



*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    |
| Menü-Baukasten          | 20    |
| Buffet-Angebote         | 24    |
| Canapés                 | 40    |
| Late Night Specials     | 40    |
| Zusätzliche Leistungen  | 41    |
| Unsere Partner          | 43    |





## 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 2025. Anpassungen aufgrund sich ändernder Zuliefererpreise bis zum Zeitpunkt Ihrer Veranstaltung behalten wir uns vor und informieren Sie rechtzeitig.





## Unsere Locations

# Jugendstil-Theater

„Let the show begin!“

Ihre Gäste betreten den Saal – sanftes Licht, ein Hauch von Glamour liegt in der Luft. Zarte Musik erklingt, während sich das elegante Buffet eindrucksvoll aus dem Orchestergraben erhebt. Gänsehautmoment garantiert! Dann öffnet sich der rote Samtvorhang und festlich gedeckte Tische erscheinen auf der Bühne. „The stage is yours!“  
Ob Pianist, Showact oder ganz persönliche Highlights – dieser Tag gehört nur Ihnen.

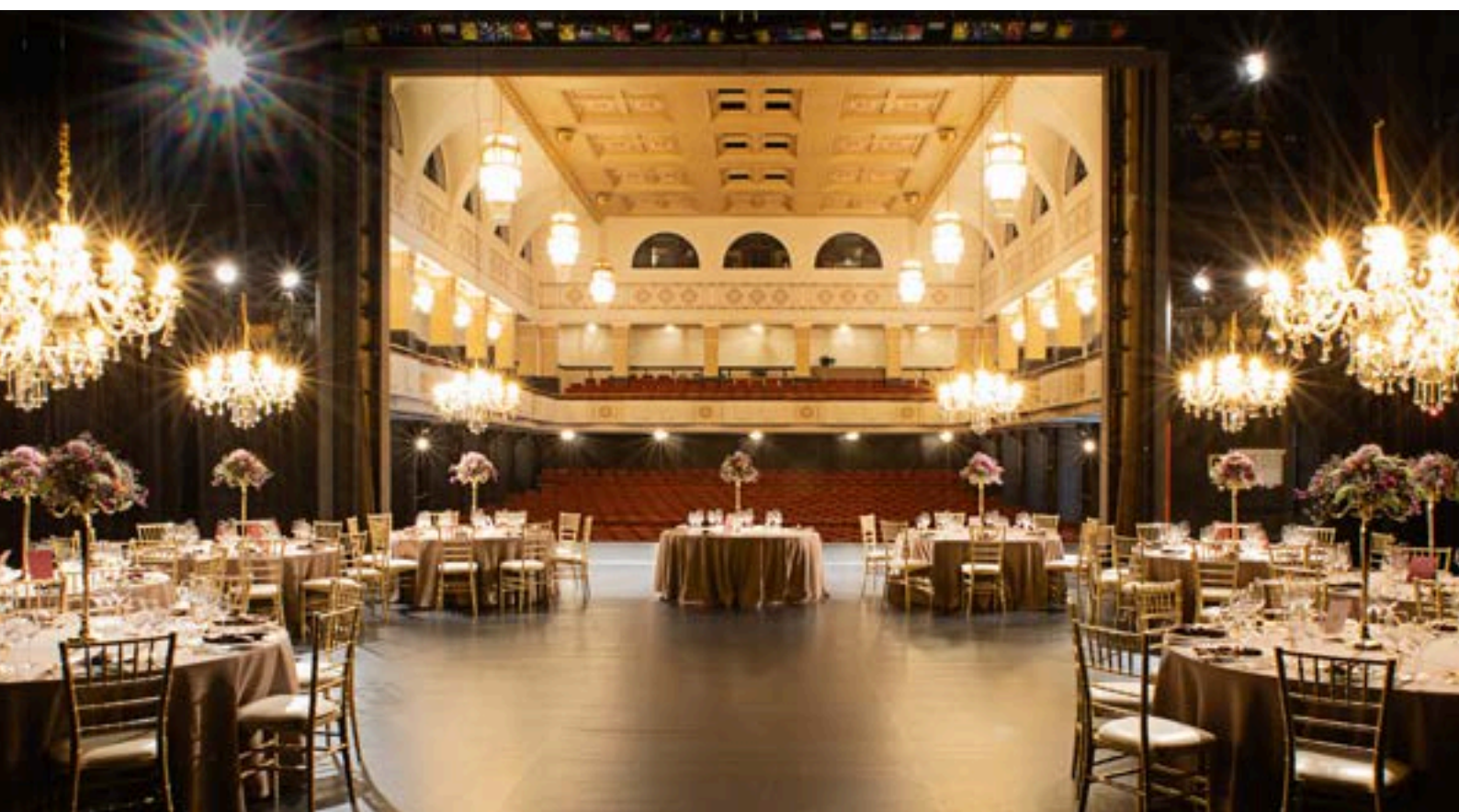
Bühnengröße 195 m<sup>2</sup>

Raumhöhe 12 m

Bankett mit Buffet und Tanzfläche 80 Pers.

Bankett mit Buffet ohne Tanzfläche 130 Pers.

Mindestumsatz: € 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 € 670,00. Jede weitere Stunde wird mit € 60,00 berechnet.

An- und Abreise zu € 50,00 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 ein 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

Mindestumsatz 70-90 Personen  
€ 4.600,00

Mindestumsatz 91-130 Personen  
€ 5.800,00

## Zwischensaison

Mindestumsatz 70-90 Personen  
€ 5.900,00

Mindestumsatz 91-130 Personen  
€ 7.000,00

## Hauptsaison

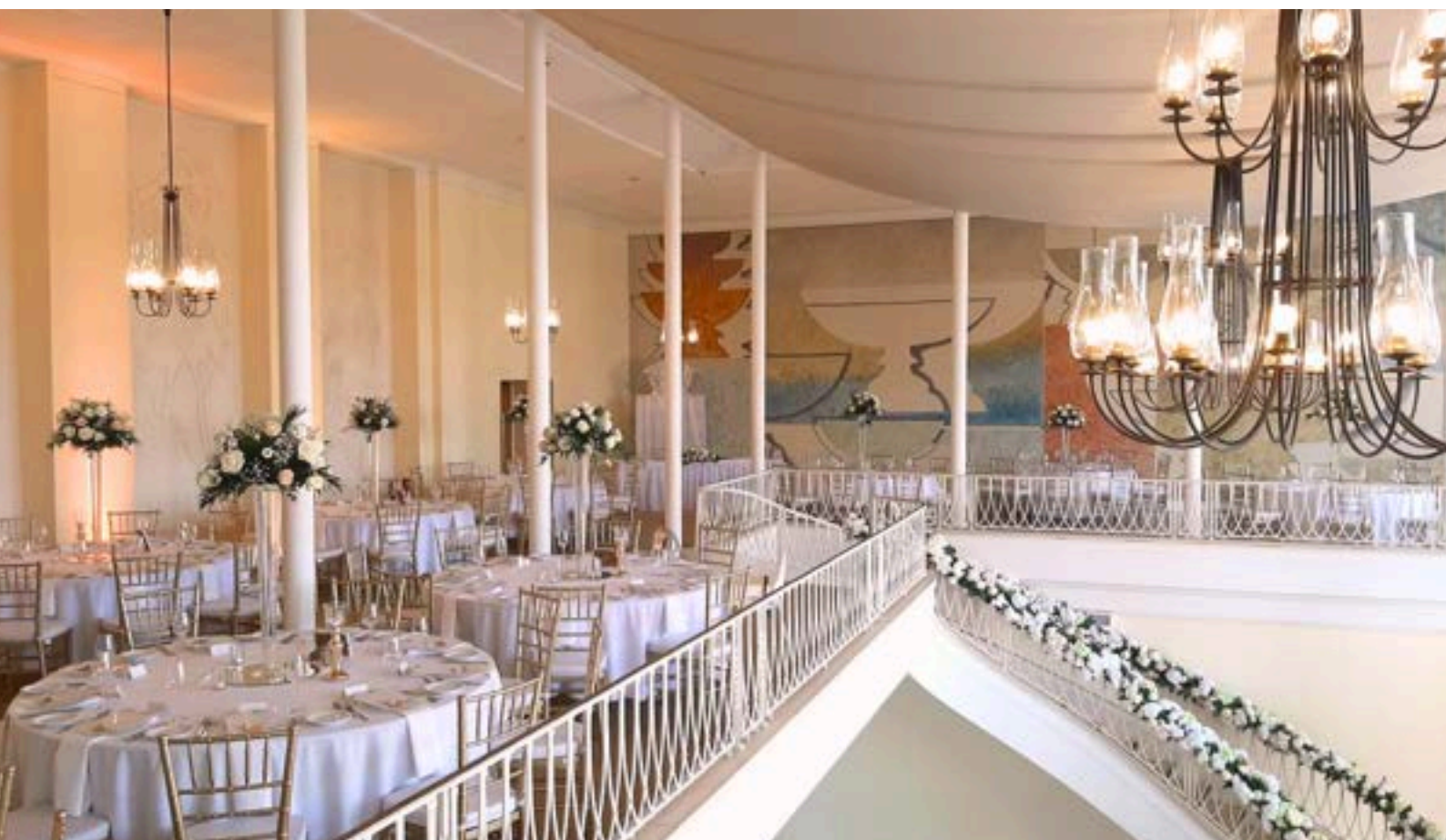
Mindestumsatz 70-90 Personen  
€ 9.400,00

Mindestumsatz 91-130 Personen  
€ 10.600,00

## Emporensaal

Mit einem traditionell geschwungenen Treppenaufgang, Wandmalereien 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 | 90-120 Personen                         |
| Empfang                                      | 200 Personen                            |



### Nebensaison

Mindestumsatz 90-110 Personen  
€ 5.800,00

Mindestumsatz 111-130 Personen  
€ 7.000,00

### Zwischensaison

Mindestumsatz 90-110 Personen  
€ 7.000,00

Mindestumsatz 111-130 Personen  
€ 8.200,00

### Hauptsaison

Mindestumsatz 90-110 Personen  
€ 11.800,00

Mindestumsatz 111-130 Personen  
€ 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 und Tanzfläche in "Bad Homburg"<br>mit Buffet im Pub | 40-80 Personen     |
| Bankett mit Buffet in "Bad Homburg"                          | 50 Personen        |
| Empfang                                                      | 70 Personen        |



## Nebensaison

Mindestumsatz 40-60 Personen  
€ 2.300,00

Mindestumsatz 61-70 Personen  
€ 3.500,00

## Zwischensaison

Mindestumsatz 40-60 Personen  
€ 3.500,00

Mindestumsatz 61-70 Personen  
€ 4.700,00

## Hauptsaison

Mindestumsatz 40 - 60 Personen  
€ 6.000,00

Mindestumsatz 61-70 Personen  
€ 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 Jugendstil-Ambiente der anderen Räume 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 | 250 Personen       |
| Empfang                                     | 350 Personen       |



### Nebensaison

Mindestumsatz 130-180 Personen  
€ 12.750,00

Mindestumsatz 181-250 Personen  
€ 17.350,00

### Zwischensaison

Mindestumsatz 130-180 Personen  
€ 14.000,00

Mindestumsatz 181-250 Personen  
€ 18.600,00

### Hauptsaison

Mindestumsatz 130-180 Personen  
€ 17.550,00

Mindestumsatz 181-250 Personen  
€ 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

Mindestumsatz 25-50 Personen  
€ 2.300,00

## Zwischensaison

Mindestumsatz 25-50 Personen  
€ 3.600,00

## Hauptsaison

Mindestumsatz 25-50 Personen  
€ 6.000,00



## Salon

Der kleine Salon empfängt Sie mit indirekter Wandbeleuchtung und ansprechenden Gemälden. Er verfügt ebenfalls über einen Zugang zur Kurhaus-Terrasse.

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| 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

Mindestumsatz 10-30 Personen  
€ 675,00

### Zwischensaison

Mindestumsatz 10-30 Personen  
€ 1.120,00

### Hauptsaison

Mindestumsatz 10-30 Personen  
€ 1.450,00

## Wintergarten & Kleine Arkade

Granitboden, großzügige Fensterfronten und eine außergewöhnliche Deckenkonstruktion verleihen dem Wintergarten Lounge-Charakter. Angrenzend die Kleine Arkade, die Ihnen einen überdachten Außenbereich bietet.

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| Raumgröße gesamt            | 50 m <sup>2</sup> |
| Raumhöhe                    | 5,30 m            |
| Bankett (Tafel)             | 20 Personen       |
| Bankett (vier runde Tische) | 40 Personen       |
| Empfang                     | 25 Personen       |



### Nebensaison

Mindestumsatz 20-40 Personen  
€ 1.250,00

### Zwischensaison

Mindestumsatz 20-40 Personen  
€ 1.925,00

### Hauptsaison

Mindestumsatz 20-40 Personen  
€ 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 ermöglicht 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 € 1.000,00

91-130 Personen € 1.150,00

ab 130 Personen € 1.250,00



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 befindet sich dort eine Dependence des Standesamtes der Stadt Bad Nauheim. 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 ein zu einem Sektempfang nach der Zeremonie.



Im Sprudelhof finden bis zu 60 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

- Silvia Sulzbach, Telefon: 06032 343-297, E-Mail: [silvia.sulzbach@bad-nauheim.de](mailto:silvia.sulzbach@bad-nauheim.de)
- Andreas Warmuth, Telefon: 06032 343-296, E-Mail: [andreas.warmuth@bad-nauheim.de](mailto:andreas.warmuth@bad-nauheim.de)

## Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag: 8 Uhr bis 16 Uhr

Freitags: 8 Uhr bis 12 Uhr

und nach telefonischer Vereinbarung



### Variante 1

- Raummiete inkl. Bereitstellungskosten € 350,00

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

### Variante 2

- Raummiete inkl. Bereitstellungskosten € 460,00

Einstündiger Sektempfang: € 24,00 pro Person

- Riesling Sekt Trenz Sommelier Edt.
- Mineralwasser still & medium
- Alkoholfreie Softgetränke
- Orangensaft

(buchbar ohne Hochzeitsfeier bei uns im Haus)



## Hochzeits-Specials 2026/2027



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

Wählen Sie aus den folgenden Specials ein Geschenk aus:

- 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 Spa 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: Das ausgewählte Special kann nur bei einer neu gebuchten Hochzeitsfeier ab 30 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 Feier-Rate an. Die genannten Preise beinhalten sowohl das Frühstück als auch die Nutzung des Spa-Bereichs. Nicht im Preis eingeschlossen ist die Kurtaxe von € 3,90 pro Person und Tag, die vor Ort zu zahlen ist.





*Unsere kulinarischen Angebote*

# Getränkepauschalen

## Empfang (Einstündige Pauschale)

|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Riesling Sekt Trenz<br>Sommelier Edt.<br>Mineralwasser still & medium<br>Alkoholfreie Softgetränke<br>Orangensaft<br>€ 24,00 pro Person | Riesling Sekt Trenz Sommelier Edt.<br>Drei verschiedene Früchte zum Sekt<br>Mineralwasser still & medium<br>Alkoholfreie Softgetränke<br>Orangensaft<br>Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry<br>Hausgemachte Limonade<br>€ 29,00 pro Person | Champagner La Chapelle Blanc<br>oder Rosé<br>Drei verschiedene Früchte zum Sekt<br>Mineralwasser still & medium<br>Alkoholfreie Softgetränke<br>Orangensaft<br>Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry<br>Hausgemachte Limonade<br>€ 59,00 pro Person |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Einzeln 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) € 6,00  
Drei Canapés pro Person nach Wahl des Küchenchefs € 12,00  
Winter-Paket: heißer Glühwein, heißer Aperol Spritz, heißer alkoholfreier Punsch € 10,00

## Getränkepauschale (Vierstündige Pauschale)

|                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mineralwasser still & medium<br>Alkoholfreie Softgetränke<br>Kaffee- und Teespezialitäten<br>€ 32,00 pro Person<br><br>Die Pauschale kann für € 9,00 pro Stunde<br>maximal zwei Stunden verlängert werden. | Mineralwasser still & medium<br>Alkoholfreie Softgetränke<br>Kaffee- und Teespezialitäten<br>Bier vom Fass<br>Drei Hausweine<br>€ 47,00 pro Person<br><br>Die Pauschale kann für € 14,00 pro Stunde<br>maximal zwei Stunden verlängert werden. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Einzeln 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 (für vier Stunden)  
€ 20,00

Hinweis: Die Preise umfassen Bestuhlung, eingedeckte Tische, Stuhlhussen und Servietten.  
Dekoration, technisches Equipment und weitere Leistungen sind nicht enthalten.

**Bitte beachten Sie, dass das Einbringen von Speisen und Getränken nicht gestattet ist!**



## Weiß

|                                                                                                               |              |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|
| <b>Rheinhessen, Riesling trocken, Johannes Geil</b><br>Fruchtig-frisch mit vielen Nuancen                     | 0,75l / 0,2l | € 36,00 / € 9,50 |
| <b>Pfalz, Grauburgunder trocken, Dengler-Seyler</b><br>Dezente Note, ausgewogen, harmonisch                   | 0,75l / 0,2l | € 36,00 / € 9,50 |
| <b>Rheinhessen, "Vinikus" Müller-Thurgau feinherb,</b><br>Johannes Geil Halbtrocken, blumig, sanft und leicht | 0,75l / 0,2l | € 36,00 / € 9,50 |
| <b>Frankreich Languedoc, Chardonnay, Félines Jourdan</b><br>Voller Körper, dezente Fruchtnoten, wenig Säure   | 0,75l / 0,2l | € 36,00 / € 9,50 |

## Rosé

|                                                                         |              |                  |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|
| <b>Frankreich Gascogne, Corolle Rosé Les Caves</b><br>Bezaubernd blumig | 0,75l / 0,2l | € 36,00 / € 9,50 |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|

## Rot

|                                                                                                                         |              |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
| <b>Italien Apulien, Primitivo "Lianto", Schola Sarmenti</b><br>Fruchtig-samtig, geschmeidig und leicht                  | 0,75l / 0,2l | € 36,00 / € 9,50  |
| <b>Württemberg, Schwarzriesling mild,</b><br>Schlosskellerei Affaltrach<br>Halbtrocken, fruchtig, rote Beeren           | 0,75l / 0,2l | € 36,00 / € 9,50  |
| <b>Baden, Spätburgunder trocken, Edition Zimmerlin</b><br>Klassisch, gereift, wenig Gerbstoffe                          | 0,75l / 0,2l | € 36,00 / € 9,50  |
| <b>Spanien Aragon, Tempranillo Candidato,</b><br>Bujanda Martinez<br>Feinfruchtig, elegant, samtig, kräftig             | 0,75l / 0,2l | € 36,00 / € 9,50  |
| <b>Italien Salento Puglia,</b><br>ARTETICA Primitivo & Negroamaro,<br>Schola Sarmenti Edel, enorme Fülle, vielschichtig | 0,75l/0,2l   | € 58,00 / € 15,00 |

# Menü-Baukasten

## Vorspeisen

Geflügelleber-Mousse im Baumkuchenmantel  
mit Portweingelée

Carpaccio vom argentinischen Rind  
mit mariniertem Rucola, Parmesan,  
Kirschtomaten und Pinienkernen

Tatar vom Räucher- und Gravedlachs  
mit Schnittlauchcreme und marinierten  
Wildkräutern

„Weiße Tomate“

Weißer Tomatenmousse mit Tomaten-Relish,  
Crème-Fraîche und Vollkorn

Frankfurter Kräutertörtchen  
aus Frischkäsemousse und Pumpernickel

Paprika-Rauchtörtchen mit Nüssen,  
Datteln und Knäckebrot

Linsen-Dal mit Curry, Cashew,  
Blumenkohl und Granatapfel







## Suppen

Champignoncremesuppe  
mit Parmesanchip

Cremesuppe von Kartoffeln  
mit Majoran,  
gebratenen Pilzen und Erbsenkresse

Weißer Tomatensuppe mit Basilikum,  
Tomate-Concasse und Olivenerde

Schaumsuppe von Karotte, Ingwer  
und Kokos

Ratatouillesuppe mit Basilikumcreme  
und Knoblauch

**Suppen aus dem Buffet-Baukasten  
sind ebenfalls als Menü servierbar.**

## Hauptgänge

Schweinefiletmedaillons mit Pesto  
im Speckmantel in Pfifferling-Rahmsauce,  
grüne Bohnen und Butterspätzle

„Svinjsko Pecenje“  
Spanferkelrücken nach bosnischer Art  
mit Krautsalat,  
mehlierte Röstkartoffeln

Mit Scamorza und getrockneten Tomaten gefüllte  
Maishuhnbrust auf Salbeijus  
mit glasiertem Spitzkohl und Rosmarin-Polenta

Gebratene Perlhuhnbrust mit Traubenjus  
auf Blumenkohl-Risotto mit Parmesanspäne

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak unter einer  
Kräuterkruste mit Shiitakejus,  
gegrillter grüner Spargel und Süßkartoffelpüree

Confiertes Kabeljaufilet mit Relish  
aus Kirschtomaten und grünem Spargel  
auf Zitronenrisotto

Gebratenes Lachsfilet mit Gremolata  
und Zitronen-Kokossauce, geschmorte Dill-  
Gurken und würzigem Couscous

„Surf&Turf“  
Argentinisches Rinderfiletsteak & Black Tiger  
Garnelen an Café de Paris Sauce, Ofengemüse  
und getrüffelttes Kartoffel-Selleriepüree

Polenta-Chili-Taler mit Maiskörnern,  
gebratene Waldpilze und Aioli  
(vegetarisch)

Nudelrolle gefüllt mit Spinat und Ricotta auf  
Ratatouille und Büffelmozzarella (vegetarisch)

Gemüse-Mais-Frittata mit Mango-Chutney  
und marinierten Wildkräutern (vegan)

Linguine mit Kirschtomaten, grünem Spargel,  
Knoblauch und Rucola (vegan)





## Dessert

„Dreierlei von der Erdbeere“  
Erdbeertiramisu/marinierte Erdbeeren/  
Erdbeersorbet

Butterkeks-Schmand-Schnitte  
mit marinierten Beeren und Mangosauce

Cheesecake „American Style“  
mit Mascarpone, Vanillenote  
und Himbeersauce

Lasagne von weißer Schokolade  
und Himbeeren auf Erdbeer-Sauce,  
Passionsfrucht-Sorbet

Delice von Nougat und Pistazie  
mit Schokoladenbiskuit und buntem  
Topping

Nuss-Schnitte aus Mandeln und Haselnüssen  
mit Aprikose,  
Schokoladen-Ganache-Spiege  
(vegan)

Törtchen von Schokolade und Passionsfrucht  
mit Mangosauce und Exotic-Sorbet (vegan)





# *Dolce Grillbuffet*

ab 25 Personen

## **Salate**

Blattsalate mit verschiedenen  
Condiments und Dressings

Mediterraner Couscous-Salat

Pasta-Salat mit Rucola,  
Paprika und Aubergine

Salat von Ratatouille-Gemüse  
mit Rosmarin und Knoblauch

Marinierter Gurkensalat  
mit Radieschen,  
Kidneybohnen und Mais

Kartoffel-Specksalat

## **Vorspeisen**

Luftgetrockneter spanischer Landschinken  
mit Feigen

Tomate-Mango-Büffel-Mozzarella  
mit Basilikum Grillgemüse

## **Vom Grill**

Garnelen-Spieße mit Sesam und Chili

Salsiccia mit Fenchel

Chorizo-BBQ-Wurst

Rinderhüftsteaks in Pfeffer-Marinade

Hähnchensteak in Limonen-Marinade

Steak vom Iberico-Schweinerücken  
in Thymian-Honig-Marinade





### **Beilagen**

Im Ofen gegarter Fetakäse  
mit Kirschtomaten und Oliven

Rosmarin-Kartoffeln

Gebackene Süßkartoffel-Spalten mit Limone

Peperonata

grüne Bohnen

gegrillte Fleischtomaten

### **Dips**

Curry-Dip

Barbecue Sauce

Aioli

Sweet Chilisauce

Sour Cream

Pueblo Salsa

Kräuterbutter

Senf

Ketchup

### **Desserts**

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen

Zweierlei Schokoladen-Mousse

Zitronentarte

Früchte-Display

**€ 69,90 pro Person**

**Gerne gehen wir auf Ihre  
individuellen Wünsche ein!**



# Beispielbuffets

## Frühling/ Sommer

ab 25 Personen

### Salate

Gemischter Blattsalat  
mit Kirschtomaten, Gurken, Karotten,  
Paprika, Mais, Radieschen

Himbeer-Vinaigrette, Rahmdressing mit Dill

Thunfischsalat mit grünen Oliven, Kapern  
und bunten Paprikawürfeln

Cremiger Kohlrabi-Salat mit Radieschen,  
Apfel und Macadamia

### Vorspeisen

Tacchino Tonnato

Avocadocreme mit Tomatensalsa  
und Oliventapenade  
(vegan)

### Suppe

Parmesansuppe mit knusprigen Brotroutons

### Hauptgänge

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Shiitake-Pilz-Jus

Kaisergemüse und Herzogin-Kartoffeln

Gebratene Lachsforelle mit Gemüse-Oliven-Relish,  
Peperonata-Gemüse und Zitronengrasreis

Linguine mit Kirschtomaten, Knoblauch,  
Olivenöl und Parmesan  
(Vegetarisch)

### Desserts

Ananas-Salat mit Kokos-Sirup, Zitronengras und Minze

Schmankerl-Creme mit Aprikosen

Beeren-Orangen-Törtchen (vegan)

**€ 53,90 pro Person**





## **Herbst/ Winter**

**ab 25 Personen**

### **Salate**

Gemischter Blattsalat  
mit Kirschtomaten, Gurken, Karotten,  
Paprika, Mais, Radieschen

Granatapfel-Vinaigrette und American-Dressing

Forellen-Schwarzwurzelsalat mit Tomate  
und Petersilie in cremigem Senfdressing

Vegetarischer Pastinaken-Salat mit Kichererbsen,  
Apfel und Roquefort

### **Vorspeisen**

Tafelspitzsülze mit Wurzelgemüse,  
Essiggurken und Meerrettich-Creme

Veganes Frischkäse-Mousse mit Antipasti-Tatar  
(vegan)

### **Suppe**

Maronen-Cremesuppe mit Sellerie und Zimt

### **Hauptgänge**

Schweinekrustenbraten mit Malzbiersauce

Winzerkraut und Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

Gebratenes Zanderfilet in Senfkorn-Schmand-Sauce,  
Möhren-Lauchgemüse und Linguine

Süßkartoffel-Tikka-Masala  
(vegan)

### **Desserts**

Orangen-/Grapefruit-Scheiben mit Walnüssen

American Cheesecake mit Fruchtsauce

Rüblicreme mit Haselnüssen und Karotte

**€ 51,90 pro Person**

**Sie möchten Ihr Buffet nach eigenen  
Wünschen zusammenstellen?  
Einige Vorschläge finden Sie auf  
den nächsten Seiten.**



# Buffet-Salate

## Frühling/Sommer

ab 25 Personen

Gemischter Blattsalat mit Rohkost nach Wahl  
und zwei verschiedenen Dressings nach Wahl

Caesar-Salat aus Romanasalat, Parmesan,  
gebratenen Hähnchenstreifen und Caesar-Dressing

Thunfischsalat mit grünen Oliven,  
Kapern und bunten Paprikawürfeln

Rindfleisch-Salat mit Paprika und Zuckerschoten  
in Koriander-Ingwer-Chili-Dressing

Vegetarischer Pastasalat mit Rucola,  
getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Vegetarischer cremiger Kohlrabisalat mit Radieschen,  
Apfel und Macadamia

### Vegane Alternativen

Dakossalat mit Tomate, Brotcroutons,  
Oregano, Olivenöl und Fetakäse

Kichererbsen-Karottensalat mit geröstetem Sesam  
und Ahornsirup

Salat von rotem und weißem Quinoa mit Mango,  
Karotte und Paprika

### Dressings

Himbeer-Vinaigrette, Kräuter-Vinaigrette,  
Helle Balsamico-Vinaigrette, Rahmdressing mit Dill,  
French Dressing

### Rohkost

Kirschtomate, Gurke, Karotte,  
Paprika, Mais, Radieschen





# Buffet-Salate

## Herbst/Winter

ab 25 Personen

Gemischter Blattsalat mit Rohkost nach Wahl  
und zwei verschiedenen Dressings nach Wahl

Forellen-Schwarzwurzel-Salat mit Tomate und Petersilie  
in cremigem Senf-Dressing

Argentinischer Rindfleischsalat mit Tomate  
und Silberzwiebeln

Salat von Barbarie-Ente und Kürbis  
in Vinaigrette von weißem Aceto Balsamico

Vegetarischer Glasnudelsalat mit Cashewkernen,  
Mandarine und Sesamöl

Vegetarischer Pastinakensalat mit Kichererbsen,  
Apfel und Roquefort

### Vegane Alternativen

Linsensalat mit Karotte, Sellerie und Kürbis

Rote-Bete-Salat mit Walnuss, Apfel und Feldsalat

Pilzsalat mit Porree und Senfgurken in Kräuter-Vinaigrette

### Dressings

Granatapfelvinaigrette, Walnussvinaigrette,  
dunkle Balsamicovinaigrette,  
Americandressing, Zitronen-Buttermilch-Dressing

### Rohkost

Kirschtomate, Gurke, Karotte,  
Paprika, Mais, Radieschen



# Buffet-Vorspeisen

## Frühling/ Sommer

ab 25 Personen

Räucherfisch-Variation aus Lachs, Heilbutt und Forelle  
mit Limonen-Chili-Creme und Senf-Dill-Creme

Frischkäse-Terrine mit Flusskrebssen und Meerrettich

Tacchino Tonnato (Geflügel)

Serranoschinken mit Melonensalat und Feige

Gesottene Kalbstafelspitz-Scheiben mit Radieschen,  
jungem Lauch und Kräuter-Vinaigrette

Tomate-Mango-Mozzarella mit Basilikum-Pesto  
und Balsamico-Creme

Mediterrane Gemüseschnitte aus Kräuter-Polenta

Gemischte Antipasti

### Vegane Alternativen

Curryterriner mit Quinoa, Kokosmilch  
und Mango-Chutney

Erbsencreme mit Olivenerde,  
Rote Beete-Ingwer-Kaviar und Kokos

Avocadocreme mit Tomatensalsa und Oliventapenade

Orientalischer Hummus mit Tomaten-Koriander-Relish





## **Herbst/ Winter**

**ab 25 Personen**

Wrap von Räucherlachs, Spinat  
und Limonen-Preiselbeer-Creme

Praline aus Räucherforellen-Mousse auf Linsensalat

Tafelspitzsülze mit Wurzelgemüse,  
Essiggurken und Meerrettich-Creme

Wildschwein-Schinken mit Hagebutten-Chutney  
und Walnüssen

Geräucherte Entenbrust-Scheiben  
mit Quitten-Chutney

Kürbis-Carpaccio mit mariniertem Rucola,  
Parmesan und Honig

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse  
und gerösteten Cashewkernen

Gemischte Antipasti

### **Vegane Alternativen**

Rote Beete Relish mit Taboulé und Gurke

Veganes Frischkäse-Mousse mit Antipasti-Tatar

Harissa-Sesam-Creme mit Blumenkohl,  
Erdnüssen und Couscous



# Buffet-Suppen

## Frühling/ Sommer ab 25 Personen

Cremige Kartoffel-Bärlauch-Suppe

Parmesansuppe mit knusprigen Brotcroutons

Fruchtige Tomatensuppe mit Mango  
und Basilikum

Spargelcremesuppe (saisonal)

### Vegane Alternativen

Gazpacho

Cremige Erbsensuppe mit Kokos,  
Chili und Minze





## **Herbst/ Winter**

### **ab 25 Personen**

Kürbiscremesuppe mit Zimtcroustons

Cremige Blumenkohlsuppe  
mit Trüffel

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich  
und Gemüsestreifen

Maronencremesuppe mit Sellerie  
und Zimt

## **Vegane Alternativen**

Indische Linsensuppe

Süßkartoffelsuppe mit Limette,  
Kokos und getrockneten Tomaten



# Buffet-Hauptgänge

## Frühling/ Sommer

ab 25 Personen

### Carving

Poularden-Rollbraten gefüllt mit Tomate  
und Mozzarella auf Rahmsauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Portwein-Schalotten-Jus

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Shiitake-Pilz-Jus

Filet Wellington mit Thymianjus

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel  
mit leichter Champignon-Rahmsauce

Gebratenes Seeteufelfilet mit Knoblauch,  
Olivenöl, Kräutern und einer leichten Rieslingsauce

### Fleisch / Fisch

Jungschwein-Röllchen in dreierlei Senfsauce

Tranchen von gebratener Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce

Gesottener Rindertafelspitz mit Frankfurter Grüner Sauce

Chicken Drum Sticks mit gebratenen Champignons,  
Perlzwiebeln und Rotweinsauce

Involtini vom Schweinerücken mit Tomate, Olive,  
italienischem Schinken und Rosmarin-Rahmsauce

Gefüllter Kalbstafelspitz mit Speck,  
Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce

Gebratene Lachsforelle mit Gemüse-Oliven-Relish

Gebratenes Doradenfilet auf Tomaten-Concassée  
mit Basilikum, Olivenöl und Pinienkernen

### Vegetarische Alternativen

Linguine mit Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl und Parmesan

Mit Spinat und Ricotta gefüllte Canneloni  
in Käsesauce überbacken

Spargel-Lasagne (saisonal)

### Vegane Alternativen

Indische Pakoras mit Gurken-Raita

Asiatische Reispfanne mit Wokgemüse, Sesam und Tofu





## **Herbst/ Winter**

**ab 25 Personen**

### **Carving**

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Parmesankruste  
und Rosmarinjus

Gefüllte Putenbrust mit Frischkäse und Spinat  
mit Pesto-Rahmsauce

Schweinekrustenbraten mit Malzbiersauce

Rosa gebratene Rehkeule mit Thymian  
und Wacholderrahmsauce

Confiertes Skreifilet mit Limone, Knoblauch,  
Chili und Gemüse Chutney

### **Fleisch / Fisch**

Knusprige Entenkeule auf Steinpilz-Rahmsauce

Geschmorter Rinderbraten in eigener Sauce

Klassisch geschmorte Rinderroulade in eigener Sauce

Wildgulasch mit Preiselbeeren

Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln

Sauerbraten mit geschmorten Perlzwiebeln  
in eigener Sauce

Gebratenes Zanderfilet in Senfkorn-Schmand-Sauce

Lachsfilet mit getrockneten Tomaten,  
Oliven und Zitrone in Weißweinsauce

### **Vegetarische Alternativen**

Getrüffelte Linguine mit Spinat in Parmesansauce

Grünkern-Risotto mit Champignons,  
Blumenkohl-Röschen und Lauch

Waldpilz-Lasagne mit Parmesan

### **Vegane Alternativen**

Süßkartoffel-Tikka-Masala

Gemüse-Lasagne



## *Sättigungsbeilagen*

Kartoffelgratin

Kartoffelrösti

Herzoginkartoffeln

Kartoffelklöße mit Bröselbutter

Brezelknödel

Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

Salzkartoffeln

Süßkartoffel-Püree mit Limone und Kokos

Rosmarinkartoffeln

Gnocchi mit Pesto

Haselnuss-Schupfnudeln

Butterspätzle

Gerührte Polenta mit Rosmarin

Langkornreis

Zitronengrasreis

Linguinenudeln

Pennenudeln





## Gemüse

Glasierte Möhren mit Orange

Möhren-Lauchgemüse

Kohlrabi-Möhrengemüse

Erbsen-Möhrengemüse

Kaisergemüse (Karotte/Blumenkohl/Brokkoli)

Blumenkohl mit Bröselbutter

Speckbohnen

Mandelbrokkoli

Ratatouille

Peperonata

Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen

Gegrillter grüner Spargel

Pak Choi mit Sesam

Fenchel-Orangen-Gemüse

Rahmwirsing

Gebratene Saisonpilze mit Kräuterbutter

Kürbis-Lauchgemüse

Winzerkraut mit Kümmel

Apfelrotkraut

Rosenkohl mit Speck

Weißer Stangenspargel (saisonal)

Geschmorte Dill-Gurken



# Dessert

## Frühling/ Sommer ab 25 Personen

Schmankerl-Creme mit Aprikosen

Zabaionecreme mit Orangen-Aprikosen-Ragout  
und Portwein

Delice von Brombeeren, Kürbiskernen  
und weißer Schokolade

Törtchen von Zitronenthymian-Creme  
mit karamellisierter weißer Schokolade  
und Beerentopping

Honigwabe mit Aprikose, Lavendel und Karotte

Exotic-Tunnel aus Schokolade, Kokos,  
Passionsfrucht und Ananas

## Vegane Alternativen

Beeren-Orangen-Törtchen

Superfood aus Chiasamen, Passionsfrucht,  
Kokos und Mango

Ananassalat mit Kokossirup,  
Zitronengras und Minze

Melonen-Traubensalat

Obstsalat





# Dessert

## **Herbst/ Winter** **ab 25 Personen**

Opera-Schnitte aus Buttercreme,  
Kaffee und Mandelbiskuit

Delice von Pistazie und Joghurt  
mit nussigem Schokoladenboden

American Cheesecake mit Fruchtsauce

Kaffeemousse im Baumkuchen-Mantel

Crunchy Cake mit Crème brûlée und Haselnüssen

Schokoladen-Oliven-Mousse mit Krokant-Kern

## **Vegane Alternativen**

Bananen-Chia-Creme-Törtchen  
mit Nüssen und Orange

Nuss-Schnitte mit Schokoladen-Ganache,  
Mandeln und Aprikose

Rüblicreme mit Haselnüssen und Karotte

Orangen-/Grapefruit-Scheiben mit Walnüssen

Obstsalat



## Canapés

|                                                      |                  |
|------------------------------------------------------|------------------|
| Gemischt belegt nach Wahl des Küchenchefs            | € 4,00 pro Stück |
| Kräuterfrischkäse/Radieschen                         | € 4,20 pro Stück |
| Italienische Fenchelsalami/Oliven                    | € 4,70 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 |
| Hausgeräucherte Entenbrust-Scheiben mit Orangenfilet | € 5,30 pro Stück |
| Tatar von Antipasti-Gemüse (vegan)                   | € 5,80 pro Stück |
| Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade              | € 6,50 pro Stück |
| Gebratene Scampi/Bouillabaisse-Salz                  | € 6,50 pro Stück |
| Geräucherter Lachs/Wasabi-Creme                      | € 6,50 pro Stück |
| Rinderpastrami/Zwiebelmarmelade                      | € 6,50 pro Stück |
| Räucherlachs und Sahne-Meerrettich                   | € 6,50 pro Stück |



## Late Night Specials

|                                                                    |                     |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Laugenbrezeln mit Butter                                           | € 4,00 pro Portion  |
| Currywurst                                                         | € 6,50 pro Portion  |
| Feuriges Chili con Carne                                           | € 7,50 pro Portion  |
| Tomatensuppe                                                       | € 7,50 pro Portion  |
| Gulaschsuppe                                                       | € 7,50 pro Portion  |
| Hot Dog Station mit Röstzwiebeln und Essiggurken                   | € 9,50 pro Portion  |
| Internationale Wurstspezialitäten mit Brot und Butter              | € 14,00 pro Portion |
| Internationale Käseplatte mit Trauben, Feigensenf, Brot und Butter | € 14,00 pro Portion |

## Zusätzliche Leistungen



## Tischdekoration

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



## Technik

|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| Beschallungsanlage     | € 60,00 bis € 275,00 |
| Handmikrofon           | € 115,00 pro Stück   |
| Beamer / Cannyboard    | € 80,00 pro Stück    |
| Leinwand               | kostenfrei           |
| Bühnenteil (2 m x 1 m) | € 25,00              |
| 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 € 50,00. Ab 02:00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde und Servicekraft € 55,00. Die Einteilung obliegt unserem Serviceleiter.

## Kinderpaket

Auch die kleinen Gäste freuen sich riesig, wenn bei der Planung an sie gedacht wird: 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 einen separaten Raum her.



## Unsere Partner



### Stimmungsvolle Musik

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

oder

### P.A.C.E. Event Band

Bräutigasse 6  
63667 Nidda  
Tel: 06043 9889671  
E-Mail: info@t-s-p.net



Fotobox "Foboxy"  
www.foboxy.de



### Atemberaubende Raumgestaltung

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



### Ein unvergessliches Feuerwerk

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



Auf Anfrage empfehlen wir Ihnen gerne noch weitere Dienstleister wie Hochzeitsfotografen, Spezialisten für umwerfende Torten und weitere.







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

Elvis-Presley-Platz 1, 61231 Bad Nauheim

E-Mail: [feiern@dolcebadnauheim.com](mailto:feiern@dolcebadnauheim.com)

T +49 (0)6032 303 511

F +49 (0)6032 303 686

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