Hochzeiten und Feierlichkeiten
2024

Stand 13.02.2024
Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren die Preise in dieser Broschüre Ihre Gültigkeit.

Auf die gemeinsame Absprache mit Ihnen freut sich:
Herr Frank Berwing
Seebacher Straße 50-52
67098 Bad Dürkheim
Telefon 06322/930-0
Fax 06322/930-499

info@hotel-heusser.de
www.hotel-heusser.de

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Gartenhotel Heusser interessieren.

Bei uns finden Sie ein besonderes Ambiente mit Flair und ein Team mit viel Erfahrung bei der Organisation von Familienfeiern; wie Hochzeiten, Geburtstagen, Jubiläen und anderen schönen Veranstaltungen.

Unser Haus verfügt über sehr schöne Bankett-Räume, in welchen wir Ihre Festlichkeit gerne für Sie ausrichten.

In unserem großzügigen asiatischen Garten mit vier Sonnenterrassen lassen sich individuelle Ideen, Empfänge oder Nachmittagsveranstaltungen verwirklichen. Im japanischen Teehaus, inmitten der großen asiatischen Gartenanlage, können Veranstaltungen im Freien und in einem ganz besonderen Rahmen ausgerichtet werden.

Diese Bankett-Mappe enthält wichtige Informationen und gibt Ihnen Antworten auf Ihre ersten Fragen.
Gerne vereinbaren wir einen persönlichen Termin mit Ihnen.
Überzeugen Sie sich vor Ort von unserem Gartenhotel Heusser, unserem charmanten Team und Ihren wunderbaren Möglichkeiten für Ihre persönliche Feier bei uns.
Zusammen finden wir für Ihre Ideen den passenden Rahmen.

Ihre Familien Köhler und Berwing mit dem gesamten Team

Auf einen Blick

- Ab der Planung bis zum Tag Ihrer Feier sind wir Ihr persönlicher Ansprechpartner.
- Das erfahrene Service- und Küchenteam ist für Sie da.
- Helle Räumlichkeiten für Feiern bis 80 Personen.
- Alle Räume mit eigener Terrasse und Zugang in die asiatische Hotelgartenanlage.
- Inklusive: Bestuhlung, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser, Kerzen und Servietten
- Japanisches Teehaus im asiatischen Hotelgarten für Empfänge, freie Trauungen, Kaffeegesellschaften, Grillabende und vieles mehr.
- Asiatische Gartenanlage mit Koi- und Wasserschildkrötenteichen, romantischen Wasserläufen zum Genießen und für die schönsten Fotos von Ihrer Feier.
- Hotelzimmer für Ihre Gäste direkt vor Ort.
- Brautpaare sind zur Übernachtung von uns eingeladen. (Ab 50 Gästen)
- Faire und transparente Preise für erstklassige Leistungen.
- Trauen Sie sich in Bad Dürkheim an der Deutschen Weinstraße.
  Eine freie Trauung ermöglichen wir Ihnen im japanischen Teehaus direkt im Hotelgarten.
  Oder standesamtlich in der Klosterruine Limburg und kirchlich in der romantischen Klosterkirche in Seebach.

Banketträume

Bankettsaal Rittergarten

- 40 bis 80 Personen
- Mit Tanzfläche maximal 75 Personen
- Mindestpersonenzahl*: 45 voll zahlende Gäste

Wintergartenrestaurant Schöne Anna

- 25 bis 50 Personen
- Mindestpersonenzahl*: 33 voll zahlende Gäste
  Erforderlich: Freitag, Samstag, Sonn - und feiertags

Japanisches Teehaus

- 25 bis 80 Personen
- Teehausmiete: € 500,00.
  Ab 60 voll zahlenden Personen kostenfrei.
- Freie Trauung-Raummiete: € 150,00.
  In Verbindung mit der Hochzeitsfeier in unserem Hotel buchbar.

Bankettraum Kaminzimmer

- 25 bis 40 Personen.
- Mindestpersonenzahl* an Sonn- u. Feiertagen: 28 voll zahlende Personen
- Samstag nicht buchbar

***Sollte die Mindestpersonenzahl in den Banketträumen nicht erreicht werden, entsteht eine Raummiete von € 50,00 pro fehlende Person.**

Wissenswertes rund um Ihre Feier

Hotelzimmer

Für Veranstaltungen mit musikalischer Umrahmung reservieren wir ein **Übernachtungspaket** zum Sonderpreis von € 1.900,00. Dies inkludiert **10 Hotelzimmer** für je eine Übernachtung inkl. Frühstück. (* Im Raum Schöne Anna € 800,00 inkl. 4 Hotelzimmer). Sie entscheiden, ob Ihre Gäste die Hotelzimmer einzeln zahlen oder ob Sie Ihre Gäste auch zum Übernachten einladen möchten. Das Brautpaar ist in einer Hochzeitssuite eingeladen
(ab 50 voll zahlenden Gästen)

Veranstaltungen mit DJ oder Live-Musik

Für Ihren DJ bzw. Musiker haben wir Informationen über die Möglichkeiten in den einzelnen Räumen zusammengestellt. Eine musikalische Darbietung im Freien ist nicht möglich.

Ihre festlich gedeckte Tafel

In unseren Räumlichkeiten sind verschiedene Tischformen möglich. Lassen Sie sich hierzu ausführlich beraten.

Inklusive:

- Geschirr, Besteck und Gläser
- Tischwäsche Farbe nach Wahl
- Stoffservietten auf Wunsch mit farbiger Einlage
- weiße oder champagnerfarbene Spitzkerzen

Aufpreise:

- Individuelle Serviettenformen. Preis je nach Auswahl.
- Zusätzliche Kerzendekorationen. Preis je nach Auswahl.
- Menükarten in creme. Erstellen und auslegen:
  € 4,90 pro Menükarte.

Blumen

Gerne bestellen wir bei renommierten Dürkheimer Floristen Blumengestecke nach Ihren Vorstellungen oder unseren Erfahrungen anfertigen, die wir zum Selbstkostenpreis weiterberechnen. Gerne bestellen wir auch passende Bänder zur Tischdekoration.

Beamer und Leinwand

Gerne stellen wir für Ihre Veranstaltung leihweise einen Beamer und eine Leinwand zum Preis von € 30,00 zur Verfügung.

Asiatische Gartenanlage

Die Gartenanlage steht all unseren Gästen zur Verfügung.

Ihre Rechnung

Diese schicken wir Ihnen zur Überweisung zu. Die Zahlung per Kreditkarte ist für Bankettveranstaltungen nicht möglich. Berechnungsgrundlage für Ihre Feier ist die Mindestpersonenzahl und die 2 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilte Personenzahl.

All-Inklusiv-Angebote

Für Veranstaltungen ab 40 Personen

Genießen Sie Ihr Fest und lassen Sie auch Ihre Gäste ausgelassen feiern. Damit Sie sich keine Sorgen um die Kosten machen müssen, bieten wir Ihnen eine Pauschale an:

Aperitif- Sektempfang mit 4 Variationen inklusive einer alkoholfreien Alternative

- Rieslingsekt
- Sekt Orange
- Sekt Aperol
- Kir Royal (Sekt mit Crème de Cassis)
- Sekt mit Weinbergspfirsichlikör
- Sekt mit Holunder
- Alkoholfreier Fruchtsecco

Kaffee und Kuchen

- Kaffee und Tee ohne Mengenbegrenzung
- Kuchengedeck (ohne Kuchen)
  Gerne kann selbstgebackener Kuchen mitgebracht werden.

Abendessen

- Galabuffet

Getränke

- Verschiedene Pfälzer Qualitätsweine, Sekt
- Bierspezialitäten
- Mineralwasser
- alkoholfreie Getränke
- Kaffee, Espresso, Cappuccino

(Nicht enthalten sind Cocktails und Spirituosen aller Art)

Mitternachtssnack

- Nach Wahl

Alle oben genannten Leistungen der „All- Inklusiv“ Veranstaltung
ab 14:30 Uhr bis 03:00 Uhr zum Sonderpreis von

- € 179,00 pro Person
- Kleinkinder von 0-6 Jahren bleiben ohne Berechnung
- Kinder von 7-12 Jahren zahlen € 89,50

Berechnungsgrundlage ist die Mindestpersonenzahl und die 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilte Personenzahl.

Empfang

Sektempfang
Wählen Sie aus den folgenden Möglichkeiten Ihre 3 Lieblingsvarianten. Alkoholfreier Fruchtsecco ist zusätzlich dabei.

- Riesling Sekt trocken
- Sekt Orange
- Kir Royal
  (Sekt mit Crème de Cassis)
- Sekt Aperol
- Sekt Holunder
- Sekt Weinbergspfirsich
- Alkoholfreier Fruchtsecco

Die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch. € 6,00 pro Glas

Der Aperitif - Eine nette Willkommensgeste

Für den Empfang Ihrer Gäste bereiten wir gerne einen Aperitif vor. Die Gäste haben die Wahl zwischen

- Aperol Spritz
- Hugo

Die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch. € 9,50 pro Glas

Kleine Köstlichkeiten zum Empfang

Canapés von französischem Weißbrot belegt mit:
Schinken, Geräucherter Putenbrust, Frischkäse, Camembert, Rosa Roastbeef, Graved Lachs, Grönländer Crevetten € 5,00 pro Stück

Italienische Bruschetta € 3,30 pro Stück

Gemüsespieße im Tempurateig € 3,30 pro Stück

Pikante Asia-Teigröllchen mit Zitronengras & Geflügel € 3,30 pro Stück

Lauwarme Delikatess - Häppchen
Pikante Mini – Blätterteigteilchen € 1,80 pro Stück

Zum Kaffee

Kaffee - Kuchenpauschale in Kombination mit Mittag- oder Abendessen bei uns im Hotel.

- Kaffee/Tee inkl. Kuchengedeck
  € 16,00 pro Person.

Kaffee - Kuchenpauschale ohne Mittag- oder Abendessen bei uns im Hotel.

- Kaffee/Tee inkl. Kuchengedeck
  € 18,00 pro Person.

Kaffee:
Zu Ihrer Kaffeetafel servieren wir Ihnen gerne Kaffee, koffeinfreien Kaffee, Tee und Kakao ohne Mengenbegrenzung. (Keine Kaffeespezialitäten wie Espresso / Latte Macchiato / Cappuccino etc. inklusive)

Kuchen:
Sie haben die Wahl. Sie können Kuchen von Ihrer Lieblingskonditorei anliefern lassen oder selbstgebackenen Kuchen mitbringen. Gerne bestellen auch wir den Kuchen nach Ihren Wünschen und berechnen diesen zum Selbstkostenpreis weiter.

Auszug aus der Getränkekarte

Mineralwasser still, medium, stark	0,75 l	€ 6,90
Coca Cola, Fanta, Spezi	0,33 l	€ 4,50
Orangensaft, Apfelsaft	0,25 l	€ 4,50
Pils	0,30 l	€ 4,50
Hefe-/Kristall	0,50 l	€ 6,00
Tasse Kaffee		€ 3,20
Cappuccino		€ 3,90
Espresso		€ 3,20

Gerne dürfen Sie Ihre Lieblingsweine mitbringen. Wir berechnen die folgenden Kalkulationszuschläge:

- pro Flasche Wein € 25,00
- pro Flasche Sekt € 27,00

Festliche Menü-Vorschläge

Alle nachfolgenden Menüs und Buffets werden aus marktfrischen Produkten auf Vorbestellung zubereitet. Der Hauptgang wird als Tellergericht serviert. Anschließend genießen Sie unseren Nachservice ohne Mengenbegrenzung.

Menü 1

Klare Rinderbouillon mit Markklößchen
***
Bunter Marktsalat mit Butter-Croutons
***
Gegrillter Winzerspießbraten „Pfälzer Art“
mit Dornfelder-Rotwein-Zwiebelsauce,
Apfelrotkohl und Serviettenknödel
***
Schwarzwälder Kirscheis-Becher
mit frischer Schlagsahne

€ 53,50

Menü 2

Sellerie-Kartoffelcremesuppe
mit gebackener Petersilie
***
Bunter Marktsalat mit Buttercroutons
***
Gegrillte Maishähnchenbrust „Supreme“
auf kleinem Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln
***
Erdbeer-Pfefferminzsüppchen
mit Zitronensorbet

€ 58,50

Menü 3

Räucherlachs mit kleinem Salatbouquet
und gerösteten Pinienkernen
***
Cremesuppe von Champignons und Lauch
***
Rosa gegrillte Lammsteakhüfte „Provencale“
mit Wildkräuter-Knoblauchsauce,
buntes Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
***
Baileys–Panna Cotta
mit Roter Grütze

€ 69,00

Menü 4

Bunter Marktsalat mit Räucherlachs und gerösteten Pinienkernen
***
Kraftbrühe „Celestine“
mit Flädle und Gemüsestreifen
***
Medaillons vom Argentinischen Roastbeef und Schweinefilet
auf Waldpilzen, Sauce Bearnaise, Rahmsauce,
buntes Gemüsekörbchen,
Kartoffelplätzchen und Butterspätzle
***
Himbeertraum:
Himbeer-Schokoladentörtchen
mit Himbeer-Sahne-Eis und Fruchtsauce

€ 74,50

Menü 5

Cremesuppe von Steinpilzen
***
Lachsschaumklößchen auf Blattspinat,
Limettensauce und Rote Beete-Kartoffeln
***
Argentinisches Block House Rumpsteak mit rosa Pfefferschaumsauce
buntes Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Pommes frites
***
Mousse au Chocolat mit Fruchtsauce

€ 76,50

Menü 6

Garnelenspieß mit Jacobsmuschel
an Safran Tagliatelle und Champagner-Schaumsauce
***
Kräutersüppchen
mit Streifen vom schottischen Räucherlachs
***
Bunter Marktsalat mit Butter-Croutons
***
Rosa gegrilltes Hirschrückenfilet auf Petersilienwurzelmousse,
Rotweinsauce, Preiselbeeren,
Pommes Macaire und Haselnuss-Schupfnudeln
***
Crêpes mit feiner Nougatfüllung an Walnusseis

€ 92,00

Die „etwas anderen“ Menüs

Pfalz Menü

Pfälzer Sauerkraut-Blutwurst-Strudel mit
Kürbiskernen auf Majoransoße
***
Kartoffelsuppe mit Buttercroutons
und frittiertem Rucola
***
Fruchtiges Weinbergs-Pfirsichsorbet
***
Auf der Haut gebratenes Flusszanderfilet auf Riesling-Rahmsauerkraut und
Kartoffel-Selleriepüree
***
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Gewürztraminer-Weissweinmousse

€ 75,00

Menü für Fischliebhaber

Gegrillte Jakobsmuschel und Lachsschnitte
auf Kokos-Risotto und Zitronengras-Currysauce
***
Büsumer Krabbensuppe mit Safran
***
Zitronensorbet mit Champagner
***
St.-Peterfischfilet und Riesengarnele auf Gemüse-Tagliatelle,
Riesling-Schaumsauce und geschmorten Kirschtomaten
***
Latte Macchiato-Törtchen
mit Espresso-Eis

€ 84,50

Vegetarisch

Menü A

Italienisches Grillgemüse
mit weißem Balsamico und geröstetem Kräuterbaguette
***
Hausgemachte Tagliatelle
mit Trüffelsahne und Parmesan
***
Gefüllte Zucchini-Schiffchen
mit Schafskäse, Sauce Provencale und Thymian-Kartoffeln
***
Tiramisu
mit Kaffeelikör und Sauerkirschen

€ 63,50

Menü B

Krosse Falafel-Bällchen
an Blattpetersiliensalat und Harissa-Minz-Joghurt
***
Petersilienwurzel-Suppe
mit Kartoffelstroh
***
Orientalisches Gemüse Couscous
mit gegrillten Zucchinischeiben, Cherry-Strauchtomaten und Ajvar
***
Zitronensorbet mit Kumquat-Kompott & Campari

€ 66,00

Genießer – Menü

Crème von Steinpilzen
mit Kräuter-Sahnehaube
***
Filet vom Kabeljau unter der Kräuterkruste
auf buntem Wurzelgemüse, gebackene Kartoffelwürfel
und Pfälzer Riesling Schaumsauce
***
Cassis-Sorbet
***
Geschmorter Tafelspitz vom Feersisch Rind
mit schwarzer Johannisbeer-Essigsauce, Apfelrotkohl
und Serviettenknödel
***
Crème brûlée
mit Brombeergrütze und Mango-Joghurt-Eis

€ 82,00

Gourmetmenü

Zanderterrine mit Lachstartar
im Kräutercrêpe und gebackener Garnele
***
Doradenfilet auf Trüffel-Sahnelauch mit Tomatenreis
***
Limonen-Sorbet mit Wodka
***
Tournedos vom Rinderfilet „Rossini“ im Speckmantel
mit Gänselebercreme und Madeirasauce
Schmelztomate, Selleriemus und
Herzoginkartoffeln
***
Baby-Ananas mit gebackener Kokos-Banane
und Amaretto-Sabayone

€ 94,50

Gala-Menü

Kalbstafelspitz –Terrinette
auf Meerrettichcreme
und Artischocken-Tomatensalat

***

Riesengarnelenspießchen auf Gemüsespaghetti
und grüner Kräutersauce

***

Loup de mer -Filet
mit Zitronenthymian
auf Petersilienwurzelpüree

***

Mandarinen-Sorbet

***

Kalbsrückenmedaillons mit rosa Pfefferschaumsauce,
bunte Gemüsekugeln und Rosmarinkartoffeln

***

Warmer Ziegenfrischkäse
mit Birnenspalten und gerösteten Pinienkernen

***

Wiener Topfenmousse mit Sauerkirschen
und Mango-Joghurt-Eis

€ 115,00

Festliche Buffet-Vorschläge

Galabuffet

Vorspeisen

Knusprige Brotvariationen
Rosa gegrilltes Kräuter-Roastbeef
Knusper-Tartelettes mit Paprika-Schafskäse
Antipasti mit luftgetrocknetem Serrano Schinken
Variation von Pasteten mit Sauce „Cumberland“
Rindertafelspitz in Balsamico-Gemüsevinaigrette
Schottischer Silberlachs mit Sahne-Meerrettich
Gurkenschiffchen mit Eismeergarnelen
Hausgemachte Terrinen von Zander & Lachs
Räucherfischvariation
Gebackene Garnelenschwänze mit Chilisauce
Geräucherter Lachs, Graved-Lachs mit Honig-Senfsauce
Tomatensalat mit Thunfisch

Salate

Auswahl frischer Blatt- und Rohkostsalate
Griechischer Meeresfrüchtesalat mit Oliven, Kichererbsensalat,
Bunter Bauernsalat mit Schafskäse,
Nudelsalat „Mediterran“, Fruchtiger Reissalat,
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Warme Speisen

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Ragout von Edelfischen, Garnelen und bunten Gemüsewürfeln
Medaillons vom argentinischen Roastbeef und Schweinefilet vom Grill
mit Cognac-Pfeffersauce und Kräuterbutter
Truthahn-Knusperschnitzel mit Mango-Chutney
Penne mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesanspänen

Gemüse der Saison
Butterreis, gratinierte Kartoffeln, Pommes-frites

Desserts

Käseauswahl,
Obstsalat “Tropika“, Wiener Topfenmousse mit Himbeermark,
Mousse au Chocolat, Vanilletraum mit Früchten, Fruchtige Limettencreme

€ 88,00 pro Person

Der Preis ist ab 30 Personen kalkuliert. Bei weniger als 30 Personen berechnen wir einen Aufpreis.

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Tomatencrostini,
Italienische Antipasti mit Coppa und Parma-Schinken
Luftgetrocknete Trüffelsalami
Rinder-Carpaccio mit Champignons, Balsamico und Parmesan
Calamari mit Limetten-Vinaigrette
Frutti di mare
Vitello tonnato (Zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce)
Tranchen vom schottischen Silberlachs in Limetten-Pfeffermarinade und ital. Olivenöl
Garnelen mit Oliven-Knoblauchöl
Tomaten „Caprese“ (Tomatensalat mit Mozzarella)
Artischockenherzen mit Paprika-Vinaigrette
Gabelspaghetti mit Rucola, Kirschtomaten und Oliven

Auswahl frischer Blatt- und Rohkostsalate

Warme Speisen

Italienische Minestrone

Picatta vom St. Petersfisch mit Knoblauch-Tomatensugo
Spinat-Ricotta-Tortellini in Trüffel-Buttersauce
Sizilianisches Geflügelragout mit Paprika und Oliven
Geschmorte Kalbsschulter mit Thymiansauce
Gemüse der Saison
Butterreis, Maccronelli, gebackene Rosmarinkartoffeln

Desserts

Käseauswahl
Obstsalat “Tropika“
Panna Cotta mit Himbeermark
Tiramisu mit Kaffeelikör
Fruchtiges Zitonenmousse
Frucht -Variation

€ 88,00 pro Person

Der Preis ist ab 30 Personen kalkuliert. Bei weniger als 30 Personen berechnen wir einen Aufpreis.

Rustikales Pfälzer Buffet

Kalte Gerichte
Rosa gegrilltes Kräuter-Roastbeef „Schöne Winzerin“
Pfälzer Bauernsülze mit Zwiebelvinaigrette
Mild geräuchertes Schäufele mit Wurzel-Gemüse-Salat
Heringshappen in Dill-Joghurtcreme
Rustikale Pfälzer Wurst- und Schinkenplatte mit Essiggemüse
Kräuter-Rahmquark im Knusperkörbchen

Auswahl frischer Blatt- und Rohkostsalate

Knusprige Brotvariationen

Warme Speisen
Pfälzer Kartoffelsuppe mit Majoran
Pfälzer Saumagen und Bratwurst
Leberknödel in Specksauce
Gesottener Rindertafelspitz in Meerrettichsauce
Gratiniertes Blutwursttörtchen mit Sauerkraut

Rohe Kartoffelklöße mit Steinpilzsauce
Kartoffeln mit Butter
Riesling-Sauerkraut
Kartoffelpüree

Desserts
Obstsalat “Tropika“
Rote Grütze mit Vanillesauce
Rieslingmousse, gebackene Zimt-Apfelringe
Käseauswahl mit Weintrauben
Marinierter Winzerkäse

€ 70,00 pro Person

Der Preis ist ab 30 Personen kalkuliert. Bei kleinerer Personenzahl berechnen wir einen Aufpreis.

Vegetarisch-Veganes Buffet

Vorspeisen
Tempura Gemüsesticks mit Teriyakicreme
Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen und Basilikum
Gemüse Wan-Tan mit Chilidipp
Rote Beete Carpaccio mit Pinienkernen und frittiertem Rucola
Asiatischer Reissalat mit Mango
Persischer Kichererbsen Salat mit Harissa
Marinierte Artschockenherzen mit Paprikadressing
Gemüseterrine mit Joghurtdipp
Tabul'e mit Granatapfelkernen und Schafskäse
Gebackene Champignonköpfe mit pikanter Currycreme
Salate
Auswahl frischer Blatt- und Rohkostsalate

Warme Speisen
Vegane Karottensuppe mit Ingwer

Scharfes Linsencurry mit Gemüsewürfeln
Gebackene Falafel mit Humus und Paprikadipp
Marinierter Halloumi vom Grill mit Baba Ghanoush
Vegetarischer Gemüsestrudel mit Schwarzem Sesam
+++
Gebratene Mungbohnensprossen, Buntes Grillgemüse
Pistazienreis, Backofenkartoffeln, Süßkartoffel Pommes Frites

Desserts
Obstsalat „Tropika"
Käseauswahl mit italienischem Feigensenf
Vegane Limettencreme
Bunter Obstspiegel
Sorbet von Cassis und Mandarine
Schokoladen Pannacotta mit karibischem Rum

€ 82,00 pro Person

Der Preis ist ab 30 Personen kalkuliert. Bei kleinerer Personenzahl berechnen wir einen Aufpreis.

Einzelgerichte

Stellen Sie „Ihr“ eigenes Menü zusammen.

Bitte beachten Sie, dass Sie für Ihre Gäste ein gemeinsames Menü wählen.
Diese Vorschläge sind keine à la-carte Vorschläge.

Kalte Vorspeisen

Gefüllte Tomaten mit mariniertem Schafskäse auf Rucola-Radicchio-Salat	€ 12,50
Tomatensalat mit Kapern-Vinaigrette und Thunfisch	€ 12,50
Salat von Eismeergarnelen und Melonenwürfel in Limetten-Vinaigrette	€ 18,50
Antipasti-Gemüse mit italienischem Landschinken und Knoblauch-Kräuter-Crostini	€ 19,50
Bunter Marktsalat mit schottischem Räucherlachs und gerösteten Pinienkernen	€ 19,50
Sülze vom Kalbstafelspitz mit Lauch-Zwiebel-Vinaigrette und gebackenen Kartoffelwürfeln	€ 19,50
Carpaccio vom Angus - Rinderfilet mit Champignons in Balsamicodressing, Parmesan und frischen Kräutern	€ 22,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	€ 8,90
Pfälzer Kartoffelsuppe mit Majoran	€ 8,90
Fruchtige Tomatencremesuppe mit Creme-fraîche und Basilikum	€ 8,90
Cremesuppe von Steinpilzen und Kräuter-Sahnehaube	€ 10,00

Einzelgerichte

Warme Vorspeisen

Crêpes mit einem Ragoût von Stein-und Shiitakepilzen in Sherry Sahnecreme	€ 18,50
Filet vom Loup de mer auf Tomaten – Paprika-Ragoût und Knoblauch-Crostini	€ 18,50
Mais-Hähnchenbrust im Kräutermantel auf Dornfelder-Rotweinrisotto und Broccoli	€ 18,50
Auf der Haut gegrilltes Flußzanderfilet auf Trüffelwirsing und Butterkartoffeln	€ 20,50
Garnelen-Jacobsmuschel-Spieß auf Safran-Tagliatelle und Champagnerschaumsauce	€ 23,50

Salate

Bunter Marktsalat mit Balsamicovinaigrette und Butter-Croûtons	€ 8,50
Gegrillter italienischer Gemüsesalat mit gratiniertem Tomatenbaguette	€ 15,50
Rucolasalat mit Krebsschwänzen und Parmesan	€ 18,50

Sorbets

Limonensorbet mit Wodka	€ 9,60
Mandarinensorbet	€ 9,60
Cassissorbet	€ 9,60
Weinbergsprisich-Sorbet	€ 9,60

Einzelgerichte

Hauptgerichte

Rosa gegrillte Lammsteakhüfte „Provencale“ auf buntem Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln	€ 32,00
Gegrilltes Ostseedorschfilet „Asia“ auf geschmortem Asia - Mangogemüse und Basmatireis	€ 34,00
Medaillons vom Argentinischen Roastbeef mit Dornfelder-Rotweinzwiebeln, buntem Gemüsekörbchen und Sellerie-Kartoffelpüree	€ 36,00
Geschmorter Kalbstafelspitz mit Trüffel-Sahnesauce buntem Gemüse, Pommes-Macaire und Eierspätzle	€ 37,50
Gegrillte Lachsfiletschnitte mit Riesengarnele auf Linsen-Graupenrisotto und Riesling Sektsauce	€ 39,00
„Tournedos Rossini“ Rinderfiletmedaillons im Speckmantel mit Gänselebercreme auf Madeirasauce, Bohnenbündchen und Pommes-Macaire	€ 43,50
Rosa gegrillte Hirschrückenmedaillons mit Preiselbeersauce, buntem Marktgemüse, Petersilienwurzelpüree und Haselnuss-Schupfnudeln	€ 43,50
In Butter gebratene Seeteufelmedaillons mit Linguine auf grüner Kräutersauce, mit Kirschtomaten und Zucchini	€ 41,00

Einzelgerichte

Desserts

Mousse au Chocolat mit Kiwischeiben und Roter Grütze	€ 12,50
Wiener Topfenmousse mit Sauerkirschen und Mandelmilch-Schwarzkirscheis	€ 12,50
Grießflammerie mit Himbeersauce und Cassis-Sorbet	€ 13,00
Schokoladen-Nougat-Crêpe mit Roter Grütze und Walnusseis	€ 13,00
Himbeer-Traum: Himbeer-Schokoladentörtchen mit Himbeer-Sahne-Eis und Himbeersauce	€ 13,00
Sorbet-Variation Mandarinen, Cassis und Weinbergpfirsichsorbet mit Früchten	€ 13,00
Show-Cooking: Crepes-Station über einen Zeitraum von 60 Minuten Crepes-Varianten nach Wahl *Mindestpersonenzahl 35*	€ 13,00

Mitternachtssnacks

Gerne servieren und präsentieren wir die von Ihnen mitgebrachte Hochzeitstorte	€ 7,50 pro Person
Chilisuppe mit französischem Weißbrot	€ 10,00
Gulaschsuppe mit französischem Weißbrot	€ 10,00
Pfälzer Kartoffelsuppe mit Würstchen und französischem Weißbrot	€ 10,50
Rustikale Käseplatte mit verschiedenen Brotsorten & Butter	€ 10,50
Wurst-, Schinken- und Käseauswahl Brotsorten & Butter	€ 10,50
Currywurst	€ 10,50

Mitternachtsüberraschung

Brennende Eistorte am Tisch tranchiert	€ 16,00

Allgemeine Geschäftsbedingungen für den Hotelaufnahmevertrag und Veranstaltungen- Gartenhotel Heusser

§ 1 Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Hotel-Zimmern zur Beherbergung, Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräume zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen etc., sowie alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- o. Weitervermietung der überlassenen Zimmer sowie deren Nutzung zu anderen als Beherbergungszwecken bedürfen der vorherig. Zustimmung in Textform des Hotels.
3. Geschäftsbeding. des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher vereinbart wurde.

§ 2 Vertragsabschluß, -partner, -haftung; Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Reservierung in Textform zu bestätigen.
2. Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Hat ein Dritter für den Kunden bestellt, haftet er dem Hotel gegenüber zusammen mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Hotelaufnahmevertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Dritten vorliegt.
3. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
4. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Im nicht leistungstypischen Bereich ist die Haftung auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit des Hotels beschränkt. Im übrigen ist der Kunde/Veranstalter verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

5. Die Verjährungsfrist beträgt für alle Ansprüche des Kunden 6 Monate.

6. Diese Haftungsbeschränkung und kurze Verjährungsfrist gelten zugunsten des Hotels auch bei Verletzung von Verpflichtungen bei der Vertragsanbahnung und positiver Vertragsverletzung.

§ 3 Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden gebuchten Zimmer bereitzuhalten und die vereinbarten Leistungen zu erbringen, sowie die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.

2. Der Kunde ist verpflichtet, die für die Zimmerüberlassung und die von ihm in Anspruch genommenen weiteren Leistungen geltenden bzw. vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für v. Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.

3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Vertragserfüllung 4 Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann dieses den vertraglich vereinbarten Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% anheben.

4. Die Preise können vom Hotel ferner geändert werden, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistung des Hotels oder der Aufenthaltsdauer der Gäste wünscht und das Hotel dem zustimmt.

5. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind sofort ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt Zinsen in Höhe von 4% über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.
6. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsabschluß oder danach, unter Berücksichtigung der rechtlichen Bestimmungen für Pauschalreisen eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

§ 4 Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der Zustimmung in Textform des Hotels. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Hotels zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist, oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.
2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag in Textform vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt in Textform gegenüber dem Hotel ausübt, sofern nicht ein Fall des Rücktritts des Kunden gemäß Ziffer IV Nr. 1 Satz 3 vorliegt.
3. Bei vom Kunden nicht in Anspruch genommenen Zimmern hat das Hotel die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung dieser Zimmer sowie die eingesparten Aufwendungen anzurechnen. Werden die Zimmer nicht anderweitig vermietet, so kann das Hotel die vertraglich vereinbarte Vergütung verlangen und den Abzug für ersparte Aufwendungen des Hotels pauschalieren. Der Kunde ist in diesem Fall verpflichtet, mindestens 80% des vertraglich vereinbarten Preises für Übernachtungen mit oder ohne Frühstück, 70% für Halbpensions- und 60% für Vollpensionsarrangements zu zahlen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der vorgenannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

§ 5 Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Kosten in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
Hierzu gelten folgende Rücktrittsbedingungen:
1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl für Bankette, Veranstaltungen und Seminaren ohne Übernachtung muß dem Hotel bis mindestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn vorliegen. Bis 10% Reduzierung werden innerhalb dieser Frist vom Hotel akzeptiert. Für darüber hinaus gehende Reduzierungen ist das Hotel berechtigt die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 10% in Rechnung zu stellen.
2. Bei später eingehenden Reduzierungen ist das Hotel berechtigt die komplette ursprünglich angemeldete Teilnehmerzahl zu berechnen.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu fest zusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen.
5. Verschieben sich ohne vorherige Zustimmung in Textform des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

§ 6 Rücktritt des Hotels, Vereinbartes Rücktrittsrecht

1. Sofern ein Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist in Textform vereinbart wurde, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Zimmern und Räumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zu Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls:
- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen.
- Zimmer oder Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Kunden oder des Zweckes, gebucht werden
- das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist.
- ein Verstoß gegen oben genannten Geltungsbereich (Absatz 2) vorliegt.

4. Das Hotel hat den Kunden von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
5.Bei berechtigt. Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadenersatz

§ 7 Zimmerbereitstellung, -übergabe und –rückgabe

1. Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer.
2. Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 15.00 Uhr des vereinbarten Anreisetages zur Verfügung. Der Kunde hat keinen Anspruch auf frühere Bereitstellung.
3. Am vereinbarten Abreisetag sind die Zimmer dem Hotel spätestens um 11.00 Uhr geräumt zur Verfügung zu stellen. Danach kann das Hotel über den ihm dadurch entstehenden Schaden hinaus für die zusätzliche Nutzung des Zimmers bis 18.00 Uhr 50% des vollen Logispreises (Listenpreise) in Rechnung stellen, ab 18.00 Uhr 100%.

§ 8 Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

§ 9 Technische Einrichtung und Anschlüsse

1. Soweit das Hotel für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtung von
Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und Rechnung des Veranstalters.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung in Textform. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen o. Beschädigungen an den techn. Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinricht. zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Gebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters Geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

§ 10 Müllentsorgung

Sollten durch den Veranstalter Aufgrund von im Hotel stattfindenden Veranstaltungen Umverpackungen, Kartonagen etc. eingebracht und nicht durch den Veranstalter entsorgt werden, ist das Hotel berechtigt eine pauschale Entsorgungsgebühr zu berechnen.

§ 11 Haftung des Hotels

1. Das Hotel haftet für die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Diese Haftung ist im nicht leistungstypischen Bereich jedoch beschränkt auf Leistungsmängel, Schäden, Folgeschäden oder Störungen, die auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels zurückzuführen sind. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzüglich Rüge des Kunden bemüht sein für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten.
2. Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Kunden nach den gesetzlichen Bestimmungen, das ist bis zum Hundertfachen des Zimmerpreises, höchstens € 2.000,00. Für Geld und Wertgegenstände, die nicht im Hotelsafe aufbewahrt werden wird seitens des Hotels keine Haftung übernommen. Das Hotel empfiehlt von dieser Möglichkeit Gebrauch zu machen. Die Haftungsansprüche erlöschen, wenn der Kunde nicht unverzüglich nach Erlangen der Kenntnis von Verlust, Zerstörung oder Beschädigung unverzüglich dem Hotel Anzeige macht (§ 703BGB).

3. Für die unbeschränkte Haftung des Hotels gelten die gesetzlichen Bestimmungen.

4. Soweit dem Kunden ein Stellplatz in der Hotelgarage oder auf einem Hotelparkplatz, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierter Kraftfahrzeuge und deren Inhalte haftet: das Hotel nicht, außer bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Dies gilt auch für Erfüllungsgehilfen des Hotels.

5. Weckaufträge werden vom Hotel mit großer Sorgfalt ausgeführt. Schadensersatzansprüche, außer wegen grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz, sind ausgeschlossen.

6. Nachrichten, Post und Warensendungen für die Gäste werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und - auf Wunsch - gegen Entgelt die Nachsendung derselben. Schadensersatzansprüche, außer wegen grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz, sind ausgeschlossen.

7. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels.

8. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.

9. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenständen sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

10. Das Hotel verfügt über mehrere Teichanlagen, sowie ein Hallenbad. Eine Beaufsichtigung eventl. begleitender Kinder durch den Kunden/Veranstalter ist unbedingt erforderlich. Das Hotel übernimmt keine Haftung ev. Unfälle.

§ 12 Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. –besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.

2. Das Hotel kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

§ 13 Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für die Hotelaufnahme sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam
2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.
6. Für Verbraucherstreitigkeiten mit dem Hotel wäre die Verbraucherstreitbeilegungsstelle "Allgemeine Verbraucherschlichtungsstelle des Zentrums für Schlichtung e.V., Straßburger Straße 8; 77694 Kehl www.verbraucher-schlichter.de“ zuständig. Das Hotel nimmt jedoch nicht am Streitbeilegungsverfahren teil.