

Angebote für Ihre Familienfeier Veranstaltung oder Tagung



INFORMATION

Bitte entscheiden Sie sich einheitlich für 1 Menü oder 1 Buffet je Gruppe. Die Menüvorschläge sind auf Wunsch und nach Rücksprache mit uns natürlich auch untereinander kombinierbar.

Wir werden dafür sorgen, dass Ihre Feier oder Veranstaltung genauso gelingt, wie Sie es sich vorstellen. **Wir beraten Sie gerne.**

**Wir wünschen eine gute Anreise
und freuen uns auf Sie.**

IHR WEG ZU UNS

In Wetzlar folgen Sie der Beschilderung "Stadthalle". Unser Hotel liegt direkt an der Stadthalle. Von der Bergstraße aus biegen Sie dann in die Brühlsbachstraße ab und fahren bis zur Kreuzung. Dort links in die Obertorstraße.

Sollte vor dem Hotel kein Parkplatz frei sein, können Sie gleich direkt in der Stadthallen-Parkgarage parken.

Ticketautomat in der Garage
über Nacht 19:00 – 7:00 Uhr € 2,00
24 Stunden € 7,50

Menüvorschläge zum kombinieren

Vorspeisen

* Feldsalat mit gebratenem Speck und Croutons	7,20
Marktsalat mit Parmaschinken und Melone	8,50
Rucola-Salat mit Italienischen Bresaolaschinken	9,80
Parmaschinken mit geeister Melone	11,50
Unser hausgeräucherter Lachs an Salatbukett	11,50
Cocktail von Meerwassershrimps mit Toast	10,80

Suppen

Kraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen	3,80
Tomatencremesuppe mit Sahne und Kräutern	4,20

Zwischengericht – als 3. Gang

Limettensorbet	3,50
Nudeln mit frischen Kräutern und Lachsstreifen	8,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten in Rote – Bete – Butter	11,50

Hauptspeisen

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce dazu Boulliongemüse und Dampfkartoffeln	15,80
Poulardenbrust in Haselnuss paniert mit einer leichten Bananen - Currysauce, Reis	15,80
Lachsschnitte an Rieslingschaum dazu Blattspinat und Dampfkartoffeln	15,80
Schweinefilet im Ganzen gebraten mit frischen Champignons, dazu Kartoffelgratin und Salat	16,50
* Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeersauce Gemüseauswahl und Haselnusspätzle	17,50
Rumpsteak vom Angus – Rind mit Kräuterbutter dazu Bohnenbündchen und Gratinkartoffeln	20,80
Kalbsrückensteak mit Spitzmorcheln dazu Gemüse und Kartoffelplätzchen	23,20
Rinderfilet unter der Kräuterkruste an Madeirajus Gemüseauswahl und Gratinkartoffeln	25,20
* Rehrücken in der Nusskruste auf gebratenem Wirsing dazu kleine Knödeln	23,80

Dessert

Joghurtcreme mit Früchten	5,50
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce	5,50
Vanilleeis mit warmen Waldbeeren	5,80
Obstsalat von frischen Früchten mit Vanilleeis	5,80
* Frische marinierte Erdbeeren mit weißer Mousse	7,00
Mousse au Chocolat	7,00
Dessertteller „Wetzlarer Hof“	8,00
Gefüllte Miniananas mit Champagnerschaum und Eis	8,20

* Saisonprodukte – nicht immer erhältlich

Buffetvorschläge (ab 20 Personen)

Buffet „Lottchen“ 30,00

Hessische Räucherspezialitätenplatte garniert, Graved Lachs mit Dill-Senf-Honig
Gebratene Paprika - Champignons - Auberginen und Zucchini, Griechischer Bauernsalat
Gurkensalat, Tomatensalat, Rauke und Blattsalate mit Walnussdressing, Brot und Butter

Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce mit Kartoffelgratin
Currygeschnetzeltes von der Pute mit Früchten, Mandelreis, Marktgemüse

Frischer Apfelstrudel, Rote Grütze, Vanilleeis

Buffet „Wetzlarer Hof“ 32,00

Hausgeräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Wildterriner mit Sauce Cumberland / Argentinisches Roastbeef mit Sauce Tartar
Gemischte Schinkenplatte mit Mixed Pickles / Tomaten- Mozzarella-Salat mit frischen Kräutern
Griechischer Bauernsalat, Waldorfsalat, Gurkensalat, Blattsalat im Walnussdressing, Brot und Butter

Schweinelenochen auf Pilzragout dazu Spätzle
Norweger Lachs und Zander auf Blattspinat mit Rieslingschaum, Reis, Marktgemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolat
Frischer Fruchtsalat, Käseauswahl

Buffet „Mediterran“ 35,00

Carpaccio von Lachs und Zander / Marinierte Shrimps, Salat „Frutti di Mare“
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern / Prosciutto di Parma, Coppa, Gefüllte Oliven
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan / Tomatensalat, Spaghettisalat mit Rucola
Baguette – Ciabatta, Gesalzene Butter

Geschmorter Kalbsbraten in Barolosauce, Rosmarinkartoffeln und italienisches Gemüse
Piccatta Milanese mit Tomatensauce / Lachs und Garnelen in Pinotbutter, Tagliatelle

Panna Cotta mit Erdbeerpüree / Tiramisu – italienischer Dessertkuchen
Obstsalat von frischen Früchten / Französische und italienische Rohmilchkäse

Snacks / Fingerfood

Canapées mit variablem Belag Stück 2,50

Hausgeräucherter Lachs, Marinierten Shrimps
Serranoschinken, Gebratener Entenbrust, Tortenbrie

Fingerfood „Classic“ 8er p.P. 18,80

als Snack für Empfänge geeignet

1X Minifrikadellen mit schwäbischem Kartoffelsalat
1X Sateespieschen mit Weißkraut-Papayasalat
1X 2 Minipizza mit verschiedenem Belag
1X 3 Mini-Frühlingsröllchen süß-sauer
1X Lachstortillas mit Kräutercremefraiche
1X Tomaten-Mozzarella mit Balsamicodressing
1X Käse-Trauben-Stick
1X Schokoladenmousse im Gläschen

Fingerfood „Business“ p.P. 26,20

auch als vollwertige Mahlzeit geeignet

1X Garnelen im Kartoffelmantel
1X Putensticks in Knusperpanade
1X 3 Mini-Frühlingsröllchen süß-sauer
1X Gefüllte Blätterteigtaschen mit Lachs und Pilzen
1X Datteln im Speckmantel
1X Mini Flammkuchen
1X 2 Kanapees mit Räucherlachs und Camembert
1X Crissini mit Parmaschinken
1X Tomaten-Mozzarella mit Balsamicodressing
1X Shrimpscocktail im Glas
1X Sushi mit Sojasauce
1/2X Tiramisu – italienischer Dessertkuchen
1/2X Vanillecreme mit Waldbeeren

Geschirr + Wäsche + Personal

Suppen-Obertasse + Untertasse	0,50
Teller 19 cm - Dessert	0,30
Teller 25 cm - universal	0,50
Kaffeetassen+ Kaffeeuntertassen	0,40
Menümesser, Menügabel, Menülöffel	á 0,20
Dessertlöffel, Dessertgabel	á 0,20
Willibecker, Sekt-, Wasser-, Bierglas	á 0,40
Sektglas hoch, Weinglas	á 0,70
Stehtisch mit Tischdecke	12,00
Stuhlhusse inkl. waschen und bügeln	5,20
Tischdecke weiß groß 220X130	4,00
Tischdecke weiß mittel 160X130	3,50
Tischdecke weiß rund ca. 280 cm ø	11,00
Stoffserviette weiß	0,50
Sevicepersonal pro Stunde	25,50
Hilfskraft pro Stunde	19,50
Koch pro Stunde	33,50

Zusatzleistungen

Kaffeegedeck – Kuchen selbst mitgebracht	4,60
Kaffeepause Kaffee / Tee	3,40
Feingebäck	0,50
2 süße Minis	2,00

2 kleine Stück 6x10 Blech-Kuchen (ca. 1 Portion)	3,80
½ Belegtes Brötchen	2,10
2-Gang-Menü nach Wahl des Hauses	17,00
3-Gang-Menü nach Wahl des Hauses	22,00
2-Gang Lunchbuffet (Buffet ab 20 Pers.)	17,00
3-Gang Lunchbuffet (Buffet ab 20 Pers.)	22,00
1 Tasse Tagessuppe mit Brot	4,50
Obstplatte (geschnittenes und geschältes Obst)	2,50
Früchtequark	1,50
0,2l Tagungsgetränk Fläschchen alk-frei in der Kühlbox	2,40
0,75l Mineralwasser	5,40
1,0l Apfelsaft, Orangensaft, Cola, Fanta	8,00
1,0l Kaffee, Tee	9,50






Technik

Pinnwand	á 10,00
Flip-Chart-Ständer mit Papierblock und Stifte	á 15,00
Leinwand (2,0m x 2,0m), Overhead	á 15,00
Moderationskoffer, Rednerpult	á 20,00
Beamer (LCD-Projektor)	á 45,00

Getränkepauschale-Tagung

Kaffee-Tee, Mineralwasser-Apfelsaft	pro Person
½ Tag (bis 6 Stunden)	€ 13,00
1 Tag (bis 9 Stunden)	€ 19,00

ÜBERSICHT DER RÄUME IM HOTEL WETZLARER HOF und Stadthalle

Raum / Kombination	Größe m2	Raumhöhe	 Parlament	 Block	 U-Form	 Bankett	 Kino	Kosten ½ Tag	Kosten 1 Tag
Avignon	45	2,30	28 P.	24 P.	20 P.	24 P.	30 P.	60,00	100,00
Siena	40	2,86	16 P.	16 P.	14 P.	9 P.	20 P.	50,00	90,00
Colchester	35	2,86	16 P.	16 P.	14 P.	9 P.	20 P.	50,00	90,00
Siena & Colch.	80	2,86	40 P.	30 P.	26 P.	45 P.	50 P.	75,00	120,00
Gartensaal	85	3,70	36 P.	35 P.	50 P.	60 P.	70 P.	80,00	150,00
Konf.-Raum	80	2,70	30 P.	30 P.	40 P.	60 P.	70 P.	80,00	150,00
Saal 2	170	2,40-3,65	120 P.		80 P.	120 P.	130 P.	a.A.	a.A.
Saal 3	150	2,35	50 P.		50 P.	90 P.	100 P.	a.A.	a.A.

Pauschalen für ½ Tags Seminare bis 6 Std.

CLASSIC

- Raummiete, Overhead, Leinwand, Flipchart
- 2/2 Belegte Brötchen
- 1X Kaffee / Tee mit Feingebäck
- Mineralwasser und Apfelsaft im Seminarraum

ab 10 P. 26,00 | ab 20 P. 25,00 | ab 30 P. 24,00

BUSINESS

- Raummiete, Overhead, Leinwand, Flipchart
- 2 Gang Menü nach Wahl des Hauses oder Lunchbuffet
- 1X Kaffeepause - 2 Stück süße Minis
- Mineralwasser und Apfelsaft im Seminarraum

ab 10 P. 33,00 | ab 20 P. 32,00 | ab 30 P. 31,00

Pauschalen für Ganztags Seminare bis 9 Std.

CLASSIC

- Raummiete, Overhead, Leinwand, Flipchart
- 2/2 Belegte Brötchen / 1 Tasse Tagessuppe mit Brot
- 2X Kaffee / Tee mit Feingebäck
- Mineralwasser und Apfelsaft im Seminarraum

ab 10 P. 34,00 | ab 20 P. 33,00 | ab 30 P. 32,00

BUSINESS

- Raummiete, Overhead, Leinwand, Flipchart
- 2-Gang-Menü nach Wahl des Hauses oder Lunchbuffet
- 2X Kaffeepause - 1X Feingebäck / 1X 2 St. süße Minis
- Mineralwasser und Apfelsaft im Seminarraum

ab 10 P. 40,00 | ab 20 P. 39,00 | ab 30 P. 38,00

Bei den Pauschalen bis 10 Personen wird immer die Raummiete berechnet!