

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 ²
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 ²
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 ² / 150 m ²
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 ²
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 ²
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 m² machen ihn zur optimalen Räumlichkeit für Familienfeiern.

Raumgröße	100 m ²
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 ²
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 ²
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.

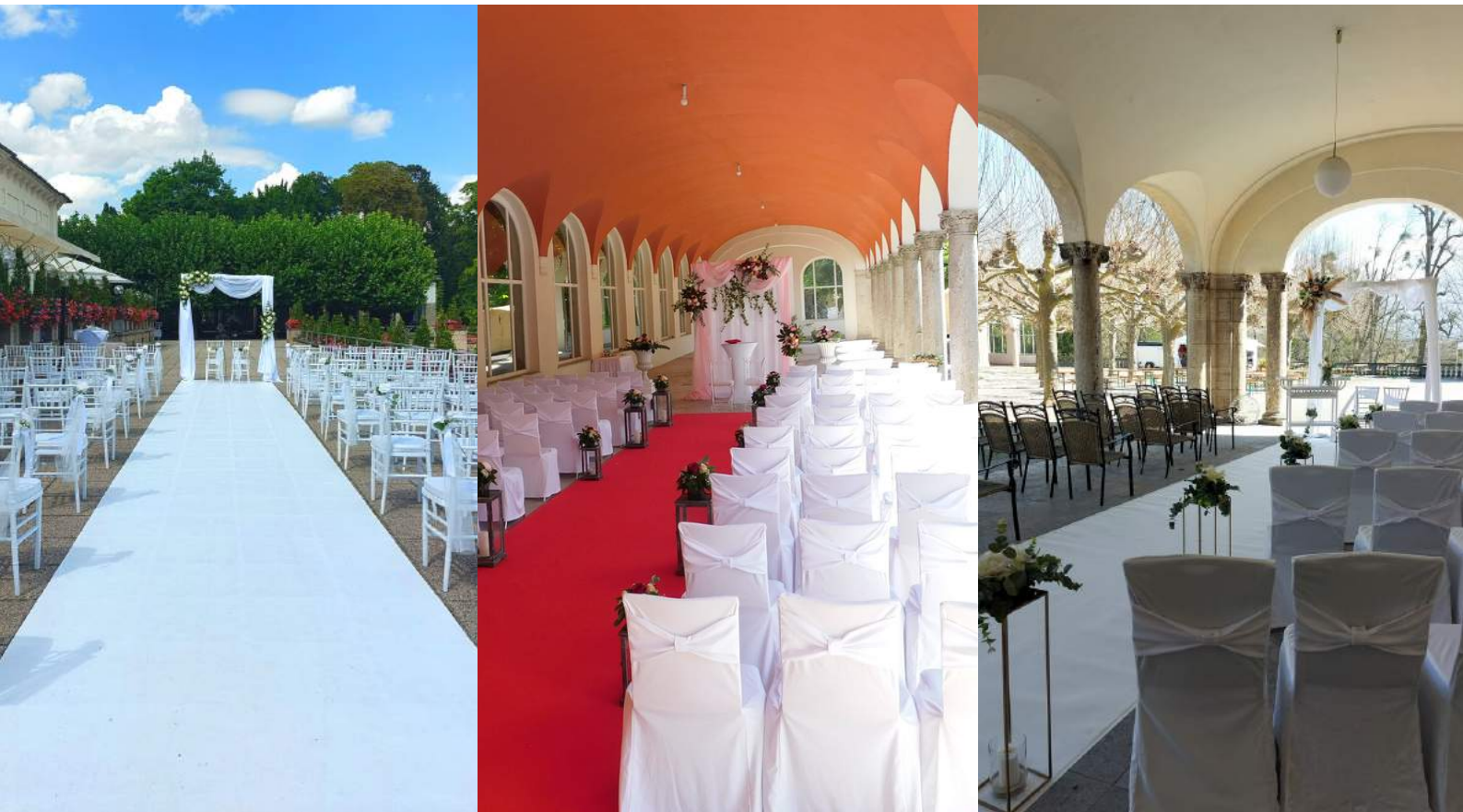
Im Preis sind folgende Leistungen enthalten:

- 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 Traetermin 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 Getränkempauschale

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	€ 4,00 pro Stück
Kräuterfrischkäse/Radieschen	€ 4,20 pro Stück
Hausgeräucherte Entenbrust-Scheiben mit Orangenfilets	€ 5,80 pro Stück
Italienische Fenchelsalami/Oliven	€ 4,70 pro Stück
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade	€ 6,50 pro Stück
Gebratene Scampi/Bouillabaisse-Salz	€ 6,50 pro Stück
Tatar von Antipasti-Gemüse (vegan)	€ 5,30 pro Stück
Räucherlachs und Sahne-Meerrettich	€ 6,50 pro Stück
Bruschetta mit Tomatensalsa	€ 4,70 pro Stück
Luftgetrockneter Schinken mit Feige	€ 5,00 pro Stück
Französischer Tortenbrie mit Trauben	€ 5,00 pro Stück
Geräucherter Lachs/Wasabi-Creme	€ 6,50 pro Stück
Rinderpastrami/Zwiebelmarmelade	€ 6,50 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.

€ 26,50 pro Person





Late Night Specials

Feuriges Chili con Carne	€ 6,50 pro Portion
Laugenbrezeln, Brot und Butter	€ 3,70 pro Portion
Currywurst	€ 6,50 pro Portion
Gazpacho "Andaluz"	€ 7,50 pro Portion
Imbiss mit internationalen Wurstspezialitäten	€ 14,00 pro Portion
Tomatensuppe	€ 7,50 pro Portion
Gulaschsuppe	€ 7,50 pro Portion
Käseplatte mit Brot, Trauben und Feigensenf	€ 14,50 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

€ 44,50 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

€ 47,50 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

€ 67,50 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

€ 69,50 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

€ 95,00 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

€ 61,50 pro Person

Kinder-Menü zur Wahl

Rotes Süppchen von Tomaten
€ 6,50 pro Portion

Pasta Carbonara
€ 10,00 pro Portion

Knusprige Fischstäbchen
mit Buttererbsen und Pommes
€ 14,50 pro Portion

Hähnchen-Nuggets mit Pommes,
Ketchup und Mayonnaise
€ 14,50 pro Portion

Kleine Kalbsschnitzel mit Pommes,
Ketchup und Mayonnaise
€ 16,70 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

77,90 € 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 € 63,90 pro Person

mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 73,50 pro Person

mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 78,00 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 € 63,50 pro Person
mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 70,00 pro Person
mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 74,90 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 € 66,50 pro Person
mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 72,00 pro Person
mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 76,00 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 € 66,50 pro Person
mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 77,00 pro Person
mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 80,50 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 € 56,50 pro Person
mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 62,90 pro Person
mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 68,00 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 € 45,00. Ab 02:00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde und Servicekraft € 50,00. 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