

Hochzeits- und Veranstaltungsmappe



Berghotel Kristall ab **2024**



berghotel_kristall

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



Berghotel Kristall



*Wir machen Ihre
Hochzeit,
zu einem vollen Erfolg,*

sodass Ihre Freunde und Gäste noch viele Jahre davon schwärmen.

Unser Angebot bildet sich aus einer Raummiete, welche den Veranstaltungsraum, die Zimmer, den Auf- sowie Abbau, den zusätzlichen Leistungen sowie die von Ihnen ausgewählten Speisen- und Getränke.

Für die Speisenauswahl haben wir Ihnen einige Buffetvorschläge aufgelistet. Die Getränke werden in einer Pauschale berechnet.



Veranstaltungsräume

Wir bieten Ihnen unseren großen **Veranstaltungssaal für bis zu 80 Teilnehmern** an, welcher direkt an unseren Buffetraum und die Sonnenterrasse angebunden ist. Zudem steht Ihnen unser **Bistro mit 50 Sitzplätzen** im modernem Stil zur Verfügung. Im Sommer gibt es die Möglichkeit in unserem **Innenhof mit 80 Sitzplätzen**, bei kühlen Getränken, die Sonnenstunden zu genießen. In direkter Anknüpfung zum Innenhof ist unser Tagungssaal "**Werkstatt**" mit **25 Sitzplätzen** der perfekte Raum für kleine Feiern und optimal für gesellige Stunden, auch bis spät in die Nacht, zusammen mit Freunden und Familie.

Veranstaltungssaal:

40-80 Personen, 120 qm,

Verbunden mit der Sonnenterrasse, der Hotelbar, dem Buffetraum.

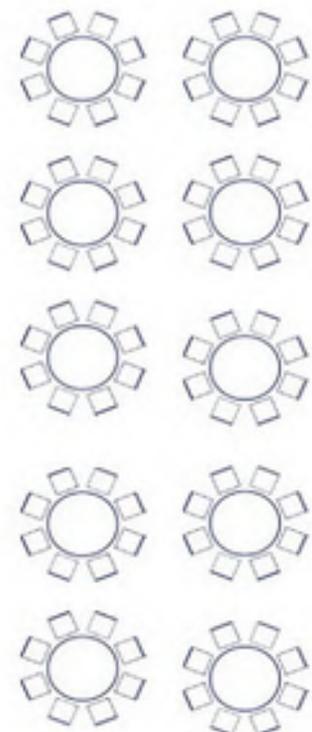
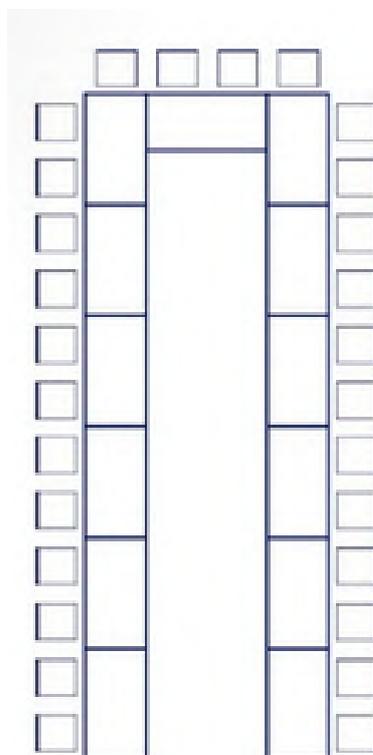
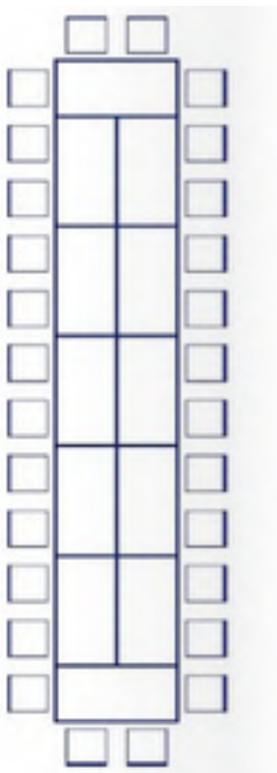
Perfekt für runde Tische und große Tafeln sowie große Buffets.

Bistro:

40 Personen, 90 qm,

Modern und tageslichtdurchflutet für alle Größen bis zu 60 Personen (100 qm)

Perfekt für kleine Tafeln.





Ja, ich will

UNSER »RUNDUM-SORGLOS-PAKET« FÜR SIE

- *Alle Räumlichkeiten exklusiv (Veranstaltungsraum, Terrasse, Buffetraum, Lounge)*
- *25 Hotelzimmer zur Einzel und Doppelbelegung*
- *gemeinsames Langschläferfrühstück am Tag danach*
- *Feiern bis in die Morgenstunden*

*Für 1 Tag/Nacht 3000 €
Für 2 Tage/Nächte 5000 €*

- *die Betreuung und Planung*
- *Tischdecken, Stehtische, Stuhlhussen*
- *Auf und Abbau Ihrer der Dekoration sowie Endreinigung*

- *Sekttempfang mit Station von frischen hausgemachten Limonaden*
- *Getränkepauschale zur Selbstbedienung
alkoholfreie Getränke aus dem Kühlschrank,
Biere vom Zapfbahn und Weine von der Weinstation, Kaffeevollautomat*
- *Cocktailsstation mit den Kukki Toaster*
- *Spiritosen Station*

- *Fingerfood zum Empfang*
- *Hochzeitsbuffet nach Wahl*
- *Mitternachtssnak*



*ab 40 - 80 Personen
Pro Person für 140€*



Rustika mit Hunsrucker Spezialitäten!

Vorspeisen:

- Hunsrucker Bauernsülze
- marinierte Forellenfilets
- Wurstspezialitäten mit Hunsrucker Landschinken
- Kalte Ochsenbrust mit dicker Soße
- „Bollspraline“ mit Mixed Pickles

3 zur Auswahl

Salate:

- Hottenbacher Radieschen Salat
- Hunsrücksalat aus Krombiere
- Bohnensalat
- Obersteiner Brotsalat
- Pilzsalat aus dem Lützelsoon
- Rot Rommele-Salat

2 zur Auswahl

Suppen:

- Hunsrucker Kartoffelsuppe

5,- € für die
Suppe

Hauptgänge:

- Rabbes im Backes (Schales)
- Murde un Klees
- Krombierewurst un Sauerkraut
- Gefelde Klees un Gettschieder Breische
- Schleffersch Gereesde

3 zur Auswahl,

Desserts:

- Arme Ritter
- Apfelringe mit Vanillesauce
- Welfenspeise
- Buttermilchcreme mit Waldbeeren

2 zur Auswahl

Mediterrane Spezialitäten!

Vorspeisen:

- Prosciutto di parma Melone mit Parmaschinken
- Carpaccio – mariniertes, rohes Rindfleisch
- Vitello tonnato Kalbfleisch Thunfischsoße
- Bollito freddo – mariniertes Rindfleisch
- Sgombri alla marinara – eingelegte Makrelen

3 zur Auswahl,

Salate:

- Antipasti- Paprika, Oliven, Pepperoni
- Carpaccio di Zucchini – Zucchini Salat
- Panzanella – toskanischer Brotsalat
- Caprese – Tomaten mit Mozzarella

2 zur Auswahl,

Suppen:

- Minestrone – italienischer Gemüseeintopf

5,- € für die Suppe

Hauptgänge:

- Ravioli alla Genovese – Ravioli & Tortellini
- Risotto alla Milanese – Reis auf Mailänder Art
- Lasagne Verdi al forno – Lasagne
- Pollo alla Marengo –
Geflügel in Tomaten und Oliven
- Trote Affogate –
mediterrane Fischpfanne mit Reis
- Arista alla Fiorentina
Schweinebraten im Kräutermantel
- Involtini di Melanzane- Auberginen & Zucchini

3 zur Auswahl,

Desserts:

- Tiramisu – Mascarponecreme
- Panna Cotta – gestürzte Sahnecreme
- Käseplatte mit italienischen Käsespezialitäten

2 zur Auswahl

Festliches Grillbuffet!

Vorspeisen:

- geräucherte Fischplatte mit Lachsrosen und Forellenfilets
- Ciabatta und Baguette, Kräuterbutter
- Carpaccio - mariniertes, rohes Rindfleisch
- Brezeln und Brot mit Aufschnitt, Butter und Griebenschmalz
- Antipasti Auswahl

3 zur Auswahl

Salate:

- Tomaten mit Mozzarella
- Grüne Blattsalate
- Karottensalat
- Balkansalat
- Gurkensalat
- Nudelsalat
- Kartoffelsalat
- Partysalat

4 zur Auswahl

Hauptgänge:

- Roastbeef, Schweinekamm oder Schweinefilets
- Hähnchenkeule oder Hähnchenbrust
- Hackfrikadellen oder Bauchlappen
- Bratwürstchen oder Rindswüstchen
- Flammlachs
- Rostkartoffeln, Bratkartoffeln, Maiskolben, Gemüsespieße, Grillkäse, Pommes Frites
- Diverse Dips

3 Hauptkomponenten

Desserts:

- Obstsalat mit Joghurt
- Mousse au Chocolat hell und dunkel
- Apfelstrudel mit Vanilleeis
- Bayerische Creme mit Früchten

2 zur Auswahl,

Klassisches Buffet!

Vorspeisen:

- geräucherte Fischplatte
- Hunsrücker Wurstplatte mit Mixed Pickles
- Antipasti Platte
- Tomaten mit Mozzarella

2 zur Auswahl

Salate:

- Variation „Klassik“; Karotten-, Nudel-, Kraut-, und Grüner Salat
- Variation „Extra“; Partysalat, Griechischer- und Taccosalat

1 zur Auswahl,

Suppen:

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
- Tomatencremesuppe
- Petersiliencremesuppe

5,- für je eine Suppe

Hauptgänge:

- gebratene Schweinemedallions in Pilzrahmsauce mit Spätzle
- gedünstetes Lachsfilet im Kräutersud mit Bandnudeln
- geschmortes Wildragout mit Serviettenknödel
- geschmorter Rinderbraten mit Kartoffelecken
- Klassisches Schweine oder Geflügelschnitzel und Steakhouse Pommes Frites
- geschmorde Rind, Schwein, Geflügel oder Fischrouladen mit Krokette
- Vegetarisches: Gemüselasagne
- Ravioli mit Kräutertomatensoße

3 zur Auswahl

Desserts:

- Eis Parfait
- Mousse au Chocolat hell und dunkel
- Apfelstrudel mit Vanilleeis
- Panna Cotta mit Früchten
- Käseplatte mit Trauben

2 zur Auswahl

Getränke Pakete



*im Getränkepaket sind unlimitiert
Softgetränke, Säfte, Hausgemachte Limonaden, Wasser,
Heißgetränke, Biere, Wein, Sekt
Aperitif, Loungdrings, und Schnaps
und Limitiert pro Person 4 Cocktails*

ZB.60 personen = 240 cocktails



*Wir bieten zusätzlich zum
Thekenservice an verschiedenen
Positionen Getränkestationen an
Alle Stationen sind zur
Selbstbedienung und werden von uns
betreut.*



Unsere Fingerfood Auswahl

- Cherrytomaten Spieß mit Mozzarella
- Käsewürfelspieß mit Früchten
- verschiedene Obstspieße
- Blätterteig Teilchen Variation
- Mini Wrap Röllchen
- Baguettes mit geräuchertem Lachs



Mitternachtssnack

Große Käseplatte und Wurstplatte, Minipizzen oder Currywurst

diese servieren wir gerne zwischen 23-24 Uhr



Zimmerangebot für Hochzeiten

Sie feiern die ganze Nacht. Hierfür stehen Ihnen 25 Zimmer zur Verfügung:
1x Hochzeitssuite, 6x Komfort & Deluxe Zimmer und 18x 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

Heiraten im Berghotel Kristall

