



GÖBEL'S  
SCHLOSSHOTEL  
PRINZ VON HESSEN

FRIEDEWALD

## Bankett-Mappe

*Menü- und Buffetvorschläge,  
Pauschalen und Preisübersicht*



### **Göbel's Schlosshotel „Prinz von Hessen“**

Unsere Ansprechpartner für Ihre Veranstaltung:

**Seline Vorrath**

Hochzeiten/Bankett

Tel.: 06674/9224-154

[hochzeiten@goebels-schlosshotel.de](mailto:hochzeiten@goebels-schlosshotel.de)

**Antje Gröbl**

Tagungsveranstaltung

Tel.: 06674/9224-152

[tagung@goebels-schlosshotel.de](mailto:tagung@goebels-schlosshotel.de)

Gültig ab 01. Januar 2024

## Preisübersicht

### Faire Preise, beste Leistung kalkulierbare Größe

Die Grundkosten für Ihre Veranstaltung zu berechnen, ist bei uns ganz einfach.

Unsere Preisübersicht zeigt Ihnen,  
welche Kosten (pro Gast) voraussichtlich auf Sie zukommen.

Eine detaillierte Preisübersicht erstellen wir Ihnen gerne individuell für Ihre Veranstaltung.  
Alle Preise verstehen sich inklusive der Kosten für Service, Geschirr, Tischwäsche, Reinigung  
und Eventplanung (max. 2 Besichtigungs-/Absprachetermine vor Ort).

#### Location (ab 50 vollzahlende Personen)

Festscheune (bis open End)	500,00 €
Rittersaal (bis 23:00 Uhr)	500,00 €
Wintergarten (unter 50 Personen/ bis max. 23 Uhr)	250,00 €

Raubereitstellungskosten am Vortag (zum Dekorieren ect.)	1000,00 €
Raubereitstellungskosten am Folgetag (zum Aufräumen ect.)	500,00 €



#### Mindestumsatz (Festscheune)

Abendveranstaltung (50 P. x 45 € Speisen + 50 P. x 49 € Getränke + 500 €)	5200,00 €
Tagesveranstaltung (50 P. x 19 € KK + 50 P. x 45 € Speisen + 50 P. x 49 € Getränke + 500 €)	6150,00 €

# GÖBELS SCHLOSSHOTEL „PRINZ VON HESSEN“

## Sonstiges

Auf- und Abbau eines Sektempfangs im Außenbereich	150,00 €
Burgführung als Rahmenprogramm (ca. 1 Stunde)	150,00 €
Menükarten	5,00 € /Karte
Orientierungsplan	45,00 €
Tischkärtchen	1,50€ /Karte
Stuhl-Hussen (Festscheune)	6,00€ /Stuhl
Gabelgeld (Bei mitgebrachten Speisen)	3,50€/Person
<b>Das Hotel übernimmt keine Haftung</b>	
Hotelzimmerbuchung im Rahmen der Veranstaltung inkl. Frühstück (max. 10 Zimmer zu Sonderkonditionen)	
Schlosshotel	220,00€/DZ 130,00€/EZ
Hotel zum Löwen	150,00€/DZ 90,00€/EZ
Hotel zum Löwen ohne Frühstück (wenn Frühstück im Schlosshotel/je nach Verfügbarkeit)	131,00 € DZ 80,50 € EZ
Frühstück im Schlosshotel	24,50€ pro Person
Early Check-In oder Late Check-Out	100,00€
Mitarbeiterbereitstellung ab Beginn der 9. Stunde	45,00€/MA/Std.

## Open Air Trauung (bis 3 Tage vorher kostenfrei stornierbar)

(Auf- und Abbau)

Bis 10 Personen	220,00 €
11-50 Personen	270,00 €
51-100 Personen	320,00€

Standesamtliche Trauungen -> Schlechtwetteralternative Standesamt

Kirchliche Trauung -> Schlechtwetteralternative Kirche

Freie Trauungen -> Schlechtwetteralternative über Schlosshotel



## Anzahlung

Eine Anzahlung (geplanter Speisenumsatz x Personenzahl)  
ist bis zu 42 Tage vor der Veranstaltung zu leisten.

## Pauschalen

### Empfangspauschale (60 Minuten)

- a) mit Sekt/Prosecco, Orangen- und Apfelsaft, sowie Wasser 14,00€/Person
- b) mit Sekt/Prosecco, Wasser, Aperol-Spritz **oder** Lillet-Wildberry, Orangen- und Apfelsaft, sowie Bier vom Fass 16,00€/Person

### Kaffeepauschale (120 Minuten)

Inklusive 2 Stück Kuchen lt. Auswahl pro Person und...

- a) Kaffee- und Teespezialitäten, Wasser und Softgetränke 18,00€/Person
- b) Kaffee- und Teespezialitäten, Wasser, Softgetränke, Wein und Bier vom Fass 22,00€/Person

### Getränkepauschale

Mit Weißwein, Rotwein, Wasser, Bier vom Fass, Softgetränke sowie Kaffee- und Teespezialitäten,

- a) 6 Stunden 42,00€/Person
- b) 8 Stunden 52,00€/Person



## GÖBELS SCHLOSSHOTEL „PRINZ VON HESSEN“

### Snacks zum Empfang

Stellen Sie sich Ihre individuellen Snacks zusammen:

Obstspieße mit Goudawürfeln	2,50 € pro Stück
Gemüsesalat mit Fetakäse im Weckglas	2,80 € pro Stück
Honigmelone mit Serrano-Schinken	2,80 € pro Stück
Backpflaumen im Speckmantel	1,50 € pro Stück
Rosa Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Mayonnaise	3,00 € pro Stück
<b>Klassische Canapés</b> Tomate-Mozzarella, Salami, Kochschinken, Putenschinken, Edamer, Gouda	3,00 € pro Stück
<b>Exklusive Canapés</b> Ziegenfrischkäse/Trüffelhonig, Gorgonzola/Feigensenf Hessische Stracke/Gewürzgurke, Roastbeef/Sauce Remoulade, Rauchlachs/Senf-Dillsauce	3,50 € pro Stück
Hessischer Ploatz mit Speck und Schmand	3,50 € pro Stück
Wrap gefüllt mit Tomate, Mozzarella, Pesto und Rucola	2,80 € pro Stück
Wrap gefüllt mit Teriyaki-Hähnchen, Avocado und Eisbergsalat	2,80 € pro Stück

## Wellness Menü

Rote Rüben-Tatar  
Oliventapenade/Ziegenkäse/Haselnuss-Staub

\* \* \*

Tofutempura/Soja-Yuzuschaum

Maitake-Pilzrisotto

\* \* \*

Kokos-Passionsfruchtsüppchen  
Joghurt-Mangoeis/Sesam-Quinoahippe

42,00 €

## Menü „Jakob von Ettlingen“

Consommé vom Landhuhn

Erbsen/Petersilieneierstich

\* \* \*

Rindertafelspitz 24 Stunden gegart/ geräucherte Paprikajus  
gegrillte junge Karotten/Zwiebelmarmelade/Süßkartoffelgnocchi

\* \* \*

Topfenknödel/Nussbutterbrösel  
Birnenkompott/Kardamom-Schokoladenschaum

46,00 €

## Menü „Ludwig“

geflämmtes Saiblingsfilet

Grüne Sauce/Holzofenbrot/Wachtelei/Brunnenkresse

\* \* \*

Filet und Bauch vom Landschwein/Apfelweinjus  
sautierter Spitzkohl/Laugenbrezelknödel

\* \* \*

Friedewalder Schmandmousse/Strudelblatt  
Beerensalat/Kakaosorbet

46,00 €

## Menü „Eleonore“

Tatar vom Weiderind  
confiertes Eigelb/gehobelte Champignons/Pilzsud/Kerbelöl

\* \* \*

Weißer Tomatencrèmesuppe  
Basilikumpesto/Tramezzini

\* \* \*

Heilbuttfilet/Misokruste  
Shisokresse/Pak Choi/Sake-Risotto

\* \* \*

Erdnuss-Karamell-Schnitte  
Zwergorangen-Sorbet und Kompott

56,00 €

## Menü „Juliane“

Gegrillte Wassermelone  
gratinierter Ziegenkäse/Salatspitzen/Basilikumöl

\* \* \*

Erbsencrèmesuppe  
Label Rouge-Lachsfilet

\* \* \*

Rosa Entenbrust/Kampot-Pfefferjus  
glasierter grüner Spargel/Kartoffelkräpfen

\* \* \*

„Schwarzwälder Kirsch“  
Kirsche/Schokolade/Vanille

52,00 €

## Menü Landgraf Philipp

Gegrilltes Thunfischfilet / Sauce Rouille  
Bouillabaisud/Tomatensorbet/Fenchelchip

\* \* \*

Consommé vom Hirsch  
Blaubeer-Eierstich/Trompetenpilze

\* \* \*

Kalbsbäckchen/Morchelsauce  
Rahmwirsing/Petersilienspätzle

\* \* \*

Hessischer Käsekuchen  
Zwetschgenkompott/Pistazieneis

54,00 €

## Gourmetmenü „Prinz von Hessen“

Blauer Hummer über Binchotan Kohle gegrillt  
Spitzkohl/Cantaloupe-Melone/ Jalapeno-Mayonnaise

\* \* \*

Tatar vom Wagu-Rind/Osietra Kaviar  
Geeister Schmand/Beef Tea

\* \* \*

Geangeltes Wolfsbarschfilet/Sauerkraut Beurre Blanc  
Kopfsalat/Kalbskopfgraupen

\* \* \*

Seulingswalder Reh/Sherry-Wacholderschaum  
(Raviolo/Ragout/Rücken)  
Schwarzwurzeln/Trüffel

\* \* \*

Grünes Apfel-Gurkensorbet  
Champagner/Rosmarin Tonic

\*\*\*

Weißer Schokolade und Himbeere  
Hafer/Mascarpone

105,00 €

## Auswahl von Rohmilchkäsen

Maitre Affineur Waltmann (Erlangen)  
Chutneys und Holzofenbrot

17,00 €

## Menüpreise pro Person

\*alle Menüs inklusive Amuse Bouche

\*Kinder von 6-12 Jahren zahlen 50%

\*Kinder von 0-5 Jahre wählen aus unserer Kinderkarte

\*gern bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Fischeoption  
oder einen vegetarischen Hauptgang mit an

## Fisch Gerichte

Kabeljaurücken/ Schnittlauchsauce/ Berglinsenkompott/ Wildkräutersalat

Seeteufelfilet/ Parmesan/ Proseccoschaum/ wilder Brokkoli/ Pasta Fregola

Schollenfilet „Büsumer Art“/Nordseekrabben/ Salzkartoffeln/ kleiner Blattsalat

Lachsfilet „Label Rouge“/ Dijonsenf/ Kerbel/ grüner Spargel/ la Ratte-Kartoffeln

Rotbarschfilet/ Zitrus-Bearnaise/ Stielmus/ gebackene Polenta

## Vegetarische Gerichte

Spinat-Semmelknödel/ rahmige Pilze/ Bergkäse

Kichererbsencurry/ Gemüse/ Tofu/ geröstete Mandeln (Vegan)

Zucchini-Nudeln/ Tomaten-Basilikumsauce/ Pecorino

Steinpilzrisotto/ Onsen-Ei/ Parmesan

Ricotta-Spinatravioli/ Trüffelbutter/ Lauchgemüse

Ergänzend zu Ihrer Menüauswahl, dürfen Sie sich einen Fischhauptgang oder einen vegetarischen Hauptgang auswählen.

## Informationen zu unseren Buffet's

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, wenn Ihnen eines unserer Buffets zusagen würde.

Alle Buffets wurden individuell von unserem Küchenchef zusammengestellt.

Die Komponenten in unseren Buffets können nicht verändert werden.

Unser „Grillbuffet meet's Barbecue“ können Sie sich ganz individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Hierzu gibt es ein paar Dinge zu beachten:

- Das Grillbuffet ist nur von April bis Oktober buchbar.
- Die Basiskomponenten (Vorspeise, Beilage und Dessert) bilden einen Basispreis von 35,00 € pro Person.
- Die Hauptspeisen sind mit Preisen hinterlegt und werden zum Basispreis addiert.

Gerne können Sie Ihrem ausgewählten Buffet eine Suppe ergänzen. Ebenfalls haben Sie die Möglichkeit Ihr Dessert mit einer Käseplatte zu erweitern. Die entsprechenden Preise entnehmen Sie bitte Seite 17.

Gerne stehen wir Ihnen jederzeit für Fragen und Wünsche zur Verfügung.



## Grillbuffet meets Barbecue (Festscheune April bis Oktober)

Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen

- Wassermelone mit Schafskäse und Minze
- Gazpacho mit Basilikumöl
- Vitello Tonato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce)
- Strauchtomate mit Mozzarella in Rucolapesto
- Matjessalat mit Rote Bete und Apfel
- Gegrilltes Gemüse mit Fenchelsalami
- Rosa Rinderhüfte mit Sauce Remoulade

**Fester Bestandteil der Vorspeisen**

- Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Toppings
- Brotauswahl mit Butter

Bitte wählen Sie 4 Beilagen aus

- Couscous mit Paprika, Oliven und Schafskäse
- Pasta mit Basilikumpesto
- getrüffeltes Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Süßkartoffelpommes
- Brokkoli
- Bohnenbündchen
- Paprikakompott

Bitte wählen Sie 3 Dessert's aus

- Frische Früchte der Saison
- Erdbeer-Tiramisu
- Zitronentarte
- Tiramisu mit Mangokompott
- Schokomousse mit Himbeere
- Kaffee Panna Cotta mit Amarettocrumble

**Fester Bestandteil der Desserts**

- Eisauswahl mit Eierlikör, Schokosauce, Sahne, Eiswaffeln und Streusel

Basispreis 35,00 € pro Person

## GÖBELS SCHLOSSHOTEL „PRINZ VON HESSEN“

Bitte wählen Sie die Hauptgänge und Spezialitäten vom Grill aus

- |                          |   |        |
|--------------------------|---|--------|
| <input type="checkbox"/> | Champignons mit Knoblauchquark<br>und geröstetem Baguette | 7,50€  |
| <input type="checkbox"/> | Pestonudeln mit confierten Tomaten und Parmesan           | 11,50€ |
| <input type="checkbox"/> | Süßkartoffelcurry mit Tofu und Cashewkernen               | 13,50€ |

### Grill Spezialitäten

- |                          |  |        |
|--------------------------|--|--------|
| <input type="checkbox"/> | Garnelen mit Knoblauch und Petersilie        | 14,00€ |
| <input type="checkbox"/> | Lachsfilet mit Kirschtomaten und Salsa verde | 12,00€ |
| <input type="checkbox"/> | Kleine Friedewalder Bratwürstchen            | 7,00€  |
| <input type="checkbox"/> | Argentinische Merguez (Paprikawurstchen)     | 9,00€  |
| <input type="checkbox"/> | Iberico Schweinesteaks (Honig-Thymian)       | 12,00€ |
| <input type="checkbox"/> | Spare Ribs                                   | 10,00€ |
| <input type="checkbox"/> | Lammhufsteak (Olivenöl-Salbei)               | 12,50€ |
| <input type="checkbox"/> | Rinderrückensteak (Rosmarin und Pfeffer)     | 13,50€ |
| <input type="checkbox"/> | Hähnchenbrust (Curry-Sesammarinade)          | 11,50€ |

**Zu den Grill Spezialitäten werden verschiedene Dips gereicht.**

## Waldhessen Buffet

### Kalt

Geräuchertes Forellenfilet  
Kartoffel-Apfelsalat mit Meerrettich

Hessischer Zwiebelkuchen  
mit Speck und Schmand

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Toppings

Brotauswahl mit Butter

### Warm

Zanderfilet im Bierteig gebacken  
mit Senfsauce und Dillkartoffeln

Landschweinebraten mit Apfelweinsauce  
an Speckkraut und Semmelplätzchen

Seulingswalder Hirschkeule in Wacholderrahmsauce  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

### Dessert

Hessisches Schmandmousse im Weckglas  
mit Beerenragout

gedeckter Apfelkuchen mit Vanillesauce

Eisauswahl  
mit Früchten und Toppings

58,00 € pro Person

## Friedewälder Wasserburg Buffet

### Kalt

Teriyaki Lachsfilet  
mit Sojabohnen, Chili und Sesam

Serrano-Schinken mit Feigen und Nüssen

Carpaccio vom Rind  
mit Olivenöl, Parmesan und Rucola

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Toppings

Brotauswahl mit Butter

### Warm

Garnele und Lachsfilet in Krustentiersauce  
mit Mangold und Duftreis

Supreme vom Maishähnchen in Trüffelrahmsauce  
mit Wirsinggemüse und Butterspätzle

Tranchen vom Kalbsfilet in Morcheljus  
dazu bunte Möhren und Kartoffelkrapfen

### Dessert

Tiramisu mit Mangokompott

Mousse au chocolat mit Himbeere

Eisauswahl  
mit Früchten und Toppings

62,00 € pro Person

## Internationales Buffet

### Kalt

Couscous mit Oliven, Paprika und Schafskäse

Geräuchertes Welsfilet mit Schnittlauchschand

Gegrillte Kräutersaitlinge mit Chorizo und Honig

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Toppings

Brotauswahl mit Butter

### Warm

Heilbuttfilet im Tom-Kha-Gai Sud

Bäckchen vom Ibericoschwein mit Olivenjus  
dazu Paprikagemüse und Runzelkartoffeln

Roastbeef vom Weiderind mit Szechuan-Pfeffersauce  
dazu gebratener Brokkoli und Kartoffelgratin

### Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesauce

Portugiesischer Mandelkuchen mit Orangen

Eisauswahl mit Früchten und Topping

55,00 € pro Person

## Italienisches Buffet

### Kalte Speisen

Strauchtomaten mit Burrata in Olivenöl

Schwertfischfilet mit Zitrone, Knoblauch und Basilikum

Vitello Tonnato mit Kapern und Rucola

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Toppings

Brotauswahl mit Butter

### Warme Gerichte

Fettuccine mit Zitronen-Petersilienpesto  
an Kirschtomaten und schwarzem Pfeffer

Seeteufelfilet in Prosecco-Parmesansauce und Venere Reis

Saltimbocca vom Maishähnchen  
mit grünem Spargel und Rosmarinpolenta

Geschmorte Kalbsbacke an Trockentomatenjus  
in Olivenöl und Knoblauch geschmorten Kartoffeln

### Desserts

Weißes Schokoladen-Mascarponetörtchen

Panna Cotta Weckglas mit Orangen

Eisauswahl mit Cerealien

58,00 € pro Person

## Digestif

Wir halten für Sie eine reichhaltige Auswahl an Digestifs bereit.  
Bitte vereinbaren Sie vor der Veranstaltung eine kleine Auswahl.  
Natürlich halten wir auch Kaffeespezialitäten etc. für Sie bereit.

## Mitternachtsimbiss

Stellen Sie sich Ihren individuellen Mitternachtsimbiss zusammen:

Wraps gefüllt mit Tomate, Mozzarella, Pesto und Rucola	2,80 € pro Stück
Wraps gefüllt mit Teriyaki-Hähnchen, Avocado und Eisbergsalat	2,80 € pro Stück
Geräuchertes Lachsfilet auf Zitronengurken mit Senf-Dillsauce	3,00 € pro Stück
Shrimpscocktail mit Dill und Joghurt	3,00 € pro Stück
Mini Frikadellen auf Kartoffelsalat	3,00 € pro Stück
Räucherfischplatte Wasserburg (120g p.P.) Verschiedene Räucherfische mit Sahne-Meerrettich, Brot und Butter	11,50 € pro Person
Friedewälder Vesperplatte (120g p.P.) mit Schinken, Hausmacher Wurst, Brot und Butter	10,50 € pro Person
Internationale Käseauswahl (100g p.P.) mit Feigensenf, Trauben und Baguette	11,00 € pro Person
Petit Fours	6,00 € pro Person

## Suppen zum Buffet oder Mitternachtsimbiss

Friedewälder Kartoffelsuppe mit Pfefferbeisern	6,50€ pro Person
„Schlosssüppchen“ (Gulaschsuppe) mit Bauernbrot	7,50€ pro Person
Lauchcrèmesuppe mit Ahler Wurst	7,00€ pro Person
Kalbsconsommè mit Trüffel-Flädle und Pilze	8,50€ pro Person
Weißer Tomatencremesuppe mit Croûtons und Räucherlachs	8,00€ pro Person

## Kuchenliste

### Torten

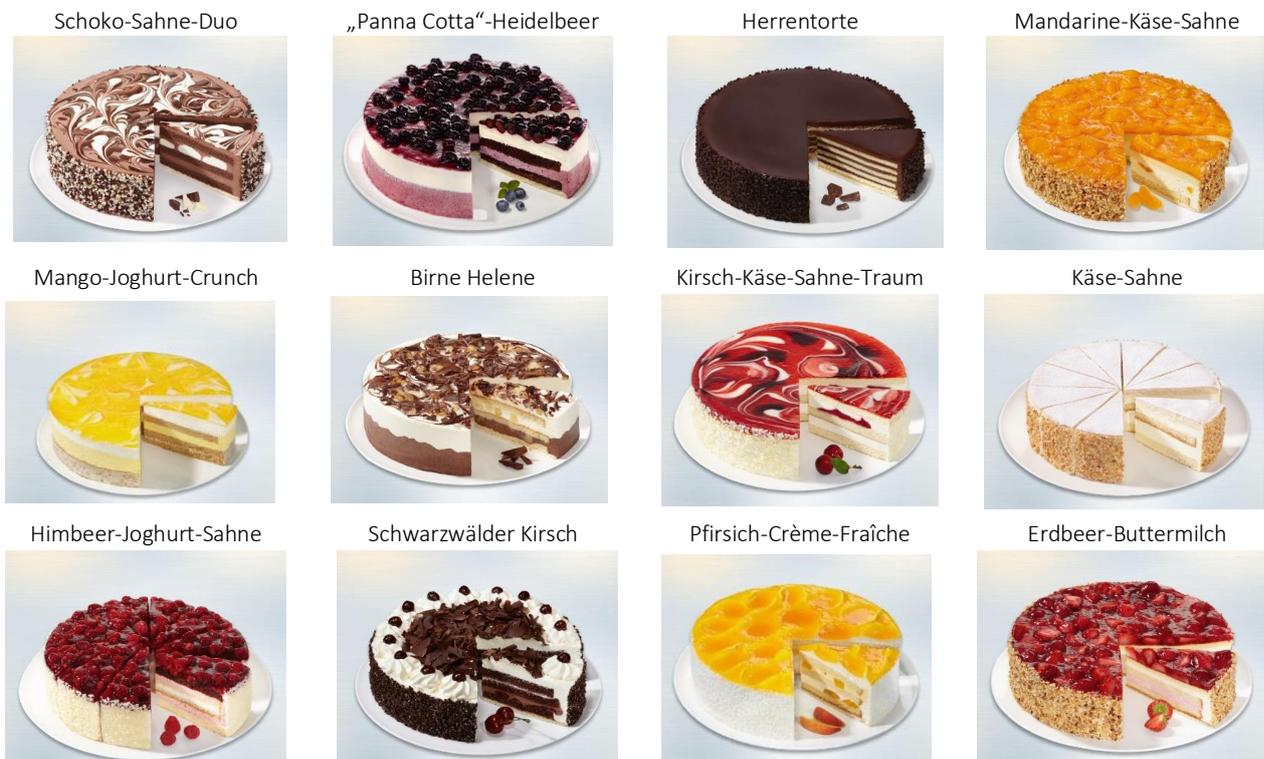
- Schokoladen-Sahne-Duo
- Birne Helene
- „Panna Cotta“ – Heidelbeer
- Mango-Joghurt-Crunch
- Erdbeer-Buttermilch
- Haselnuss-Sahne
- Herrentorte
- Pfirsich-Crème-Fraîche
- Schwarzwälder Kirsch
- Himbeer-Joghurt-Sahne
- Käse-Sahne
- Kirsch-Käse-Sahne
- Mandarinen-Käse-Sahne

Preis pro Torte 49,00 € (16 Stück)

### Blechkuchen

- Kirsch-Streusel
- Zwetschge
- Gedeckter Apfel
- Apfel-Butterstreusel-Schnitte
- Zitronen-Schnitte (vegan)
- Streusel
- Caramel-Nut-Brownie
- Donauwelle
- Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel

Preis pro Kuchen 35,00 € (16 Stücke)



Besondere Wünsche können wir gerne mit unserer Hausbäckerei abstimmen!

## Getränkekarte

---

*Festscheune*



# GÖBELS SCHLOSSHOTEL „PRINZ VON HESSEN“

## APERITIF

Glas alkoholfreier Sekt		0,1l	6,50 €
Glas Prosecco		0,1l	7,00 €
Glas Sekt	(Hausmarke, trocken oder halbtrocken)	0,1l	7,00 €
Flasche Sekt	(Hausmarke)	0,75l	32,00 €
Aperol Spritz	(Prosecco, Aperol, Soda)	0,2l	7,50 €
Hugo	(Prosecco, Minze, Limette, Holunderblütensirup, Soda)	0,2l	7,50 €
Lillet Wild Berries	(Lillet Blanc, Waldbeeren, Schweppes Wild Berries)	0,2l	7,50 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	0,3l	3,50€	Saftschorle	0,3l	4,00€
Coca Cola Zero	0,3l	3,50€	Apfelsaft	0,3l	4,50€
Fanta	0,3l	3,50€	Orangensaft	0,3l	4,50€
Sprite	0,3l	3,50€	Bananensaft	0,3l	4,50€
Mezzo Mix	0,3l	3,50€	Kirschnektar	0,3l	4,50€
Sprudelwasser	0,3l	3,00€	Johannisbeernektar	0,3l	4,50€
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,30€	KiBa	0,3l	4,50€
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,30€			
Schweppes Wild Berries	0,2l	3,30€			

## MINERALWASSER

Apollinaris Selection	0,75l	7,50€	Apollinaris Vio	0,75l	7,50€
Apollinaris Medium	0,75l	7,50€			

## BIER

### Vom Fass

Veltins Pils	0,3l	3,80€
	0,5l	5,50€
Maisel's Weisse hell	0,3l	3,80€
	0,5l	5,50€

### Aus der Flasche

Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5l	5,50€
Maisel's Weisse dunkel	0,5l	5,50€
Maisel's Weisse kristall	0,5l	5,50€
Veltins Pils alkoholfrei	0,33l	3,80€

# GÖBELS SCHLOSSHOTEL „PRINZ VON HESSEN“

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Crema	3,00€	Latte Macchiato	4,00€
Espresso	2,80€	Milchkaffee	4,00€
Doppelter Espresso	5,00€	Große Tasse heiße Schokolade	4,00€
Cappuccino	3,50€		

## DIGESTIF

### Göbels Brände

Williams Birne	4cl	8,50€
Himbeere	4cl	8,50€
Haselnuss	4cl	8,50€

### Schlitzer Brände

Obstbrand aus Äpfeln & Birnen	4cl	9,50€
Milde Zwetschge	4cl	9,50€

### Sonstige

Ramazotti	4cl	6,20 €
Bailey's Cream	4cl	7,20€
Jägermeister	4cl	6,20€

## LONGDRINKS

Gin Tonic	<i>(Bombay Sapphire London Dry Gin, Thomas Henry Tonic)</i>	0,3l	9,40 €
Vodka Lemon		0,3l	9,60€
Cuba Libre		0,3l	9,60€
Bacardi Cola		0,3l	9,60€
Bacardi Orange		0,3l	9,60€



## BANKETTWEINE 29,00 € / Flasche

### Weißweine:

Göbel's Riesling  
Kabinett, halbtrocken  
Forster Winzerverein  
Pfalz

Göbel's Weißburgunder  
Q.b.A., trocken  
Forster Winzerverein  
Pfalz

Göbel's Chardonnay  
Q.b.A., trocken  
Forster Winzerverein  
Pfalz

Grauer Burgunder, trocken  
Markus Pfaffmann  
Pfalz

Riesling, trocken  
Weingut Kallfelz  
Mosel

Riesling, halbtrocken  
Weingut Kallfelz  
Mosel

Chardonnay, trocken  
Cheval d'Or  
Südfrankreich

Sauvignon Blanc, trocken  
MAN Vintners  
Südafrika

Scheurebe, lieblich  
Keth  
Rheinhessen

### Aroma:

Ein feiner fruchtiger Riesling mit anhaltender Fülle, getragen von einer dezenten Süße.

Ein leichter Wein mit zartem Duft und dezentem Aroma von Äpfeln und grünen Nüssen.

Ein cremiger und nachhaltiger Wein mit Duft nach Melonen und exotischen Früchten.

Dieser Grauburgunder hat eine frische, gelbe Farbe und duftet nach krautiger Frucht. Im Mund klar und feinsaftig, animierende Frucht im Zusammenspiel mit frischen Kräutern.

animierender Duft, frischer und feinmineralischer Geschmack

frisch und fein mineralisch, dezente Fruchtaromen, saftig und fruchtig im Geschmack

Im Bukett duftig frische Aromen von Pfirsich und Birne. Elegant am Gaumen. Zart cremig mit feiner Textur.

Erfrischend tropisch fruchtig zeigt sich dieser Sauvignon Blanc mit einem schön balancierten Säuregerüst.

Eine harmonische Verbindung von anregender Säure und feinfruchtiger Säure. Das betonte Bukett erinnert oft an schwarze Johannisbeeren.

## GÖBELS SCHLOSSHOTEL „PRINZ VON HESSEN“

### Rotweine:

Göbel's Merlot  
Q.b.A., trocken  
Forster Winzerverein  
Pfalz

Göbel's Dornfelder  
Q.b.A., halbtrocken  
Forster Winzerverein  
Pfalz

Merlot, trocken  
Cheval d`Or  
Südfrankreich

Spätburgunder, trocken  
Weingut Alfons Hormuth  
Pfalz

Montepulciano d' Abruzzo DOC., trocken  
Weingut Farnese Vini  
Italien

Cabernet Sauvignon, trocken  
MAN-Vintners  
Südafrika

Anciens Temps Grande Reservé, trocken  
Cabernet-Sauvignon und Merlot  
Producteurs Réunis Cébazan  
Languedoc, Frankreich

### Aroma:

Ein weicher und geschmeidiger Rotwein mit Nuancen von Pflaumen. Er eignet sich zu leichteren Gerichten oder kann einfach so getrunken werden.

Ein tiefdunkler, gehaltvoller Wein mit intensiven Fruchtaroma von Sauerkirschen und Brombeeren.

Tiefes und leuchtendes Granatrot. Aromatisch, intensiver Duft von roten und schwarzen Beeren. Vollmundig mit kräftiger Struktur und samtig weichem Tannin.

Rubinrot schimmert dieser Spätburgunder im Glas. Die Aromen erinnern an dunkle Waldbeeren, Kirsche, Pfeffer und Vanille. Am Gaumen zeigt er sich kräftig und gehaltvoll. Die Lagerung im großen Eichenholzfass gibt dem Wein Körper und Struktur.

Kräftige Aromen von wilden Beeren lässt sein intensiv-fruchtiges und nachhaltiges Bouquet erkennen. Mit seinem vollmundigen Geschmack und dem zarten Tannin ist er ein unkomplizierter Essensbegleiter.

Vollmundig saftig mit leichten Röstaromen und Cassis-Noten. Ein langer Abgang wird von weichen Tanninen begleitet.

Im Glas tief dunkelrot mit violetten Nuancen  
Im Duft Aromen von schwarzen Beeren und Pflaumen mit Noten vom Holzausbau (vor allem grüner Paprika, Vanille und Toffee)  
Sehr üppig, aber dennoch weich im Geschmack -mit rundem Tannin, reifer Saftigkeit und langem Nachhall

## GÖBELS SCHLOSSHOTEL „PRINZ VON HESSEN“

### Roséwein:

Göbel's Spätburgunder Rosé  
Q.b.A., trocken  
Forster Winzerverein  
Pfalz

Prinz von Hessen  
Q.b.A., feinherb

### Aroma:

Ein lachsfarbener Wein mit typischer Burgundernase. Ein idealer Sommerwein

Die Kraft des Geschmacks von vollreifen Bananen und Eisbonbons machen den Wein saftig und voll. Die prickelnde Säure schließlich verbindet satte Aromen mit einem nicht enden wollenden Trinkfluss

## Weitere Dienstleistungen

Gerne empfehlen wir Ihnen folgende Kontakte:

Floristik/Dekoration

eventfloristik ambiente-Bianca Stötzel

Telefon: 03691 804083

Mobil: 0176 13130000

Mail: [ambiente.stoetzel@me.com](mailto:ambiente.stoetzel@me.com)

DJ/Musik

Lukas Schornstein (DJ, Moderation, Ton, Licht, Fotobox)

Mobil: 0151 207055884

Mail: [info@lukas-schornstein.de](mailto:info@lukas-schornstein.de)

BenH-Music

Telefon: 06621 7991007

Mobil: 01706949350

Mail: [info@benh-music.de](mailto:info@benh-music.de)

GW-Events-Harald Wendel

Telefon: 06622 2902

Mobil: 0172 5617353

Konditorei

Sweetcakes by Xenia Ernst

Telefon: 017655358466

Café Brüheim

Marienstrasse 1

99817 Eisenach

Telefon: 03691 203509

the blue cup & cake Café

Annett Zachmann

Brückengasse 11

36199 Rotenburg an der Fulda

Telefon: 06623 9146530

Mobile: 01621803719

Mail: [thebluecupandcake@web.de](mailto:thebluecupandcake@web.de)

Foto- und Videograf

Tobias Kromke (Foto)

Telefon: 03691 882388

Mobil: 0172 3645035

Mail: [info@tk-fotograf.de](mailto:info@tk-fotograf.de)

Verena Hahnelt (Foto)

Telefon: 06621 7978912

Mail: [info@verenahahnelt.de](mailto:info@verenahahnelt.de)

Friseur

Friseursalon Merkert

Telefon: 06674 287

## GÖBELS SCHLOSSHOTEL „PRINZ VON HESSEN“

Drive and Style – Anna-Lena Deiseroth  
Mobile: 0175 702492  
Mail: drive\_style.mobile@gmx.de

Feuerwerk

hellStar fireworks-Uwe Heller  
Telefon: 03661 675645  
post@hellstar.de

Feuershow

Grace & Beauty  
Telefon: 06621 169682  
Mobil: 0171 6980300  
Mail: email@graceandbeauty.de

Freie Trauredner

Jennifer Range  
Waltersbergstrasse 7  
36266 Heringen  
Email: [Jenny@traumreden-by-jenny.de](mailto:Jenny@traumreden-by-jenny.de)  
Telefon: 0152-09630845  
www.traumreden-by-jenny.de

Klaus-Dieter Stephan  
Stephensonstrasse 43  
36179 Bebra  
Telefon: 06622/408033  
Email: kdsbebra@kdsbebra.de

## Stornierungsbedingungen

Eine kostenfreie Stornierung ist bis zu 42 Tage vor der Veranstaltung möglich.

Wird die Veranstaltung zwischen 4 und 8 Wochen davor abgesagt, stellen wir die Raummiete und 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung.

Bei einer Stornierung die kurzfristiger als 4 Wochen davor erfolgt, berechnen wir die Raummiete und 70 % des entgangenen Speisenumsatzes.

Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden.

Bei darüberhinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.