND SAHNEMEERRETTICH	4,00€/STCK.
LUFTGETROCKNETEM HIRSCH-SCHINKEN UND PREISELBEEREN-CHUTNEY	4,00€/STCK.
ROSA GEBRATENEN ROASTBEEF-SCHEIBEN UND REMOULADENSOSSE	4,00€/STCK.
BRIE/CAMEMBERT UND PREISELBEEREN	3,70€/STCK.
WÜRZIGEM TÊTE DE MOINE UND FEIGEN-SENF	3,70€/STCK.
GEGRILTEM GEMÜSE MIT OLIVENÖL-MARINADE UND KRÄUTERN	3,60€/STCK.

FÜR IHRE KALKULATION EMPFEHLEN WIR IHNEN 3 STÜCK PRO PERSON BEI EINEM EMPFANG.

WECK-GLÄSER:

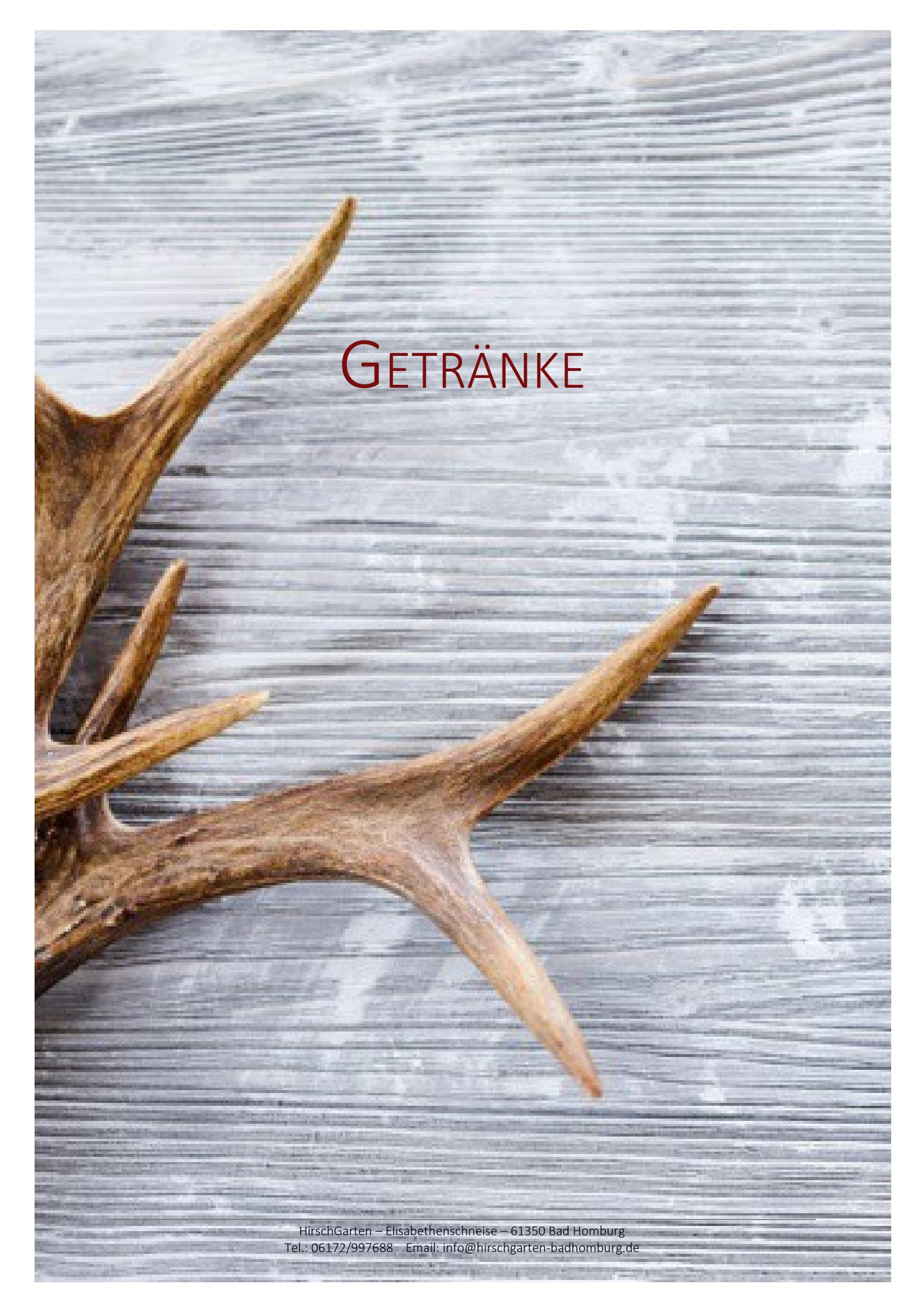
GRIE SOSS MIT ½ GEKOCHTEM BIO-EI	3,70€/STCK.
HANDKÄSE-SALAT MIT KNACKIGEN ÄPFELN UND KÜMMEL-BROT	3,70€/STCK.
FRANKFURTER KARTOFFEL-SALAT MIT MINI-FRIKADELLE	3,70€/STCK.
TOMATEN-MOZZARELLA-SPIESS MIT BASILIKUM-PESTO	3,70€/STCK.
SPUNDEKÄS MIT LAUGENGEBÄCK	3,70€/STCK.
ORIENTALISCHER COUSCOUS MIT FALAFELBÄLLCHEN UND MINZ-DIP (VEGAN)	3,70€/STCK.

MITTERNACHTS-SNACK:

MINDESTBESTELLMENGE 20 PORTIONEN

EINE AUSWAHL AUS FRISCH- UND HARTKÄSESPEZIALITÄTEN, FEIGEN-SENF, FRISCHEN TRAUBEN, WALNÜSSEN, BAGUETTE UND BUTTER	12,90€/PERS.
WÜRZIGES CHILI CON CARNE MIT OFENFRISCHEM BAGUETTE	9,90€/PERS.
FEURIGE CURRY-WURST: GESCHNITTENE RINDSWURST IN EINER PIKANTEN CURRY-SOSSE MIT OFENFRISCHEM BAGUETTE	9,90€/PERS.
WILDGULASCH-SUPPE NACH ART DES HAUSES MIT BAUERNBROT	10,90€/PERS.

ERSTELLEN SIE SICH IHR INDIVIDUELLES FINGERFOOD-BUFFET ODER WÄHLEN SIE IHREN
MITTERNACHTSSNACK. GERNE BERATEN WIR SIE PERSÖNLICH.



GETRÄNKE

UNSERE GETRÄNKE - UND WEINKARTE SENDEN WIR IHNEN AUF WUNSCH GERNE SEPARAT ZU.
GETRÄNKE WERDEN NACH VERBRAUCH BERECHNET.
BEI IHRER AUSWAHL BERATEN WIR SIE GERNE.

ALTERNATIV BIETEN WIR IHNEN EINE GETRÄNKEPAUSCHALE AN. HIER BESTIMMEN SIE,
AB WELCHEM ZEITPUNKT IHRER FEIER DIE PAUSCHALE STARTEN SOLL.
ES WIRD EINE AUSWAHL AN GETRÄNKEN SERVIERT UND PAUSCHAL PRO PERSON BERECHNET, WAS IM
VORFELD EINE KALKULATION IHRER FEIERLICHKEIT ERLEICHTERT.

GETRÄNKEPAUSCHALE

WASSER, SOFTGETRÄNKE, SÄFTE, BIERE, APFELWEIN,
2 HAUSWEINE AUS UNSEREN OFFENEN WEINEN IHRER WAHL
UND HEISSGETRÄNKE

4 STUNDEN 30,00 € PRO PERSON

5 STUNDEN 35,00 € PRO PERSON

6 STUNDEN 40,00 € PRO PERSON

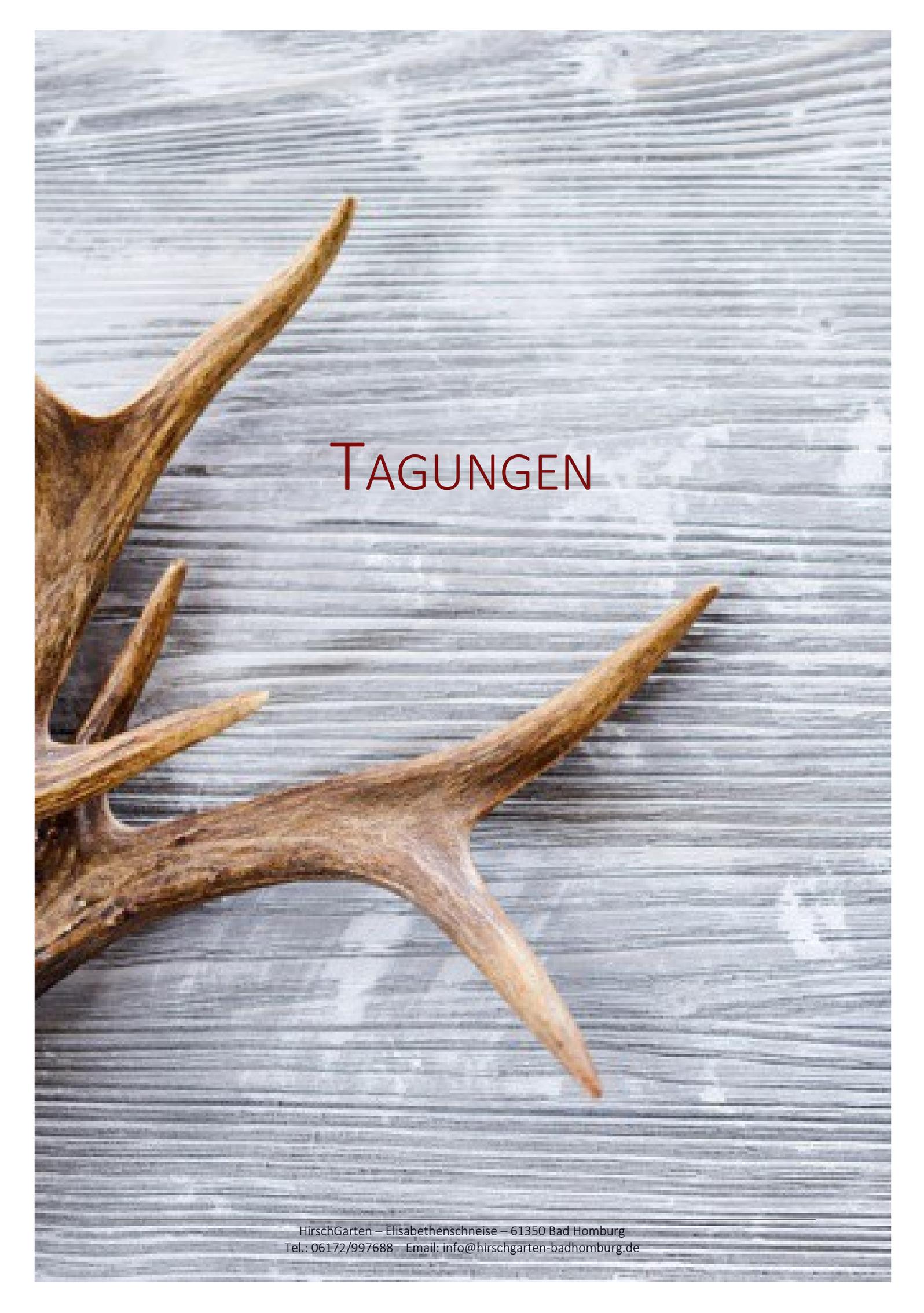
(FÜR KINDER VON 6 BIS 11 JAHREN BERECHNEN WIR 50%, KINDER UNTER 6 JAHREN SIND KOSTENFREI)

AUSGENOMMEN SIND APERITIFS UND DIGESTIFS, COCKTAILS UND LONGDRINKS. GERNE KALKULIEREN
WIR PAUSCHALEN AUCH NACH IHREM INDIVIDUELLEN WUNSCH.

EMPFANGS-PAUSCHALE

PROSECCO/ ORANGEN-SAFT/ WASSER
8,90€/PERS. UND STD.

PROSECCO/ ORANGEN-SAFT/ WASSER/ 3 CANAPÉS IHRER WAHL
19,90€/PERS. UND STD.



TAGUNGEN

HirschGarten – Elisabethenschneise – 61350 Bad Homburg
Tel.: 06172/997688 Email: info@hirschgarten-badhomburg.de

KREATIVITÄT UND KONZENTRATION: NATÜRLICH IM GRÜNEN!

DER **HIRSCHGARTEN** IST IDEAL FÜR SEMINARE, TAGUNGEN UND MEETINGS ALLER ART, DENN IM GRÜNEN ENTWICKELN UND VERMITTELN SICH IDEEN WIE VON SELBST.

DER ELISABETHENSAAL UND DAS CABINETT BIETEN FLEXIBLE MÖGLICHKEITEN DER RAUMGESTALTUNG UND PASSEN SICH GANZ IHREN BEDÜRFNISSEN AN. DAS ANGENEHME AMBIENTE UNTERSTÜTZT AUF NATÜRLICHE WEISE DIE KONZENTRATION. IN DEN PAUSEN VERWÖHNEN WIR SIE MIT ALLEM FÜR GAUMEN UND SINNE. NATUR IST INKLUSIVE!

AUSRÜSTUNG UND TECHNIK SOLLTEN SIE SCHON BEI DER BUCHUNG IM DETAIL MIT UNS BESPRECHEN, DAMIT ALLES DA IST, WAS SIE BRAUCHEN.

AUSREICHEND PARKMÖGLICHKEITEN SIND IMMER VORHANDEN.

Tagungspauschale

ENTHALTENE LEISTUNGEN:

RAUMMIETE UND BEREITSTELLUNG DES TAGUNGSRAUMES

EMPFANG MIT FILTERKAFFEE, TEE & FEINGEBÄCK SOWIE BELEGTEN BRÖTCHEN

MINERALWASSER UND APFELSCHORLE WÄHREND DER VERANSTALTUNG UNLIMITIERT

MITTAGESSEN ALS 2-GANG-MENÜ NACH ABSPRACHE IN UNSEREM RESTAURANT

KAFFEE, TEE UND KUCHENBUFFET NACHMITTAGS

ZUSATZGETRÄNKE WÄHREND DES MITTAGESSENS WERDEN SEPARAT BERECHNET.

PREISE: AB 69,00 € PRO TAG UND PERSON
(DIE PAUSCHALE GREIFT AB 10 TEILNEHMERN)

AUSSERHALB UNSERER REGULÄREN GESCHÄFTSZEITEN BERECHNEN WIR
105,00 € PRO STUNDE



ZUSÄTZLICH BUCHBARE TECHNIK:

LEINWAND ALS PROJEKTIONSFLÄCHE PRO TAG/STÜCK 10,00 €

FLIPCHART MIT BLOCK PRO TAG/STÜCK 20,00 €

PINNWAND MIT MODERATORENKOFFER PRO TAG/STÜCK 25,00 €

BEAMER KANN AUF WUNSCH VON EINEM EXTERNEN PARTNER ZUSÄTZLICH GEMietet WERDEN.

HINWEIS FÜR ALLERGIKER/-INNEN: FALLS SIE SPEZIELLE ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISSE ODER ALLERGIEN HABEN, SENDEN SIE UNS BITTE EINE LISTE MIT DEN UNVERTRÄGLICHKEITEN UND WIR BEREITEN IHNEN GERNE DIE AUF SIE ABGESTIMMTEN SPEISEN ZU.

KLEINGEDRUCKTES

RESERVIERUNGEN ZUM LUNCH ODER FÜR MEHR ALS 6 PERSONEN KÖNNEN SIE BIS 24 STUNDEN VORHER KOSTENFREI STORNIEREN ODER DIE GÄSTEANZAHL ÄNDERN. DANACH MÜSSEN WIR DEN VOLLEN PREIS FÜR DIE RESERVIERTE GÄSTEANZAHL BERECHNEN.

RESERVIERUNGEN MIT FESTER SPEISEFOLGE ODER EINEM BUFFET KÖNNEN SIE BIS 60 TAGE VOR VERANSTALTUNGSTERMIN KOSTENFREI STORNIEREN. DANACH MÜSSEN WIR 50% UNSERES ANGEBOTS IN RECHNUNG STELLEN. DER VERTRAGLICH VEREINBARE BETRAG BERECHNET SICH NACH DER ANZAHL DER VEREINBARTEN TEILNEHMERZAHL.

SOWEIT NOCH KEIN BETRAG FÜR SPEISEN UND GETRÄNKE VERTRAGLICH VEREINBART WURDE, WIRD DAS PREISLICH NIEDRIGSTE 3-GÄNGE-MENÜ DES JEWEILS GÜLTIGEN VERANSTALTUNGSANGEBOTES ZUGRUNDE GELEGT.

AB 2 TAGE VOR DER VERANSTALTUNG BERECHNEN WIR 100% DER GEBUCHTEN LEISTUNGEN.

DIE GÄSTEAHL KANN BIS 48 STUNDEN VORHER KOSTENFREI GEÄNDERT WERDEN. DANACH MÜSSEN WIR DEN VOLLEN PREIS FÜR DIE RESERVIERTE GÄSTEANZAHL BERECHNEN.

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE BEDIENUNGSGELD UND MEHRWERTSTEUER.

DIE STEUERN UND LOKALEN ABGABEN, DIE BEIM VERTRAGSSCHLUSS GELTEN, SIND IN DEN VEREINBARTEN PREISEN INBEGRIFFEN. BEI ÄNDERUNG DER GESETZLICHEN UMSATZSTEUER ODER DER NEUEINFÜHRUNG, ÄNDERUNG ODER ABSCHAFFUNG LOKALER ABGABEN NACH VERTRAGSSCHLUSS WERDEN DIE PREISE ENTSPRECHEND ANGEPAST. DIE GENANNTEN PREISE WURDEN FÜR DAS JAHR 2025 KALKULIERT. WIR BEHALTEN UNS VOR, EINE PREISERHÖHUNG VON 3-5% FÜR DAS JAHR 2025 VORZUNEHMEN. DIESES ANGEBOT BASIERT AUF UNSEREN ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

ACHTUNG, LIEBE BRAUTPAARE:

FÜR BELIEBTE HOCHZEITSTERMINE BERECHNEN WIR BEI STORNIERUNG SPÄTER ALS 6 MONATE IM VORAUSS EINE AUSFALLGEBÜHR VON 850,00€ NETTO. WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS, DA WIR SO KURZFRISTIG KEINE WEITEREN HOCHZEITSANFRAGEN MEHR BEKOMMEN UND UNTER UMSTÄNDEN SCHON ANDEREN BRAUTPAAREN ABSAGEN MUSSTEN.

IHRE ANSPRECHPARTNER IM HIRSCHGARTEN:

BANKETTLEITER

IVICA BARIĆ

BITTE BEACHTEN SIE, DASS MIT ERSCHEINEN EINER NEUEN VERANSTALTUNGSMAPPE DIE VORLIEGENDE IHRE GÜLTIGKEIT VERLIERT. ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER UND BEDIENUNGSGELD.



HirschGarten