



SCHLOSS
JOHANNISBERG
HOCHZEITSARRANGEMENT



 *Kuffer*
catering



LIEBES BRAUTPAAR,

Sie haben Ihre Traumlocation bereits gefunden und suchen einen Catering Partner, der all Ihre Wünsche erfüllt?

Wir lassen Ihre Hochzeit zu einem ganz besonderen Ereignis werden und arrangieren nach Ihrem Wunsch alles rund um diesen besonderen Tag. Als Exklusivcaterer umsorgt das Team des Kuffler Caterings Sie und Ihre Gäste mit hochwertigen Köstlichkeiten aus regionalem Anbau. Das einzigartige Ambiente auf Schloss Johannisberg im Rheingau, kombiniert mit unserer Kompetenz, macht Ihre Hochzeit zum unvergesslichen Erlebnis.





ZUM APERITIF

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste nach Ankunft im Innenhof des Schlosses. Diese Bereiche statten wir mit Stehtischen aus, versehen mit weißer Tischwäsche und einer farbigen Schleife Ihrer Wahl. Zum Aperitif servieren wir Ihnen und Ihren Gästen ein Glas Fürst von Metternich Riesling Sekt Extra Trocken oder Rosé Sekt Trocken. Als alkoholfreie Alternative servieren wir Mineralwasser oder Orangensaft. Begleitend zum Aperitif reichen wir auf Wunsch drei Häppchen pro Person.

ZUM DINNER

Für Ihre Hochzeitsfeier im Schloss Johannisberg stellen wir Ihnen gerne den Festsaal mit runden Tischen zur Verfügung. Diese sind eingedeckt mit weißer Tischwäsche, Besteck, Gläsern und weißem Porzellan für jeweils 10 Personen. Um die Tische gruppieren wir unsere Bistrostühle, die wir auf Wunsch mit weißen Stuhlhussen, Sitzkissen und einer farbigen Schleife Ihrer Wahl versehen. Als Dekoration sehen wir je Tisch ein saisonales Blumenarrangement vor. Zusätzlich sehen wir 3 Menükarten je Tisch vor. Weitere Dekoration besprechen wir gerne miteinander.

Sobald alle Gäste an den Tischen Platz genommen haben, beginnen unsere Kellner mit dem Service der begleitenden Weine, des Mineralwassers und setzen ofenfrisches helles und dunkles Baguette sowie gesalzene Butter auf den Tischen ein.

KORRESPONDIERENDE GETRÄNKE

Hauswein weiß trocken
Hauswein rot trocken
Radeberger Pils
Selters La Culinaria und weitere alkoholfreie Getränke
Kaffee oder Espresso





Fotos (diese Seite): Mario Schmidt / www.loveandlights.de



HOCHZEITSARRANGEMENT Nr. 1

AB 170 EUR

Exklusiver Sektempfang für Ihre Gäste
mit Fürst von Metternich Riesling Sekt Extra Trocken
oder Rosé Sekt Trocken

Stilvoll gedeckte Tische
inkl. einer kleinen Dekoration à 3,00 € pro Gast
3 Menükarten je Tisch mit personalisiertem Anlasstext
Raummiete für den Spiegelsaal oder Fürst von Metternich Saal

4-Gänge-Menü oder Dinnerbuffet
inklusive Brot und Butter

Getränkepauschale mit korrespondierendem
Weiß- und Rotwein
Bier, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke

Personal- und Getränkpauschale
für 5 Stunden ab Beginn des Empfangs

Kaffee und Tee zum Dessert

HOCHZEITSARRANGEMENT Nr. 2

AB 195 EUR

Exklusiver Sektempfang für Ihre Gäste
mit Fürst von Metternich Riesling Sekt Extra Trocken
oder Rosé Sekt Trocken
begleitendes Fingerfood (3 Stück pro Gast)

Stilvoll gedeckte Tische
inkl. einer kleinen Dekoration à 3,00 € pro Gast
Stühle mit weißen Hussen und farbiger Schleife
Eine Menükarte pro Gast mit personalisiertem Anlasstext
Raummiete für den Spiegelsaal oder Fürst von Metternich Saal

4-Gänge-Menü oder Dinnerbuffet
inklusive Brot und Butter

Getränkepauschale mit korrespondierendem
Weiß- und Rotwein
Bier, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke

Personal- und Getränkpauschale
für 5 Stunden ab Beginn des Empfangs

Kaffee und Tee zum Dessert

Mitternachtsimbiss



ZUM AUSKLANG

Nach dem Dinner eröffnen wir für Sie und Ihre Gäste eine Bar, von der wir die Getränke des Dinners anbieten. Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, gegen einen Aufpreis Ihren Gästen eine Auswahl verschiedener Digestifs und Cocktails anzubieten. Gerne unterbreiten wir Ihnen hierzu unsere Vorschläge.

DIGESTIF

2 cl à 7,00 EUR

Cognac
Johannisberger Tresterbrand
Obstler



COCKTAILS

à 9,50 EUR

Gin Tonic
Vodka Lemon
Cuba Libre
Caipirinha

HOCHZEITSTORTE

Gerne präsentieren wir Ihnen zum Empfang, im Anschluss des Menüs oder um Mitternacht eine mehrstöckige Hochzeitstorte oder ein Herz aus Erdbeeren oder Himbeeren. Die Hochzeitstorte wird in den Raum gefahren und Sie schneiden die Torte an. Anschließend schneiden unsere Mitarbeiter die restliche Torte auf und verteilen diese an Ihre Gäste.

MEHRSTÖCKIGE HOCHZEITSTORTE (MIT EINER FÜLLUNG IHRER WAHL)

p.P. à 5,50 EUR

HERZ AUS ERDBEEREN (SAISONAL)

p.P. à 5,80 EUR

HERZ AUS HIMBEEREN (SAISONAL)

p.P. à 6,00 EUR





FEIERN UNTER BLAUEM HIMMEL

Im Garten der Fürstin hat man einen traumhaften Ausblick über die Weinberge. Der Garten ist hervorragend für Ihre freie Trauung und oder Ihren Hochzeitsempfang geeignet. Zum Gebäudeensemble gehört weiterhin eine Basilika, in der auf Nachfrage katholisch getraut werden kann.

Preis für den Garten der Fürstin auf Nachfrage.

FÜRST VON METTERNICH-SAAL

Der Saal hat einen direkten Zugang zum Garten der Fürstin über eine kleine Treppe. Er hat dunkles Parkett und hohe Fenster. Der schöne Saal ist bestückt mit großen Kronleuchtern, die ein stimmungsvolles Licht bringen.

Größe: 330 qm
Bestuhlung: Bankettbestuhlung bis 250 Personen
(mit Tanzfläche bis maximal 200 Personen)
Ausstattung: Blick in den Garten



SPIEGELSAAL

Der Spiegelsaal ist in einem schönen grün-gelben Stil gehalten. Er verfügt über hohe Fenster und ist über eine Treppe im Fürst von Metternich-Saal zu erreichen.

Größe: 192 qm
Bestuhlung: Bankettbestuhlung bis 140 Personen
(mit Tanzfläche bis maximal 120 Personen)
Ausstattung: Blick über die Weinberge





Foto: Angelika Mannstiel AMEA, Andreas Nusch Hochzeitsfotograf

SONDERAUSSTATTUNG

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot über Sonderausstattung wie zum Beispiel Loungemöbel oder besondere Technik. Auf Wunsch stellen wir Ihnen unsere ovalen Tische gegen einen Aufpreis von 15,00 € pro Tisch zur Verfügung.

DEKORATION

Unser im Arrangement enthaltener Dekorationsvorschlag entspricht nicht Ihren Vorstellungen? Wir arbeiten gerne für Sie ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot aus. Bitte sprechen Sie uns an.

PERSONALKOSTEN

Unsere Pauschale gilt inklusive Personal für 5 Stunden mit Beginn des Empfangs. Bitte beachten Sie, dass wir danach eine Servicepauschale ab 33,00 € je Mitarbeiter (je nach Qualifikation) und Stunde berechnen. Dies beinhaltet sowohl den Serviceleiter mit seinen Mitarbeitern, sowie das noch anwesende Küchenpersonal und den Logistikmitarbeiter. Für einen effizienten Personaleinsatz werden wir selbstverständlich Sorge tragen.

PYROEFFEKTE UND FEUERWERKSKÖRPER

Jeglicher Gebrauch von Feuerwerkskörpern oder sonstigen Pyroeffekten ist aus Gründen des Brandschutzes in den Räumlichkeiten und auf dem Areal des Schloss Johannisberg strengstens untersagt. Feuerwerke im Freien (außerhalb des Geländes) müssen bei der Gemeinde Geisenheim und dem Luftfahrtbundesamt angemeldet und der Kuffler Kurhaus Gastronomie mitgeteilt werden.

MENÜS*

*Folgende Menüs sind Beispiele und können Ihren Wünschen angepasst werden.
Saisonale Änderungen behalten wir uns vor.

MENÜ NR. 1

—
3-stöckige Vorspeisenétagère

Vitello Tonnato, Kalbsfleischscheiben mit Thunfischpaste und Kapern
Gegrillte Antipasti mit Lavendelöl parfümiert
Lachstatar mit Limonen-Crème-Fraîche

—
Fruchtige Essenz von der Strauchtomate
mit einer Pesto-Knusperstange

—
Kalbsrücken in frischen Kräutern gebraten mit Limonensauce
Gemüse und Süßkartoffel-Vanilleschaum

—
Variation von der Erdbeere
Tarte, Crème, Sorbet, Gratin und Erdbeer-Rhabarber-Kompott

—
Mitternachtsimbiss:
Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen
—

MENÜ NR.2

—
Variation vom Wildlachs
Tatar, gebeizt und aus dem Rauch
mit marinierten Wildkräutern und Kartoffelrösti

—
Waldpilzessenz mit Blumenkohl-Espuma

—
Gefüllte Brust und Keule vom Stubenküken mit Aromen und Zitrone gebraten
an Thymiansauce, Gemüsebouquet und getrüffeltes Kartoffelgratin

—
Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
Baileys Sabayon und Espresso-Krokant Eis

—
Mitternachtsimbiss:
Currywurst mit Brötchen

MENÜ NR.3

—
Wildkräutersalat mit Kopfsalatherzen
mit gerösteten Pinienkernen, Honig-Senfdressing
und essbaren Blüten garniert

—
Schaumiges Kokos-Currysüppchen
mit gebratenen Austernpilzen

—
Rosa gebratenes Roastbeef an Spätburgundersauce
gegrillter grüner Spargel und Polentataler

—
Schokoladenherz mit Pralinenmousse gefüllt
Minzpesto, Marzipan Crumble und marinierte Früchte

—
Mitternachtsimbiss:
Pikante Gulaschsuppe



BUFFETS*

*Folgende Buffets sind Beispiele und können Ihren Wünschen angepasst werden.
Saisonale Änderungen behalten wir uns vor.

BUFFET NR. 1

—
Antipasti mit Louisiana Garnelen und Cocktailsauce
Lachstatar mit Crème fraîche
Vitello Tonnato
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Oliven und Sardellen

—
Rosa gebratener Kalbsrücken
Gegrilltes Gemüse
Barolojus und Rosmarinkartoffeln
Auf der Haut gebratener Zander auf Artischocken-Tomatengemüse
Trüffeltagliatelle mit Sauce vom weißen Trüffel

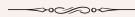
—
Panna Cotta mit Fruchtmark
Tiramisu
Espressomousse in der Schokoladenhippe
Crème Brûlée
Auswahl italienischer Käsesorten
mit reifen Birnen, halben Baumnüssen, Feigensenf und altem Balsamico

—
Mitternachtsimbiss
—

BUFFET NR.2



Graved Lachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce
Geräuchertes Forellenfilet aus der Wisper mit Zitronenschmand und Meerrettichsahne
Eismeershrimps mit Cocktailsauce und Kräutermousseline
Südtiroler Schinken, Schwarzwälder Schinken, Schwarzgeräuchertes
Truthahnbrustschinken, Saffhinterschinken mit Essiggemüse und Meerrettichspänen
Hausgemachter Kartoffelsalat, Regensburger Wurstsalat
Rote Bete Salat, Tafelspitzsalat mit steirischem Kernöl, Tomatensalat mit Schnittlauch
Blattsalate vom Wiesbadener Wochenmarkt mit zweierlei Dressing



Gebratenes Lachsfilet auf Peperonata mit Grenaille Kartoffeln
Spinosi Fettuccine mit getrockneten Tomaten, Eschalotten, Rucolaspitzen und gehobeltem Parmesan
Roastbeef vom Rind mit Spätburgundersauce, grünen Schnippelbohnen und Kartoffelgratin



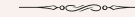
Haselnusspudding mit Blutorangensorbet
Grießflammerie mit klein geschnittenen karamellisierten Äpfeln
Joghurtmoussetörtchen mit Erdbeersauce
Valrhona Schokoladentörtchen
Auswahl feinsten Käse mit Feigensenf
Tiroler Schüttelbrot und rösches, noch warmes Baguette



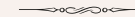
Mitternachtsimbiss



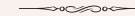
BUFFET NR.3



Gewürzlachs mit pikantem Relish
Geräuchertes Forellenfilet aus der Wisper mit Zitronenschmand und Meerrettichsahne
Marinierte, gebratene Gemüse mit Tiroler Schinken
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings



Maispoulardenbrust mit Rosmarinjus, mediterranem Gemüse und gefüllten Riesengnocchi
Gebratene Fjordforelle mit Limonenschaum und Dillkartoffeln
Penne „Sardische Art“ mit Tomaten, Kapern, Oliven und Semmelbröseln



Verschiedene Crème Brûlée: Vanille, Erdbeer und Schokolade
Mangowürfel mit Mangosorbet
Weißes und braunes Mousse au Chocolat in der Schokohölse
Internationale Käseauswahl mit Feigensenf, Schüttelbrot, Trauben und Nüsse



Mitternachtsimbiss





Foto: Thomas Hundt, www.hochzeitsfotograf-hundt.de

LIEBES ZUKÜNFTIGES BRAUTPAAR!

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Informationen behilflich gewesen zu sein und stehen Ihnen für eventuelle Fragen oder Wünsche jederzeit und gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!
Das Team der Kurhaus Gastronomie Wiesbaden

ALLGEMEIN

Für das Arrangement im exklusiven Rahmen benötigen wir eine Mindestpersonenanzahl von 80 erwachsenen Gästen.

Die genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19%.

Weiterhin bitten wir Sie, zusätzlich zum Hochzeitsarrangement, die Kosten für Strom und Endreinigung, in Höhe von 500,00 €, einer Küchenequipmentpauschale von 350,00 € sowie Hausmeisterkosten in Höhe von ca. 100,00 €, zu kalkulieren.

Alle Speisen und Getränke nach Ablauf des Zeitraums oder außerhalb der Pauschale werden nach Verbrauch berechnet.

Im Regelfall gehen wir von einer Veranstaltungsdauer bis max. 3.00 Uhr aus.

Wir möchten Sie bereits heute darüber informieren, dass wir bei definitiver Buchung um eine Vorauszahlung von 60% der kalkulierten Bruttogesamtsumme bitten.

Diese ist zahlbar bis zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Eine entsprechende Depositrechnung senden wir Ihnen zu gegebener Zeit zu.

Der Veranstalter hat bis spätestens 4 Wochen vor der Veranstaltung, einen Nachweis über den Abschluss einer Veranstaltungshaftpflichtversicherung vorzulegen.

Weiterhin gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Die genannten Preise gelten bis 31. Dezember 2020. Eventuelle Preiserhöhungen auf Grund von Änderungen wirtschaftlicher Rahmenbedingungen und Mehrwertsteuererhöhungen behalten wir uns vor.



Kuffler Kurhaus Gastronomie GmbH & Co.
Kurhausplatz 1, 65189 Wiesbaden
Fon: 0611. 536 200
wiesbaden@kuffler.de
www.kuffler.de