

A close-up photograph of three copper pots with silver interiors and handles, arranged on a brick stove. The pots are empty and reflect light. In the background, there are purple flowers and a blurred kitchen setting. A semi-transparent dark grey banner is overlaid at the bottom of the image, containing the text 'VIER JAHRESZEITEN MENÜ'S' in a bold, black, sans-serif font.

VIER JAHRESZEITEN MENÜ'S



FRÜHLINGS MENÜ

FRÜHLING - März / April / Mai

VORSPEISE (VSP)

Frühlingsalat mit karamellisiertem-Ziegenkäse,
Apfeldressing, Weißbrot

- oder -

Tatar vom geräucherten Lachs,
Crème fraîche, marinierte Gurkennudeln,
Forellenkaviar, Wildkräuter, helles Balsamico
Dressing

SUPPE

Süßkartoffelsuppe,
Crème fraîche, Schwarzbrotchip und
Petersilienkresse

HAUPTGANG – FISCH (HG) oder (ZWG)

Lachsfilet,
Kartoffelstampf, gebratener Staudensellerie,
Fischjus

HAUPTGANG – FLEISCH (HG) oder (ZWG)

Geschmortes Ochsenbäckchen
Wurzelgemüse, konfierte Kartoffeln, Schmorjus

DESSERT

Apfel-Karamell-Törtchen Himbeermark,
Limonenkresse

- oder -

Limonentarte,
Vanillecrumble, Himbeersorbet, Zitronenmelisse

3 Gänge Menü

42 € - VSP/HG/DESSERT

4 Gänge Menü

49 € - VSP/SUPPE/HG/DESSERT

5 Gänge Menü

55 € - VSP/SUPPE OD.
ZWG/SORBET/HG/DESSERT



SOMMER MENÜ

SOMMER - Juni / Juli / August

VORSPEISE (VSP)

Carpaccio vom Rind
Rucola, frischer Parmesan, Tomatenpesto

- oder -

Büffelmozzarella
bunte Tomaten, alter Balsamico, Basilikumkresse

SUPPE

Klare Tomatensuppe, Grießklößchen, Kräuter

ZWISCHENGANG (ZWG)

Blutorangensorbet mit Riesling

HAUPTGANG – FISCH (HG) oder (ZWG)

Zanderfilet Erbsenpüree,
gebratene Kartoffelwürfel,
Limonen Sauce, rote Beete Sprossen

HAUPTGANG – FLEISCH (HG) oder (ZWG)

Roastbeef rosa gebraten
Kartoffelgratin, Blattspinat, Portweinsauce

DESSERT

Schokoladen-Karamell Brownie,
Macaron, Vanilleeis, gebrannte Nüsse

- oder -

Vanille Creme Bruleé,
Schokoladencrumble, Erdbeersorbet, Minze

3 Gänge Menü

42 € - VSP/HG/DESSERT

4 Gänge Menü

49 € - VSP/SUPPE/HG/DESSERT

5 Gänge Menü

55 € - VSP/SUPPE/ZWG/HG/DESSERT



HERBST MENÜ

HERBST- September / Oktober / November

VORSPEISE (VSP)

Lachs-Carpaccio
Ruccola, Schmandcrème, Sonnenblumenkerne,
Limonendressing

SUPPE

Pfifferlings Cremesuppe mit Einlage
Schwarzbrotchip, Entenleber und Petersilienkresse

- oder -

Kürbiscremesuppe mit Kernen , Öl, Kresse

ZWISCHENGANG (ZWG)

Blutorangensorbet mit Riesling

HAUPTGANG – FISCH (HG) oder (ZWG)

Lachsforellenfilet
Kartoffelstampf, Spitzkohl, Limonen-Fischjus

HAUPTGANG – FLEISCH (HG) oder (ZWG)

Gebratene Wildmedaillons,
geschmorter Hokkaidokürbis, Semmelknödel,
Preiselbeerjus

- oder -

Rosa gebratenes Kalbsfilet im Bacon Mantel,
konfierte Kartoffeln, Babymangold, Madeirajus

DESSERT

helles und dunkles Schokoladenmouse,
eingekochte Feigen, Haselnusscrumble

- oder -

Lauwarmer Apfelstrudel,
Vanillesauce, Schlagsahne

3 Gänge Menü – 42 € SUPPE/HG/DESSERT

4 Gänge Menü – 49 € VSP/SUPPE/HG/DESSERT

**5 Gänge Menü – 55 € VSP/SUPPE OD.
ZWG/SORBET/HG/DESSERT**



WINTER MENÜ

WINTER - Dezember / Januar / Februar

VORSPEISE (VSP)

Winterlicher Salat, gebratene Geflügelleber,
Granatapfel, Nüsse, Schalotten Dressing

- oder -

Geräucherte Entenbrust
Wildkräutersalat, Apfel Chutney, Schwarzbrotcroutons,
Balsamico Dressing

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit Kernen , Öl, Petersilienkresse

ZWISCHENGANG (ZWG)

Blutorangensorbet mit Riesling

HAUPTGANG – FISCH (HG) oder (ZWG)

Kabeljau unter der Nusskruste,
rote Balsamico Linsen, Blattspinat, Weißweinsauce

HAUPTGANG – FLEISCH (HG) oder (ZWG)

Hirsch-Karree,
Sellerie - Kartoffelpüree, Wurzelgemüse, Portweinsauce

- oder -

Konfierte Entenkeule,
Steckrüben, Semmelknödelscheiben, Orangensauce

DESSERT

Apfel-Tarte,
Orangensorbet, Karamellisierte Walnüsse, Limonenkresse

- oder -

Christstollen-Parfait,
Rotweinpflaumen, Vanillesahne, Butterspekulatius

3 Gänge Menü – 42 € VSP/HG/DESSERT

4 Gänge Menü – 49 € VSP/SUPPE/HG/DESSERT

**5 Gänge Menü – 55 € VSP/SUPPE OD.
ZWG/SORBET/HG/DESSERT**



VEGANES MENÜ

VEGANES MENÜ

MENÜ I

AVOCADO CRÉME

Paprikasalsa, pochierter Flan vom Topinambur, Sternanis

GEMÜSEKRAFTBRÜHE

Spinatknödel und Gemüse

TERIYAKI TOFU

geschmorter Chicorée und Quinoa geröstet mit Karotten und Sesam

VEGANES SCHOKOLADENTÖRTCHEN

Bananen im Tempura, Pfefferminzsorbet

46 €

MENÜ II

GEGRILLTER BABY MAIS

Gemüse-Nudeln, Tomatengelee, Basilikum

GEROLLTE AUGERGINE UND ZUCCHINI

Humus, Wildkräutersalat

VEGANE GEMÜSE FRIKADELLE

Spinat-Gemüse, Tomaten-Concassé, Gewürzkartoffel-Türmchen

GRIESFLAMERIE

Zimtaroma, Kaffee-Krokant-Chip, Beeren, mariniert in Limetten-Vanille-Sud

52 €



MENÜ

Galamenü

Luftgetrocknete Schweinebacke, geräucherte
gelbe Beete
Friséesalat, Orangendressing & Schwarzbrotchip

Hausgemachte Antipasti von Fenchel, Tomaten,
Schalotten, Paprika &
Zucchini mit geräucherter Entenbrust und Arganöl

Cremesuppe von der gelben Paprika
Rote Meerbarbe, Kerbel

Tranche vom Kalbsrücken rosa gebraten, gegrillte
Riesengarnele
Babyspinat, dunkle Balsamicosauce, gebratene
Kartoffelwürfel & Limonenkresse

Dry Age Rinderfilet
Senfkohl, getrocknete Tomaten, Mangowürfel,
frittierte Reismudel & Hoisinjus

Schokoladentrüffel – Törtchen
Joghurteis, Maracujamark, Minze &
Himbeerperlen

82 €

Steigenberger „Classic“ Menü

Getrüffelte Kartoffelsuppe
mit Croutons und Kräutersahne

Tafelspitz mit Frankfurter grüner Sauce, gehacktem Ei
Salat und Brot

Schweinefilet im Speckmantel
Kartoffelgratin, gebratenes Wurzelgemüse und Pilzrahm

- oder -

Flusszanderfilet
Kartoffelschnee, Blattspinat und Rieslingsauce

Heiße Waldbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Käseauswahl vom Brett mit Feigensenf und Tafeltrauben
Schwarz und Weißbrot

55 €



SNACKS

Snack „Gesund und Lecker“

Tomate – Mozzarella aus dem Tumbler mit Basilikumpesto
Salat von Fetakäse und Gemüse in Kräuter dressing
Knackige Blattsalate, dazu Joghurtdressing,
Balsamicodressing
rote Meerbarbe mit Blattspinat und Gemüsereis
Glasierte Gemüsestäbchen mit Kräuterquark und
kleinen Kartoffeln
Frucht-Smoothie in kleinen Gläschen
Joghurt – Fruchtcreme

28 €

Snack „Hessen meets Bayern“

Obazda und Handkäs“ mit Radieschen
Hessischer Wurstsalat mit Apfelspalten und groben Senf
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und frischen Kräutern
Deftige Frankfurter mit Kartoffelsalat und Schwarzbrot
Weißwürste im Sud mit süßem Senf und Laugenbrezel
Frankfurter Kranz mit Himbeersauce
Korb mit Winzertrauben, Äpfeln und Birnen

26 €

Snack „Italia“

Kirschtomatensalat mit Rucola und Parmesan
Auswahl von Antipasti mit toskanischen Kräutern
und Olivenöl
Italienischer Landschinken mit Honigmelone
Garnelen in Salbeisauce mit Tagliatelle
Piccata Milanese von der Pute Tomatensugo
Italienisches Tiramisu mit Kirschkompott
Panna Cotta mit Fruchtmark

30 €

Snack „Steigenberger Deluxe“

Gebratene, marinierte Riesengarnele und Kaviar Schmand
Wildschinken Whisky-Preiselbeersahne
Flusskrebssalat
bunte Tomaten mit Büffelmozzarella
Hummercremesuppe
Roastbeef live tranchiert, Salz-Pfefferbaguette,
Kräuterbutter
Ziegenkäse - Panna Cotta mit eingekochten Feigen
Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern
Champagnerbowl

54 €



BUFFET

Mediterrane Köstlichkeiten

Tomate – Mozzarella mit Basilikumpesto und Parmesan
Carpaccio vom Rindersattel mit gehobeltem Parmesan
gefüllte Weinblätter „Dolmades“

Italienischer Landschinken und Coppa mit Honigmelone
Kleine pochierter Lachs auf Tomatensugo
Kopfsalat mit Limonendressing, Pinienkernen und
Croûtons

Rotbarbenfilet in Olivenöl gebraten mit
Zucchini Gemüse
und Puntanella (Nudelreis)
„Piccata Milanese“ (Schnitzelchen in Käse–Ei–Hülle)
mit Pasta in fruchtiger Tomatensauce
kleine Makkaroni in Pestorahm mit Cherrytomaten,
aus dem Parmesanrad

Orangen Panna Cotta, Erdbeerkonfitüre
Frisch geschnittene Früchte in der Melone
Tiramisu mit Amaretto- Sauce
Honigjoghurt mit frischer Minze

Italienischer Käse mit Ciabatta und Feigensenf

49 €

Reise durch Deutschland

Pochierter Zander auf Frankfurter Grüner Sauce
Geräuchertes Makrelenfilet mit Meerrettichspänen
Wurstsalat angemacht mit roten Zwiebeln und groben Senf
Gemüseterrine und eingelegte Pilze
Rauchwürstchen und Schinkenspezialitäten mit Essiggemüse

Marinierte Salate, Kartoffelsalat und Krautsalat
Kräuterdressing, Balsamico Dressing und Cocktaildressing

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Bürgermeisterstück „Tafelspitz“ mit Meerrettichsauce
Salzkartoffeln und Wurzelgemüse
Kleine Schweinehaxen mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und
Dunkelbiersauce
Rotbarschfilet in Weißwein – Dillsauce, Blattspinat und
Wildreis
Vegetarisch gefüllte Maultaschen mit frischen Pilzen und
Gemüse

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Frankfurter Kranz mit Schattenmorellen
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln
Bayrisch Creme mit Himbeermark
Dunkles Schokoladenmouse mit Fruchtpüree

Handkäs' mit Musik
(Sauermilchkäse mit Zwiebeln in Essig und Öl)
Holzofenbrot und Landbrot

55 €

Old but Gold die echten Klassiker

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse
Angemachter Camembert(Obazda) mit Rettich
Räucher und Graved Lachs mit Senf-Dillsauce
Kleine Frikadellen mit Kartoffelsalat

Kopfsalat mit Apfeldressing,
Sonnenblumenkernen und Croûtons

Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln

Schweinefilet im Speckmantel,
Waldpilzrahmsauce, geschmorter Spitzkohl und Spätzle
Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Butterkartoffeln
Zanderfilet in Weißweinsauce mit buntem Gemüse und Reis
Schupfnudel - Pfanne mit Kraut und Gemüse

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Schokoladenmouse mit Fruchtsauce
Milchreis mit Apfelkompott
Tiramisu, Obstsalat

45 €

Galabuffet

Italienische Antipasti von Gemüse und Meeresfrüchten
(Paprika , Tomaten, kleine Kraken, Schalotten , Pulpo, Garnelen
und Zucchini)

Wildschinken an Rotkohl-Granberrysalat

Frische Felsenaustern mit Zitronenecken und Gremolata
Shrimps mit Cocktailsoße, Eisbergsalat und Orangenfilets im
Glas

Carpaccio vom Rehrücken mit frischen Kräutern, Meersalz und
Zwiebelöl

Varriation von Räucherfischen mit Dill- Senfsauce
Ganzer pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich
rosa gebratener Kalbstafelspitz mit grüner Sauce gehacktem Ei
und Wildkräutern

„Cesar Salatbar“

Romanasalat, Cesar Dressing gehobelter Parmesan, Croutons
frittierte Kapern, Sardellen und rote Zwiebeln

getrüffelte Petersilienwurzelsuppe mit Croutons

rosa gebratene Hochrippe, dunkle Balsamicosauce
Ragout vom Hirsch mit Preiselbeeren und Kräutern
Ganzes Spanferkel im Ofen gegart, Biersauce
Filet von Dorade und Zander , Flusskrebssauce
Vegetarische Pasta in Basilikumpesto mit Mozzarella und
geschmolzenen Tomaten

Knospfätzle, Rosmarinkartoffel, gemischter Reis
geschmorter Spitzkohl, Gemüseauswahl,

Warme Schokoladen-Tarte
helles Schokoladenmouse mit Himbeersauce
Crème Brûlée mit Zitrusfrüchten
Tiramisu mit Waldbeerragout
und weitere Köstlichkeiten von unseren Patissier

82 €



GRILLBUFFET

Grill Buffet I

Tomate – Mozzarella mit Basilikum und altem Balsamico
Serrano Schinken mit Honigmelone
Italienische Antipasti vom Zucchini, Tomaten, Paprika
und Aubergine
Speckkartoffelsalat mit gerösteten Zwiebeln und
frischen Kräutern
Salat von roten, weißen Bohnen und Mais mit Chili und
Koriander
Blattsalate mit zweierlei Dressing

Vom Grill

Rindswurst und Bratwurst
Hähnchenbrust in Paprikamarinade
Kleine Rinderhüftsteaks
Ziegenkäse mit Gemüse und Kräutern in der Folie
Doraden Filet mit Zitronenaromen in der Folie gegart
Folienkartoffel mit Kräuterquark
Buttermaiskolben, Knoblauchkartoffel
Kräuterbutter und BBQ-Sauce

Obstsalat

Panna Cotta mit Fruchtsauce
helles und dunkles Schokoladenmouse
Limonentarte mit eingekochten Kirschen

45 €

Grill Buffet II

Carpaccio vom Rinderrücken mit Rucola und Parmesan
Fleischbällchen mit Erdnusssdipp
Eismeergarnelen in Thousand Island Sauce
Lachstatar mit frischen Kräutern und Zitrone
In altem Balsamico und Rosmarin geschwenkte
Champignons und Silberzwiebel
Marinierte Honigmelone mit Parmaschinken, Coppa
Gegrillte Antipasti

Sommerliche Blattsalate mit dreierlei Dressings
Krautsalat, Gurken-Kartoffelsalat
Paprikasalat mit roten Zwiebeln und Gurken
Italienischer Nudelsalat , pikanter Rindfleischsalat

Vom Grill

Rindersteaks
Lammkoteletts mit Frankfurter Kräutern mariniert
Putenbrustspieße mit Paprika und Zwiebeln
Frankfurter Rindswurst und Thüringer Bratwurst
Grillfackeln vom Schweinebauch
Garnelenspieße
Gemüsespieße
Ziegenkäse mit Gemüse und Kräutern in der Goldfolie
BBQ-Sauce, Knoblauch Teriyaki Sauce,
Chilisauce, Honig-Senfsauce, Kräuterquark
Zitronenbutter, Kräuterbutter
gegrillte Maiskolben, Speckbohnen, Mexikanische
Gemüsepfanne,
Grilltomaten, Kartoffelspalten, Knoblauchkartoffel

Dessert

Auswahl aus unserer Patisserie
mit leckeren süßen Köstlichkeiten

Käseauswahl vom Brett mit bunten Trauben und Grissini

60 €



Feiern zum Erlebnis

Wir machen Ihre Feier zum Erlebnis

Besondere Anlässe müssen besonders gefeiert werden.
Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Umsetzung
Ihres Festes zu begleiten und so zu einem besonderen
Tag beizutragen.

Zum Beispiel mit unserem Arrangement
„Feste Feiern Deluxe“

Arrangement „Feste Feiern“

Aperitif mit Sekt

Wahlweise:

Buffet Reise durch Deutschland /

Mediterranes Buffet

oder

4-Gang saisonales Menü /

4-Gang Classic Steigenberger Menü

Weine, Bier, alkoholfreie und heiße Getränke
für 5 Stunden

Festliche Tischdekoration und Menükarten

Bereitstellung der Räumlichkeit

Nachtzuschläge bis 1 Uhr

109 €

Arrangement „Feste Feiern Deluxe“

Aperitif mit Champagner

Fingerfood zum Empfang

Wahlweise:

Galamenü oder Galabuffet

Weine, Bier, alkoholfreie und heiße Getränke
für 6 Stunden

Festliche Tischdekoration und Menükarten

Bereitstellung der Räumlichkeit

Nachtzuschläge bis 1 Uhr

149 €



CANAPÉS

SÜSSE CANAPÉS

Gebratene Wachtelkeulen, Aprikosensauce
St/3,00€

Garnele im Kartoffelnest St/ 3 €

Kartoffelsalat mit Gurke und kleiner Frikadelle
St/3 €

Aprikosen im Speckmantel St/ 3 €

Mini „Handkäs mit Musik“ (Sauermilchkäsemit
Zwiebeln, Essig und Öl) St/ 3 €

Kleine Tortilla Flammkuchen mit Sauerrahm
St/ 3 €

Mini Pizza versch. Belegt St/ 3 €

Herzhafte Lollipop's mit Räucherlachs oder
Melone & Iberico Schinken St/ 1,50 €

Blätterteigtörtchen Mix mit Rattatouillegemüse,
Emmentaler, Blattspinat, Käse, Lachs, Spargel
oder Frischkäsefüllung St/ 2,40€

Herzhafte Muffins St / 1,50 €

Kaffee und Kuchen

Blechkuchen nach Angebot und Saison
(2 Sorten)

Pro Person 4,5 €

Blechkuchen nach Angebot und Saison
(2 Sorten)

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Pro Person 7,5 €

Kaffeepauschale (1,5 Stunden) Blechkuchen
nach Angebot und Saison (3 Sorten) inkl.
Kaffeesspezialitäten und Tee

Pro Person 16,5 €

Kleine Süße Snacks

Pralinen-Lolli-Pop in versch. Sorten St/ 3 €

Kleiner Flammkuchen mit Apfel, Rosinen und
Zimt St/ 3 €

Kleine süße Konfekt Würfel in versch. Sorten
St/ 3 €

Kleine gemischte Petit Four St/ 3 €

Obst-Spieße St/ 3 €



MEETINGS & EVENTS

Green Meeting

Bereitstellung eines der Personenzahl
entsprechenden Tagungsraumes

LCD Projektor mit 2000 Ansilumen

Leinwand, Flipchart mit recyceltem Papier und Stiften
und Moderationskoffer

Kostenloser Internetzugang

Schreibtischunterlage, Blöcke aus recyceltem Papier
& Bleistifte

frisch filtriertes Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure –
unbegrenzt

kleine Bio-Knabberei von „Eco Terra“

2 Vitalpausen mit Auswahl an regionalen und
saisonalen Produkten, Kaffee & Tee

Business-Lunch-Buffer nach Wahl des Küchenchefs
in unserem Restaurant

84 € pro Person – ganzer Tag

79 € pro Person – halber Tag

Green Meeting preferred

Bereitstellung eines der Personenzahl entsprechenden
Tagungsraumes

LCD Projektor mit 2000 Ansilumen

Leinwand, Flipchart mit recyceltem Papier und Stiften
und Moderationskoffer

Kostenloser Internetzugang

Schreibtischunterlage, Blöcke aus recyceltem Papier & Bleistifte
frisch filtriertes Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure –
unbegrenzt

Softgetränke – unbegrenzt

kleine Bio-Knabberei von „Eco Terra“

2 Vitalpausen mit Auswahl an regionalen und
saisonalen Produkten, Kaffee & Tee

Business-Lunch-Buffer nach Wahl des Küchenchefs
in unserem Restaurants

94 € - pro Person – ganzer Tag

89 € pro Person – halber Tag



KAFFEEPAUSEN

Upgrade Kaffeepause

Gesund und Vital 4,5 €

Obst-Gemüse-Smoothie
Gemüsestäbchen mit Kräuterquark
Obstsalat

Schokolade 6 €

süße Pralinen
Brownie mit Schokoladensauce
Schokoladenmouse

Herzhaft und deftig 8 €

gebundene Suppe nach Angebot und Saison mit
Bauernbrot
kleine Weißwürste und Frankfurter mit Senf
und Laugengebäck

Begrüßungskaffee & Tee 6 €

Ohne Speisen

Begrüßungskaffee 8 €

Ein Croissant, Kaffee und Tee

Französisches Frühstück 11 €

Ein Croissant mit Butter und Marmelade,
ein Glas frischer Orangensaft, Kaffee und Tee

Kontinentales Frühstück 18 €

Brötchen, Brot und Croissant, Butter, Marmelade,
Wurst, Käse, ein Glas frischer Orangensaft, Kaffee und
Tee

Wir servieren zu Ihrem Frühstücksbuffet frisch gebrühten
Kaffee (auch entkoffeiniert) und unsere Auswahl
an „Ronnefeldt“ Teesorten.

Getränke

Mineralwasser & alkoholfreie Getränke

Vio Still / Apollinaris	0,25l	4 €
	0,75 l	9 €
Softdrinks	0,2 l	4 €
Red Bull	0,25 l	5 €
Säfte	0,2 l	3,7 €
Charitea	0,33 l	4,5 €

Longdrinks

12 €

GIN/WHISKY/RUM

Gordons/Jim Beam/Bacardi

mit Tonic/Softdrink

Warme Getränke

Café Crème Darboven	3,5 €
Espresso	2,8 €
Doppelter Espresso	5 €
Kaffeespezialität	4,2 €
Kännchen Tee	6 €

Cocktails

Plunters Punch	13 €
Myer's, Grenadine, Zitronensaft., Agostura bitter, Organgensaft	
Moscow Mule	12 €
Vodka, Ginger Beer, Limetten, Gurke	
Caipirinha	11 €
Cachaca, Limetten, brauner Rohrzucker	
Aperol Spritz	10,5 €
Aperol, Prosecco, Soda	
Hugo	10,5 €
Holunderblütensirup, Sekt, Soda	

Cocktail Alkoholfrei

Bambini	9 €
Blutorangensirup, Lime juice, Zitronensaft, Orangensaft, bitter Lemon	

Getränkepauschalen

Pauschale I:

Apollinaris Selection, Vio stilles Wasser, Softgetränke
Pils vom Fass
je eine Sorte weiß – und Rotwein gemäß unserer Auswahl
Kaffee- und Teespezialitäten

Pauschale II:

Apollinaris Selection, Vio stilles Wasser, Softgetränke
Pils vom Fass
je eine Sorte weiß – und Rotwein gemäß unserer Auswahl
drei verschiedene Longdrinks oder Cocktails nach Wahl
Kaffee- und Teespezialitäten

Preise pro Person

Pauschale I für 2 h: 25 €
Pauschale II für 2 h: 35 €

Jede weitere Stunde wird mit 13,00 Euro pro Person berechnet.



CATERING

Feiern außer Haus

Unser Team vom Steigenberger Hotel Bad Homburg blickt auf eine langjährige Erfahrung im Catering-Bereich zurück. Ob Firmen- oder Privatevent, ob kleiner Mittagsimbiss oder große Galaveranstaltung - unsere Mitarbeiter sind immer professionell und voller Hingabe für Sie da. Zu unseren Kunden gehören namenhafte nationale und internationale Firmen, die uns als zuverlässige Profis an ihrer Seite zu schätzen wissen.

SIE HABEN DEN ANLASS - UM ALLES ANDERE KÜMMERN WIR UNS!

Vom 1. Kennenlernen bis zum Veranstaltungsende sind wir mit Ihrem persönlichen Ansprechpartner, Kompetenz und Engagement für Sie da.

CATERING-PAUSCHAL-ANGEBOT

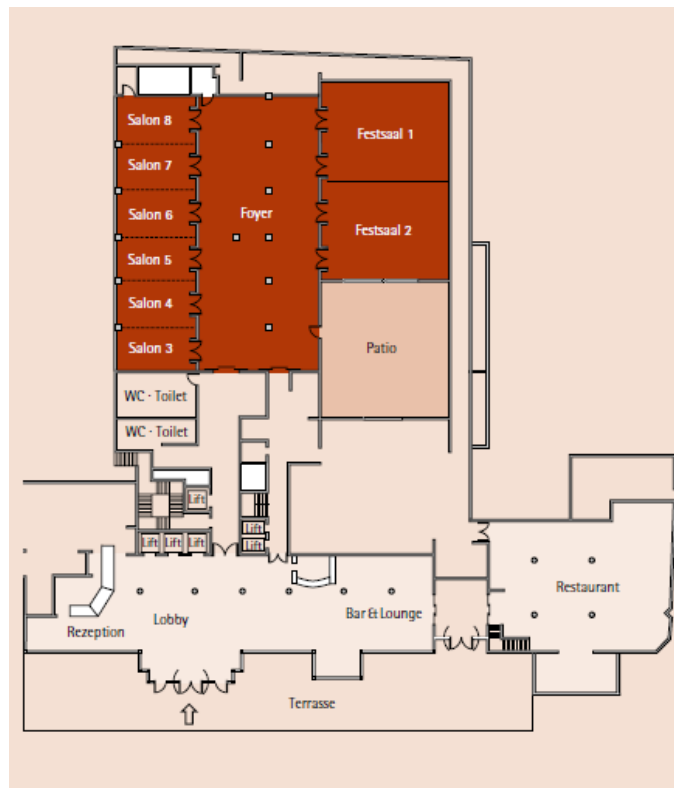
- Aperitif
- Buffet oder 3-Gang-Menü
- Passende Weine nach Wahl des Hotels
- Wasser, Bier, alkoholfreie und Heißgetränke
- Tische, Stühle und Tischwäsche
- Menükarten und passende Dekoration
- Betreuung durch unsere fachkundigen Mitarbeiter
- Geschirr, Gläser, Besteck, Küchenequipment
- Auf- und Abbau des Equipments

ab 114 € zzgl. MwSt.
(20 bis 500 Personen für bis zu 5 Stunden)



STEIGENBERGER

ALLES AUF EINEN BLICK



VERANSTALTUNGSRÄUME

FUNCTION ROOMS

MEETING ROOM	Fläche/m² Width/m²	Breite/m Width/m	Länge/m Length/m	Höhe/m Height/m	Tageslicht Daylight	Klimaanlage Air-conditioned	Parlament Classroom (Pers)	Stuhlfreie Theatre (Pers)	Empfang Reception (Pers)	Bankett Banquet (Pers)	U-Form U-shape (Pers)
1 Salon	32	7,20	4,40	3,00	-	-	12	20	15	10	
2 Salons	65	7,20	8,95	3,00	-	-	30	50	40	40	20
3 Salons	98	7,20	13,50	3,00	-	-	50	90	70	60	30
4 Salons	131	7,20	18,55	3,00	-	-	60	120	90	80	40
5 Salons	164	7,20	22,60	3,00	-	-	80	150	120	110	45
6 Salons	197	7,20	27,15	3,00	-	-	100	180	150	130	50
Foyer	340	28,40	12,00			-			300	160	
Festsaal 1	123	12,30	10,00	2,65	-	-	50	120	150	80	35
Festsaal 2	123	12,30	10,00	2,65	-	-	50	120	150	80	35
Festsaal 1+2	248	12,30	20,15	2,65	-	-	180	300	300	180	50