



BAD MARIENBERG

Bankettmappe



1

Informationen für eine gelungene Feier

LANDHOTEL KRISTALL
Goethestraße 21
56470 Bad Marienberg

Tel.: 02661/9576-0
Fax: 02661/9576-50

E-Mail: info@landhotel-kristall.de
Internet: www.landhotel-kristall.de

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen...

Liebe Gäste,

egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Taufe, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer Anlass zum Feiern, bei uns im Landhotel Kristall sind Sie an der richtigen Adresse zur Ausrichtung Ihres gelungenen Festes. Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir ausführlich alle Details von der Raumauswahl über die Menü- oder Buffetvorschläge, die passenden Getränke sowie die Raum- und Tischdekoration.

Mit dieser Bankettmappe erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten die unser Haus bietet.

Für weitere Fragen und Informationen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Gerne können Sie auch einen Termin mit Frau Linke (Bild unten, 1.v.r.) vereinbaren, um die Details Ihrer Feier zu besprechen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom Landhotel Kristall



Räumlichkeiten

Für Ihre Feier stehen verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung:

Unser **Restaurant** bietet Raum für maximal 60 Personen. Kamin und Bar sorgen für eine angenehme Atmosphäre. Im hinteren Teil des Restaurants kann gegebenenfalls ein Buffet aufgebaut werden.



Unser **separater Bankettraum** eignet sich ideal für kleinere Feiern mit maximal 40 Personen. In der Mitte kann der Raum nochmals unterteilt werden, wenn dies gewünscht ist.



3

Bei schönem Wetter empfehlen wir Ihnen unsere **Sonnenterrasse**, die unmittelbar an den Bankettraum anschließt. Je nach Anordnung der Tische können hier bis zu 40 Personen Platz nehmen.



Dekoration

<i>weiße/champagnerfarbene Tischwäsche</i>	<i>kostenfrei</i>
<i>weiße/champagnerfarbene Mundservietten</i>	<i>kostenfrei</i>
<i>silberne 5-armige Kerzenleuchter inkl. weißer Kerzen</i>	<i>kostenfrei</i>
<i>Menükarte auf weißem Papier mit Hülle</i>	<i>kostenfrei</i>
<i>weiße Stuhlhussen (nur im Bankettraum möglich)</i>	<i>4,50 € / Stück</i>

Gerne organisieren wir Ihnen Blumenschmuck nach Ihren Wünschen.



4

Sektempfang

Ob in unserer Lobby oder bei schönem Wetter auf unserer Terrasse. Ein Sektempfang lässt Ihre Feier stilvoll beginnen.

<i>Hausmarke Sekt</i>	<i>0,75 Liter</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Secco</i>		
<i>Weingut Lang</i>	<i>0,75 Liter</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Weißer Traubensecco</i>		
<i>Sekthaus Raumland</i>		
<i>Perlender Traubensaft - alkoholfrei</i>	<i>0,75 Liter</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Orangensaft</i>		
<i>Göldenkron</i>	<i>1,0 Liter</i>	<i>9,50 €</i>

Unsere Weinkarte bietet Ihnen für jede Gelegenheit den passenden Wein.

Wir sind Ihnen gerne - mit einer kleinen Weinprobe - bei der Auswahl behilflich.

Übernachten im Landhotel Kristall

Eine Atmosphäre zum Wohlfühlen bieten unsere 35 komfortablen Gästezimmer. Damit Sie die Ruhe und tolle Aussicht in vollen Zügen genießen können sind alle Zimmer mit einem großen Balkon ausgestattet. In den Zimmern finden Sie alle modernen Annehmlichkeiten wie Flatscreen-TV, Föhn, Telefon, Minibar, Schließfächer und kostenfreies WLAN.

Im Preis enthalten sind außerdem das reichhaltige Frühstück vom Buffet, kostenfreies Parken direkt am Hotel und die Nutzung des Wellnessbereichs mit Sauna und Fitnessraum.

Fragen Sie auch nach unseren behindertenfreundlichen Zimmern.

Für unsere Hochzeitspaare:

Für das Hochzeitspaar stellen wir unser Doppelzimmer Komfort mit Whirlpool kostenfrei zur Verfügung (bei einer Feier in unserem Haus ab 30 Personen).

Zimmersonderpreise für Ihre Gäste: Je nach Größe der Feierlichkeit gewähren wir Ihnen einen Nachlass auf die Zimmerpreise.



Menüs und Buffets zur Wahl



Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menü- und Buffetvorschläge unseres Küchenchefs. Selbstverständlich können Sie die einzelnen Komponenten der Menüs und Buffets auch kombinieren. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menü oder Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.



Fingerfoodbuffet I

Tomate-Mozzarella am Spieß

Fruchtspieße

Schokocreme oder Mangocreme im Glas

Staudensellerie Salat im Glas

Nudelsalat im Glas

Crostinis

Pumpernickel-Frischkäse-Häppchen

Canapés mit Lachs, Käse, Schinken

Räucherfischpralinen

Cremesuppe zur Wahl

17,90 € pro Person





Fingerfoodbuffet II

Belegte Brötchen (mit Schinken, Käse, Braten)

Cremespeise im Glas (z.B. Weincreme)

Obstsalat im Glas

Tomate-Mozzarella am Spieß

Melone mit Rauchschinken

Partyfrikadellen

Hähnchenbrust mit Ananas

Brezel- und Laugengebäck mit Frischkäse

Gulaschsuppe

16,90 € pro Person

8

Fingerfoodbuffet III

American Sandwich

Käsehäppchen mit Brie und Gouda

Geräucherte Forellenfilets auf Baguette

Möhren-, Zucchini-, Staudenselleriesticks mit Kräutercreme

Antipasti am Spieß

Gemischte Obstplatte

Nudelsalat im Glas

Laugenstangen mit Schmand

Tomatencremesuppe

Herrencreme im Glas

Süße Blätterteighäppchen

17,50 € pro Person



Menü I

Melone mit Rauchschinken an Salatbouquet

* * *

*Schweinefilet mit Kräuterfarce gefüllt an Bressosahnesauce
mit Kroketten und Brokkoli*

* * *

Parfait von Mango mit Fruchtsauce

22,50 € pro Person

9

Menü II

Möhren-Orangensuppe mit Schmand

* * *

*Putensteak mit Sauce Diabolo auf bunten Fettuccine
dazu Gemüse der Saison*

* * *

Vanilleeis mit Kirschen und Sahne

20,50 € pro Person



Menü III

Westerwälder Kartoffelsuppe

* * *

*Rheinischer Spießbraten an Zwiebelsauce
mit gebackenen Kartoffelecken und Blumenkohl*

* * *

Weincreme

19,50 € pro Person

10

Menü IV

Antipasti-Teller

* * *

Hummercremesuppe mit Käsestange

* * *

Kalbssteak an Kirschsauce mit Spätzle und Kaiserschotten

* * *

Mousse au Chocolat

32,50 € pro Person



Menü V

Räucherfischteller mit Lachs, Forelle, Makrele

* * *

Waldpilzcremesuppe mit Croutons

* * *

Rinderfiletsteak an Sauce Choron mit Kartoffelrösti und Speckbohnen

* * *

Windbeutel mit Kirschen und Sahne

38,50 € pro Person





Buffet „Classico“

Melonenschiffchen mit Rauchschinken

Zucchinirollchen gefüllt mit Kräutercreme

Landpastete mit Cumberlandsauce

* * *

Kräuterrahmsuppe

* * *

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“

Putenbruststeak an Estragon-Weißwein-Sauce

Fischgemüsepfanne

Kartoffelgratin, Spätzle, Bandnudeln

Jahreszeitliche Gemüsevariationen

* * *

Salat von exotischen Früchten

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Schokomousse

35,50 € pro Person



Buffet „Mediterran“

Melonengondeln mit Rauchschinken

Italienische Antipasti

Marinierte und gegrillte Zucchini, Paprika, Aubergine, Pilze, Oliven

Tomate Mozzarella mit Basilikum

„Vitallo Tommato“

** * **

Jahreszeitliche knackige frische Rohkostsalat mit diversen Dressings und Dipps

** * **

Gazpacho

Kalte Tomatensuppe mit Gemüse

** * **

Gefüllte „Involtinis“

Schweineröllchen mit Salbei und Rauchschinken an Weißweinsauce

Lachsmedaillons auf Blattspinat

„Trio de Pasta“

Nudelvariation mit einer Schinken-Sahnesauce

** * **

Wildreismischung, Kartoffelgnocchi

Salat von frischen Früchten

Tiramisu

31,50 € pro Person



Buffet „Kristall“

Mediterraner Schafskäsesalat

Sellerie Möhrensalat mit Walnüssen

Duett von geräuchertem Lachs und Forellenfilet an Dillsenfsauce und Meerrettichsahne

Jahreszeitliche Auswahl knackig frischer Salate mit verschiedenen Dressings

* * *

Rindfleischsuppe mit Einlage

* * *

Zartes Schweinefilet am Stück gebraten mit Kräuterfarce gefüllt

Putensteak mit Sauce „Maltes“

Kabeljaufilet an Senfsauce

Bandnudeln, Mischreis, Kartoffelwedges

Gemüse der Saison

* * *

Apfelbeignets mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

32,50 € pro Person



Rheinisches Buffet

„Halve Hahn“

„Röggelchen mit Holländer-Käse“

Kölsche Kaviar mit Musik „Blutwurst mit Zwiebeln“

Hausmacher Sülze mit Sauce Remoulade

Heringstippe nach Hausfrauenart

** * **

Große Salatauswahl mit frischen Salaten der Saison

Weißkrautsalat

Rote Beete Salat

Salat von grünen Bohnen

Kartoffelsalat mit Speck

** * **

Schnippelbohnenuppe mit Sahne

** * **

Geschmorte Hämmche auf Rieslingssauerkraut

Rheinischer Sauerbraten

Klöße, Rotkohl, Apfelkompott, Kartoffelauflauf und Klöße

Wackelpeter mit Vanillesauce

Weincreme

29,50 € pro Person



Buffet „Wintersinfonie“

Zartrosagebratenes Roastbeef mit diversen Dips

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce

Räucherfisch aus Fluss und Meer

Hähnchenfilets an frischer Ananas

* * *

Fruchtiger Geflügelsalat

Brokkoli-Schinkensalat

Jahreszeitliche Auswahl von knackig frischem Salat der Saison

* * *

Kressecremesuppe mit Croutons

* * *

Wildragout auf Burgundersauce mit Preiselbeerbirne

Steaks von der Putenbrust mit Champignon Rahm

Lachs in Rieslingsauce

Basmatireis, Spätzle, Klöße

Variation von winterlichem Gemüse, Apfelrotkohl

* * *

Bratapfel gefüllt mit Preiselbeeren, Marzipan

Apfel Calvados Parfait

Schokocreme

39,50 € pro Person



Buffet „Gourmet“

Krabbencocktail

Rauchfischplatte, Dillsenfsauce

Medaillons von Pute, Schwein mit Obst dekoriert

Kalt gebeizte Entenbrust auf Orangenchutney

Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken

Jahreszeitliche Auswahl knackig frischer Rohkost mit diversen Dressings und Dips

Orangenkörbchen mit Waldorfsalat

„Herrensalat“ Rindfleischsalat mit Cherrydressing

* * *

Hummercremesuppe

* * *

Rosa gebratenes Roastbeef in Kräutermandel an Sauce Bernaise

Putenbrust mit Champignon in Creme

Zanderfilet an Dillbutter

Kartoffelgratin, Spätzle, Wildreismix

* * *

Variation von weißer und dunkler Schokolade

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Eisbombe mit Früchten

46,50 € pro Person



Noch nicht das Richtige gefunden?

Hier finden Sie weitere Vorschläge zur freien Auswahl:

Suppen zur Wahl

Tomatencremesuppe mit Mozzarella

Lauchcremesuppe

Rindfleischsuppe mit Einlage

Kürbissuppe

Zucchini-cremesuppe

Geflügelcremesuppe

Hühnersuppe mit Nudeln

Spargelcremesuppe

Wildrahmsuppe

Vorspeisen zur Wahl

Geflügelcocktail mit Toast

Shrimps mit Cocktailsauce

Spargelröllchen

Roastbeef

Gemischte Bratenplatte

Balkansalat mit Schafskäse

Terrine vom Wild und Geflügel mit Sauce Cumberland



Hauptgänge zur Wahl

Fleisch

Salimbocca von der Pute

Rinderschmorbraten

Rheinischer Sauerbraten

Kalbsragout

Hirschbraten

Putengeschnetzeltes mit Currysauce

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein

Kalbsrahmbraten

Tafelspitz vom Rind

Gefüllte Maispoularde

Schweinefiletmedaillons

Hirschgulasch

Schweinebraten mit Sauce Robert

Fisch

Zander

Lachs

Kabeljau

Forelle

Heilbutt

Seelachs



Dessert zur Wahl

Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Apfelringe gebacken mit Vanilleeis

Beschwipste Pflaumen mit Vanilleeis

Grand Marnier Parfait

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Grütze mit Vanilleeis

Orangencarpaccio an Schokoladeneis und Sahne

Mascarponecreme mit Früchten

Käsebrett mit Trauben dazu Baguette und Butter

