

Hotel
HerzogsPark



Wohlfühlen
Genießen
Entspannen
Aktiv sein
Tagen



Bankettinformationen

Alles Wichtige rund um
Ihre Veranstaltung

Hotel
HerzogsPark



Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und möchten Ihnen mit unserer Bankettmappe erste Informationen geben.

Ob Familienfest, Hochzeit oder Firmenevent, wir haben mit unseren Räumlichkeiten genau den richtigen Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Unsere Veranstaltungsleiterin Frau Schwalb begleitet Sie mit ihrer Erfahrung gerne bei der Vorbereitung Ihres Festes.

Mit freundlichen Grüßen

Michael Bläser
Geschäftsführer

Inhalt

Unser Angebot für Ihren Aufenthalt in unserem Haus 4

Unsere Banketträume

Ballsaal 5

Adi's Atrium 6

Brigittes Mondial 7

Salon Adi Dassler 8

Unser Küchenchef empfiehlt 9

Fingerfood 10

Warme Speisen 11

Kaffee und Kuchen 12

Unsere Menüvorschläge 13

Unsere Buffets 15

Mitternachtsimbiss 18

Unser Getränkeangebot 19

Unsere besondere Empfehlung 20

Weißweine 21

Roséweine 22

Rotweine 22

Sekt 24

Prosecco 24

Champagner 24

Aperitifs 25

Digestifs 26

Biere 28

Alkoholfreies 28

Heißgetränke 29

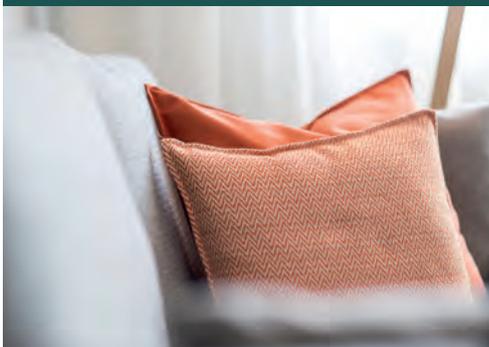
Sonstiges 30

Angebote in unserer BeautyLounge

Day Spa Angebot in unserer BeautyLounge 31

Junggesellinnenabschied in unserer BeautyLounge 31

Hochzeitsangebote in unserer BeautyLounge 31



Unser Angebot für Ihren Aufenthalt in unserem Haus

Gerne bieten wir Ihnen bis zu 116 Zimmer (43 Classic, 16 Comfort, 13 Superior, 3 Suiten, 17 Apartments und 24 Akazie) zu folgenden Sonderpreisen am Wochenende an:

Doppelzimmer zur Einzelbelegung
im HerzogsPark / Apartments

ab € 105 pro Nacht und Zimmer
– inkl. Frühstück –

Doppelzimmer
im HerzogsPark / Apartments

ab € 145 pro Nacht und Zimmer
– inkl. Frühstück –

Doppelzimmer zur Einzelbelegung
in der Dependance „Akazie“

ab € 80 pro Nacht und Zimmer
– inkl. Frühstück –

Doppelzimmer
in der Dependance „Akazie“

ab € 120 pro Nacht und Zimmer
– inkl. Frühstück –



Unsere Banketträume

Ballsaal

👤 max. 100 Personen 📐 306 qm

Geeignet für

- Banketts
- Hochzeiten

Besonderheiten

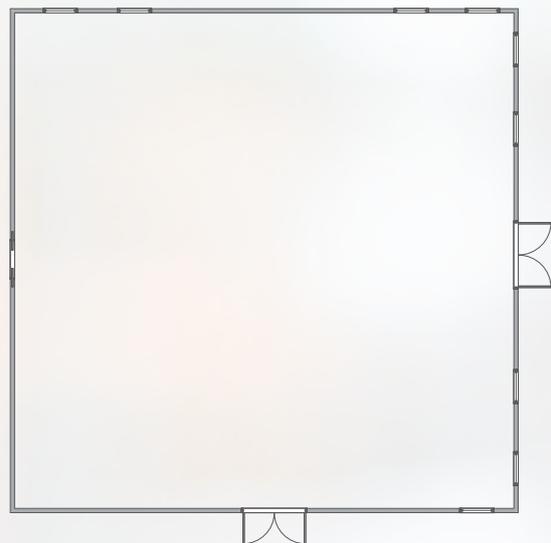
- Liegt im Erdgeschoss
- Direkter Zugang nach draußen
- Quadratisch mit 17,5 m Seitenlänge

Servicepauschale

- € 1.000,00

Serviceende

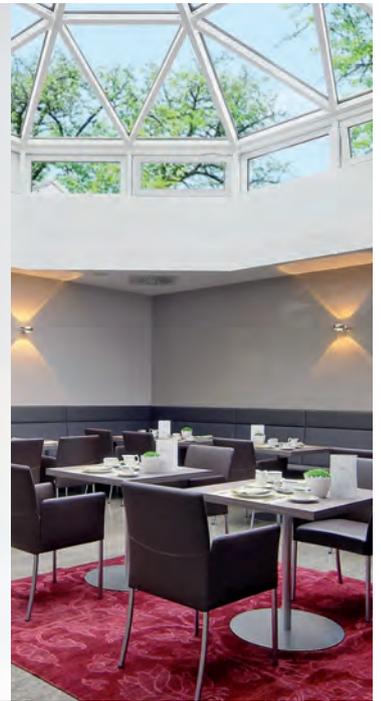
- 2.00 Uhr



Bestuhlung (runde Tische)



100



Unsere Banketträume **Adi's Atrium**

👤 max. 50 Personen

📐 100 qm

Geeignet für

- Geburtstagsfeiern & Geschäftsessen
- Kommunion & Konfirmation
- Veranstaltungen

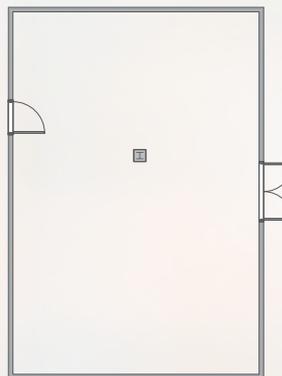
(Angaben gelten außerhalb der Frühstückszeiten)

Besonderheiten

- in warmen Braun- und Grautönen gehalten
- Glaskuppel, modernes Beleuchtungssystem

Servicepauschale

- € 500,00



Bestuhlung (Tafeln)

○○○○○○
○○○○○○

50



Unsere Banketträume Brigittes Mondial

👤 max. 80 Personen 📐 130 qm

Geeignet für

- Geburtstagsfeiern & Geschäftsessen
- Kommunion & Konfirmation
- Tagungen & Veranstaltungen

Besonderheiten

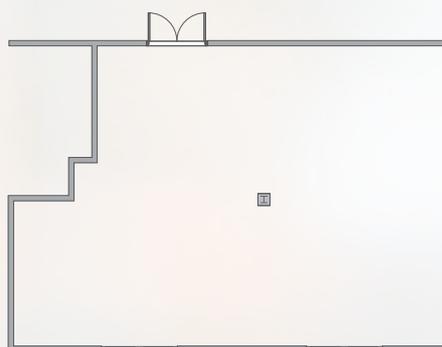
- Liegt im Erdgeschoss
- Direkter Zugang nach draußen
- In hellen, warmen Gelbtönen gehalten
- Der Raum ist eine Hommage an Brigitte Baenkler-Dassler

Servicepauschale

- € 650,00

Serviceende

- 2.00 Uhr



Bestuhlung (Tafeln)



80



40 mit Tanz



70 ohne Tanz



Unsere Banketträume Salon Adi Dassler

max. 18 Personen  45 qm

Geeignet für

- Stilvolle, kleine Feierlichkeiten

Besonderheiten

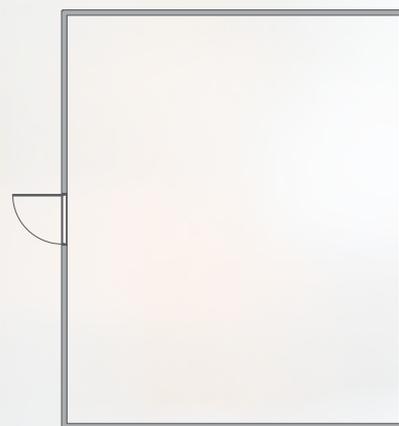
- Liegt im Erdgeschoss
- Exklusive Terrasse
- Elegantes Ambiente

Servicepauschale

- € 450,00

Serviceende

- 2.00 Uhr



Bestuhlung (ovale Tafel)



18

Unser Küchenchef Marco Hollbauer

hat die Speisenauswahl für Sie zusammengestellt.

*„Ich stehe für
einen authentischen,
ehrlichen und
kreativen Küchenstil.“*

Marco Hollbauer





Fingerfood

Kalte / Lauwarme Speisen

- | | | |
|---|---|------|
| – Mini-Laugenbrötchen mit Kräuterfrischkäse oder Obazda | € | 3,00 |
| – Gemüse-Quiche mit Kräuterschmand | € | 4,00 |
| – Lauwarmer Feta-Käse mit Auberginentatar | € | 4,00 |
| – Tafelspitzsülze mit Meerrettich-Radieschen-Vinaigrette | € | 4,00 |
| – Sellerie-Apfelsalat mit Walnüssen und geräucherter Entenbrust | € | 4,50 |
| – Gebackene Maispoularde mit Fenchelsalat und Pfefferschmand | € | 4,50 |
| – Tatar vom Matjes mit Gartengurke und Apfel | € | 4,00 |
| – Mousse von der Räucherforelle mit Staudensellerie und eingelegten Zwiebeln | € | 5,00 |
| – Baguetteschnitte mit rohem Schinken, Räucherlachs, Roastbeef oder Camembert | € | 4,50 |

Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellmenge 15 Stück pro Artikel beträgt.



Warme Speisen

Vegetarisches

- | | |
|---|--------|
| – Geschmälzter Mini-Spinatknödel mit Bergkäse | € 4,50 |
| – Süßkartoffelgratin mit geröstetem Mais | € 4,50 |

Klassisches

- | | |
|--|--------|
| – Mini-Fleischkäse auf Kartoffel-Gurkensalat | € 3,70 |
| – Saure Zipfel mit Senfcreme und Püree von roten Zwiebeln | € 3,70 |
| – Original Volkswagen-Currywurst mit gebackenen Kartoffelwürfeln | € 4,00 |
| – Knuspriger Schweinebauch mit Lauchpüree | € 4,50 |
| – Pralinen vom Franken-Angus mit Selleriepüree | € 5,00 |

Fisch

- | | |
|---|--------|
| – Saiblings Filet mit Cremespinat | € 4,80 |
| – Gebackener Seelachs mit Pfannengemüse | € 5,50 |

Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellmenge 15 Stück pro Artikel beträgt.



Kaffee und Kuchen

– „Trockene“ Kuchen	16 Stück	€	42,00
– Tartes	12 Stück	€	50,00
– Obst- und Käsekuchen	12 Stück	€	45,00
– Creme- und Sahnetorten	16 Stück	€	72,00
– Blechkuchen (ab 16 Stück)	pro Stück	€	3,50
– Obstschnitten (ab 16 Stück)	pro Stück	€	4,00
– Obst- und Beeren-Tartelettes (ab 10 Stück)	pro Stück	€	4,80
– Gedeckpreis für mitgebrachten Kuchen	pro Person	ab €	4,50
– Kanne Kaffee (8 Tassen)		€	20,00



Unsere Menüvorschläge

(Alle Menüs gelten ab 10 Personen.)

Menü I

- Kartoffelrahmsuppe
- Rahmsauerbraten vom Franken Angus
- Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffeltaler
- „Vroni's“ Apfelstrudel mit Vanilleeis

ab € 45 pro Person

Menü II

- Minestrone
- Kalbshüfte im Tramezzini-Mantel mit geschmorter Paprika und gebackenen Reisbällchen
- Halbgefrorenes vom Espresso mit Milchschaum und Mango

ab € 53 pro Person

Menü III

- Terrine von der Lachsforelle mit eingelegtem Gemüse und Meerrettich-Dillschmand
- Creme von Champignons
- Geschmorte Kalbshaxe mit Bayrisch Kraut und Böhmisches Knödeln
- Quark-Krapfen mit Birnenkompott und Weinschaum

ab € 58 pro Person

Saisonale- sowie Preisänderungen vorbehalten



Unsere Menüvorschläge

(Alle Menüs gelten ab 10 Personen.)

Menü IV

- Tatar vom geräucherten Zander mit Topinambur, Urkarotte und Kerbelcreme
- Zweierlei vom Perlhuhn mit Blumenkohl, Bio-Ei und Brioche
- Crème Brûlée von Haselnüssen mit eingelegten Birnen und Verjus-Sorbet

ab € 62 pro Person

Menü V

- Feldsalat auf Kartoffeldressing mit Wildschinken und Preiselbeeren
- Forellenfilet mit Rahmsauerkraut und gebackener Blutwurst
- Ofenfrische Bauernente mit Apfeljus, saisonalem Gemüse und geschmälztem Serviettenkloß
- Karamellierter Blätterteig mit Mohnparfait und Brombeerkompott

ab € 67 pro Person

Menü VI

- Ceviche vom Ikarimi Lachs mit Kopfsalat, Avocado und Pinienkernen
- Presa vom Iberico mit geschmorter Aubergine, Chorizo und Safranrisotto
- Tarta de Santiago mit Zitronencreme und Orangensorbet

ab € 69 pro Person

Saisonale- sowie Preisänderungen vorbehalten



Unsere Buffets

Fränkisches Buffet

(ab 30 Personen)

- Auswahl an frischen Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
- Salate von Radieschen, Kraut, Rettich, Gurke, Rote Bete und Karotte
- Griebenschmalz
- Bratwurstsalat
- Stadtwurst mit Musik, Apfel und Schloten
- Fränkische Wurstspezialitäten, roher Schinken und Bratwurstgehäck
- Gepökelter Braten mit mariniertem Wurzelgemüse
- Sülze von der Ochsenbrust mit Zwiebelsud
- Fleischküchle mit Kartoffel-Gurkensalat und Zwiebelschmelze
- Geräucherte Forelle mit Bauernbrot und Rote-Bete-Salat
- Terrine vom Waller mit eingelegten Radieschen und Schnittlauchcreme

- Schäufole mit Kümmeljus
- Hausgemachte Krautwickel
- Zanderfilet, auf der Haut gebraten
- Rahmsauerkraut, Wirsing, Rotkohl
- Kartoffelkloß, Bratkartoffeln, Kräuter-Knöpfle

- Kirschmichl mit Vanilleeis
- Bayrisch Creme
- Hausgemachte Windbeutel mit Schokosahne gefüllt
- Quarkknödel mit Zwetschgenragout
- Dinkelgrießcreme mit saisonalem Kompott

ab € 53 pro Person

Saisonale- sowie Preisänderungen vorbehalten



Unsere Buffets

Italienisches Buffet

(ab 30 Personen)

- Rucola- und Blattsalate mit Aceto Balsamicodressing
 - Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
 - Gegrillte Paprika, Auberginen, Artischocken und Zucchini mit Ricottacreme
 - Bruschetta mit grünem Spargel und Gorgonzola
 - Vitello Tonnato
 - Fritto misto mit Gremolata, Aioli und Peperonata
 - Marinierte Dorade mit Oliven, Artischocken und Petersilie
 - Tagliata vom Rind mit Salzzitronen und Fenchel
 - Auswahl von Culatello, Bresaola, Coppa und Cacciatore mit Feigen und Melone
-
- Geschmorte Kaninchenkeule mit Tomaten-Rosmarinjus
 - Saltimbocca von der Maispoularde mit Basilikumsauce
 - Makrelen mit Muschelragout
 - Gnocchi mit Rucola und Scarmoza
 - Tomaten-Bohnenragout, Zucchini, Paprika
 - Tagliatelle, cremige Kräuterpolenta, Pilzrisotto
-
- Tiramisu
 - Espresso-Panna Cotta
 - Polenta-Taler mit Kirschen
 - Süße Cannoli mit Mandelmousse
 - Brombeeren mit Zabaione

ab € 65 pro Person

Saisonale- sowie Preisänderungen vorbehalten



Unsere Buffets

Internationales Buffet

(ab 30 Personen)

- Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
 - Tatar vom Franken Angus mit saurem Gemüse und Wachtelei
 - Mariniertes Pulpo mit Salicorne und Chorizo
 - Geräucherter Kabeljau mit Kartoffeldressing, Trüffel und Perlzwiebeln
 - Bauernbrot mit Kräuter-Saitlingen, Roquefort und Apfel
 - Quiche mit Tomaten, Oliven und Feta
-
- Kalbsrücken mit Portweinglace
 - Filet vom Heilbutt mit Kaviar-Dillsauce
 - Ratatouille au four
 - Vichy-Karotten, Sesam-Spinat, glasierter Staudensellerie
 - Kartoffel-Lauch-Gratin, gebackene Reisbällchen, Polenta-Schinkentaler
-
- Karamellierte Nougatcreme mit Passionsfrucht
 - Mousse vom Rahmjoghurt mit Mango und Sesam-Krokant
 - Lauwarme Orangentarte
 - Topfen-Krapfen mit Fruchtragout
 - Parfait vom Honig im Baumkuchen-Mantel
 - Französische Käseauswahl

ab € 72 pro Person

Saisonale- sowie Preisänderungen vorbehalten



Mitternachtsimbiss

– Currywurst mit Brotauswahl	(am Buffet)	€	7,50
– Gulaschsuppe mit Brot	(am Buffet)	€	9,50
– Pikante asiatische Geflügelsuppe mit Glasnudeln und Gemüse	(am Buffet)	€	8,50
– Fränkisches Brotzeitbrett (inkl. bayrischem Käse) mit Brotauswahl		€	14,50
– Französische Käseauswahl mit Aromaten und Brotauswahl		€	18,00
– Französische Käseauswahl – luftgetrocknete Schinken- und Salamispezialitäten – Antipasti-Gemüse – Focaccia und Brotauswahl		€	20,00

Unser Getränkeangebot



Unsere besondere Empfehlung für Hochzeit, Geburtstag und andere Familienfeiern:



2020

WOLKE SIEBEN

Cuvée aus Rivaner, Kerner, Weißburgunder, trocken

0,75l € 29

1,5l € 60

Auf WOLKE SIEBEN schmeckt es gelbfruchtig, saftig und frisch.
Man schmeckt die Leichtigkeit des Seins.



2018

HERZENSLUST

Pinot Noir, trocken

0,75l € 35

1,5l € 72

Klassischer badischer Spätburgunder, Aromen von schwarzer
Kirsche und Johannisbeere, duftend und verführerisch.

Die Weine stammen aus dem badischen VDP Weingut Stigler in Ihringen/Kaiserstuhl.

Verfügbarkeit, Jahrgänge und Preisänderungen vorbehalten

Weißweine

Deutschland

Baden	2016	Malterdinger Weißer Burgunder & Chardonnay Weingut Bernhard Huber	0,75l	€ 35
Franken	2020	Eschendorfer Riesling trocken Weingut Rainer Sauer	0,75l	€ 28
	2021	Edelstahl Silvaner 'Best of' Winzerhof Stahl	0,75l	€ 32
	2021	Würzburger Stein Silvaner trocken – Erste Lage Weingut am Stein	0,75l	€ 35
Mosel	2019	Riesling trocken „Vierpass“ Schlossgut Liebieg	0,75l	€ 28
Pfalz	2022	Chardonnay & Weissburgunder Weingut Knipser	0,75l	€ 33

Österreich

Wachau	2021	Grüner Veltliner "Bergdistel" Weingut Tegernseerhof	0,75l	€ 35
--------	------	--	-------	------

Italien

Südtirol	2022	Floreado Sauvignon blanc Cantina Andrian	0,75l	€ 34
----------	------	--	-------	------

Verfügbarkeit, Jahrgänge und Preisänderungen vorbehalten

Roséweine

Deutschland

Rheinessen	2022	Rosé „Wunderschön“ Spätburgunder, Blaufränkisch Weingut St. Antony	0,75l	€ 26
------------	------	--	-------	------

Italien

Toskana	2022	Scalabrone Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Tenuta Guado al Tasso	0,75l	€ 34
---------	------	--	-------	------

Rotweine

Österreich

Mittel- Burgenland	2021	Siglos Zweigelt, Blaufränkisch Weingut J. Heinrich	0,75l	€ 32
-----------------------	------	--	-------	------

Italien

Südtirol	2020	Storlond 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon Cantina Tröpfitalhof	0,75l	€ 40
----------	------	--	-------	------

Piemont	2019	Barbera D'Asti Ca' di Pian La Spinetta	0,75l	€ 32
---------	------	--	-------	------

Toskana	2016	Centopercento Sangiovese La Spinetta	0,75l	€ 28
---------	------	--	-------	------

	2020	Chianti Classico Riserva 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, u.a. Tenuta Tignanello, Marchese Antinori	0,75l	€ 69
--	------	--	-------	------

Verfügbarkeit, Jahrgänge und Preisänderungen vorbehalten

Rotweine

Italien

Abruzzen	2021	Montepulciano d'Abruzzo 100% Montepulciano d'Abruzzo Cantina Zaccagnini	0,75l	€ 26
----------	------	---	-------	------

Für mitgebrachte Weine berechnen wir pro 0,75l Fl. ein Korkgeld in Höhe von € 20

Verfügbarkeit, Jahrgänge und Preisänderungen vorbehalten



Sekt

Deutschland

Mosel	Riesling Brut <i>Traditionelle Flaschengärung – handgeschüttelt</i> Schlossgut Liebieg	0,75l	€ 32
-------	--	-------	------

Prosecco

Italien

Venetien	Vino Spumante Brut ‚Crede‘ Bisol, S. Stefano di Valdobbiadene	0,75l	€ 32
----------	--	-------	------

Champagner

Frankreich

Taittinger Brut Réserve	0,75l	€ 72
Ruinart Brut Blanc de Blancs	0,75l	€ 95
Ruinart Rosé	0,75l	€ 95

Für mitgebrachten Sekt berechnen wir pro 0,75l Fl. ein Korkgeld in Höhe von € 20

Für mitgebrachte Champagner berechnen wir pro 0,75l Fl. ein Korkgeld in Höhe von € 35

Verfügbarkeit, Jahrgänge und Preisänderungen vorbehalten

Aperitifs

– Sekt Riesling Brut, Schlossgut Liebig	0,10l	€ 6,00
– Prosecco Brut Bisol 'Crede'	0,10l	€ 6,00
– Taittinger Brut	0,10l	€ 11,50
– Campari Soda	0,20l	€ 7,50
– Campari Orange	0,20l	€ 7,50
– Aperol Spritz	0,20l	€ 8,50
– Hugo	0,20l	€ 8,50
– Lillet Wild Berries	0,20l	€ 8,50
– Prosecco – alkoholfreier Aperitif Manufaktur Geiger	0,75l	€ 30,00
– Alkoholfreier Cocktail	1l	€ 25,00
– Orangensaft – Niehoffs Vaihinger –	1l	€ 9,00

Kukki Cocktails

– Sex on the Beach (14,1% Vol.)	0,275l	€ 7,50
– El Presidente (14,1% Vol.)	0,275l	€ 7,50
– Mojito (14,1% Vol.)	0,275l	€ 7,50
– Caipi (14,1% Vol.)	0,275l	€ 7,50
– Pink Grapefruit (8% Vol.)	0,275l	€ 7,50
– Colada (8% Vol.)	0,275l	€ 7,50

Digestifs

Edelbrände der Edelbrennerei Dahlmann-Schmidt

– Williamsbirnenbrand	2cl	€ 3,80
– Mirabellenwasser	2cl	€ 3,80
– Kirschwasser	2cl	€ 3,80
– Zwetschgenwasser	2cl	€ 3,80

Spirituosen

– Ramazzotti	4cl	€ 4,50
– Jägermeister	4cl	€ 4,50
– Fernet Branca	4cl	€ 6,00
– Averna	4cl	€ 6,00
– Calvados Papidoux	4cl	€ 7,50

Grappa

– Grappa Poli Sarpa Oro	4cl	€ 10,00
-------------------------	-----	---------

Whiskies

– John Jameson	4cl	€ 7,50
– J&B Whisky	4cl	€ 8,00
– Scotch Johnnie Walker red	4cl	€ 9,00
– Jack Daniels	4cl	€ 9,00
– Canadian Club	4cl	€ 9,00
– Cragganmore 12 yrs. Speyside – * 1869	4cl	€ 10,00
– Oban 14 yrs. Highlands – * 1793	4cl	€ 11,00
– Irish Tullamore Dew	4cl	€ 11,00
– Malt Slyrs Single Malt Bavarian – Schliersee – * 1994	4cl	€ 12,00

Cognac

– Remy Martin V.S.O.P	4cl	€ 11,00
– Hennessy X.O	4cl	€ 14,00

Digestifs

Brandy

– Asbach Uralt	4cl	€ 8,00
– Cardenal Mendoza – Spain	4cl	€ 12,00

Rum

– Myer's Rum	4cl	€ 7,00
– Havanna Club 3 años	4cl	€ 9,00

Gin

– Gordon's	4cl	€ 6,50
– Hendrick's	4cl	€ 10,50

Wodka

– Koskenkorva	4cl	€ 7,50
---------------	-----	--------

Likör

– Amaretto	4cl	€ 6,00
– Baileys Irish Cream Irish Whiskey – Sahne	4cl	€ 7,00

Longdrinks

– Wodka Lemon	0,20l	€ 8,50
– Gin Tonic	0,20l	€ 8,50
– Bacardi Cola	0,20l	€ 8,50
– Whisky Cola	0,20l	€ 8,50

* mit Farbstoff

Biere

– Hofmühl hell	– vom Fass –	0,25l	€ 2,80
		0,50l	€ 5,00
– Hofmühl Privat Pils	– vom Fass –	0,30l	€ 4,00
– Hofmühl Weissbier hell	– vom Fass –	0,30l	€ 3,00
		0,50l	€ 5,00
– Hofmühl Weissbier dunkel		0,50l	€ 5,00
– Hofmühl Dunkel		0,50l	€ 5,00
– Maisels Weisse alkoholfrei		0,50l	€ 5,00
– Clausthaler Classic alkoholfrei		0,33l	€ 4,00

Alkoholfreies

– Frankenbrunnen classic		0,25l	€ 3,00
		0,50l	€ 5,00
		0,75l	€ 8,00
– Staatl. Fachingen Gourmet Naturell		0,25l	€ 3,00
		0,50l	€ 5,00
		0,75l	€ 8,00
– Orangensaft – Niehoffs Vaihinger –		0,20l	€ 3,50
– Apfelsaft – Niehoffs Vaihinger –		0,20l	€ 3,50
– Roter Traubensaft – Niehoffs Vaihinger –		0,20l	€ 3,50
– Apfelsaftschorle		0,25l	€ 3,00
		0,50l	€ 5,50
– Coca Cola		0,20l	€ 3,50
– Coca Cola zero		0,20l	€ 3,50
– Fanta Orange		0,20l	€ 3,50
– Spezi		0,20l	€ 3,50
– Goldberg Bitter Lemon		0,20l	€ 3,50
– Goldberg Tonic		0,20l	€ 3,50
– Goldberg Ginger Ale		0,20l	€ 3,50

Heißgetränke

Westhoff

– Tasse Kaffee	€ 3,50
– Kännchen Kaffee	€ 5,00
– Espresso	€ 2,80
– Doppelter Espresso	€ 5,00
– Cappuccino	€ 4,30
– Latte Macchiato	€ 4,50
– Milchkaffee	€ 4,30

Tee aus dem Teehaus Ronnefeldt

– Nurbong – Darjeeling	Kännchen	€ 4,50
– Jungpana – Darjeeling	Kännchen	€ 4,50
– Earl Grey – Darjeeling	Kännchen	€ 4,50
– St. James – Ceylon	Kännchen	€ 4,50
– Mokalbarie – Assam	Kännchen	€ 4,50
– Greenleaf – Grüner Tee	Kännchen	€ 4,50
– Morgentau – Aromatisierter Grüner Tee	Kännchen	€ 4,50

Sonstiges

Freie Trauung

- | | | |
|------------------------------|--|-------------|
| – Bereitstellungskosten | | € 500,00 |
| – Bestuhlung im Außenbereich | | auf Anfrage |

Kaffeetrinken

- | | | |
|---------------------|--|----------|
| – Zusätzlicher Raum | | € 500,00 |
|---------------------|--|----------|

Dekoration

- | | | |
|---|-----------|---------|
| – Stumpfenkerzen, champagnerfarben
in 3 verschiedenen Größen | 3 Stück | € 18,00 |
| – Teelichter | pro Stück | € 1,50 |
| – Menükarten | pro Stück | € 2,80 |
| – Weiße Stuhlhussen | pro Stück | € 8,50 |

Sonstige Ausstattung

- | | | |
|-------------------------|-----------|-------------|
| – Ballsaal-Beamer | | € 180,00 |
| – Beamer | | € 85,00 |
| – Leinwand | | € 50,00 |
| – Mikrofonanlage | | auf Anfrage |
| – Podiumelement 1 x 2 m | pro Stück | € 20,00 |
| – Strahler pro Stück | | € 20,00 |

Nachtzuschläge

- | | | |
|---|--|---------|
| – Ab 24.00 Uhr pro Mitarbeiter und angefangene Stunde | | € 75,00 |
|---|--|---------|

Serviceende

2:00 Uhr

Day Spa Angebot in unserer BeautyLounge

Ganzkörpermassage

inklusive Fingerfood und einem Glas Sekt
sowie der Nutzung von Schwimmbad und Sauna

60 Minuten

€ 99

Ganzkörpermassage Lomi Lomi oder Ayurveda

inklusive Fingerfood und einem Glas Sekt
sowie der Nutzung von Schwimmbad und Sauna

90 Minuten

€ 135

Gesichtsbehandlung Prodice de Ocean

inklusive Fingerfood und einem Glas Sekt
sowie der Nutzung von Schwimmbad und Sauna

90 Minuten

€ 138

Jungesellinnenabschied in unserer BeautyLounge

(gültig ab 4 bis maximal 10 Personen für 4 Stunden)

Feiern Sie Ihren Jungesellinnenabschied mit Ihren Freundinnen
exklusiv in unserer Beauty Lounge.

Unser Programm beinhaltet eine Beauty Behandlung (40 Minuten) sowie
ein kleines Präsent für jeden Gast.

Außerdem verwöhnen wir Sie mit Marco Hollbauers Fingerfood
und einem Glas Sekt. Entspannen Sie anschließend im Schwimmbad
und der Sauna.

pro Person € 125

Hochzeitsangebote in unserer BeautyLounge

Prodice de Ocean – 90 Minuten

Eine entspannende Gesichtsbehandlung mit maritimen Wirkstoffen
lassen Ihre Haut erstrahlen (inklusive Brauenstyling).

€ 99

Maniküre

mit Shellack

€ 45

Pediküre

mit Shellack

€ 55

Für den schönsten Tag die Schönste sein ...

Braut Make-Up inklusive Probetermin

€ 99

Hotel
HerzogsPark



Wohlfühlen
Genießen
Entspannen
Aktiv sein
Tagen



Weitere Informationen:

Telefon 09132 / 778-308
tagung@HerzogsPark.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hotel HerzogsPark
Beethovenstraße 6
91074 Herzogenaurach



Hotel HerzogsPark



Hotel HerzogsPark



www.HerzogsPark.de