Herzlich Willkommen im

Best Western Premier Parkhotel Kronsberg

Inhaber

Familie Ferdinand Bock

Adresse

Best Western Premier Parkhotel Kronsberg

Gut Kronsberg 1

30539 Hannover

Hotelinformationen

Lage & Anreise

Zimmerausstattung

Unsere 200 Einzel- und Doppelzimmer zeichnen sich in den Kategorien „Economy“, „Business“, „Deluxe“ und „Designer“ durch feines Gespür für Stil und Funktionalität mit allen Annehmlichkeiten eines internationalen First-Class-Hotels aus.
Träumen Sie von einer Nacht im liebevoll eleganten Ambiente oder einer Nacht „unter Sternen“?

Dann freuen Sie sich ganz besonders auf unsere 12 individuell und extravagant ausgestatteten Sternzeichen-Zimmer und unsere Suiten.

Zimmer

200 Zimmer
davon:

- 38 Economy Zimmer
- 75 Business Zimmer
- 73 Deluxe Zimmer
- 12 Designer-Sternzeichen-Zimmer
- 2 Suiten

Veranstaltungsräume

14 Veranstaltungsräume für 5 bis 200 Personen. Alle Räume bieten Tageslicht, sind voll verdunkelbar, haben stufenlos regelbare Beleuchtung und sind mit Teppichboden ausgelegt. Unsere Veranstaltungsräume verfügen über ergonomische Bestuhlungen, welche mit Leder oder hochwertigem Stoff bezogen sind.

Fast alle Konferenzräume sind voll klimatisiert. Jedem Raum sind attraktive Pausenzonen zugeordnet, die im Sommer auf den Garten, die Terrassen und das Atrium ausgeweitet werden können.

Parkhotel Kronsberg

BANKETTVERANSTALTUNGEN
FAMILIENFEIERN

Sie haben die Themen und die Gäste, wir haben die Räume und die für die Umsetzung erforderliche Erfahrung.
Unsere 14 Veranstaltungsräume stehen Ihnen mit modernster Tagungs- und Informationstechnik für bis zu 200 Personen zur Verfügung.
400 Parkplätze finden Sie direkt am Haus.
Unser umfangreicher Dekorationsfundus macht Ihre Festlichkeit zu einer wahren Rauminszenierung.

Best Western Premier Parkhotel Kronsberg · Gut Kronsberg 1 · 30539 Hannover
Tel.: +49 (0)511 / 8740-0 · www.parkhotel-kronsberg.de · parkhotel@kronsberg.bestwestern.de · @parkhotelkronsberg

Parkhotel Kronsberg

RESTAURANT ATRIUM

Starten Sie angenehm und entspannt in den Tag mit einem leckeren, vielseitigen und vitalen Frühstück.
Der angrenzende Innenhof „Atrium“ des Restaurants lädt auch im Sommer zum Frühstücken ein.
Das elegante Restaurant ist zudem ein idealer Ort für Ihre persönliche Veranstaltung.

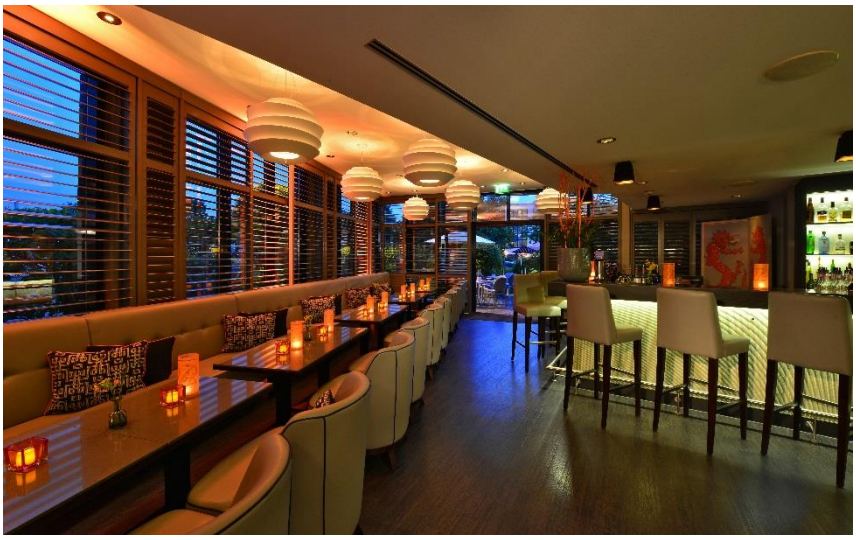
RESTAURANT BOCK‘s

In unserem Restaurant **Bock‘s** mit den Räumlichkeiten „Gutsherrenstube“, „Witwe Bolte Stube“ und „Helenenstübchen“ erwartet Sie in einer gemütlichen Atmosphäre eine täglich frische Auswahl an kreativen und regionalen Speisen aus Hannover.
Wenn es wohltuend warm ist und unter dem Schutz der großen Sonnenschirme nicht zu heiß, bietet Ihnen unsere Gartenterrasse schöne Stunden im Freien.

Parkhotel Kronsberg

Bar TaBARluga

Vergnügliche und unterhaltsame Abendstunden können Sie, an unserer Hotelbar „TaBARluga“ verbringen.
Unser charmanter Barkeeper erfüllt Ihnen nahezu jeden Getränkewunsch und kreiert Ihnen die wunderbarsten Cocktails aus aller Welt.
Weinliebhabern steht natürlich für das ein oder andere genussvolle Glas zum Tagesausklang, eine umfangreiche Weinkarte zur Verfügung.



Innenhof

Der moderne Innenhof, angrenzend an das Restaurant „Atrium“ und dem Veranstaltungsraum Lüneburg, lockt mit einem großen Sonnensegel. Unser „Art-Buffet“ bietet viel Platz, um durchzuatmen oder kreative Tagungsarbeiten durchzuführen.

Smokers Lounge

Unsere Smokers Lounge bietet eine angenehme Möglichkeit für Raucher in edlem Ambiente im Hotel ein Raucherpäuschen zu machen.
Ebenfalls bieten wir eine ausgesuchte Zigarrenauswahl für Sie an.
Unser kompetentes Fachpersonal berät Sie gern und ausführlich über die erlesene Produktvielfalt.
Genießen Sie dazu eine Tasse Kaffee oder einen Tee.

Parkhotel Kronsberg

Garten-Anlagen

Für eine noch schönere Atmosphäre und individuellere Möglichkeiten haben wir angrenzend an zwei unserer Veranstaltungsräume unsere Gartenanlage von 470 qm Fläche.
Wir freuen uns, Ihnen die 360° Rundgänge, Bilder und Beschreibungen unseres Gartens präsentieren zu können.

Terrasse vor dem Raum „Hannover-Hildesheim-Hameln“

Freuen Sie sich auf eine 80 qm große Gartenterrasse vor unserem Wintergarten mit angrenzendem Wasserspiel auf einer Länge von 8 Metern, bei dem ein kleiner Wasserfall für angenehme Atmosphäre sorgt.

Terrasse vor dem Raum „Goslar“

Vor unserem Raum „Goslar“ erwartet Sie eine große Gartenterrasse mit 135 qm.
Die Terrasse wird mit einem Sonnensegel überdacht.
Ein Kamin sowie ein Becken mit drei Fontänen sorgen für eine ganz spezielle Kulisse.

Als Mittelpunkt unseres Gartens erwartet Sie ein 64 qm großer japanischer Pavillon mit Holzschindelbedachung sowie ein Gartentresen, der Ihnen individuelle Möglichkeiten für die Gestaltung Ihrer Feierlichkeit bietet.

Parkhotel Kronsberg

Sport-und Freizeitangebote im Haus

Großes Schwimmbad im mediterranen Stil mit Gegenstromanlage, Wasserfall und Massagedüsen.
Im Fitnessbereich werden den Gästen Sauna, Dampfbad, Massagedusche und Sportgeräte geboten.
Zum Wohlfühlen gibt es zwei Wasserbetten und einen schönen Liegebereich.

Sie sind sportlich unterwegs?
Wie wäre es mit einem Familienduell in unserer Games Lounge?
Bei uns können Sie sich bei einer Partie Tischfußball oder Air-Hockey beweisen. Es warten auf Sie zwei Kickertische, einen Air-Hockey, eine Wii U, eine Playstation 4 und eine XBox One.

Sind Sie laufend unterwegs? Dann fragen Sie an der Rezeption nach unseren Laufstrecken.

Auch an unsere tierischen Freunde haben wir gedacht. Sie suchen die optimale Strecke um mit Ihrem Hund Gassi zu gehen? Fragen Sie nach unseren Hunderouten.

Freizeitangebote in der Nähe

Tennisplätze / Squashplätze	3 km
Golfplatz 18 Loch	7,5 km
Segelboote	8 km
Reiten	5 km
aquaLaatzium	1 km

(Das „aquaLaatzium“ ist eine Schwimm- und Saunalandschaft mit einem vielfältigen Massage- und Saunaangebot.)

Parkhotel Kronsberg

Zusatz–Information - Bitte Beachten!

Sehr geehrte Gäste,

die Verlängerungsstunde von 02.00 Uhr bis maximal 03.00 Uhr zu Ihrer Veranstaltung wird mit folgenden Aufschlägen für unsere Mitarbeiter berechnet:

pro Servicemitarbeiter	€ 40,00 pro angefangene Stunde
pro Serviceleiter/stellv. Serviceleiter	€ 60,00 pro angefangene Stunde

Die Berechnung erfolgt jeweils bis zum Ende der Aufräumarbeiten (hierfür setzen wir maximal 1 Stunde an).

Bei Veranstaltungen mit

bis zu 60 Teilnehmern	sind mindestens 2 Mitarbeiter anwesend
60-100 Teilnehmern	sind mindestens 3 Mitarbeiter anwesend
über 100 Teilnehmern	sind mindestens 4 Mitarbeiter anwesend

Hierbei wird die Anzahl der jeweils noch anwesenden Gäste zu Grunde gelegt.

Parkhotel Kronsberg

Parkplätze

400 Parkplätze finden Sie direkt am Haus. Zusätzlich stehen unseren Gästen auf Anfrage und nach Verfügbarkeit Einzelgaragen gegen eine Gebühr zur Verfügung. Bitte informieren Sie uns bei Bedarf über Ihr Automodell, da nicht alle Modelle für die Garagen geeignet sind.

Lage

Im Süden von Hannover, direkt am Messegelände sowie der „ZAG-Arena“, ruhig gelegen, umgeben von gepflegten Gartenanlagen.
Zur Innenstadt sind es ca. 9 km, zum Flughafen Hannover-Langenhagen sind es ca. 25 km.

Anreise

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Von der S-Bahn-Station Kröpcke (ca. 2 Minuten Fußweg vom Hauptbahnhof) mit der Linie 6 Richtung Messe Ost; Endhaltestelle „Messe-Ost“, von dort aus nur noch etwa 5 Min. Fußweg. Siehe Lageplan.

Vom Flughafen

U-Bahn-Linie S5 oder Flughafenbus Linie 60 bis Hannover Hauptbahnhof, ab dort siehe „Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln“.

Anreise mit dem Auto

Vom Norden

Autobahn A7 bis zum Autobahnkreuz Hannover-Kirchhorst, abfahren auf die A37 Richtung Hannover, Ausfahrt Messe-Nord, 1. Ampel links, nächste Ampel rechts, folgen Sie der Ausschilderung Parkhotel Kronsberg.

Vom Süden

Autobahn A7, Ausfahrt Dreieck Hannover-Süd / Hannover-Messe auf die Autobahn A37, Abfahrt Aral Tankstelle/ Parkhotel Kronsberg.

Anreise mit dem Auto

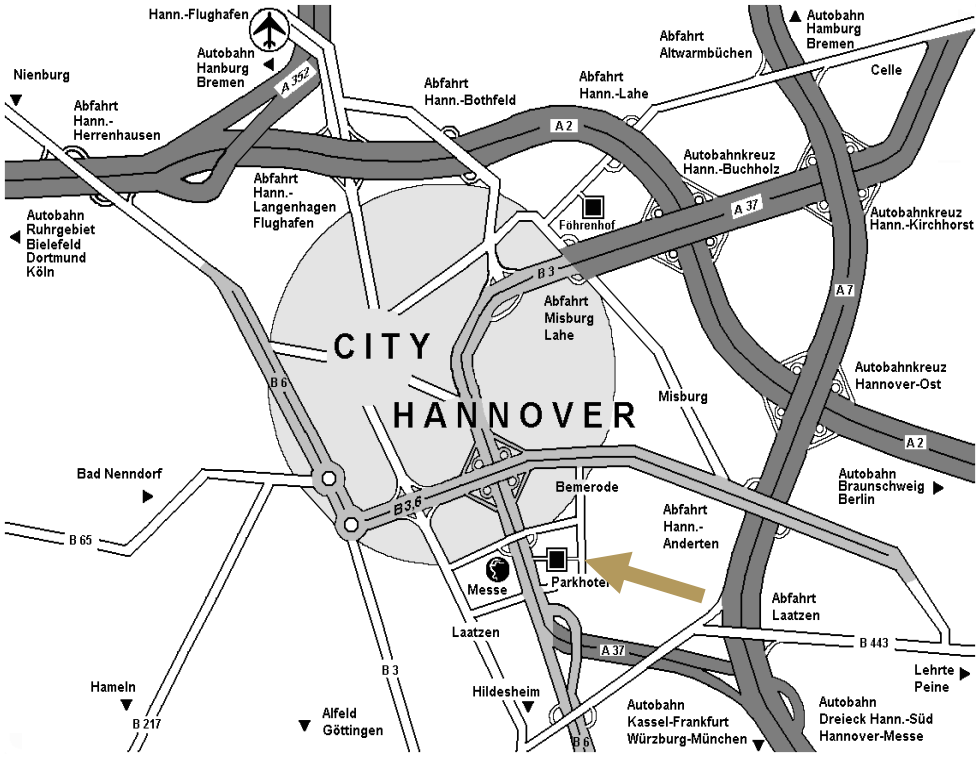
Vom Westen

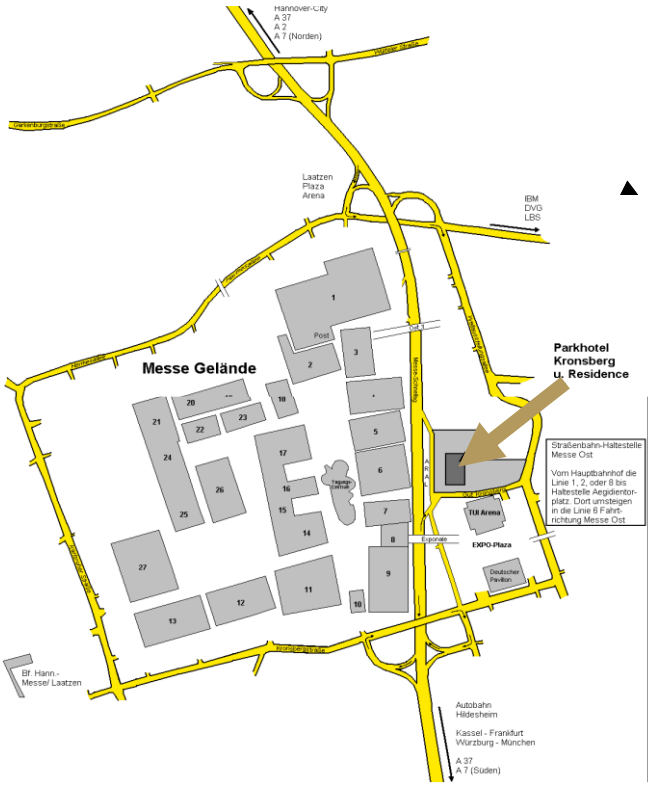
A2 bis Autobahnkreuz Hannover-Buchholz, dort nehmen Sie die A37 in Richtung Hannover-Messe, Abfahrt Messe-Nord, 1. Ampel links, nächste Ampel rechts, folgen Sie der Ausschilderung Parkhotel Kronsberg.

Vom Osten

Autobahn A2 bis Autobahnkreuz Hannover-Buchholz, dort wechseln auf die A37 in Richtung Hannover-Messe, Abfahrt Messe-Nord, 1. Ampel links, nächste Ampel rechts, folgen Sie der Ausschilderung Parkhotel Kronsberg.

Parkhotel Kronsberg





Best Western Premier Parkhotel Kronsberg · Gut Kronsberg 1 · 30539 Hannover

Tel.: +49 (0)511 / 8740-0 · www.parkhotel-kronsberg.de · parkhotel@kronsberg.bestwestern.de · @parkhotelkronsberg

UNSER HOCHZEITS GUIDE

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

wir möchten Sie bei Ihrer Planung mit viel Kreativität und Engagement unterstützen.
Vertrauen Sie unserer Erfahrung im Bereich Gastronomie,
denn neben der persönlichen Atmosphäre und dem einzigartigen Ambiente gestalten wir Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis.
Unser Traditionsreiches Hotel bietet alles für Ihren großen Tag!

Ob Candy Bar, Dekoration, Freie Trauung, Frühstück, Gastgeschenke oder Menükarten:
Mit unserem HOCHZEITS-GUIDE erfahren Sie wichtige Details rund
um Ihre Hochzeit in unserem Haus.

Bei Fragen steht Ihnen unser Bankettteam gern zur Verfügung.
Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern!

IHRE GASTGEBER FAMILIE BOCK
UND DAS GESAMTE TEAM

UNSER HOCHZEITS GUIDE

Blumen

Für eine individuelle Absprache können Sie sich auch gerne direkt mit unseren Floristen in Verbindung setzen. Sie haben bereits einen Floristen für Ihr Blumenarrangement?
Kein Problem, sagen Sie uns einfach Bescheid, wann die Blumen geliefert werden und um welchen Floristen es sich handelt.
Bitte verzichten Sie darauf, bei Ihrer Freien Trauung bzw. bei Ihrer Feier Blumen oder Blütenblätter zu streuen.

Candy Bar

Gerne bauen wir für Sie eine Candy Bar für € 8,00 pro Person mit drei süßen und drei salzigen Leckereien auf. Die genaue Zusammenstellung sprechen wir gerne mit Ihnen ab.

Dekoration

Dekorationsmöglichkeiten planen wir gerne individuell mit Ihnen. Stöbern Sie gern schon einmal in unserer Dekorationsmappe, um sich von unseren verschiedenen Platztellern, Serviettenformen, Kerzenleuchtern und Blumenarrangements usw. inspirieren zu lassen.

Feuerwerk

Gerne können Sie auf unserem Gelände nach Absprache ein professionelles Feuerwerk abfeuern lassen. Um die nötigen Genehmigungen kümmern sich in der Regel die entsprechenden Anbieter. Privat organisierte Feuerwerke sind nicht erlaubt. Im Falle eines Feuerwerkes wird seitens des Hotels einmalig eine Aufwandspauschale von € 150,00 pauschal berechnet.

Freie Trauung

Unser Gartenpavillon ist genau der richtige Ort für Ihre Freie Trauung.
Den Aufbau mit einer festlichen Dekoration und Bänken mit weißen Hussen übernehmen wir für Sie. Hierfür berechnen wir einmalig eine Aufwandspauschale von € 250,00.
Sollte das Wetter hierbei nicht mitspielen, haben wir immer eine Alternative für Sie reserviert. Gerne besprechen wir dies detailliert mit Ihnen persönlich.

Frühstück

Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet steht Ihnen in unserem Restaurant Atrium von 6:30 Uhr bis 10:30 Uhr zur Verfügung.
Für ein separates Frühstücksbuffet gilt eine Mindesteilnehmerzahl von 30 Gästen. Sprechen Sie uns für nähere Informationen dazu bitte an.

UNSER HOCHZEITS GUIDE

Gastgeschenke
Gerne verteilen wir Ihre Gastgeschenke auf den Tischen.

Geschenketisch
Stellen wir selbstverständlich während des Empfanges und während der Feier für Sie bereit.

Hochzeitstorte
Die Hochzeitstorte können Sie gerne von einer Konditorei Ihrer Wahl bei uns anliefern lassen.
Zum abgesprochenen Zeitpunkt servieren wir diese gerne mit einem kleinen Feuerwerk zu der passenden Musik. Sie kennen keinen passenden Konditor? Wir haben ein paar Tipps für Sie parat.

Kinder
Kinder sind bei uns herzlich willkommen. In unserem Kinderspielparadies können sie unter Ihrer Aufsicht nach Herzenslust spielen, malen und basteln.
Bei den Hochzeitsarrangements sind Kinder von 0–3 Jahren kostenfrei. Kinder von 4 bis einschließlich 13 Jahren zahlen € 2,00 pro Lebensjahr.

Lautstärke
Wir freuen uns, wenn die Stimmung gut ist und Sie laut und ausgelassen feiern. Jedoch müssen wir auch Rücksicht auf andere Hotelgäste nehmen. Daher müssen ab 23:00 Uhr Türen und Fenster geschlossen bleiben und die Musik bzw. die Bässe ggf. gedrosselt werden.

Probeessen
Sie sind sich noch nicht ganz sicher, welche Speisen Sie auswählen sollen oder Sie möchten sich noch von unserer Qualität überzeugen?
Gerne können wir ein Probeessen arrangieren.
Die genaue Speisenfolge stimmen wir individuell ab.
Der Preis für das Probeessen richtet sich nach den gewählten Speisen.

Personenzahl
Bitte teilen Sie uns bis 10 Tage vor Ihrer Feier die definitive Personenzahl mit. Diese dient als Berechnungsgrundlage.

Rechnungslegung / Bezahlung
Vier Wochen vor der Feier ist eine Anzahlung von 80% der zu erwartenden Kosten fällig.
Sie erhalten von uns rechtzeitig eine Deposit-Rechnung. Die Restzahlung erfolgt dann bis zwei Wochen nach der Feier.

Konfetti / Konfettikanonen

Bitte verzichten Sie auf Konfetti jeglicher Art im Innen- und Außenbereich.
Informieren Sie bitte auch Ihre Gäste darüber.

Seifenblasen und Wunderkerzen

Seifenblasen und Wunderkerzen können Sie in unserem Garten gerne verwenden.
Im Innenbereich bitten wir Sie, darauf zu verzichten.
Informieren Sie bitte auch Ihre Gäste darüber.

Spirituosen / Longdrinks

Spirituosen und Longdrinks sind in unseren Hochzeitsangeboten nicht enthalten.
Gerne bieten wir Ihnen unser Sortiment an.
Sprechen Sie bitte vorher mit uns ab, welche Artikel serviert werden dürfen.
Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch.

Verlängerungsstunde

Ab 02.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag für unsere Mitarbeiter.
Die Verlängerungsstunde von 02.00 Uhr bis maximal 03.00 Uhr zu Ihrer Veranstaltung wird mit folgenden Aufschlägen für unsere Mitarbeiter berechnet:

pro Servicemitarbeiter	€ 40,00 pro angefangene Stunde
pro Serviceleiter/stellv. Serviceleiter	€ 60,00 pro angefangene Stunde

Die Berechnung erfolgt jeweils bis zum Ende der Aufräumarbeiten (hierfür setzen wir maximal 1 Stunde an).

Bei Veranstaltungen mit:

bis zu 60 Teilnehmern	sind mindestens 2 Mitarbeiter anwesend
60-100 Teilnehmern	sind mindestens 3 Mitarbeiter anwesend
über 100 Teilnehmern	sind mindestens 4 Mitarbeiter anwesend

Hierbei wird die Anzahl der jeweils noch anwesenden Gäste zu Grunde gelegt.

Sperrstunde

Von 02.00 Uhr - 03.00 Uhr können Sie eine Verlängerungsstunde buchen.
Nach dieser Stunde dürfen sich Ihre letzten Gäste dann gerne mit ihrem Getränk in unsere Sky Lounge setzen, damit unser Personal die Möglichkeit hat, den Raum für den nächsten Tag vorzubereiten.

UNSER HOCHZEITS GUIDE

Tanzfläche

Im Raum Hannover-Hildesheim-Hameln steht Ihnen der 40 m² große Wintergarten als Tanzfläche zur Verfügung. In allen anderen Räumen können wir eine Parket-Tanzfläche mit einer Größe von max. 4m x 7m auslegen.
Hierfür berechnen wir einmalig € 250,00.

Stuhlhussen

Passend zu unseren Stühlen bieten wir weiße Stuhlhussen zum Preis von € 7,00 pro Stuhl an.

Menükarten

Menükarten bieten wir in zwei verschiedenen Varianten an, unsere klassische silberne Klappkarte und als Windlicht aus Pergamentpapier.
Werfen Sie gern einen Blick in unsere Dekorationsmappe.

Tischkarten

Passend zu unseren silbernen Menükarten können wir gerne auch Tischkarten zum Preis
Von € 1,00 pro Kärtchen für Sie erstellen.

Tischplan

Gerne erstellen wir Ihren Tischplan in einem Bilderrahmen auf einer Staffelei. Dieses berechnen wir einmalig mit € 10,00. Bitte senden Sie uns bis sieben Tage vor der Feier die entsprechende Namensliste zu.

Übernachtung

Die Hochzeitsnacht verbringen Sie als Brautpaar in einem unserer komfortablen Hotelzimmer.
Ab einem Gesamtumsatz von € 7.500,00 laden wir Sie hierzu ein.
Für Ihre Gäste richten wir gerne ein Zimmerkontingent zu Sonderkonditionen ein.

Sie haben noch weitere Fragen?
Unser Bankettteam freut sich auf Ihren Anruf!
Tel: 0511 8740 412
Mail: bankett@kronsberg.bestwestern.de

GETRÄNKEPAUSCHALE

Sehr geehrte Damen und Herren,

zu einer gelungenen Veranstaltung gehören QUALITATIV HOCHWERTIGE SPEISEN UND GETRÄNKE.

Unser Küchenteam bereitet Ihnen aus marktfrischen Zutaten der Saison, aromatischen Gewürze und Kräutern ein FEST FÜR DEN GAUMEN zu.

In einem persönlichen Gespräch vor Ort erhalten Sie einen Blick auf unsere exklusiven Buffet-Arrangements, die Ihnen und Ihren Gästen die Freiheit bieten, Ihre Speisen nach Belieben auszuwählen.

Lassen Sie sich von uns beraten und finden Sie das Beste für ein

GENUSSVOLLES EVENT MIT KULINARISCHEN KÖSTLICHKEITEN.

ALLE UNSERE ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS BEINHALTEN FOLGENDE GETRÄNKE

FÜR EINEN ZEITRAUM VON 8 STUNDEN BIS MAXIMAL 2:00 UHR:

ZUM APERITIF - DIE KLASSIKER

- Prosecco, Sekt oder Castle of Dracula Marsecco
- Duprès TraubenSecco
- Orangensaf

NEU, FRISCH UND SPRITZIG

- Lillet Wild Berry
- Hugo
- Aperol Spritz

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

- Hauswein (rot,weiß und rosé)
- Pils vom Fass
- Hefeweizen, Hell , Dunkel, Kristall

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Coca Cola / Coca Cola light / Coca Cola Zero
- MezzoMix
- Fanta
- Sprite
- Orangen- | Apfel- | Schwarze Johannisbeeren- | Kirsch- | Bananen- | Traubensaft
- Apfel- | Rhabarber- | Traube-Maracujaschorle
- Mineralwasser Vio und Apollinaris
- Alkoholfreies Pils
- Hefeweizen alkoholfrei

KAFFEE UND TEEAUSWAHL

- Kaffee
- Kaffee Hag
- Cappuccino
- Espresso
- Late Macchiato
- Milchkaffee
- Diverse Teesorten

PREIS PRO PERSON: € 65,00

BBQ GRILLBUFFET AB 30 PERSONEN

VORSPEISEN

- Geflämmter Lachs | Dijon–Senfgurken | Orangen–Meerrettich
- Rosa gebratene Roastbeefröllchen | Pinienkernfrischkäse | Getrockneten Tomaten | Rucola
- Grillkartoffelsalat | Krossem Bacon
- Coleslaw Salat
- Gurkensalat | Sauerrahm | Dill
- Salat von zweierlei Bohnen
- Reichhaltiges Salatbuffet | Verschiedenen Rohkostsalaten | Blattsalaten | Condiments | Hausdressing
- Brot | Baguette | Butter

SUPPE

- Maiscremesuppe | Gegrillter Chorizo

HAUPTGERICHTE

- Geräucherte Spare Rips | Rohrzuckermarinade
- Gegrillte Maishähnchenbrust „Kikok“ | Ingwer–Zitronenmarinade
- Kalbsbratwurst vom Grill
- Gegrillte Buttermakrele | Zitronengrasmarinade
- Schafskäse in Folie gebacken | Schalotten | Thymianhonig
- Süßkartoffelgratin
- Folienkartoffeln | Sour Cream
- Gegrillter Honigmais
- Südamerikanisches Chiligemüse
- BBQ-Sauce | Kräuterbutter | Früchte-Chutneys | Senf | Ketchup

DESSERT

- Eisstation | Toppings | Condiments
- Gegrillte Wassermelone | Honig
- Limonen Panna Cotta | Melonen-Minzsalat

PRO PERSON: € 65,00

CROSSOVER BUFFET AB 30 PERSONEN

VORSPEISEN

- Rinder Carpaccio | Kokos–Sesamcreme | Maniokchip | Rucola | Pecorino
- Gegrillte Garnele | Avocado–Mango Salsa | Cayennepfeffer
- Gebackene Kichererbsen Bällchen | Sesam Hummus | Granatapfelkerne
- South West Quinoasalat
- Violetter Blumenkohlsalat | Honigschinken | Ei | Kräuter-Vinaigrette
- Reichhaltiges Salatbuffet | Verschiedenen Rohkostsalaten | Blattsalaten | Condiments | Hausdressings
- Brot | Baguette | Butter

SUPPE

- Topinambur Cremesuppe | Chili | Weißer Schokolade

HAUPTGERICHTE

- In Kokosmilch gegarter Schweinebauch | 65° | 24 Stunden
- Sauerbraten vom Seeteufelfilet
- Kichererbsencurry | Aprikosen | Brokkoli | Quinoa
- Senfkorn Polentaplätzchen
- Tandoori Wildreis
- Gebratener Blumenkohl
- Wurzelgemüse aus dem Wok | Sojasauce | Ingwer

DESSERT

- Weißes Kaffee Schokoladenmousse | Lakritz Kirschen
- Matcha Tea Cheesecake | Kapstachelbeere

PRO PERSON: € 65,00

DEUTSCHES BUFFET AB 30 PERSONEN

VORSPEISEN

- Variation von Saft- und Kernschinken | Essiggemüse | Kräuter
- Geräucherte Forelle und Makrele | Senf-Gurkensalat | Orangen–Meerrettich | Basilikumsamen
- Marinierter Bauernkäse | Tomaten–Gurkensalat | Schwarzbrot–Crostini
- Nordischer Pellkartoffelsalat | Ei
- Heringssalat | Äpfeln | Schalotten
- Reichhaltiges Salatbuffet | Verschiedenen Rohkostsalaten | Blattsalaten | Condiments | Hausdressings

SUPPE

- Kartoffel–Sellerie Vanillecremesuppe | Krossem Bacon

HAUPTGERICHTE

- In Kokosmilch gegarter Schweinebauch | 65° | 24 Stunden
- Sauerbraten vom Seeteufelfilet
- Kichererbsencurry | Aprikosen | Brokkoli | Quinoa
- Senfkorn Polentaplätzchen
- Tandoori Wildreis
- Gebratener Blumenkohl
- Wurzelgemüse aus dem Wok | Sojasauce | Ingwer

DESSERT

- Weißes Kaffee Schokoladenmousse | Lakritzkirschen
- Matcha Tea Cheesecake | Kapstachelbeere

PRO PERSON: € 65,00

MEDITERRANES BUFFET AB 30 PERSONEN

VORSPEISEN

- Strauchtomaten | Bufala | Frischem Basilikum | Aceto Balsamico
- Hausgemachtes Grillgemüse | Olivenöl | Thymian | Knoblauch
- Spanischer Serrano Schinken | Cantaloup-Melone | Minze | Geschrotetem Pfeffer
- Vitello Tonnato | Apfelkapern | Thunfischcreme | Rucola
- Toskanischer Brotsalat | Radieschen
- Salat Nizza | Thunfisch
- Venezianischer Nudelsalat | Getrockneten Tomaten
- Reichhaltiges Salatbuffet | Verschiedenen Rohkostsalaten | Blattsalaten | Condiments | Hausdressings
- Italienisches Landbrot

SUPPE

- Minestrone | Parmesancroûtons

HAUPTGERICHTE

- Saltimbocca | Parmaschinken | Salbei | Madeirasauce
- Piccata Milanese von der Putenbrust | Tomatensugo
- Paella | Gegrilltes aus dem Mittelmeer | Safranreis
- Rigatoni | Basilikum Pesto | Konfierten Kirschtomaten | Grana Padano
- Muscadet Gnocchi
- Kartoffel–Zucchinigratin
- Gebackene Aubergine
- Geschmorter Orangen–Fenchel

DESSERT

- Pistazien Creme Brûlée | Muskovadezucker
- Tiramisu Venetien
- Frische Früchte

PRO PERSON: € 65,00

CROSSOVER BUFFET AB 30 PERSONEN

VORSPEISEN

- Rinder Carpaccio | Kokos–Sesamcreme | Maniokchip | Rucola | Pecorino
- Gegrillte Garnele | Avocado–Mango Salsa | Cayennepfeffer
- Gebackene Kichererbsen Bällchen | Sesam Hummus | Granatapfelkerne
- South West Quinoasalat
- Violetter Blumenkohlsalat | Honigschinken | Ei | Kräuter-Vinaigrette
- Reichhaltiges Salatbuffet | Verschiedenen Rohkostsalaten | Blattsalaten | Condiments | Hausdressings
- Brot | Baguette | Butter

SUPPE

- Topinamburcremesuppe | Chili | Weißer Schokolade

HAUPTGERICHTE

- In Kokosmilch gegarter Schweinebauch | 65° | 24 Stunden
- Sauerbraten vom Seeteufelfilet
- Kichererbsencurry | Aprikosen | Brokkoli | Quinoa
- Senfkorn Polentaplätzchen
- Tandoori Wildreis
- Gebratener Blumenkohl
- Wurzelgemüse aus dem Wok | Sojasauce | Ingwer

DESSERT

- Weißes Kaffee Schokoladenmousse | Lakritzkirschen
- Matcha Tea Cheesecake | Kapstachelbeere

PRO PERSON: € 110,00

MENÜS BIS 30 PERSONEN

SUPPE | GANZJÄHRIG

☐ Kalbs-Consommé | Süß-sauren Scampi	€ 9,50
☐ Marseiller Fischsuppe | Safran | Pernod | Aioli	€ 9,50
☐ Kartoffel-Apfelsuppe | Rindswurst	€ 8,00
☐ Rote Linsencremesuppe | Fladenbrotcroûtons | Hühnchen	€ 8,00
☐ Dashi Kraftbrühe | Enoki | Udonnudeln	€ 9,00
☐ Scharfe Kokosnusssuppe | Zitronengras | Hühnchen	€ 9,00
☐ Zitronengras Essenz | Räuchertofu	€ 9,00
☐ Polenta-Zitronengras | Ananas | Pfefferbirne	€ 9,00

SUPPE| FRÜHJAHR | SOMMER

☐ Sieben-Kräuterschaumsuppe | Kresse	€ 8,00

SUPPE | HERBST | WINTER

☐ Waldpilzcremesuppe | Krossem Bacon	€ 9,00
☐ Topinambur–Vanillesuppe | Jakobsmuschel	€ 9,50
☐ Selleriecremesuppe | Laugencroûtons	€ 8,00
☐ Creme Dubary | Gebackenem Rucola	€ 8,00
☐ Kohlrabicremesuppe | Eingelegten Radieschen	€ 8,00

SUPPE | VEGETARISCH | VEGAN (ALLE SUPPEN SIND AUCH VEGAN ERHÄLTLICH) | GANZJÄHRIG

☐ Tomaten–Basilikumcremesuppe | Croûtons	€ 8,00
☐ Weiße Tomatenschaumsuppe | Cranberrys | Basilikum	€ 9,00
☐ Minestrone | Estragon	€ 8,00

Gerne bieten wir Ihnen wahlweise eine Vorspeisenvariation inclusive Suppe auf unseren Etageren an. Preis auf Anfrage.

Menüs

Vorspeisen | Ganzjährig

☐ Rinder Carpaccio | Tomatenpesto | Schalotten | Concassée Grana Padano | Olivenöl | Rauchsalz | Rauke	€ 13,00
☐ Räucherlachs | Dijon–Senfgurken | Crostini | Erbsensprossen	€ 14,00
☐ Serrano-Schinken | Honigmelone | Pfeffer | Minze	€ 12,50
☐ Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapern | Chili | Shiso Salat	€ 13,00
☐ Schinkenvariation | Grünem Spargel | Kartoffelbrotchip Roten Zwiebeln | Kräutercreme	€ 12,50
☐ Avocado–Garnelen Mojito | Honig–Ingwermarinade | Mango | Minze	€ 14,00
☐ Matjessalat | Schalottenmarmelade | Apfelrelish | Pumpernickel	€ 12,50
☐ Rosa gebratenes Roastbeef | Pinienkernfrischkäse | Getrockneten Tomaten Rucola | Waldhonig	€ 13,00
☐ Coppa di Parma | Bresaola | Pimientos | Parmigiano | Grissini	€ 14,00

Vorspeisen | Januar-März

☐ Pulpo | Staudensellerie | Safran | Blutorange	€ 15,00

Vorspeisen | Frühjahr

☐ Hausgebeizter Lachs | Glasnudeln | Friseé | Rhabarber	€ 14,00

Vorspeisen | September-April

☐ Tandoori Garnelen | Wakamesalat | Enokipilze	€ 15,00

Vorspeisen | Vegetarisch | Ganzjährig

☐ Tomate Buffala | Basilikum | Olivenöl | Rucola	€ 13,00
☐ Risonibällchen | Getrockneten Tomaten | Babyspinat	€ 13,00
☐ Gebackene Auberginen | Mandelcreme | Wildkräuter	€ 12,50
☐ Ziegenkäse | Datteln | Honig | Rosmarin | Rauchsalz	€ 14,00

Vorspeisen | Vegan | Ganzjährig

☐ Gegrilltes Anti Pasti | Oliven | Thymian | Knoblauch	€ 12,00
☐ Räuchertofu gegrillt | Rote Beete Carpaccio | Hummus | Chiliöl	€ 13,00

Menüs

Hauptspeisen | Fleisch | Ganzjährig

☐ Kalbssteak à la Saltim Bocca | Parmaschinken | Madeirajus Tomaten–Spaghettini | Sesamzucchini | Salbei	€ 28,00
☐ Wiener Schnitzel | Zitrone | Kapern | Sardelle | Kartoffelsalat	€ 26,00
☐ Schweinemedaillons | Pfefferrahmsauce | Breiten Bohnen | Schwenkkartoffeln	€ 24,00
☐ Rumpsteak | Champignons | Kräuterbutter | Kartoffelgratin	€ 30,00
☐ Rinderfilet | Café de Paris Butter | Konfierten Cherrytomaten | Parmesankartoffeln	€ 41,00
☐ Roastbeef vorm Gast tranchiert | Vier Beilagen zur Wahl	€ 48,00
☐ Lamm Carrée | Rosmarinjus | Schwarzen Bohnen | Kartoffel–Selleriestampf	€ 33,00
☐ Carrée vom Durocschwein | Weißer Speckschaum | Tomatenmarmelade Zweierlei Bohnen | Gekohlte Kartoffeln	€ 30,00

Hauptspeisen | Fleisch | Juni-Oktober

☐ Iberico Schweinerücken | Kokosnusskruste | Kubeben-Pfeffersauce | Pfifferlingen | Geräuchertem Selleriemousse	€ 30,00

Hauptspeisen | Geflügel | Ganzjährig

☐ Zitronen–Thymianhühnchen | Limettensauce | Mediterranem Grillgemüse Rosmarinkartoffeln	€ 24,00
☐ Picatta Milanese von der Putenbrust | Tomaten Sugo Sautierte Paprika | Kräuterkartoffeln	€ 25,00
☐ Maispoulardenbrust | Portwein | Fingermöhren | Sepia Risotto	€ 26,00
☐ Coq au Vin bianco von der Maispoularde | Kaffirlimette | Sautiertem Spargel Kartoffel–Selleriemousse	€ 26,00

Hauptspeisen | Geflügel | Ganzjährig

☐ Rosa Flugentenbrust | Orangensauce | Glasierter Ananas | Dattel–Kokosreis	€ 30,00

Hauptspeisen | Fisch | Ganzjährig

☐ Buttermakrele | Brickteig | Sojasauce | Wokgemüse | Duftreis	€ 23,00
☐ Lachs & Zanderstreifen | Rieslingschaum | Wurzelgemüse | Basmatireis	€ 27,00
☐ Seeteufelfilet | Safransauce | Tomaten Risotto | Wildkräuter	€ 30,00
☐ Scampi | Parmesansauce | Kirschtomaten | Fettuccine | Grana Padano	€ 28,00
☐ Saltim Bocca vom Wolfsbarsch | Gelber Paprika | Sepia Risotto	€ 28,00
☐ Pot eu Feu | Safransud | Wurzelgemüse | Kartoffeln	€ 26,00
☐ Kabeljaufilet | Limonensauce | Blattspinat | Dreierlei Gnocchi	€ 27,00
☐ Lachsfilet im Zedernholz | Riso Nero | Safranschaum | Pochiertem Vanillefenchel	€ 28,00
☐ Gelbflossen Makrele | Meerwasserschaum | Rauchöl | Gurke | Lime Fingers	€ 34,00

Menüs

Hauptspeisen | Fisch | Januar-April

☐ Skreifilet | Curryschaum | Blumenkohl | Rote Minipaprika | Couscous	€ 28,00

Hauptspeisen | Fisch | September-Februar

☐ Thunasteak | Wasabi-Erdnusskruste | Avocadocreme | Süßkartoffel	€ 34,00

Hauptspeisen | Vegetarisch | Ganzjährig

☐ Penne Regate | Gorgonzola | Blattspinat | Kirschtomaten	€ 22,00
☐ Rigatoni | Parmesansauce | Kirschtomaten | Pinienkernen	€ 22,00
☐ Pappardelle | Mandelrahm | Scharfem Pfirsich | Schafskäse | Wildkräutern	€ 24,00
☐ Gransole | Frischkäsesauce | Ricotta | Spinat | Grünem Spargel	€ 24,00
☐ Gnocchi | Parmesansauce | Taleggio | Mandeln	€ 25,00
☐ Käsespätzle | Zitronen-Vinaigrette | Bergkäse | Röstzwiebeln | Kopfsalat	€ 23,00
☐ Gegrillter Gemüsesalat | Pinienkernen | Rauke | Asmontekäse	€ 23,00

Hauptspeisen | Vegetarisch | Herbst | Winter

☐ Kürbisrisotto | Grana Padano | Kernöl | Rucola | Mandeln	€ 24,00

Hauptspeisen | Vegan | Ganzjährig

☐ Ramen Pasta | Cremige Hummussauce | Granatapfelkernen | Rucola | Sesam	€ 24,00
☐ Penne | Linsen Bolognese | Kräutern	€ 22,00
☐ Couscous | Ofengemüse | Minz Gremolata	€ 23,00
☐ Kichererbsen | Kokos–Currysauce | Aprikosen | Blumenkohl | Wildreis Quinoa | Blaubeeren	€ 26,00
☐ Udon Nudeln | Süß-saure Mango | Zuckerschoten Granatapfel-Walnusssauce | Quinoa	€ 26,00

Hauptspeisen | Vegetarisch | Mai-November

☐ Mandelpolenta | Erdnuss-Limettensauce | Pak Choi | Kräutersaitlingen Avocado | Gojibeeren	€ 26,00

Hauptspeisen | Vegetarisch | Sommer

☐ Auberginen | Tomatensud | Räuchertofu | Sauerampfer | Cashew	€ 25,00

Menüs

Hauptspeisen | Vegan | Herbst | Winter

☐ Süßkartoffellasagne | Erdnusssauce | Blattspinat | Veganer Feta | Quinoa	€ 25,00
☐ Kürbisragout | Mandeln | Zimt | Sultaninen | Mangold | Vegane Créme Fraîche	€ 24,00

Dessert | Ganzjährig

☐ Orangen–Quarkmousse | Marinierten Kirschen | Minzkrokant	€ 10,00
☐ Limonencreme | Ananasragout | Karamellisierten Nüsse	€ 10,00
☐ Mousse au Chocolat | Beerenmelange | Minze	€ 11,00
☐ Weiße Mousse au Chocolate | Karamellisierter Mango	€ 11,00
☐ Panna Cotta | Himbeercoulis | Pistazien	€ 10,00
☐ Tiramisu Venetien	€ 11,00
☐ Erdbeertiramisu (saisonal)	€ 11,00
☐ Creme Brûlée | Muscovadozucker | Brombeeren	€ 11,00
☐ Schokoladen-Creme Brûlée | Frischen Beeren	€ 11,00
☐ Schokoladen-Ganache | Pistazien | Apfelpesto	€ 11,00
☐ Bayerische Cremé | Aprikosenragout | Haselnusskrokant	€ 10,00
☐ Mascarpone-Parfait | Cantuccini | Himbeeren	€ 11,00
☐ Apfel–Parfait | Amarettinis | Pflaumen	€ 11,00
☐ Joghurt Terrine | Beerenmelange | Minze	€ 10,00
☐ Cheesecake | Blaubeeren | Lemon Curd	€ 11,00
☐ Schokoladenbrownie | Melonensorbet | Sautierten Trauben	€ 11,00
☐ Pfirsichb Gazpacho | Joghurt | Feigen-Kaffee Parfait	€ 11,00
☐ Blaubeer-Parfait | Weißem Brownie | Limonen-Minzsalat	€ 11,00

Dessert | Vegan | Ganzjährig

☐ Kokos-Panna Cotta | Ananas–Minzsalat	€ 10,00
☐ Kokos-Chiapudding | Apfelkompott | Mandeln	€ 10,00
☐ Sorbetvariation | Frischen Früchten | Schokoladen Crumble	€ 11,00
☐ Limonencreme | Ananasragout | Karamellisierten Nüssen	€ 10,00
☐ Panna Cotta | Himbeercoulis | Pistazien	€ 10,00
☐ Schokoladenbrownie | Melonensorbet | Sautierten Trauben	€ 11,00
☐ Joghurt Terrine | Beerenmelange | Minze	€ 10,00

Dekoration

Die Platzteller im frischen und fröhlichen Orange- und Gelbton versüßen Ihnen und Ihren Gästen jede Geburtstagsfeier,

Konfirmation.

Mit diesen strahlenden Farben lösen Sie bei Ihren Gästen garantiert Sommergefühle aus

Wählen Sie als Serviettenform zum Beispiel die klassische „Bischofsmütze“ (unten Mitte) oder den „Fächer“ (oben).

Aber auch außergewöhnliche Formen, wie zum Beispiel die Serviettenform „Sydney“ (unten rechts) oder „Kerze“ (unten links) passen optimal zu diesen verspielten Farben.

Dekoration

Die grasgrünen Glasteller sind unsere „Allrounder“ und somit flexibel einsetzbar, da sie mit vielen Serviettenformen und Kerzenleuchtern harmonieren.

Mit einem farblich abgestimmten Blumenarrangement kommt die Farbe der Platzteller ganz besonders gut zur Geltung und sorgt für ein edles Ambiente.

Die grünen Platzteller eignen sich besonders gut für Konfirmationen, Taufen und Geburtstage.

Dekoration

Rot ist die Farbe der Liebe, aber auch zur Weihnachtzeit kann man mit diesen Platztellern eine festliche Tafel schmücken.

Klassische Serviettenformen, wie die „Kerze“, „Lilie“ oder der „Stern“ eignen sich besonders gut für diesen roten Glasteller.

Blumenarrangements in der Farbe Rot oder Tannenzweige mit Glaskugeln zur Weihnachtszeit runden das festliche Ambiente stimmungsvoll ab.

Dekoration

Sie mögen den Vintage-Look? Dann überraschen Sie Ihre Gäste mit einem Mix aus Tradition und Moderne und wählen Sie unsere „Baumscheibenteller“ als Platzteller.

Mit dem passenden Blumen-Arrangement und hohen Kerzen-leuchtern entsteht ein sehr edles Ambiente.

Diese Tischdekoration eignet sich für fast alle Anlässe, zum Beispiel Hochzeiten, Jubiläen und Firmen-feiern.

Dekoration

Sie mögen es schlicht, klassisch und zeitlos?
Unsere silbernen Platzsets sind universell für alle Arten von Feiern und Veranstaltungen einsetz- bar.

Rustikal und schick zugleich:
Unsere Zinnteller kombinieren zusammen mit einer opulenten Serviettenform, wie zum Beispiel dem „Stern“ – Geschichte und Moderne.

Unsere silbernen Platzteller mit Goldrand lassen sich mit vielen Serviettenformen und bunten Blumenarrangements hervorragend kombinieren.

DEKORATION

	Preis pro Stück
Platzteller und Sets	
Silberne Platzsets	€ 1,50
Silberne Teller mit Goldrand & Zinnteller	€ 2,00
Bunte Glasteller	€ 2,00
Teller mit Holzoptik	€ 2,00
Kerzenständer	
Hohe Kerzenleuchter mit 5er Kerzen	€ 7,50
Kerzenleuchter mit geklöppelten dicken Kerzen	€ 6,50
Kerzenleuchter mit schlanker Kerze	€ 3,00
Verschiedene Varianten an Teelichtgläsern/ pro Licht	€ 2,50
Menükarten	
Pergament-Menükarte mit Teelicht	€ 5,50
Silberne Menükarte mit Einleger	€ 5,00
Beleuchtung	
Scheinwerfer mit Farbwechsel	€ 25,00
Tischplan	
Tischplan	€ 10,00
Namensliste	€ 10,00
Namenskärtchen	€ 1,00
Änderungen	€ 5,00
Hussen	
Stuhlhussen	€ 7,00
Blumen	
Blumengestecke	Preis auf Anfrage

CHECKLISTE

Für

---------- &----------

WAS – WANN – WO?

Der Hochzeitstag naht mit großen Schritten. Haben Sie an alles gedacht?
Mit unserer Checkliste können Sie überprüfen, ob alles auf dem richtigen Wege ist,
damit Ihr Fest zu einem Traum wird.

Neun bis zwölf Monate vor der Hochzeit

- ◻ Hochzeitstermin festlegen
- ◻ den Rahmen der Hochzeit festlegen
- ◻ vorläufige Gästeliste anlegen
- ◻ Budget und Kostenplan erstellen
- ◻ Hochzeitsreise? Wo soll es hingehen?
- ◻ Urlaub für die Feier und die Reise beantragen
- ◻ Location für die Feier reservieren
- ◻ Fotografen auswählen
- ◻ Band oder DJ für die Feier buchen?
- ◻ Hochzeitsfahrzeug für die Feier buchen

Sechs bis acht Monate vor der Hochzeit

- ◻ Trauzeugen und Brautjungfern ansprechen
- ◻ Einladungskarten gestalten und drucken lassen
- ◻ Tanzkurs?
- ◻ Reisepässe und Ausweise prüfen
- ◻ Unterlagen beim Standesamt einreichen- sind alle Unterlagen komplett und nicht älter als 6 Monate?
- ◻ Ablauf der kirchlichen Trauung absprechen
- ◻ Termin mit dem Fotografen vereinbaren
- ◻ Endgültige Gästeliste vereinbaren
- ◻ Einladungskarten versenden
- ◻ Hochzeitsreise buchen
- ◻ Hochzeitskleid & Anzug kaufen

Vier bis fünf Monate vor der Hochzeit

- ◻ Programm für die Hochzeit Festlegen
- ◻ Wunschliste veröffentlichen
- ◻ Übernachtungsmöglichkeiten planen
- ◻ Hotelzimmer für die Hochzeitsnacht?
- ◻ Hochzeitstorte bestellen
- ◻ Termin mit Friseur/ Visagisten vereinbaren

CHECKLISTE

Zwei bis drei Monate vor der Hochzeit

- ☐ Gästeliste überprüfen
- ☐ Kostenkalkulation überprüfen
- ☐ Zeremonienmeister für die Feier ernennen
- ☐ Trauringe auswählen
- ☐ Ehevertrag aufsetzen
- ☐ Polterabend planen
- ☐ Versicherungen überprüfen und anpassen
- ☐ Hochzeitsanzeige aufgeben
- ☐ Polterabend vorbereiten
- ☐ Hochzeitsmenü festlegen

Einen Monat vor der Hochzeit

- ☐ Brautstrauß/ Blumenschmuck bestellen
- ☐ Tischordnung festlegen
- ☐ Hochzeitsschuhe einlaufen

Eine Woche vor der Hochzeit

- ☐ Eheringe abholen
- ☐ Brautkleid final probieren
- ☐ Trinkgelder vorbereiten
- ☐ Hochzeitsablauf mit allen wichtigen Personen durchsprechen
- ☐ Gästetransport organisieren

Einen Tag vor der Hochzeit

- ☐ Haben Sie die Eheringe?
- ☐ Notallset für die Braut
- ☐ Sind alle Dinge leicht zu erreichen?
- ☐ Sind alle Gäste über den Ablauf informiert?

Tag der Hochzeit

Bleiben Sie ruhig & entspannt! Alles wird gut!

Sie sind bestens vorbereitet und das Team

des Best Western Premier Parkhotel

Kronsberg ist an Ihrer Seite.