

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

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

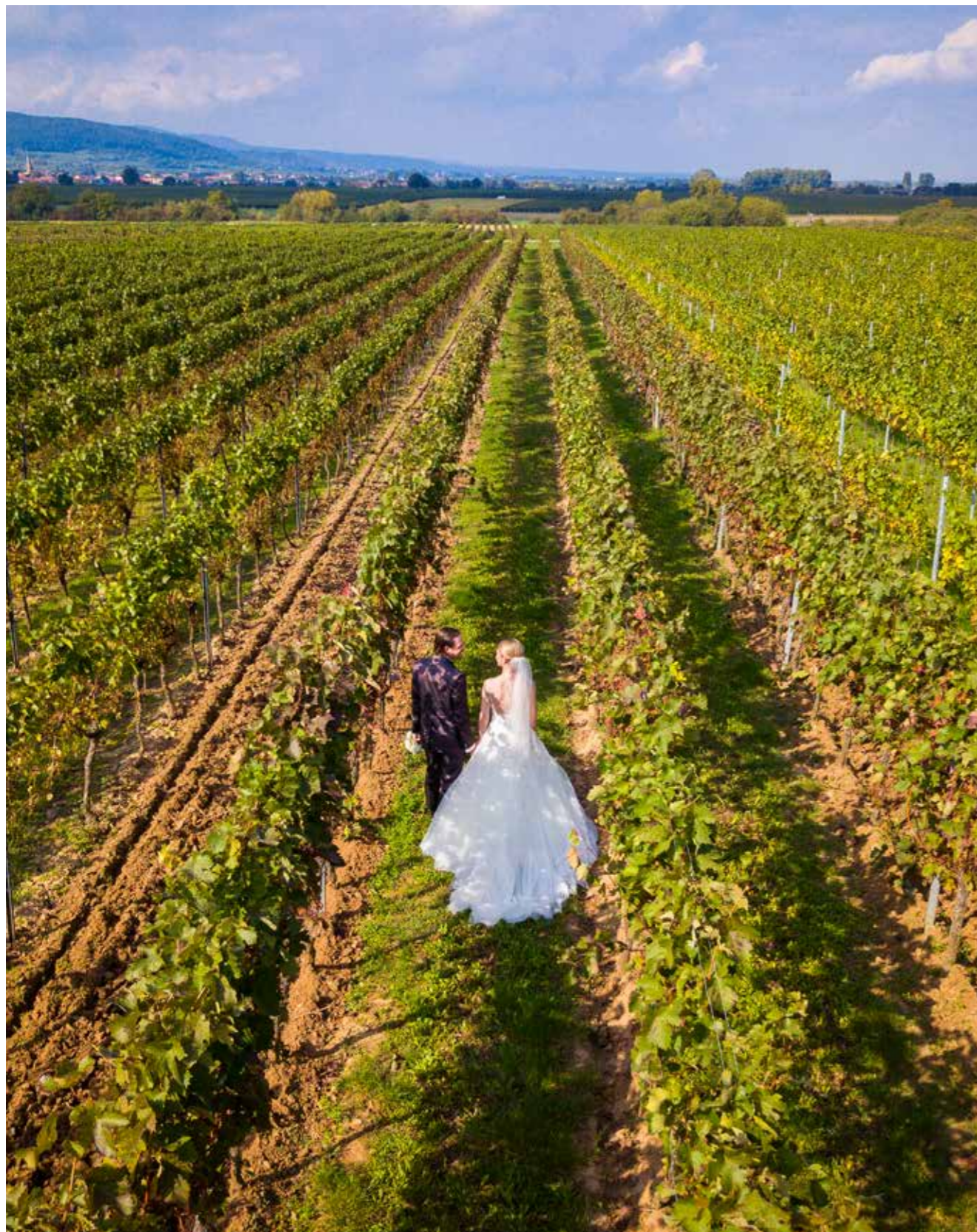


LIEBES BRAUTPAAR,

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 3:00 Uhr morgens

Bitte beachten Sie, dass ab 0:00 Uhr nachts ein pauschaler Nachzugschlag 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

individuell arrangiert

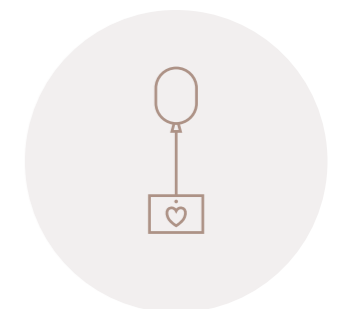
...

Exklusiver Veranstaltungsraum für Ihre Feier,

Bestuhlung und professionelle Betreuung

.....
PRO PERSON

195 €



Hochzeitsmenüs

INNERHALB UNSERES
HOCHZEITARRANGEMENTS

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-Kartoffelkräpfen und Morchelsauce

...

Nougat-Törtchen

mit Vanilleeis und marinierten Kirschen

HOCHZEITS- ARRANGEMENT- MENÜ II

...

Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen

mit Egerling-Kartoffelvinaigrette
und Salatbouquet

...

Getrüffeltes Erbsenschaumsüppchen

mit Kleiner Wildlachsroulade

...

Rosa gebratener Rinderrücken

mit Vanillekarotten, Kartoffelgratin
und Pfefferjus

...

Dreierlei von der Erdbeere

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 IV

...

Mille Feuille

von Provence Gemüsen mit Parmesan,
Basilikumpesto, altem Balsamico Essig
und gebratener St. Jakobsmuschel

...

Rahmbraten vom Kalbs-Entrecôte

mit Pfifferlingen, Spargelgemüse
und Thymian-Kartoffelnockerln

...

Dreierlei von der Himbeere

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



Sekt und Weinvorschläge

INNERHALB UNSERES HOCHZEITARRANGEMENTS

WINZERSEKT

Pinot brut / Rosé brut / Riesling brut

MENGER-KRUG

Riesling brut

WILHELMSHOF, SIEBELDINGEN

Schloss Secco Blanc

SEKTSCHLOSS WACHENHEIM

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

Spätburgunder Rosé trocken

EGON SCHMITT, BAD DÜRKHEIM

ROTWEINE

„Aufwind“ Spätburgunder trocken

HENSEL, BAD DÜRKHEIM

„TOR ZUM PARADIES“

Spätburgunder trocken

MOTZENBÄCKER, DEIDESHEIM

Dürkheimer Feuerberg

Schwarzriesling trocken

DARTING, BAD DÜRKHEIM

„Tradition R“ Rotweincuvée
Cabernet & Dornfelder trocken

E. MÜLLER, FORST

„Drei Reben“ Rotweincuvé 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, mit Stuhlhusse (pro Person)	9 €
Raummiete Scheune / Gartenhaus als Schlecht-Wetter-Alternative	700 €
Raummiete Schlosskeller / Innenhof	1.800 €

Dekorationspreise

3-armiger Kerzenleuchter	8 €
5-armiger Kerzenleuchter	12 €
Stuhlhusse	6 €





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 m² | 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 m² | 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 m² | 28 PERSONEN



WEINBIBLIOTHEK
23 m² | 13 PERSONEN



GEISSBOCKSTUBE
18 m² | 10 PERSONEN



SCHMANKERLSTUBE
21 m² | 16 PERSONEN



GRÖSSE
117 m² | 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 m² | 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

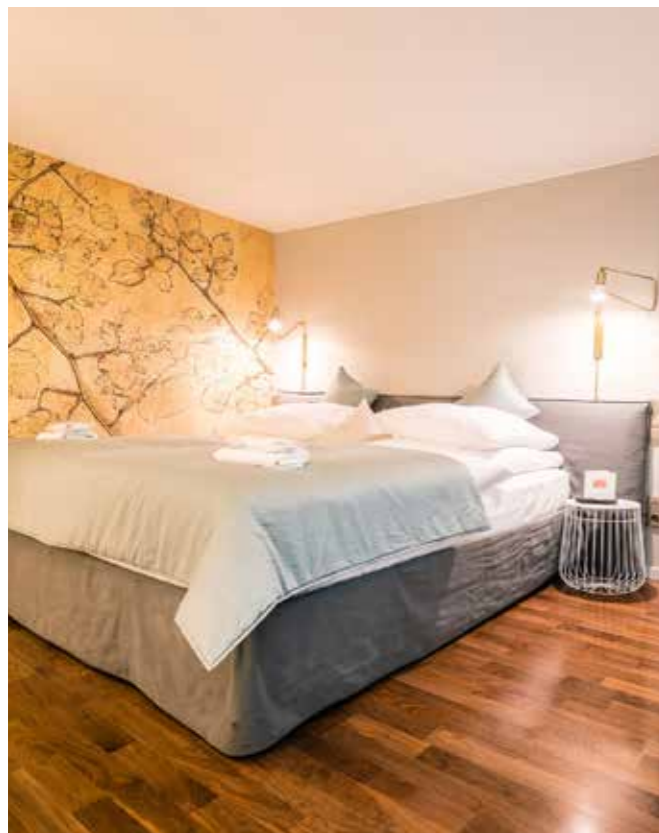
Den außergewöhnlichen Rahmen für Bankette und Unterhaltung, Show und Präsentation bildet das historische Schlosskellergewölbe mit direktem Zugang zum Hofgarten. Es bietet auch größeren Gesellschaften mit bis zu 160 Personen bequem Platz und weckt dabei das gute Gefühl für ein besonderes Erlebnis in einzigartiger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

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

GRÖSSE SCHLOSSKELLER
136 m² | 17×8 m
FÜR MAXIMAL 100 PERSONEN AN RUNDEN TISCHEN.
IN KOMBINATION MIT UNSEREM GEWÖLBEKELLER
FÜR MAXIMAL 160 PERSONEN.

GRÖSSE GEWÖLBEKELLER
84 m² | 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!

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

←« *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*

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“

.....
85 €



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“

.....
79 €

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

.....
95 €

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

.....
95 €

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

.....
29 €

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

.....
35 €

DESSERTBUFFET III

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

.....
35 €

DEFTIG

Pfälzer Hausmacher Wurst mit Meerrettich und Gewürzgurke	10 €
Currywurst „Stefan Neugebauer“ mit gebackenen Zwiebelringen und Baguette	10 €
Kleine Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf	10 €
Herzhafte Gulaschsuppe von der Rinderbrust mit Paprika und Crème Fraîche	12 €
Auswahl von Rohmilchkäse mit Chutneys und Trauben	17 €

Hausgemachte HOCHZEITSTORTEN

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

ZUM BEISPIEL

...
Bei Crèmetorten
Erdbeere, Schokolade, Vanille,
Nuss, Mokka, Kirsch, Orange

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

.....
3-STÖCKIG
(CA. 48 STÜCK)
440 €

.....
4-STÖCKIG
(CA. 65 STÜCK)
565 €

.....
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
Schweinemetts und Zwiebeln

75 €

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

95 €

(KOCH PRO STUNDE 45 €)

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.

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

- Zeitablauf
- Ort / Räumlichkeit
- Personenzahl
- Unterkunft

- Standesamt/Kirchen
- Oldtimer oder romantische Kutsche
- Frisör & Make-up

- Menükarten / Tischkarten / Tischordnung
- Dekoration (Blumen / Kerzen)
- Gastgeschenke / Geschenketisch

- Aperitif / Fingerfood
- Speisen (Menü / Büffet / Imbiss / Allergiker-Essen / Kinder-Essen)
- Getränke (Sekt / Champagner / Wein / Spirituosen / Cocktails / Kaffee)

- Klassische Hochzeitstorten
- Motiv-Hochzeitstorten
- Candy-Bar, italienischer Eiswagen
- Cocktail- und Longdrink-Bar

- Fotografen und Filmern
- DJs mit unterschiedlichen Musikschwerpunkten
- Verschiedene Bands von Pop bis Jazz
- Klassische Klaviermusik
- Klassisches Streichquartett
- Entertainment mit verschiedenen Künstlern
- Show-Einlagen



ÜBERSICHT RÄUMLICHKEITEN

	GRÖSSE/m ²	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



ANDREAS WEBER
SOMMELIER & MAÎTRE D'HÔTEL
Telefon (06326) 96870
info@deidesheimerhof.de



ANGELINA BLUMÖR
VERANSTALTUNGSLEITUNG
Telefon (06326) 968733
angelina.blumoer@deidesheimerhof.de

ANREISE



MIT DEM AUTO

Eine weitergehende Anfahrtsbeschreibung sowie einen voreingestellten Routenplaner finden Sie auf 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 Gast hat mit dem Abschluss des Veranstaltungsvertrages eine Anzahlung in Höhe von 50 % des geplanten Gesamtumsatzes der bis zu diesem Zeitpunkt angegebenen Gästeanzahl zu zahlen. Veranstaltungen in Form von Tagungen/Workshops sind von der Anzahlung ausgeschlossen. Getätigte Reservationen von Hotelzimmern, sowie Seminar- und Banketträumlichkeiten sind verbindlich und können nur in schriftlicher Form durch den Kunden storniert werden.

Im Falle des Rücktritts durch den Gast fallen Stornierungsgebühren in folgender Staffelung an:

- » Bis 180 Tage vor dem Veranstaltungstermin
30 % der gebuchten Leistung
- » 179 Tage bis 120 Tage vor dem Veranstaltungstermin
50 % der gebuchten Leistung
- » 119 Tage bis 60 Tage vor dem Veranstaltungstermin
70 % der gebuchten Leistung
- » 59 Tage bis 30 Tage vor dem Veranstaltungstermin
90 % der gebuchten Leistung
- » 29 Tage oder weniger vor dem Veranstaltungstermin
100 % der gebuchten Leistung

Einzelne Zimmer (maximal drei) bei Veranstaltungen können bis zu 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei storniert werden.

Sämtliche Menüs werden speziell für Sie von unserem Küchenteam zubereitet. Es wäre uns daher eine große Hilfe, wenn Sie uns ca. sieben Tage vor Ihrer Veranstaltung eine annähernde und drei Tage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl bekannt geben würden. Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn bei einer Reduzierung der Personenzahl bereits vorbereitete Menüs mit in Rechnung gestellt werden. Teilen Sie uns deshalb die Anzahl Ihrer Gäste so früh wie möglich mit. Dabei unterstützen Sie unsere Arbeit in der Vorbereitungsphase auch in Ihrem Interesse.

Es gelten die Preise unseres schriftlichen Angebotes. Sämtliche Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Mehrwertsteuer. 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 Kunde keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland oder in einem anderen EU Mitgliedsstaat, ist ausschließlicher Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten aus diesem Vertrag unser Geschäftssitz. Ist der Kunde Kaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich rechtliches Sondervermögen, ist ausschließlicher Gerichtsstand des sachlich für unseren Geschäftssitz zuständiges Gericht.

Unsere separaten Räumlichkeiten stehen Ihnen ohne zusätzliche Miete zur Verfügung, sofern die Personenanzahl der Größe der Räumlichkeit entspricht. Alternativ ist unser Garten- und Kelterhaus auch für eine geringe Teilnehmerzahl z.B. auch Umsatzabhängig buchbar. Veranstaltungsräume außerhalb der Pauschale werden mit einer separaten Raummiete in Rechnung gestellt.

Deidesheim, August 2022

Deidesheimer Hof Hotel Betriebsgesellschaft m.b.H.

Bankverbindung

Sparkasse Mittelhaardt

IBAN: DE84 5465 1240 0000 0331 42

BIC: MALADE 51 DHK

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
deidesheimerhof.de