

Bankett & Veranstaltungsmappe  
Hotel-Restaurant Badischer Hof in Prinzbach

---



➤ Hochzeit

➤ Taufe

➤ Geburtstag

➤ Jubiläum

➤ Firmung/Kommunion/Konfirmation

➤ Betriebsfeier

# Bankett & Veranstaltungsmappe

## Hotel-Restaurant Badischer Hof in Prinzbach

### Zurück zu den Wurzeln der Heimat. Genießen Sie regional.

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause. Wir freuen uns, dass Sie Ihr Fest bei uns im Badischen Hof feiern möchten. Sie machen nicht nur uns als Veranstalter glücklich, sondern unterstützen somit auch unsere regionalen Lieferanten, von denen wir unsere Produkte beziehen.



Ihr Fest nach Ihren Wünschen zu gestalten, das ist unsere Mission, denn Ihre Zufriedenheit ist unsere Referenz. Wir möchten, dass Ihr Fest zu einem Unvergesslichen wird, an das Sie sich auch nach Jahren mit einem Lächeln positiv zurück erinnern. Gerne sind wir während der Planung bis hin zu Durchführung Ihres Festes Ihr ganz persönlicher Ansprechpartner.

Lassen Sie sich von unserem Küchen- und Serviceteam verwöhnen.



# Bankett & Veranstaltungsmappe

## Hotel-Restaurant Badischer Hof in Prinzbach

---

### Unsere Menüempfehlungen der Küche

#### **Menü 1**

Badische Flädlesuppe

\*\*\*

Beilagensalat

\*\*\*

Schweinelendchen mit Champignons  
mit 2 Beilagen nach Wahl

\*\*\*

Dessertvariation

„Badischer Hof“

€ 48,00 pro Person

#### **Menü 2**

Badische Hochzeitssuppe  
(Nudeln, Flädle, Markklößchen)

\*\*\*

Cantaloupe-Melone  
mit Wildschweinschinken an Blattsalat

\*\*\*

Verschiedene Filets  
vom Schwein, Kalb und Wild  
mit 2 Beilagen nach Wahl

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 71,50 pro Person

#### **Menü 3**

Badische Markklößchen-Suppe

\*\*\*

Beilagensalat

\*\*\*

Gemischter Braten  
vom Schwein, Wild, Kalb  
mit 2 Beilagen zur Wahl

\*\*\*

Früchtebecher mit Vanilleeis und  
mit Sahnehäubchen

€ 49,00 pro Person

#### **Menü 4**

Spargelcreme-Suppe

\*\*\*

Überbackener Ziegenkäse, Salatbouquet

\*\*\*

Rehmedaillon, rosa gebraten  
mit Preiselbeeren, Pilzen, Bohnenbündel  
und einer Beilage zur Wahl

\*\*\*

Panna Cotta an Erdbeermark  
mit frischen Früchten garniert

€ 70,80 pro Person

# Bankett & Veranstaltungsmappe

## Hotel-Restaurant Badischer Hof in Prinzbach

### Unsere Vorschläge für Ihr individuelles Menü

#### Suppen

Nudelsuppe	€	6,00
Badische Flädlesuppe	€	6,60
Badische Markklößchen-Suppe	€	7,20
Karotten-Ingwer Süppchen (vegan)	€	7,70
Hochzeitsuppe (Flädle, Markklößchen, Nudeln)	€	7,20

#### Saisonale Suppen

Spargelcreme-Suppe	€	7,20
Bärlauch-Cremesuppe	€	7,20
Kürbis-Cremesuppe	€	6,60
Pfifferling-Suppe	€	7,20

#### Vorspeisen

Beilagensalat	€	5,50
Salat vom Buffet	€	8,20
Kräuterbutter oder Wildschweinschmalz und Baguette	€	5,00
Cantaloupe -Melone mit Wildschweinschinken	€	17,60
Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Baguette	€	18,20
<u>Vorspeisenteller Badischer Hof</u>		
<i>(Variation von Wildschinken, gebeiztem Lachs, Forelle &amp; Wild-Sülze)</i>	€	17,60
Feldsalat mit Speck und Kracherle (saisonal)	€	9,90
Carpaccio vom Hirsch an Salatbouquet mit Radieschen-Vinaigrette und Baguette	€	19,30
Überbackener Ziegenkäse, Salatbouquet, Radieschen-Vinaigrette, Baguette	€	17,60

#### Hauptgerichte

Gemischter Braten ( <i>Schwein, Kalb, Wild</i> oder <i>Schwein, Kalb, Pute</i> )	€	35,00
Schweinelendchen mit frischen Champignons (3 Stück)	€	34,00
Verschiedene Filets von Schwein, Kalb & Wild (3 Stück)	€	39,60
Kalbsmedaillons (2 Stück)	€	41,60
Wildplatte (Dreierlei vom Wild), Preiselbeeren, Pfifferlinge	€	43,90
Wildbraten, Preiselbeeren, Pilze	€	35,00
Rehmedaillons, rosa gebraten, Preiselbeeren, Pilze	€	39,00

2 Beilagen und Gemüse sind inklusive, jede weitere Beilage + € 4,00 p.P.

- Spätzle vom Brett / Pommes frites / Dauphine / Nudeln / Reis
- Spargel extra + 10,50 € (saisonal)
- Pfifferlinge extra + 8,00 € (saisonal)

# Bankett & Veranstaltungsmappe

## Hotel-Restaurant Badischer Hof in Prinzbach

### Vegetarische Hauptgerichte

Duett von Lachs und Saibling mit Gemüse und Butternudeln	€	34,00
Lachsklößchen (3 Stück) an Riesling-Schaum mit Gemüse und Basmatireis	€	30,30
Forelle in Riesling-Sauce (filetiert) mit Gemüse und Basmatireis	€	28,60
Gemüseschnitzel mit Tomatensauce und Basmatireis	€	21,50
Gemüseplatte mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	€	18,00
Kräuterpfannkuchen mit Rahm-Pfifferlingen (Saisonal)	€	17,00
Rahm-Pfifferlinge mit Semmelknödel (Saisonal)	€	18,50
Spargel mit Sc. Hollandaise und Kartoffeln (Saisonal)	€	26,00
Spinatknödel an Champignonrahm	€	15,90

### Desserts

Panna Cotta mit Beerenmark	€	6,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren <u>oder</u> heißen Kirschen	€	7,70
Früchtebecher mit Vanille- und Erdbeereis und Sahne	€	8,50
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahnehäubchen ( <i>saisonal</i> )	€	8,00
Dessertteller (Mousse au Chocolat, Eis-Parfait, frische Früchte)	€	8,30
Lavakuchen, Vanilleeis, Sahne	€	8,90
Dessertvariation (4 kleine Desserts, immer wieder wechselnd)	€	10,50

*bestehend aus: Mousse von dunkler, weißes Schokoladenmousse, Panna Cotta mit Beerenmark, Minitörtchen (je nach Saison), Creme Brûlée, fruchtiges Sorbet oder Kugel Eis - je nach Saison*

### Vorspeise – Buffetform – ab 30 Personen möglich

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Geräucherte Forelle  
Terrine von Lachs und Forelle  
Wildschwein- und Schwarzwälder Schinken mit Melone  
Gefüllte Schinken-Röllchen  
Cocktail von Baby-Garnelen  
Tomate-Mozzarella  
Knackige Saisonale Salate  
Frisches Bauernbrot und Sc. Vinaigrette

Preis pro Person € 32,00

### Hauptgerichte – Buffetform – ab mindestens 30 Personen möglich

Standard

Gemischter Braten: vom Schwein, Kalb und Wild

# Bankett & Veranstaltungsmappe

## Hotel-Restaurant Badischer Hof in Prinzbach

---

Wahlweise auch: vom Schwein, Kalb und der Pute

### Beilagen:

Buntes Gemüse, Gratin-Kartoffeln, Spätzle vom Brett, zugehörige Saucen

Grundpreis pro Person: € 38,50

### Zusatzoptionen:

Hähnchenkeule	+	€	4,40
Frikadellen (wahlweise von Kalb und Rind oder Wild)	+	€	4,40
Wiener Schnitzel	+	€	7,70
Putenschnitzel	+	€	7,70
Lachsklößchen in Riesling-Schaum	+	€	7,70
Pommes frites	+	€	4,40
Basmatireis <u>oder</u> Bandnudeln	+	€	4,40

### Desserts – Buffetform – ab mindestens 30 Personen möglich

Panna Cotta mit Beerenmark  
Dunkle und weiße Schokoladen-Mousse  
Schwarzwälder Kirsch Schnitte  
Lolly Salzkaramell mit Mandeln und Vollmilchschokolade  
Mini Törtchen (2 Sorten)  
Mini-Creme Brulée

Preis pro Person  
€ 21,00

### Kaffeepauschale

**Gerne dürfen Sie anlässlich Ihres Festes den Kuchen selbst mitbringen. Hierfür berechnen wir eine Kaffeegedeck-Pauschale in Höhe von € 4,00 pro Person für Geschirr und Besteck. Kaffee, Tee, Cappuccino, Milchkaffee usw. berechnen wir nach Verbrauch.**

### Wichtige Informationen rund um Ihre Feierlichkeit

- Für Hochzeiten und größere Feierlichkeiten (ab 50 Personen) wird für eine Raummiete von € 300,00 erhoben.
- Bitte geben Sie uns mindestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn Bescheid, wie Ihre Gästestruktur (Erwachsene/Kinder) aussieht und wie viele Personen an Ihrem Fest definitiv teilnehmen, sodass wir die genaue Anzahl der benötigten Waren für Ihr Wunsch-Menü bei unseren Lieferanten bestellen können. Die von Ihnen

# Bankett & Veranstaltungsmappe

## Hotel-Restaurant Badischer Hof in Prinzbach

---

übermittelte Personenanzahl – 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn – ist Rechnungsgrundlage. Spätere Stornierungen können, aufgrund bereits bezahlten Wareneinsatzes, nicht berücksichtigt werden.

- Sollte einer Ihrer Gäste eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder Vegetarier sein, lassen Sie es uns bitte vorher wissen.
- Bei Hochzeiten und Feierlichkeiten ab 50 Personen ist 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine Anzahlung in Höhe von 50% des Gesamtbetrages zu leisten. Getränke und Kinderspeise werden vor Ort nach Verbrauch berechnet. Die Anzahlung von 50 % bezieht sich auf den Gesamtpreis für das Menü / das Buffet und die evtl. bestellten Zimmer. Nach Ihrer Veranstaltung erhalten Sie von uns eine Rechnung über den Restbetrag.
- Sie wünschen einen Sektempfang? Gerne empfangen wir Ihre Gesellschaft in diesem Fall mittags bis spätestens um 11.30 Uhr und abends spätestens 17.30 Uhr.
- Gerne kümmern wir uns auf Ihren Wunsch hin um die Gestaltung der Menükarten, die Tischdekoration und um die Blumengestecke. Die Kosten für die Dekorationen berechnen wir nach Aufwand.
- Selbstverständlich liegt es in unserem Interesse, dass Ihre Veranstaltung genauso stattfindet, wie Sie es sich wünschen, jedoch bitten wir Sie um Verständnis (da wir ein Wellness- und Urlaubshotel sind und auch auf unsere Hotelgäste Rücksicht nehmen müssen), dass Veranstaltungen mit Musik, diese ab 01.00 Uhr die Lautstärke reduzieren muss und nur bis 02:00 Uhr nachts spielen kann. Demnach können Veranstaltungen in unserem Hause nicht länger andauern als 02.00 Uhr.
- Unser Restaurant schließt regulär um 23.00 Uhr. Für Veranstaltungen lassen wir dieses gerne länger (bis maximal 02.00 Uhr) geöffnet. Sollte Ihr Fest über die reguläre Öffnungszeit von 23.30 Uhr hinaus andauern, erlauben wir uns für unser Serviceteam einen Nachtzuschlag von € 70,00 pro angefangene Stunde pro Mitarbeiter zu berechnen.
- Bitte beachten Sie, dass wir bei Zimmerbuchungen am Wochenende 2 Übernachtungen (Fr. – So.) / innerhalb der Ferienzeit 5 Nächte) zu Grunde legen. Eine Übernachtung können wir nur kurzfristig und auf Anfrage anbieten. Gerne lassen wir Ihnen hierzu ein separates Angebot zukommen. Frühstück ist bis 10.30 Uhr möglich, ebenso der Check-Out am Abreisetag.
- Stornierungen: Bei Stornierungen von gebuchten Hotelzimmern wird wie folgt Rechnung gestellt, soweit nicht anders vereinbart:

28 Tage vor Veranstaltungsbeginn:	Leistung kann kostenfrei storniert werden
28-7 Tage vor Veranstaltungsbeginn:	50% der gebuchten Leistung werden in Rechnung gestellt
ab 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn:	100% der gebuchten Leistung werden in Rechnung gestellt
- Stornokosten für sonstige gebuchte Leistungen zur Durchführung der Veranstaltung fallen in entsprechender Höhe insoweit an, als zum Zeitpunkt der Stornierung durch deren Bereitstellung bereits ein Kostenaufwand entstanden ist und dieser nicht durch anderweitige Verwendung gedeckt werden kann.
- Bitte beachten Sie, dass unsere Preise sich immer marktorientiert verändern.
- Für die Mitnahme von Speisen fällt eine Verpackungspauschale an. Wir übernehmen keine Haftung für die weitere Lagerung und den Transport.

# Bankett & Veranstaltungsmappe

## Hotel-Restaurant Badischer Hof in Prinzbach

### Korrespondierende Getränkeempfehlungen

#### Aperitif

0,7 Flasche Haus-Sekt (Durbacher Edelmann) nach Verbrauch € 29,00  
(Orangensaft oder Holunderblütensirup nach Verbrauch)

#### Flaschenweine rot 0,7 l

Zeller Schwarzer Abt  
Qualitätswein  
Cuveé aus Cabernet Dorsa, Regent und Spätburgunder  
Zeller Abtsberg Winzer e.G. € 28,80

Alde Gott, Spätburgunder Rotwein  
Kabinett, trocken  
WG Sasbachwalden, Baden € 31,00

Waldulmer Pfarrberg, Spätburgunder Rotwein  
Kabinett  
WG Waldulm, Baden € 31,00

Spätburgunder  
Durbacher Bienengarten  
Kabinett, trocken  
Weingut Andreas Männle, Durbach € 38,00

#### Flaschenweine weis, 0,7 l

RoséWeinGUt  
Cuvee aus Spätburgunder und Monarch - Qualitätswein, trocken  
Weingut Freiherr von und zu Franckenstein, Offenburg, Baden € 29,00

Zeller Weißer Abt  
Qualitätswein, trocken  
Cuveé aus Chardonnay und Weißburgunder  
Zeller Abtsberg Winzer e.G., Baden € 27,00

Grauer Burgunder  
Durbacher Bienengarten  
Kabinett, trocken  
Weingut Andreas Männle, Durbach, Baden € 36,00

Sollten Sie bestimmte Getränkewünsche haben, bitte sprechen Sie uns an. Unser Team wird für Sie die passenden korrespondierenden Weine finden.



# Bankett & Veranstaltungsmappe

## Hotel-Restaurant Badischer Hof in Prinzbach

---

### Für Gäste mit Übernachtung

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch Übernachtungsmöglichkeiten für Ihre Gäste. Zimmer nach Verfügbarkeit & Preise auf Anfrage.

Bitte beachten Sie hierbei den Mindestaufenthalt von 2 Nächten am Wochenende / 5 Nächte innerhalb Sommerferien.

Check-In: ab 15 Uhr  
Check-Out: bis 10.30 Uhr

### Unser Frühstücksbuffet

Von 07.00 Uhr bis 10.30 Uhr dürfen Sie sich von unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet bedienen. Wir halten für Sie bereit: Brötchen, Croissants, verschiedene Sorten Brot, Wurst, Käse, Marmelade, Honig, Schwarzwälder Schinken, Joghurt, frisches Obst & Obstsalat, Müsli, Butter, Frischkäse, Kaffee, Tee, Sekt, verschiedene Säfte, hart & weich gekochte Eier, auf Wunsch auch Rühr- oder Spiegeleier frisch aus der Pfanne und viele andere Leckereien.

Wir freuen uns über eine tolle Zusammenarbeit und wünschen Ihnen angenehmen Aufenthalt bei uns im Badischen Hof.

Ihre Familie Bühler  
und alle Mitarbeiter

