



## GRANDHOTEL HESSISCHER HOF

### Verehrter Gast,

herzlich Willkommen im traditionsreichen  
GRANDHOTEL HESSISCHER HOF,  
dem einzig privat geführten fünf Sterne Superior Hotel in Frankfurt.

Das Grandhotel Hessischer Hof setzt Maßstäbe im Konferenzbereich. Seit Juli 2010 darf es die beiden Prüfsiegel „VDR Certified Business Hotel“ und „VDR Certified Conference Hotel“ führen.

Ob große oder kleine Veranstaltungen, Pressekonferenzen oder eine private Familienfeier, das Grandhotel Hessischer Hof bietet Ihnen hierfür einen stilvollen und zugleich besonders eleganten Rahmen.

Prachtvolle Salons - geschmackvoll mit kunsthistorischen Originalen aus dem Hause von Hessen eingerichtet – sowie freundliches und perfekt geschultes Personal schaffen ein einmaliges, persönliches Ambiente und lassen keine Erwartungen offen.

Sie haben die Wahl zwischen 10 Banketträumen für Ihre Veranstaltung, welche wir individuell nach Ihren Wünschen bestuhlen. Alle Banketträume verfügen über Tageslicht, sind klimatisiert und können individuell verdunkelt werden.

Ein kostenfreier Internetzugang über W-LAN und LAN steht Ihnen in allen Räumen zur Verfügung.

Unser Küchenchef und sein Team verwöhnen Sie kulinarisch. Wählen Sie Ihre Gerichte aus unseren abwechslungsreichen Menü- und Büffetvorschlägen.

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne bei der Zusammenstellung eines geeigneten Menüs oder Büffets und der Auswahl der korrespondierenden Weine aus dem umfangreichen Angebot unseres Weinkellers.

Die im Folgenden genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt und pro Person bzw. pro Stück. Bitte beachten Sie, dass der endgültig geltende Preis für Ihre Veranstaltung aus den Angeboten und Bestätigungen hervorgeht.



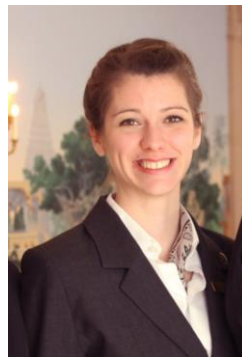
**Unsere Mitarbeiter der Veranstaltungsabteilung stehen Ihnen von der Planung, der Organisation bis hin zur Durchführung Ihrer Veranstaltung gerne zur Verfügung**

Fax: 0049-(0)69-7540 2925  
Homepage: [www.grandhotel-hessischerhof.de](http://www.grandhotel-hessischerhof.de)



Mohamed Adani  
Ass. Director of Convention Sales  
0049-(0)69-75402947

[bankett@hessischer-hof.de](mailto:bankett@hessischer-hof.de)



Elisabeth Bender  
Convention Sales Executive  
Tel: 0049-(0)69-7540 2927

[MICE@hessischer-hof.de](mailto:MICE@hessischer-hof.de)



Selina Brehmer  
Junior Convention Sales Executive  
Tel: 0049-(0)69-7540 2938

[event@hessischer-hof.de](mailto:event@hessischer-hof.de)



## **Tagungspauschale Classic**

**€ 80.00**  
pro Person / Tag

Persönliche Betreuung während der gesamten Veranstaltung

Ein geeigneter Tagungsraum von 8.00 Uhr bis 18.00 Uhr, klimatisiert,  
mit Tageslicht und individuell zu verdunkeln

Bestuhlung des Raumes nach Wunsch, Lederschreibunterlage, Blöcke und Stifte

Standardtechnik mit Leinwand (1,70 x 2,30), Pinnwand, Flipchart, Stifte, Moderatorenkoffer

Wireless LAN Highspeed Internet

2 alkoholfreie Getränke während der Tagung im Hauptkonferenzraum

2 Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und 2 Speise- Komponenten nach Wunsch, sowie frisches Obst

Einheitliches Zwei-Gang-Menü oder Lunch-Buffer nach Wahl des Küchenchefs

## **Tagungspauschale Business**

(Certified Conference Hotel - Pauschale)

**€ 95.00**  
pro Person / Tag

Persönliche Betreuung während der gesamten Veranstaltung

Ein geeigneter Veranstaltungsraum von 8.00 Uhr bis 18.00 Uhr, klimatisiert,  
mit Tageslicht und individuell zu verdunkeln

Bestuhlung des Raumes nach Wunsch, Lederschreibunterlage, Blöcke und Stifte

Standardtechnik mit Leinwand (1,70 x 2,30), Pinnwand, Flipchart, Stifte, Moderatorenkoffer

Wireless LAN Highspeed Internet

Unlimitiert Mineralwasser und Säfte im Hauptkonferenzraum

2 Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und 2 Speise- Komponenten nach Wunsch, sowie frisches Obst

Einheitliches Drei-Gang-Menü oder Lunch -Buffer nach Wahl des Küchenchefs

Unlimitiert Softgetränke zum Mittagessen





## Tagungspauschale Deluxe

€ 119.00

pro Person / Tag

Persönliche Betreuung während der gesamten Veranstaltung

Ein geeigneter Tagungsraum von 8.00 Uhr bis 18.00 Uhr; klimatisiert,

mit Tageslicht und individuell zu verdunkeln

Bestuhlung des Raumes nach Wunsch, Lederschreibunterlage, Blöcke und Stifte

Standardtechnik mit Leinwand (1,70 x 2,30), Pinnwand, Flipchart, Stifte, Moderatorenkoffer

1 Datenbeamer, abgestimmt auf den Tagungsraum

Wireless LAN Highspeed Internet

Kostenfreies Parken in der hoteleigenen Tiefgarage

Unlimitiert Mineralwasser und Säfte im Hauptkonferenzraum

Begrüßungskaffee mit Kaffee, Tee und Feingebäck

2 Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und 2 Speise- Komponenten nach Wunsch, sowie frisches Obst

Einheitliches 3-Gang-Menü oder Lunch -Buffet nach Wahl des Küchenchefs

Korrespondierende Weine vom Weingut Prinz von Hessen, sowie Softgetränke zum Mittagessen

1 Heißgetränk nach dem Essen

Preis für alle Tagungspauschalen jeweils pro Teilnehmer und Tag inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service, buchbar je nach Verfügbarkeit ab mindestens 10 Teilnehmern.

### Wählbare Speise- Komponenten für Ihre Kaffeepause

#### Süß

- ❖ Smoothie
- ❖ Gekühlter Milchshake
- ❖ Avocadodrink mit Limone
- ❖ Lauwarmer Apfelstrudel mit Amaretto-Vanille-Schaum
- ❖ Brownies
- ❖ Gefüllte Crêpe mit Dip
- ❖ Kreppel (saisonal)
- ❖ Stollen (saisonal)
- ❖ Schokoriegel
- ❖ Croissants
- ❖ Kaffeestückchen
- ❖ Fruchtspieße
- ❖ Birchermüsli im Glas
- ❖ Blechkuchen
- ❖ Käse-Sahne-Schnitte mit Himbeermark
- ❖ Joghurt im Glas mit frischen Früchte
- ❖ Buttermilch mit Mango und Ahornsirup

#### Herzhaft

- ❖ Gemüsesticks mit Dip
- ❖ Blätterteiggebäck
- ❖ Marinierte Hähnchenspieße mit Tandoori und Melone
- ❖ Mini Quiche
- ❖ Mini Frankfurter Würstchen
- ❖ Belegte Minilaugenstangen
- ❖ Schinken-Käse Croissants
- ❖ Brezeln
- ❖ Fingersandwich mit Gurken, Kräuterfrischkäse & Ei
- ❖ Belegte Brötchen mit Räucherlachs, Roastbeef und Emmentaler
- ❖ Mini Krakauer mit Tafelsenf und Kartoffelsalat
- ❖ Vollkornbrötchen belegt mit Frischkäse und Gartenkresse
- ❖ Roggenbrot mit geräucherter Truthahnbrust und Ananasrelish



## Kaffeepause oder Begrüßungskaffee

**€ 17.50**  
pro Person

- Vital

Kaffee, Tee, sowie Vollkornbrötchen mit Frischkäse und Gartenkresse, Roggenbrot mit geräucherter Truthahnbrust und Ananasrelish, Waldbeeren-Smoothie, frisches Obst

- Relax

Kaffee, Tee, sowie lauwarmer Apfelstrudel mit Amaretto-Vanilleschaum, Käse-Sahne-Schnitte mit Himbeermark, gekühlter Milchshake

- Aktiv

Kaffee, Tee, sowie Fingersandwich mit Gurken, Kräuterfrischkäse & Ei, Joghurt im Glas mit frischen Früchten, Buttermilch mit Mango und Ahornsirup

- Kreativ

Kaffee, Tee, sowie marinierte Hähnchenspieße mit Tandoori und Melone, gefüllte Datteln mit getrockneten Tomaten und Macadamia Nüssen, Avocadodrink mit Limone

- Rustikal

Kaffee, Tee, sowie belegte Brötchen mit Räucherlachs, Roastbeef und Emmentaler, Mini-Krakauer mit Tafelsenf und Kartoffelsalat, Clausthaler alkoholfrei

### Warme Getränke:

Pauschalpreis für Kaffee und Tee:

- ❖ Permanent Heißgetränke vor oder in Ihrem Tagungsraum  
pro halbem Tag und Person € 18.50
- ❖ pro Kaffeepause und Person € 12.50
- ❖ pro Kaffeepause und Person  
mit Gebäck oder Blechkuchen € 15.50



## Empfangspauschale

Mit Mineralwasser, frischem Orangensaft und 4 Canapés pro Person nach Wahl der Küche:

... mit Riesling Sekt	€ 32.00
oder	
...mit Champagner	€ 42.00

Die Preise gelten pro Person und für die Dauer von einer Stunde.

## After-Work-Cocktail

**€ 39.00**

pro Teilnehmer für zwei Stunden  
im Anschluss an die Tagung

Lassen Sie Ihre erfolgreiche Veranstaltung mit einem Cocktailempfang ausklingen und nutzen Sie die Möglichkeit des Netzwerks nach der Tagung.

- Ein klimatisierter, exklusiver Salon
- Stehtische sowie Sitzgruppen je nach Personenzahl
- Bier, Riesling Sekt, Weine vom hauseigenen Weingut Prinz von Hessen, Softgetränke sowie Chips und Nüsse

### Canapé Auswahl kalt:

Parmaschinken | Melone | Minze  
Grönlandshrimps | Sahnemeerrettich

### Canapé Auswahl warm:

Minifrikadellen | Senfsauce  
Mini Ravioli | Schinkensauce

## Getränke

Riesling Sekt, extra trocken Weingut Prinz von Hessen	0,75l	€ 45.00
Rosé Sekt, Brut Weingut Prinz von Hessen	0,75l	€ 48.00
Champagner Gobillard, Brut Grande Réserve	0,75l	€ 90.00
Rosé Champagner Gobillard Cuvee Prestige	0,75l	€ 100.00
Prosecco Weißduftig – alkoholfrei- Manufaktur Jörg Geiger	0,75l	€ 39.00





### Canapés, Cornetinis & Sandwiches zum Empfang

#### Klassische Canapés mit:

Brie   Trauben	€ 3.50
Parmaschinken   Melone   Minze	€ 3.60
Pfeffersalami   Cornichon   Petersilie	€ 3.40
Tomate   Mozzarella	€ 3.70
Graved Lachs   Honig-Dill-Senfssauce	€ 3.70
Grönlandshrimps   Sahnemeerrettich	€ 3.70
Tête de Moine   Feigensenf	€ 4.00
Marinierte Geflügelbrust   Sellerie	€ 3.50
Rosa Entenbrust   Orangenlack	€ 4.80

#### Knusperhörnchen gefüllt mit:

Pastrami   Senfcrème	€ 3.90
Lachscrème   Olive	€ 3.60
Beef Tatar   Kapern	€ 4.10
Getrocknete Tomatencreme   Pfeffer	€ 3.40
Ei   Kürbiskerne	€ 3.20
Forellenmousse   Meerrettich	€ 3.60
Anti Pasti   Balsamico	€ 3.00
Geflügellebermousse   Karamellapfel	€ 4.00
Garnelencocktail	€ 4.20

#### Englische Sandwichecken:

Räucherlachs   Gurke	€ 5.50
Roastbeef   Tomatencreme	€ 5.50
Käse   Schnittlauch	€ 4.50
Gurke   Kräuterfrischkäse	€ 4.00
Prosciutto   Meerrettich	€ 4.70
Geflügelbrust   Currymajonaise	€ 4.00
Eier   Kresse	€ 4.00
Pastrami   Senfcrème	€ 6.50



### Flying Buffet

Stellen Sie sich Ihr Flying Buffet frei aus den aufgeführten Komponenten zusammen. Gerne beraten wir Sie zu den benötigten Mengen und zu einer harmonischen Gang- Abfolge

#### Vorspeisen:

Gebackenes Wachtelei   Grüne Soße	€ 3.50
Glasnudelsalat   Rindfleisch   Erdnüsse	€ 4.50
Capresecocktail mit Basilikum   Aceto Balsamico	€ 4.00
Vitello Tonnato	€ 5.50
Räucherlachs   Kartoffelrösti   aufgeschlagene Limonencrème	€ 5.70
Shrimppcocktail	€ 6.00
Süß- saurer Ochsenchwanzsalat   geschmorte rote Zwiebel	€ 5.00
Gurken- Rahmsalat   geräucherte Forelle	€ 5.00

#### Suppen:

Meerrettichsuppe   Rote Bete Luft	€ 5.00
Waldpilzcappuccino   Petersilien-Croûtons	€ 5.00
Geflügel- Kokossuppe   Thai Aromen	€ 5.50
Karotten- Ingwer Suppe	€ 4.50
Rinderconsommé   Markklößchen	€ 6.00

#### Hauptgänge:

Minifrikadellen   Senfsoße	€ 3.50
Knusprige Frühlingsrollen   Asia Dip	€ 3.00
Kleine hausgemachte Pizzen   verschiedene Beläge	€ 3.00
Mini Ravioli   Schinkensauce	€ 3.50
Risotto a la Milanese   gebratene Garnele	€ 5.00
In Rotwein geschmorte Hähnchenoberkeule   Couscous	€ 4.00
Entenbrustranchen à l'orange   Kartoffelpuffer	€ 5.00
Rinderfiletwürfel Strindberg   Röstzwiebelpüree	€ 5.00
Tranche vom Zander   Champagnerkraut	€ 4.50
Kalbsleber Berliner Art   Portwein Apfel	€ 4.50
Gebratener Kabeljau   Blumenkohl   Ochsenchwanzragoût	€ 5.00
Würfel vom Sauerbraten   Schnittlauchpüree	€ 4.50
Garnelencurry   Zitronengras	€ 5.50

#### Desserts:

Ananasragoût   Chili und Kokos	€ 3.50
New York Cheese Cake   Himbeersauce	€ 3.50
Sachertorte- Praline	€ 4.00
Joghurtmousse   Brombeeren	€ 3.50
Windbeutel   Kaffecrème	€ 3.50
Fruchtspieße   Schokolade	€ 2.50



### Menüauswahl

Stelle Sie sich Ihr Wunsch- Menü aus den aufgeführten Komponenten zusammen. Gerne beraten wir Sie für eine harmonischen Gang- Abfolge

#### Vorspeisen:

Hausgeräuchertes Saiblingsfilet | Zitrusfrucht- Salsa | aufgeschlagene Crème fraîche € 14.50

Gratinierter Ziegenkäse | Melonen-Minzsalat | Parmaschinken € 12.00

Gewürzlachs | Limonen- Kardamonreduktion | Wildkräutersalat | Kartoffelstroh € 18.00

Rindercarpaccio | Tomaten-Kräutermarinade | Parmesan € 18.00

Rosa Kalbstafelspitz | mariniertes Wurzelgemüse | pochiertes Landei € 14.00

Garnelencocktail | grüner Spargel | Orangenfilets € 23.00

Gegrilltes Anti Pasti Gemüse | körniger Frischkäse | Wildkräutersalat | geschmorter Knoblauch € 12.50

#### Suppen:

Rinderkraftbrühe | Tafelspitzroulade € 11.00

Geflügelessenz | Estragonnocken € 9.00

Petersilienwurzelsuppe | Geflügelnocken € 9.00

Waldpilzcappuccino | Petersiliencroûtons € 8.50

Curryschaumsuppe | Kokos | gebratene Garnelenwürfel € 11.50

Hummerbisque | Vanillesahne | Kaffee € 11.00

#### Zwischengänge:

Gebrautes Zanderfilet | Schnittlauchpüree | Weißweinsauce € 17.50

Gebraute Jacobsmuschel | Petersilienrisotto | Weißweinschaum € 19.50

Spinat- Frischkäseravioli | Kräuterschaum | Tomatenconcassée Sauce € 13.00

Tagliatelle | Meeresfrüchte | Safran- Tomatensauce € 16.00

Rosa gebratene Entenbrust | Hoisin Sauce| gegrillter Pak Choi | Wasabi Espuma € 20.00

Tataki vom Thunfisch | gegrillte Kartoffeln | confierte Zwiebel | Tomate € 19.00

#### Sorbets:

Zitronensorbet € 6,00

Sorbet vom weißen Portwein € 6,00

Blutorangensorbet | Zartbitter Schokolade € 6,00

Sorbet vom weißen Weinbergpfirsich | Mandel € 6,00





### Hauptgänge:

Rosa gebratene Entenbrust à l'orange   sautierter Spitzkohl   Palffyknödel	€ 29.00
Filet und Bauch vom Duroc Schwein   Meerrettichrahmsauce   Ragoût von weißen Bohnen   Chorizzo   Süßkartoffelpüree	€ 23.00
Rosa gebratener Rinderrücken   sautierte Pilze   geschmorte Schalotte   Röstzwiebelpüree	€ 29.00
Kalbsrücken im Parmaschinken   Kartoffel-Artischockengemüse   Rotweinsauce	€ 29.50
Confierte Lammstelze   geschmortes mediterranes Gemüse   la Ratte Kartoffeln   Rosmarinjus	€ 28.00
Tranchen vom Rinderfilet   Bohnengemüse   geräucherter Speck   gebratene Thymianpolenta	€ 35.00
Kalbsfilet im Brotmantel   in Portwein glasierte Perlzwiebeln   gegrillter Junglauch   Kerbel-Kartoffelpüree	€ 32.00
Gebratenes Lachsfilet unter der Kräuterhaube   Limonensauce   Ragout vom grünen Spargel   Graupenrisotto	€ 27.00
Gebratenes Kabeljaufilet   Blumenkohl geröstet und als Crème   Zitronen- Ochsenschwanzsauce	€ 24.00
Seeteufelmedaillon   Caponata   gebratene lila Kartoffeln	€ 33.00
Medaillon vom Heilbutt   buntes, süß saures Kartoffel-Linsenragoût   Aromen von Limone und Ingwer	€ 22.00
Kross gebratener Wolfsbarsch   Zwiebel-Paprikaragoût   Parmesanrisotto	€ 28.00

### Vegetarische Gerichte:

Spinat- Frischkäseravioli   Kräuterschaum   Tomatenconcassée-Sauce	€ 18.00
Ziegenkäse im Blätterteig gebacken   Ratatouille   Tomatensugo	€ 14.00
Kräuter- Pilzrisotto   Parmesan   Rucola	€ 14.00



#### Desserts:

Warmer Schokoladenkuchen   flüssiger Kern   marinierte Beeren   Vanilleeis	€ 11.00
Crème Brûlée   Kirschragoût   Joghurteis	€ 11.00
Schokoladenmousse von Vahlrona noir Mangoragoût   Vanillecrèmeis	€ 12.00
Tiramisu   mazerierte Erdbeeren   Sauerrahmeis	€ 11.00
Cocoscrème   Passionsfruchtlack   Mangosorbet	€ 10.50
Himbeer Panna Cotta   Cognac Espuma   Sorbet von dunkler Schokolade	€ 12.00

#### **Mitternachtsimbiss**

Gulaschsuppe   Brot	€ 9.00
Frankfurter Kartoffelsuppe   Frankfurter Würstchen   Brot	€ 8.50
Rindswurst   Brötchen   scharfer Senf	€ 8.00
Currywurst à la Hessischer Hof	€ 8.00
Pulled Pork zum selber bauen	€ 8.00

#### **Weinbegleitung**

##### Linie: Edition von Hessen

Zwei Weine zu Ihrem Menü oder Buffet von unserem eigenen Weingut Prinz von Hessen aus der Linie Edition.  
Inklusive Mineralwasser, Softgetränke und Saft.  
Für die Dauer von 3 Stunden oder bis zum Servieren von Kaffee. € 45.00

##### Linie: Gourmet

Zwei Weine abgestimmt auf Ihr Menü oder Buffet, inklusive Mineralwasser, Softgetränke und Saft.  
Für die Dauer von 3 Stunden oder bis zum Servieren von Kaffee. € 55.00

##### Linie: Sommelier für Menüs

Begleitende internationale Weine, abgestimmt auf Ihr Menü, inklusive Mineralwasser, Softgetränke und Saft.  
Pro Gang/ Pro Person 0,2l € 16,50



## Buffetauswahl

### **Mediterranes Buffet**

(ab 25 Personen)

Salatbar | Toppings | Dressings  
Panzanella

Caprese

Luftgetrockneter Schinken | Melone | Parmesan

Rotbarbe Escabeche

Meeresfrüchtesalat | Aioli | gegrilltes Gemüse

Vitello Tonnato



Minestrone | Knoblauch Crostini



Ossobuco alla Milanese

Saltimbocca

Ratatouille | Safran-Risotto

Gebrautes Doradenfilet | Zucchini- Tomaten Ragoût |  
Thymian- Polentataler

Tagliatelle a la Verdura | Parmesan | Pesto



Tiramisu | marinierte Erdbeeren

Himbeer-Panna Cotta | Vanille Sahne

Gefüllte Cannoli | frische Beeren

Crème Catalan | Mohn | Kirschragoût

**56.00 EUR pro Person**



**Frankfurter Buffet**  
(ab 25 Personen)

Kopfsalat | Joghurt Dressing | Schwarzbrotcroûtons

Geräuchertes Forellenfilet | Mini Tartelette | Sahnemeerrettich

Eier | Frankfurter Grüne Soße

Dreierlei Heringsalat

Handkäse mit Musik

Hessische Wurst- & Käseplatte | Senf | Meerrettich

Hackfleischbällchen | Kartoffelsalat

Kalbssemmerolle | eingelegtes Gemüse



Kartoffelsuppe | Frankfurter Würstchen



Gekochter Tafelspitz | Meerrettichsauce | Wurzelgemüse | Petersilienkartoffeln

Frankfurter Kalbsgestovtes | Nudeln

Gebratene Lachsforelle | Rahmgurken

Bäckerofengemüse



Frankfurter Kranz

Rote Grütze mit Vanillesauce

Apfelweincrème

Kirschmichel

**48.00 EUR pro Person**



## **Internationales Buffet**

(ab 25 Personen)

Wildkräutersalat | Kräuter- Pinienkernvinaigrette

Lachsvariation

Quinoasalat | marinierte Hähnchenbrust | Purple Curry

Garnelencocktail

Kalbfleischpastete | Apfel- Selleriesalat | Nüsse

Salat von Calamari | Boxhornklee | junger Lauch

Ceviche vom schwarzen Heilbutt | Rote Bete | Ananas

Rindertatar | Avocado | Sesam im Mini Tartelette

Papaya-Joghurtsalat



Krustentiersuppe | Kaffeearomen



Rosa gebratener Rinderrücken | geschmorte Portweinzwiebeln | gebratene Pilze

Gebratenes Kabeljaufilet | Zweierlei vom Blumenkohl

Garnelencurry | Cocos | Limone

Basmatireis | Schnittlauchpüree

Steinpilzravioli | gegrillter Brokkoli | Kirschtomaten | Rucola Pesto



Charlotte Royal

New York Cheesecake im Glas

Omelette Surprise

Schokoladenmousse | Passionsfrucht

Tarte Tatin

**74.00 EUR pro Person**





## Auszug aus unserem Getränkeangebot

### Heißgetränke

Tasse Kaffee Crème		€ 4.50
Cappuccino		€ 5.50
Latte Macchiato		€ 5,50
Espresso		€ 4,50
Kännchen Kaffee oder Tee		€ 6.50

### Erfrischungen:

Evian	1,0l	€ 11.50
Elisabethenquelle	0,25l	€ 5.50
Elisabethenquelle	0,75l	€ 10.00
Coca Cola, Fanta, Sprite <sup>1,3,4,5</sup>	0,2l	€ 5.50
Ginger Ale <sup>1</sup> , Tonic Water <sup>4</sup> , Bitter Lemon <sup>4</sup> , Soda Water	0,2l	€ 5.50

### Fruchtsäfte:

Orangensaft, frisch	0,2l	€ 7.50
Grapefruitsaft, frisch	0,2l	€ 7.50
Mangosaft, frisch	0,2l	€ 7.50
Rapp's Tomatensaft	0,2l	€ 6.50
Rapp's Apfelsaft	0,2l	€ 6.50
Rapp's Johannisbeersaft	0,2l	€ 6.50
Rapp's Kirschnektar	0,2l	€ 6.50
Rapp's Multivitaminsaft	0,2l	€ 6.50
Rapp's Orangensaft	0,2l	€ 6.50

### Flaschenbiere:

Radeberger Premium Pils	0,33l	€ 6.50
Stauder Pils	0,33l	€ 7.00
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	€ 6.50

### Aperitifs:

Aperol oder Campari <sup>1</sup> mit Soda		€ 11.50
Ricard oder Pernod		€ 10.00
Campari <sup>1</sup> mit Orangensaft		€ 12.50
Wodka Lemon <sup>4</sup> oder Tonic <sup>4</sup>		€ 12.50
Gin Tonic <sup>4</sup>		€ 12.50
Aperol Spritz		€ 12.50

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoff

3 Süßstoff Cyklamät Acesulfam, Aspartam enthält Phenylalaninquelle

4 Chininhaltig

5 Koffeinhaltig



### Südweine:

Martini bianco, rosso oder extra dry	5cl	€ 8.50
Noilly Prat	5cl	€ 8.50
Sherry Lustau, fino oder med.	5cl	€ 9.50
Portwein LBV Foneca	5cl	€ 11,00

### Whiskies:

Canadian Club	4cl	€ 10.00
Dimple Scotch	4cl	€ 11.00
Johnnie Walker Red Label <sup>1</sup>	4cl	€ 11.00
Johnnie Walker Black Label <sup>1</sup>	4cl	€ 13.00
Chivas Regal <sup>1</sup>	4cl	€ 13.50
Glenfiddich 12 years old	4cl	€ 14.50

### Cognacs & Brandys:

Alter Riesling Weinbrand XO	4cl	€ 13.50
Carlos I	4cl	€ 13.00
Remy Martin VSOP	4cl	€ 14.50
Hennessy XO	4cl	€ 25.00

### Spirituosen:

Ramazotti oder Averna	4cl	€ 9.00
Tequila	4cl	€ 9.00
Fernet Branca oder Mentha	4cl	€ 9.00
Aquavit Aalborg, Jubiläum	4cl	€ 10.00
Wodka Absolut	4cl	€ 10.00
Bacardi Rum	4cl	€ 10.00
Grappa Vuisinar	4cl	€ 11.50
Calvados Vieux	4cl	€ 12.50
Vieil Armagnac V.S.O.P.	4cl	€ 12,50
Kirschwasser Morand	4cl	€ 15.50
Framboise Morand	4cl	€ 15.50
Mirabelle Morand	4cl	€ 15.50
Williamine Morand	4cl	€ 15.50

### **Digestif - Pauschale**

Zusammenstellung von abwechslungsreichen, klassischen Digestive zur Wahl,  
pro Person 4cl € 12.00

### Korkgeld:

das Mitbringen von Wein, Sekt & Champagner ist nur möglich, wenn sich die gewünschten Produkte nicht im Sortiment des Grandhotels Hessischer Hof befindet und nicht organisiert werden können.

für Wein und Sekt	0,75l	€ 37.00
für Champagner	0,75l	€ 55.00

1 Farbstoff  
2 Konservierungsstoff  
3 Süßstoff Cyklamät Acesulfam, Aspartam enthält Phenylalaninquelle  
4 Chininhaltig  
5 Koffeinhaltig



## Weißwein

Unsere besondere Weinempfehlung von unserem eigenen Weingut „Prinz von Hessen“,  
Johannisberg / Rheingau

162	2015	RIESLING trocken Weingut Prinz von Hessen, Rheingau	0,75 l	€ 36,00
124	2015	RIESLING CLASSIC feinherb Weingut Prinz von Hessen, Rheingau	0,75 l	€ 36,00
				
140	2015	GRAUER BURGUNDER trocken Weingut Winter, Rheinhessen	0,75 l	€ 38,00
141	2016	CHARDONNAY ALTKIRCH Weingut Schreckbichl/ Colterenzio, Alto Adige Italien	0,75 l	€ 42,00
125	2016	CHARDONNAY & WEIßBURGUNDER trocken Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 48,00
100	2014	CHABLIS Drouhin Vaudon, Bourgogne Frankreich	0,75 l	€ 56,00
198	2015	SAUVIGNON BLANC Southern Right, Western Cape Südafrika	0,75 l	€ 48,00
149	2015	POUILLY FUMÉ-LES VIGNES DE ST. LAURENT DE L'ABBAYE Domaine Chatelain, Côte de Loire Frankreich	0,75 l	€ 59,00
161	2009	GAVI DI GAVI "IL NOSTRO" La Guistiniana, Piemont Italien	0,75 l	€ 79,00



## Rotwein

208	2012	CHÂTEAU ROUSTAING Réserve Bordeaux, Haut Médoc, Bordeaux Frankreich	0,75 l	€ 42,00
284	2012	MONFERATO ROSSO "CANTAMERLI" Pico Maccario, Piemont Italien	0,75 l	€ 45,00
202	2015	MERLOT RESERVA Ochagavia, Colchagua Valley Chile	0,75 l	€ 46,00
200	2015	CABERNET SAUVIGNON LOS VASCOS Domaines Barons de Rothschild Colchagua Valley, Chile	0,75 l	€ 55,00
354	2013	WESTHOFENER SPÄTBURGUNDER trocken/ dry Weingut Gutzler, Rheinhessen	0,75 l	€ 49,00
232	2015	MERLOT trocken / dry Weingut Prinz von Hessen, Rheingau	0,75 l	€ 55,00
238	2009	LA CROIX BONIS Phélan Ségur, St. Estèphe, Bordeaux Frankreich	0,75 l	€ 59,00
256	2012	VINO NOBILE DE MONTEPULCIANO Avignonesi, Toscana Italien	0,75 l	€ 69,00
358	2003	CHÂTEAU CITRAN	0,75 l	€ 96,00
380	2004	Cru Bourgeois, Haut Médoc, Bordeaux Frankreich		€ 98,00

Änderung der genannten Preise und Jahrgänge behalten wir uns vor.



## Raumbereitstellungskosten für Veranstaltungsräume

	Veranstaltungsräume für Konferenz/Tagung oder Cocktailempfang	Veranstaltungsräume für Frühstück, Mittag- oder Abendessen
Spiegelsalon	€ 350.00	ab einem F&B Umsatz von € 1.000.00 kostenfrei, darunter die Differenz, maximal jedoch € 350.00
Landgrafenzimmer	€ 800.00	ab einem F&B Umsatz von € 2.000.00 kostenfrei, darunter die Differenz, maximal jedoch € 800.00
Römischer Salon	€ 800.00	ab einem F&B Umsatz von € 2.000.00 kostenfrei, darunter die Differenz, maximal jedoch € 800.00
Mittelsalon oder Ecksalon	€ 950.00	ab einem F&B Umsatz von € 2.500.00 kostenfrei, darunter die Differenz, maximal jedoch € 950.00
Atrium	€ 950.00	ab einem F&B Umsatz von € 2.500.00 kostenfrei, darunter die Differenz, maximal jedoch € 950.00
Kurfürstenzimmer	€ 1.250.00	ab einem F&B Umsatz von € 4.000 kostenfrei, darunter die Differenz, maximal jedoch € 1.250.00
Empire Salon	€ 1.250.00	ab einem Umsatz von € 4.000.00 kostenfrei, darunter die Differenz, maximal jedoch € 1.250.00
Festsaal	€ 1.750.00	ab einem F&B Umsatz von € 8.000.00 kostenfrei, darunter die Differenz, maximal jedoch € 1.750.00
Boardroom mit Terrasse	€ 1.500.00	€ 1.000.00
Restaurant		€ 3.000.00
Grand Suite bis 18.00 Uhr/ untill 06.00 p.m.		€ 1.000.00
Terrasse FINEST		€ 950.00
Jimmy's Bar		€ 1.500.00 (für vier Stunden bis 20.00 Uhr) (for four hours until- 08.00 p.m.)
Jimmy's Bar		€ 4.000.00 (20.00-03.00 Uhr) (08.00 – 03.00 a.m.)

Personalkosten nach 24.00 Uhr: Oberkellner/ Küchenchef: 47.00 € pro Person/Stunde  
Servicekraft/Küchenkraft: 27.00 € pro Person/ Stunde





## Mietgebühren für technische Geräte

### Projektionstechnik und Zubehör:

Datenbeamer	€ 195.00
Leinwand 1,70m x 2,30m	kostenfrei
Projektionstisch für Datenbeamer inklusive 3-Fach-Steckdose	kostenfrei
Plasmabildschirme inklusive Ständer	€ 280.00
Schnurloser Presenter	€ 45.00

### Audiotechnik:

Aktiv-Boxen mit 50 Watt (für Datenbeamer oder zum Anschluss an den Laptop)	€ 30.00
Tisch- oder Standmikrofon	€ 40.00
Funkmikrofon zum Anstecken	€ 90.00
Handfunkmikrofon	€ 90.00
Beschallungsanlage	€ 180,00
Konferenztelefon für maximal 10 Personen	€ 55.00
Dolmetscherkabine	auf Anfrage
Tonaufzeichnungstechnik	auf Anfrage

### Videotechnik:

LCD-Fernseher	auf Anfrage
Aufzeichnungstechnik (Video)	auf Anfrage

### Computer und Zubehör:

Laptop mit DVD-Laufwerk und kostenfreiem W-LAN Zugang	€ 135.00
--	----------

### Standardtechnik:

Moderatorenkoffer	€ 25.00
Flipchart mit Stiften und Papier	€ 35.00
Pinnwand	€ 35.00
Staffelei	€ 15.00
Rednerpult	€ 60.00
Rednerpult mit integrierter Lautsprecheranlage	€ 120.00

### Diverses Tagungszubehör:

Podium/Bühne/Tanzfläche pro qm	€ 15.00
Flügel (für Ihre Veranstaltung gestimmt)	€ 230.00
Floorspot (mit verschiedenen Farbeinstellungen)	€ 25,00
Bühnenscheinwerfer	€ 50,00

Techniker vor Ort bei Ihrer Veranstaltung	€ 52,00 pro Stunde/Person
---	------------------------------

**Alle genannten Preise verstehen sich pro Tag und inklusive Mehrwertsteuer.**



### Dekoration

„Blumentupfer“ saisonales Blumengesteck im Glaswürfel	€ 15.00
Individuelles ovales oder rundes Blumengesteck	ca. € 35.00
Wir beraten Sie gerne für weitere festliche und dekorative Blumenarrangements	

### Menükarten

Menükarte GRANDHOTEL HESSISCHER HOF (pro Tisch)	kostenfrei
Menükarte GRANDHOTEL HESSISCHER HOF mit persönlicher Widmung oder Firmenlogo	€ 3.50
Tischkarte, individuell bedruckt	€ 2.00



**Unsere Mitarbeiter der Veranstaltungsabteilung stehen Ihnen von der Planung, der Organisation bis hin zur Durchführung Ihrer Veranstaltung gerne zur Verfügung**