



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Bankett-Informationen 2016



Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de



Inhaber: Hessische Hausstiftung, Kronberg im Taunus, Hainstraße 25 B / 61476 Kronberg Steuer-Nr. 003 227 28013, Gerichtsstand: Königstein im Taunus Deutsche Bank Kronberg, Die Hessische Hausstiftung ist eine Stiftung nach dem Privatrecht.
Vertretungsberechtigter Vorstand: Donatus Landgraf von Hessen / Rainer Prinz von Hessen / Jan Rinnert



CANAPÉES

Klassische Canapées:

Bitte wählen Sie aus rundem Weißbrot, Baguettescheiben,
Vollkornbrot oder Pumpernickel

| | |
|--|--------|
| Brie mit Traubenkompott | € 3,30 |
| Parmaschinken mit Melone und Minze | € 3,30 |
| Pfeffersalami mit Cornichon und Petersilie | € 3,30 |
| Tomate und Mozzarella | € 3,30 |
| Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce | € 3,30 |
| Grönlandshrimps mit Sahnemeerrettich | € 3,30 |
| Hummermedaillon mit Corail-Crème | € 7,50 |
| Marinierte Geflügelbrust mit Sellerie | € 3,30 |
| Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenlack | € 6,50 |

Knusperhörnchen

gefüllt mit:

| | |
|---|---------|
| Lachscrème und Oliven | € 3,80 |
| Beef-Tatar mit Kapern | € 4,90 |
| Crème von sonnengetrockneten Tomaten mit Pfeffer | € 3,80 |
| Tafelspitz mit Grüner Sauce | € 4,20 |
| Forellenmousse mit Meerrettich | € 4,90 |
| Antipasti-Gemüse mit Balsamico | € 3,80 |
| Geflügellebermousse mit Shizokresse | € 4,90 |
| Garnelencocktail mit Thousand-Island-Sauce | € 4,90 |
| 5 verschiedene Cornettini nach Wahl des Küchenchefs | € 17,00 |

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Englische Sandwiches

belegt mit:

| | |
|------------------------------------|--------|
| Räucherlachs und Gurke | € 2,90 |
| Roastbeef mit Tomatencreme | € 2,90 |
| Butter und Käse mit Schnittlauch | € 2,30 |
| Tomate mit Mozzarella | € 2,40 |
| Gurke und Frischkäse | € 2,40 |
| Prosciutto und Meerrettich | € 2,90 |
| Geflügelbrust mit Curry-Mayonnaise | € 2,30 |
| Gekochte Eier mit Kresse | € 2,30 |

Fingerfood

Vorspeise:

| | |
|---|--------|
| Kartoffel-Pumpernickel Praline mit Schnittlauch-Schaum | € 3,00 |
| Quinoa Salat mit Granatapfel und Kerbel | € 3,00 |
| Capresecocktail mit Basilikum und Aceto Balsamico | € 3,00 |
| Frischkäsestrüffel mit konfierten Tomaten und Liebstöckel | € 4,00 |
| Räucherlachslolli mit Gurke und Basilikum | € 7,50 |
| Krabbensalat mit Mango und rotem Pfeffer | € 4,50 |
| Marinierter Ochsenschwanzsalat mit Radieschen und Selleriestroh | € 4,50 |
| Glasnudelsalat mit Chili, Frühlingslauch und Geflügelsatey | € 3,00 |

Suppe:

| | |
|---|--------|
| Essenz von der roten Paprika mit Salbei | € 6,00 |
| Rote Bete-Suppe mit Meerrettich-Schaum | € 5,00 |
| Cappuccino von Waldpilzen mit Pumpernickel-Kakao | € 7,00 |
| Asiatische Geflügelsuppe mit Zitronengras und Kokos | € 6,00 |
| Scharfe Karotten-Mandelsuppe mit Spinat und Chili | € 5,00 |

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Hauptgang:

| | |
|--|---------|
| Mini-Frikadelle in scharfer Tomatensauce | € 5,50 |
| Knusprige Frühlingsrolle mit Asia-Dip | € 3,50 |
| Kleine, hausgemachte Pizza mit verschiedenen Belägen | € 3,50 |
| Mini-Ravioli mit Carbonara-Schaum | € 3,50 |
| Risotto alla Milanese mit gebratener Garnele | € 6,50 |
| Coq au vin am Spieß mit rotem Zwiebelmark | € 7,50 |
| Entenbrust-Tranche auf Kartoffelpuffer | € 4,00 |
| Rinderfiletwürfel „Strindberg“ auf Speck-Bohnen-Ragoût | € 8,00 |
| Tranche vom Zander auf Leipziger-Allerlei und Beurre blanc | € 5,00 |
| Türmchen von der Berliner Leber | € 6,00 |
| Ochsenschwanzpraline auf Rotkohl-Crème | € 9,50 |
| Würfel vom Rheinischen-Sauerbraten mit Karamell-Rosinen | € 7,50 |
| Garnelengulasch in Hummernage | € 18,00 |

Dessert:

| | |
|--|--------|
| Ananasgelée mit Chili und Koriander | € 3,50 |
| Birnenstrudel im Glas | € 4,00 |
| Sachertorten-Praline | € 3,80 |
| Joghurt-mille-feuille mit Himbeere und Vanille | € 4,00 |
| Mini-Crêpe mit Orangen-Kaffee-Crème-Füllung | € 3,50 |
| Obstsatés mit Schokolade | € 3,50 |

Mitternachtsimbiss / würzige Snacks:

| | |
|--|--------|
| Gulaschsuppe mit Brot | € 4,50 |
| Frankfurter Kartoffelsuppe mit Würstl und Brot | € 4,50 |
| Original Gref Völsing mit Brötchen und scharfem Senf | € 4,50 |
| Mini-Hamburger mit Chips und Dips | € 6,50 |
| Berliner Curry-Wurst – das Original! | € 4,50 |
| Hot Dog | € 4,50 |

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Menüvorschläge

Menü 1

Marinierte Tafelspitzscheiben mit Frankfurter Grüne Sauce,
Gemüse-Radieschen-Salat und Onsenei



Gemanteltes Filet und Bauch vom Freilandschwein an Meerrettich-Apfel-Rahm,
Erbsencreme und Spitzkohl



Himbeerschnitte mit Zitronensorbet und Beerengel

59,00 Euro pro Person

Menü 2

Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkernen
und altem Balsamico



Crèmesuppe vom Steinchampignon mit Petersilien-Croûtons



Gratinierter Kalbsrücken mit zweierlei Paprika
und Kalbs-Glace-Risotto



Passionsfruchttarte mit Kokosnuss, gelierten exotischen Früchten
und Joghurteis

72,00 Euro pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Menü 3

Scheiben vom Schwertfisch mit Avocado
und Wasabi



Hausgemachte Steinpilz-Ravioli mit Sherry-Schaum
und konfierten Vanilletomaten



Himbeersorbet mit Schokoladen-Balsamico-Emulsion



Medaillon vom dry aged Rinderfilet mit gebratenen Austernpilzen,
Polenta und geschmortem jungen Lauch



Cafe Gâteau mit karamellisierter Banane und Sauerrahmreis

82,00 Euro pro Person

Menüs

Kreieren Sie sich ein Wunschmenü nach Ihrem Geschmack aus den folgenden Menübestandteilen.

Vorspeise:

Ziegenkäsegratin mit Lavendelhonig, Serrano-Schinken € 16,00

und mariniertem Melonensalat

Gebeizter Caipirinha-Lachs mit Minz-Espuma € 17,00

und Frisée-Salat in Zitrus-Frucht-Dressing

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

| | |
|---|---------|
| Crème und Salat von geräucherten Kartoffeln mit Jakobsmuschel und Beurre blanc | € 21,00 |
| Konfiertes Hummer mit Hummerschaum, Orangen-Kressesalat, gegrilltem grünen Spargel und Sauerampfercrème | € 28,00 |
| Mariniertes Antipasti-Gemüse mit geräuchertem Hüttenkäse, Salat von verschiedenen Wildkräutern und geschmortem Knoblauch | € 13,00 |
| Duo von Thunfisch mit Rettich und Ingwer | € 19,00 |

Suppe:

| | |
|--|---------|
| Rinderkraftbrühe mit Kerbelklößchen | € 12,00 |
| Curry-Schaum-Suppe mit Kokos und Garnelenspieß | € 13,00 |
| Weißer Tomatensuppe mit Basilikum-Chiffonade und sonnengetrockneten Tomaten | € 12,00 |
| Hummer-Schaum-Suppe mit Vanillesahne und Cayennepfeffer | € 14,00 |

Zwischengang:

| | |
|--|---------|
| Sepia Tagliolini mit Muscheln, Ofentomaten und Safransauce | € 21,00 |
| Gebratene Gänseleber mit Röstzwiebelpüree und Portweinäpfeln | € 21,00 |
| Schweinebacke und Pulpo mit Erbsen, Paprika und Harissa | € 22,00 |
| Gebratenes Zanderfilet mit Bohnen und Moutarde violett | € 22,00 |

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Sorbet:

| | |
|---|--------|
| Maraschino-Kirsch-Sorbet auf Sauerrahm-Espuma | € 5,00 |
| Sorbet vom weißen Portwein | € 4,50 |
| Zitronensorbet | € 4,50 |
| Spoom vom weißen Weinbergpfirsich mit Mandellikör | € 5,00 |

Hauptgang:

| | |
|--|---------|
| Rosa gebratene Entenbrust auf Hoisin-Sauce mit eingelegten Pflaumen, Wasserkastanien-Crème und gebratenem Pak Choy | € 28,00 |
| Rosa Prime Rib mit Bohnencassoulet und Tomaten-Kartoffelpüree | € 30,00 |
| Kalbsfilet im Brotmantel mit Macaire Kartoffeln, geschmorten Perlzwiebeln, Kräutercreme und Jus | € 38,00 |
| Konfierte Lammstelze auf geschmortem, mediterranem Gemüse mit La Ratte Kartoffeln und Rosmarinjus | € 28,00 |
| Schottisches Lachsfilet im Strudelteig gebraten mit Graupenrisotto und glasiertem Gemüse und Beurre blanc | € 28,00 |
| Gebratenes Kabeljaufilet mit Zitronen-Dill-Butter, Fondantkartoffeln und Blattspinat | € 28,00 |
| Seeteufelmedaillon mit Risotto à la Trevisano, Rosmarinschaum und gebackenen Rispentomaten | € 36,00 |
| Medaillon vom Steinbutt mit konfiertem Hummer, Sepia-Tagliolini, Kaffir-Limettenfumet und grünem Spargel | € 60,00 |
| Kross gebratener Loup de mer mit Gnocchi, weiße Bohnencreme, Chorizzo und Pimentofumet | € 38,00 |

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Vegetarisch:

| | |
|---|---------|
| Hausgemachte Steinpilz-Ravioli mit konfiertem Landei, Spinat, gebratenen Pilzen und Kräuterschaum | € 26,00 |
| Ziegenkäse mit mediterranem Gemüse im Blätterteig gebacken, Tomatensugo und Pilawreis | € 24,00 |
| Acquerello-Risotto mit Burrata, gebackenem Rucola und Vanille-Tomaten | € 28,00 |
| Semmelknödelscheiben mit Rahmpilzen | € 20,00 |

Dessert:

| | |
|---|---------|
| Schokoladenknusperring mit Orangensorbet | € 12,00 |
| Crème brûlée mit Maraschino-Kirsch-Confit und Joghurt-Crème-Eis | € 15,00 |
| Törtchen von der Valrhona noir mit Passionsfrucht-Kern, Cognac-Espuma und karamellisiertem Brickeigsegel | € 15,00 |
| Cassis-Joghurt-Mousse im Schokoladen-Körbchen, Gelee vom rosa Champagner und Honigflorentiner von zweierlei Sesam | € 15,00 |



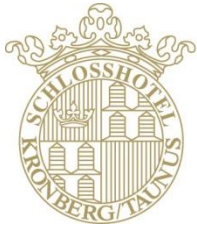
Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de



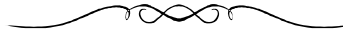


SCHLOSSHOTEL KRONBERG

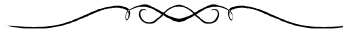
Buffetauswahl

„Hessenbuffet“

Kopfsalat mit Joghurt-Dressing
Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing
Frankfurter Grüne Sauce mit gekochten Eiern
Hauchdünn geschnittener Tafelspitz in Schnittlauch-Radieschen-Marinade
Geräucherte Taunusforelle mit Sahnemeerrettich
Hausgemachter Pellkartoffelsalat mit kleinen Kalbfleischfrikadellen
Hessische Rauchwurstspezialitäten mit Senf
Hausgemachter Spundekäs
Eingelegter Handkäse mit Musik



Frankfurter Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran
Hausgemachte Linsensuppe mit Frankfurter Würstchen



Rippchen mit Apfelsauerkraut und Kartoffelpüree
Gebratenes Forellenfilet auf Gurke-Dill-Gemüse und Salzkartoffeln
Frankfurter Kartoffelgemüse mit gebratenem Bauchfleisch
Sachsenhauser Kalbsgestovtes mit Butternudeln



Frankfurter Kranz im Glas
Gebackene Zwetschgen im Kakao-Zuckermantel mit Vanillesauce
Rote Grütze mit flüssiger Sahne
Bayrisch-Crème mit Apfelkompott
Geliebter Gewürztraminer mit Erdbeerschaum
Frankfurter Pudding mit Sauerkirschen und Schokoladensauce
Apfelkuchen mit Butterstreusel

€ 56,00
(ab 30 Personen)

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

„Mediterranes Buffet“

Safran-Fisch-Terrine auf buntem Pilzsalat
Ofenfrische Bruschetta mit Tomaten und Olivenöl
Antipasti-Auswahl
Auswahl von frischen Blattsalaten
mit verschiedenen Dressings und Garnituren
Caprese
Tomaten und original Büffel-Mozzarella mit Basilikum und Aceto Balsamico
Vitello Tonnato mit Limonenfilets
Toskanischer Brotsalat mit Paprika und Blattpetersilie
Kartoffelsalat mit Tomatenpesto
Pikanter Meeresfrüchtesalat

Fischsuppe mit Sauce Rouille

Lammblock mit Fenchelkraut, Artischocken und Zitronensauce
Zitronen-Hähnchen mit Cassoulet
Entrecôte unter der Café de Paris Kruste und italienischen Schmor-Zwiebeln
Penne all'arrabbiata
Paella
Thymian-Kartoffeln

Panna cotta mit Bitterorangen-Sauce
Tiramisu mit Basilikum-Erdbeeren
Zuppa Romana mit Portwein-Schaum
Cappuccino-Mousse im Glas mit Amarenakirschen
Amaretto-Crème brûlée mit Espresso-Schaum
Parfait von Limoncello mit Himbeerconfit

€ 60,00
(ab 30 Personen)

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

„Schlossbuffet“

Geflügelleberparfait mit eingelegten Feigen

Frische Austern „Fines de claire“ mit Chesterbrot und Schalottenvinaigrette

Sashimi von Thunfisch mit cremigem Chili-Gurkensalat

Salat von marinierten Meeresfrüchten und Bockshornklee

Auswahl verschiedener Blattsalate
und angemachten Salaten

Gebrannte Gänselebercrème

Marinierte Antipast-Auswahl

Fischvariation geräuchert und gebeizt mit Dill-Senf-Sauce
und Sahnemeerrettich

Hauchdünnes Roastbeef mit eingelegtem Gemüse

Cocktail von Meerwasser-Garnelen

Französische Käseauswahl



Hummerbisque



Schneidestation mit geschmorter Kalbshaxe

Zweierlei vom Perlhuhn, gebraten und als Ragoût, mit getrüffeltem Orecchetti

Rosa gebratenes Rinderfilet unter der Pilzkruste mit Kartoffelgratin
und Sauce Bearnaise

Kross gebratenes Filet vom Zander mit Safransauce und Tomaten-Risotto

Mangoldgemüse



Dessertvariation „Schlosshotel“

€ 95,00
(ab 30 Personen)

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

„Asiatisches Buffet“

Glasnudelsalat mit Wakame Algen und Tiefseegarnelen

Verschiedene Dim Sum

Sushi

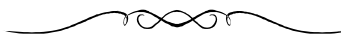
Kushi

Indischer Linsensalat

Fattoush

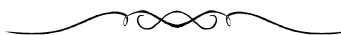
Karotten-Erdnuss-Salat

Rindfleisch-Papaya-Salat



Pho ga

Kokos-Möhrensuppe



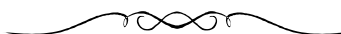
Pfannengerührtes vom Huhn mit Gemüse und Nudeln

Kalbsrippchen mit Gewürzmischung

Gebatener Gemüseries

Kokos-Fisch-Curry

Gebackene Auberginen mit Thai-Basilikum-Quark



Früchte im Teigmantel

Thailändische Kokosnuss-Pfannkuchen

Zitronengras-Panna cotta

Tapioka-Bananencreme mit karamellisierten Feigen

Pflaumenwein-Mousse mit Sesamsegel

€ 85,00
(ab 30 Personen)

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

„4-Jahreszeiten“ Buffet

Hauchdünn geschnittenes Roastbeef mit Sauce Remoulade und eingelegtem Gemüse
Gebeiztes und geräuchertes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Senf-Sauce

Geflügelbrust „Asia Style“ mit Glasnudelsalat und Korianderdressing

Verschiedene Anti Pasti-Gemüse

Shrimpscocktail im Glas mit Thousand Island Dressing

Tomate-Mozzarella mit Olivenöl, Basilikum und „altem“ Aceto

Mini-Kalbfleischfrikadellen mit Kartoffelsalat

Frankfurter Grüne Sauce mit gekochten Eiern

Auswahl an angemachten Salaten

Große Salatauswahl von frischen Blattsalaten mit Dressings und Toppings

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Rib Eye -live tranchiert- mit Pfeffersauce

Gratin-Kartoffeln und Gemüseauswahl

Kross gebratener Zander, Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Café-Sauce

Gnocchi in Frischkäsesauce mit sonnengetrockneten Tomaten und Rucola

Crème brûlée

Himbeer Panna cotta

Schokoladenmousse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Sacherkuchenpralinen

€ 69,50
(ab 30 Personen)

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

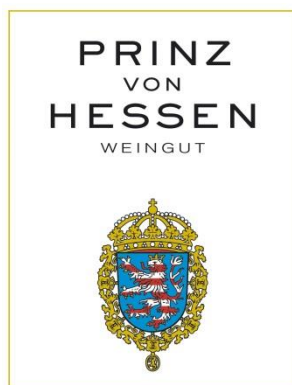
Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG



Das Weingut PRINZ VON HESSEN in Johannisberg im Rheingau zählt zu den herausragenden Riesling-Erzeugern Deutschlands und ist als Teil der Hessischen Hausstiftung eng mit dem Schlosshotel Kronberg verbunden.

Johannisberg im Rheingau

Sekt:

| | | | | |
|--------|------|---|-------|---------|
| 800113 | 2013 | Riesling Sekt trocken | 0,75l | € 38,00 |
| 807111 | 2011 | Riesling Sekt trocken Winkeler Hasensprung | 0,75l | € 55,00 |
| 801113 | 2013 | Winzersekt Spätburgunder Rosé trocken | 0,75l | € 42,00 |

Weißwein:

| | | | | |
|--------|------|---|-------|---------|
| 305514 | 2014 | Riesling Edition trocken | 0,75l | € 38,00 |
| 306613 | 2013 | Riesling Kabinett Royal | 0,75l | € 42,00 |
| 306812 | 2012 | Geisenheimer Riesling Qualitätswein trocken | 0,75l | € 45,00 |
| 303513 | 2013 | Riesling Dachsfilet Qualitätswein trocken | 0,75l | € 55,00 |
| 303311 | 2011 | Riesling „Erstes Gewächs“ Winkeler Jesuitengarten | 0,75l | € 68,00 |
| 303410 | 2010 | Riesling „Erstes Gewächs“ Johannisberger Klaus | 0,75l | € 65,00 |
| 307711 | 2011 | Riesling Spätlese Restsüß Winkeler Hasensprung | 0,75l | € 42,00 |
| 301013 | 2013 | Riesling Steckenpferd halbtrocken | 0,75l | € 48,00 |
| 300813 | 2013 | Weißburgunder Favorit Qualitätswein trocken | 0,75l | € 52,00 |

Roséwein:

| | | | | |
|--------|------|--------------------|-------|---------|
| 308114 | 2014 | Rosé Qualitätswein | 0,75l | € 42,00 |
|--------|------|--------------------|-------|---------|

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Rotwein:

| | | | | |
|--------|------|-------------------------------------|-------|---------|
| 509012 | 2012 | Edition Rot | 0,75l | € 38,00 |
| 508712 | 2012 | Spätburgunder Qualitätswein trocken | 0,75l | € 49,00 |

Weinkarte

Weißwein

Deutschland

| | | | | |
|--------|------|---|-------|---------|
| 325114 | 2014 | Weißburgunder Kabinett trocken Weingut Dr. Heger (Baden) | 0,75l | € 52,00 |
| 322113 | 2013 | Grauburgunder Kabinett Burkheimer Schlossgarten Weingut Bercher (Baden) | 0,75l | € 49,00 |
| 300612 | 2012 | Weißburgunder Pur Mineral Weingut Paul Fürst (Franken) | 0,75l | € 55,00 |
| 315013 | 2013 | Grauburgunder Spätlese trocken Heppenheimer Centgericht Staatsweingut Kloster Eberbach (Hessische Bergstraße) | 0,75l | € 52,00 |
| 300512 | 2012 | Chardonnay Weingut Kruger Rumpf (Nahe) | 0,75l | € 46,00 |
| 321114 | 2014 | Chardonnay Qualitätswein trocken Weingut Dr. Bassermann-Jordan (Pfalz) | 0,75l | € 45,00 |
| 300414 | 2014 | Grauburgunder Qualitätswein trocken Staatsweingut Weinsberg (Württemberg) | 0,75l | € 39,00 |
| 300312 | 2012 | Justinus K. Qualitätswein trocken Staatsweingut Weinsberg (Württemberg) | 0,75l | € 39,00 |
| 326014 | 2014 | Weißburgunder Qualitätswein trocken Weingut Dautel (Württemberg) | 0,75l | € 45,00 |
| 449808 | 2008 | Sauvignon Blanc Staatsweingut Weinsberg (Württemberg) | 0,75l | € 45,00 |

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Frankreich

| | | | | |
|--------|------|---|-------|---------|
| 413914 | 2014 | Chablis AOC Domaine du Colombier (Burgund) | 0,75l | € 49,00 |
| 414011 | 2011 | Sauvignon Blanc Domaine du Tariquet (Gascogne) | 0,75l | € 38,00 |
| 414114 | 2014 | Sancerre AOC Le Chant du Merle Domaine Michel Thomas & Fils (Loire) | 0,75l | € 58,00 |
| 455508 | 2008 | Sensations Vin de Pays Côtes Catalanes Domaine Vidal (Roussillon) | 0,75l | € 49,00 |

Italien

| | | | | |
|--------|------|--|-------|---------|
| 791013 | 2013 | Pinot Grigio IGT La Marca (Venetien) | 0,75l | € 38,00 |
| 795014 | 2014 | Gavi di Gavi DOCG Villa Sparina Etichetta Gialla (Piemonte) | 0,75l | € 55,00 |
| 792514 | 2014 | Collio Sauvignon Blanc Livio Felluga (Friaul) | 0,75l | € 49,00 |

Österreich

| | | | | |
|--------|------|--|-------|---------|
| 433514 | 2014 | Grüner Veltliner GrüVe Weingut Jurtschitsch (Kamptal) | 0,75l | € 36,00 |
| 433309 | 2009 | Grüner Veltliner Weingut Laurenz V & Sophie Singing (Kamptal) | 0,75l | € 36,00 |

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Rotwein

Deutschland

| | | | | |
|--------|------|---|-------|---------|
| 507312 | 2012 | Spätburgunder Cossmann-Hehle Qualitätswein trocken Weingut Deutzerhof (Ahr) | 0,75l | € 46,00 |
| 506213 | 2013 | Spätburgunder Kabinett Burkheimer Feuerberg Weingut Bercher (Baden) | 0,75l | € 58,00 |
| 503508 | 2008 | Randersacker Sonnenstuhl Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Schmitt's Kinder (Franken) | 0,75l | € 69,00 |
| 504809 | 2009 | Petit Noir Qualitätswein trocken Weingut Castel Peter (Pfalz) | 0,75l | € 45,00 |
| 505812 | 2012 | Blauer Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Knipser, Johannishof (Pfalz) | 0,75l | € 46,00 |
| 507713 | 2013 | Black Print (St.Laurent Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon) Weingut Markus Schneider (Pfalz) | 0,75l | € 62,00 |
| 504609 | 2009 | Lemberger W Staatsweingut Weinsberg (Württemberg) | 0,75l | € 49,00 |
| 508611 | 2011 | Cuvée Moritz (Dornfelder, Lemberger) Weingut Wöhrwag (Württemberg) | 0,75l | € 55,00 |
| 505909 | 2009 | Cuvée Traumzeit (Acolon, Cabernet Dorsa, Cabernet Dorio) Staatsweingut Weinsberg (Württemberg) | 0,75l | € 58,00 |

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Frankreich

| | | | | |
|--------|------|--|-------|---------|
| 701407 | 2007 | Château La Cardonne Cru Bourgeois** Haut-Médoc (Bordeaux) | 0,75l | € 59,00 |
| 704311 | 2011 | Château Peyreau Grand Cru** Comte de Neipperg, St.Emilion (Bordeaux) | 0,75l | € 65,00 |
| 730303 | 2003 | Château Citran Cru Bourgeois | 0,75l | € 59,00 |
| 703306 | 2006 | Haut-Médoc (Bordeaux) | 0,75l | € 56,00 |
| 771404 | 2004 | Château Malescasse Cru Bourgeois** | 0,75l | € 53,00 |
| 730003 | 2003 | Haut-Médoc (Bordeaux) | 0,75l | € 82,00 |
| 798501 | 2001 | Domaine Trigant De Boisset** | 0,75l | € 82,00 |
| 742405 | 2005 | Pomerol (Bordeaux) | 0,75l | € 98,00 |
| 632004 | 2004 | St.Aubin 1er Cru Rouge Domaine Marc Colin et Fils, Côte de Beaune (Burgund) | 0,75l | € 56,00 |
| 632311 | 2011 | Chassagne-Montrachet 1er Cru Vieilles Vignes Domaine Marc Colin et Fils, Côte de Beaune (Burgund) | 0,75l | € 81,00 |
| 634311 | 2011 | Côtes du Rhône Domaine Etienne Guigal (Rhône Tal) | 0,75l | € 49,00 |

Italien

| | | | | |
|--------|------|--|-------|---------|
| 793012 | 2012 | Sostegno Pinot Nero e Barbera d'Asti Marchesi Alfieri (Piemont) | 0,75l | € 62,00 |
| 790914 | 2014 | Rosso di Toscana Cantoloro DOCG Avignonesi (Toskana) | 0,75l | € 49,00 |
| 791309 | 2009 | Poggio Ai Ginepri DOC Tenuta Argentiera (Toskana) | 0,75l | € 52,00 |

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

| | | | | |
|--------|------|---|-------|----------|
| 792912 | 2012 | Rosso Di Montepulciano Le Bérne (Toskana) | 0,75l | € 59,00 |
| 792712 | 2012 | Liberta Del Collazzi Merlot, Syrah, Sangiovese I Collazzi (Toskana) | 0,75l | € 59,00 |
| 796510 | 2010 | Brunello Di Montalcino DOCG Capanna (Toskana) | 0,75l | € 112,00 |

Spanien

| | | | | |
|--------|------|---|-------|---------|
| 796805 | 2005 | Merlot Vinya La Gaona Milliari Pijoan Escofet, Penedès | 0,75l | € 45,00 |
| 797014 | 2014 | Ribera del Duero Qumeran Roble | 0,75l | € 45,00 |

USA

| | | | | |
|--------|------|--|-------|---------|
| 466512 | 2012 | Cuvée Panamera Story Ridge Vineyards (California) | 0,75l | € 42,00 |
| 468407 | 2007 | Zinfandel Rancho Zabaco Heritages Wines | 0,75l | € 50,00 |
| 468410 | 2010 | Gallo Family | 0,75l | € 50,00 |

Chile

| | | | | |
|--------|------|---|-------|---------|
| 466213 | 2013 | Cabernet Sauvignon Reserva J.Bouchon | 0,75l | € 42,00 |
|--------|------|---|-------|---------|

Südafrika

| | | | | |
|--------|------|--|-------|---------|
| 791212 | 2012 | US De Kap Shiraz Werner Näkel, Western Cape | 0,75l | € 46,00 |
|--------|------|--|-------|---------|

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Champagner

| | | | | |
|--------|-------|---|-------|----------|
| 8910 | n. V. | J.M. Gobillard & Fils Tradition Brut | 0,75l | € 75,00 |
| 8901 | n. V. | J.M. Gobillard & Fils Tradition Brut Rosé | 0,75l | € 95,00 |
| 8903 | n. V. | Laurent Perrier Brut L-P | 0,75l | € 95,00 |
| 8962 | n. V. | Laurent Perrier Ultra Brut | 0,75l | € 140,00 |
| 8909 | n. V. | Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut | 0,75l | € 145,00 |
| 8965 | n. V. | Laurent Perrier Grand Siècle Brut | 0,75l | € 330,00 |
| 8955 | n. V. | Barons de Rothschild Brut | 0,75l | € 125,00 |
| | | | | |
| 8905 | n. V. | Moët & Chandon Brut Impérial | 0,75l | € 105,00 |
| 8904 | n. V. | Taittinger Brut Réserve | 0,75l | € 115,00 |
| 8936 | n. V. | Pommery Brut Apanage | 0,75l | € 120,00 |
| | | | | |
| 890602 | 2002 | Agrapart & Fils Venus Grand Cru Blanc de Blancs Brut Nature | 0,75l | € 195,00 |
| | | | | |
| 8970 | n. V. | Ruinart Blanc de Blancs Brut | 0,75l | € 150,00 |
| 8971 | n. V. | Ruinart Rosé Brut | 0,75l | € 150,00 |
| 8920 | n. V. | Veuve Clicquot Ponsardin Brut | 0,75l | € 115,00 |
| 8925 | n. V. | Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé | 0,75l | € 135,00 |
| 892604 | 2004 | Veuve Clicquot „La Grande Dame“ Brut | 0,75l | € 295,00 |
| | | | | |
| 8960 | n. V. | Bollinger Special Cuvée Brut | 0,75l | € 130,00 |
| 8959 | n. V. | Bollinger Brut Rosé | 0,75l | € 195,00 |
| 895799 | 1999 | Bollinger La Grande Année Brut | 0,75l | € 275,00 |
| 895897 | 1997 | Bollinger R. D. Extra Brut | 0,75l | € 445,00 |
| | | | | |
| 8934 | n. V. | Louis Roederer Brut Premier | 0,75l | € 105,00 |
| 903407 | 2007 | Louis Roederer Cristal Brut | 0,75l | € 395,00 |
| 8917 | n. V. | Krug Grande Cuvée Brut | 0,75l | € 395,00 |
| 891996 | 1996 | Krug Vintage Brut | 0,75l | € 450,00 |

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Korkgeld:

| | |
|------------------------|---------------|
| für Weiß- oder Rotwein | 0,75l € 27,00 |
| | 1,5l € 54,00 |
| | 3,0l € 108,00 |
| für Sekt | 0,75l € 27,00 |
| | 1,5l € 54,00 |
| für Champagner | 0,75l € 37,00 |
| | 1,5l € 74,00 |
| für Spirituosen | 0,75l € 90,00 |
| | 0,5l € 68,00 |

Auszug aus unserem Getränkeangebot

Erfrischungen:

| | | |
|---------------------------------------|-------|---------|
| Elisabethen Quelle | 0,75l | € 9,80 |
| San Pellegrino | 0,25l | € 4,60 |
| San Pellegrino | 1,0l | € 12,50 |
| Vittel | 0,2l | € 4,60 |
| Vittel | 1,0l | € 10,50 |
| Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon | 0,2l | € 4,60 |
| Coca Cola, Fanta, Sprite | 0,2l | € 4,60 |

Fruchtsäfte:

| | | |
|------------------------------|------|--------|
| Orangensaft, frisch gepresst | 0,2l | € 6,50 |
| Johannisbeernektar | 0,2l | € 4,60 |
| Traubensaft, Apfelsaft | 0,2l | € 4,60 |

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Warme Getränke:

| | | |
|--|--|--------|
| Tasse Kaffee / Tee | | € 3,60 |
| Kännchen Kaffee / Tee | | € 6,40 |
| Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato | | € 5,60 |
| Espresso | | € 4,10 |
| Doppelter Espresso | | € 5,50 |

Biere:

| | | |
|---------------------------|-------|----------|
| Radeberger Pils (Flasche) | 0,33l | € 6,00 |
| Schöfferhofer Hefeweizen | 0,33l | € 6,00 |
| Clausthaler, alkoholfrei | 0,33l | € 6,00 |
| Radeberger Pils (Fass) | 30l | € 385,00 |

Aperitifs:

| | | |
|---|-------|---------|
| Crème de Cassis/ Liköre <i>(zum Verfeinern von Sekt oder Champagner)</i> | 1cl | € 1,50 |
| Hugo/ Aperol Spritz | 0,2l | € 12,00 |
| Martini bianco/ extra dry/ rosso | 5cl | € 8,50 |
| Campari | 5cl | € 8,50 |
| mit Orangensaft/ Soda | 0,2l | € 12,00 |
| San Bitter | 0,2l | € 6,00 |
| Apfelsecco/ Traubensecco (alkoholfrei) | 0,75l | € 20,00 |
| Weingut Raumland (Rheinhessen) | | |

Sherry & Port Wine:

| | | |
|--|-----|--------|
| Sherry Lustau Fino Jarana (extra dry) | 5cl | € 9,50 |
| Sherry Lustau Amontillado (medium dry) | 5cl | € 9,50 |
| Sherry Lustau Deluxe Cream | 5cl | € 9,50 |
| Delaforce 10 Years Old Tawny | 5cl | € 9,50 |
| Delaforce Fine Ruby Port | 5cl | € 9,50 |

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Whiskies:

| | | |
|-----------------------|-----|---------|
| Canadian Club | 4cl | € 9,00 |
| Johnnie Walker, red | 4cl | € 9,50 |
| Jim Beam | 4cl | € 12,00 |
| Jack Daniels | 4cl | € 12,00 |
| Ballantines | 4cl | € 12,00 |
| Chivas Regal 12 Years | 4cl | € 13,50 |
| The Macallan 12 Years | 4cl | € 14,00 |
| Bowmore Malt 17 Years | 4cl | € 18,00 |

Digestif:

| | | |
|---------------------------------------|-----|---------|
| Cognac - Remy Martin VSOP | 4cl | € 12,50 |
| Cognac - Hennessy VSOP | 4cl | € 12,50 |
| Cognac - Delamain XO | 4cl | € 18,00 |
| Riesling Weinbrand (Prinz von Hessen) | 4cl | € 12,00 |
| Grauburgunder Trester (Heger) | 4cl | € 14,00 |
| Armagnac - Château de Tariquet VSOP | 4cl | € 12,00 |
| Calvados - Château du Breuil 15 Ans | 4cl | € 14,00 |
| Brandy - Carlos I. Imperial | 4cl | € 17,00 |
| Amaretto Di Saronno | 4cl | € 9,00 |
| Bailey's Irish Cream | 4cl | € 9,00 |
| Grand Marnier | 4cl | € 9,00 |
| Nonino Vuisinar | 4cl | € 12,00 |
| Sperss Gaja | 4cl | € 18,00 |
| Nonino Fragolino | 4cl | € 24,00 |
| Hämmerle Williams | 2cl | € 14,00 |
| Hämmerle Kirsch | 2cl | € 14,00 |

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

| | | |
|----------------------|-----|---------|
| Hämmerle Himbeere | 2cl | € 14,00 |
| Hämmerle Kriecherl | 2cl | € 14,00 |
| Hämmerle Marille | 2cl | € 14,00 |
| Underberg | 2cl | € 6,00 |
| Fernet Branca/ Menta | 4cl | € 10,50 |
| Ramazotti | 4cl | € 10,50 |

Longdrinks & Cocktails:

| | | |
|------------------------|---|--------------|
| Gin Tonic | 0,2l | € 12,00 |
| Wodka Lemon/ Cranberry | 0,2l | € 12,00 |
| Campari Orange/ Soda | 0,2l | € 12,00 |
| Cuba Libre | 0,2l | € 12,00 |
| Whiskey Cola | 0,2l | € 12,00 |
| Caipirinha | <i>(Cachaca, Limette, Rohrzucker)</i> | € 12,00 |
| Mojito | <i>(Rum, Limette, Minze, Rohrzucker)</i> | € 12,00 |
| Sea Breeze | <i>(Wodka, Cranberrysaft, Grapefruitsaft)</i> | € 12,00 |
| Grasovska Apple | <i>(Gasovska, Apfelsaft)</i> | € 12,00 |
| Lynchburg Limonade | <i>(Tennessee Whiskey, Zitrone, Sprite)</i> | € 12,00 |
| Moscow Mule | <i>(Wodka, Ginger Beer)</i> | € 12,00 |
| Florida | <i>(Orange, Ananas, Zitrone, Grenadine)</i> | 0,2l € 10,00 |
| Miss Helena | <i>(Wassermelone, Zitrone, Maracuja)</i> | 0,2l € 10,00 |

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Weinprobe im Schlosshotel

Gerne organisieren wir für Sie eine Weinprobe mit Weinen unseres Weingutes „Prinz von Hessen“ / Johannisberg im Rheingau.

Die Weinprobe dauert ca. 2 ½ Stunden und wird von einem Mitarbeiter des Weingutes durchgeführt.

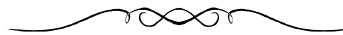
Für die Moderation werden ab € 210,00 für die oben angegebene Dauer berechnet. Sollten Sie eine längere Durchführung wünschen, wird die Probenpauschale entsprechend neu kalkuliert.

Bitte beachten Sie, dass die verkosteten Weine nach Verbrauch berechnet werden.

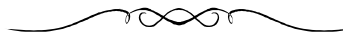
Sie können selbst aus den Weinen unseres Weinguts auswählen, oder sich auch gerne von uns eine Auswahl zusammenstellen lassen.

Beispielauswahl:

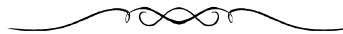
„PRINZ VON HESSEN“ Extra trocken Riesling Jahrgangssekt Q.b.A.



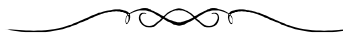
2011er PRINZ VON HESSEN Weißburgunder trocken



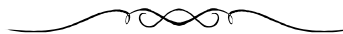
2005er Kiedricher Sandgrub Riesling Kabinett trocken



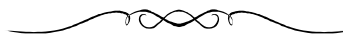
2011er Winkeler Jesuitengarten Riesling Erstes Gewächs



2011er Johannisberger Klaus Riesling Spätlese



2003er Johannisberger Klaus Riesling Auslese



1971er Winkeler Hasensprung Riesling Trockenbeerenauslese



1994er Winkeler Hasensprung Riesling Eiswein

(Jahrgangsänderungen sind vorbehalten)

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





Ihre Hochzeit von A bis Z

Der Weg zur Traumhochzeit kann manchmal lang und erlebnisreich sein. Damit Sie keine Kleinigkeiten vergessen, begleiten wir Sie auf diesem Weg und organisieren Ihre Hochzeitsfeier nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Dieser Überblick von A bis Z soll Ihnen als ein Leitfaden dienen über Dinge, die Sie mit uns planen und organisieren können.

Wir freuen uns, Ihren großen Tag mit Ihnen planen und erleben zu dürfen.

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Ablauf | |
| Allgemeine Geschäftsbedingungen | |
| Ansprechpartner | |
| Beauty & Co | |
| Blumen | |
| Brautauto oder Kutsche | |
| Champagnerfrühstück | |
| Dekoration | |
| Detailabsprache | |
| Einladungskarten | |
| Empfang | |
| Feuershow | |
| Fotograf | |
| Friseur | |
| Gastgeschenke | |
| Getränke | |
| Historische Schlossführung | |
| Hochzeitpauschale | |
| Hochzeitstorte | |
| Hochzeitszimmer | |
| Individuelle Beratung | |
| Kinder | |
| Kulinarisches | |
| Luftballons | |

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

| | |
|--------------------------------|--|
| Menü- und Tischkarten | |
| Musik | |
| Nachtzuschlag | |
| Offene Bar | |
| Parkplätze | |
| Persönliche Betreuung | |
| Preise | |
| Rahmenprogramm | |
| Raubereitstellungskosten | |
| Hochzeitsräumlichkeiten | |
| Sitzplan | |
| Sperrzeiten | |
| Tanz | |
| Tauben | |
| Technik | |
| Trauung | |
| Trauzeugen | |
| Umbau | |
| Vegetarier & Allergiker | |
| Video | |
| Wünsche | |
| Zimmerreservierungen | |

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Ablauf

Wir empfehlen, uns über Zeiten und Dauer von geplanten Reden und Ansprachen zu informieren, um einen reibungslosen Serviceablauf zu gewährleisten.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere AGBs erhalten Sie mit Zusendung des Vertrages, welche Stornierungsbedingungen und sonstige (kurzfristige) Änderungen regeln.

Ansprechpartner

Bitte teilen Sie uns eine Person mit, die die Organisation der Reden, des Rahmenprogrammes und Sonstigem am Tag Ihrer Hochzeit übernimmt. An diese werden wir uns gegebenenfalls wenden, damit wir nicht **Sie** mit Kleinigkeiten an Ihrem großen Tag stören.

Beauty & Co

Erleben Sie Wohlergehen und Schönheit in einmaliger Atmosphäre. Das Beauty Cottage im Pförtnerhaus des Schlosshotels Kronberg ist ein luxuriöser Rückzugsort für Regeneration, Ruhe und Entspannung.

Gern können Sie einen persönlichen Termin vereinbaren.

Kosmetik & Massagen:

Beauty Cottage

Isabel Siebicke

Hainstr. 25 a

61476 Kronberg

Tel.: 06173 - 995 38 73

Fax: 06173 - 995 38 75

info@kosmetikkronberg.de



Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Blumen

Sollten Sie einen entsprechenden Blumenschmuck für Ihre Feier wünschen, wird unsere interne Hausfloristin diesen gerne vorbereiten. Die Floristin ist nur für unser Haus tätig und bestens mit den Räumlichkeiten und der entsprechenden Farbgebung vertraut.

Bouquet Antik & Blumen

Inhaberin: Marie Kaltwasser

Ludwigstrasse 8

61348 Bad Homburg

Telefon: 06172 / 20810

Es steht Ihnen frei, Ihre Blumen selbst zu organisieren. Sprechen Sie uns für zusätzliche Kontakte einfach an.



Brautauto oder Kutsche

Wünschen Sie einen Transfer mit einem Auto empfehlen wir Ihnen:

Percy Gannss – Executive Limousine Service



Hunsrückstraße 4-6

65779 Kelkheim

Telefon: 06195 / 987 90 43

order@es-frankfurt.de

Für die romantische Kutschfahrt von der Kirche zum Schlosshotel Kronberg können wir Ihnen den folgenden Kontakt anbieten.

Frau Susanne Besier – Kutschenservice

Telefon: 0162 / 31 126 69 oder 06129 / 99 02

www.kutsch-planwagenfahrten-rheingau.de

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Haben Sie sich schon immer erträumt in einem echten Oldtimer chauffiert zu werden?
Dann wenden Sie sich vertrauensvoll an:

Ralf Jaufmann

Telefon: 0695 / 9608150

Mobil: 0177 / 7179573

info@0800-oldtimervermittlung.de

www.0800-oldtimervermittlung.de

Champagnerfrühstück

Unser reichhaltiges Champagner-Frühstück lässt keine Wünsche offen: ob süß oder herzhaft, gesund oder deftig, wir garantieren Ihnen, dass für jeden Geschmack das passende dabei ist.

Neben Brot, verschiedenen Brötchensorten und Croissants finden Sie eine große Auswahl an Aufschnitt, Fisch und Käsesorten. Eierspeisen und weitere warme Gerichte werden für Sie nach Ihren Wünschen frisch zubereitet. Wer es gesund mag, auf den warten Obstsalat und Obst der Saison, Quark und Joghurt sowie Müsli und Cerealien.

Ein großes Tee-Sortiment ebenso wie Kaffeespezialitäten, unterschiedlichste Säfte und zum Abschluss ein Glas Champagner runden diesen besonderen Start in den Tag ab.

Das Champagner Frühstück servieren wir Ihnen von Montag bis Freitag täglich von 6.30 Uhr bis 10.30 Uhr und am Wochenende von 7.30 Uhr bis 10.30 Uhr in unserem Schloss-Restaurant zum Preis von € 32,00 pro Person.

Dekoration

Für Ihre Feier stellen wir Ihnen silberne Platzteller und silberne 1-armige Kerzenleuchter kostenfrei zur Verfügung.

Für weitere dekorative Elemente (zum Beispiel für Stuhlhussen) arbeiten wir mit folgenden Firmen zusammen:

Vogel Event Partner

Inhaber: Klaus Vogel

Wilhelmstraße 14b

61381 Friedrichsdorf

Telefon: 06172 / 831 17

Info@vogeleventpartner.de

www.vogeleventpartner.de

La Deko

Inhaber: Mersini Giannikis

Wormserstraße 23

64319 Pfungstadt

06151 / 6297590

info@la-deko.de

www.la-deko.de

Blickfang Event Design GmbH

Hauptstraße 17-19,
Gebäude 6303

55120 Mainz

Telefon: 06131 / 33 31 40

info@blickfang-eventdesign.de

www.blickfang-eventdesign.de

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Detailabsprache

Unsere Hochzeitsplanerin nimmt sich noch einmal zeitnah vor Ihrem großen Tag die Zeit, um alle Einzelheiten mit Ihnen zu besprechen, damit am Tag selbst alles Ihren Vorstellungen entspricht.

Hierfür empfiehlt sich eine vorherige telefonische Terminvereinbarung, damit wir auch genügend Zeit für Ihre Wünsche mitbringen.

Einladungskarten

Individuell gestaltete Einladungs-, Menü- und Tischkarten finden Sie hier:

Villa Zauberbaum – Alexandra Knapp Oder
Oppenheimer Straße 20
55130 Mainz-Laubenheim
Telefon: 06131 / 62 25 968
info@zauberbaum.net
www.zauberbaum.net

Very Venus – Kirstin Lucas
Schmidtbornstraße 9
65934 Frankfurt am Main
Telefon: 069 / 58 60 40 20
info@veryvenus.de
www.veryvenus.de

Empfang

Wie wäre es mit einem festlichen Empfang nach der Trauung oder vor dem gemeinsamen Essen?

Wir bieten Ihnen hierfür eine unserer Schlossräumlichkeiten oder bei schönem Wetter die Terrasse und die Grotte an.



Licht- und Feuershow

com-a-tec GmbH
Tobias Zahn
Güssenstraße 11
89568 Hermaringen
Telefon: 07322 / 9115051
Mobil: 0178 / 3009600
tobias.z@com-a-tec.de
www.com-a-tec.de

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Fotograf

Damit Sie Ihre Traumhochzeit auf ewig in Erinnerung behalten empfehlen wir Ihnen folgende Kontakte, denn „Fotografien sind ewig eingefangene Glücksmomente.“:

Brautrausch „the live side of wedding photography“

Herr Dirk Weber

Feldstraße 77b

61352 Bad Homburg v.d.H.

Telefon: 0160 / 90 90 91 01

info@brautrausch.de

www.brautrausch.de

Oder



Grit Ebeling

Telefon: 0151 / 11 26 29 87

wir@hochzeitsfotografin.biz

www.hochzeitsfotografin.biz

Oder

Hochzeitsfotograf Benni Wolf

Darmstädter Str. 36

64579 Gernsheim

Telefon: 06258 55 98 0 89

Mobil: 0173 5389642

me@benniwolf.de

www.hochzeitsfotograf-benniwolf.de

www.benniwolf.de



Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Friseur

Direkt auf dem Anwesen des Schlosshotels Kronbergs befindet sich das Beauty Cottage (s. Beauty & Co.).

Sie erreichen den Friseur unter folgender Nummer: 06173 / 995 38 74.

Gerne sind wir Ihnen auch bei der Suche nach anderen Stylisten behilflich. Auf Wunsch arrangieren wir einen Termin für eine Probefrisur und das Styling am großen Tag vor Ort.

Gastgeschenke

Sollten Sie für Ihre Gäste Geschenke besorgen wollen, so sind wir Ihnen gerne bei der Ideenfindung behilflich. Auf Wunsch bestellen wir diese direkt ins Schlosshotel Kronberg, buchen alles auf Ihre Gesamtrechnung oder verteilen die Geschenke auf den Zimmern der Gäste, sodass Sie sich um diese Kleinigkeiten nicht mehr sorgen müssen.

Hier einige Ideen für Gastgeschenke:

Genusswolke
Frau Marina Caktas
Starkenburgring 79
63069 Offenbach am Main
Telefon: +49 (0) 69-153 90 164
Fax: +49 (0) 69-153 90 165
e-mail: office@genusswolke.de
www.genusswolke.de

Hello Mellow
Am Kasimir 19
35398 Giessen
Tel: +49 (0) 06403 968 3110
Fax: + 49 (0) 6403 – 968 11 829
e-mail: sweet@mellow-love.com
www.mellow-love.com



Getränke

Passend zu dem von Ihnen gewählten Menü empfehlen wir korrespondierende Weine, die Sie auch gerne während einer Weinprobe oder eines Probeessens nach Vertragsunterschrift verkosten können.

Sollten Sie die Weine selbst organisieren wollen, so berechnen wir ein Korkgeld ab € 27,00 pro 0,75 l Flasche Wein.

Unsere aktuellen Getränkepreise entnehmen Sie bitte unseren Bankett-Unterlagen.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Grotte der Kaiserin

Ein idyllischer Ort, inmitten des weitläufigen Schlossparks des Schlosshotels Kronberg gelegen, ist der perfekte Schauplatz für Ihre sommerlichen Feierlichkeiten mit einem weitreichenden Ausblick über den Schlosspark und die darin gelegene Golfanlage.

Ein Wasserfall hinter der Höhle, der in einen Teich mündet, schafft eine perfekte Kulisse für Stehempfänge mit bis zu 100 Personen – oder eine Sitzbestuhlung für bis zu 80 Personen. Auf Wunsch wird dabei eine mobile Cocktailbar integriert und passende Inszenierungen mit Hilfe von Lichteffekten wie Fackeln oder Kerzen geschaffen. Das gesamte Equipment für die Trauung muss extern angemietet werden.

Für die Nutzung der Grotte berechnen wir eine Aufwandspauschale von ab € 550,00.



Historische Schlossführung

Auf Wunsch können wir für Sie eine Hausführung mit unserem Schlosshistoriker durch unser Schloss der Kaiserin Victoria arrangieren.

Wir berechnen diese pauschal mit € 105,00.

Hochzeitspauschale

Wir bieten Ihnen auch unsere Hochzeitspauschale „Königlich Heiraten“ an, mit dem folgenden Arrangement:

- Einstündiger Sektempfang auf unserer Terrasse oder im Schloss mit verschiedenen Häppchen, Sekt von unserem „Prinz von Hessen Weingut“, Mineralwasser und Orangensaft(nicht exklusiv)
 - Exklusiver Salon im Schloss für Ihre Hochzeitsfeier
 - Festliches Gala-Menü in 4 Gängen oder Buffet
 - Menü- und Tischkarten mit dem Schlosshotel-Logo inklusive eines alphabetischen Sitzplans
 - Korrespondierende Weine, Bier, Softgetränke, Wasser und Kaffee für 5 Stunden
 - Probeessen von dem von Ihnen gewählten Menü in unserem Schlossrestaurant
- Preis: € 174,00 pro Person (buchbar ab 30 Gästen):
Das Menü kann nach Ihren Wünschen und Vorstellungen individuell angepasst werden.

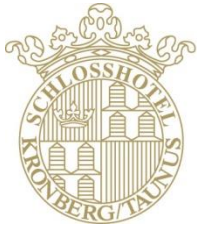
Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Hochzeitstorte

Nach dem Dinner Menü zum „Ja-Wort“ oder zur Kaffee- und Kuchentafel am Nachmittag können Sie ganz traditionell Ihre Hochzeitstorte anschneiden. Ob klassisch mehrstöckig mit Crèmefüllung oder als fruchtiges Herz – gerne empfehlen wir einen geeigneten Konditor. Das Tortengeld beträgt € 2,70 pro Person. Hierzu reichen wir Ihnen unsere Kaffee- und Teespezialitäten zu € 5,00 pro Person.



Folgende Kontakte können wir ebenfalls empfehlen:

Confiserie Schokolädchen
Inhaber: Volker Schadeberg
Hauptstraße 67
63486 Bruchköbel
Telefon: 06181 / 761 30
info@schokolaedchen.de
www.schokolaedchen.de

Oder Der kleine Tortenladen
Inhaberin: Dagmar Stemler
Heerstraße 5
65205 Wiesbaden-Nordenstadt
Telefon: 06122 / 93 96 77
info@derkleinetortenladen.de
www.derkleinetortenladen.de

Gerne richten wir für Sie auch eine Candy- Bar ein, sprechen Sie uns einfach an!

Hochzeitszimmer

Damit Sie Ihre Feierlichkeiten nach Herzenslust genießen können und anschließend nur wenige Schritte bis zu Ihrem Zimmer benötigen, bieten wir Ihnen bei der Buchung eines Standardzimmers ein kostenfreies Upgrade in die Deluxe-Kategorie.

Individuelle Beratung

Diese erhalten Sie direkt von Anfang an. Für alle Fragen, Anregungen und Wünsche haben wir jederzeit ein offenes Ohr. Individuell auf Sie passen wir unser Angebot an, damit Ihr Hochzeitstag einmalig wird.

Hierfür sind wir von Montag bis Freitag 08.00 – 19.00 Uhr und nach Absprachen auch samstags für Sie da.



Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Kinder

Teilen Sie uns bitte mit, wie viele Kinder an Ihrer Feier teilnehmen und in welchem Alter sich diese befinden. Für die Kinder bieten wir gerne ein Kindermenü oder die Kinderkarte an. Für Ihre kleinen Gäste berechnen wir 50% des Buffetpreises (bis 12 Jahre).

Sollten Sie eine Betreuung oder Unterhaltung während der Feierlichkeiten wünschen empfehlen wir folgende Kontakte:

ENE MENE KISTE

Inhaber: J. und S. Hollmichel

Rebstöcker Weg 2

6048 Frankfurt

Telefon: 069 / 74 30 55 52

Mobil: 0173 / 44 98 547

enemenekiste@gmx.de

www.enemenekiste.de/

Das Affentheater

Inhaber: Dirk Goetz

Merscheider Straße 312

42699 Solingen

Telefon: 0212 / 33 77 78

Mobil: 0173 / 280 01 73

info@dasaffentheater.de

www.dasaffentheater.de

com-a-tec GmbH

Tobias Zahn

Güssenstraße 11

89568 Hermaringen

Telefon: 07322 / 9115051

Mobil: 0178 / 3009600

tobias.z@com-a-tec.de

www.com-a-tec.de

Kulinarisches

Da Liebe ja bekanntlich durch den Magen geht können Sie das von Ihnen gewünschte Menü oder Büffet mit unserem Küchenchef abstimmen. Gerne unterbreiten wir Ihnen diverse Vorschläge, die auch individuell untereinander ausgetauscht werden können. (Für Sonderwünsche siehe Vegetarier & Allergiker.)

Luftballons

Möchten Sie an Ihrem großen Tag romantische Luftballons steigen lassen? Gerne ermöglichen wir Ihnen dies.



Menü- und Tischkarten

Gerne stellen wir Ihnen Menükarten für € 3,00 pro Stück zur Verfügung. Die Menükarten dekorieren wir mit roter, grüner oder goldener Kordel und einer Widmung nach Wahl. Farblich passende Tischkarten mit unserem Schlosshotel-Logo berechnen wir mit € 1,00 pro Stück.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Musik

Musik ist Geschmackssache und ist in Ihrer Form so vielseitig. Dies geht von Livemusik, über Musik vom Band oder über einen DJ vor Ort. Wir sind für alles offen und empfehlen Ihnen diese Kontakte:

Marc Kampowski

Dürerstraße 37b

61231 Bad Nauheim

Telefon: 06032 / 80 48 21

info@kampowski-events.de

www.kampowski-events.de

John Paul Band

John Paul Dedic

Seerobenstr. 31

65195 Wiesbaden

Telefon: 0177 / 3062912

Mobil: 0151 / 51434690

john-paul@johnpaul-band.com



Wahlweise kann Ihre Zeremonie durch eine Harfenistin, Cello, Violine oder Saxophon begleitet werden.

Nachtzuschlag

Ab Mitternacht berechnen wir Nachtzuschläge.

Diese belaufen sich auf € 27,00 je Stunde und Servicemitarbeiter. Für einen Oberkellner und den Küchenchef berechnen wir € 47,00 pro Stunde.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass aus Rücksichtnahme auf andere Hausgäste ab 23.00 Uhr die Terrasse, sowie Fenster und Türen der Veranstaltungsräume geschlossen werden müssen.

Offene Bar

Wie wäre es mit einer offenen Bar neben Ihrer Tanzfläche? Ein Servicemitarbeiter mixt Cocktails exklusiv für Sie. Die hierfür geltenden Getränkepreise finden Sie in unseren Bankett-Unterlagen. Wir empfehlen eine Auswahl an verschiedenen Longdrinks und Digestifs.

Parkplätze

Diese stehen Ihnen in ausreichender Anzahl auf unserem Hotelparkplatz kostenfrei zur Verfügung.

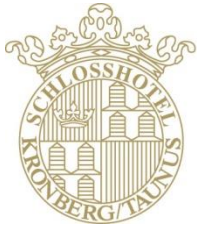
Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Sitzplan

Bei einer größeren Gesellschaft empfiehlt es sich, einen Sitzplan anzufertigen, damit Ihre Gäste auf einen Blick erkennen können, an welchem Tisch Sie Platz nehmen dürfen. Einen alphabetisch sortierten Sitzplan berechnen wir ab € 24,00.

Persönliche Betreuung

Als persönliche Ansprechpartnerin vor Ort dient Ihnen unsere Hochzeitsplanerin Frau Carolin Wiesner. Telefon: 06173 / 701 533
carolin.wiesner@schlosshotel-kronberg.de

Preise

Unsere Preise verstehen sich inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.

Rahmenprogramm

Wir bitten Sie zu beachten, dass wir lediglich Vermittler zwischen dem Künstler und Ihnen sein können. Eine letztendliche Beurteilung der Qualität steht uns nicht zu und ist in den meisten Fällen eine Geschmacksache. Daher bitten wir Sie, sich mit dem Künstler in Verbindung zu setzen, um Ihre Erwartungen entsprechend abzuklären.

| | |
|--|--------------------------------------|
| Adressen hierfür lauten beispielsweise: | Peter Leonard – Magic Zappo |
| Stefan Alexander Rautenberg – Zauberkünste | Derendingerstraße 76 |
| Ahornweg 7 | 72072 Tübingen |
| 35423 Lich | Telefon: 0177 / 39 23 345 |
| Telefon: 06404 / 65 71 77 | E-Mail: info@zauberer-kabarettist.de |
| E-Mail: 011@stefan-alexander-rautenberg.de | |

Eine Auszahlung der Künstlergage am selben Tag über unser Haus ist leider nicht möglich.

Raubereitstellungskosten

Für die exklusive Nutzung unserer Veranstaltungsräume berechnen wir Raumieten. Diese können Sie gerne bei uns individuell erfragen.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Hochzeitsräumlichkeiten

Blauer Salon: 38 m²

Tischform: Ovaler Tisch mit 18 Personen



Bibliothek: 91 m²

Tischformen: Tafel mit 30 Personen

Stuhlreihen mit 75 Personen

U-Form mit 24 Personen

Runde Tische (5 x 10) mit 50 Personen



Roter Salon: 105 m²

Tischformen: Tafel mit 34 Personen

Stuhlreihen mit 70 Personen

U-Form mit 46 Personen

Runde Tische (5 x 10) mit 50 Personen

Ovale Tische (4 x 12 und 1 x 18) mit 66 Personen



Grüner Salon: 126 m²

Tischformen: Tafel mit 50 Personen

Stuhlreihen mit 140 Personen

U-Form mit 60 Personen

Runde Tische (6 x 14, 1 x 10) mit 94 Personen

Ovale Tische (7 x 12) mit 88 Personen



Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Kleiner Speisesaal: 48 m²

Tischform: Ein runder Tisch mit 25 Personen



Sperrzeiten

Gibt es nicht! Sie können bei uns nach Herzenslust feiern! Wir möchten Sie jedoch darauf hinweisen, dass aus Rücksichtnahme auf unsere Hausgäste ab 23:00 Uhr die Terrasse, sowie Fenster und Türen der Veranstaltungsräume geschlossen werden müssen.

Tanz

Gerne stellen wir Ihnen eine Tanzfläche zur Verfügung. Je nach Platz wird diese in Ihrem Veranstaltungsraum oder in einem angrenzenden Raum aufgebaut. Für den Aufbau berechnen wir € 179,00.

Tauben

Wenn Sie Tauben fliegen lassen möchten, können wir Ihnen den folgenden Kontakt empfehlen:

Christian Wilhelm

Pfortenstraße 2

63150 Heusenstamm

Telefon: 06104 / 10 15 82

Mobil: 0172 / 24 57 295

Technik

Bereits seit mehreren Jahren arbeiten wir erfolgreich mit dem externen Technikunternehmen LUX in Frankfurt-Offenbach zusammen. Dadurch haben wir die Möglichkeit auch kurzfristig technische Sonderwünsche wie eine Bühne, Mikrofon oder Beleuchtung anzufordern. Auf Wunsch wird ein Mitarbeiter für die technische Betreuung während Ihrer Feier anwesend sein. Für diese Posten erhalten Sie ein entsprechendes individuelles Angebot durch die Firma LUX. Die Organisation übernehmen gerne wir für Sie.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Trauung

Gerne stellen wir Ihnen unsere Bibliothek für Ihre Trauung zur Verfügung. Sollten Sie sich für eine Trauung in der Natur entscheiden, mieten wir gerne einen Pavillon für Sie an. Für eine standesamtliche Trauung kontaktieren Sie bitte das Standesamt Kronberg:

Ansprechpartner: Frau Regina Hartmann oder Herr Steffen Martin

Telefon: 06173 / 703 12 41 oder 06173 / 703 12 42

standesamt@kronberg.de

oder das Standesamt Königstein:

Ansprechpartner: Frau Sonja Lotz

Telefon: 06174 / 202 236

sonja.lotz@koenigstein.de

Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag: 8.00 – 12.00 Uhr

Mittwoch: 14.00 – 17.30 Uhr

Donnerstag: 13.30 – 15.30 Uhr (und nach individueller Absprache)

Selbstverständlich können Sie sich auch durch einen freien Redner trauen lassen:

Frau Nadine Stauch

Tel: 0172 – 6631 406

nadine@die-freie-traurednerin.de

www.freie-traurednerin.de

Herrn Thomas Hoffmann

Tel: 06104 802 884

Mobil: 0171 547 7455

kontakt@thoffmann.de



Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Die Raumbereitstellungskosten für die Nutzung unserer Bibliothek für Ihre Trauung mit anschließendem Cocktailempfang betragen € 350,00 für eine Dauer bis maximal zwei Stunden.

Trauzeugen

Gerne können Sie unsere Kontaktdaten auch an Ihre Trauzeugen oder Ansprechpartner für die Organisation der Hochzeit weiter geben. Dann können wir auch ohne Sie weiter planen.



Umbau

Auf Wunsch bauen wir die Bestuhlung in den Räumlichkeiten entsprechend um. Teilen Sie uns hierfür die Zeitspannen ein, damit wir dies entsprechend koordinieren können.

Vegetarier & Allergiker

Bei der Versendung der Einladungskarten empfiehlt es sich, die Gäste nach eventuellen Allergien oder Vorlieben beim Essen zu fragen. Informieren Sie uns hierfür bitte bis spätestens 2 Wochen vor der Hochzeitsfeier, dann lassen wir Ihnen speziell angepasste Menüvorschläge zukommen.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Video

Um den großen Tag wieder und wieder genießen zu können, empfiehlt sich ein Videograf, der die wichtigsten, witzigsten und schönsten Eindrücke einfängt.

Final Dimension – Videoproduktion

Gregor Szypula

Josefstraße 18

63512 Hainburg

Telefon: 0176 / 44 48 88 71

gregor@final-dimension.de

www.final-dimension.de



Wünsche

... sind immer willkommen und werden nach Möglichkeit erfüllt.

Zimmerreservierungen

Sollten Sie für Ihre Gäste Zimmer wünschen, so teilen Sie uns dies bitte mit. Wir fragen gerne die gewünschte Anzahl speziell für Sie an, um Ihnen die beste Rate zu diesem Zeitpunkt anzubieten.



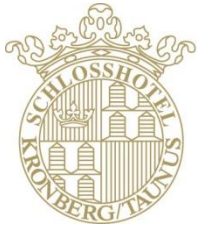
Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de

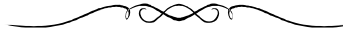




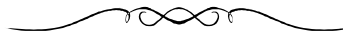
SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Tagungspauschale „Victoria“: (8.00-18.00 Uhr)

Tagungsraum mit Tageslicht



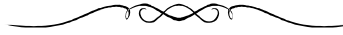
3-Gang Mittagmenü, bis 20 Personen Imbiss-Büffet, ab 20 Personen Lunch- oder
Fingerfood-Büffet nach Wahl des Küchenchefs



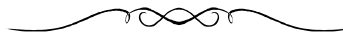
Ein alkoholfreies Getränk pro Person zum Mittagessen



Drei erfrischende Tagungsgetränke pro Person

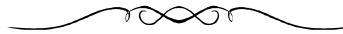


Zwei Kaffeepausen saisonal abgestimmt und nach Wahl des Küchenchefs



Standardtechnik

(1 Flipchart, 1 Leinwand, 1 Beamer)



Kostenfreie Nutzung von W-LAN und Highspeed-Internet

**€ 89,00 pro Person pro Tag
(ab 10 Personen)**

(Alle weiteren Getränke berechnen wir nach Verbrauch)

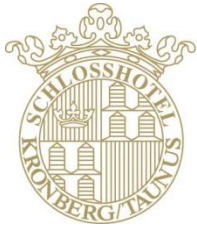
Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de

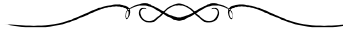




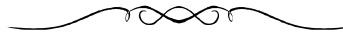
SCHLOSSHOTEL KRONBERG

TAGUNGSPAUSCHALE (Halbtags)

Tagungsraum mit Tageslicht



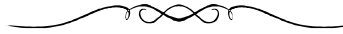
2-Gang Mittagsmenü, bis 20 Personen Imbiss-Büffet, ab 20 Personen Lunch- oder Fingerfood-Büffet nach Wahl des Küchenchefs



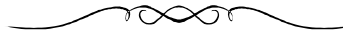
Ein alkoholfreies Getränk pro Person zum Mittagessen



Drei Erfrischende Tagungsgetränke pro Person



Eine Kaffeepause saisonal abgestimmt und nach Wahl des Küchenchefs



Standardtechnik

(1 Flipchart, 1 Leinwand, 1 Beamer)



Kostenfreie Nutzung von W-Lan und Highspeed-Internet

**€ 66,00 pro Person pro Tag
(ab 10 Personen)**

(Alle weiteren Getränke berechnen wir nach Verbrauch)

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de





SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Technik

| | | |
|------------------------------|--|-------------|
| Beamer | Höchste Auflösung | € 150,00 |
| Beleuchtung | | auf Anfrage |
| Beschallung | | |
| | Mit Funkmikrophon | auf Anfrage |
| | Mit Tischmikrophon | auf Anfrage |
| CD-Player | | € 30,00 |
| Folienkopie | | € 1,00 |
| Fotokopie | ab 100 Kopien € 0,30/St. | € 0,50 |
| Fotokopierer | mit und ohne Sorter | auf Anfrage |
| Funkmikrophon | wahlweise Ansteck oder Solo | auf Anfrage |
| Laserpointer | zuzüglich € 16,00 Pfand | € 26,00 |
| Leinwand klein | 1,8 m x 1,8 m | € 35,00 |
| Leinwand groß | 3,8 m x 4,0 m | € 250,00 |
| Moderatorenkoffer | | € 50,00 |
| Flipchart | mit Papier und Stiften | € 32,00 |
| Pinnwand | mit Pinnägeln | € 32,00 |
| Podium | Länge 1,5 m, Breite 1,3 m, Höhe 0,3 m | auf Anfrage |
| Simultandolmetschen | | auf Anfrage |
| Tanzfläche | Ca. 25 qm | € 179,00 |
| Telefonkonferenz | | auf Anfrage |
| Tischmikrophon | mit Stativ oder Tischfuß | auf Anfrage |
| Rednerpult | | € 35,00 |
| W-LAN | | kostenfrei |
| Techniker pro Stunde | | € 47,00 |
| (Samstag, Sonn- & Feiertags) | | € 59,00 |
| Flügel / Klavier | | € 179,00 |

Weitere Technik stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage und nach Verfügbarkeit zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Schlosshotel Kronberg • Hainstraße 25 • D-61476 Kronberg

Telefon: +49 (0)6173 701 566/568/564 • Fax +49 (0)6173 701-565

E-Mail: banqueting@schlosshotel-kronberg.de • www.schlosshotel-kronberg.de

