

**DOLCE**  
HOTELS AND RESORTS®  
BY WYNDHAM  
BAD NAUHEIM



*Wir verzaubern!*

Kreative Ideen für Ihre Feier

# Inhaltsverzeichnis

	Seite
Hochzeitsplanung	3
Preisgestaltung	3
Locations	4
Freie Trauung	13
Standesamtliche Trauung	14
Hochzeits-Specials	16
Kulinarische Angebote	17
Getränkepauschalen	18
Weinkarte	19
Canapés und Kaffee-Tafel	20
Late Night Specials	21
Menü-Vorschläge	22
Buffet-Vorschläge	26
Zusätzliche Leistungen	32
Unsere Partner	34





## Hochzeitsplanung

Ihre Hochzeit ist zweifellos ein ganz besonderer Moment in Ihrem Leben - sie soll einzigartig und perfekt sein!

Damit dies gelingt, stehen unsere Hochzeits- und Feierplanerinnen mit einer sorgfältigen Vorbereitung an Ihrer Seite. Von der kleinen Feier im engsten Familienkreis über eine romantische Trauung auf unserem Außengelände bis hin zum glamourösen Hochzeitsfest: Im Dolce by Wyndham Bad Nauheim erhalten Sie eine professionelle Beratung rund um die Themen

- Gastronomie-Konzept
- Dekoration und Ausleuchtung
- Musik (DJ oder Live-Band)
- Rahmenprogramme

Gerne sind wir auch für Ihre individuellen Wünsche offen. Für den umfassenden Beratungsservice wird je nach Aufwand eine Pauschale von € 50,00 bis € 300,00 berechnet.

## Preisgestaltung

Unsere Preise richten sich nach Saisonzeiten.

Nebensaison:

Januar, Februar, März, November, Dezember

Zwischensaison:

April, September, Oktober

Hauptsaison:

Mai, Juni, Juli, August

Alle ausgewiesenen Preise basieren auf einer Kostenkalkulation für das Jahr 2024. Anpassungen aufgrund sich ändernder Zuliefererpreise bis zum Zeitpunkt Ihrer Veranstaltung behalten wir uns vor und informieren Sie rechtzeitig.

## Unsere Locations

Hinweis: Die angegebenen Preise beinhalten neben der Bereitstellung des jeweiligen Raumes auch die Bestuhlung in gewünschter Form, festlich eingedeckte Tische, Stuhlhussen sowie Servietten. Nicht inkludiert sind (Tisch-) Dekoration, technisches Equipment oder die Inanspruchnahme weiterer Leistungen.



# Jugendstil-Theater

"Let the show begin!"

Ihre Gäste betreten das Theater, gedämpftes Licht lässt das prachtvolle Interieur dieser besonderen Location erahnen. Leise Töne erklingen im Hintergrund und werden stetig lauter, während sich das Buffet allmählich aus dem Orchestergraben erhebt. Umrahmt von stimmungsvollem Licht wird es schließlich inmitten der imposanten Bühne sichtbar. Der erste Applaus ist garantiert! Nun öffnet sich der rote Samtvorhang und festlich gedeckte Tische kommen zum Vorschein. "The stage is yours!"

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf - wie wäre es zum Beispiel mit einem Live-Pianisten? Tauschen Sie die Rollen: Während das Show-Programm im Zuschauerraum stattfindet, genießen Sie mit Ihren Gästen ein Dinner on Stage!

Bühnengröße	195 m <sup>2</sup>
Raumhöhe	12 m
Bankett mit Buffet und Tanzfläche	80 Pers.
Bankett mit Buffet ohne Tanzfläche	130 Pers.

## Umsatzgarantie:

Sonntag - Donnerstag	€ 6.600,00
Freitag	€ 6.800,00
Samstag	€ 7.100,00

**Die Kosten für die Buchung des Theaters sind nicht an Saisonzeiten gebunden!**

Bitte beachten Sie, dass aufgrund gesetzlicher Vorschriften bei Veranstaltungen in unserem Theater ein vom Haus bestellter Bühnenmeister während des Auf- und Abbaus sowie während der Veranstaltung vor Ort sein muss. Die pauschale Mindestberechnung für 8 Stunden für den Bühnenmeister beträgt € 600,00. Jede weitere Stunde wird mit € 60,00 berechnet. An- und Abreise zu € 49,00 pro Tag bei weniger als 10 Stunden.



# Spiegelsaal

Ein großer Spiegel an der Frontseite verleiht diesem Saal seinen Namen. Pompöse, tiefrote Samtvorhänge, prächtige Kronleuchter und Parkettboden sorgen für eindrucksvolles Ambiente.

Raumgröße	215 m <sup>2</sup>
Raumhöhe	4,40 m
Bankett ohne Buffet und ohne Tanzfläche	130 Personen
Bankett mit Buffet und Tanzfläche	80 Personen
Bankett mit separatem Buffet und Tanzfläche	100 Personen
Empfang	200 Personen



## Nebensaison

Umsatzerwartung 70-90 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 4.100,00
- Freitag € 4.300,00
- Samstag € 4.600,00

Umsatzerwartung 91-130 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 5.300,00
- Freitag € 5.500,00
- Samstag € 5.800,00

## Zwischensaison

Umsatzerwartung 70-90 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 5.400,00
- Freitag € 5.600,00
- Samstag € 5.900,00

Umsatzerwartung 91-130 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 6.500,00
- Freitag € 6.700,00
- Samstag € 7.000,00

## Hauptsaison

Umsatzerwartung 70-90 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 8.900,00
- Freitag € 9.100,00
- Samstag € 9.400,00

Umsatzerwartung 91-130 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 10.100,00
- Freitag € 10.300,00
- Samstag € 10.600,00

# Emporensaal

Mit einem traditionell geschwungenen Treppenaufgang, Wand- und Deckenmalereien im Jugendstil sowie einer großzügigen Fensterfront punktet der Emporensaal. Ein weiteres Highlight: der direkte Zugang zur Terrasse mit Blick über den Kurpark.

Raumgröße oben / unten	160 m <sup>2</sup> / 150 m <sup>2</sup>
Raumhöhe	6,50 m
Bankett mit Buffet oben und Tanzfläche unten	90-130 Personen
Empfang	200 Personen



## Nebensaison

Umsatzerwartung 90-110 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 5.300,00
- Freitag € 5.500,00
- Samstag € 5.800,00

Umsatzerwartung 111-130 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 6.500,00
- Freitag € 6.700,00
- Samstag € 7.000,00

## Zwischensaison

Umsatzerwartung 90-110 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 6.500,00
- Freitag € 6.700,00
- Samstag € 7.000,00

Umsatzerwartung 111-130 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 7.700,00
- Freitag € 7.900,00
- Samstag € 8.200,00

## Hauptsaison

Umsatzerwartung 90-110 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 11.300,00
- Freitag € 11.500,00
- Samstag € 11.800,00

Umsatzerwartung 111-130 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 12.400,00
- Freitag € 12.600,00
- Samstag € 12.900,00

# Bad Homburg & Mahony's Irish Pub

Von klassisch und glanzvoll bis urig und rustikal: Verbinden Sie ein festliches Menü im Raum Bad Homburg mit anschließender Party in unserem Mahony's Pub. Die stimmungsvolle irische Atmosphäre wird Sie und Ihre Gäste begeistern!

Raumgröße gesamt	264 m <sup>2</sup>
Raumhöhe	4,40 m
Bankett mit Buffet und Tanzfläche im Pub	40-70 Personen
Bankett mit Buffet und Tanzfläche im Raum	40 Personen
Empfang	70 Personen



## Nebensaison

Umsatzerwartung 40-60 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 1.800,00
- Freitag € 2.000,00
- Samstag € 2.300,00

Umsatzerwartung 61-70 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 3.000,00
- Freitag € 3.200,00
- Samstag € 3.500,00

## Zwischensaison

Umsatzerwartung 40-60 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 3.100,00
- Freitag € 3.300,00
- Samstag € 3.500,00

Umsatzerwartung 61-70 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 4.200,00
- Freitag € 4.400,00
- Samstag € 4.700,00

## Hauptsaison

Umsatzerwartung 40-60 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 5.500,00
- Freitag € 5.700,00
- Samstag € 6.000,00

Umsatzerwartung 61-70 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 6.600,00
- Freitag € 6.800,00
- Samstag € 7.100,00

# Kursaal

Für Feiern im großen Rahmen bietet Ihnen der Kursaal ausreichend Platz. Im Kurhaus-Komplex des Hotels gelegen, stellt der moderne Saal einen optisch sowie atmosphärisch angenehmen Kontrast zum umliegenden Jugendstil-Ambiente dar.

Raumgröße	528 m <sup>2</sup>
Raumhöhe	5,20 m
Bankett mit Buffet und Tanzfläche	130-180 Personen
Bankett mit separatem Buffet und Tanzfläche im Raum	250 Personen
Empfang	350 Personen



## Nebensaison

Umsatzerwartung 130-180 Personen  
• Montag-Sonntag € 12.750,00

Umsatzerwartung 181-250 Personen  
• Montag-Sonntag € 17.350,00

## Zwischensaison

Umsatzerwartung 130-180 Personen  
• Montag-Sonntag € 14.000,00

Umsatzerwartung 181-250 Personen  
• Montag-Sonntag € 18.600,00

## Hauptsaison

Umsatzerwartung 130-180 Personen  
• Montag-Sonntag € 17.550,00

Umsatzerwartung 181-250 Personen  
• Montag-Sonntag € 22.150,00

# Sprudelhof

Der charmante Raum Sprudelhof glänzt durch seine großen Rundbogenfenster und eine harmonische Farbgebung. Der direkte Zugang zur Kurhaus-Terrasse sowie eine Fläche von 100 m<sup>2</sup> machen ihn zur optimalen Räumlichkeit für Familienfeiern.

Raumgröße	100 m <sup>2</sup>
Raumhöhe	5,30 m
Bankett ohne Buffet und ohne Tanzfläche	50 Personen
Bankett mit Buffet und kleiner Tanzfläche	40 Personen
Empfang	70 Personen



## Nebensaison

Umsatzerwartung 25-50 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 1.800,00
- Freitag € 2.000,00
- Samstag € 2.300,00

## Zwischensaison

Umsatzerwartung 25-50 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 3.100,00
- Freitag € 3.300,00
- Samstag € 3.600,00

## Hauptsaison

Umsatzerwartung 25-50 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 5.500,00
- Freitag € 5.700,00
- Samstag € 6.000,00

# Salon

Der kleine Salon empfängt Sie mit indirekter Wandbeleuchtung und ermöglicht ebenfalls den Zugang zur Kurhaus-Terrasse. Da in diesem Raum kein Buffet möglich ist, empfehlen wir, ein serviertes Menü im Kreise Ihrer Lieben zu genießen.

Raumgröße gesamt	40 m <sup>2</sup>
Raumhöhe	5,30 m
Bankett (Tafel)	12 Personen
Bankett (zwei runde Tische)	20 Personen
Empfang	30 Personen



## Nebensaison

Umsatzerwartung 10-30 Personen

- Montag-Sonntag € 675,00

## Zwischensaison

Umsatzerwartung 10-30 Personen

- Montag-Sonntag € 1.120,00

## Hauptsaison

Umsatzerwartung 10-30 Personen

- Montag-Sonntag € 1.450,00

# Wintergarten

Granitboden, Fensterfronten und eine außergewöhnliche Deckenkonstruktion verleihen dem Wintergarten Lounge-Charakter. Angrenzend an die kleine Arkade bietet er zudem die Möglichkeit der Außennutzung (Preis auf Anfrage).

Raumgröße gesamt	50 m <sup>2</sup>
Raumhöhe	5,30 m
Bankett (Tafel)	18 Personen
Bankett (vier runde Tische)	40 Personen
Empfang	25 Personen



## Nebensaison

Umsatzerwartung 20-40 Personen  
• Montag-Sonntag € 1.250,00

## Zwischensaison

Umsatzerwartung 20-40 Personen  
• Montag-Sonntag € 1.925,00

## Hauptsaison

Umsatzerwartung 20-40 Personen  
• Montag-Sonntag € 2.600,00

Hinweis: Ein Buffet ist in diesem Raum nicht möglich.

Der Wintergarten ist in Kombination mit dem Spiegelsaal als Buffet-Raum nutzbar. Die Raummiete inkl. Bereitstellungskosten beträgt € 400,00.

## Freie Trauung

Eine freie Trauung in unseren historischen Außenanlagen ermöglichen eine persönliche und selbstbestimmte Hochzeitszeremonie. Die Gäste nehmen beispielsweise im langen Arkadengang Platz und Sie schreiten über den (roten) Teppich.

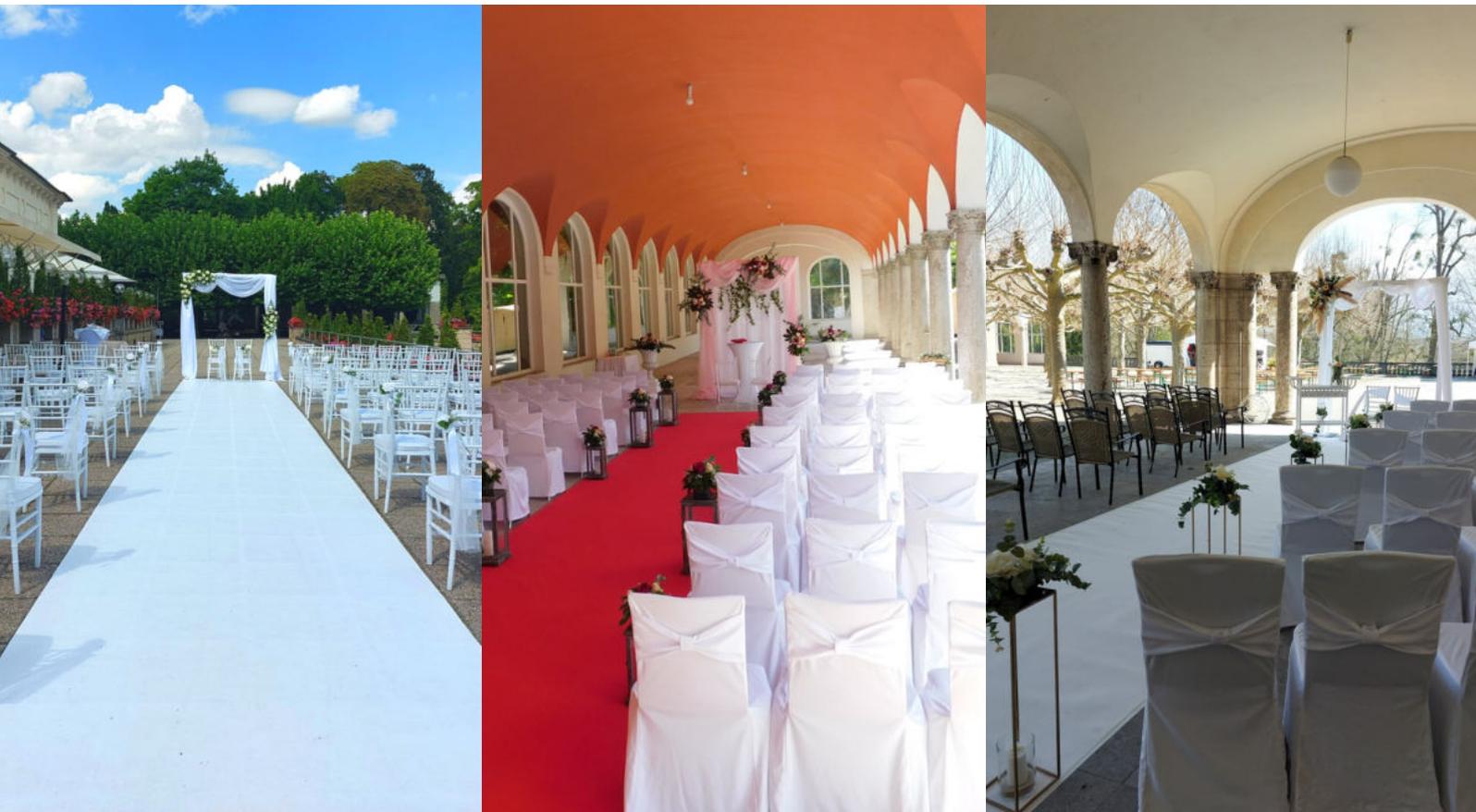
Im Preis sind folgende Leistungen enthalten:

- Tisch mit weißer Decke und Skirting als Altar
- Bestuhlung entsprechend der Personenzahl
- Weiße Stuhlhussen
- Roter oder weißer Teppich

70-90 Personen € 750,00

91-130 Personen € 830,00

ab 130 Personen € 920,00



Hinweis: Die freie Trauung ist nur in Zusammenhang mit einer Feierlichkeit in unserem Haus möglich. Die oben genannten Preise beinhalten keine Blumen und keine Dekoration.

## Offizieller Trausaal der Stadt Bad Nauheim

Zelebrieren Sie Ihre Eheschließung in unserem Jugendstil-Raum Sprudelhof. Seit 2019 ist dort eine Dependence des Standesamtes der Stadt Bad Nauheim integriert. Abseits des Stadtrummels, angrenzend an den Kurpark von Bad Nauheim heiraten Sie in einem hellen Saal, der das moderne mit dem historischen Ambiente verbindet. Die Kurhaus-Terrasse lädt zu einem Sektempfang nach der Zeremonie ein.



Im Sprudelhof finden bis zu 50 Personen Platz. Alternativ kann der Raum Bad Homburg für bis zu 70 Personen als Trausaal genutzt werden.

Das Standesamt Bad Nauheim bietet auf Anfrage und nach Verfügbarkeit Trauungen bei uns an.

**Für einen Trautermin bitten wir Sie, bei uns im Haus sowie im Standesamt Bad Nauheim direkt anzufragen.**

### Kontakte im Standesamt Bad Nauheim

- Ingrid Opper, Telefon: 06032 343-297
- Andreas Warmuth, Telefon: 06032 343-296

### Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 08:30 Uhr bis 12:00 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung

### Variante 1

(buchbar in Kombination mit einer Hochzeitsfeier bei uns im Haus)

- Raummiete inkl. Bereitstellungskosten € 350,00

### Variante 2

(buchbar ohne Hochzeitsfeier bei uns im Haus)

- Raummiete inkl. Bereitstellungskosten € 460,00
- 45-minütiger Sektempfang € 23,00 pro Person
  - Prosecco Villa Grande oder Riesling Sekt Brut
  - Orangensaft
  - Mineralwasser still und medium
  - Käsegebäck und Oliven-Grissini



# Hochzeits-Specials 2023/2024



## Bei Buchung einer Feier in unserem Haus beschenken wir Sie gleich doppelt!

Wählen Sie aus den folgenden Specials zwei aus:

- Kostenfreie Suite für Ihre Hochzeitsnacht inkl. Frühstück und Zugang zum Dolce Day Spa
- Übernachtung zum 1. Hochzeitstag mit einem Drei-Gang-Menü am Abend
- Welcome Drink für Ihre anreisenden Gäste (unabhängig vom Sektempfang für 30 Minuten)
- Ganztägige Nutzung des Dolce Day Spas für die Braut und zwei Brautjungfern, inklusive einer Maniküre (einlösbar bis eine Woche vor der Hochzeit)
- Candy- oder Salty-Bar am Abend
- 30 Portionen Currywurst als Mitternachtsimbiss

Hinweis: Die beiden ausgewählten Specials können nur bei einer neu gebuchten Hochzeitsfeier ab 50 Personen auf Anfrage und nach Verfügbarkeit in Anspruch genommen werden. Bitte beachten Sie, dass die Übernachtung ausschließlich von Ihnen als Gastgeber eingelöst werden kann.

Selbstverständlich bieten wir Ihren Gästen auf Anfrage und nach Verfügbarkeit Hotelzimmer zur tagesaktuellen Feerrate an. Die genannten Preise beinhalten sowohl das Frühstück als auch die Nutzung des Spa-Bereichs. Nicht im Preis eingeschlossen ist die Kurtaxe von € 3,30 pro Person und Tag, die vor Ort zu begleichen ist.



## *Unsere kulinarischen Angebote*

# Getränkepauschalen

## Empfang (Einstündige Pauschale)

Frizzante Terre al Piano  
TRENZero alkoholfrei  
Mineralwasser still & medium  
Alkoholfreie Softgetränke  
Orangensaft  
€ 23,00 pro Person

Riesling Sekt Trezz Sommelier Edt.  
Frizzante Terre al Piano  
TRENZero alkoholfrei  
Mineralwasser still & medium  
Alkoholfreie Softgetränke  
Orangensaft  
Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry  
Hausgemachte Limonade  
Drei verschiedene Früchte zum Sekt  
€ 28,00 pro Person

Champagner La Chapelle Blanc  
oder Rosé  
Mineralwasser still & medium  
Alkoholfreie Softgetränke  
Orangensaft  
Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry  
Hausgemachte Limonade  
Drei verschiedene Früchte zum Sekt  
€ 59,00 pro Person

## Einzel zubuchbar zum Empfang

Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry € 10,00  
Hausgemachte Limonade € 4,50  
Drei verschiedene Früchte zum Sekt € 5,00  
Snacks zum Empfang (Salzgebäck, Chips, Erdnüsse, Wasabinüsse, Oliven-Grissini € 5,00  
Drei Canapés pro Person nach Wahl des Küchenchefs € 16,00  
Winter-Paket: heißer Glühwein, heißer Aperol Spritz, heißer alkoholfreier Punsch € 10,00

## Getränkepauschale (Vierstündige Pauschale)

Mineralwasser still & medium  
Alkoholfreie Softgetränke  
Kaffee- und Teespezialitäten  
€ 31,00 pro Person  
  
Die Pauschale kann für € 9,00 pro Stunde  
maximal zwei Stunden verlängert werden.

Mineralwasser still & medium  
Alkoholfreie Softgetränke  
Kaffee- und Teespezialitäten  
Bier vom Fass  
Drei Hausweine  
€ 46,00 pro Person

Die Pauschale kann für € 14,00 pro Stunde  
maximal zwei Stunden verlängert werden.

## Einzel zubuchbar zur Getränkpauschale

Digestiv-Runde nach dem Essen  
Grappa Chardonnay & Merlot, Ramazotti, Amaretto, Kirschwasser, Himbeergeist, Williams Christ  
€ 5,00

Longdrinks (Zweistündige Pauschale)  
Gin, Vodka, Whiskey, Rum nach Wahl des Hauses  
€ 27,00

Cocktails (Zweistündige Pauschale)  
Cuba Libre, Mojito, Pina Colada, Sex on the Beach, Tequila Sunrise  
€ 42,00

Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry  
€ 20,00

# Weinkarte

## Weiß

Rheinhessen, Riesling trocken, Johannes Geil Fruchtig frisch mit vielen Nuancen	0,75l / 0,2l	€ 33,50 / € 8,50
Pfalz, Grauburgunder trocken, Dengler-Seyler Dezente Noten, ausgewogen, harmonisch	0,75l / 0,2l	€ 34,00 / € 9,00
Rheinhessen, "Vinikus" Müller-Thurgau feinherb, Johannes Geil Halbtrocken, blumig, sanft und leicht	0,75l / 0,2l	€ 31,00 / € 8,00
Frankreich Languedoc, Chardonnay, Félines Jourdan Voller Körper, dezente Fruchtnoten, wenig Säure	0,75l / 0,2l	€ 32,00 / € 8,50

## Rosé

Frankreich Gascogne, Corolle Rosé Les Caves Bezaubernd blumig	0,75l / 0,2l	€ 32,00 / € 8,50
--	--------------	------------------

## Rot

Italien Apulien, Primitivo "Lianto", Schola Sarmanti Fruchtig samtig, geschmeidig und leicht	0,75l / 0,2l	€ 33,00 / € 8,50
Württemberg, Schwarzriesling mild, Schlosskellerei Affaltrach Halbtrocken, fruchtig, rote Beeren	0,75l / 0,2l	€ 32,50 / € 8,50
Baden, Spätburgunder trocken, Edition Zimmerlin Klassisch, gereift, wenig Gerbstoffe	0,75l / 0,2l	€ 34,00 / € 9,00
Spanien Aragon, Tempranillo Candidato, Bujanda Martinez Feinfruchtig, elegant, samtig, kräftig	0,75l / 0,2l	€ 32,00 / € 8,50

## Canapés

Gemischt belegt nach Küchenchefs Wahl	€ 3,50 pro Stück
Kräuterfrischkäse/Radieschen	€ 3,50 pro Stück
Hausgeräucherte Entenbrust-Scheiben mit Orangenfilets	€ 4,80 pro Stück
Italienische Fenchelsalami/Oliven	€ 3,80 pro Stück
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade	€ 4,50 pro Stück
Gebratene Scampi/Bouillabaisse-Salz	€ 5,80 pro Stück
Tatar von Antipasti-Gemüse (vegan)	€ 4,50 pro Stück
Räucherlachs und Sahne-Meerrettich	€ 4,80 pro Stück
Bruschetta mit Tomatensalsa	€ 3,80 pro Stück
Luftgetrockneter Schinken mit Feige	€ 3,90 pro Stück
Französischer Tortenbrie mit Trauben	€ 3,90 pro Stück
Geräucherter Lachs/Wasabi-Creme	€ 4,60 pro Stück
Rinderpastrami/Zwiebelmarmelade	€ 4,50 pro Stück

## Kaffee-Tafel

Gestalten Sie sich Ihre anderthalbstündige, individuelle Kaffee-Tafel mit drei Kuchensorten zur Wahl:

- Himbeerkuchen
- Stachelbeer-Baisertorte
- Gedeckter Apfelkuchen
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Käsesahnetorte
- Frankfurter Kranz

Zusätzlich stehen Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Kakao und Tee bereit.

€ 23,50 pro Person





## *Late Night Specials*

Feuriges Chili con Carne	€ 7,80 pro Portion
Laugenbrezeln, Brot und Butter	€ 3,50 pro Portion
Currywurst	€ 6,50 pro Portion
Gazpacho "Andaluz"	€ 6,90 pro Portion
Imbiss mit internationalen Wurstspezialitäten	€ 14,50 pro Portion
Tomatensuppe	€ 6,90 pro Portion
Gulaschsuppe	€ 7,50 pro Portion
Käseplatte mit Brot, Trauben und Feigensenf	€ 9,00 pro Portion

# Menü-Vorschläge

## Drei-Gang-Menü 1

ab 10 Personen

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich,  
Fadennudeln und Gemüse-Streifen

Geschmorter Rinderbraten in eigener Sauce  
mit gebratenen Champignons, Gemüse-Allerlei  
und Brezelknödel

Limonen-Parfait mit Himbeersauce

€ 39,50 pro Person

## Drei-Gang-Menü 2

ab 10 Personen

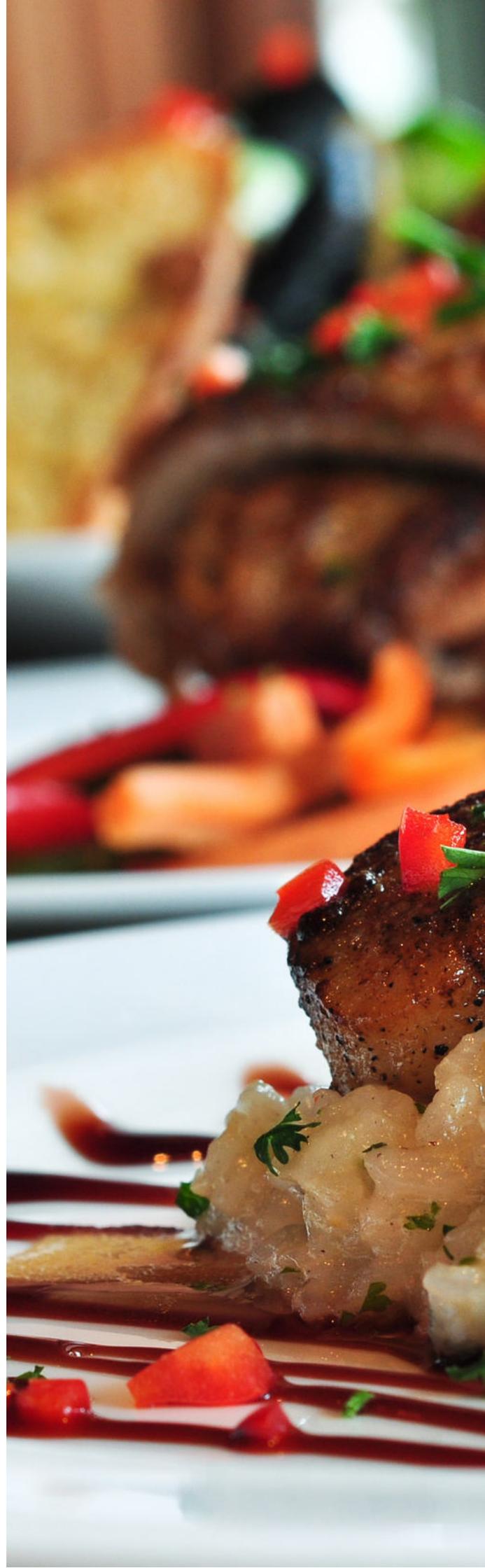
Zitronengras-Süppchen mit Kokosmilch,  
jungem Lauch und Paprika

Gebratenes Maispouarden-Brüstchen  
auf Jus von getrockneten Tomaten und  
Knoblauch

Risotto mit grünem Spargel

Schokoladentarte mit Mango-Sorbet

€ 42,50 pro Person





### **Vier-Gang-Menü 1**

ab 10 Personen

Delice von Räucherlachs, Kräutern und Mango  
auf Gurken-Carpaccio

Klare Tomatensuppe mit Basilikum und  
Spinat-Ravioli

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit  
Kräuterkruste an Rosmarinjus  
Kleines Ratatouille-Gemüse und  
Fondant-Kartoffel

Tarte mit Mascarpone-Creme und Beeren

€ 60,50 pro Person

### **Vier-Gang-Menü 2**

ab 10 Personen

Büffelmozzarella an Mango und Tomate

Serranoschinken und Balsamico

Klares Austernpilz-Süppchen mit Griesklößchen

Kalbsrückensteak auf Steinpilzjus mit  
Kräutersaitlingen, grünem Spargel und  
Kartoffelrösti

Lasagne von weißer Schokolade und Himbeeren  
auf Erdbeersauce nebst Exotic-Sorbet

€ 62,00 pro Person

## Fünf-Gang-Menü

ab 10 Personen

Kalbs-Carpaccio mit Zwiebelöl, Ingwer,  
Parmesan, Wildkräuter und Affila Kresse

Im Ofen gebratenes Saiblingsfilet  
auf lauwamer Blumenkohl-Remoulade

Morchelrahmsüppchen mit Sherry und  
Geflügelklößchen

Argentinisches Rinderfilet an  
Rotwein-Schalottensauce  
Grüner Spargel und getrüffeltes  
Kartoffel-Selleriepüree

Topfen-Champagner-Mousse  
mit Knusperhippe und Himbeer-Sorbet

€ 85,00 pro Person





### **Vier-Gang-Menü "U 100"**

mit Zutaten aus dem Umland von unter 100 km  
ab 10 Personen

Törtchen von Frankfurter Kräuter-Mousse  
auf Schwarzbrot

Rahmsüppchen von Sauerampfer und  
Kartoffeln mit Räucherforellenfilet

Geschmorte Schweinebäckchen  
in eigener Sauce  
Spitzkohl und Kartoffelpüree

Geeister Frankfurter Kranz

€ 55,00 pro Person

### **Kinder-Menü zur Wahl**

Rotes Süppchen von Tomaten  
€ 5,80 pro Portion

Pasta Carbonara  
€ 8,90 pro Portion

Knusprige Fischstäbchen  
mit Buttererbsen und Pommes  
€ 12,80 pro Portion

Hähnchen-Nuggets mit Pommes,  
Ketchup und Mayonnaise  
€ 12,80 pro Portion

Kleine Kalbsschnitzel mit Pommes,  
Ketchup und Mayonnaise  
€ 14,90 pro Portion

# Buffet-Vorschläge

## Grillbuffet "Mediterran"

ab 25 Personen

### Salate

Blattsalate mit verschiedenen Condiments und Dressings  
Mediterraner Couscous-Salat

Pasta-Salat mit Zucchini, Kirschtomaten, Oliven und Mandelstiften  
Salat von Ratatouille-Gemüse mit Rosmarin und Knoblauch  
Salat von Basmati- und Wildreis mit schwarzen Bohnen,  
Edamame, jungem Lauch und Karotte in Limetten-Chili-Dressing

### Vorspeisen

Tomate-Büffelmozzarella mit Basilikum  
Mariniertes Grillgemüse

### Vom Grill

Garnelenspieße mit Sesam und Chili  
Salsiccia und Chorizo-BBQ-Wurst  
Lammhüfte mit Sojasauce, Szechuan-Pfeffer und Ingwer  
Rumpsteaks mit hausgemachtem Grill-Rub  
Hähnchenspieße "Tandoori"  
Steak vom Iberico-Schweinerücken in Honig-Pfeffer-Marinade

### Beilagen

Im Ofen gegarter Fetakäse mit Kirschtomaten und Oliven  
Rosmarin-Kartoffeln  
Gebackene Süßkartoffelspalten mit Limone Peperonata  
Grüne Bohnen und gegrillte Fleischtomaten

### Dips

Curry-Dip, Salsa Verde, Aioli, Sweet Chilisauce, Sour Cream,  
Pueblo Salsa, Kräuterbutter, Senf, Ketchup

### Dessert

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen  
Zweierlei Schokoladen-Mousse, Zitronentarte  
Melonen-Display

68,90 € pro Person



## Italienisches Buffet

ab 25 Personen

### Salate

Blattsalate mit verschiedenen Condiments und Dressings  
Pasta-Salat mit Zucchini, Kirschtomaten, Oliven und  
Mandelstiften  
Geflügelsalat "Toskana" mit Oliven, Paprika und getrockneten  
Tomaten in würzigem Dressing  
Salat von Grapefruit und Orangen mit Campari und Minze  
Meeresfrüchte-Cocktail mit grünen Peperoni und Oliven

### Vorspeisen

Tomate-Büffelmozzarella mit Basilikum  
"Tacchino Tonnato"  
Auswahl landestypischer Schinken-, Salami- und  
Wurstspezialitäten (Coppa- und Parmaschinken, Bresaola,  
Mortadella und Fenchelsalami)  
Antipasti-Gemüse  
Minestrone

### Hauptgerichte

Im ganzen rosa gebratener Kalbsrücken mit Parmesankruste  
von der Schneidestation an Waldpilzjus  
Gefülltes Maispouarden-Brüstchen mit Scamorza-Käse und  
getrockneten Tomaten auf Marsala-Sauce  
Wolfsbarschfilet mit Limonen-Weißweinschaum  
Linguine-Nudeln mit grünem Spargel aus dem Parmesan-Laib

### Beilagen

Gnocchi, Rosmarin-Kartoffeln, Mandelbrokkoli, Peperonata

### Dessert

Mascarpone-Creme mit Aprikosen-Ragout  
Helle und dunkle Schokoladen-Cannelloni  
Tiramisu, Zitronentarte  
Taleggio-Käse mit Feigensenf

mit einem Hauptgericht zu € 54,50 pro Person  
mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 61,50 pro Person  
mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 68,50 pro Person

**Buffet "U-100 Frühling/Sommer"**  
**mit Zutaten aus dem Umland von unter 100 km**  
ab 25 Personen

**Vorspeisen**

Tartar von Handkäse mit Apfelwein-Vinaigrette, Radieschen und Frühlingslauch  
Marinierte Kalbstafelspitzscheiben mit Radieschen und jungem Lauch in Kräuter-Vinaigrette  
Wetterauer Lammschinken mit Nektarinen-Paprika-Chutney  
Räucherforellenfilet auf Gurken-Apfelsalat in Dill-Dressing

**Salate**

Junger Blattspinat mit Radieschen und Schwarzbrot-Croutons  
Spargel-Erdbeersalat mit Dill-Vinaigrette  
Spitzkohlsalat mit Aprikosen und Walnüssen  
Blumenkohl-Kartoffelsalat in Kresse-Creme  
Verschiedene Blattsalate mit Dressings und Condiments  
Himbeer-Vinaigrette, Joghurt-Dressing

**Suppe**

Rahmsüppchen von Frankfurter Kräutern

**Hauptgerichte**

Krustenbraten vom Wollschwein von der Schneidestation an Apfelweinjus  
Cassoulet von Hühnchen, Champignons und Zuckerschoten in Weisswein-Veloute  
Saiblingsfilet mit Paprikasauce auf sautiertem Spitzkohl

**Beilagen**

Grüne Bohnen, Zucchini-Möhrengemüse,  
Brezelknödel, Spätzle, Kartoffelpüree

**Dessert**

Kalter Beeren-Shot mit Sauerrahm  
Quark-Mousse mit Pfirsichkompott  
Karamellisierte Gries-Schnitte mit Aprikosen-Gelee  
Frankfurter Kranz

mit einem Hauptgericht zu € 54,90 pro Person  
mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 58,50 pro Person  
mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 60,90 pro Person





**Buffet "U-100 Herbst/Winter"**  
**mit Zutaten aus dem Umland von unter 100 km**  
ab 25 Personen

**Vorspeisen**

Tatar von der Räucherforelle mit Apfel, Gurke und Dill  
in leichter Meerrettich-Creme  
Wildschweinschinken mit Hagebutten-Chutney und Walnüssen  
Geräucherte Entenbrust-Scheiben mit Linsensalat  
Tatar von Handkäse, Birnen, Zwiebeln und Kümmel

**Salate**

Salat von Petersilienwurzeln, Möhren und Birnen  
Salat von Kartoffeln, Wirsing und Kräutersaitlingen  
in Nuss-Vinaigrette  
Schwarzwurzel-Lauchsalat in Schalotten-Senf-Creme  
Rote-Bete-Salat mit Ockstätter Äpfeln und gerösteten Maronen  
in Traubenkernöl  
Feldsalat mit Kartoffel-Dressing und gerösteten Kürbiskernen

**Suppe**

Wetterauer Kürbis-Süppchen

**Hauptgerichte**

Rosa gebratene Rehkeule von der Schneidestation  
Wildrahmsauce Sauerbraten vom Weiderind in eigener Sauce  
Knusprige Entenkeule auf Steinpilzrahmsauce Zanderfilet mit  
Rieslingsauce auf Grünkern-Risotto

**Beilagen**

Apfelrotkraut, Möhren-Lauchgemüse, Rahmwirsing,  
Petersilienkartoffeln, Kartoffelklöße, Spätzle

**Dessert**

Ockstädter Apfel-Haselnuss-Crumble  
Pochierte Rotweibirne auf Frischkäse-Creme  
Ziegenfrischkäse mit Kürbis-Chutney  
Frankfurter Kranz

mit einem Hauptgericht zu € 56,90 pro Person  
mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 60,90 pro Person  
mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 64,90 pro Person

## **Buffet "Dolce"**

ab 25 Personen

### **Vorspeisen**

Avocado-Mousse mit Mango und Garnelen  
Räucherlachs-Crêpe-Roulade mit Honig-Senfsauce  
Rinderpastrami-Röllchen mit Kräuterfrischkäse und Papaya-Relish  
Taccino Tonnato  
Cocktail von Kirschtomaten, Basilikum und Mozzarella

### **Salate**

Quinoa-Salat mit Cranberries, Ras el Hanout und Tomaten  
Thailändischer Nudelsalat mit Gemüse  
in Balsamico-Curry-Dressing  
Pilz-Lauchsalat mit Schinkenwürfel  
Rote Linsensalat mit Minze, Kreuzkümmel, Ingwer und Koriander  
Verschiedene Blattsalate und Dressings mit Condiments

### **Suppe**

Süßkartoffel-Süppchen mit Kokos, Limette und  
getrockneten Tomaten

### **Hauptgerichte**

Roastbeef vom argentinischen Weiderind von der  
Schneidestation an grüner Pfeffersauce  
Fjordlachsfilet auf Kaiserschoten und Kokos-Limonen-Sauce  
Gefülltes Poularden-Brüstchen "Marengo"  
auf Champignon-Estragon-Sauce  
Waldpilz-Lasagne mit Parmesansauce gratiniert

### **Beilagen**

Ratatouille, Mandelbrokkoli,  
Kartoffelgratin, Basmatireis und Gnocchi

### **Dessert**

American Cheesecake mit Erdbeersauce  
Crème Brûlée von der Tonkabohne  
Ananas-Salat mit Minze, Kokos-Sirup und Zitronengras  
Schokoladen-Panna Cotta mit Gewürz-Orangen  
Eisbombe mit Feuerwerk

mit einem Hauptgericht zu € 59,50 pro Person  
mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 66,50 pro Person  
mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 69,90 pro Person





## **Buffet "Hessen"**

ab 25 Personen

### **Salate**

Feldsalat mit Kartoffel-Vinaigrette und Speck-Croutons  
Gurkensalat mit Dill in Joghurtsauce  
Kürbis-Grünkernsalat mit Äpfeln  
Kartoffelsalat mit Schnittlauch  
Eiersalat mit Kürbis und Wurzelgemüse in leichter Senfcreme

### **Vorspeisen**

Handkäs mit Musik  
Geräucherter Tannenschinken mit süß-saurem Kürbis  
Frischkäse-Kräuter-Mousse mit Pumpernickel-Crumble und  
Gartenkresse  
Rote-Bete-Wrap mit Meerrettich-Creme, geräucherter  
Taunus-Forelle und Baby-Mangold

### **Suppe**

Kartoffelrahm-Süppchen mit Steinpilzen

### **Hauptgerichte**

Krustenbraten vom Wollschwein (Carving) an Apfelweinjus  
Gebratener Spitzkohl, Brezelknödel  
Gesottene Ochsenbrust mit Frankfurter Grüner Sauce,  
Möhren-Lauchgemüse und Bouillon-Kartoffeln  
Zanderfilet mit Senfkorn-Schmand-Sauce auf  
Kohlrabi-Mangoldgemüse nebst Reis  
Kürbis-Nudelauflauf mit Rhöntaler Ziegenfrischkäse

### **Dessert**

Hessisches Apfel-Tiramisu  
Odenwälder Schmand-Mousse mit Kirschkompott  
Frankfurter Kranz  
Griesflammerie mit Zwetschgen-Ragout

mit einem Hauptgericht zu € 50,50 pro Person  
mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 56,50 pro Person  
mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 59,90 pro Person

## Zusätzliche Leistungen



### Tischdekoration

Menü- und Getränkekarten	€ 3,00 pro Stück
Raumplan	€ 45,00 pro Stück
Tischnummern	€ 1,50 pro Stück
Namenskärtchen	€ 2,50 pro Stück
Windlichter	€ 3,50 pro Stück
5-armige Kerzenleuchter	€ 19,50 pro Stück
Zusätzliche Stuhlhussen	€ 9,00 pro Stück
Zusätzliche Stehtischhussen	€ 11,50 pro Stück
Candy Bar	€ 150,00 pro Stück
Blumendekoration	auf Anfrage

## Technik

Beschallungsanlage	€ 60,00 bis € 275,00
Handmikrofon	€ 115,00 pro Stück
Beamer	€ 80,00 pro Stück
Leinwand	kostenfrei
Bühnenteil (2 m x 1 m)	€ 30,00
Parkett Tanzboden (3 m x 4 m)	€ 230,00
Dekorationsstrahler	€ 25,00 pro Stück

## Personalkosten

### Nachmittags- und Nachtzuschlag

Nach einer Veranstaltungsdauer von 6 Stunden tagsüber (bei einem Mittagessen oder Kaffee und Kuchen) oder ab 00:00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde und Servicekraft € 40,00. Ab 02:00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde und Servicekraft € 45,00. Die Einteilung obliegt unserem Serviceleiter.

## Kinderrpaket

Auch die kleinen Gäste freuen sich riesig, wenn bei der Planung an sie gedacht wurde: Gerne richten wir eine Ecke mit Spielzeug ein und legen Kinderbücher sowie Malsachen bereit. Freuen Sie sich auf die leuchtenden Augen der Kleinen! Die Bereitstellungskosten betragen € 80,00.

Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit richten wir gerne auch einen separaten Raum her.



## Unsere Partner

### **Umwerfende Brautkleider**

Nastasja Gebert Bridal Store  
Alicestraße 11  
61231 Bad Nauheim  
Tel: 06032 9232937  
E-Mail: info@nastasjagebert.de

### **Individuelles Styling**

Styling Tempel  
Neue Kolonaden 4  
61231 Bad Nauheim  
Tel: 06032 9296388  
E-Mail: info@styling-tempel.de

### **Wunderschöne Ringe**

Goldschmiede Purper  
Stresemannstraße 16  
61231 Bad Nauheim  
Tel: 06032 3759  
E-Mail: info@goldschmiedepurper.de

### **Atemberaubende Raumgestaltung**

Deko Factory  
An den Weilerwiesen 1  
61169 Friedberg  
Tel: 06031 770277  
E-Mail: info@dekofactory.com

### **Stimmungsvolle Musik**

Kampowski Music-Light-Events  
Hermann-Ehlers-Straße 4  
61231 Bad Nauheim  
Tel: 06032 804821  
E-Mail: mk@kampowski.com

### **Ein unvergessliches Feuerwerk**

AW Pyrotechnik GmbH  
Birkenauer Talstraße 4/4  
69469 Weinheim  
Tel: 06201 8734381  
E-Mail: info@aw-pyrotechnik.de

### **oder**

P.A.C.E. Event Band  
Bräutigasse 6  
63667 Nidda  
Tel: 06043 9889671  
E-Mail: info@t-s-p.net

### **Freier Trauredner**

Thomas Hoffmann  
Sebastian-von-Heusenstamm-Straße 43  
63150 Heusenstamm  
Tel: 01715477455  
E-Mail: info@trauredner.eu

Auf Anfrage empfehlen wir Ihnen gerne noch weitere Dienstleister wie Hochzeitsfotograf/innen, Spezialist/innen für umwerfende Torten und weitere.





**DOLCE**  
HOTELS AND RESORTS®  
BY WYNDHAM  
BAD NAUHEIM

Elvis-Presley-Platz 1, 61231 Bad Nauheim

T +49 (0)6032 303 511

F +49 (0)6032 303 686

[www.dolcebadauheim.com](http://www.dolcebadauheim.com)