



**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 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 35,50 pro Person**

**Hauptgang auf Platten serviert Euro 42,50 pro Person**

(zur Zeit gültige Preise)

**Stand 01.02.2023**

## **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 49,50 pro Person**

**Hauptgang in Buffetform auf Platten serviert Euro 57,50 pro Person**

(zur Zeit gültige Preise)

**Stand 01.02.2023**

## **Gourmet-Menü**

Duett von der geräucherten Lachstranche auf Fenchelsalat  
und in Panko gebrackener Riesengarnele

\*\*\*

Sous vide gegartes Kalbsfilet  
und Hirschrücken unter der Kräuterkruste  
an heller Estrgonsauce und Wildjus,  
wilder Broccoli und Dauphinekartoffeln

\*\*\*

Weißer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmeis  
und Rosmarin-Creme Brûlée

**Euro 58,50 pro Person**

**Hauptgang auf Platten serviert Euro 66,50 pro Person**

(zur Zeit gültige Preise)

**Stand 01.02.2023**

## Weitere Menüvorschläge

### Vorspeisen

Kleine Blattsalatauswahl mit Senfvinaigrette und Hausdressing

Trilogie von Avocado-Mozzarella-Mango mit Minze

Dreierlei Bruschetta mit Tomate, Hauspesto & Mango

„Antipasti misti“ mit eingelegtem Gemüse

Grüner und weißer marinierter Spargelsalat  
mit frischen Erdbeeren an grünem Pfeffer (saisonal)

Jakobsmuschel auf Chili-Mango, Matjestatar an Sesam  
und Riesengarnele an Basilikum-Pesto

Lachsroulade im Crêpe-Mantel an Kerbelsahne

„Fifty Fifty“ - Carpaccio vom Rind und Vitello Tonnato

Für Veganer/ Vegetarier

Rote Bete Carpaccio mit Walnusscrunch und mariniertem Rucola

### Suppen

Tomatencreme mit Sahne

Tomatenessenz mit Basilikum-Quark-Nocken

Consommé double mit Markklößchen

Spargelcremesuppe mit Mandelsahne (saisonal)

Suppe von Erbsenschoten mit Milchschaumhaube

Möhren-Orangencreme mit Lachspraline

Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen (saisonal)

Waldpilzcreme mit sautierten Pilzen

Maronensamtsuppe mit Zimtcroustons (saisonal)

Wildkraftessenz mit Wildklößchen

Pastinakencremesuppe mit Flusskrebsen

Sellerie-Apfelschaumsüppchen mit Jakobsmuschel

Hummersuppe aus seinen Karkassen gekocht serviert mit Weinbrand  
und Hummereinlage

## **Fisch als Zwischengang**

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
an Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen

Jakobsmuschel und Riesengarnele auf Zitronengrasspieß  
mit Selleriepüree

Roulade vom Welsfilet mit Lachsfarce auf Erbspüree  
an Rosmarin-Honigsauce

Hausgeräuchertes Forellenfilet an Preiselbeer-Sahne  
mit Apfel-Espuma

Rotbarbenfilets an Peperonata-Gemüse

Filet vom Loup de mer auf Feigen-Minz-Risotto

Kabeljaufilet an Dijon-Senfsoße mit Rieslingkraut

## **Vegetarisch**

Steinpilz-Ravioli  
mit getrockneten Tomaten und Gorgonzolasauce

Arabischer Couscous mit Rosinen und Honig  
an gefüllter Tomate mit Auberginenkaviar-Mousse  
und Rote Beete Chips

Wok-Gemüse an Sesamöl mit Sprossen und Glasnudeln

Estragon-Crêpe mit Marktgemüse gefüllt an Kräuterschaum

## Hauptgang

Hühnerbrustfilet gebraten

Putenbrustroulade mit Spinat-Kräuterfarce

Scheiben von der Putenbrust oder Medaillons

Gefüllte Maispoularde

Perlhuhnbrust „Saltimbocca“ mit Salbei und Parmaschinken oder natur  
(nach Verfügbarkeit)

Schweinefiletmedaillons unter der Kräuterkruste

Schweinefilet im Ganzen gebraten

Rinderfiletmedaillons unter der Senf-Kräuterkruste

Scheiben vom Rinderfilet (im Ganzen gebraten)

Rinderbraten von der Semmerrolle

„Osso Bucco“ zart geschmorte Kalbsbeinscheiben mit seinem Mark

Kalbsmedaillons (auch unter der Kruste)

Zart geschmorter Kalbsbraten

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten

Halbe Bauernente mit Brust und Keule bei Niedrigtemperatur gegart

Wildschweinerücken aus hiesigen Wäldern (mariniert)

Wildschweinkeule aus hiesigen Wäldern

Hirschrücken rosa gebraten aus hiesigen Wäldern

Hirschkeule aus hiesigen Wäldern

Rehrücken aus hiesigen Wäldern

Rehkeule aus hiesigen Wäldern

Heidschnuckenkeule zart geschmort (nach Verfügbarkeit)

Rosa gebratener Rücken von der Heidschnucke (nach Verfügbarkeit)

Lammcarrée oder Lammrücken

Lammkeule

## **Gemüse (teilweise Saisonabhängig)**

Marktgemüse (Vanillemöhren, Mandelbroccoli, Blumenkohl, Kohlrabi)

Minz-Erbesen mit Feige

Rahmwirsing

Spargel

Paprikagemüse mit Oliven (Peperonata)

Blattspinat

Bohnenbündchen im Speckmantel

Rosenkohl

Rotkohl

Linsen

Pfifferlinge, Steinpilze

Portweinchalotten, weißer Portweinbirne,

Cranberriekompott, Pfirsich-Confit, Trauben-Ingwer Chutney

## **Beilage**

Rosmarinkartoffeln, Petersilienkartoffel

Kartoffelbällchen

Kartoffelrösti

Dauphinekartoffeln, Herzoginkartoffeln

Maccairekartoffeln

Kartoffelklöße

Kartoffelgratin

Butterspätzle

Zweierlei Reis

Thymian-Polenta

Pommes Frites

Pasta



## **Saucen**

Champignonrahm

Rosmarinjus

Weißweinsauce

Rotwein-Zwiebelsauce

Wildsauce, Kirsch-Pfeffersauce

Sauce Hollandaise /Bearnaise

Weißer Pfeffersoße

Orangensauce zur Ente

## **Desserts**

Vanille-Eis mit heißen Himbeeren/Kirschen

Gratinierte Beeren mit Sauerrahm-Eis

Crêpe Suzette mit Eiscreme

Apfel-Trifle geschichtet mit Mascarponecreme, Amarettini dazu Williamsgeist

Tiramisu

## **Kinder-Menü**

Hochzeitssuppe oder Tomatencreme

\*\*\*

„Pesto Pedro“ Bandnudeln mit Tomatensauce

„Captain Columbus“ Gebratenes Fischfilet  
mit Remouladensauce und Butterkartoffeln

„Kleiner Prinz“ Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites

Burger mit Pommes frites

\*\*\*

Kleines Eis

## 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 3.00 Uhr (danach 170,00 Euro je Stunde an Gebühr)

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

Empfang auf der Terrasse /Garten

Mikrofonanlage, Beamer, Leinwand, Flipchart

Menükarten

Wiederaufbau des Buffets

Buchung eines separaten Frühstücksraumes für den nächsten Tag

Parkplätze in ausreichende Menge

Internetzugang

Umkleide für Aufführungen

ab 60 Personen Hochzeitssuite gratis

Schirme, Stehtische, Hussen für Stehtische

Hussen für Stühle 4,90 Euro/ Stück

Extraraum für das Buffet

Für Musiker wird eine Getränkepauschale von 25,00 Euro pro Pers. erhoben.

Für Musiker wird eine Speisepauschale von 29,50 Euro pro Pers. erhoben.

Für eine Weinprobe berechnen wir 20,00 Euro pro Pers.

Für ein Probeessen (Querschnitt der Speisenauswahl nach Absprache)

berechnen wir 30,00 Euro pro Pers.

# 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 11,00
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* <sup>1,3</sup> , Cola Zero* <sup>1,3,4,5</sup> , Fanta* <sup>1,2</sup> , 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 3,00
----------------	--------	-----------

## 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 3,00

## Weißwein offen

Hauswein weiß, trocken oder halbtrocken	0,75 l	Euro 26,50
	1,0 l	Euro 28,50

## Rotwein offen

Hauswein rot, trocken oder halbtrocken	0,75 l	Euro 28,50
--	--------	------------

## Spirituosen

Jubiläumsaquavit, Linie Aquavit	0,75 l	Euro 65,00
Heidegeist	0,75 l	Euro 75,00
Williams – Schladerer	0,75 l	Euro 69,00
Averna, Ramazotti	1,00 l	Euro 75,00
Grappa Chardonnay	0,75 l	Euro 69,00
Sambuca Molinari	1,00 l	Euro 79,00
Grüner & Roter	0,75 l	Euro 47,00
Absolut Wodka	1,00 l	Euro 89,00
Gin	0,75 l	Euro 69,00
Whisky	1,00 l	Euro 89,00
Havanna	1,00 l	Euro 99,00
Captain Morgan	1,00 l	Euro 109,00
Jägermeister	1,00 l	Euro 85,00
Tequila	0,75 l	Euro 65,00
Bacardi	1,00 l	Euro 85,00
Baileys	1,00 l	Euro 85,00
Ouzo	1,00 l	Euro 79,00

## 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 52,00 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.

Nach 2.00 Uhr würde die Abrechnung mit den Preisen wie in der Getränkekarte genannt erfolgen.

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

### **Pauschale Variante 2:**

Die Getränkepauschale für die gesamte Zeit kostet Euro 65,00 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 mit einer Runde nach dem Essen involviert.

### **Pauschale Variante 3:**

Die Getränkepauschale für die gesamte Zeit kostet Euro 79,00 pro Person.

Für die Kinder von 3-12 Jahren berechnen wir Euro 27,00

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

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

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

**In allen Pauschalen ist der Kaffee am Nachmittag nicht enthalten.**

**Hierfür unterbreiten wir gern eine gesonderte Pauschale. Bitte fragen Sie uns!**

**Die Pauschale beginnt ab Saalfeier!**

**Sie haben die Möglichkeit, Kuchen für Ihre Feier mitzubringen. Hierfür erheben wir eine Servicepauschale von 3,50 Euro pro Person.**

## zur Zeit aktuelle Weine

### Weißwein

2019er	<b>Riesling QbA, feinherb</b> <b>Weingut Raabe, Pfalz</b>	<b>1l</b>
2020er	<b>Riesling Fruits de Mer QbA trocken</b> <b>Weingut Lergenmüller, Pfalz</b>	<b>1l</b>
2021er	<b>Grauburgunder QbA trocken</b> <b>Weingut Dohlmühle, Rheinhessen</b>	<b>0,75l</b>

### Roséwein

2020er	<b>Vier Jahreszeiten</b> <b>Winzer EG Bad Dürkheim, Pfalz</b>	<b>1l</b>
--------	--	-----------

### Rotwein

2018er	<b>Spätburgunder QbA feinherb</b> <b>Weingut Raabe, Pfalz</b>	<b>0,75l</b>
2018er	<b>Cabernet Sauvignon trocken</b> <b>Weingut Schmitt, Rheinhessen</b>	<b>0,75l</b>
2020er	<b>Merlot &amp; Cabernet Sauvignon, IGP</b> <b>Arrogant Frog</b> <b>Paul Mas, Languedoc, France</b>	<b>0,75l</b>
2020er	<b>Primitivo Puglia, Donna Marzia, IGT trocken</b> <b>Conti Zeccha, Apulien, Italien</b>	<b>0,75l</b>

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

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%).**

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

- 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 für 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 05.00 Uhr bei uns feiern. Ab 03.00 Uhr berechnen wir eine Nachtpauschale von 170,- € für jede angefangene Stunde.
- Ende der Veranstaltung ist spätestens um 05:00 Uhr.  
Ob ein Abbau von Musik etc. stattfinden muss, 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. Die erste Stunde berechnen wir allerdings nicht!
- 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 Hotelfluren 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.
- Am Folgetag bieten wir Ihnen einen separaten Raum für ein Frühstück mit Ihren übernachtenden Hochzeitsgästen, der im Preis enthalten ist, um Ihre Feier in Ruhe ausklingen zu lassen. Auswärtige Gäste können gern ebenfalls mit frühstücken (€ 19,50/Person).
- Bei erheblichen Preisanhebungen unserer Lieferanten behalten wir uns vor, diese an Sie weiter zugeben! 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 für einige Wochen 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. Dies kann auch gern durch uns erfolgen.

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.