



Kuralpe Kreuzhof

Landhotel - Restaurant - Hofladen

Hochzeitsmappe 2024

MAN SOLL DIE FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN...

DAS HOTEL RESTAURANT KURALPE KREUZHOF BIETET SICH FÜR IHRE FEIER AN.

DABEI INSPIRIERT UNS DIE LIEBE ZUM DETAIL, DIE SCHLIEßLICH ZUM ERFOLG IHRER VERANSTALTUNG UND IHRER ZUFRIEDENHEIT FÜHRT. WIR SORGEN FÜR EIN AMBIENTE ZUM WOHLFÜHLEN UND UNTERSTÜTZEN SIE GERNE BEI DER ORGANISATION IHRER HOCHZEIT. MIT UNSERER INDIVIDUELLEN UND PERSÖNLICHEN BERATUNG STEHEN WIR IHNEN ZUR SEITE. GEMEINSAM BESPRECHEN WIR ALLE DETAILS, VON DER RAUMAUSWAHL ÜBER DIE MENÜ- ODER BUFFETVORSCHLÄGE, DIE KORRESPONDIERENDEN GETRÄNKE SOWIE DIE RAUM- UND TISCHDEKORATION.

MIT DIESER BANKETTBROSCHÜRE ERHALTEN SIE EINEN ÜBERBLICK ÜBER DIE VIELFÄLTIGEN MÖGLICHKEITEN, DIE UNSER HAUS BIETET.

HABEN WIR SIE NEUGIERIG GEMACHT?



Kuralpe Kreuzhof - Olaf Bormuth - Kuralpe 2 - 64686 Lautertal/Odenwald
Telefon +49 (0)6254-95150 - Telefax +49 (0)6254-951595
info@kuralpe.de - www.kuralpe.de

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 FESTGELEGTEN 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 GROßES ANLIEGEN, DASS DIESER BESONDERE TAG IN UNSEREM HAUS, IHNEN IN BESTER ERINNERUNG BLEIBT.

SOLLTEN SIE EINE OPTIONSBUCHUNG WÜNSCHEN, SO BITTEN WIR SIE UM KURZE NACHRICHT MIT DER ANGABE FOLGENDER DETAILS:

- IHRE GEWÜNSCHTES HOCHZEITSDATUM*
- DIE GESCHÄTZTE ANZAHL IHRER HOCHZEITSGÄSTE*
- IHRE BEIDEN VOR- UND ZUNAMEN*
- IHRE VOLLSTÄNDIGE ANSCHRIFT*
- IHRE TELEFONNUMMER & E-MAILADRESSE FÜR DIE KORRESPONDENZ*

FAMILIE BORMUTH & IHR KURALPE KREUZHOF-TEAM

UNSER ANGEBOT IST FREIBLEIBEND — WIR BEHALTEN UNS EINE PREISANPASSUNG VOR

Nibelungenschmiede

UNSER GRÖßTER RAUM EIGNET SICH PERFEKT FÜR IHRE HOCHZEIT.

FEIERN SIE IM RUSTIKALEN STIL UND GENIEßEN SIE DAS LÄNDLICHE FLAIR MIT KELLERGEWÖLBE. AUF EINER FLÄCHE VON CA. 180 M² BIETET IHNEN DER RAUM AUSREICHEND PLATZ FÜR SPEIS UND TRANK, SOWIE TANZ UND PROGRAMM. DER SEPARATE EINGANG, DIE DAZUGEHÖRIGE TERRASSE, DIE DEKORATIVE LAUBE, UND DIE NÄHE ZUM SPIELPLATZ RUNDEN JEDE FEIER AB.



Felsbergstube

FEIERN, GENIEßEN UND MEHR, MIT BLICK AUF DEN FELSBERG. DIE FELSBERGSTUBE WURDE ERST 2020 NEU GESTALTET, IST EIN IDEALER RAUM FÜR FEIERN MIT BIS ZU 80 PERSONEN UND HAT EINEN EIGENEN ZUGANG ZUR TERRASSE. DER RAUM KANN MIT DER HUTZELSTUBE KOMBINIERT UND FÜR VERANSTALTUNGEN BIS ZU 120 PERSONEN ZUSAMMENGELEGT WERDEN.



ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.

Raummieten & Personalkosten

RAUMMIETEN

*FELSBERGSTUBE IN KOMBINATION MIT DER HUTZELSTUBE,
SOWIE TERRASSENZUGANG*

550,00 €

*NIBELUNGENSCHMIEDE MIT
NUTZUNG DER LAUBE UND TERRASSE*

750,00 €

*UNSERE RAUMMIETEN BEINHALTEN ALLE WICHTIGEN UTENSILIEN, DIE EINEN REIBUNGSLOSEN
ABLAUF IHRER VERANSTALTUNG GARANTIEREN.*

ES SIND ENTHALTEN:

- *STÜHLE*
- *TISCHE*
- *BESTECK*
- *GLÄSER*
- *TISCHWÄSCHE*
- *MUNDSEVIETTEN*
- *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 125,00 € PRO STUNDE.*

BITTE BEACHTEN SIE:

*ZUM WOHL UNSERER HAUSGÄSTE MÜSSEN WIR SIE BITTEN,
AB 2.00 UHR NACHTS DIE MUSIK ZU BEENDEN UND DIE VERANSTALTUNG BIS 2.30 UHR
AUSKLINGEN ZU LASSEN.*

Dekoration

ELEGANTE STUHLHUSSEN
INKL. AUFGIEHEN, ABBINDEN UND REINIGUNG

PREIS PRO STUHL 6,00 €

SCHLEIFEN
INKL. AUFGIEHEN, ABBINDEN UND REINIGUNG

PREIS PRO STUHL 2,00 €

STEHTISCH MIT HUSSE

PREIS PRO TISCH 12,50 €

AMBIENTE LED-BELEUCHTUNG
ALLE ECKEN UND WÄNDE NACH IHREN FARBWÜNSCHEN BUNT AUSGELEUCHTET

155,00 €



*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 VON
39,50 € PRO STUNDE.*

Freie Trauung

"WILLKOMMEN AUF UNSERER MALERISCHEN KIRSCHBAUMWIESE! HIER, UMGEBEN VON BLÜHENDEN KIRSCHBÄUMEN, HECKEN UND STRÄUCHERN BIETEN WIR IHNEN DIE PERFEKTE KULISSE FÜR EINE ROMANTISCHE UND UNVERGESSLICHE FREIE TRAUUNG. LASSEN SIE SICH VON DER NATÜRLICHEN SCHÖNHEIT UND DEM IDYLLISCHEN AMBIENTE VERZAUBERN, WÄHREND SIE DEN BUND FÜRS LEBEN SCHLIEßEN. UNSER ENGAGIERTES TEAM STEHT IHNEN ZUR SEITE, UM SICHERZUSTELLEN, DASS IHRE TRAUUNG BIS INS KLEINSTE DETAIL PERFEKT IST. WIR FREUEN UNS DARAUF, MIT IHNEN ZUSAMMEN DIESEN BESONDEREN MOMENT ZU GESTALTEN UND UNVERGESSLICH ZU MACHEN.



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

500,00 €

(FÜR WEITERE INDIVIDUELLE WÜNSCHE SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN)

Besondere Empfehlungen für Ihren Empfang

KLEINE LECKEREIEN

AUSWAHL VON FRISCH GEFÜLLTEN WRAPS

MIT BEISPIELSWEISE: GERÄUCHERTE FORELLE, HAUSGEMACHTE THUNFISCHCRÈME,
TOMATEN-RUCOLA, HAUSGEMACHTE SCHAFSKÄSE-CRÈME
FRISCHES LAUGENGEBÄCK IM KÖRBCHEN

AB 25 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 6,50 €

- LAUGENKONFEKT/GEBACK

PREIS PRO STÜCK 1,60 €

FRANZÖSISCHE BAGUETTE BELEGT MIT

- HAUSGERÄUCHERTEM ROHEN SCHINKEN, GEKOCHTEN SCHINKEN ODER MAILÄNDER SALAMI
- WÜRZIGER VEGANER GEMÜSEAUSTRICH
- VERSCHIEDENEN KÄSEARTEN (CAMEMBERT, BRIE, LEERDAMMER, NIBELUNGENKÄSE)

PREIS PRO STÜCK 3,00 €

FLAMMKUCHEN KLASSISCH/VEGETARISCH (CA. 9 STÜCKCHEN)

PREIS PRO STÜCK 12,50 €

WRAP ROLLEN MIT RUCOLA UND SCHAFSKÄSE (CA. 9 STÜCKCHEN)

PREIS PRO STÜCK 13,50 €

WRAP ROLLEN MIT RÄUCHERFISCH (CA. 9 STÜCKCHEN)

PREIS PRO STÜCK 14,80 €

CANDY BAR

SÜßE AUSWAHL VERSCHIEDENER LECKEREIEN
PERFEKT FÜR GROSß UND KLEIN ZUM NASCHEN

PAUSCHAL

115,00 €

KAFFEEGEDECK PREIS

GERNE KÖNNEN KUCHEN UND TORTEN ÜBER UNS BESTELLT
ODER SELBST MITGEBRACHT WERDEN. FÜR DAS LAGERN, SCHNEIDEN
UND EINDECKEN DES KAFFEEGEDECK BERECHNEN WIR

PREIS PRO PERSON 4,80 €



„Alles Inklusive Angebote“

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

GETRÄNKEAUSWAHL IN UNSERER GETRÄNKEPAUSCHALE:

BEI UNSERER GETRÄNKEAUSWAHL SIND WIR REGIONAL UND TRADITIONAL.

- WINZERSEKT HAUSMARKE "KURALPE-KREUZHOF" FÜR IHREN EMPFANG
- KAFFEESPEZIALITÄTEN
- **WEIßWEIN:** BISCHOFFINGER GRAUBURGUNDER AUS BADEN - QBA. TROCKEN, LEICHT UND SPRITZIG
VIER JAHRESZEITEN- WEISS BURGUNDER PFALZ, KABINETT, HALBTROCKEN
BERGSTRÄßER RIEßLING - QBA. TROCKEN WEINGUT STADT BENSHEIM
GRÜNER VELTLINER- ÖSTERREICH WEINGUT HUGEL
- **ROSÉWEIN:** BENSHEIMER KALKGASSE, WEINGUT STADT BENSHEIM, HALBTROCKEN
- **ROTWEIN:** WEINHEIMER RITTERSBERG - SPÄTBURGUNDER, BERGSTRÄßER
WINZERGEKOSSENSCHAFT, TROCKEN
MERLOT CELLER, AUS SÜDFRANKREICH, TROCKEN
HEPPENHEIMER DORNFELDER, BERGSTRÄßER WINZERGEKOSSENSCHAFT, TROCKEN
HABERSCHLACHTER HEUCHELBERG, WÜRTTEMBERG TROLLINGER MIT LEMBERGER, TROCKEN
- PFUNGSTÄDTER PILS VOM FASS, HEFEWEIZEN UND ALKOHOLFREIES ERDINGER HEFEWEIZEN
- HAUSGEMACHTER APFELWEIN
- SOFTGETRÄNKE: COLA, FANTA, APFELSAFT, MINERALWASSER, SPRITE

GETRÄNKEPAUSCHALE:

NACH ABLAUF IHRER GETRÄNKEPAUSCHALE (8 STUNDEN) KÖNNEN SIE FÜR 6,00 € PRO PERSON/STUNDE EIN ZUSÄTZLICHES GETRÄNKEPAKET BUCHEN.

AB 50 PERSONEN BIETEN WIR IHNEN FOLGENDE WEITERE GETRÄNKE AN

LONGDRINKS FÜR 7,50 € PRO GLAS
JACK DANIELS COLA, CUBA LIBRE, WODKA LEMON,
BAILEY'S ON ICE UND GIN TONIC

UND

APERITIFS FÜR 5,80 € PRO GLAS
LILLET, HUGO UND APEROL SPRITZZ

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.



Schlemmer Buffet (MINDESTENS 50 PERSONEN)

VORSPEISEN

- **BUNTE AUSWAHL VON BLATT- UND GEMÜSESALATEN**
MIT GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE, SPROSSEN UND GERÖSTETE BROTWÜRFEL,
DAZU KRÄUTERJOGHURT- UND BALSAMICO-DRESSING
- **VITELLO TONNATO AUF "HESSISCH"**
DÜNNE SCHEIBEN AUS DER KALBSHÜFTE MIT FRANKFURTER GRÜNE SAUCE
- **„ANTI PASTI TRADITIONALE“** (VARIATION VON MARINIERTEM GRILLGEMÜSE, OLIVEN, PEPERONI,
TOMATEN UND CHAMPIGNONS)
- **GERÄUCHERTES FORELLENFILET MIT SAHNEMEERRETTICH AUS DEM ODENWALD**
- **MOZZARELLA „CAPRESE“**
MOZZARELLA MIT FRUCHTIGEN TOMATEN, BASILIKUM-PESTO UND FRISCHEM RUCOLA
- **RUSTIKALE BROTAUSWAHL**
- **KRABBENSALAT MIT KIRSCHTOMATEN UND GEMÜSE VERFEINERT**



WARME GERICHTE

- **GANZER LACHS IM OFEN GEGART MIT DILL-RIESLING-SAUCE, GEFÜLLT MIT LACHSPASTETE UND KRÄUTER**
- **WARME ZIEGENKÄSEMEDAILLONS MIT BIRNEN SPALTEN UND ODENWÄLDER HONIG ÜBERBACKEN**
- **IN SESAM UND MANDELN PANIERTE HÄHNCHENBRUST**
FÜR SIE AM BÜFFET TRANCHIERT
- **RINDERFILET AM STÜCK "ROSA" GEBRATEN MIT ROTWEIN-SCHALOTTEN-SAUCE**
- **VARIATIONEN VON SALZEN (HIMALAJA-SALZ, ALPENSALZ, PERSISCHE-BLAUSALZ, ROSA-KRISTALLSALZ, HAWAII-SALZ, FLEUR DE SEL-SALZ)**

ALS BEILAGE REICHEN WIR:

- **HAUSGEMACHTE SPÄTZLE, MEDITERRANE ROSMARINKARTOFFELN, HERZOGINKARTOFFELN**
- **FEINE SAISONALE GEMÜSEAUSSWAHL**

DESSERT

EINE AUSWAHL VON SÜßEN UND FRUCHTIGEN LECKEREIEN:

- **TIRAMISU „KURALPE“ MIT ODENWÄLDER ÄPFELN UND APFELSAFT UND KAFFEE**
- **IM GLÄSCHEN: CRÈME BRÛLÉE, VEGANE PANNA COTTA, MOUSSE AU CHOCOLAT, OBSTESALAT**
- **FÜR DIE KLEINEN GIBT ES AUF WUNSCH EIS AM STIEL**

PREIS PRO PERSON INKL. GETRÄNKEPAUSCHALE
139,50 €

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.

Nibelungen Buffet (MINDESTENS 50 PERSONEN)

VOR DEM BÜFFET SERVIEREN WIR:

- HOCHZEITSSUPPE „SIGFRIED & KRIMHILD“
RINDERKRAFTBRÜHE MIT EIERSTICH, PFANNKUCHEN STREIFEN UND GRIESKLÖßCHEN



VORSPEISEN

- BUNTE AUSWAHL VON BLATT- UND GEMÜSESALATEN
MIT GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE, SPROSSEN UND GERÖSTETE BROTWÜRFEL,
DAZU KRÄUTERJOGHURT- UND BALSAMICO-DRESSING
- „ANTI PASTI TRADITIONALE“ (VARIATION VON MARINIERTEM GRILLGEMÜSE, OLIVEN, PEPERONI,
TOMATEN UND CHAMPIGNONS)
- MOZZARELLA „CAPRESE“
MOZZARELLA MIT FRUCHTIGEN TOMATEN, BASILIKUM-PESTO UND FRISCHEM RUCOLA
- RUSTIKALE BROTAUSWAHL

WARME GERICHTE

- WARME ZIEGENKÄSEMEDAILLONS MIT BIRNEN SPALTEN UND BERGSTRÄßER BIENEN
HONIG ÜBERBACKEN
- FILET VOM ZANDER IN KRÄUTERBUTTER
- GEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN IN CALVADOSRAHMSAUCE
FÜR SIE AM BÜFFET TRANCHIERT
- GANZER KALBSSCHLEGEL ÜBER NACHT IM EIGENEN SAFT GEGART

ALS BEILAGE REICHEN WIR:

- HAUSGEMACHTE SPÄTZLE, SERVIETTENKNÖDEL, GEMÜSEREIS
- FEINE SAISONALE GEMÜSEAUSSWAHL

DESSERT

EINE AUSWAHL VON SÜßEN UND FRUCHTIGEN LECKEREIEN:

- TIRAMISU „KURALPE“ MIT ODENWÄLDER ÄPFELN UND APFELSAFT UND KAFFEE
- IM GLÄSCHEN: CRÈME BRÛLÉE, VEGANE PANNA COTTA, MOUSSE AU CHOCOLAT,
OBSTSALAT
- FÜR DIE KLEINEN GIBT ES AUF WUNSCH EIS AM STIEL

PREIS PRO PERSON INKL. GETRÄNKEPAUSCHALE
135,50 €

Klassisches Buffet (MINDESTENS 50 PERSONEN)



VORSPEISEN ALS TISCHBÜFFET

- **BUNTE AUSWAHL VON BLATT- UND GEMÜSESALATEN**
MIT GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE, SPROSSEN UND GERÖSTETE BROTWÜRFEL,
DAZU KRÄUTERJOGHURT- UND BALSAMICO-DRESSING
- **„ANTI PASTI TRADITIONALE“** (VARIATION VON MARINIERTEM GRILLGEMÜSE, OLIVEN, PEPERONI,
TOMATEN UND CHAMPIGNONS)
- **MOZZARELLA „CAPRESE“**
MOZZARELLA MIT FRUCHTIGEN TOMATEN, BASILIKUM-PESTO UND FRISCHEM RUCOLA
- **RUSTIKALE BROTAUSWAHL**
- **KRABBENSALAT MIT KIRSCHTOMATEN UND GEMÜSE VERFEINERT**

WARME GERICHTE

- **HAUSGEMACHTER VEGANER GEMÜSESTRUDEL IM BLÄTTERTEIG**
- **GANZER LACHS IM OFEN GEGART MIT DILL-RIESLING-SAUCE**
- **PANIERTE SCHNITZEL VOM ODENWÄLDER LANDSCHWEIN MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE**
- **HOCHRIFFE VOM RIND FÜR SIE AM BÜFFET TRANCHIERT**
DAZU ROTE-PFEFFER-RAHMSAUCE UND KALTER KNOBLAUCH-KRÄUTER-DIP,
- **VARIATIONEN VON SALZEN (HIMALAJA-SALZ, ALPENSALZ, PERSISCHE-BLAUSALZ,
ROSA-KRISTALLSALZ, HAWAII-SALZ, FLEUR DE SEL-SALZ)**

ALS BEILAGE REICHEN WIR:

- **HAUSGEMACHTE SPÄTZLE, MEDITERRANE ROSMARINKARTOFFELN, KROKETTEN**
- **MEDITERRANES GRILLGEMÜSE**

DESSERT

EINE AUSWAHL VON SÜßEN UND FRUCHTIGEN LECKEREIEN:

- **TIRAMISU „KURALPE“ MIT ODENWÄLDER ÄPFELN UND APFELSAFT UND KAFFEE**
- **IM GLÄSCHEN: CRÈME BRÛLÉE, VEGANE PANNA COTTA, MOUSSE AU CHOCOLAT,
OBSTSALAT**
- **FÜR DIE KLEINEN GIBT ES AUF WUNSCH EIS AM STIEL**

PREIS PRO PERSON INKL. GETRÄNKEPAUSCHALE

129,80 €

Schmankerl Buffet (MINDESTENS 50 PERSONEN)

VOR DEM BÜFFET SERVIEREN WIR:

- KRAFTBRÜHE MIT MARKKLÖßCHEN UND GEMÜSESTREIFEN

VORSPEISEN

- **BUNTE AUSWAHL VON BLATT- UND GEMÜSESALATEN**
MIT GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE, SPROSSEN UND GERÖSTETE BROTWÜRFEL,
DAZU KRÄUTERJOGHURT- UND BALSAMICO-DRESSING
- „ANTI PASTI TRADITIONALE“ (VARIATION VON MARINIERTEM GRILLGEMÜSE, OLIVEN, PEPERONI,
TOMATEN UND CHAMPIGNONS)
- GERÄUCHERTES FORELLENFILET MIT SAHNEMEERRETTICH
- **MOZZARELLA „CAPRESE“**
MOZZARELLA MIT FRUCHTIGEN TOMATEN, BASILIKUM-PESTO UND FRISCHEM RUCOLA
- **RUSTIKALE BROTAUSWAHL**



WARME GERICHTE

- VEGETARISCHER AUBERGINEN-ZUCCHINIAUFLAUF
- HÄHNCHENSCHNITZEL „NATUR“
- PANIERTE SCHNITZEL VOM ODENWÄLDER LANDSCHWEIN MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE
FÜR SIE AM BÜFFET TRANCHIERT
- GLACIERTER KALBSBRATEN VON NACHBARS WEIDE MIT CALVADOSRAHMSAUCE

ALS BEILAGE REICHEN WIR:

- HAUSGEMACHTE SPÄTZLE, KARTOFFELGRATIN, KROKETTEN
- FEINE SAISONALE GEMÜSEAusWAHL

DESSERT

EINE AUSWAHL VON SÜßEN UND FRUCHTIGEN LECKEREIEN:

- TIRAMISU „KURALPE“ MIT ODENWÄLDER ÄPFELN UND APFELSAFT UND KAFFEE
- **IM GLÄSCHEN:** VEGANE PANNA COTTA, MOUSSE AU CHOCOLAT, OBSTSalAT
- FÜR DIE KLEINEN GIBT ES AUF WUNSCH EIS AM STIEL

PREIS PRO PERSON INKL. GETRÄNKEPAUSCHALE
108,80 €

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.

Late-Night-Snacks

- WIR EMPFEHLEN DEN SNACK FÜR DIE HÄLFTE DER PERSONEN ZU BESTELLEN -

AUSWAHL AN FRANZÖSISCHEM KÄSE

MIT RUSTIKALER BROTAUSWAHL, BAGUETTE & BUTTER

FÜR 25 PERSONEN

PAUSCHAL

145,00 €

FÜR 50 PERSONEN

PAUSCHAL

255,00 €

KÄSEWÜRFELPLATTE

MIT TRAUBEN UND MELONESTÜCKCHEN

PRO PLATTE

52,50 €

KOCHKÄS'SCHNITZEL MAL ANDERS

FRISCHE SCHNITZELSTREIFEN VOM ODENWÄLDER LANDSCHWEIN MIT WARMER KOCHKÄSECREME ZUM DIPPEN. DAZU DÜRFEN ZWIEBEL UND KÜMMEL NICHT FEHLEN.

FÜR 30 PERSONEN

PAUSCHAL

127,90 €

FÜR 40 PERSONEN

PAUSCHAL

172,50 €

FÜR 50 PERSONEN

PAUSCHAL

200,00 €

CURRYWURST

LECKERE KLEINE RINDS-WÜRSTL IN EINER FRUCHTIG SCHARFEN SOÙSE
(AUF WUNSCH GERNE VEGANE WÜRSTL)

FÜR 30 PERSONEN

PAUSCHAL

127,90 €

FÜR 40 PERSONEN

PAUSCHAL

172,50 €

FÜR 50 PERSONEN

PAUSCHAL

200,00 €

HOCHZEITSTORTE AUS EIS

EISBOMBE NACH "ART DES HAUSES" MIT VERSCHIEDENE EISSORTEN,
OBSTSALAT UND SAHNE, PRÄSENTIERT MIT FONTÄNE



AUFSCHLAG PRO PERSON

4,50€

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.

Informationen zu unserer Buffetauswahl

WIRD DAS BUFFET AUFGEFÜLLT?

UNSER BUFFET WIRD AUSREICHEND BESTÜCKT SEIN. BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS DAFÜR, DASS WIR NICHT UNBEGRENZT NACHREICHEN KÖNNEN. WIR PRODUZIEREN ALLE KOMPONENTEN BASIEREND AUF DER PERSONENZahl UND UNSERER ERFAHRUNG FRISCH. LEIDER IST ES JEDOCH NICHT MÖGLICH, ALLES À LA MINUTE NACHZUPRODUZIEREN. WIR FÜLLEN DAS BUFFET ZU BEGINN VOLLSTÄNDIG AUF, ABER BEI DEN WARMEN SPEISEN PRODUZIEREN WIR LIEBER FRISCH NACH, UM DIE QUALITÄT ZU ERHALTEN. DAHER KANN ES ZU KURZEN WARTENZEITEN BEIM AUFFÜLLEN KOMMEN.

WIE SIND DIE BUFFETS AUFGEBAUT?

UNSERE BUFFETS BESTEHEN ALLE AUS EINER GROßEN AUSWAHL VON VORSPEISEN.

BEIM HAUPTGANG IST IMMER FÜR JEDEN ETWAS DABEI. WIR SERVIEREN 2 FLEISCH-, 1 FISCH- UND 1 VEGETARISCHE/VEGANE KOMPONENTE DABEI. SEHR GERNE KÖNNEN SIE DIESE UNTER EINANDER AUSTAUSCHEN (ES KÖNNTE ZU PREISÄNDERUNGEN KOMMEN).

UNSER DESSERTBUFFET IST FRUCHTIG UND SÜß. NATÜRLICH IST FÜR JEDEN ETWAS DABEI. WIR HABEN IMMER VEGANE UND LACTOSEFREIE LECKEREIEN AUF DEM BUFFET.

WIE IST ES DEN MIT DEN KINDERN?

FÜR DIE GANZ KLEINEN KÖNNEN WIR AUCH GERNE WAS VON UNSERER KINDERKARTE MACHEN. GERNE WIRD DAS NACH ABSPRACHE SCHON MIT DEN VORSPEISE SERVIERT. WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DASS WIR NICHT JEDERZEIT ZWISCHENDURCH JEDES KIND EINZELN VERKÖSTIGEN KÖNNEN. SCHLIEßLICH HABEN WIR AUCH NOCH DIE GANZ WICHTIGEN GROßEN GÄSTE.

BUFFET PREISE FÜR KINDER

- KINDER BIS 3 JAHREN WERDEN VON UNS EINGELADEN
 - KINDER VON 4 - 11 JAHREN WERDEN ZUR HÄLFTE BERECHNET
- (SOLLTE DER ANTEIL DER KINDER MEHR 25% SEIN, MÜSSEN WIR EINE KLEINE PAUSCHALE BERECHNEN)

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 6 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 01.01.2024

1. Der Gastaufnahmevertrag (Mietvertrag) ist abgeschlossen, sobald das Zimmer schriftlich bestellt oder zugesagt und bei **Reisegruppen** oder **Urlaubsreisenden** mit einer **Anzahlung von 40,00 € 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 darüberhinausgehenden Schaden ergänzend geltend zu machen.
3. Reservierte Hotelzimmer stehen dem Gast ab **14.00 Uhr am Anreisetag und bis 10.30 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 10 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. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.
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 15,00 €. Ebenfalls behält sich der Landgasthof-Restaurant vor, bei starker Verunreinigung wie beispielsweise durch Konfettikanonen verursacht, eine Endreinigungsgebühr nach Stunden/Aufwand zu erheben. 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 Leistungsenehmers. Alle Preise verstehen sich in Euro einschließlich Mehrwertsteuer.
13. Rechnungen des Landhotel-Restaurants sind binnen 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
14. **Bei Hochzeiten ist weiterhin zu beachten:** Bei Buchungen unserer Räume „Felsberg-Hutzelstube und Nibelungenschmiede“ im Folgejahr des Vertragsabschlusses behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung in Höhe von 750,- € zu berechnen. Diese wird bei endgültiger Rechnungsstellung (nach der Feier) verrechnet. Bei einer Stornierung bis zum 30.11. des Vorjahres erstatten wir den Betrag zurück. Nach diesem Datum wird der Betrag als Stornierungsgebühr einbehalten.
15. 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
16. 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:

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.