

Bankett Mappe Hochzeiten



Berghotel Kristall

VERANSTALTUNG ist unsere Leidenschaft!



berghotel_kristall

Tel.: 06781/96960
info@berghotel-kristall.de
Wiesenstraße 50
55743 Idar-Oberstein



Berghotel Kristall



*Wir machen Ihre
Hochzeit, Geburtstag, Klassentreffen, Gruppenreise,
Sommer- oder Weihnachtsfeier
zu einem vollen Erfolg,*

*sodass Ihre Freunde und Gäste noch viele Jahre davon schwärmen.
Wir bieten Ihnen kulinarische Highlights und die passende Location.*

Unser Angebot bildet sich aus dem von Ihnen ausgewähltem Speisen- und Getränkeangebot. Für die Speisenauswahl haben wir Ihnen einige Menü- sowie Buffetvorschläge aufgelistet. 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 erstellen, bieten wir Ihnen gerne vorab ein kostenloses und individuelles Beratungsgespräch an.



Veranstaltungsräume

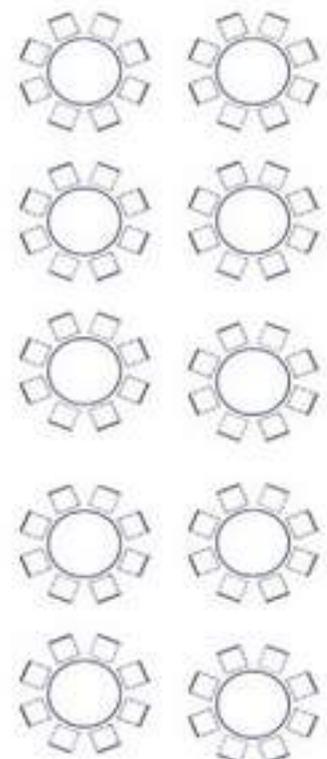
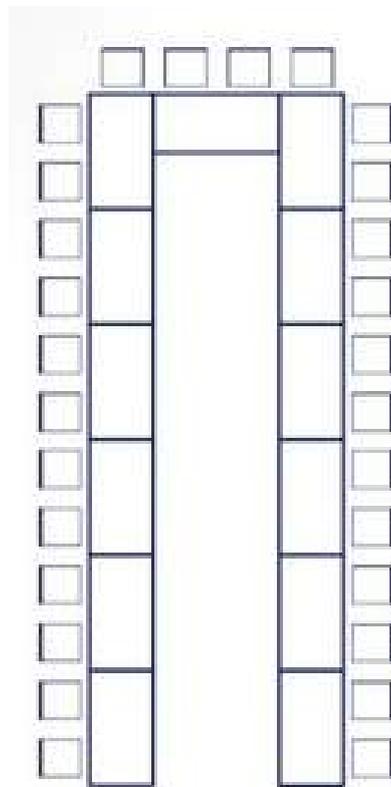
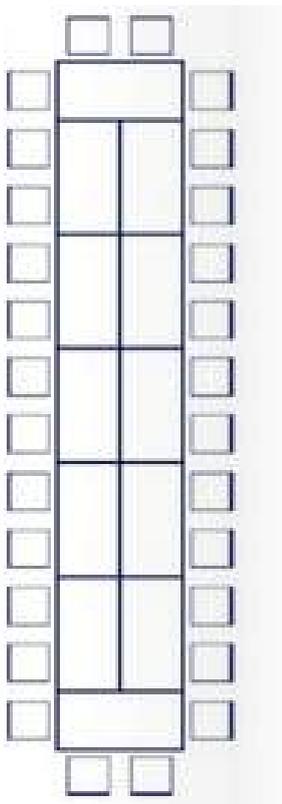
Wir bieten Ihnen unseren großen **Veranstaltungssaal für bis zu 100 Teilnehmern** an, welcher direkt an unsere **Hotelbar mit 14 Sitzplätzen** und die Sonnenterrasse angebunden ist. Zudem steht Ihnen unser **Restaurant mit 60 Sitzplätzen** im modernen Stil zur Verfügung. Im Sommer gibt es die Möglichkeiten in unserem **Innenhof mit 80 Sitzplätzen**, bei kühlen Getränken, die Sonnenstunden zu genießen. Mit direkter Anknüpfung zum Innenhof ist unser Tagungssaal "**Werkstatt**" mit **25 Sitzplätzen** der perfekte Raum für kleine Feiern und optimal für gesellige Stunden, auch bis spät in die Nacht, zusammen mit Freunden und Familie.

Veranstaltungssaal:

40-100 Personen, 120 qm,

Verbunden mit der Sonnenterrasse, der Hotelbar, dem Buffetraum.

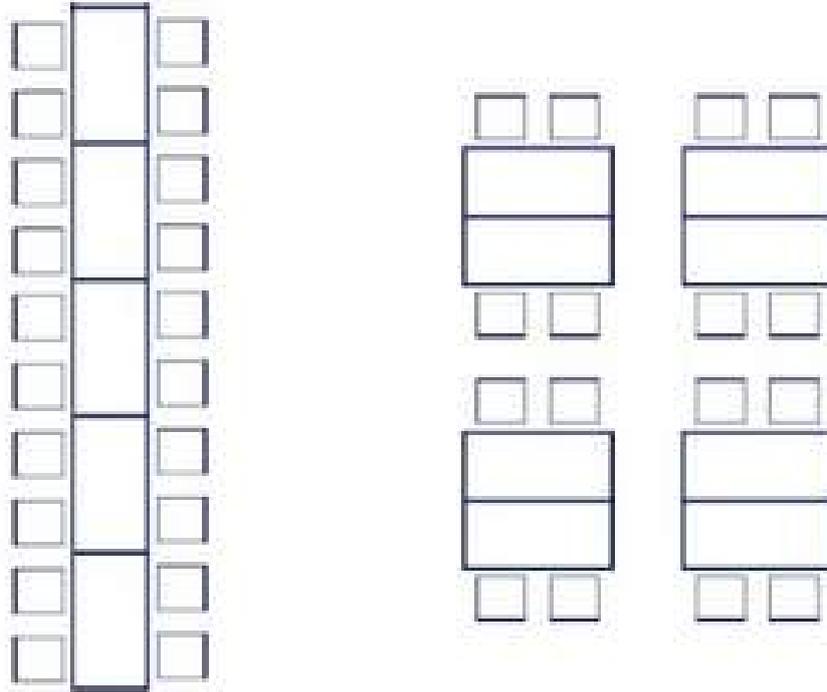
Perfekt für runde Tische und große Tafeln sowie große Buffets.



Restaurant:

2-60 Personen, 90 qm,

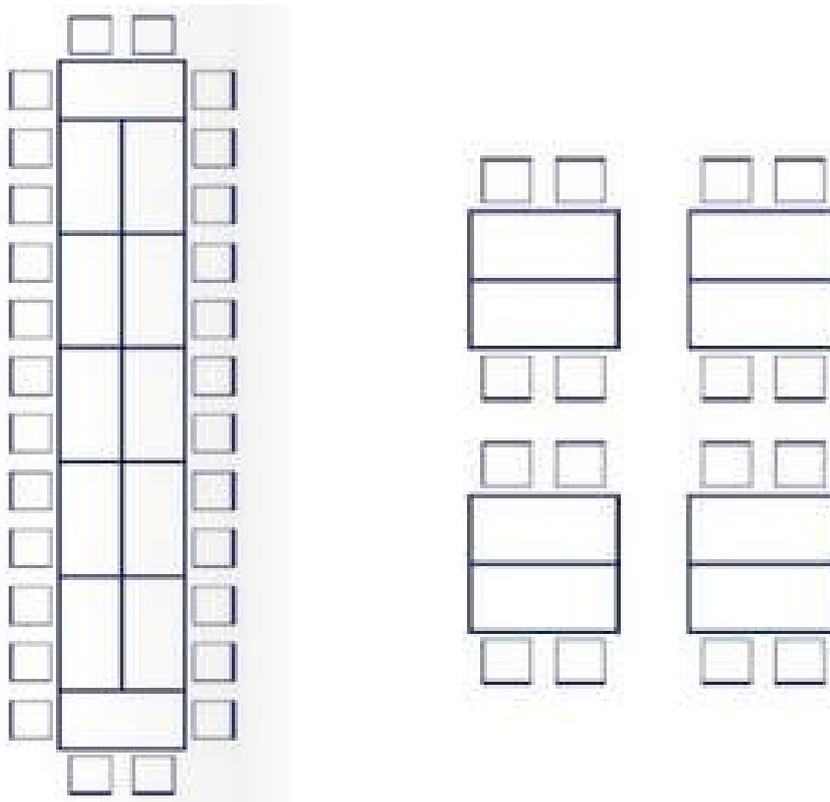
Modern und tageslichtdurchflutet für alle Größen bis zu 60 Personen (100 qm)
Perfekt für kleine Tafeln und Menüabfolgen.



Werkstatt:

10-25 Personen, 60 qm,

Zugang zu unserem Innenhof, ebenerdiger Eingang, für kleine private Feiern





Ja, ich will

UNSER »RUNDUM-SORGLOS-PAKET« FÜR SIE

- Sekttempfang, auch alkoholfrei
- Station mit frischen hausgemachten Limonaden
- Kaffeegedeck oder Fingerfood vom Empfang
- 3-Gänge Abendmenü oder als Buffetform
- Getränkepauschale: alkoholfreie Getränke, Biere und Weine
- Mitternachtssnack
- Hochzeitssuite „Kristall“ für das Brautpaar
- weiße Stuhlhussen, auf und Abbau von Dekoration
- Beratung und Planung



ca. 120 € Preis pro Person
(ab 25 Personen)

Optionale Bausteine

- Aperitifs, Longdrinks & Cocktails
- Hotelzimmerpauschale
- Dekorationswünsche
- Komplettvermietung
- Nachtservice



Rustika mit Hunsrücker Spezialitäten!

ab 42,00 € p.P.

Vorspeisen:

- Hunsrücker Bauernsülze
- Buchenholzgeräucherte Bachforelle & marinierte Forellenfilets
- Hausmacher Wurstspezialitäten mit Hunsrücker Landschinken
- Kalte Ochsenbrust mit dicker Soße
- „Bollespraline“ mit Mixed Pickles

3 zur Auswahl, 4,- je weitere

Salate:

- Hottenbacher Radieschen Salat
- Hunsrücksalat aus Krombiere
- Bohnensalat
- Obersteiner Brotsalat
- Pilzsalat aus dem Lützelsoon
- Rot Rommele-Salat

2 zur Auswahl, 3,- je weitere

Suppen:

- Hunsrücker Kartoffelsuppe
- Schnittbohnen Suppe

4,- für je eine Suppe

Hauptgänge:

- Rabbes im Backes (Schales)
- Murde un Klees
- Krombierewurst un Sauerkraut
- Gefellde Klees un Gettschieder Breische
- Schleffersch Gereesde
- Spansau mit Füllsel (Ab 50 Pers.)

3 zur Auswahl, 5,- jeder weitere

Desserts:

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

2 zur Auswahl, 3,- jedes weitere

Mediterane Spezialitäten!

ab 48,00 € p.P.

Vorspeisen:

- Prosciutto di parma - Melone mit Parmaschinken
- Carpaccio - mariniertes, rohes Rindfleisch
- Vitello tonnato - Kalbfleisch in Thunfischsoße
- Bollito freddo - mariniertes Rindfleisch
- Sgombri alla marinara - eingelegte Makrelen

2 zur Auswahl, 4,- je weitere

Salate:

- Antipasti di Peperoni - marinierte Paprika, Oliven, Pepperoni
- Carpaccio di Zucchini - Zucchini Salat
- Panzanella - gekühlter, toskanischer Brotsalat
- Caprese - Tomaten mit Mozzarella

3 zur Auswahl, 3,- je weitere

Suppen:

- Minestrone - italienischer Gemüseeintopf

5,- für je eine Suppe

Hauptgänge:

- 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 - mediterrane Fischpfanne mit Reis
- Arista alla Fiorentina - Schweinebraten im Kräutermantel mit Kartoffelecken
- Involtini di Melanzane- gefüllte Auberginen & Zucchini

3 zur Auswahl, 5,- je weitere

Desserts:

- Tiramisu - Mascarponecreme
- Panna Cotta - gestürzte Sahnecreme
- Käseplatte mit italienischen Käsespezialitäten

2 zur Auswahl, 4,- je weitere

Festliches Grillbuffet!

ab 45,00 € p.P.

Vorspeisen:

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

2 zur Auswahl, 4,- je weitere

Salate:

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

3 zur Auswahl, 3,- je weitere

Hauptgänge:

- Roastbeef oder Schweinekamm oder Schweinefilets
- Hähnchenkeule oder Hähnchenbrust
- Hackfrikadellen oder Bauchlappen
- Bratwürstchen oder Rindswüstchen
- Flammlachs oder Spanferkel (ab 50 Personen)
- Rostkartoffeln, Bratkartoffeln, Maiskolben, Gemüsespieße
- Steakhouse Pommes Frites
- Diverse Dips

3 Beilagen & 3 Hauptkomponenten

Desserts:

- Obstsalat mit Joghurt
- Mousse au Chocolat hell und dunkel
- Apfelstrudel mit Vanilleeis
- Bayerische Creme mit Früchten

2 zur Auswahl, 4,- je weitere

Klassisches Buffet!

ab 45,00 € p.P.

Vorspeisen:

- geräucherte Fischplatte, Forelle und Lachs mit Meerrettich
- Hunsrücker Wurstplatte mit Mixed Pickles
- Antipasti Platte
- Tomaten mit Mozzarella

2 zur Auswahl, 4,- je weitere

Salate:

- Variation „Klassik“; Karotten-, Gurken-, Kraut-, und Grüner Salat
- Variation „Extra“; Partysalat, Griechischer- und Taccosalat

1 zur Auswahl, 6,- je weitere

Suppen:

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
- Tomatencremesuppe
- Petersiliencremesuppe

5,- für je eine Suppe

Hauptgänge:

- Schweinemedallions in Pilzrahmsoße mit Kroketten und Gemüse
- Lachsfilet im Kräutersud mit Bandnudeln und Gemüse
- Wildragout mit Serviettenknödel und Rotkraut
- Geschmorter Rinderbraten mit Kartoffelecken und Gemüse
- Klassisches Schweineschnitzel und Steakhouse Pommes Frites
- Vegetarisches: Gemüselasagne

3 zur Auswahl, 6,- je weitere

Desserts:

- Hausgemachtes Parfait
- Mousse au Chocolat hell und dunkel
- Apfelstrudel mit Vanilleeis
- Panna Cotta mit Früchten
- Käseplatte mit Trauben

2 zur Auswahl, 4,- je weitere

Heiraten im Berghotel Kristall



Menü Vorschläge

gemischter Salat der Saison

* * *

Schweinerückensteak mit Gemüseauswahl mit Steakhouse Pommes Frites

* * *

gemischtes Eis mit Sahne

28,00 €

Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandelblättchen

* * *

glasierter Rinderbraten und gebratene Schweinemedailleurs

an zweierlei Soßen

frische, gemischte Gemüseauswahl, dazu hausgemachte Spätzle und Kroketten

* * *

Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Obstauswahl

40,00 €

regionaler, geräucherter Wildschweinschinken

an Blattsalaten mit Balsamico Dressing

* * *

Fischterrinen mit Dill-Meerrettichschaum

* * *

Petersiliencremesuppe

* * *

gebratene Tournedos vom Rinderfilet

an Rotweinjus mit Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln

* * *

Bayerische Creme auf Fruchtspiegel und Obst

55,50 €

Einzelne Menüvorschläge

Vorspeisen

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen € 5,00
Tomatencremesuppe € 5,00
Petersiliencremesuppe mit geräuchertem Lachs € 7,00
geräucherter Fischteller mit Sahnemeerrettich € 8,50
gebratene Pilze mit Pinienkernen und buntem Blattsalat € 8,50
Carpaccio von Rote Bete mit Feldsalat und Kürbiskernkrokant € 8,50
Dreierlei Bruschetta mit Tomate, Thunfisch, Käse € 9,00
Wakamé Salat (Seealgen) mit Jakobsmuscheln € 9,50

Hauptgänge

- Gebratene Hähnchenbrust auf Tomatenspiegel mit Kartoffeltaler und Salatbeilage € 17,00
Gefüllte Schweinelende an Pilzrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Gemüseauswahl € 20,00
Gebratene Lachsforelle mit Rieslingsoße, Gemüse und hausgemachte Bandnudeln € 20,00
Rumpsteak mit Kräuterbutter mit Bratkartoffeln und Brokkoli € 22,00
geschmortes Wildragout mit Rotkraut und Serviettenknödel € 20,00
zarter Rinderbraten auf Rotweinsoße, Erbsen, Karotten und Kartoffelkroketten € 20,00
Wildschweinbraten mit Pfifferlingen auf Rosmarinkartoffeln € 22,00
geschmorte Rinderroulade, dazu Kartoffel-Rotkraut und Kartoffelklöße € 17,00
gedämpfter Steinbeißer mit gefüllten Zucchini auf Reiskräuterbett € 20,00

Desserts

- Vanilleeis mit Sahne, heiße Kirschen oder Himbeeren € 4,50
Panna Cotta mit Waldfruchtsoße € 5,00
Hausgemachtes Parfait mit Fruchtspiegel, Obst und Sahne € 5,00
Mousse au Chocolat hell und dunkel auf Vanillespiegel € 6,00
Reichhaltiger Käseteller mit Trauben € 6,00

Unsere Fingerfood Auswahl

Belegte Baguettes oder Bauernbrot:

- mit regionaler Wurstvariation
- mit geräucherter Forelle
- mit geräuchertem Lachs
- mit Bauernsülze
- mit Weichkäse
- mit Gouda Scheibenkäse
- mit Kräuterfrischkäse
- mit Tomaten und Mozzarella



Spieße:

- Cherrytomaten Spieß mit Mozzarella
- Melonenspieß mit Schinken und Rucola
- Käsewürfelspieß mit Früchten
- Cocktailwürstchen Spieß
- Antipasti Spieß
- Chorizo Spieß mit Gewürzgurke
- Dattel im Speckmantel am Spieß
- verschiedene Obstspieße

Im Einmachglas:

- Garnelencocktail im Glas
- mediterraner Salat mit Oliven
- Wildschweinschinken mit Feldsalat
- verschiedene Salate
- Mousse au chocolat hell / dunkel
- Bayerische Creme mit Früchten
- Tiramisu



Fingerfood Häppchen:

- Blätterteig Teilchen Variation
- Kleine Frühlingsrollen mit scharfer Soße
- Mini Wrap Röllchen, verschieden gefüllt
- geräucherte Lachs-Spinat Röllchen
- Chicken Wings
- Mini Blechkuchen
- Fruchtplunder Variation
- Mini Cupcakes
- Petits Fours Variation

Zimmerangebot für Hochzeiten

für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen 27 Doppelzimmer zur Verfügung. Einzel oder in zwei unterschiedlichen Paketen können Sie entscheiden wie viele Zimmer sie gerne Buchen möchten.

Paket 1: Sie feiern die ganze Nacht. Hierfür stehen Ihnen 6 Zimmer zur Verfügung:
1x Hochzeitssuite, 1x Komfort Zimmer und 4x Standard Zimmer

Paket 2: eine Exklusivvermietung aller Zimmer und Räumlichkeiten. Wir berechnen Ihnen hierbei gerne den Preis in einem persönlichen Beratungsgespräch.



Preis ab 50.- € pro Person

Doppelzimmer – Standard
(Wohnbeispiel – Abweichung möglich)

- ✓ 24qm Doppelzimmer mit Blick auf Natur
- ✓ mit Balkon oder Terrasse
- ✓ 40" Full HD Smart-TV
- ✓ Kostenloses WLAN
- ✓ Kingsize Bett mit 2x 90x200cm Matratzen



Preis ab 55.- € pro Person

Doppelzimmer – Komfort
(Wohnbeispiel – Abweichung möglich)

- ✓ 28 qm Doppelzimmer mit Blick auf Natur
- ✓ Kleiner Wohnbereich im Zimmer
- ✓ mit Balkon oder Terrasse
- ✓ 40" Full HD Smart-TV



Preis ab 80.- € pro Person

Doppelzimmer – Junior Suite
(Wohnbeispiel – Abweichung möglich)

- ✓ 35 qm Doppelzimmer mit Blick auf Natur
- ✓ Panoramafenster und Balkon
- ✓ Ausziehcouch (Als Zustellbett möglich)
- ✓ Großzügiges Badezimmer mit Badewanne
- ✓ King-Size Bett mit 2x 90x200cm Matratzen

Wichtige Informationen (FAQ)

Menü/Buf fet

Unsere Vorschläge können auch ausgetauscht und individuell gestaltet werden. Eine Kombination aus Buffet und Menü ist auch möglich. Je nach Auswahl der Speisen können sich die Preise ändern.

Dekoration/ Tischgedeck

Wir decken die Tische mit weißen Servietten, Tischdecken und gerne auch Stuhlhussen ein. Alles was an farblichen Akzenten gewünscht ist wird von Ihnen ein paar Tage vor der Veranstaltung vorbeigebracht und von uns eingedeckt

Getränke

Sie haben die Möglichkeit die Getränke nach Verzebr zu buchen oder als Pauschale. Der Preis der Pauschale richtet sich nach der Personenzahl und der Dauer der Feier.



Fingerfood zum Empfang

gerne sind wir mit der Anzahl und mit der Auswahl behilflich. Der Preis wird pro Canapes berechnet und wird nach der Auswahl kalkuliert.

Reservierung

eine feste Reservierung erfolgt, sobald ein Angebot von beiden Seiten schriftlich bestätigt wurde. Eine Anzahlung ist nur nach Absprache notwendig

Nur im Ablaufplan, schriftlich bestätigte Details können beachtet werden.

Getränke Upgrade

Unsere Pauschale beinhaltet zuerst einmal alle alkoholfreien Getränke sowie eine Auswahl an Bier und Wein. Als Upgrade können Sie gerne Aperitifs als ersten Schritt sowie Cocktails und Spirituosen als zweiten Schritt dazu buchen.

Happy Hour

Feiern bis in die Morgenstunden. Bei uns gibt es keine Sperrstunde ab 24:00 Uhr. Allerdings wird ein Nachtzuschlag von 25 € pro Mitarbeiter, pro Stunde an die Veranstalter in Rechnung gestellt.

Blumen

diese können gerne am Vortag oder am Tag der Veranstaltung von Ihnen oder von Ihrer Lieblingsfloristin gebracht werden.

Musik

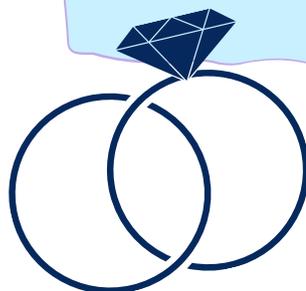
wir haben die Möglichkeit einen DJ oder Musiker zu engagieren. Bei uns gilt im Veranstaltungsraum, falls Sie die Lautstärke selbst regeln, dass es verpflichtend ist, das Zimmerpaket 1 zu buchen.

Fotobox Candybar

diese können gerne am Tag der Veranstaltung von Ihnen mitgebracht werden.

Hochzeitstorte & Kuchen

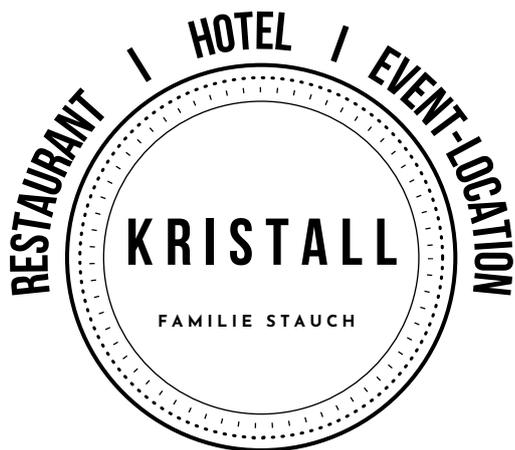
diese können gerne am Vortag oder am Tag der Veranstaltung von Ihnen oder von Ihrer Lieblingsbäckerei gebracht werden.



Heiraten im Berghotel Kristall



Heiraten im Berghotel Kristall



Finden sie uns über



*Uns freut es sehr, Sie in unserem Hause
begrüßen zu dürfen!*

*Die Familie Stauch und das Team
vom Berghotel Kristall
steht Ihnen bei Ihrer perfekten
Veranstaltung zur Verfügung*

Berghotel Restaurant Kristall
Wiesenstraße 50 55743 Idar-Oberstein
06781 / 96960 info@berghotel-kristall.de

