

Empfang



Schöner, stilvoller geht es nicht: In unserem wundervollen Park mit der 250 Jahre alten Platane, dem Mammutbaum, Gingkobäumen und anderen exotischen Gewächsen, empfangen Sie Ihre Gäste. Eine traumhafte Atmosphäre für Empfänge bis zu 300 Personen. Es darf, muss aber nicht immer Champagner sein ...

HOCHZEITSEMPFANG

STANDARD

- Geldermann Carte Blanche, trocken
- »Kronenschlösschen Special« (Holunderblütensaft, mit Sekt aufgegossen)
- Alkoholfreier Sekt ZERO
- Fruchtsäfte, van Nahmen
- San Pellegrino und Aqua Panna

Ausschank aller Getränke à discrétion
(ohne Beschränkung)

Pauschalpreis für 60 Minuten: 20 Euro

Pauschalpreis für 90 Minuten: 28 Euro

DELUXE

- Champagner
(z.B. Billecart-Salmon Brut)
- Menger-Krug Rosé
- BELLINI, aufgegossen mit Geldermann Brut
- Prosecco alkoholfrei
(Apfel-Quitte, van Nahmen)
- Fruchtsäfte, van Nahmen
- San Pellegrino und Aqua Panna

Ausschank aller Getränke à discrétion
(ohne Beschränkung)

Pauschalpreis für 45 Minuten: 30 Euro

KAFFEE UND KUCHEN

Zusätzlich zur STANDARD
oder DELUXE Variante:

Kuchen (Blechkuchen, Apfel- Erdbeer-,
Himbeer-, Pfaumenkuchen je nach
Saison, Käsesahnetorte), sowie Kaffee und
Tee (verschiedene Sorten)

Aufpreis: 14 Euro

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

VARIANTE I

- Hausgemachtes Blätterteiggebäck
in verschiedenen Variationen
(Mohn, weißer Sesam, Käse, Natur)
(4 Stück pro Person)
8 Euro

VARIANTE II

- Mini-Burger vom Black-Angus-Rind
- Quiche Lorraine
(je 2 Teile = 4 Stück pro Person)
14 Euro

VARIANTE III

- Vegetarische Frühlingsrolle
mit Chili-Dip
- Lable-Rouge-Lachstatar
auf Pumpnickel
- Entenleberparfait mit Brioche
- Garnelen Croustillon
- Karotten-Ingwer-Crèmesüppchen
- Ziegenkäse mit Aprikose
(6 Teile pro Person)
18 Euro

Hochzeitsmenü

Chef de Cuisine Simon Stinal mit seiner Brigade kocht für Sie.
Maitre und Head-Sommelier Florian Richter mit seinem Service-Team verwöhnen Sie.

MENÜBEISPIELE

I

Saibling / Tomaten-Ricotta-Raviolo / Pinienkerne /
weißer Tomatenschaum
–
Kokos-Zitronengras-Suppe / gebratene Riesengarnele
–
Filet vom Black Angus Rind und geschmorte Schulter /
Kartoffelgratin / Prinzessbohnen
–
Champagner trifft Traube

II

Lable Rouge Lachs / Avocado / Soja / Meerrettich
–
Hummerbisque
–
Lammrücken / Rote Bete / Balsamico / Kräuter-Dauphine
–
Variation von belgischer Schokolade

Leistungen im Rahmen der Pauschale:

Zum 4-Gang-Gourmetmenü werden zwei Weißweine und ein Rotwein sowie Mineralwasser und Kaffee
à discrétion – großzügig – ausgeschenkt, und zwar für die Dauer von 4 ½ Stunden (ab Beginn des Dinners).
Anschließend wird der Verbrauch individuell abgerechnet.

110 Euro

ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN (Pro Person)

Hochzeitstorte:	Preis nach Absprache
Stuhl-Hussen:	4,00 Euro
Individuelle Menükarte:	2,50 Euro
Tischkarte:	0,50 Euro
Silberleuchter und Windlichter auf Tischen und im Raum:	3,00 Euro

MITTERNACHT-SNACKS

Münchner Weißwürste mit Brezn	8,50 Euro
Kartoffelsuppe mit Croutons, Landbrot	8,50 Euro
Chilli con Carne mit Baguette	10,00 Euro
Kronenschlösschen Currywurst	10,00 Euro
Rohmilchkäseauswahl mit Chutney	16,00 Euro

Personalkosten: ab 0.00 Uhr nachts pro Service-Person 38 Euro/Stunde.

Freie Trauung im Garten: Für den Auf- & Abbau berechnen wir pauschal 200 Euro
Für wunderschöne Blumen-Dekorationen empfehlen wir die Firma Grob aus Wiesbaden
Stefan Grob macht Ihnen gerne ein individuelles Angebot (Sie rechnen direkt mit der Firma Grob ab).

IHR »HOCHZEITSTEAM«
IM KRONENSCHLÖSSCHEN

BEATE MAYER
Leitung Rezeption & Bankett

ILKA MEYER
Stellvertretende Leitung Rezeption

SIMON STIRNAL
Chef de Cuisine

FLORIAN RICHTER
Mâitre & Head-Sommelier

JOHANNA BÄCHSTÄDT
General Manager

HANS B. ULLRICH
Inhaber



KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

Kronenschlösschen, Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
Telefon: +49 (0) 67 23 640 · Telefax: +49 (0) 67 23 76 63
info@kronenschloesschen.de · www.kronenschloesschen.de