

IHR BESONDERER TAG IM HOTEL KOCHSBERG***

Eine besondere Veranstaltung verdient einen besonderen Rahmen. Unser Hotel bietet eine unvergleichliche Kulisse und passende Räumlichkeiten für Ihre Ansprüche. In unserem Hotel stehen Ihnen für ihre Familien-, Hochzeits- oder Geburtstagsfeier im ganz großen festlichen Stil oder im kleinen, intimen Kreis, die verschiedensten Möglichkeiten zur Verfügung.



Unser freundliches Fachpersonal sorgt für einen reibungslosen Ablauf und lässt keine Erwartungen offen. Ob ein individuelles Menü- oder ein Buffet und dazu die begleitende Weinempfehlung.

Wir machen (fast) alles für Sie möglich, von der persönlichen Beratung, über die Dekoration bis zum begleitenden Rahmenprogramm. Und wenn zusätzliche Wünsche auftreten: wir erfüllen Sie sehr gern!

Für Ihre Gäste, die von weit her anreisen, reservieren wir gerne ein Hotelzimmer, damit diese die Feier genauso in ganzen Zügen genießen können.

Geben Sie die Planung Ihrer Feier in unsere Hände und überzeugen Sie sich von unserem besonderen, sympathischen Service und der gepflegten Wohlfühlatmosphäre in unserem Haus.

SEKTEMPFANG PAUSCHALE

Canapés

Mozzarella Tomaten Basilikumpesto, Kräuterkäse mit Paprika, Schwarzwälder Rohschinken
Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Fingerfood

Pflaumen im Speckmantel, Gebackene Champignons mit Remoulade,
Hähnchensticks mit Barbecuesoße mariniert

Getränke

Sekt Hausmarke Trocken, Orangensaft, Wasser

21,50 € pro Person

SEKTEMPFANG

Sekt Smaragd Gold 0,75 l 17,20 €

Krisecco Dreikönighof 0,75 l 21,00 €

Canapés

Mozzarella Tomaten Basilikumpesto, Kräuterkäse mit Paprika, Schwarzwälder Rohschinken,
Camembert, Gorgonzola, Leberpastete

Stück 2,00 €

Schweinefiletmedaillons, Räucherlachs mit Meerrettichcreme, Forellenfilet, Parmaschinken, Roastbeef
rosa gebraten, Shrimps in Cocktaildressing

Stück 3,00 €

Fingerfood je Stück

Champignons mit Remoulade	0,40 €	Pflaumen im Speckmantel	0,50 €
Mozzarellasticks	1,50 €	Fetakäse in Honigmarinade	1,80 €
Käsespieße mit Früchten	2,50 €	Mini Frühlingsröllchen	1,70 €
Hackfleischbällchen Pikant	1,20 €	Hähnchenspieße BBQ	2,40 €
Gemüsesticks mit Schmanddipp	1,90 €	Tomatensuppe im Glas	2,70 €

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

Es liegt uns am Herzen mit frischen, regionalen Produkten für Sie zu kochen.

Wir verwenden primär saisonales Obst und Gemüse und stellen die Frische der verwendeten Produkte, kurze Transportwege sowie die Unterstützung der Region sicher.

Unsere Küche verzichtet komplett auf die eigene Zugabe von Geschmacksverstärkern, künstliche Aromen und Farbstoffe. Dennoch besitzen manche, von uns eingesetzte Produkte, diese Stoffe. Hierbei handelt es sich zum Beispiel um Mittel der Haltbarmachung und Farberhaltung bei Wurstwaren.

Wir halten den Einsatz dieser Grundprodukte so gering wie möglich.

Laut EU-Verordnung LMIV 1169/2011 müssen wir Sie darauf aufmerksam machen, dass bestimmte Zutaten oder Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Deshalb halten wir dafür ein Verzeichnis vor, indem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind. Bitte wenden Sie sich bei Fragen dazu an unsere Mitarbeiter.
Vielen Dank.

**Alle Buffetvorschläge ab 30 Personen sowie
alle Menüvorschläge ab 40 Personen.**

**Die angegebene Personenanzahl ist bis 4 Tage vor der Veranstaltung
für uns bindend.**

BUFFET AMELIE

Salate

Frische Blattsalate der Saison
Tomaten und Gurken Salat

Vorspeisen

Hackfleischbällchen in Chilisauce
Hausmacher Sülze an Mix Pickels

Hauptgänge

Hähnchengeschnetzeltes
mit Champignonrahmsauce und Kartoffelrösti
Fettuchine mit Kirschtomaten und Gemüse der Saison

Dessert

Bayrisch Crème

25,90 €

BUFFET WERRA

Salate

Frische Blattsalate der Saison
Gurkensalat in frischer Senf- Dillmarinade
Rucola mit fruchtigen Kirschtomaten
Salat von zweierlei Karotten

Vorspeisen

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit verschiedenen Einlagen
Minifrühlingsröllchen mit zweierlei Dips

Hauptgänge

Schnitzel vom Schweinrücken
mit hausgemachter Jus und Champignonsauce
dazu Kartoffelkroketten

Mediterranes Putengeschnetzeltes
mit Pasta und an buntem Gemüse der Saison

Dessert

Hessische Schmandcreme
mit Fruchtspiegel

29,50 €

BUFFET EUROPA

Salate

Bunte Salate der Saison
Salat von der Strauchtomate
Frischer Krautsalat
Griechischer Bauernsalat

Vorspeisen

Gebratene Champignons in Kräuter Knoblauchmarinade
Cocktail von Meeresfrüchten

Hauptgänge

Pikante Schaschlikspieße in eigener Sauce,
dazu Butterreis und Gemüse der Saison

Hähnchen-Cordon Bleu
mit Kartoffelkroketten
dazu Tomaten- und Gartenkräutersauce
oder

Pochierter Kabeljau auf Kräutersahnesoße und Salzkartoffeln

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

34,00 €

BUFFET KOCHSBERG

Salate

Frische Blattsalate der Saison

Bunter Bauernsalat

Salat von Meeresfrüchten

Hausgemachter Waldorfsalat

Vorspeisen

Mediterran eingelegtes Gemüse

Zart rosa gebratene Scheiben vom Rinderrücken

Hauptgänge

Saftig gebratene Medaillons von der Schweinelende

mit frischen Champignons in Rahm,

dazu Kartoffelrösti

Zart geschmorter Kalbsbraten in eigener Soße,

dazu Butterspätzle und Saisonale Gemüseauswahl

oder

Zander an Gemüsecurry, grünem Spargel und Basmatireis

Dessert

Eisbombe mit allerlei Köstlichkeiten garniert

42,50 €

MENÜ RUSTIKA

Vorspeisen

Bunte Blatt- und Rohkostsalat
mit hausgemachtem Dressing

dazu servieren wir Brot und Butter

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Ochsenfleisch,
Gemüstreifen und Eierstich

Hauptgänge

Schnitzel vom Schweinerücken
mit frischen Champignons in Rahm, Gemüsebukett
und Kartoffelkroketten

oder

Mediterranes Putengeschnetzeltes
mit frischem Gemüse, dazu Butterreis

Dessert

Beerengrütze mit Vanillesoße

27,00 €

MENÜ INTERNATIONAL

Vorspeisen

Fruchtiger Shrimpscocktail
an bunten Blattsalaten der Saison
dazu servieren wir ofenfrisches Baguette

Suppe

Saisonale Cremesuppe

Hauptgänge

Gefüllte Schweineroulade in eigener Soße,
frische Gemüseauswahl und Salzkartoffeln
oder
Hähnchen-Cordon Bleu
buntem Gemüse an Kartoffelrösti
und Gartenkräutersoße

Dessert

Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison an Vanilleeis

34,80 €

MENÜ EXKLUSIV

Vorspeisen

Zart rosa gebratene Scheiben vom Rinderrücken
an frischen Salaten der Saison
dazu servieren wir ofenfrisches Baguette und Butter

Suppe

Champignonrahmsuppe
mit Sahnehaube und Kräutercroutons

Hauptgänge

Wildschwein aus heimischer Jagd in Burgundersauce,
mit Gemüsearrangement und Butterspätzle
oder
Knusprig gebratenes Zanderfilet
mit Champagnersauce auf buntem Gemüsebett mit Salzkartoffeln

Dessert

Hausgemachte Windbeutel
mit cremiger Füllung und Fruchtgarnitur

37,90 €

UNSER BAUSTEIN BUFFET

Unsere Baustein Buffets sind entstanden, da es unser Anspruch ist, Ihnen das bestmögliche Angebot zu unterbreiten mit dem bestmöglichen Preis-Leistungs-Verhältnis.
(alle Buffets ab 30 Personen)

Jedes Buffet hat den gleichen Aufbau.

Wählen Sie nach Ihrem Geschmack

2 Salate 2 Vorspeisen 3 Hauptgänge 2 Desserts

2 Sättigungsbeilagen und zu jedem Hauptgang eine Soße

Des Weiteren sind bei jeden Baustein Buffet enthalten

Blattsalate, Brot, Butter und Gemüse der Saison

Sie haben das Passende nicht gefunden?

Gerne stellen wir für Sie ein Buffet nach Ihrer Vorstellung und Ihrem Geschmack zusammen.

Ihre Veranstaltung ist bei uns in besten Händen.

Wir freuen uns Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

BUFFET RUSTIKA

Salate

Tomate-Mozzarella
Rucola-Kirschtomaten-Salat
Kartoffelsalat
Krautsalat
Gurkensalat
Tomatensalat
Karottensalat

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Einlage
Gemüserahmsuppe
Tomatensuppe
Zwiebelsuppe
Kartoffelsuppe

Würstchen im Schlafrock
Hackfleischbällchen in Chilisauce
Mini-Frühlingsrollen
Gemüsesticks mit Kräuterquark
Hausmacher Sülze
Pikante Blätterteigtasche

Hauptgänge

Schwein

Schnitzel
Schweinebraten
Schweinerollbraten
Schweinegulasch
Schweinegeschnetzeltes
Hausmacher Bratwurst

Rind/Schwein

Mediterrane Hack-Spieße
Spaghetti Bolognese

Geflügel

Hähnchenbrust
Hähnchenschenkel
Putengeschnetzeltes
Putenschnitzel
Hühnerfrikassee
Asiatische Reispfanne

Fisch

Tilapafilet
Seelachsfilet
Rotbarschfilet

Vegetarisch

Gemüselasagne
Käsespätzle
Pasta mit Kräuterpesto

Beilagen

Pommes frites
Kroketten
Salzkartoffeln
Nudeln
Reis
Kartoffelpüree

Soßen

Bratensoße
Currysoße
Champignonrahmsauce
Tomatensoße
Sahnekräutersauce

Desserts

Mousse von dunkler Schokolade
Mousse von weißer Schokolade
Karamellcrème
Bayrisch Crème
Beerengrütze mit Vanillesauce

30,80 €

BUFFET INTERNATIONAL

Salate

Kartoffelsalat
Krautsalat
Gurkensalat
Tomatensalat
Karottensalat
Griechischer Salat

Vorspeisen

Champignonrahmsuppe
Spargelcremesuppe
Bärlauch Cremesuppe
Minestrone
Frühlingssuppe

Geflügelcocktail
Shrimps Cocktail
Gemüsespieße
Champignons in Kräuterknoblauchmarinade
Bratenauswahl mit Remouladensoße
Meeresfrühtecocktail

Hauptgänge

Spanferkelrollbraten
Cordon Bleu
Schweinenacken im Blätterteig
Schweineschinkenbraten im Brotteig
Krustenbraten
Schweinshaxe
Schaschlik spieße
Gefüllte Rinderrouladen

Tafelspitz
Burgunderbraten
Sauerbraten
Zwiebelrostbraten

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes

Geflügel

Putenrollbraten
Hähnchen-Cordon Bleu
Geflügelspieße mariniert
Currygeschnetzeltes

Fisch

Rotbarschfilet
Kabeljaufilet
Scholle

Vegetarisch

Champignonpfanne
Gemüsefrikadellen

Beilagen

Pommes
Kroketten
Salzkartoffeln
Nudeln
Reis
Kartoffelpüree
Spätzle

Soßen

Bratensoße
Currysoße
Champignonrahmssoße
Tomatensoße
Sahnekräutersoße
Meerrettichsoße

Desserts

Frischer Obstsalat der Saison
Erdbeercreme
Tiramisu
verschiedene Eissorten
gefüllte Pfannkuchen

39,90 €

BUFFET EXKLUSIV

Salate

Kartoffelsalat
Krautsalat
Gurkensalat
Tomatensalat
Karottensalat
Griechischer Salat
Meeresfrüchtesalat
Hausgemachter Waldorfsalat

Vorspeisen

Gazpacho mit Käsestangen
Champignonrahmsuppe
Spargelcremesuppe
Kürbiscremesuppe
Rote Bete-Suppe
Karotten-Ingwer-Suppe
Zucchini-cremesuppe
Paprikasuppe

Geräucherter Lachs mit
Senfhonig-Dip
Marinierte Garnelenspieße
Rose gebratenes Roastbeef
Antipasti

Hauptgänge

Schwein

Schweinelende
Spanferkelrollbraten
Cordon Bleu
Schweinenacken im Blätterteig
Krustenbraten
Schweinshaxe
Schaschlikspieße
Gefüllte Schweinerouladen

Rind

Rinderfilet Stroganoff
Rinderroulade gefüllt
Roastbeef im Ganzen

Kalb

Kalbsbraten
Kalbsschnitzel

Wild

Wildschweinbraten
Wildgulasch

Lamm

Lammhaxe
Lammbraten

Geflügel

Maispouardenbrust
Truthahn im Ganzen
Enten- oder Gänsebrust
Enten- oder Gänsekeule

Fisch

Lachsfilet
Zanderfilet
Seezunge
Lachssteak
Doradenfilet

Fisch/Geflügel

Paella mit Hühnchen und
Meeresfrüchten

Vegetarisch

Gegrillte Gemüsespieße
Reisgemüsepfanne
Käse-Tortellini

Beilagen

Pommes frites
Kroketten
Salzkartoffeln
Kartoffelpüree
Kartoffeltaler
Tortellini
Rigatoni
Reis
Kartoffelrösti

Soßen

Burgundersoße
Champignonrahmsoße
Tomatensoße
Champagnerrahmsoße
Meerrettichsoße

Desserts

Champagnercrème mit
Beerensauce
Panna Cotta
Tiramisu
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mascarponecrème
Tonkabohnencreme
Gefüllte Windbeutel
Verschiedene Eissorten
Gefüllte Pfannkuchen
Käseauswahl

43,50 €

UNSERE WEIN UND SEKT EMPFEHLUNG

Sekt

Krisecco weiss oder rose, Dreikönigshof, Rheinhessen	0,75 l	21,00 €
Sekt Smaragd Gold	0,75 l	17,20 €

Weißwein

Weißburgunder Classic, trocken, Qualitätswein	0,75 l	17,00 €
Scheu „J16“ Scheurebe, trocken Weingut Dreikönigshof, Rheinhessen	0,75 l	18,00 €
Blanc de Noir, trocken, fruchtig Brummund, Weinmanufaktur	0,75 l	18,00 €
Riesling Amor, trocken, fruchtig, wenig Säure Weingut Dreikönigshof, Rheinhessen	0,75 l	19,80 €
Silvaner Spätlese, halbtrocken, Qualitätswein Weingut Dreikönigshof, Rheinhessen	0,75 l	19,80 €
Pinot Grigio, Principato, trocken	0,75 l	19,80 €

Roséweine

Saint Laurent Weißherbst, halbtrocken Weingut Dreikönigshof, Rheinhessen	0,75 l	20,80 €
Dreikönigshof Rosé, trocken	0,75 l	17,40 €

Rotweine

Spätburgunder, trocken, Ober-Hilbersheim	0,75 l	23,50 €
Rödelseer Schwanleite Acolon Spätlese trocken, im Barrique gereift, Weingut Popp, Franken	0,75 l	23,00 €
Heilbronner Trollinger, trocken	0,75 l	19,50 €
Rotwein Cuvee Weingut Dreikönigshof, Rheinhessen	0,75 l	18,50 €
Merlot, Principato, trocken	0,75 l	19,80 €

BIER

Eschweger Klosterbräu Pils	0,3 l	2,40 €
Eschweger Klosterbräu Pils	0,5 l	3,20 €
Eschweger Weizen	0,3 l	2,70 €
Eschweger Weizen	0,5 l	3,70 €

...und aus der Flasche

Jacobinus Kristallweizen	0,5 l	3,70 €
Jacobinus Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,70 €
Jacobinus Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,70 €

ERFRISCHUNGEN und SÄFTE

Selters La Culinaria naturell, medium, spritzig	0,75 l	4,70 €
Coca Cola ^(1,9) , Fanta ^(1,3) , Sprite	0,2 l	2,50 €
Coca Cola ^(1,9) , Fanta ^(1,3) , Sprite	0,4 l	4,20 €
Schweppes Tonic Water ⁽¹⁰⁾ , Bitter Lemon ^(3, 10) , Ginger-Ale ⁽¹⁾	0,2 l	2,40 €
Orangensaft	0,2 l	2,30 €
Apfelsaft	0,2 l	2,30 €
Rhabarbersaft	0,2 l	2,30 €
Johannisbeersaft	0,2 l	2,30 €
Saftschorle	0,3 l	2,80 €

1) Mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel