



KURHAUS WIESBADEN

HOCHZEITSARRANGEMENT



BENNER's

Bistronomie & 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 BENNER's Catering Sie und Ihre Gäste mit hochwertigen Köstlichkeiten aus regionalem Anbau.

Das einzigartige Ambiente im Kurhaus Wiesbaden, kombiniert mit unserer Kompetenz, macht Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis.





Zum Apéritif

Wir begrüßen Ihre Gäste nach Ankunft im gebuchten Außenbereich oder in den Räumlichkeiten. Diese Bereiche statten wir mit Stehtischen aus, versehen mit weißer Tischwäsche und einer farbigen Schleife Ihrer Wahl.

Zum Apéritif servieren wir Ihnen und Ihren Gästen ein Glas unseres Haussekts. Als alkoholfreie Alternative servieren wir Mineralwasser oder Orangensaft.

Begleitend zum Apéritif reichen wir auf Wunsch drei Häppchen pro Person.

Zum Dinner

Für Ihre Hochzeitsfeier im Kurhaus Wiesbaden stellt Ihnen gerne das Kurhaus runde Tische bereit.

Diese sind eingedeckt mit weißer Tischwäsche, Besteck, Gläsern und weißem Porzellan für 10 Personen. Um die Tische gruppieren wir unsere Bistrostühle, die wir auf Wunsch mit weißen Stuhlhussen, Sitzkissen und farbigen Schleifen Ihrer Wahl versehen.

Die Tische dekorieren wir mit einem floralen Arrangement mit saisonalen Blumen. Zusätzlich sehen wir drei Menükarten je Tisch vor. Weitere Dekoration besprechen wir gerne miteinander.

Sobald alle Gäste an den Tischen Platz genommen haben, beginnen unsere Kellner mit dem Servieren 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

Licher Pils

Selters La Culinaria und weitere alkoholfreie Getränke

Kaffee oder Espresso



Ihr Hochzeitsarrangement

setzt sich zusammen aus

82,00 EUR pro Person

darin enthalten sind:

Exklusiver Sektempfang
für Ihre Gäste mit unserem
Haussekt

Kaffee und Tee
zum Dessert

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

Stilvoll gedeckte Tische
inkl. Tischwäsche
und rote Kurhaus-Stühle

3 Menükarten je Tisch
mit personalisiertem Anlasstext

Personal- und
Getränkepauschale
für 5 Stunden, ab Beginn des
Empfangs inkl. Auf- und Abbau

Menü / Buffet Wählen Sie Ihr begleitendes Dinner

3-Gänge-Menü

Menü I

74,00 EUR

Menü II

77,00 EUR

Menü III

82,00 EUR

Buffet

Buffet I

55,50 EUR

Buffet II

62,00 EUR

Buffet III

68,50 EUR

ZUSÄTZLICH BUCHBAR

Begleitendes Fingerfood
(3 Stück pro Gast)

19,00 EUR

Eine Menükarte pro Gast
mit personalisiertem Anlasstext

4,00 EUR

Weißer Stuhl-Hussen und
farbige Schleifen

9,00 EUR

Mitternachtsimbiss

10,00 EUR

Preise pro Person, inklusive MwSt.



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 8,00 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 teilen unsere Mitarbeiter die restliche Torte auf und servieren diese Ihren Gästen.

Mehrstöckige Hochzeitstorte

(mit einer Füllung Ihrer Wahl)

p.P. à 8,00 EUR



Herz aus Erdbeeren

(saisonal)

p.P. à 8,20 EUR



Herz aus Himbeeren

(saisonal)

p.P. à 8,50 EUR





Foto: Angelika Mannstettl/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

Hinsichtlich der passenden Dekoration arbeiten wir gerne gemeinsam mit Ihnen ein auf Sie abgestimmtes Angebot aus. Von prachtvollen Kerzenständern über personalisierten Menükarten bis hin zu beeindruckende Blumengestecke. Dabei arbeiten wir eng mit regionalen Floristen zusammen. Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit auch Ihre eigene Dekoration mitzubringen.



Personalkosten

Unsere Pauschale gilt inklusive Personal für 5 Stunden mit Beginn des Empfangs. Bitte beachten Sie, dass wir danach eine Servicepauschale ab 38,00 € je Mitarbeiter (je nach Qualifikation) und Stunde berechnen. Dies beinhaltet sowohl den Serviceleiter mit seinen Mitarbeitern, sowie dass noch anwesende Küchenpersonal und den Logistikmitarbeiter. Des Weiteren berechnen wir ab 23 Uhr einen Nachtzuschlag von 50% je Mitarbeiter. Für einen effizienten Personaleinsatz werden wir selbstverständlich Sorge tragen.

Menüs*

*Saisonale Änderungen behalten wir uns vor.

Menü Nr.1

Variationen von der Fjordforelle
Tatar | gebeizt mit Senfkaviar | konfierte Fjordforelle
Miso-Mayonnaise | Zitronen-Ingwer-Luft
marinierte Wildkräuter



Getrüffelte Perlhuhnbrust | Burgunderjus
gebratenes junges Gemüse
Pastinakenschaum oder Sellerieschaum



Moelleux au chocolat
mit flüssigem Kern | Baileys-Sabayon | Espresso-Krokant-Eis



Zusätzlich buchbar
Mitternachtsimbiss:
Currywurst | Brötchen

10,00 EUR

Menü Nr.2

3-stöckige Vorspeisen-Étagère

Eingelegter Tafelspitz | Frankfurter Grüner Sauce
Avocado-Tamarillo-Törtchen | Korianderkresse
Lachstatar | Limonen-Crème-fraîche



Kalbsrücken in frischen Kräutern gebraten
Limonensauce | Gemüse
Süßkartoffel-Vanille-Schaum



Variationen von der Erdbeere
Tarte, Crème, Sorbet, Gratin und Erdbeer-Rhabarber-Kompott
(saisonal angepasst)



Zusätzlich buchbar
Mitternachtsimbiss:
Pommes rot | weiß

5,60 EUR

Menü Nr.3

Kalbstatar | Frankfurter-Kräuter-Emulsion
gebackenes Landei | Forellenkaviar



Sellerie-Trüffel-Crèmesüppchen
Tomaten



Rosa gebratenes Roastbeef
Spätburgundersauce
gegrillter grüner Spargel | Crêpes Roulade



Schokoladenherz mit Pralinenmousse gefüllt | Minzpesto
Marzipan Crumble | marinierte Früchte



Zusätzlich buchbar
Mitternachtsimbiss:
Gulaschsuppe | Brot

10,00 EUR

Buffets*

*Saisonale Änderungen behalten wir uns vor.

Buffet Nr.1

Tandori-Chicken-Salat | Kichererbsen | Berberitze | Minze
Büffelmozzarella | altem Balsamico | Basilikum | Rucola | bunte Tomaten
Tatar vom norwegischen Lachs | Limonen-Crème-fraîche | Rote Bete
kleine Kartoffelrösti
Mariniertes Kalbfleisch | Gemüse-Vinaigrette | Kirschtomaten
Caeser Salad | verschiedene Dressings | Schinkenstreifen | Croûtons
gekochtes Landei | Gartenkresse | Kräuter



Röscher Krustenbraten vom Landschwein | Schwarzbierjus
Spargel-Erbsenragout | herzhafter Kaiserschmarrn
Gebratenes Zanderfilet | Orangen-Fenchel-Butter | bunter Reis
gegrilltes junges Gemüse



Beeren-Gazpacho | Kirsche | Biskuit | Waldfrucht | Himbeeren | Gelee
Schokoladen-Birnen-Trifle | Schokoladenmousse | Rotwein | Birne
Molkestreusel
Espresso-Vanille-Cake | Schokolade
Marillenknödel | Zimt-Vanillesauce
Crème brûlée
Toskanische Schokoladentarte | Sahne
Dunkles Schokoladenmousse | Haselnuss | Himbeeren
Rote Grütze | flüssige Sahne

Buffet Nr.2

Hausgemachte Quiche | Pilze | frischem Gemüse | Schnittlauch-Crème
Gekochter Tafelspitz vom Weideochsen | Grüner Soße | Gartenkresse
Geräucherter Lachs | Apfelkren | Limonen-Crème-fraîche | Kartoffelrösti
Superfood-Salat zum selbst zusammenstellen
verschiedene Dressings | Rote Bete | Karotten | Tomaten | Radieschen
geröstete Kerne | Quinoa | Amaranth



Maispoularde | leichte Champignon-Estragonrahm | Spargelragout
Schnittlauch | gebratene junge Kartoffeln
Gegrillter Zander | Chimichurri | schwarzer Piemont-Reis
gebratenes Gemüse
Raviolini | Antipasti-Gemüse-Füllung | Pimentosauce | Artischocken
Rucola



Blaubeer-Muffin | Beeren | Hafer | Portwein
Kalter Kaffee | Vanille | Schokolade | Mascarpone
Terrine von Schokolade und Kokos | Passionsfrucht | Ananas
Quarkstrudel | heiße Kirschen
Helles und dunkles Schokoladenmousse | Fruchtmarmelade
Tarte mit Früchten der Saison | geschlagene Sahne
Tiramisu | Himbeeren
Flüssiger Schokoladenkuchen | Baileys-Sabayone

Buffet Nr.3

Antipasti | Louisiana Garnelen | Cocktailsauce
Lachstatar | Crème fraîche
Vitello Tonnato
Marinierter Couscous | Gemüse | Joghurt-Minz-Dressing
Crêpes Roulade | Hähnchenstreifen | Rucola | feine Sherrycream
Blatt- und Rohkostsalate | verschiedene Dressings | Oliven | Sardellen



Rosa gebratener Kalbsrücken | Barolojus | gegrilltes Gemüse
Rosmarinkartoffeln
Auf der Haut gebratener Zander | Tomaten-Fenchel-Gemüse
Dillkartoffeln
Trüffeltagliatelle | Sauce von weißen Trüffeln



Aprikose | Milkschokolade | Nuss-Crunch | Vanille | Olivenöl
Schokoladenallerlei | weiße Schokolade | Zartbitterschokolade
Vollmilkschokolade | Nusscrumble
Délice de fruits rogue | Milkschokolade | Waldbeeren
Frisch gebackene Waffeln | heiße Kirschen | Puderzucker
Crème brûlée
Marmoriertes Schokoladenmousse | Fruchtmarmelade
Rote Grütze | Vanillesauce
Birne-Williams-Cantuccini-Tiramisu

Zusätzlich buchbar

Auswahl italienischer Käsesorten
reife Birne | halbe Baumnüsse | Feigensenf | alter Balsamico

21,50 EUR



Foto: Angelika Mannsfeld/AMEA, Andreas Nusch Hochzeitsfotograf

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 BENNER'S Bistronomie

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%.



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 in Höhe von 60% der kalkulierten Bruttogesamtsumme bitten.



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



Weiterhin gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Die genannten Preise gelten bis 31. Dezember 2024. Eventuelle Preiserhöhungen auf Grund von Änderungen wirtschaftlicher Rahmenbedingungen und Mehrwertsteuererhöhungen behalten wir uns vor.





BENNER's Bistronomie & Catering
Kurhaus Wiesbaden Gastronomie GmbH & Co. KG
Kurhausplatz 1, 65189 Wiesbaden
Fon: +49.611.53 62 00
genuss@benner-s.de • www.benner-s.de