



KuralpeKreuzhof
Landhotel • Restaurant • Hofladen



Hochzeitsmappe2023

Restaurant



Kaminzimmer

Kreuzhofstube

Felsbergstube

Hutzelstube

Nibelungenschmiede





HOCHZEITS-INFORMATIONEN

LIEBE GÄSTE,

WIR FREUEN UNS SEHR, DASS SIE UNSER HAUS ALS HOCHZEITSLOCATION IN BETRACHT ZIEHEN.

DIESE INFORMATIONEN SOLLEN IHNEN EINE ÜBERSICHT MIT ALLEN WICHTIGEN DETAILS RUND UM DAS THEMA „HEIRATEN IN DER KURALPE KREUZHOF“ VERMITTELN.

SIE SIND HERZLICHST EINGELADEN, ZU EINEM VORAB GEMEINSAM FESTGELEGTEM TERMIN UNSERE RÄUMLICHKEITEN ZU BESICHTIGEN.

UNSER KÜCHENCHEF IST BESTREBT, ÜBERWIEGEND SAISONALE UND REGIONALE PRODUKTE IN UNSERE BUFFETAUSWAHL ZU INTEGRIEREN.

BEI DEN ANGEGEBEN BUFFETS HANDELT ES SICH NUR UM VORSCHLÄGE, DIE INDIVIDUELL GEÄNDERT WERDEN KÖNNEN.

GERNE STELLEN WIR IHNEN AUCH EIN MENÜ NACH IHREN EIGENEN VORSTELLUNGEN ZUSAMMEN.

SELBSTVERSTÄNDLICH STEHT IHNEN UNSER KURALPE KREUZHOF TEAM FÜR EIN PERSÖNLICHES BERATUNGSGESPRÄCH NACH TERMINABSTIMMUNG ZUR VERFÜGUNG.

ES IST UNS EIN ANLIEGEN, DASS DIESER, FÜR SIE BESONDERE TAG IN UNSEREM HAUS, IHNEN IN BESTER ERINNERUNG BLEIBT.

SOLLTEN SIE EINE OPTIONSBUCHUNG WÜNSCHEN, SO BITTEN WIR SIE UM IHREN BESCHIED MIT DER ANGABE FOLGENDER DETAILS.

- *IHRE BEIDEN VOR- UND ZUNAMEN*
- *IHRE VOLLSTÄNDIGE ANSCHRIFT*
- *IHRE TELEFONNUMMER*
- *IHRE E-MAIL ADRESSE FÜR DIE KORRESPONDENZ*

FAMILIE BORMUTH & KURALPE TEAM

UNSER ANGEBOT IST FREIBLEIBEND – WIR BEHALTEN UNS EINE PREISANPASSUNG VOR!



”ALLES INKLUSIVE ANGEBOTE”

UNSERE ”ALLES INKLUSIVE ANGEBOTE” ERSTRECKEN SICH ÜBER EINEN ZEITRAUM VON 8 STUNDEN, IN DENEN SIE NACH HERZENSLUST SCHLEMMEN KÖNNEN.

ENTSCHEIDEN SIE SICH FÜR EINES DER ANGEBOTE, KÖNNEN SIE SOVIEL UND SOOFT VOM JEWEILIGEN ANGEBOT ZU SICH NEHMEN, WIE SIE MÖCHTEN.

GETRÄNKEPAUSCHALE : NACH ABLAUF IHRER IM BUFFET ENTHALTENEN GETRÄNKEPAUSCHALE (8 STUNDEN) KÖNNEN SIE FÜR 6,50€ PRO PERSON/PRO STUNDE EIN ZUSÄTZLICHES GETRÄNKEPAKETBUCHEN.

GETRÄNKEAUSWAHL: WIE BEI DEN ENTSPRECHENDEN BUFFETS AUFGEFÜHRT

AB 50 PERSONEN BIETEN WIR IHNEN VERSCHIEDENE LONGDRINKS AN FÜR 6,50 € PRO GLAS
ZUR AUSWAHL STEHEN:
JACK DANIELS COLA, CUBA LIBRE, WODKA LEMON ODER BAILEY’S ON ICE.

ODER

FÜR 4,50 € PRO GLAS
LILLET, HUGO ODER APEROL SPRITZ

BITTE BEACHTEN SIE:

ZUM WOHL UNSERER HAUSGÄSTE MÜSSEN WIR SIE DARUM BITTEN, AB 1.00 UHRNACHTS DIE MUSIK ZU BEENDEN UND DIE VERANSTALTUNG BIS 2.00 UHR AUSKLINGEN ZU LASSEN.

FÜR FRAGEN UND INFORMATIONEN STEHEN WIR IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG.



RAUMMIETEN & PERSONALKOSTEN

RAUMMIETEN

FELSBERGSTUBE IN KOMBINATION MIT DER HUTZELSTUBE,
SOWIE TERRASSENZUGANG

€ 500,00

NIBELUNGENSCHMIEDE MIT
NUTZUNG DER LAUBE UND TERRASSE

€ 700,00

FREIE TRAUUNG

AUF- UND ABBAU: STÜHLE, WEIßER TEPPICH, ALTAR MIT KERZEN
ZUSÄTZLICH MIT TRAUBOGEN

€ 480,00

€ 500,00

FARBBLICHE LED BELEUCHTUNG

ALLE ECKEN UND WÄNDE NACH IHREN FARBWÜNSCHEN BUNT AUSGELEUCHTET € 135,00

UNSERE RAUMMIETEN BEINHALTEN ALLE NOTWENDIGEN UTENSILIEN DIE SIE FÜR EINEN
REIBUNGSLOSEN ABLAUF IHRER VERANSTALTUNG BENÖTIGEN.

ES SIND ENTHALTEN:

- STÜHLE
- TISCHE (ENTSPRECHEND DER GRÖßE DIE INDIVIDUELL AUF IHRE VERANSTALTUNG ABGESTIMMT IST)
- BESTECK
- GLÄSER
- TISCHWÄSCHE
- MUNDSEKVIETTEN
- AUF- UND ABBAU DER BESTUHLUNG DURCH UNSER PERSONAL
- ENDREINIGUNG
- STROM- UND WASSERKOSTEN

PERSONAL:

WIR STELLEN FÜR IHRE HOCHZEITSFEIER AUSREICHEND FACHPERSONAL ZUR VERFÜGUNG.
AB 24.00 UHR BERECHNEN WIR EINEN NACHTZUSCHLAG VON 100,00 € PRO STUNDE.

BITTE BEACHTEN SIE:

ZUM WOHL UNSERER HAUSGÄSTE MÜSSEN WIR SIE DARUM BITTEN,
AB 1.00 UHR NACHTS DIE MUSIK ZU BEENDEN UND DIE VERANSTALTUNG BIS 2.00 UHR
AUSKLINGEN ZU LASSEN.

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.



DEKORATION...

ELEGANTE STUHLHUSSEN

INKL. AUFZIEHEN, ABBINDEN UND REINIGUNG

PREIS PRO STUHL € 6,00

SCHLEIFEN

INKL. AUFZIEHEN, ABBINDEN UND REINIGUNG

PREIS PRO STUHL € 2,00

STEHTISCH MIT HUSSE

PREIS PRO TISCH € 11,50

FÜR IHRE BLUMENDEKORATION EMPFEHLEN WIR IHNEN:

LINDENHOF BLUMEN, BRÜCKWEG 61, 64625 BENSHEIM TEL.: 06251/789618

BLUMEN MÜLLER GBR, ERBACHER STR. 33, 64658 FÜRTH TEL.: 06253/94140

PETITE FLEUR BLUMEN, BACHGASSE 54, 64625 BENSHEIM-AUERBACH TEL. 06251/987575

LÖWENZAHN IDEEN, OBERGASSE 25, 64673 ZWINGENBERG TEL. 06251/9895339

*FÜR DAS EINDECKEN UND DAS NÄCHTLICHE ABRÄUMEN VON
AUFWENDIGER TISCH- UND RAUMDEKORATION,
SOWIE UNTERSTÜTZUNG DURCH UNSER SERVICEPERSONAL
BEI IHRER EIGENEN RAUMDEKORATION
BERECHNEN WIR ZUSÄTZLICHE PERSONALKOSTEN.
PREIS PRO STUNDE 38.00€.*

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.



BESONDERE EMPFEHLUNGEN FÜR IHREN EMPFANG

KLEINE LECKEREIEN

– WRAPS GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTER FORELLE, THUNFISCHCRÈME,
TOMATEN-RUCCOLA, SCHAFSKÄSE, ZIEGENFRISCHKÄSE

– LAUGENGEBÄCK IM KÖRBCHEN

AB 25 PERSONEN

PREIS PRO PERSON € 5,50

– LAUGENKONFEKT/GEBÄCK

PREIS PRO STÜCK € 1,30

FRANZÖSISCHE BAGUETTES BELEGT MIT

– HAUSGERÄUCHERTEM ROHEN SCHINKEN

– GEKOCHTEM SCHINKEN

– HAUSGEMACHTER SALAMI

– VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN

(CAMEMBERT, BRIE, LEERDAMMER, NIBELUNGENKÄSE)

PREIS PRO STÜCK € 2,50

FLAMMKUCHEN KLASSISCH/VEGETARISCH

PREIS PRO STÜCK € 10,80

Wrap Rollen MIT RUCCOLA UND SCHAFSKÄSE

PREIS PRO STÜCK € 11,80

Wrap Rollen MIT RÄUCHERFISCH

PREIS PRO STÜCK € 12,80

KAFFEEGEDECK PREIS

GERNE KANN DER KUCHEN UND DIE TORTEN ÜBER UNS BESTELLT
ODER SELBST MITGEBRACHT WERDEN. FÜR DAS LAGERN, SCHNEIDEN,
KAFFEEGEDECK BERECHNEN WIR

PREIS PRO PERSON € 4,50

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.



„ALLES-INKLUSIVE“

BUFFET I

VORSPEISEN – ALS TISCHBUFFET SERVIERT –

- VITELLOTONNATO AUF "HESSISCH"
DÜNNE KALBFLEISCHSCHEIBEN MIT FRANKFURTER GRÜNE SAUCE
- MELONE MIT HAUSGEMACHTEM SCHINKEN
- HAUSGEMACHTE ANTIPASTI (GEGRILLTES GEMÜSE PIKANT ABGESCHMECKT)
- TOMATEN-MOZZARELLA MIT BALSAMICO-CREME
- RUSTIKALE BROTAUSWAHL

WARME GERICHTE – VOM BUFFET –

- SALTIMBOCCA (KALBSSCHNITZEL) IN LIMETTENSAUCE
- RINDERFILET AM STÜCK "ROSA" GEBRATEN
- GANZER LACHS AM STÜCK
- WARMER ZIEGENKÄSE MIT BIRNE UND HONIG ÜBERBACKEN
- DAZU SERVIEREN WIR: SPÄTZLE, ROSMARINKARTOFFELN, HERZOGINKARTOFFELN,
SAISONALE GEMÜSEAusWAHL, ROTWEIN-SCHALOTTEN-UND RIESLING-DILLSAUCE

DESSERT IM GLÄSCHEN

- EISBOMBE NACH "ART DES HAUSES", VERSCHIEDENE EISSORTEN,
OBSTSalAT UND SAHNE, PRÄSENTIERT MIT FONTÄNE
- ZUR WAHL: CRÈME BRÛLÉE, PANNA COTTA MIT FRÜCHTEN DER SAISON
HELLES- ODER DUNKLES MOUSSE
- APFELTIRAMISU VON ODENWÄLDER ÄPFELN

GETRÄNKEAusWAHL:

- WINZERSEKT HAUSMARKE "KURALPE-KREUZHOF" FÜR IHREN EMPFANG*
- KAFFEE IN KANNEN, CAPPUCINO, ESPRESSO
- **WEIßWEIN:** BISCHOFFINGER GRAUBURGUNDER AUS BADENFRUCHTIG, SPRITZIG, TROCKEN
- **ROSÉWEIN:** BENSHEIMER KALKASSE, FEINHERB
- **ROTWEIN:** BERGSTRÄßER SPÄTBURGUNDER, TROCKEN UND
MERLOT CELLIER, TROCKEN, KRÄFTIG, WÜRZIG
- PFUNGSTÄDTER PILS VOM FASS, HEFEWEIZEN UND ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN
- HAUSGEMACHTER APFELWEIN
- SOFTGETRÄNKE: COLA, FANTA, APFELSAFT, MINERALWASSER, ZITRONENLIMONADE

PREIS PRO PERSON € 118,50

*FÜR IHREGÄSTE: HUGO, LILLET WILD BERRY UND APEROL SPRITZ - PREIS PRO GLAS €4,50

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.



„ALLES-INKLUSIVE“

BUFFET II (MINDESTENS 50 PERSONEN)

VORSPEISEN

- HOCHZEITSSUPPE „SIGFRIED & KRIMHILD“
MIT EIERSTICH, MARKKLÖßCHEN UND FLÄDLE (GERNE AUCH SERVIERT)
- KNACKIGE BLATT- UND ROHKOSTSALATE, DAZU JOGHURT- UND BALSAMICO-DRESSING
- BAUERN Salat MIT SCHAFSKÄSE, CHICORÉE, TOMATEN, ZWIEBELN, OLIVEN
- HAUSGEMACHTE ANTIPASTI (GEGRILLTES GEMÜSE PIKANT ABGESCHMECKT)
- TOMATEN-MOZZARELLA MIT BALSAMICO-CREME
- VITELLOTONNATO AUF "HESSISCH"
DÜNNE KALBFLEISCHSCHEIBEN MIT FRANKFURTER GRÜNE SAUCE
- RUSTIKALE BROTAUSWAHL

WARME GERICHTE – VOM BUFFET –

- GEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLONS IN CALVADOSRAHM SAUCE
- IN SESAM UND MANDELN PANIERTE HÄHNCHENBRUST
- GANZER KALBSSCHLEGEL ÜBER NACHT IM EIGENEN SAFT GEGART
- WARMER ZIEGENKÄSE MIT BIRNE UND HONIG ÜBERBACKEN
- DAZU SERVIEREN WIR: SERVIETTENKNÖDEL, KARTOFFELGRATIN, HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND EINE SAISONALE GEMÜSE AUSWAHL

DESSERT

- EISTORTE NACH "ART DES HAUSES", VERSCHIEDENE EISSORTEN, OBST SALAT UND SAHNE, MIT FONTÄNE PRÄSENTIERT,
- CRÈME BRÛLÉE
- MOUSSE AU CHOCOLAT
- APFELTIRAMISU VON ODENWÄLDER ÄPFELN
- EISTRUHE MIT EIS AM STIEL FÜR IHRE KINDER

GETRÄNKE AUSWAHL:

- WINZERSEKT HAUSMARKE "KURALPE-KREUZHOF" FÜR IHREN EMPFANG*
- KAFFEE IN KANNEN, CAPPUCCINO, ESPRESSO
- **WEIßWEIN:** BISCHOFFINGER GRAUBURGUNDER AUS BADEN, FRUCHTIG, SPRITZIG, TROCKEN
- **ROSÉWEIN:** BENSHEIMER KALKGASSE, FEINHERB
- **ROTWEIN:** BERGSTRÄßER SPÄTBURGUNDER, TROCKEN UND
MERLOT CELLIER, TROCKEN, KRÄFTIG, WÜRZIG
- PFUNGSTÄDTER PILS VOM FASS, HEFEWEIZEN UND ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN
- HAUSGEMACHTER APFELWEIN
- SOFTGETRÄNKE: COLA, FANTA, APFELSAFT, MINERALWASSER, ZITRONENLIMONADE

PREIS PRO PERSON € 109,50

*FÜR IHRE GÄSTE: HUGO, LILLET WILD BERRY UND APEROL SPRITZ PREIS PRO GLAS € 4,50

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.



„ALLES-INKLUSIVE“

BUFFET III (MINDESTENS 50 PERSONEN)

UNSER ODENWÄLDER BUFFET

VORSPEISEN

- HARTGERÄUCHERTE ODENWÄLDER BRATWURST MIT ESSIGGURKE
- UNSERE ODENWÄLDER HAUSMACHER WURST
- FORELLENFILET MIT SAHNEMEERRETTICH
- LUFTGETROCKNETE LAMMSALAMI MIT RADIESCHEN
- FORELLEN-LACHS-TARTAR AUF PUMPERNICKEL UND GURKENSCHNEIBE
- BAUERN Salat MIT SCHAFSKÄSE, TOMATEN, ZWIEBELN UND OLIVEN
- AUSWAHL VON GARTENFRISCHEN SALATEN MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING (JOGHURT MIT SCHNITTLAUCH- UND ESSIG-ÖL-DRESSING)
- RUSTIKALE BROTAUSWAHL

WARME GERICHTE

- ODENWÄLDER KARTOFFELSUPPE
- SCHWEINEKRUSTENBRATEN MIT ZWIEBELSAUCE
- GESCHMORTE LAMMSCHULTER MIT KRÄUTER DER PROVENCE IM HEUMANTELGEGART
- DAZU SERVIEREN WIR:
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND KARTOFFELGRATIN, SAISONALE GEMÜSE AUSWAHL

DESSERT

- HAUSGEMACHTE ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE
- MOUSSE AU CHOCOLAT MIT SAHNE
- APFELTIRAMISU VON ODENWÄLDER ÄPFELN
- ODENWÄLDER CREME NACH BAYRISCHER ART

GETRÄNKEAUSWAHL:

- WINZERSEKT HAUSMARKE "KURALPE-KREUZHOF" FÜR IHREN EMPFANG*
- KAFFEE IN KANNEN, CAPPUCCINO, ESPRESSO
- **WEIßWEIN:** BISCHOFFINGER GRAUBURGUNDER AUS BADEN, FRUCHTIG, SPRITZIG, TROCKEN
- **ROSÉWEIN:** BENSHEIMER KALKGASSE, FEINHERB
- **ROTWEIN:** BERGSTRÄßER SPÄTBURGUNDER, TROCKEN UND
MERLOT CELLIER, TROCKEN, KRÄFTIG, WÜRZIG
- PFUNGSTÄDTER PILS VOM FASS, HEFEWEIZEN UND DALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN
- HAUSGEMACHTER APFELWEIN
- SOFTGETRÄNKE: COLA, FANTA, APFELSAFT, MINERALWASSER, ZITRONENLIMONADE

PREIS PRO PERSON € 89,50

*FÜR IHRE GÄSTE: HUGO, LILLET WILD BERRY UND APEROL SPRITZ PREIS PRO GLAS € 4,50

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.



„ALLES-INKLUSIVE“

BUFFETIV (MINDESTENS 50 PERSONEN)

SCHMANKERL-BUFFET

VORSPEISEN

- KRAFTBRÜHE MIT EIERSTICH UND GEMÜSESTREIFEN
- KNACKIGE BLATT- UND ROHKOSTSALATE, DAZU JOGHURT- UND BALSAMICO-DRESSING
- HAUSGEMACHTE ANTIPASTI (GEGRILLTES GEMÜSE PIKANT ABGESCHMECKT)
- MELONE MIT HAUSGERÄUCHERTEM SCHINKEN
- RUSTIKALE BROTAUSWAHL

WARME GERICHTE

- ZARTES VON DER HÄHNCHENBRUST MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE
- PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL
- GLACIERTER KALBSBRATEN MIT CALVADOSRAHMSAUCE
- DAZU SERVIEREN WIR: KARTOFFELGRATIN, HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND SAISONALE GEMÜSEAUSSWAHL

DESSERT

- APFELTIRAMISU VON ODENWÄLDER ÄPFELN
- MOUSSE AU CHOCOLAT MIT VANILLESAUCE
- OBSTSALAT VON FRÜCHTEN DER SAISON
- EISTRUHEMIT EIS AM STIEL FÜR IHRE KLEINEN GÄSTE

GETRÄNKEAUSSWAHL:

- WINZERSEKT HAUSMARKE "KURALPE-KREUZHOF" FÜR IHREN EMPFANG*
- KAFFEE IN KANNEN, CAPPUCCINO, ESPRESSO
- **WEIßWEIN:** BISCHOFFINGER GRAUBURGUNDER AUS BADEN, FRUCHTIG, SPRITZIG, TROCKEN
- **ROSÉWEIN:** BENSHEIMER KALKGASSE, FEINHERB
- **ROTWEIN:** BERGSTRÄßER SPÄTBURGUNDER, TROCKEN UND MERLOT CELLIER, TROCKEN, KRÄFTIG, WÜRZIG
- PFUNGSTÄDTER PILS VOM FASS, HEFEWEIZEN UND ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN
- HAUSGEMACHTER APFELWEIN
- SOFTGETRÄNKE: COLA, FANTA, APFELSAFT, MINERALWASSER, ZITRONENLIMONADE

PREIS PRO PERSON € 93,50

*FÜR IHRE GÄSTE: HUGO, LILLET WILD BERRY UND APEROL SPRITZ PREIS PRO GLAS € 4,50

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.



„ALLES-INKLUSIVE“

BUFFETV (MINDESTENS 40 PERSONEN)

FÜR IHRE VEGETARISCH/VEGANEGÄSTE EMPFEHLEN WIR:



VORSPEISE

- KRÄUTERRAHMSÜPPCHEN
- KNACKIGE BLATT- UND ROHKOSTSALATE, DAZU JOGHURT- UND BALSAMICO-DRESSING
- HAUSGEMACHTE ANTIPASTI (GEGRILLTES GEMÜSE PIKANT ABGESCHMECKT)
- TOMATEN-MOZZARELLA MIT BALSAMICO-CRÉMÉ
- COUSCOUS SALAT

WARME GERICHTE

- VEGANER AUBERGINENAUF LAUF
- GEMÜSESTRUDEL IM STRUDELTEIG
- KRAUTWICKEL MIT COUSCOUS ODER BULGUR
- ZIEGENKÄSE MIT BIRNE UND HONIG ÜBERBACKEN
- GEMÜSEREIS ODER GEMÜSEBANDNUDELN
- MEDITERRANE GEMÜSEPLATTE
- ROSMARINKARTOFFELN
- GNOCCHI IN GORGONZOLASAUCE
- CHAMPIGNONRAHMSAUCE

DESSERT SERVIERT

- OBSTSALAT VON FRÜCHTEN DER SAISON
- CRÈME BRÛLÉE MIT MANDEL- ODER SOJAMILCH
- VEGANES EIS AUS DER TRUHE

GETRÄNKEAUSWAHL:

- WINZERSEKT HAUSMARKE "KURALPE-KREUZHOF" FÜR IHREN EMPFANG*
- KAFFEE IN KANNEN, CAPPUCCINO, ESPRESSO
- **WEIßWEIN:** BISCHOFFINGER GRAUBURGUNDER AUS BADEN, FRUCHTIG, SPRITZIG, TROCKEN
- **ROSÉWEIN:** BENSHEIMER KALKGASSE, FEINHERB
- **ROTWEIN:** BERGSTRÄßER SPÄTBURGUNDER, TROCKEN UND
MERLOT CELLIER, TROCKEN, KRÄFTIG, WÜRZIG
- PFUNGSTÄDTER PILS VOM FASS, HEFEWEIZEN UND ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN
- HAUSGEMACHTER APFELWEIN
- SOFTGETRÄNKE : COLA, FANTA, APFELSAFT, MINERALWASSER, ZITRONENLIMONADE

PREIS PRO PERSON € 101,50

*FÜR IHREGÄSTE: HUGO, LILLET WILD BERRY UND APEROL SPRITZPREIS PRO GLAS €4,50

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.



WIR EMPFEHLEN...



NEUCANDYBAR:

CANDYBAR INKLUSIVE FÜLLUNG UND DEKO

PAUSCHAL € 90,00

ZUSÄTZLICH DÜRFEN SIE SICH GERNEAUCH IHRE EIGENEN SÜßIGKEITEN MITBRINGEN.

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.



WIR EMPFEHLEN...

LATE-NIGHT-SNACKS:

- KALKULIERT FÜR DIE HÄLFTE IHRER GÄSTE -

AUSWAHL AN FRANZÖSISCHEM KÄSE
MIT RUSTIKALER BROTAUSWAHL, BAGUETTE & BUTTER
25 PERSONEN

PAUSCHAL € 145,00

KÄSEWÜRFELPLATTE MIT TRAUBEN*
UND MELONENSTÜCKCHEN

PREIS PRO PLATTE € 45,00

SCHNITZELSTREIFENBUFFET MIT KOCHKÄSEDIP

FÜR 30 PERSONEN
FÜR 40 PERSONEN
FÜR 50 PERSONEN

PAUSCHAL € 115,00

PAUSCHAL € 155,00

PAUSCHAL € 180,00

CURRYWURSTBUFFET

FÜR 30 PERSONEN
FÜR 40 PERSONEN
FÜR 50 PERSONEN

PAUSCHAL € 115,00

PAUSCHAL € 155,00

PAUSCHAL € 180,00



WIR EMPFEHLEN...

DIE FOTOBOX VON BOOK THE BOX

*EGAL WELCHE ART VON FEIER GEPLANT IST,
EINE FOTOBOX BRINGT IMMER SCHWUNG IN DIE PARTY.*

EINE FOTOBOX IST IMMER EIN HIGHLIGHT, GERADE BEI HOCHZEITEN UND FAMILIENFEIERN, DA SIE SPAß FÜR ALLE ALTERSGRUPPEN GARANTIERT. HIER ENTSTEHEN DIE LUSTIGSTEN FOTOS WENN DIE UR-OMA SICH MIT COWBOY-HUT STYLT, DER ONKEL DIE PINKE SONNENBRILLE AUFSETZT UND DAS BABY EINE BUNTE FEDERBOA UMGEHÄNGT BEKOMMT.

DURCH DEN DIREKTAUSDRUCK MIT EINEM FOTODRUCKER KÖNNEN DIESE SCHNAPPSCHÜSSE DIREKT ALS UNVERGESSLICHE ERINNERUNG MIT NACH HAUSE GENOMMEN WERDEN, ODER ANIMIEREN ALLE GÄSTE ZUR INDIVIDUELLEN GESTALTUNG DES GÄSTEBUCHES.

BOOK THE BOX BIETET IHNEN SONDERRATEN FÜR IHRE FEIER IN DER KURALPE KREUZHOF.

STELLEN SIE IHRE UNVERBINDLICHE ANFRAGE EINFACH AN:

E-MAIL: INFO@BOOK-THE-BOX.DE

TELEFON / WHATSAPP: 0151 – 462 590 59

*ODER BESUCHEN SIE DIE WEBSITE FÜR EINEN ERSTEN
EINDRUCK:*

WWW.BOOK-THE-BOX.DE





LIEBE BRAUTPAARE,

WIR VOM KURALPE-TEAM GEBEN UNSER BESTES ALL IHREN WÜNSCHEN UND BEDÜRFNISSEN GERECHT ZU WERDEN.

DESHALB HABEN WIR SPEZIELLE **BUFFETS** FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT. NATÜRLICH KÖNNEN DIESE MITEINANDER GETAUSCHT UND/ODER KOMBINIERT WERDEN.

SPRECHEN SIE UNS AN, FALLS ES UNVERTRÄGLICHKEITEN VON BESTIMMTEN SPEISEN GIBT. WIR BERATEN SIE GERNE.

BUFFET PREISE FÜR KINDER

KINDER ZAHLEN BEI UNS NICHT DEN VOLLEN PREIS.

KINDER BIS 2 JAHREN SIND FREI

KINDER VON 3 - 11 JAHREN ZAHLEN DEN 1/2 PREIS

KINDER AB 12 JAHREN ZAHLEN DEN VOLLEN PREIS

BITTE LASSEN SIE UNS 10 TAGE VOR VERANSTALTUNG IHRE GENAUE PERSONENZAHL UND DEN TISCH/BESTUHLUNGSPLAN ZUKOMMEN. GERNE KÖNNEN SIE HIERFÜR EINE E-MAIL SENDEN ODER PERSÖNLICH BEI UNS ABGEBEN.

DIESE PERSONENZAHL IST DANN GRUNDLAGE ZUR ABRECHNUNG. SPÄTERE REDUZIERUNGEN KÖNNEN NICHT MEHR BERÜCKSICHTIGT WERDEN.

FÜR FRAGEN UND INFORMATIONEN STEHEN WIR IHNEN GERNE JEDERZEIT ZUR VERFÜGUNG.

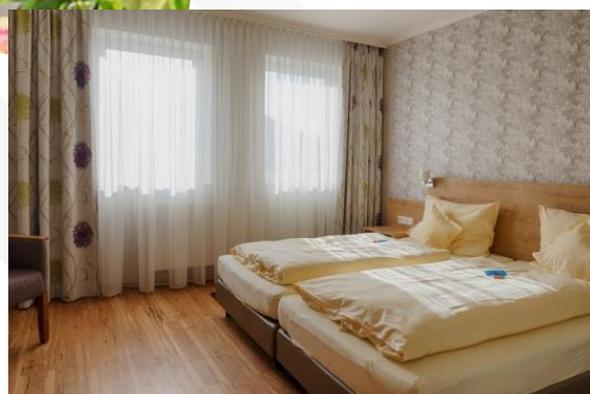


KURALPE KREUZHOF

*FEIERN SIE BEI UNS IHR GANZ PERSÖNLICHES FEST ZU JEDEM ANLASS.
WÄHLEN SIE AUS EINEM REICHHALTIGEN ANGEBOT VON FESTBUFFETS
UND ARRANGEMENTS.*

*UNSER HAUS VERFÜGT ÜBER 23 DOPPELZIMMER, TEILWEISE MIT BALKON
UND 5 EINZELZIMMER TEILWEISE MIT DACHGARTEN. DIE PREISE ENTNEHMEN SIE
BITTE UNSERER AKTUELLEN ZIMMERPREISLISTE.*

*INDIVIDUELLE BETREUUNG, FAMILIÄRES AMBIENTE UND EINE VIELZAHL
LIEBENSWERTER DETAILS SORGEN DAFÜR, DASS SIE SICH IN UNSEREM
HAUS VON DER ERSTEN MINUTE AN WOHLFÜHLEN.*



Geschäftsbedingungen – Landhotel-Restaurant Kuralpe-Kreuzhof – Gültig ab 01.01.2020

1. Der Gastaufnahmevertrag (Mietvertrag) ist abgeschlossen, sobald das Zimmer schriftlich bestellt oder zugesagt und bei **Reisegruppen** oder **Urlaubsreisenden** mit einer **Anzahlung von 30,00 € pro Zimmer fixiert wurde**, oder der Bankett-, Konferenzraum schriftlich bestellt oder zugesagt worden ist. Der Abschluss des Vertrages verpflichtet beide Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages.
2. Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Das Landhotel-Restaurant behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten die reservierten Zimmer, Konferenz- und Banketträume anderweitig zu vermieten und einen darüber hinausgehenden Schaden ergänzend geltend zu machen.
3. Reservierte Hotelzimmer stehen dem Gast ab **15.00 Uhr am Anreisetag und bis 10.00 Uhr am Abreisetag** zur Verfügung. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde, behält sich das Landhotel-Restaurant das Recht vor, bestellte Hotelzimmer nach 18.00 Uhr anderweitig zu vergeben.
4. **Bei Gesamt- oder Teilstornierungen - 7 bis 0 Tage - vor Ankunft - werden in Rechnung gestellt:**
 - a) **bei Räumen/ Arrangements/ Menüs/ Pauschalen** 60% der vereinbarten Leistungen
 - b) **bei Zimmern** Den Übernachtungspreis ohne Frühstück, pro Zimmer / TagDas Landhotel-Restaurant bemüht sich, nicht in Anspruch genommene Zimmer, Bankett- und Konferenzräume und Arrangements nach Möglichkeit anderweitig zu vergeben, um die eventuell anfallende Schadenersatzrechnung zu reduzieren.
5. Eine Änderung der Teilnehmerzahl für ein gemeinsames Essen muss **spätestens 7 Tage** vor dem Veranstaltungstermin schriftlich übermittelt worden sein, andernfalls wird die bestellte Zahl der Gedecke in Rechnung gestellt. Besteller und Veranstalter haften für die Bezahlung etwaiger von den Gästen/Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellter Speisen und Getränke.
6. Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der vorherigen Genehmigung durch das Landhotel-Restaurant.
7. Hat das Landhotel-Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, kann es vom Vertrag zurücktreten und die Veranstaltung absagen. Verschweigt der Veranstalter, dass er eine politische Vereinigung ist, hat das Landhotel-Restaurant ebenfalls das Recht, den Vertrag zu lösen und entsprechende Bereitstellungskosten nach 4. zu berechnen.
- 8.1 Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.
- 8.2 Ein Dekorationsservice darf nur nach vorheriger, schriftlicher Zustimmung vom Landhotel-Restaurant in Anspruch genommen werden.
9. Um Beschädigungen vorzubeugen ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen vorher mit dem Landhotel-Restaurant abzustimmen. Für zurückgelassene Verpackungsmaterialien seitens des Veranstalters erhebt das Landhotel-Restaurant, je nach Volumen und Umfang, eine Entsorgungspauschale von mindestens 5,00 €. Für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars, die bei Auf- und Abbau oder während der Feier/ Veranstaltung verursacht wurden, haftet der Veranstalter/Besteller ohne Verschuldensnachweis..
10. Ist der Besteller nicht gleichzeitig Veranstalter, so haften beide als Gesamtschuldner.
11. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen wird keine Haftung übernommen.
12. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungsbereitschaft 6 Monate, so behält sich das Landhotel-Restaurant das Recht vor, Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Änderungen der Mehrwertsteuer gehen unabhängig vom Zeitpunkt des Vertragsabschlusses zu Lasten des Leistungnehmers. Alle Preise verstehen sich in Euro einschließlich Mehrwertsteuer.
13. Rechnungen des Landhotel-Restaurants sind binnen 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
14. GEMA: Alle Musikveranstaltungen müssen vom Veranstalter vorab bei der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren der GEMA trägt der Veranstalter. Das Landhotel-Restaurant wird vom Veranstalter bezüglich eventueller Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter (z.B. wegen Nichtanmeldung durch den Veranstalter) entstanden sind, freigestellt.

Bei Hochzeiten ist weiterhin zu beachten:

15. Bei Buchungen unserer Räume „Felsberg-Hutzelstube und Nibelungenschmiede“ im Folgejahr des Vertragsabschlusses behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung in Höhe von 700,- € zu berechnen. Diese wird bei endgültiger Rechnungsstellung (nach der Feier) verrechnet. Bei einer Stornierung vor den jährlichen Hochzeitsmessen „im Dezember der jeweiligen Jahre“ erstatten wir diesen Betrag zurück. Nach den jeweiligen Messen wird der Betrag als Stornogebühr einbehalten.

Sollten eine oder mehrere Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden müssen schriftlich festgelegt werden. Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand ist Bensheim. Handelsregister-Eintrag A Nr. 22966 Amtsgericht Darmstadt

Gemäß Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) vom 25. Mai 2018 weisen wir auf die Speicherung von Daten als Hilfsmittel zu Geschäftsabwicklungen hin.

Inhaber: Olaf Bormuth • Kuralpe 2 • 64686 Lautertal/Odw • Tel.: +49 (0) 62 54 / 95 150 • Fax: +49 (0) 62 54 / 95 15 95

Die Geschäftsbedingungen sind gültig und anerkannt für:

Veranstaltung am: _____

Raum/ Ort: _____ Anlass: _____

Veranstalter/ Besteller: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

