

HOTEL — RESTAURANT — BAR

# DEIDESHEIMER HOF



*Hochzeiten*

DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN

# INHALT

**UNSER HOCHZEITSARRANGEMENT ... 4**

**RÄUMLICHKEITEN ... 12**

**HOCHZEITSSUITEN & ZIMMER ... 18**

**DAS ESSEN ... 20**

Hochzeitsmenüs ... 22

Desserts und hausgemachte Hochzeitstorten ... 24

Brunch und BBQ-Buffer ... 26

**SERVICE ... 27**

**ALLGEMEINES ... 30**

Alle Speisen werden von uns frisch für Sie zubereitet. Das ändert nichts daran, dass darin, wenn auch nur in Spuren, allergene Stoffe enthalten sein können, wie zum Beispiel: Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupine, Weichtiere oder Sulfite. Falls bei Ihnen eine Unverträglichkeit besteht, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns. Wir beraten Sie gerne und bereiten Ihre Speisen nach Möglichkeit so zu, dass einem allergenfreien Genuss nichts im Wege steht. Wir verzichten bei der Zubereitung unserer Gerichte auf künstliche Farbstoffe und Geschmacksverstärker.

*Alle Preise angegeben in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.*

*Abbildungen GVO MEDIA Gregor Ott, Roger Rachel, Tourist Service GmbH Deidesheim, Karl Hoffmann Gestaltung Wagner/Rexin Druck Kerker Druck, Kaiserslautern*



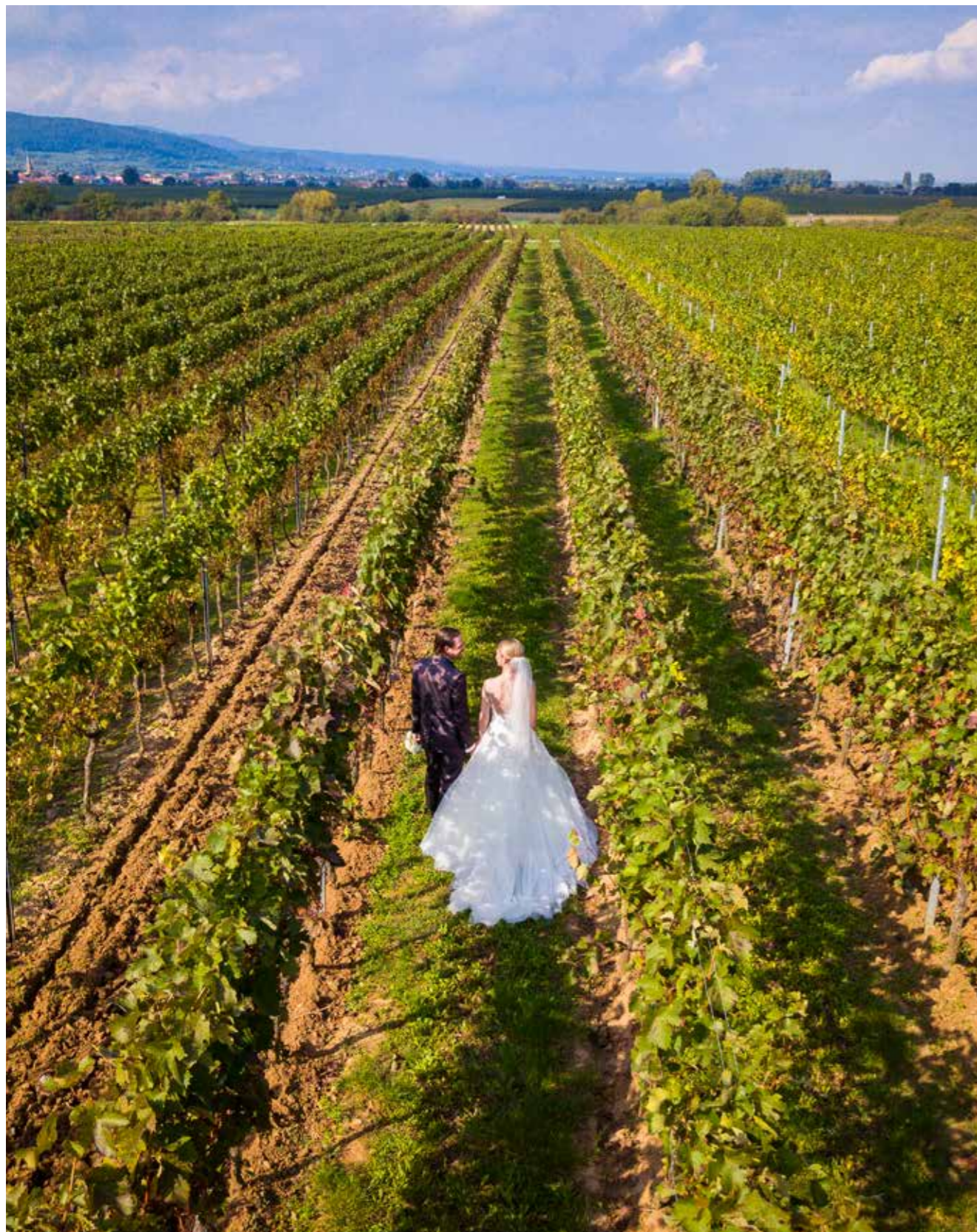
## LIEBES BRAUTPAAR,

trauen Sie sich im Deidesheimer Hof! Feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens in einer vielfach ausgezeichneten Hochzeitslocation. Sie sind der Mittelpunkt, und wir stehen Ihnen mit all unserem Wissen und Können zur Seite. Mit viel Liebe zum Detail und professionellen Tipps begleiten wir Sie in allen Planungsphasen und organisieren mit Ihnen Ihre Hochzeitsfeier von A bis Z, damit Sie sich auf das Wesentliche – Ihren Tag – konzentrieren können. Seien Sie unser Gast, wir freuen uns auf Sie!

*Herzlichst,*

IHRE FAMILIE HAHN  
UND ALLE MITARBEITER VOM  
DEIDESHEIMER HOF





UNSER  
*Hochzeits-*  
ARRANGEMENT

UM IHNEN IHREN GROSSEN TAG SO ANGENEHM  
UND ENTSPANNT WIE NUR IRGEND MÖGLICH ZU BEREITEN,  
HABEN WIR SPEZIELLE ARRANGEMENTS FÜR SIE  
ZUSAMMENGESTELLT.

*Diese Arrangements vermitteln Ihnen  
einen ersten Eindruck über unsere Angebote.*

DIE SCHÖNSTEN  
ERINNERUNGEN SAMMELT  
MAN IMMER ZU ZWEIT

*Luise Rinser*






UNSER  
*Hochzeits-*  
ARRANGEMENT

DAS RUNDUM-SORGLOS-PAKET  
FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT

*Dauer: 7 Stunden*

*Feierlichkeiten bis maximal 2:00 Uhr morgens*

*Bitte beachten Sie, dass ab 0:00 Uhr nachts ein pauschaler Nachtzuschlag von 300 € anfällt. Alle weiteren Leistungen werden nach Aufwand und Verbrauch berechnet. Unsere Pauschale ist ab 30 Personen buchbar.*



**Aperitif für 60 Minuten**  
*in unserem Hofgarten unter alten Linden  
oder alternativ in unserem Kelterhaus,  
Scheune oder Schlosskellergewölbe  
mit Sekt, Orangensaft und Mineralwasser  
sowie 3 kleinen Appetizer pro Person*

...  
**Festliches Hochzeitsmenü in 4-Gängen**  
Korrespondierende Weine, Bier und Softgetränke zum Essen  
Auswahl an Heißgetränken nach dem Essen

...  
**Menü- und Namenskarten, Tischplan, Stuhlhusen**  
individuell arrangiert

...  
**Exklusiver Veranstaltungsraum für Ihre Feier,**  
Bestuhlung und professionelle Betreuung

.....  
PRO PERSON  
ab 195 €



# HOCHZEITSMENÜS

*innerhalb unseres Hochzeitsarrangements*

WIR BIETEN IHNEN VERSCHIEDENE KLEINIGKEITEN  
ZUR BEGRÜSSUNG AN:

## DIE UNKOMPLIZIERTEN

Grissini / Käse-Blätterteig Gebäck / Nüsse / Quinoa Chips / Gin Tonic Popcorn /  
Chili Reis Cracker / BBQ Popcorn /

## DIE PFÄLZER

Weißer Käse mit Croustini und Schnittlauch  
Luftgetrocknete Bratwurst mit Gurke und Sauerteigbrot  
Geräucherte Forelle mit Meerrettich und Preiselbeeren  
Gebackene Blutwurst mit Apfel  
Tartelette vom Saumagen  
Handkäse mit Knäckebrot und Kümmel  
Radieschen mit Salzbutter und Schnittlauch  
Pfälzer Leberwurst mit grobem Senf  
Tatar vom Saibling mit Gartengurke  
Tatar vom Rinderfilet mit Meerrettich  
Rote Beete mit rosa Pfeffer und Dill



*Gerne können Sie einzelne Gänge innerhalb unserer Arrangement-Menüs tauschen oder individuell, nach Absprache mit unserem Küchenchef, anpassen, gegebenenfalls mit einem Menüaufschlag.*

*Kinderregelung innerhalb des Hochzeits-Arrangements:  
0-3 Jahre »» kostenfrei, 4-9 Jahre »» Pauschalbetrag 15,- € (für Getränke),  
10-15 Jahre »» 50 % der Pauschale, Ab 16 Jahre »» voller Preis*

## HOCHZEITS- ARRANGEMENT- MENÜ I

Tatar vom Wildlachs  
mit Limonenvinaigrette und Crème Fraîche

Schaumsüppchen vom Paprika  
mit kleinen Ravioli

Rosa gebratener Kalbsrücken  
mit Bohnen-Cassoulet,  
Rosmarin-Kartoffelkrapfen und Morchelsauce

Nougat-Törtchen  
mit Vanilleeis und marinierten Kirschen

## HOCHZEITS- ARRANGEMENT- MENÜ III

Salat von Wildkräutern  
mit gebratenen Garnelen  
und Zitronenvinaigrette

Geeistes Gurkensüppchen  
mit Dill, Sauerrahm und gebeiztem Saibling

Gefüllte Perlhuhnbrust  
mit Chorizo, Salbei und Pinienkernen,  
Ratatouille Gemüse, Parmesan, Risotto  
und Paprikajus

Valrhona Schokoladenküchlein  
mit Pistazieneis und marinierten Beeren

## HOCHZEITS- ARRANGEMENT- MENÜ II

Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen  
mit Egerling-Kartoffelvinaigrette  
und Salatbouquet

Getrüffelt Erbsenschaumsüppchen  
mit Kleiner Wildlachsroulade

Rosa gebratener Rinderrücken  
mit Vanillekarotten, Kartoffelgratin  
und Pfefferjus

Dreierlei  
von der Erdbeere

## HOCHZEITS- ARRANGEMENT- MENÜ IV

Mille Feuille  
von Provence Gemüse mit Parmesan,  
Basilikumpesto, altem Balsamico Essig  
und gebratener St. Jakobsmuschel

Rahmbraten vom Kalbs-Entrecôte  
mit Pfifferlingen, Spargelgemüse  
und Thymian-Kartoffelnockerln

Dreierlei  
von der Himbeere

# SEKT UND WEINVORSCHLÄGE

*innerhalb unseres Hochzeitsarrangements*

## WINZERSEKT

Pinot brut / Rosé brut / Riesling brut

MENGER-KRUG

ODER OHNE ALKOHOL

„Träublein“ erfrischend, biologisch,  
ohne Alkohol

SCHLOSS VAUX, ELTVILLE

## WEISSWEINE

Dr. Bürklin-Wolf Riesling

VDP.Gutswein trocken

DR. BÜRKLIN-WOLF, WACHENHEIM

Forster Ungeheuer Riesling Kabinett trocken

LUCASHOF, FORST

Forster Pechstein Riesling Kabinett feinherb

EUGEN MÜLLER, FORST

„Zellertal“ Weissburgunder Ortswein trocken

SCHWEDHELM, ZELLERTAL

Weissburgunder trocken

LUCASHOF, FORST

Grauburgunder VDP.Gutswein trocken

DR. V. BASSERMANN-JORDAN, DEIDESHEIM

Sauvignon Blanc trocken

MOSBACHER, FORST

„Vom Quarz“ Gewürztraminer  
Kabinett fruchtsüss

EGON SCHMITT, BAD DÜRKHEIM

## ROSÉ & BLANC DE NOIR

Blanc de Noir

Spätburgunder & Merlot trocken

DR. V. BASSERMANN-JORDAN, DEIDESHEIM

„That's Neiss“ Rosé

Portugieser / Cab. Sauv. /

Cabernet Franc trocken

NEISS, KINDENHEIM

Clarette Rosé trocken

KNIPSER, LAUMERSHEIM

## ROTWEINE

„Aufwind“ Spätburgunder trocken

HENSEL, BAD DÜRKHEIM

„TOR ZUM PARADIES“

Spätburgunder trocken

MOTZENBÄCKER, DEIDESHEIM

Dürkheimer Feuerberg

Schwarzriesling trocken

DARTING, BAD DÜRKHEIM

„Tradition R“ Rotweineuvée

Cabernet & Dornfelder trocken

E. MÜLLER, FORST

„Drei Reben“ Rotweineuvée trocken

Cab. Sauv. / Merlot / St. Laurent

EGON SCHMITT, BAD DÜRKHEIM

*Unser Sommelier steht Ihnen jederzeit zur persönlichen Beratung zur Verfügung. Auf Wunsch können Sie auch Sekte, Champagner und Weine aus unserer Wein- karte gegen einen Aufschlag auswählen.*



# FREIE TRAUUNG

*Heiraten unter freiem Himmel oder einfach konfessionslos in einer unserer Räumlichkeiten ist auch im Deidesheimer Hof möglich. Die freie Trauung kann in unserem Garten oder alternativ in unserer Scheune oder Gartenhaus mit Blick auf den historischen Stadtgraben stattfinden.*

...

Bestuhlung mit Bänken und weißen Hussens (je Bank) ..... 6 €

Raummiete Scheune / Gartenhaus als Schlecht-Wetter-Alternative ..... NACH VEREINBARUNG

Raummiete Schlosskeller / Innenhof ..... NACH VEREINBARUNG

Dekorationspreise

3-armiger Kerzenleuchter ..... 8 €

5-armiger Kerzenleuchter ..... 12 €

Stuhlhuse ..... INKLUSIVE







# DER RICHTIGE PLATZ AM RICHTIGEN ORT

FEIERN SIE DEN SCHÖNSTEN TAG IHRES LEBENS  
IN EINEM GANZ BESONDEREN AMBIENTE.

LIEBE IST  
DIE SCHÖNHEIT  
DER SEELE.

*Augustinus*





## GARTENHAUS

Eine ganz besondere Atmosphäre erwartet Sie in unserem Gartenhaus. Genießen Sie quasi unter freiem Himmel den Deidesheimer Sommer. Ihr idealer Rahmen für Feiern aller Art. Unser Hofgarten mit den alten Linden ist der perfekte Rahmen für lauschige Sommernächte. Auch lässt sich unser Gartenhaus bei größeren Feierlichkeiten hervorragend mit unserem Kelterhaus kombinieren.



MODERNER  
LICHTDURCHFLUTETER STYLE  
UMGEBEN VON NATUR –  
HIER FEIERN SIE IM GRÜNEN.

GRÖSSE  
96 m<sup>2</sup> | 12×8 m  
FÜR MAXIMAL 75 PERSONEN  
AN RUNDEN TISCHEN.

- BESONDERES
- *Direkter Zugang zum Garten und Hof*
  - *Großbildleinwand*
  - *Alle Fenstermodule können komplett geöffnet werden*
  - *W-LAN*



GRÖSSE  
90 m<sup>2</sup> | 10×9 m  
FÜR MAXIMAL 60 PERSONEN  
AN RUNDEN TISCHEN. IN  
KOMBINATION MIT UNSEREM  
GARTENHAUS MAXIMAL  
130 PERSONEN.

- BESONDERES
- *Direkter Zugang zum Garten und Hof*
  - *Großbildleinwand*

HELLES UND FREUNDLICHES  
FLAIR IM  
RENAISSANCE-STIL.

## KELTERHAUS

Im Renaissance-Stil präsentiert sich das ehemalige Kelterhaus. Hell und freundlich, modern und komfortabel mit direktem Zugang zum Hofgarten ist es heute der gerne genutzte Ort für Festlichkeiten aller Art. Auch lässt sich unser Kelterhaus bei größeren Feierlichkeiten hervorragend mit unserem Gartenhaus kombinieren.

WEITERE RÄUMLICHKEITEN  
FÜR FEIERN IM  
ENGSTEN FAMILIEN-  
UND FREUNDESKREIS



**WAPPENZIMMER**  
40 m<sup>2</sup> | 28 PERSONEN



**WEINBIBLIOTHEK**  
23 m<sup>2</sup> | 13 PERSONEN



**GEISSBOCKSTUBE**  
18 m<sup>2</sup> | 10 PERSONEN



**SCHMANKERLSTUBE**  
21 m<sup>2</sup> | 16 PERSONEN





GRÖSSE  
117 m<sup>2</sup> | 13×9 m  
FÜR MAXIMAL 65 PERSONEN  
AN RUNDEN TISCHEN.

BESONDERES  
• *Direkter Zugang  
zum Garten*

STIMMUNGSVOLLES  
AMBIENTE IM LANDHAUS-  
STIL MIT DIREKTEM  
ZUGANG ZUM HOFGARTEN.

## SCHEUNE

Geschmackvoll restauriert zeigt die Scheune ihr rustikales Interieur, das zum unbeschwertem Feiern einlädt. Direkter Zugang zum Hofgarten. Der Hofgarten ist mit den alten Linden der perfekte Rahmen für lauschige Sommernächte.



GRÖSSE  
90 m<sup>2</sup> | 15×6 m  
FÜR MAXIMAL 60 PERSONEN  
AN RUNDEN TISCHEN.

BESONDERES  
• *Mit direktem Zugang zur  
Bar „Schwarzer Hahn“*

IM SCHICKEN AMBIENTE  
ATMET HISTORIE UND BODEN-  
STÄNDIGE LEBENSFREUDE,  
DIE IN DER ANGESCHLOSSENEN  
BAR IHRE FORTSETZUNG  
FINDET.

## KAMINZIMMER MIT ANGRENZENDER BAR „SCHWARZER HAHN“

Im historischen Cyriakusgewölbe des Deidesheimer Hofes werden festliche Anlässe zu ganz besonderen Ereignissen. Hier fühlt man jenen Hauch von Weinkultur, Tradition und bodenständiger Lebensfreude, der die Pfalz so liebenswert macht.



## SCHLOSSKELLER MIT ANGRENZENDEM GEWÖLBEKELLER

Den außergewöhnlichen Rahmen für Bankette und Unterhaltung, Show und Präsentation bildet das historische Schlosskellergewölbe mit direktem Zugang zum Hofgarten. Es bietet auch größeren Gesellschaften mit bis zu 160 Personen bequem Platz und weckt dabei das gute Gefühl für ein besonderes Erlebnis in einzigartiger Atmosphäre.

EIN HISTORISCHES GEWÖLBE,  
DAS FÜR EINE GANZ  
BESONDERE STIMMUNG SORGT.  
BIS ZU 120 PERSONEN  
FINDEN HIER BEQUEM PLATZ.

GRÖSSE SCHLOSSKELLER

136 m<sup>2</sup> | 17×8 m  
FÜR MAXIMAL 100 PERSONEN AN RUNDEN TISCHEN.  
IN KOMBINATION MIT UNSEREM GEWÖLBEKELLER  
FÜR MAXIMAL 160 PERSONEN.

GRÖSSE GEWÖLBEKELLER

84 m<sup>2</sup> | 12×7 m

BESONDERES

- *Direkter Zugang zum Hofgarten*
- *Separater Fasskeller für Buffets und Cocktailbar*
- *Tanzfläche mit LED Beleuchtung farblich wechselbar*





# Gute NACHT

Wie schön und bequem ist es, wenn man alles unter einem Dach hat. Im Deidesheimer Hof stehen Ihnen und Ihren Gästen 28 elegant ausgestattete Zimmer und Suiten zur Verfügung. Ihre Gäste kommen aus der ganzen Welt, von Nah und Fern? Gerne reservieren wir Ihnen in unserem Haus eine entsprechende Anzahl an Zimmern – auch ganz flexibel als Abrufkontingent – ganz nach Ihren Wünschen. Und natürlich halten wir auch „Ihre“ exklusive Hochzeits-Suite für Sie bereit! Für weitere Übernachtungsmöglichkeiten kooperieren wir mit benachbarten Hotels und Pensionen in Deidesheim, und sind Ihnen bei der Reservierung selbstverständlich gerne behilflich.

DAS GLÜCK  
IST DAS EINZIGE,  
DAS SICH VERDOPPELT,  
WENN MAN ES TEILT.  
*Albert Schweitzer*





# WIR KOCHEN IHR *Lieblingsgericht!*

Die Frage, was es im Deidesheimer Hof zu Essen gibt, ist leicht zu beantworten. Was Sie möchten! Unsere Küchenchefs Felix Jarzina und Stefan Neugebauer machen Ihnen gerne Vorschläge und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Aber sie kochen auch das, was Sie sich zu Ihrer Feier wünschen. Das darf auch vegetarisch oder vegan sein. Und natürlich werden Unverträglichkeiten bei der Zubereitung berücksichtigt. Als kleine Orientierungshilfe haben wir Ihnen einige Menü-Vorschläge aufgelistet, die Sie gerne nach Ihrem Geschmack ergänzen oder verändern können. Sprechen Sie uns einfach an. Wir kochen das!

←« *Neue Geschmackseindrücke und kreative Arrangements, dabei immer die bewährte Klassik der „Haute Cuisine“ im Blick haben: das sind die Stärken unserer Küchenchefs Felix Jarzina und Stefan Neugebauer mit deren Team*

#### BESONDERE AUSZEICHNUNGEN

...  
1 Stern Michelin  
17 Punkte Gault Millau  
8 Gusto Pfannen  
4,5 Löffel im Schlemmer Atlas (*Top 50 Koch*)  
4 Diamanten & Sterne Tipp im Varta Führer  
5 Hauben Bertelsmann

# FESTLICHE *Hochzeitsmenüs*

WIR VERWÖHNEN SIE UND IHRE HOCHZEITSGÄSTE  
MIT FESTLICHEN MENÜS

## HOCHZEITSMENÜ I

...  
**Carpaccio vom Saumagen**

mit Egerling-Radieschen Vinaigrette

...  
**Schaumsüppchen von Karotte und Vanille**

mit kleiner Ravioli

...  
**Rosa gebratener Rinderrücken**

mit Pfifferling-Lauch Gemüse,  
Kartoffelgratin und Burgunderjus

...  
**Dessertbuffet „Variation von der Erdbeere“**

.....  
89 €



## HOCHZEITSMENÜ II

...  
**Zweierlei vom Wildlachs auf Gurkencarpaccio**

mit Safran Vinaigrette und Kaviar

...  
**Helles Tomatenschaumsüppchen**

mit Basilikum und Wachtelbrust

...  
**Kalbsrücken im Parmaschinken Mantel**

mit Bohnen Cassoulet,  
Ratatouille Risotto und Salbeisauce

...  
**Dessertbuffet „Variation von der Himbeere“**

.....  
95 €

## HOCHZEITSMENÜ III

...  
**Wildkräutersalat** mit Melonen Vinaigrette,  
Schafskäse, Oliven und getrockneten Tomaten

...  
**Ravioli von der Meerwasser Garnele**

mit Zuckerschoten und Safransauce

...  
**Medaillons vom Kalbsfilet**

unter der Mandelkruste mit grünem Spargel,  
Rosmarin-Kartoffel Krapfen und Portweinsauce

...  
**Dessertbuffet**

Panna Cotta mit Mangoragout und Mokkasabayon  
Johannisbeer-Baiser Schnitte an Nougatsauce  
Valrhona Schokoladentorte mit Vanillesauce und Himbeerragout  
Eispokal mit verschiedenen Rahmeissorten

.....  
115 €

## HOCHZEITSMENÜ IV

...  
**Tatar vom Thunfisch** mit eingelegtem Rettich,  
Limetten Vinaigrette und Friseesalat

...  
**Schaumsüppchen von Zitronengras-Kokosmilch**  
und Curry mit Perlhuhnroulade

...  
**Gebratene Meerwasser Garnele**  
mit Chorizzo-Ananas Risotto und Paprikasauce

...  
**Medaillon vom Rinderfilet**  
mit getrüffelter Kartoffel Mousseline,  
Bohnenbündchen und Schalottensauce

...  
**Törtchen von weißer Schokolade**  
mit Pfirsich, Tonkabohnen Sauce  
und Himbeersorbet

.....  
115 €



## DESSERTBUFFET I

...  
**Crème Karamell**  
mit marinierten Waldbeeren und Nougatsauce  
**Apfelstrudel**  
mit Mandeln, Rosinen und Vanillesauce  
**Rahmeis** aus dem Eispokal  
**Schokoladen Crêpe**  
mit Blaubeeren und Pistaziensauce

.....  
35 €

## DESSERTBUFFET II

...  
**Holländische Schnitte**  
mit Himbeeren und Blätterteig  
**Crème Brûlée**  
mit Vanille und Zwetschgenragout  
**Rahmeis** aus dem Eispokal  
**Pina-Colada Schnitte**  
auf Ananascarpaccio und Mangosauce

.....  
39 €

## DESSERTBUFFET III

...  
**Valrhona-Schokoladen Gâteau**  
mit Passionsfruchtsauce  
**Eingelegte Portwein Feigen**  
mit Mandelsauce und Zimt  
**Eispokal** mit Sorbets  
**Kaiserschmarren**  
mit Rosinen, Apfelragout und Vanillesauce

.....  
39 €

## DEFTIG

<b>Pfälzer Hausmacher Wurst</b> mit Meerrettich und Gewürzgurke .....	12 €
<b>Currywurst „Stefan Neugebauer“</b> mit gebackenen Zwiebelringen und Baguette .....	12 €
<b>Kleine Fleischpflanzerl</b> mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf .....	12 €
<b>Herzhafte Gulaschsuppe von der Rinderbrust</b> mit Paprika und Crème Fraîche .....	14 €
<b>Auswahl von Rohmilchkäse</b> mit Chutneys und Trauben .....	20 €

## Hausgemachte HOCHZEITSTORTEN

...  
Unsere Pâtisserie stellt nach Ihren Wünschen  
1 bis 5-stöckige Hochzeitstorten her. Für jede Etage können  
Sie eine andere Geschmacksrichtung wählen.

ZUM BEISPIEL

...  
**Bei Crêmetorten**  
Erdbeere, Schokolade, Vanille,  
Nuss, Mokka, Kirsch, Orange

**Bei Sahnetorten**  
Schwarzwälder Kirsch, Käsesahne,  
Schokolade, Mokka, Zitrone, Erdbeere, Orange, Nuss

.....  
3-STÖCKIG  
(CA. 48 STÜCK)  
460 €

.....  
4-STÖCKIG  
(CA. 65 STÜCK)  
580 €

.....  
5-STÖCKIG  
(CA. 80 STÜCK)  
685 €

Spezielle Dekorationswünsche wie Marzipanrosen oder  
Modelle werden nach Aufwand berechnet. Gerne auch in Herzform  
oder nach individueller Vorlage.

*Lassen Sie sich beraten oder senden Sie uns Ihr Wunschfoto zu.*

WO DIE LIEBE  
DEN TISCH DECKT,  
SCHMECKT  
DAS ESSEN AM BESTEN.

*Franz. Sprichwort*

# BRUNCHVORSCHLAG

BUCHBAR AB 20 PERSONEN

...  
**Marmelade, Honig, Nutella, Joghurt, Bircher Müsli,  
Cornflakes, Obst, Räucherfisch, gekochte Eier,  
Wurstspezialitäten, Käse, Butter, Kräuterquark,  
Brot- und Brötchen, Actimell, Orangensaft  
Tee, Kaffee und Mineralwasser**

DES WEITEREN

**Kräftige Brühe** mit Kräutern und Markklößchen  
**Wildlachs in Senfsauce** mit Kräuterreis  
**Weißwürste** mit süßem Senf und Brezeln  
**Rührei, Speck, kleine Bratwürste und gratinierte Tomate**  
**Kalbsgeschnetzeltes** mit Waldpilzrahm und Tagliatelle  
**Blatt- und Rohkostsalate**  
**Schweinemetz** und Zwiebeln

89 €

# BBQ- BUFFETVORSCHLAG

BUCHBAR AB 20 PERSONEN

...  
**Brotauswahl, Quark, Olivenöl & Radieschen**  
**Variation von Blatt- und Rohkostsalaten** mit Dressings  
**Geeistes Gurken Süppchen** mit Sauerrahm und Dill  
**Bressaola** mit altem Balsamico, Parmesan und Rucola  
**Meeresfrüchte Salat** mit Bohnen, Limonenvinaigrette und Staudensellerie  
**Anti Pasti** mit Zucchini, Paprika, Aubergine, Perlwiebel und Champignons

VOM GRILL

**Steak vom Rinderrücken**  
**Lammcarree**  
**Pfälzer Bratwurst**  
**Bouillabaisse-Fische in der Alufolie** mit Kräuter-Zitronenbutter  
**Ofenkartoffeln, Rissoni Nudeln, Kartoffel-Pfifferling Salat**

**Dessertkreation Sankt Urban**

125 €

(KOCH PRO STUNDE 52€)

# AN ALLES GEDACHT?



...  
Damit nichts Wichtiges vergessen geht, bieten wir eine ganze Reihe an Zusatzleistungen, mit denen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Moment machen können.

Bei der Auswahl von Traurednern, Fotografen, Dekoration und Musik bzw. DJ sind wir Ihnen gerne behilflich. Wir können hier auf ein großes Portfolio zurückgreifen und Empfehlungen aussprechen.

Lassen Sie sich von unseren Partnern inspirieren und finden Sie in unserem Angebot das, was Ihre Feier einmalig macht.

<b>Zeitablauf</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Ort / Räumlichkeit</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Personenzahl</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Unterkunft</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Standesamt/Kirchen</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Oldtimer oder romantische Kutsche</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Frisör &amp; Make-up</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Menükarten / Tischkarten / Tischordnung</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Dekoration (Blumen / Kerzen)</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Gastgeschenke / Geschenketisch</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Aperitif / Fingerfood</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Speisen (Menü / Büffet / Imbiss / Allergiker-Essen / Kinder-Essen)</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Getränke (Sekt / Champagner / Wein / Spirituosen / Cocktails / Kaffee)</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Klassische Hochzeitstorten</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Motiv-Hochzeitstorten</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Candy-Bar, italienischer Eiswagen</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Cocktail- und Longdrink-Bar</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Fotografen und Filmer</b> .....	<input type="radio"/>
<b>DJs mit unterschiedlichen Musikschwerpunkten</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Verschiedene Bands von Pop bis Jazz</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Klassische Klaviermusik</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Klassisches Streichquartett</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Entertainment mit verschiedenen Künstlern</b> .....	<input type="radio"/>
<b>Show-Einlagen</b> .....	<input type="radio"/>



# ÜBERSICHT RÄUMLICHKEITEN

	GRÖSSE/m <sup>2</sup>	EMPFANG	TAFEL	BANKETT
GARTENHAUS	96	80	40	75
KELTERHAUS	90	80	28	60
SCHEUNE	117	90	35	65
HOFGARTEN	600	350	80	250
SCHLOSSKELLER	136-220	250	45	160
KAMINZIMMER	90	80	40	60
„SCHWARZER HAHN“	110	50	46	—
WAPPENZIMMER	40	—	—	—
WEINBIBLIOTHEK	23	—	14	—
GEISSBOCKSTUBE	18	—	—	—
SCHMANKERLSTUBE	21	—	—	—



## ÜBERNACHTUNG

Lassen Sie die Seele baumeln, genießen Sie alle Annehmlichkeiten unseres Hotels und träumen Sie von Ihrer Zukunft in einem unserer 28 vollklimatisierten Zimmern und luxuriösen Suiten.

Bei Bedarf reservieren wir Ihnen gerne weitere Zimmer in einem unserer benachbarten Partnerhotels.

## IHRE ANSPRECHPARTNER



**STEFAN NEUGEBAUER**  
KÜCHENCHEF  
Telefon (06326) 96870  
info@deidesheimerhof.de



**CARLOS RICARDO DOS SANTOS**  
SOMMELIER & RESTAURANTLEITER  
Telefon (06326) 96870  
info@deidesheimerhof.de



**BIANCA RODRIGUES MARQUES**  
VERANSTALTUNGSLEITUNG  
Telefon (06326) 968733  
bianca.rodrigues@deidesheimerhof.de

## ANREISE



### MIT DEM AUTO

Eine weitergehende Anfahrtsbeschreibung sowie einen voreingestellten Routenplaner finden Sie auf [www.deidesheimerhof.de](http://www.deidesheimerhof.de) oder erfragen diese über unseren Empfang unter der Rufnummer (06326) 96870.

Unser Hotelparkplatz befindet sich in der Franz-von-Buhl-Straße. Bitte erfragen Sie an der Rezeption den Code, mit dem Sie einfahren können. Gäste, die unsere Restaurants besuchen, können gerne den Parkplatz in der Burggasse nutzen (Einfahrt mit Lichtschranke, Sie bekommen von uns eine Münze für die Ausfahrt).



### MIT DER BAHN

Deidesheim » 500 m  
Neustadt/Weinstraße » 8 km  
Mannheim » 20 km



### MIT DEM FLUGZEUG

Frankfurt (FRA) » 85 km  
Baden Airport (FKB) » 100 km

Regionalflughäfen  
Bad Dürkheim (EDRF) » 7 km  
City Airport Mannheim (MHG) » 35 km  
Speyer (ZQC) » 40 km

# ALLGEMEINES

## UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Abschließend möchten wir Sie noch auf unsere Geschäftsbedingungen hinweisen, die mit dem Abschluss einer Buchung ihre Gültigkeit in nachfolgender Form finden.

Der Buchungszeitraum für Hochzeiten im Hotel Deidesheimer Hof beträgt erfahrungsgemäß zwischen 8 und 18 Monaten. Da wir die gebuchte Räumlichkeit exklusiv an ein Paar vergeben, bemisst sich unser Schaden immer im Zusammenhang „Datum Ihrer Stornierung und entgangenem Umsatz von Speisen“. Eine kostenfreie Stornierung der Veranstaltung ist bis 8 Monate vor dem Veranstaltungstag möglich.

Im Falle des Rücktritts durch den Gast werden zu einem späteren Zeitpunkt

- » 30% 240–180 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- » 50% 179–120 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- » 70% 119–60 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- » 90% 59–30 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- » 100% 29 Tage vor Veranstaltungsbeginn

der vereinbarten Pauschale in Rechnung gestellt.

Bei Buchungen ohne Pauschale berechnet sich der Speisenumsatz wie folgt:

Menüpreis × Veranstaltungsteilnehmer. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird Standardgemäß ein 4-Gang Menü zu 75 € pro Person zu Grunde gelegt. (Kinderessen sind hiervon ausgeschlossen).

Der Gast hat mit dem Abschluss des Veranstaltungsvertrages eine Anzahlung in Höhe von 50 % der Pauschalen oder des vereinbarten Menüpreises zu zahlen.

Für folgende Veranstaltungsräume berechnen wir eine Raummiete von 500 €: Kaminzimmer, Alte Scheune, Gartenhaus/Kelterhaus und Schloßkeller.

Für Freie Trauungen stellen wir Ihnen unseren Veranstaltungsraum „Alte Scheune“ bereit, hierfür berechnen wir eine Raummiete von 700 € (Wetter unabhängig).

Der Deidesheimer Hof handelt im Namen und für Rechnung des Gastes, um bei Dritten technische oder sonstige Einrichtungen zu beschaffen oder Leistungen zu buchen. Der Gast haftet für die Pflege und ordnungsgemäße Rückgabe und stellt das Hotel von Ansprüchen frei. Sämtliche Menüs werden speziell für Sie von unserem Küchenteam zubereitet.

Bitte geben Sie uns bis 7 Tage vor dem Veranstaltungsdatum die genaue Personenzahl bekannt. Bei einer Reduzierung der Personenzahl innerhalb 48 Stunden (2 Tage) vor dem Veranstaltungsdatum werden bereits vorbereitete Menüs mit in Rechnung gestellt.

Es gelten die Preise unseres schriftlichen Vertragsangebotes. Sämtliche Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Mehrwertsteuer und des Bedienungsgeldes (Inklusivpreise). Zahlungsziel ist 8 Tage ab Rechnungsdatum rein netto.

Spezielle Dienst- oder Sachleistungen Dritter, die zum Zeitpunkt der Stornierung entstanden sind, können dem Auftraggeber in Rechnung gestellt werden. Sämtliche früheren Menüangebote verlieren mit dieser Ausgabe ihre Gültigkeit.

Hat der Gast keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland oder in einem anderen EU-Mitgliedsstaat, ist ausschließlicher Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten aus diesem Vertrag unser Geschäftssitz. Ist der Gast Kaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen, ist ausschließlicher Gerichtsstand des sachlich für unseren Geschäftssitz zuständige Gericht.

**Deidesheim, März 2024**

**Deidesheimer Hof Hotel Betriebsgesellschaft m.b.H.**

*Bankverbindung:*

Sparkasse Rhein-Hardt

IBAN: DE84 5465 1240 0000 0331 42

BIC: MALADE 51 DKH

Steuernummer: 31 058 30 304 / Ust-ID-Nr.: DE 811 21 66 51





HOTEL — RESTAURANT — BAR

# DEIDESHEIMER HOF

Marktplatz 1 | 67146 Deidesheim  
Telefon (06326) 96870  
[info@deidesheimerhof.de](mailto:info@deidesheimerhof.de)  
[deidesheimerhof.de](http://deidesheimerhof.de)