



Liebe besteht nicht nur darin, dass man einander ansieht, sondern, dass man gemeinsam in die gleiche Richtung blickt.“ (Antoine de Saint-Exupery)

Anbei finden Sie unsere Menü- und Buffetvorschläge für Ihre Feierlichkeiten:

In Blickrichtung auf eine besondere und unvergessliche Feier, wollen wir mit Ihnen gemeinsam den Weg dorthin beschreiten.

Erleben Sie Ihre Hochzeitsfeier in einem romantischen und unvergesslichen Ambiente. Gern organisieren wir mit unserem ganz besonderen Engagement Ihre Hochzeit, um Ihnen an dem schönsten Tag Ihres Lebens den Weg in den siebten Himmel zu ebnen.

Als besonderes Geschenk des Hauses laden wir Sie bei einer Feier ab 60 Pers. ein, die Hochzeitsnacht in unserer Suite kostenfrei zu verbringen.

Lassen Sie sich begeistern von einer exklusiven Küche mit viel Liebe zum Detail. Innovative, maßgeschneiderte Konzepte, individuelle Umsetzung und persönliche Betreuung runden unser Angebot ab. Das unvergleichliche Flair lässt Sie jeden einzelnen unvergesslichen Moment genießen, denn alles wird so sein, wie Sie es sich wünschen.

Legen Sie die Speisen-Planung Ihrer Feier vertrauensvoll in unsere Hände
- wir übernehmen für Sie die aufwendige Organisation.

Lassen Sie sich von uns persönlich überzeugen und werfen Sie einen Blick in unsere Veranstaltungsmappe. Kurzum, unser Haus bietet für Ihre Feier die ideale Küche.

Sagen Sie "Ja" zum Landhotel Jann Hirsch Hof, dem kompetenten Partner für Ihr Event.

Ihre
Verena Thimm
Landhotel Jann Hirsch Hof



Rustikales Landhaus-Menü

Klassische Hochzeitssuppe in Tasse serviert

Filet von der Putenbrust im Ganzen gebraten
und geschmorter Burgunderbraten vom Rind

an zweierlei Saucen,

dazu Gemüse des Marktes wie Karamell-Möhren, Mandelbroccoli,

Blumenkohl & Kohlrabi,

Rosmarinkartoffeln & Kroketten

Vanille-Parfait mit Früchten (warm oder kalt)

Euro 39,50 pro Person

Hauptgang auf Platten serviert Euro 47,50 pro Person

(zur Zeit gültige Preise)

Stand 26.08.2023

Jann-Hinsch-Hof- Menü

Vorspeisenvariation „Jann Hinsch Hof“

mit hausgebeiztem Lachs auf Kartoffelrösti,

Tomate & Büffelmozzarella,

Honigmelone mit Landrauchschinken

Hochzeitssuppe in der Tasse serviert

Schweinefilet unter der Kräuterkruste

und Rinderfilet im Ganzen gebraten

an zweierlei Saucen,

dazu Gemüse der Saison,

Rosmarinkartoffeln & Kartoffelkroketten

Jann Hinsch Hof Dessert Variation

mit verschiedenen Komponenten

Euro 53,50 pro Person

Hauptgang in Buffetform auf Platten serviert Euro 62,50 pro Person

(zur Zeit gültige Preise)

Stand 26.08.2023



Rustikales Landhaus-Bufferet ab 30 Personen

Drei verschiedene marinierte Salate
Minifrikadellen mit Senf,
Honigmelone mit Schinken,
gefüllte Eierplatte,
Ciabatta mit Butter

Kleine Rinderroulade an Burgundersauce,
dazu klassisches Marktgemüse wie Karamell-Möhren, Mandel-
broccoli, Blumenkohl und Kohlrabi

und

Hähnchenbrustfilet an weißer Pilzrahmsauce
auf Sherry-Gemüse,

dazu Butterkartoffeln und Kartoffelkroketten

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce,
Schokoladenpudding

Preis pro Person Euro 44,50

(zur Zeit gültiger Preis)

Aufpreis 6,00 Euro pro Person
für Hochzeitssuppe in der Tasse serviert.

Stand 26.08.2023

Jann-Hinsch-Hof-Bufferet **ab 30 Personen**

Hochzeitssuppe vorab in Terrine serviert

Vom Bufferet:

Große Salatbar mit zweierlei Dressings,
Strauchtomate und Büffelmozzarella,
Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen und Parmesan,
Feine Fischauswahl (geräuchert, gebeizt, pochiert)
an Sahne-Meerrettich und Dill-Senfsauce,
Ciabatta und Brotauswahl mit Butter

Schweinefilet unter der Kräuterkruste an Pilzrahmsauce
und Rinderfilet im Ganzen gebraten an Rosmarinjus,

dazu klassisches Marktgemüse wie Karamell-Möhren, Mandel-
broccoli, Blumenkohl,
Rosmarinkartoffeln und Kartoffelkroketten

Panna Cotta mit Himbeersauce, dunkles Schokoladenmousse,
frische Früchte mit Amaretto & Eis
Käseauswahl mit Trauben und Walnüsse, dazu Feigen-Senfsauce

Preis pro Person Euro 59,90
(zur Zeit gültiger Preis)

Stand 26.08.2023

Liebe Gäste,

natürlich haben Sie die Möglichkeit, beim Buffet individuell auszusuchen und verschiedene Menü-Komponenten zu kombinieren oder zu ändern.

Fragen Sie uns!

Ihr Jann Hinsch Hof Team

Für Kinder kann zusätzlich bestellt werden:

- kleine Schnitzel
- Nudeln in Tomatensauce
- Chicken Nuggets
- Pommes frites

Für unsere vegetarischen Gäste bieten wir zusätzlich auf Wunsch folgendes an:

- Ofenkartoffel mit Sour Cream
- Ravioli an Frischkäse-Kräutersauce
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Für Veganer:

- Maulteigtaschen an Tomatensugo
- Couscous „arabischer Art“ mit Rosinen und Mandeln
- in Tempura gebackenes Gemüse mit Pesto

zur Zeit aktuelle Weine

Weißwein

			<u>Euro</u>
2019er	Riesling QbA, feinherb Weingut Raabe, Pfalz	1l	32,50
2020er	Riesling Fruits de Mer QbA trocken Weingut Lergenmüller, Pfalz	1l	33,50
2021er	Grauburgunder QbA trocken Weingut Dohlmühle, Rheinhessen	0,75l	28,50

Roséwein

			<u>Euro</u>
2020er	Vier Jahreszeiten Winzer EG Bad Dürkheim, Pfalz	1l	30,50

Rotwein

			<u>Euro</u>
2018er	Spätburgunder QbA feinherb Weingut Raabe, Pfalz	0,75l	30,50
2018er	Cabernet Sauvignon trocken Weingut Schmitt, Rheinhessen	0,75l	33,50
2020er	Marcel Malbec, Château du Cedre, trocken Cahors, Südwestfrankreich	0,75l	28,50
2020er	Primitivo Puglia, Donna Marzia, IGT trocken Conti Zeccha, Apulien, Italien	0,75l	29,50

Getränkepreise für Feiern ab 30 Personen

Aperitif

Prosecco	0,75 l	Euro 25,50
Sekt	0,75 l	Euro 29,50
Sirup	0,7 l	Euro 15,00
Köpi	0,1 l	Euro 1,70
O-Saft	1,0 l	Euro 9,50
Lillet	0,75 l	Euro 39,00
Aperol	1,00 l	Euro 49,00
Camapri	1,00 l	Euro 54,00

Softs

Gerolsteiner medium oder naturell	0,75 l	Euro 6,00
Coca Cola* ^{1,3} , Cola Zero* ^{1,3,4,5} , Fanta* ^{1,2} , Sprite	1,0 l	Euro 9,00
Energy	1,0 l	Euro 9,50

Säfte

Apfelsaft	1,0 l	Euro 9,00
-----------	-------	-----------

Biere vom Faß

König Pilsener	0,30 l	Euro 3,30
----------------	--------	-----------

Bier aus der Flasche

Benediktiner dunkel	0,50 l	Euro 4,50
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	Euro 4,50
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	Euro 3,30

Spirituosen

Jubiläumsaquavit, Linie Aquavit	0,75 l	Euro 85,00
Heidegeist	0,75 l	Euro 95,00
Williams – Schladerer	0,75 l	Euro 75,00
Averna, Ramazotti	1,00 l	Euro 75,00
Grappa Chardonnay	0,75 l	Euro 90,00
Sambuca Molinari	1,00 l	Euro 95,00
Grüner & Roter	0,75 l	Euro 47,00
Absolut Wodka	1,00 l	Euro 89,00
Gin	0,75 l	Euro 89,00
Whisky	0,75 l	Euro 89,00
Havanna	1,00 l	Euro 99,00
Captain Morgan	1,00 l	Euro 109,00
Jägermeister	1,00 l	Euro 95,00
Bacardi	1,00 l	Euro 95,00
Baileys	1,00 l	Euro 95,00
Ouzo	1,00 l	Euro 85,00



Getränkepauschalen

Pauschale Variante 1:

In der Pauschale enthalten ist der Empfang, die alkoholfreien Getränke, Weine aus der Liste, Pils & Kaffeebuffet.

Wenn Sie eine Pauschale wünschen kostet diese Euro 65,00 für 8 Stunden (z.B. 18.00-2.00 Uhr). Die Schnapsauswahl (z.B. Obstwasser, Kräuter und Liqueur) sind hier jedoch nur mit einer Runde nach dem Essen involviert.

Für die Kinder von 3-12 Jahren berechnen wir Euro 24,00.

Pauschale Variante 2:

Die Getränkepauschale für die gesamte Zeit kostet Euro 95,00 pro Person.

Für die Kinder von 3-12 Jahren berechnen wir Euro 24,00.

In der Pauschale enthalten ist der Empfang, die Softs, Wein aus der Liste, Pils & Kaffeebuffet.

Die Spirituosen (z.B. Grappa, Obstler und Jägermeister) sind involviert.

Für Kaffeespezialitäten erheben wir einen Aufpreis von 0,40 Euro pro Einheit.

Die Pauschalen gelten ab 18.00 Uhr bis 02.00 Uhr.

Der Verzehr vor 18.00 Uhr wird separat berechnet (siehe Getränkliste).



Liebe Gäste!

Gern reservieren wir Ihnen Zimmer für Ihre Feier in unserem Hause.
Buchen Sie rechtzeitig Ihre benötigte Zimmeranzahl, damit wir garantieren können,
dass Ihre Gäste es so bequem wie möglich haben!

Zimmer & Preise 2023

Zimmerkategorie	Preis
Einzelzimmer	104,50 €
Doppelzimmer	167,00 €
Suite	177,00 €
Familienzimmer (3 Personen)	209,00 €
Familienzimmer (4 Personen)	229,00 €
Babybett* kostenfrei im Zimmer der Eltern	
Kombination von zwei Doppelzimmern für 4 Personen	334,00 €
Kombination von zwei Doppelzimmern zur Einzelnutzung	209,00 €
Zustellbett	43,00 €
Appartement „Kaminfeuer“ (100 qm) 2 Pers.	224,00 €
Appartement „Kaminfeuer“ (100 qm) 4 Pers.	311,00 €
Hund	17,00 €

Im Preis inbegriffen sind das Frühstücksbuffet, kostenlose Nutzung des Sauna- und Fitnessbereichs, W-Lan Zugang, Tageszeitung und Parkplatz vor der Tür (auch Behindertenparkplätze sind vorhanden) und werden als Frühstück für 13,50 Euro p. Pers. und Businesspaket 3,50 Euro auf der Rechnung ausgewiesen.

Bitte beachten Sie:

Bei Ihrer Feier in unserem Hause ab 60 Personen erhalten Sie als Hochzeitspaar die Suite **gratis** als Hochzeitgeschenk.

Alle anderen Gäste erhalten **7% auf den Übernachtungspreis** ohne Frühstück

Für das Doppelzimmer berechnen wir mit Frühstück € 157,00 pro Nacht.

Für das Einzelzimmer berechnen wir mit Frühstück € 98,00 pro Nacht.

Für externe Gäste berechnen wir für das Frühstücksbuffet € 19,50 pro Person (Kinder 50%).

Stand 26.08.2023



Unser Inklusive-Service für Sie

Bei allen Feiern ist immer folgendes an Leistungen im Preis enthalten:

Tischwäsche, Stoffservietten, Kerzen, Bestecke, Gläser

Bedienung/Service von Beginn Ihrer Feier bis 2.00 Uhr!

Raummiete (Anmietung von weiteren Räumen für Fotos, Kinderspielzimmer etc. möglich)

Empfang auf der Terrasse /Garten

Mikrofonanlage, Beamer, Leinwand, Flipchart

Menükarten

Internetzugang

ab 60 Personen Hochzeitssuite gratis

Schirme, Stehtische, Hussen für Stehtische

Hussen für Stühle 4,90 Euro/ Stück

Für Musiker wird eine Getränkepauschale von 29,00 Euro pro Pers. erhoben.

Für Musiker wird eine Speisepauschale von 35,00 Euro pro Pers. erhoben.

Für eine Weinprobe berechnen wir 25,00 Euro pro Pers.

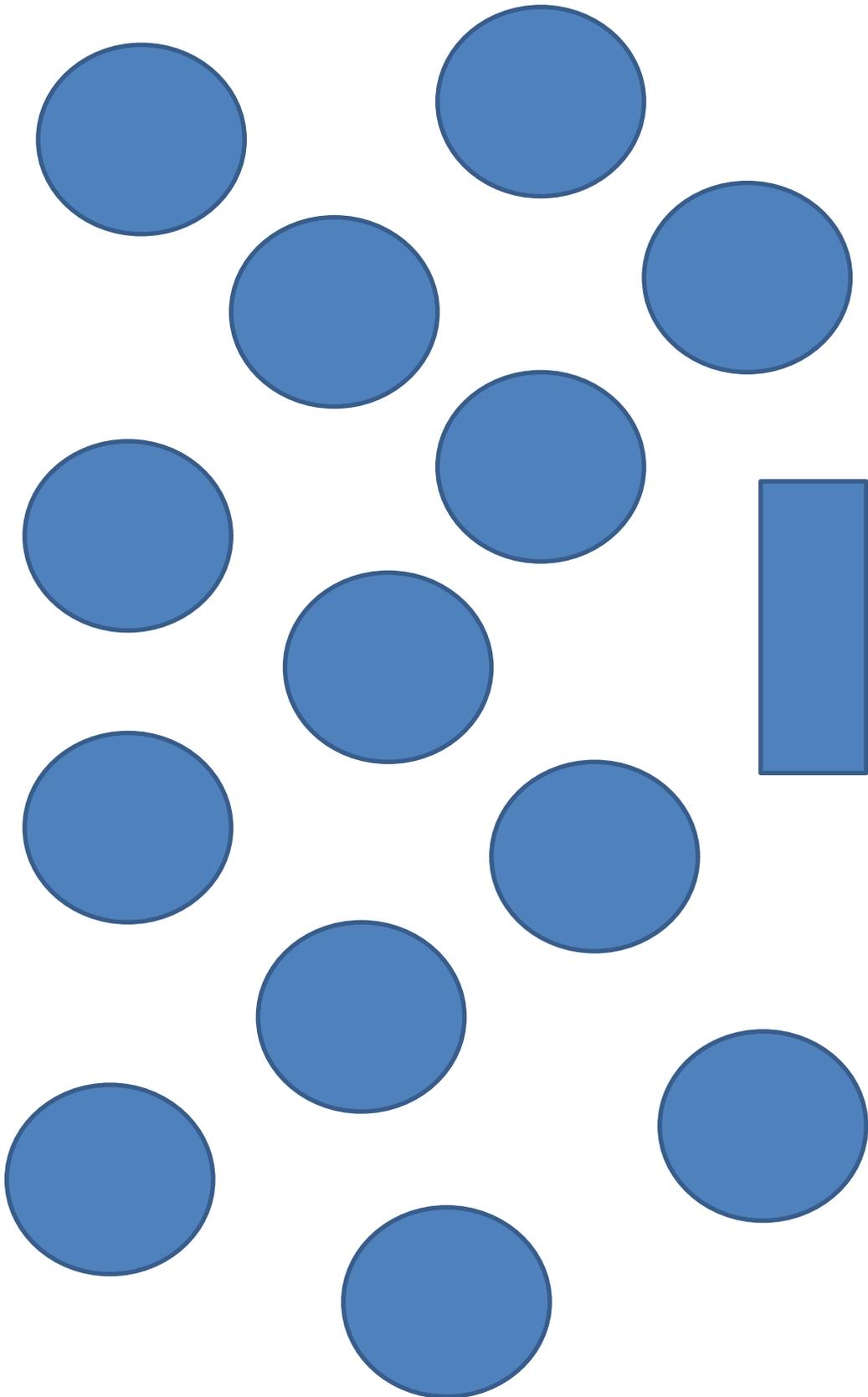
Für ein Probeessen (Querschnitt der Speisenauswahl nach Absprache)

berechnen wir 35,00 Euro pro Pers.

Theke

Musik

Geschenketisch





Wir empfehlen gern!

Hochzeitsfotograf

Sichern Sie sich schon jetzt einen Termin und lassen sich überzeugen.

Marcus Jacobs – Tel 0175 5913388

Fotografie – Madeleine Siebert

Kiefernweg 7a

30900 Wedemark

0151/61400444

Homepage: www.madeleine-siebert.de

Die passende Musik ist so wichtig für Ihren Tag!

Gern helfen wir bei der Suche des passenden DJ's.

Einige Vorschläge von Musikern, die bereits unser Haus kennen finden Sie hier:

DJ André 0173/ 9124415

DJ Jörg Berger 05141/ 1502505 oder 0172/ 9466497

DJ Malte Karitzky 05142/ 9872050 oder 0176/ 2108227

DJ Michael Tel 0160/ 6447389

DJ Nick Tel 0177/ 3396173

DJ Tom Tel 0170/ 6829149

DJ Timo Tel. 0172/ 5131842

Für Live-Musik sprechen Sie uns direkt an!

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

- Den Raum stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.
- Jegliche Absprachen für die Planung und Durchführung der Veranstaltung, werden nur mit dem Veranstalter getroffen.

Bei Reservierungen für den Saal, bitten wir um Zusendung des nebenstehenden Reservierungsvertrages und eine Anzahlung von 500,- € (wird von der Rechnung abgezogen). Vor dem Eingang der Anzahlung und der Rückbestätigung durch Sie, behalten wir uns vor, die Termine anderweitig zu vergeben.

Allerdings reservieren wir unverbindlich gern bis zu 4 Wochen Ihren Wunschtermin.

Zu den Geschäftsbedingungen haben wir einen Fristen- und Gebührensatz bei **Absagen/ Stornierungen** von verbindlichen Reservierungen. Diese sind wie folgt:

- Stornierung innerhalb der ersten 7 Tagen nach Erhalt der Reservierungsbestätigung 200,- € Bearbeitungsgebühr.
- Stornierung bis 6 Monate vor der Veranstaltung 50% Stornogebühren auf den Erhebungssatz von 130,00 Euro.
- Stornierung bis 2 Wochen vor der Veranstaltung 90% Stornogebühren auf den Erhebungssatz von 130,00 Euro.
- Stornierung innerhalb der letzten 2 Wochen vor der Veranstaltung, 100% Stornogebühren auf den Erhebungssatz von 130,00 Euro

Bitte teilen Sie uns spätestens bis 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung die genaue Personenzahl mit, sowie die Anzahl und Alter der Kinder. Dies gilt als Rechnungsgrundlage. Kinder bis 2 Jahre sind frei, 3 bis 12 Jahre zahlen Sie den halben Preis des vereinbarten Menüs, ab 12 Jahre den vollen Menüpreis.

- Grundsätzlich können Sie bis 02.00 Uhr bei uns feiern.

Der Abbau von Musik etc. wird individuell geklärt.

Sonstiges

- Für den Aufbau (z.B. freie Trauung & Event-Scheune) berechnen wir pauschal 60,- € pro angefangene Stunde.
- Für den Aufbau von Dekoration (z.B. Platzkarten, Tischbänder, Blumen etc.) berechnen wir 60,- € pro angefangene Stunde je Mitarbeiter.
- Grundsätzlich können Torten von extern vorher angeliefert und bei uns gekühlt werden. Torten mit Feuerwerk werden von uns präsentiert. Diese Präsentation ist im Preis enthalten.

- Die Nutzung von Konfetti (z.B. Konfetti-Kanonen) ist nicht erlaubt und muss eigenständig entfernt werden.
- Wir bitten nach 22 Uhr Rücksicht auf die anderen Hotelgäste und Nachbarn zu nehmen und leise auf den **Hotelfloren** zu sein sowie im Saal ab 22.00 Uhr die Fenster zu schließen. Eine Belüftung erfolgt über eine entsprechende Anlage.
- Nach 0.00 Uhr achten wir auf gedrosselte Bässe wenn nötig.
- Bei erheblichen Preisanhebungen unserer Lieferanten behalten wir uns vor, diese an Sie weiterzugeben! Hier beziehen wir uns auf die vertraglich vereinbarten Getränke- und Speisepreise. Dies wird entsprechend mit Ihnen kommuniziert

Zahlung

Die Zahlung wird direkt nach der Veranstaltung zu 100% fällig. Zur Sicherheit hinterlegen Sie bitte eine Kreditkartennummer.

Haftung

Der Veranstalter haftet für die, durch ihn und seine Gäste verursachten Beschädigungen (z.B. Brand, Beschädigungen am Interieur, usw.) sowohl im Innen- als auch im Außenbereich.

Zimmerreservierung

Gern reservieren wir Ihre gewünschte Zimmer-Anzahl auf Option! Wichtig ist, dass Sie oder die reservierende Person, die Buchung schriftlich bestätigt. Bis 1 Tag vor der Anreise können einzelne Zimmer kostenfrei storniert werden. Die geblockten, nicht reservierten Zimmer geben wir nach Ablauf der Optionsfrist wieder frei, wenn Sie diese nicht mehr benötigen.

Saalnutzung

Der Saal steht Ihnen immer ab der reservierten Uhrzeit zur Verfügung. Die Dekoration kann vorher erfolgen, in welchem Zeitraum vor Veranstaltung wird im Einzelnen kurzfristig geklärt.

Zur Erklärung: Es ist möglich, dass am Vortag eine Veranstaltung stattfindet, so dass Ihre Dekoration erst ab morgens erfolgen kann.

Wir sichern Ihnen schon heute eine tolle Hochzeitsfeier in unserem Haus zu.

Verena und Jürgen Thimm und das Landhotel-Team wünschen Ihnen eine unvergessliche Feier in unserem Haus.