

Bankettveranstaltungen & Reisegruppen



Familienfeiern, Geburtstage, Busreisegruppen, Motorradgruppen, Wandergruppen, Weihnachtsfeiern uvm. Idar-Oberstein eignet sich in vielerlei Hinsicht als Destination für Ihre Urlaubsreise.

Gerne können wir Sie persönlich Vorort oder per Telefon beraten und Ihnen ein individuelles und unverbindliches Angebot erstellen.



Tel.: 06781/96960
info@berghotel-kristall.de
Wiesenstraße 50
55743 Idar-Oberstein



Halbpension für Reisegruppen



Preisstaffelung Halbpension

3 - Gang Buffet oder Menü

ab 15 bis 30 Personen 30 € pro Person

ab >30 Personen 27,50 € pro Person

bis 30 Personen und ab 3 Tagen in Folge 27,50 €

bei >30 Personen und ab 3 Tagen in Folge 25 €

bis 30 Personen und ab 7 Tagen in Folge 25 €

bei >30 Personen und ab 7 Tagen in Folge 22,50 €

Kleine Halbpension für Gruppen mit kleinem Budget

Ein Tellergericht 15,00 € pro Person

Alle Speisen werden von unserem Küchenteam zusammengestellt.
Am Morgen erhalten Sie das Menü/Bufet für den entsprechenden Abend.

Die Servicezeit pro Abendessen beträgt
bis 30 Personen 3 Stunden | ab >30 Personen 4 Stunden

Gerne können Sie zusätzliche Servicezeit hinzubuchen
oder unsere Vertrauensbar zur Selbstbedienung nutzen.

Schnitzelparty

Vorspeise: Gemischter Salat im Glas
Hauptgang: Panierte Schweine-, Geflügel- und vegetarische Schnitzel
dazu Paprikasoße, Pilzrahmsoße, Zitrone, verschiedene Dips
und Pommes frites
20 € pro Person



American Pizza Party

Vorspeise: Gemischter Salat im Glas
Hauptgang: Pizza in verschiedenen Varianten (all you Can eat)
20 € pro Person

Burgerparty

Vorspeise: Gemischter Salat im Glas
Hauptgang: Hefebrioche, dazu Rinder-, Geflügel-, Veggiepatty,
Pulled Pork oder Fisch
Salat, Zwiebeln, Tomaten, Käse, Gurken, verschiedene Dips
und Pommes frites
24 € pro Person

Pastaparty

Vorspeise: Gemischter Salat im Glas
Hauptgang: Pasta in verschiedenen Variationen
mit Rinderbolognese, Lachs und Oliven
oder mit Pilzen, Spinat und Tomaten
20 € pro Person

Grillplatte mit Idar-Obersteiner Schwenkbraten

Vorspeise: Gemischter Salat im Glas
Hauptgang: Schweinekamm, Roastbeef, Geflügel,
Gemüse und Rostkartoffeln, dazu verschiedene Dips
30 € pro Person



Die Servicezeit pro Party beträgt
bis 30 Personen 3 Stunden
ab 31 Personen 4 Stunden

Gerne können Sie zusätzliche Servicezeit hinzubuchen
oder unsere Vertrauensbar zur Selbstbedienung nutzen.

Kalte Vesper Schlemmerplatten

Schinken- und Wurstspezialitäten, Schnitt- und Weichkäse, Salami, Bauern-Sülze,
Geräucherter Fisch, Anit-Pasti und Mixed-Pickles, Gemüse, Obst
Salat im Glas, Bauernbrot, Baguette
15 € pro Person

Regionale Spezialitäten als Tellergericht

Krommbierwurst un Sauerkraut

15 € pro Person

Gefüllte Klees un Göttschieder Brühche

15 € pro Person

Schweinekamm mit Rostkartoffeln, Gemüse und Dip

20 € pro Person

Omas Kochtopf Buffet

Vorspeisen: Geräucherte Forelle & Wurstspezialitäten mit Landschinken

Salate: Hunsrücksalat aus Krommbiere, Bohnensalat und Rote-Beete

Hauptgang: Krommbierwurst un Sauerkraut, Gefüllte Klees und Göttschieder Brühche,
Schleffersch Gereeste

Dessert: Vanille- & Schoko-Pudding

35 € pro. Person

Kleines Grill Buffet

Vorspeise: Baguette, Kräuterbutter, Blattsalate, Nudelsalat, Kartoffelsalat

Hauptgang: Roastbeef, Schweinekamm und Hähnchenbrust

dazu Rostkartoffeln, Gemüsespieße, diverse Dips

Dessert: Panna cotta

35 € pro Person

Festliches Grillbuffet groß

Vorspeisen und Salate: Geräucherte Fischplatte mit Lachsrosen und Forellenfilets

Ciabatta & Baguette, Kräuterbutter, Antipasti & Tomaten-Mozzarella,

grüne Blattsalate, Rettichsalat, Gurkensalat, Nudelsalat

Hauptgang: Roastbeef, Schweinekamm, Schweinefilet,

Hähnchenbrust, Flamlachs,

Hackfrikadellen oder Bauchlappen, Bratwürstchen & Rindswürstchen,

Rostkartoffeln, Gemüsespieße, Grillkäse, diverse Dips

Dessert: Obstsalat mit Joghurt, Mousse au Chocolat hell und dunkel

+ 2 Servicestunden inklusive

50 € pro. Person



Klassische Buffets

Buffet 1

Vorspeise: Fischterrinen und Melonenschiffchen mit Parmaschinken,
dazu vier Rohkostsalate

Hauptgang: In Rotweinsauce geschmorter Rinderbraten und gebratenes Schweinefilet
mit Kroketten, Spätzle und gemischte Gemüsebeilage

Dessert: Apfelstrudel mit Vanillesauce

40 € pro Person

Buffet 2

Vorspeise: Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Remoulade,
dazu vier Rohkostsalate

Hauptgang: Geschnitztes vom Schwein mit Pilzen und Paprika,
gebratene Geflügelrouladen mit Ricotta und Spinat gefüllt,
dazu Bratkartoffeln, Bandnudeln und mediterrane Gemüse-Pfanne

Dessert: Mousse au Chocolat hell und dunkel

40 € pro Person

Buffet 3

Vorspeise: Verschiedene Bruschetta sowie Antipasti Variationen
dazu vier Rohkostsalate

Hauptgang: Geschmortes Wildragout mit Preiselbeeren, Serviettenknödel & Rotkraut,
gedünsteter Lachs auf Kartoffelpüree und klassisches Gemüse

Dessert: Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte mit Fruchtspiegel

42 € pro Person

Buffet 4

Vorspeise: Geräucherte Forelle & Lachs mit Meerrettich,
dazu vier Rohkostsalate

Hauptgang: Mediterran gebratene Geflügelstreifen auf Kräuterreis in Tomaten-Oliven-Sauce,
in Burgunder geschmorte Rinderrouladen,

gebratener Krustenbraten mit Rosmarin Kartoffeln
und Gemüse Pfanne

Desserts: Panna Cotta

44 € pro Person

Buffet 5

Vorspeisen: Carpaccio di Zucchini, Tomate-Mozzarella,
dazu vier Rohkostsalate

Hauptgang: Afrikanisches Stew mit Couscous,
Ravioli in Kräutersauce,

Gemüse-Maultaschen mit Kräutern und Gemüse

Dessert: Vanille- & Schoko-Pudding

35 € pro Person

Die Servicezeit beträgt

bis 30 Personen 4 Stunden | ab 31 Personen 5 Stunden

Gerne können Sie zusätzliche Servicezeit hinzubuchen

Getränkepauschale

ab 20 Personen möglich
ab 50 Personen vorgegeben

Paket 1

Softgetränke, Wasser, Tee, Kaffee, Bier und Wein

4 Stunden = **20 € pro Person**
jede weitere Stunde 3 €

Upgrade 1

Sektempfang +4 €

Upgrade 2

Empfang mit Aperitif und Limonaden +4 €

Upgrade 3

Schnaps und Longdrinks +10 €
4 Stunden

Upgrade 4

Kukki's und Cocktails +5 €
4 Stunden

jede weitere Stunde Schnaps & Cocktails 2 €



Für Geburtstage, Konfirmationen, Taufen

Ausgewogenes Frühstück ab 8-10 Uhr
Inkl. Heißgetränke, Wasser, Saft
15 € pro Person



Langschläfer Frühstück für Gruppen ab 20 Personen
ab ca. 8-12 Uhr inkl. Sekt
20 € pro Person

Mittagsbrunch ab 10:30-13:30 Uhr
ausgewogenes Frühstück + warme Hauptkomponenten
inkl. Heißgetränke, Wasser, Saft, Sekt
35 € pro Person



Flying Buffets & Fingerfood Station

zum Empfang vor einem Essen 5-10 €
als großer Empfang 15-25 €
als vollwertige Mahlzeit 25-40 €

Tomate-Mozzarella, Obstspieße, Blätterteigteilchen herzhaft und süß, Obst-Power-Shots, Käsespieße, Baguettes mit Aufschnitt, Antipasti-Spieße, verschiedene Rohkostsalate im Weckglas, Wraps und Sandwiches, Minipizzen oder Flammkuchen, Waffeln oder Pancakes mit Obst, verschiedenes Laugengebäck, Fleisch und Gemüse am Spieß, frittierte Chickenwings, Hackbällchen, Grissinis mit Schinken, verschiedene Süsschen, verschiedene süße Variationen im Glas, Rohkostgemüse, Pumpernickel mit Lachs



Zimmer

Das Hotel verfügt über 27 Zimmer mit 60 Betten.
Diese sind nach Ausstattung und Größe in 5 Kategorien unterteilt.

Wir arbeiten mit Tagespreisen
je nach Saison, Auslastung, Aufenthaltsdauer und Wochentag.
Kontaktieren Sie uns gerne per Telefon oder Email.

Feierlichkeiten mit Musik
(Teil-Mietung)

Hierfür stehen Ihnen 14 Zimmer zur Verfügung:
1x Hochzeitssuite, 3x Komfort & Deluxe Zimmer und 10x Standard Zimmer



Doppelzimmer – Standard
(Wohnbeispiel – Abweichung möglich)

- ✓ 24qm Doppelzimmer mit Blick auf Natur
- ✓ mit Balkon oder Terrasse
- ✓ 40" Full HD Smart-TV
- ✓ Kostenloses WLAN
- ✓ Kingsize Bett mit 2x 90x200cm Matratzen



Doppelzimmer – Komfort
(Wohnbeispiel – Abweichung möglich)

- ✓ 28 qm Doppelzimmer mit Blick auf Natur
- ✓ Kleiner Wohnbereich im Zimmer
- ✓ mit Balkon oder Terrasse
- ✓ 40" Full HD Smart-TV



Doppelzimmer – Junior Suite
(Wohnbeispiel – Abweichung möglich)

- ✓ 35 qm Doppelzimmer mit Blick auf Natur
- ✓ Panoramafenster und Balkon
- ✓ Ausziehcouch (Als Zustellbett möglich)
- ✓ Großzügiges Badezimmer mit Badewanne
- ✓ King-Size Bett mit 2x 90x200cm Matratzen