

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

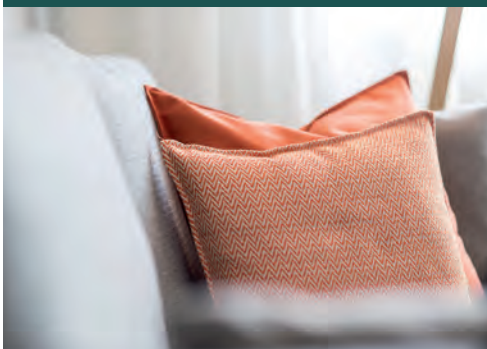
Sonstiges 30

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

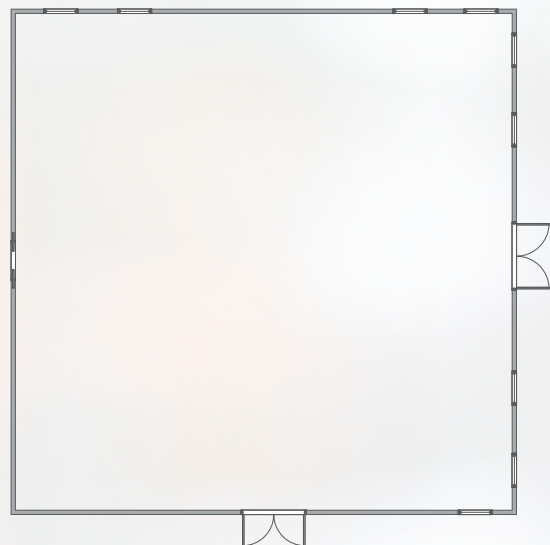
- Liegt im Erdgeschoss
- Direkter Zugang nach draußen
- Quadratisch mit 17,5 m Seitenlänge

#### Servicepauschale

- € 1.000,00

#### Serviceende

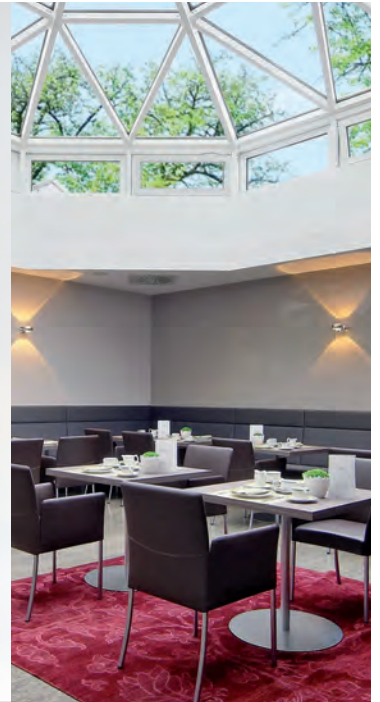
- 2.00 Uhr



Bestuhlung (runde Tische)



100



## Unsere Banketträume **Adi's Atrium**

👤 max. 50 Personen

📐 100 qm

### Geeignet für

- Geburtstagsfeiern & Geschäftsessen
- Kommunion & Konfirmation
- Veranstaltungen

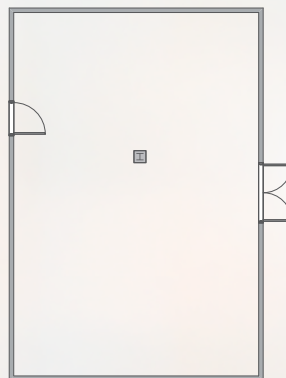
(Angaben gelten außerhalb der Frühstückszeiten)

### Besonderheiten

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

### Servicepauschale

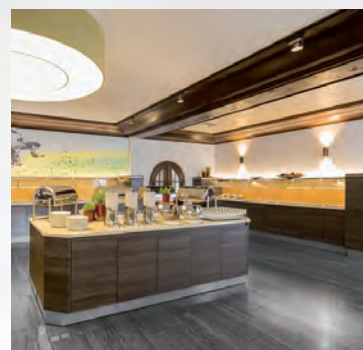
- € 500,00



### Bestuhlung (Tafeln)

○○○○○○  
○○○○○○

50



## Unsere Banketträume Brigittes Mondial

👤 max. 80 Personen 📐 130 qm

### Geeignet für

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

### Besonderheiten

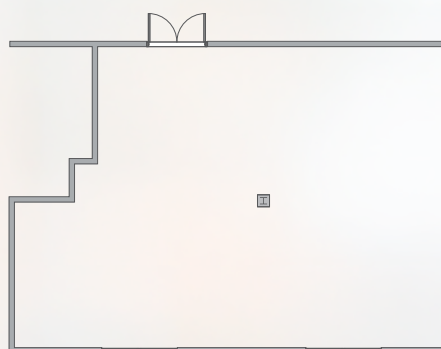
- Liegt im Erdgeschoss
- Direkter Zugang nach draußen
- In hellen, warmen Gelbtönen gehalten
- Der Raum ist eine Hommage an Brigitte Baenkler-Dassler

### 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

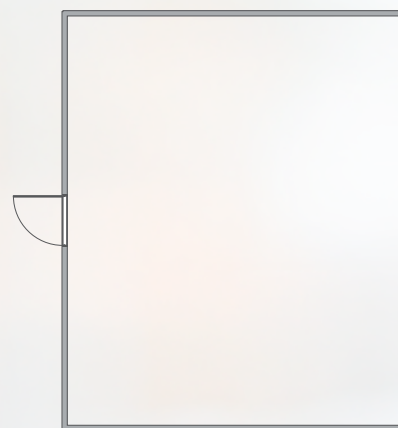
- Liegt im Erdgeschoss
- Exklusive Terrasse
- Elegantes Ambiente

### 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<br>mit Brotauswahl   | (am Buffet) | € | 7,50  |
| – Gulaschsuppe mit Brot   | (am Buffet) | € | 9,50  |
| – Pikante asiatische Geflügelsuppe<br>mit Glasnudeln und Gemüse   | (am Buffet) | € | 8,50  |
| – Fränkisches Brotzeitbrett (inkl. bayrischem Käse)<br>mit Brotauswahl  |             | € | 14,50 |
| – Französische Käseauswahl<br>mit Aromaten und Brotauswahl  |             | € | 18,00 |
| – Französische Käseauswahl<br>– luftgetrocknete Schinken- und Salamispezialitäten<br>– Antipasti-Gemüse<br>– 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<br>Weißer Burgunder & Chardonnay<br>Weingut Bernhard Huber | 0,75l | € 35 |
| Franken | 2020 | Eschendorfer<br>Riesling trocken<br>Weingut Rainer Sauer                | 0,75l | € 28 |
|         | 2021 | Edelstahl Silvaner 'Best of'<br>Winzerhof Stahl                         | 0,75l | € 32 |
|         | 2021 | Würzburger Stein<br>Silvaner trocken – Erste Lage<br>Weingut am Stein   | 0,75l | € 35 |
| Mosel   | 2019 | Riesling trocken „Vierpass“<br>Schlossgut Liebieg                       | 0,75l | € 28 |
| Pfalz   | 2022 | Chardonnay & Weissburgunder<br>Weingut Knipser                          | 0,75l | € 33 |

### Österreich

|        |      |  |       |      |
|--------|------|--|-------|------|
| Wachau | 2021 | Grüner Veltliner "Bergdistel"<br>Weingut Tegernseerhof | 0,75l | € 35 |
|--------|------|--|-------|------|

### Italien

|          |      |  |       |      |
|----------|------|--|-------|------|
| Südtirol | 2022 | Floreado<br>Sauvignon blanc<br>Cantina Andrian | 0,75l | € 34 |
|----------|------|--|-------|------|

Verfügbarkeit, Jahrgänge und Preisänderungen vorbehalten

## Roséweine

### Deutschland

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

### Italien

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

## Rotweine

### Österreich

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

### Italien

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

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

|         |      |  |       |      |
|---------|------|--|-------|------|
| Toskana | 2016 | Centopercento<br>Sangiovese<br>La Spinetta | 0,75l | € 28 |
|---------|------|--|-------|------|

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

Verfügbarkeit, Jahrgänge und Preisänderungen vorbehalten

## Rotweine

### Italien

|          |      |   |       |      |
|----------|------|---|-------|------|
| Abruzzen | 2021 | Montepulciano d'Abruzzo<br>100% Montepulciano d'Abruzzo<br>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<br><i>Traditionelle Flaschengärung – handgeschüttelt</i><br>Schlossgut Liebieg | 0,75l | € 32 |
|-------|--|-------|------|

## Prosecco

### Italien

|          |  |       |      |
|----------|--|-------|------|
| Venetien | Vino Spumante Brut ‚Crede‘<br>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<br>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<br>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](http://www.HerzogsPark.de)