

Ihre Veranstaltung ist unsere Leidenschaft!



Wir machen Ihre Geburtstagsfeier, Hochzeit, Klassentreffen oder Gruppenreise zu einem vollen Erfolg, sodass Ihre Freunde und Gäste noch viele Jahre davon schwärmen! Wir bieten nicht nur Kulinarische Highlights, sondern auch die passende Location dazu!

Unser Angebot:

Unser Angebot bildet sich aus den von Ihnen ausgewählten Speisen und dem Getränke Angebot. Für die Speisenauswahl haben wir Ihnen einige Menü- sowie Buffetvorschläge aufgeschrieben. Die Getränke können einzeln nach Verzehr oder in einer Pauschale berechnet werden. Eine Raummiete fällt nur an, sollte keine Bewirtung von uns gewünscht sein. Um auf Ihre Wünsche wie besondere Dekoration oder Programmpunkte einzugehen und um ein verbindliches Angebot zu erhalten, bieten wir Ihnen immer ein kostenloses Vorabgespräch an.



Maximilian Stauch / Michael Stauch

Sie erreichen uns wie folgt:

Tel. 06781/96960

info@berghotel-kristall.de

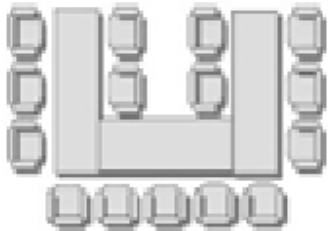
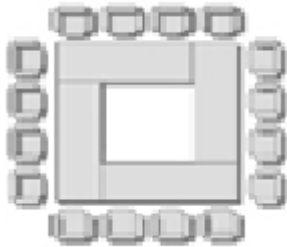
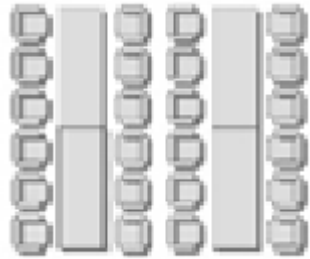


Mo.-Fr.: 07:00-22:00 | Sa.-So.: 08:00-22:00

Unsere Räumlichkeiten!



Wir bieten Ihnen einen großen Veranstaltungsraum für bis zu 120 Teilnehmern, der direkt an unsere Bar und die Sonnenterrasse angebunden ist. Zudem steht Ihnen unser Restaurant mit 60 Sitzplätzen im modernen Stil. Im Sommer gibt es die Möglichkeit in unserem Innenhof mit ca. 80 Sitzplätzen bei kühlen Getränken die Sonnenstunden zu genießen.

Ende 2021 wird auch zusätzlich noch ein Veranstaltungsraum mit direktem Weg zum Innenhof (Biergarten) dazukommen. Mit ca. 60 Sitzplätzen ist er optimal für gesellige Stunden auch bis spät in die Nacht zusammen mit Freunden und Familie.

	Veranstaltungsraum: Saal	Veranstaltungsraum: Neu	Veranstaltungsraum: Black
Personenzahl	Bis 100 Personen	Bis 60 Personen	Bis 50 Personen
Bestuhlung Möglichkeiten			
Besondere Merkmale	Naturnaher, moderner Landhausstil, direkt an der Bar und Terrasse. Für Veranstaltungen ab 50 Personen, mit Musik und Tanzfläche	Separater Eingang, schneller Zugang zum Innenhof/ Biergarten. Für mittlere Veranstaltungen die gerne ein wenig separat sitzen	Sehr modern Perfekt für kleine und mittlere Veranstaltungen und Menüs Nähe zur Natur wegen großer Fensterfront
Bilder			
Maße	Ca. 120 qm // 20m x 6m Rechteckiger Raum mit Zugang zur Sonnenterrasse	Ca. 60 qm // 15m x 4 m Rechteckiger Raum mit Zugang zum Innenhof	Ca. 80 qm // 15m x 6m Im Raum befinden sich 2 Mittelträger

Unsere Hochzeitspauschale!



Die Hochzeitspauschale ist perfekt für eine gelungene Hochzeit im kleinen oder großen Kreis. Feiern Sie ausgelassen mit Familie und Bekannten in einer unserer Räumlichkeiten. Natürlich können wir Bausteine in der Pauschale individuell auf sie abstimmen.

Hochzeitspauschale 1

- Empfang mit Sekt
- 3-Gang Abendmenü oder Buffet
- Getränkepauschale (Bier, Wein, AFG) für 7 Stunden
- Hochzeitssuite „Kristall“ für das Brautpaar

30-79 Personen
80-119 Personen

ab 69,- € p.P.
ab 64,- € p.P.

Hochzeitspauschale 2

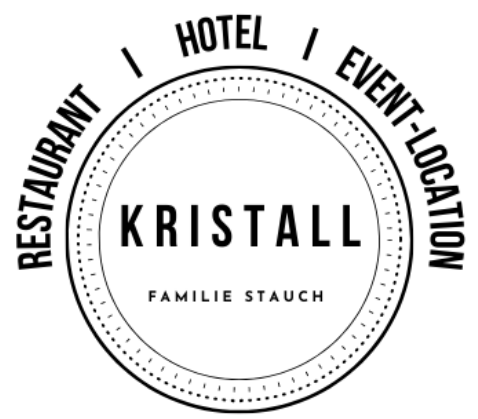
- Empfang mit Sekt
- Hausgemachte Limonaden Station Bier zu der Selbstbedienung
- Kaffee Gedeck am Nachmittag oder Fingerfood Auswahl
- 3-Gang Abendmenü oder Buffet
- Getränkepauschale (Bier, Wein, AFG) für 10 Stunden
- Mitternachts Snack
- Hochzeitssuite „Kristall“ für das Brautpaar
- Stuhl Hussen

30-79 Personen
80-119 Personen

84,- € p.P.
79,- € p.P.

Optionale Bausteine:

- Fingerfood zum Empfang
- Aperitifs beim Empfang
- Kuchen zum Kaffee
- Cocktails am Abend
- Mitternachtssnack
- Dekorationswünsche



Wichtige Informationen (FAQ)

Zu den Pauschalen

- Getränke zum Empfang:** Wir servieren Ihnen an Stehtischen unseren Winzersekt, Orangensaft, Wasser, gerne auch mit einem Upgrade frische Aperitifs wie Hugo, Aperol & Lillet und unsere Limonaden Bar
- Fingerfood zum Empfang:** Ganz nach Ihrem Wunsch reichen wir Ihnen verschiedene Häppchen.
- Die Hochzeitstorte:** Von der Bäckerei Erbach, welche nach Ihren Wünschen und der emspr. Personenzahl hergerichtet wird. Diese wird wahlweise zum Kaffee und Kuchen oder nach dem Abendessen serviert
- Sonstige Kuchen:** Können über uns, über Ihre Bäckerei gestellt oder von Ihnen einfach mitgebracht werden. Hier berechnen wir eine kleines Kuchengedeck.
- Menü/Büffet:** Vorschläge sind anbei. In der Pauschale ist eine Auswahl von 35 € inklusive. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Essenswünsche ein oder servieren Ihnen eine Kombination aus Buffet und Menü.
- Getränkepauschale:** Beinhaltet für einen Zeitraum von 7/10 Stunden mit dem Start des Empfangs: Sekt, Weinauswahl, Saft, Softgetränke, Heißgetränke, Wasser, Biere
- Getränke Upgrade:** Mit dem Upgrade servieren wir Ihnen auch eine Auswahl von Aperitifs, Cocktails und Longdrinks für einen ausgewählten Zeitraum. Bei Spirituosen besteht die Möglichkeit, dass Sie diese gegen ein Flaschengeld mitbringen.
- Dekoration/ Tischgedeck:** Von uns wird der Raum mit Tischdecken, Besteck, Gläsern und Servietten eingedeckt. Auch haben wir kleine Deko-Elemente vorort, die wir Ihnen gerne zur Verfügung stellen (Kerzenständer usw.).

Rustikales Buffet mit Hunsrücker Spezialitäten!

38,00 € p.P.



Vorspeise:

- Hunsrücker Bauernsülze
- Hahnenbacher Sauerfleisch
- Buchenholzgeräucherte Bachforelle
- Hausmacher Wurstspezialitäten
- Roher Hunsrücker Landschinken
- Sauer marinierte Hunsrück-Forellenfilets
- Kalte Ochsenbrust mit dicker Sauce
- „Bollspraline“ mit Mixed Pickles

3 kalte Gerichte zur Auswahl
Jedes weitere Gericht 2,00 € p.P.

Salate:

- Hottenbacher Radieschen Salat
- Fischbacher Kohlrabi Salat
- Hunsrücksalat aus Krombiere
- Bohnensalat
- Obersteiner Brotsalat
- Pilzsalat aus dem Lützelsoon (saisonal)
- Rot Rommele-Salat
- Schinderhannes-Salat

2 Salate zur Auswahl
Jeder weitere Salat 2,00€ p.P.

Suppen:

- Hunsrücker Kartoffelsuppe
- Schnittbohnen Suppe
- Markklößchen Suppe

1 Suppe zum Preis von 3,00 p.P.

Hauptgang:

- Rabbes im Backes (Schales)
- Murde un Klees
- Schlabberkabbes un Bouchfleisch
- Original Idar-Obersteiner Spießbraten
- Krombierewurst un Sauerkraut
- Gefellde Klees un Gettschieder Breische
- Schleffersch Gereesde
- Falscher Haas met Backuwekrombiere
- Spansau mit Füllsel (Ab 50 Pers. +6,50€ p.P.)

3 Hauptgänge zur Auswahl
Jeder weitere Hauptgang 3,50€ p.P.

Dessert:

- Handkäs mit Musik
- Armer Ritter
- Apfelringe mit Vanillesauce
- Welfenspeise
- Buttermilchcreme mit Waldbeeren

2 Desserts zur Auswahl
Jedes weitere Dessert 2,00€ p.P.

Buffet italienische Spezialitäten

45,00 € p.P.



Vorspeise:

- Sarde in marinata – marinierte Sardinen
- Triglie alla livornese – Meerbarben mit Tomaten
- Prosciutto di parma – Melone mit Parmaschinken
- Carpaccio – mariniertes, rohes Rindfleisch
- Vitello tonnato – Kalbfleisch in Thunfischsauce
- Bollito freddo – mariniertes Rindfleisch
- Sgombri alla marinara – eingelegte Makrelen

3 kalte Gerichte zur Auswahl
Jedes weitere Gericht 2,50 €

Salate:

- Antipasti di peperoni – marinierte Paprika
- Carote in Agro – Süßsaure Möhren
- Carpaccio di zucchini – Zucchini Salat
- Panzanella – gekühlter, toskanischer Brotsalat
- Caprese – Tomaten mit Mozzarella
- Insalata Finocchi – Fenchelsalat
- Insalata di rinforzo – Blumenkohlsalat
- Olive – frische Oliven

3 Salate zur Auswahl
Jeder weitere Salat 1,50€ p.P.

Suppen:

Minestrone

Hauptgang:

- Ravioli alla Genovese – Ravioli & Tortellini
- Risotto alla milanese – Reis auf Mailänder Art
- Lasagne verdi al forno – Lasagne
- Pollo alla Marengo – Geflügel in Tomaten und Oliven
- Trote affogate – Fischpfanne
- Arista alla fiorentina – Schweinebraten in Kräutermantel
- Potata al forno – überbackene Kartoffeln/Apulien
- Involtini di melanzane – gefüllte Auberginen & Zucchini

3 Hauptgänge zur Auswahl
Jeder weitere Hauptgang 3,50€ p.P.

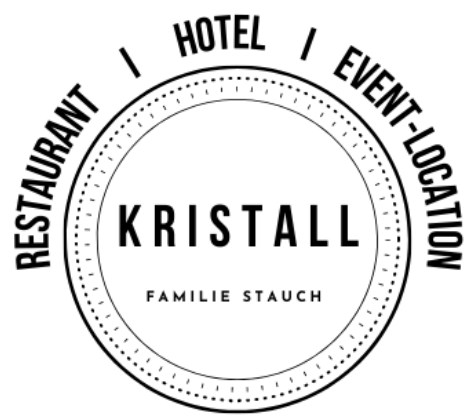
Dessert:

- Tiramisu – Mascarponecreme
- Panna cotta – gestürzte Sahnecreme
- Strudel di mele – Südtiroler Apfelstrudel
- Käseplatte mit italienischen Käsespezialitäten

2 Desserts zur Auswahl
Jedes weitere Dessert 2,00€ p.P.

Festliches Grill Buffet

38,00 € p.P.



Vorspeise:

- geräucherte Fischplatte mit Lachsrosen und Forellenfilets
- Ciabatta und Baguette, Kräuterbutter
- Carpaccio – mariniertes, rohes Rindfleisch
- Brezeln und Brot aufschnitt, Butter und Griebenschmal
- Antipasti Auswahl

2 kalte Gerichte zur Auswahl
Jedes weitere Gericht 2,50 € p.P.

Salate:

- Tomaten mit Mozzarella
- Grüne Blattsalate
- Karottensalat
- Rettichsalat
- Gurkensalat
- Nudelsalat
- Kartoffelsalat
- Partysalat
- Taccosalat

4 Salate zur Auswahl
Jeder weitere Salat 1,50€ p.P.

Hauptgang:

- Roastbeef, Schweinekamm oder Schweinefilets
- Hähnchenkeule oder Hähnchenbrust
- Hackfrikadellen oder Bauchlappen
- Würstchen rot und weiß
- Flammlachs oder Spanferkel (ab 50 Personen)
- Rostkartoffeln, Bratkartoffeln, Maiskolben, Gemüsespieße, Steakhouse Pommes
- Diverse Dips

3 Hauptgänge und 3 Beilagen
Jeder weitere Hauptgang 3,50€ p.P.

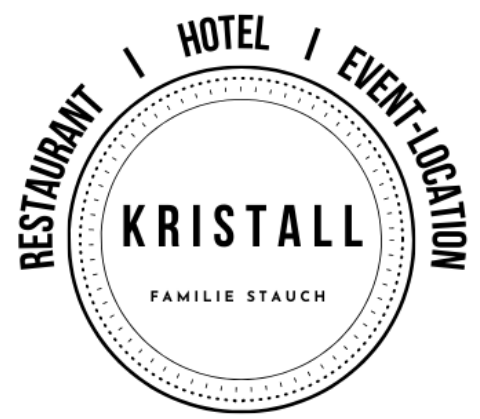
Dessert:

- Obstsalat mit Joghurt
- Weißes und Braunes Mousse au Chocolat
- Apfelstrudel mit Vanille
- Bayrische Creme mit Früchten

2 Desserts zur Auswahl
Jedes weitere Dessert 2,00€ p.P.

Klassik Buffet

35,00 € p.P.



Vorspeise:

- geräucherte Fischplatte, Forelle und Lachs mit Meerrettich
- Hunsrücker Wurstplatte mit Mixed Pickles
- Antipasti Platte & Tomate Mozzarella
- Salatvariation „Klassik“; Karotte-, Rettich-, Kraut-, und Grüner Salat
- Salatvariation „Extra“; Partysalat, Griechischer- und Taccosalat

3 kalte Gerichte zur Auswahl
Jedes weitere Gericht 2,50 € p.P.

Suppe:

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
- Tomatencremesuppe
- Petersiliencremesuppe

1 Suppe zum Preis von 3,00 € p.P.

Hauptgang:

- Schweinemedallions in Pilzrahmsauce mit Kroketten, dazu Brokkoli
- Seelachsfilet in Kräutersud mit Bandnudeln und Schwarzwurzelgemüse
- Wildragout mit Serviettenknödel und Rotkraut
- geschmorter Rinderbraten mit Kartoffelecken, dazu Erbsen und Karotten
- Klassisches Schweineschnitzel mit Jägersauce und Steakhouse Pommes
- Veggie: Gemüse Lasagne

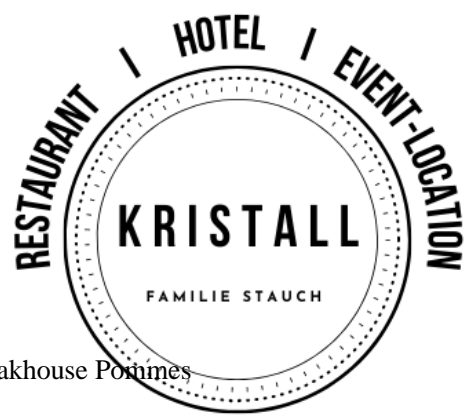
3 Hauptgänge
Jeder weitere Hauptgang 4,00€ p.P.

Dessert:

- Hausgemachtes Eisparfait
- Weiße und braune Mousse au Chocolat
- Apfelstrudel mit Vanille
- Panna Cotta mit Früchten
- Käseplatte mit Trauben

2 Desserts zur Auswahl
Jedes weitere Dessert 2,00€ p.P.

Menü Vorschläge



Gemischter Salat der Saison

* * *

Schweinerückensteak mit Gemüseauswahl, und Steakhouse Pommes

* * *

Gemischtes Eis mit Sahne

22,00€

Broccoli Cremesuppe mit gerösteten Mandelblättchen

* * *

Glasierter Rinderbraten und gebratene Schweinemedallions

an zweierlei Saucen

frische gemischte Gemüseauswahl mit hausgemachten Spätzlen und Kroketten

* * *

Mouse Hell und Dunkel dazu Obstauswahl

35,00€

Regionaler geräucherter Wildschweinschinken

an Blattsalaten mit Balsamico Dressing

* * *

Fischterrine mit Dill-Meerrettichschaum

* * *

Petersiliencremesuppe

* * *

Gebratene Tournedos vom Rinderfilet

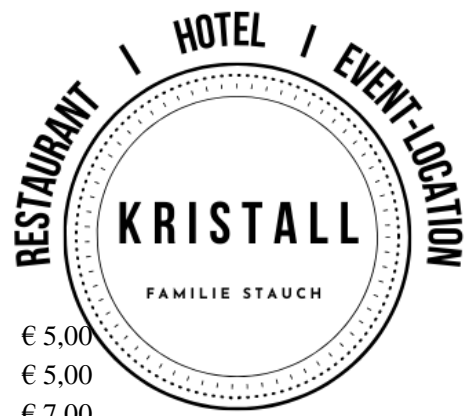
an Rotwein Jus mit Gemüsebouquet und Rosmarin Kartoffeln

* * *

Bayrische Creme auf Fruchtspiegel und Obst

49,50€

Einzelne Menü Vorschläge



Vorspeise

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen € 5,00
- Tomatencremesuppe € 5,00
- Petersiliencremesuppe mit geräuchertem Lachs € 7,00
- Geräucherter Fischteller mit Sahnemeerrettich € 8,50
- Gebratene Pilze und Pinienkernen Bunten Blattsalat € 8,50
- Carpaccio von roter bete mit Feldsalat Kürbiskern Krokant € 8,50
- dreierlei Bruschetta Tomate, Tunfisch, Käse € 9,00
- Wakamee Salat mit Jakobsmuscheln € 9,50

Hauptspeise

- Gebratene Hähnchenbrust auf Tomatenspiegel Kartoffeltaler und Salatbeilage € 17,00
- Gefüllte Schweinelende an Pilzrahmsoße Hausgemachte Spätzle und Gemüseauswahl € 20,00
- Gebratene Lachsforelle auf Riesling soße, Gemüse und Hausgemachten Bandnudeln € 20,00
- Rumpsteak mit Kräuterbutter mit Bratkartoffeln und Brokkoli € 22,00
- geschmortes Wildragout mit Rotkraut und Servierten Knödel € 20,00
- zarter Rinderbraten Rotweinssoße Erbsen und Karotten und Kartoffelkroketten € 20,00
- Wildschweinbraten mit Pfifferlingen auf Rosmarinkartoffeln € 22,00
- Geschmorte Rinderroulade dazu Kartoffelrotkraut und Kartoffelklöße € 17,00
- Gedämpfter Steinbeißer mit gefüllten Zucchini auf Reiskräuterbett € 20,00

Dessert

- Vanilleeis mit Sahne, heißen Kirschen oder Himbeeren € 4,50
- Panna Cotta mit Waldfruchtsoße € 5,00
- Eisparfait mit Fruchtspiegel Obst und Sahne € 5,00
- Weißes und dunkles Mousse au Chocolat auf Vanillespiegel € 6,00
- Reichhaltiger Käseteller mit Trauben € 6,00

Allgemeine Informationen



-
- Es wird ein schriftlicher Ablaufplan mit allen Informationen erstellt, Änderungen daran müssen schriftlich mitgeteilt werden, und werden von uns eingefügt.
- Die Räume sind immer nur für den jeweiligen Zeitraum nutzbar, sollten Sie den Raum vorher nutzen müssen, Beispielsweise zum Dekorieren, muss dies schriftlich festgehalten werden.
- Bei Veranstaltungen ist die Personenzahl, die bis 3 Tage vor dem Termin schriftlich mitgeteilt wird, ist für die Rechnungserfassung relevant außer bei vorheriger Absprache.
- Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

Unsere Partner für die Perfekte Veranstaltung

Bäckerrei Erbach

Layenstraße 55, 55743 Idar-Oberstein
Tel: 06781 43816



Diamonds Haar & Make-Up

Hauptstraße 74, 55743 Idar-Oberstein
Tel: 06781 4067761



Fotostudio Pullig

Mainzer Str. 79, 55743 Idar-Oberstein
Tel: 06781 567800



Carmen Stauch Orchidee

Kobachstraße 13, 55743 Idar-Oberstein
Tel: 06781 44880



Bei Fragen, Änderungswünschen oder einer Reservierung, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Sie können sich während unserer Öffnungszeiten jederzeit bei uns melden.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Stauch

Berghotel Kristall
Wiesenstraße 50
55743 Idar-Oberstein
Tel. 06781/96960 | Fax 06781/9696 49
Email info@berghotel-kristall.de
Web www.berghotel-kristall.de