

Bankettmappe



höll
am main
HOTEL

Intro

Ein Jubiläum oder Hochzeit feiern, einen neuen Lebensabschnitt beginnen, gemeinsam in die Zukunft gehen, große Momente teilen. Augenblicke wie diese müssen in Erinnerung bleiben.

Wir organisieren Ihre Feier mit allem was dazu gehört –stilsicher und bis ins kleinste Detail.

Kulinarische Highlights gehen Hand in Hand mit emotionalen Höhepunkten und sorgen für eine unvergessliche Zeit.

Unser Saal ist direkt mit der überdachten Terrasse zum Main verbunden und eignet sich mit unterschiedlicher Bestuhlung für Ihre Feier bis zu 100 Personen.

Das Hotel mit 19 luxuriösen und großen Zimmern, den mit hochmoderner Technik und hervorragendem, modernen Equipment ausgestatte Veranstaltungsraum mit Bar, der Weinkeller, die Skybar und das Restaurant, sind der ideale Standort im Zentrum des Rhein-Main-Gebietes für ihre festliche Feier.

Veranstaltungsräume

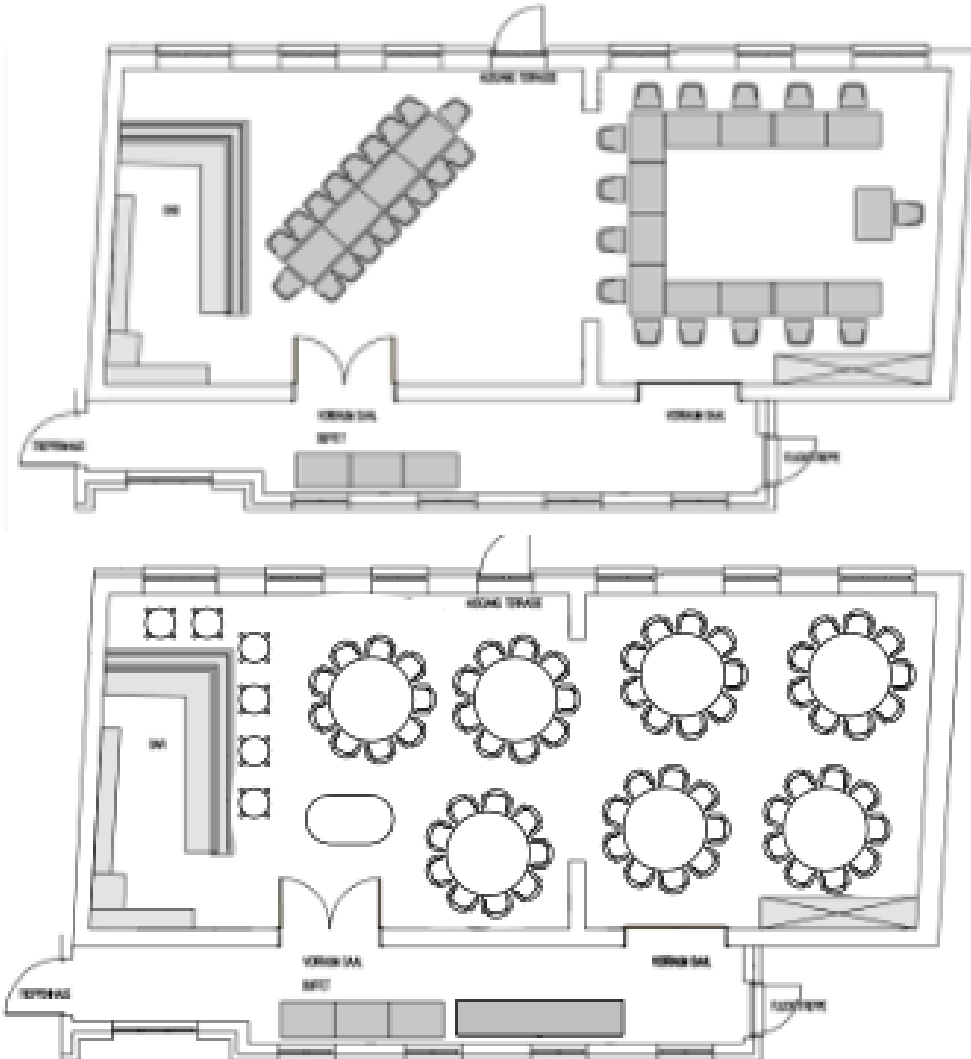


Bestuhlungsmöglichkeiten

Unsere Veranstaltungsräume bieten viele Möglichkeiten.

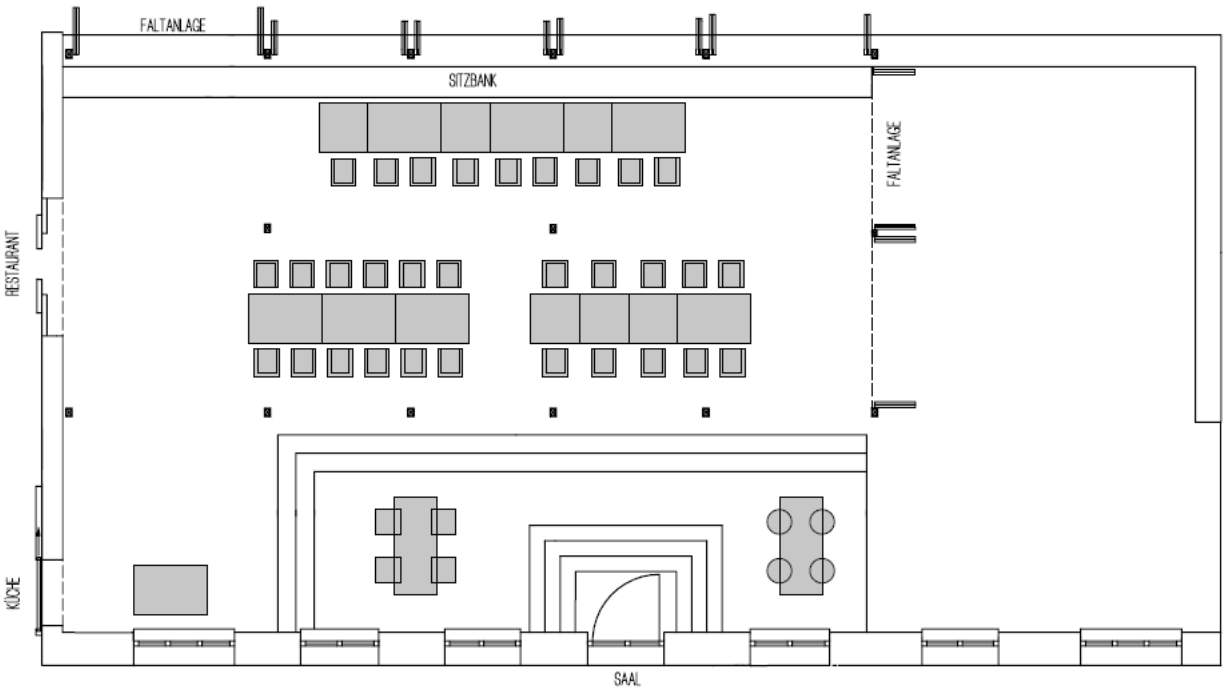
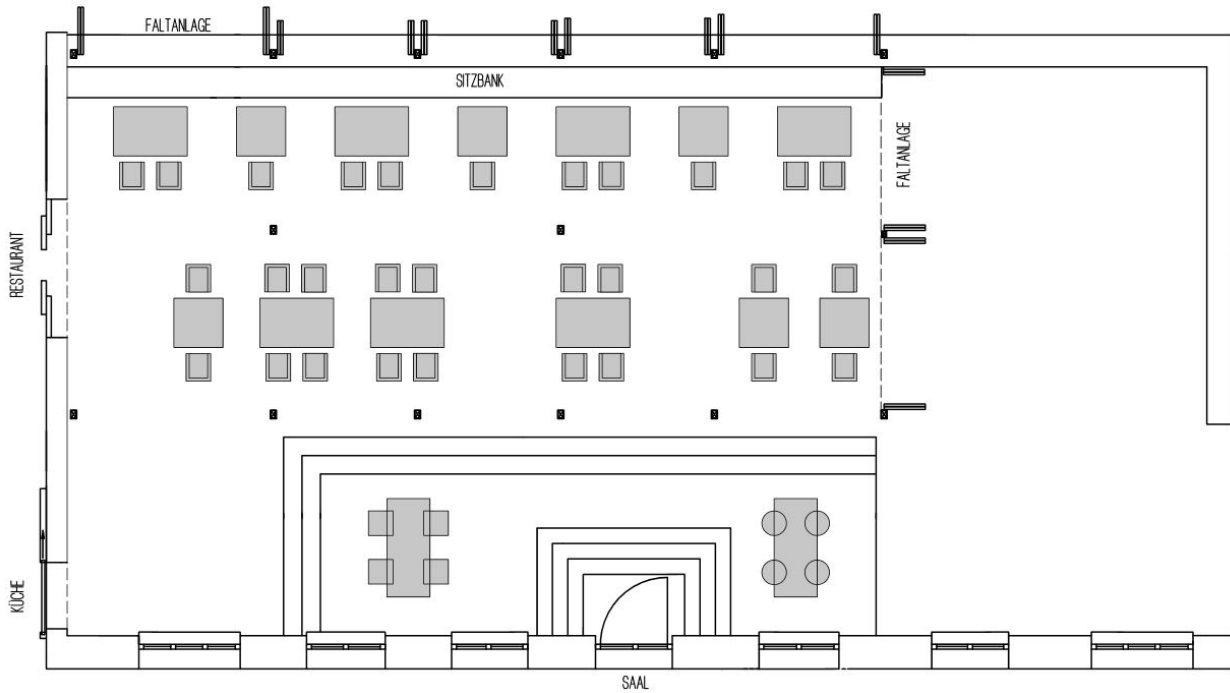
Gerne finden wir zusammen mit Ihnen die passende Bestuhlung für Ihre Feierlichkeit.

Saal



Bestuhlungsmöglichkeiten

Terrasse



Alternative Räume

In unserem Haus befinden sich noch 2 weitere Räume die für kleinere Gruppen zur Verfügung stehen.

Weinkeller



Und unsere Skybar im 4. Obergeschoss.

Die Skybar eignet sich in den warmen Monaten sehr gut für einen Aperitif oder einer kleinen Feier für bis zu 20 Personen.

Das Team

Für die Kulinarik ist unser tolles Team der Wellenlänge zuständig.

Unter der Leitung von Küchenchef Olaf Schumann kreiert das Küchenteam Ihnen ein Menü oder Büffet welches keine Wünsche offen lässt.

Unser „Baukastenbüffet“ sowie verschiedene Menüvorschläge finden Sie auf den nächsten Seiten.

Gerne gehen wir soweit wie möglich auf Ihre Wünsche ein, sodass es für Sie ein unvergesslicher Abend wird.

Auch das Restaurant Team der Wellenlänge unter Leitung unseres Restaurantleiters Giovanni Grillo und seiner Stellvertretung Melanie Cappelmann garantieren Ihnen einen tollen Service und einen reibungslosen Ablauf

Sie beraten Sie gerne bei Fragen zu Weinen oder Speisen und sind vor Ort Ansprechpartner Nummer 1.

Für den reibungslosen Ablauf, sowie die Erstgespräche Ihrer Veranstaltung, die Betreuung und Begleitung der Vorbereitung und die Ausarbeitung des Angebots sind Frau Maria Gargani sowie Herr Dennis Klopff zuständig.

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung in unserem Hause !

Baukasten Büffet

Vorspeisen (4 Vorspeisen)

Geräucherter und gebeizter Lachs mit Honig – Senfsauce

Katenschinken mit Frucht Chutney

Feldsalat mit Kartoffel – Speckdressing

Salat von Roter Bete und Apfel in Estragon Vinaigrette

Kartoffelsalat mit Gurken und Ei

Zweierlei Matjessalat

Linsensalat mit Lauch und Apfelbalsamessig

Selleriesalat mit Birne und Haselnuss

Hausgemachte Antipasti Variation

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne – Meerrettich (+ 1,00 €)*

Roastbeef kalt mit Sauce Tatar (+ 1,00 €)*

Kalte Schlachterplatte mit sauer eingelegtem Gemüse (+ 1,00 €)*

Sylter Austern (+ 2,50€)*

Räucherfische aus Nord und Ostsee mit Sahnemeerrettich (+ 1,00 €)*

Glücksburger Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Büffelmozzarella (+ 1,00 €)*

Wildkräutersalat mit Hirschschinken und Granatapfelvinaigrette (+ 1,50€)*

Reichhaltiges Salatbüffet mit verschiedenen Dressings

Brötchen und Baguette mit Butter und Kräuterquark

Suppen (1 Suppe)

Kartoffelsuppe

Büsumer Krabbensuppe (+ 1,50 €)*

Konsommee vom Ochsenschwanz mit altem Sherry

Tomaten Essenz mit Grießnocken

Bouillabaisse (+ 2,00 €)*

Hauptspeisen (1 Fleisch | 1x Fisch | 1x Vegetarisch)

Roastbeef im Ganzen gegart mit Pfefferrahm und Kartoffelgratin (+ 2,00 €)*

Landschweinrücken „Wellington“ mit Schupfnudeln und Rahmwirsing (+ 3,00 €)*

Kalbstafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce

Kabeljau, Senfsauce, Mangoldgemüse und Petersilienkartoffeln

Seelachs unter der Kräuterkruste mit Kartoffel – Pilzgemüse

Sellerieschnitzel mit Thymiankartoffel und cremigen Ziegenquark

Gefüllte Pfannkuchen mit Pilzen, Spinat und Kräuter Creme Fraîche

Dessert (2 Dessert)

Rote Grütze mit Vanillesauce

Herrencreme mit marinierten Kirschen

Mousse von weißer und brauner Schokolade

Warmer Schokokuchen mit Pflaumenkompott

Verschiedener Käse mit Apfelsenf (+ 2,50 €)*

(4 Vorspeisen/ 1 Suppe / 3 Hauptgänge/ 2 Dessert)

Preis pro Person: 55,00 €

ggf. zzgl. *Aufpreise

Saisonale Menüs

Menüs in der Wellenlänge (02.01. – 31.3.)

Vorspeise

Topinambur eingelegt, Apfel Chutney Joghurtcreme und kleine Butterrübensülze	11 €
Lachs warm mariniert mit Meerrettich creme fraiche und eingeweckten bunten Karotten	12 €
Wildschweinschinken mit eingelegtem Kürbis Rosenkohl Pesto und Kürbiskernmajonaise	13 €

Suppe

Klarer Auszug von der Roten Beete mit geräuchertem Karpfen	08 €
Schaumsuppe vom Topinambur mit Trüffeln	10 €

Zwischengang

Pastinaken gebacken mit Venusmuscheln, Haselnüssen in Essig und Petersilie	13 €
Steinbutte in Linsenkruste mit Kardamom – Ingwersauce und Senfkohl	17 €

Aus Seen und Meer

Fjordlachs pochiert mit Miesmuscheln, Wirsing und Rote Beete - Kartoffeln	20 €
Filet vom Skrei mit Rosenkohl, Meaux Senf und Kartoffelpüree	23 €

Aus Wald und Wiesen

Kalbsrücken im Ganzen gebraten Schwarzwurzeln, Pilzen und Thymiankrokette	22 €
Entenbrust und gebackene Keule mit Grünkohl - Apfelgemüse, gebackener Röstkartoffelrolle und Meerrettich	23 €
Wildschafkeule „Rosa“ gebraten mit Steckrüben Mus, Drillingen und krossem Katenspeck	24 €

Aus dem Gemüsegarten

Perlgrauen Risotto mit geschmorten Wurzelgemüse und kleinem Pilzstrudel	18 €
---	------

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen mit eingeweckten Pflaumen und Thymianeis	10 €
Unser „Birchermüsli“ karamellisiertes Müsli mit Apfel, Honig- Joghurt und gefrorenem Joghurt	11 €
Holsteiner Blauschimmelkäse mit Birnen Chutney und Roggenbrotrouton	11 €

Menüs in der Wellenlänge (1.4 – 21.6)

Vorspeisen

Verlorenes Landei mit Schnittlauchcreme gegrilltem grünen Spargel und Roggenbrotcrumble	10 €
Sülze und Schinken von der Heidschnucke mit Erbsen Spargelsalat und Kräutermajonaise	12 €
Marinierter Fjordlachs mit Radieschen und Limonen Schmand	11 €

Suppe

Klarer Auszug vom Spargel mit kleinen Maultäschchen und Limone	07 €
Erbsensuppe mit Minze, Matcha Tee und gebackenes Garnelentatar	09 €

Zwischengang

Forellenfilet pochiert mit marinierten Radieschen und Creme vom jungen Spinat	14 €
Perlgrauen Risotto mit geschmortem Susländer Schweinbäckchen und Erbsen	15 €

Aus Seen und Meer

Gerösteter Nordseekabeljau gegrilltem grüner Spargel, Brunnenkresse und Kartoffelmousseline	23 €
Zander kross auf der Haut gebraten mit Erbsencreme, Kräutersandwich und Bärlauch Sauce	25 €

Aus Wald und Wiesen

Rücken vom Landschwein Gebratenem Frühlingslauch und Kartoffel Risotto	19 €
Geschmorte Ochsenbacke Erbsen, gebackenen Schalotten und Petersilienwurzelpüree	21 €
Lammrücken unter der Bärlauch Kruste Porree gegrillt mit gefüllter gebackener Kartoffel und Senf Jus	24 €

Aus dem Gemüsegarten

Offener Ravioli Spargel in Bärlauch Creme, pochiertem Ei und Röstbrotcrumble	18 €
---	------

Dessert

Quarkcreme mit eingelegtem Apfel und Vanillecrumble	10 €
Limonentarte mit Rhabarber Sorbet und Kompott	11 €
Kleiner Ziegenfrischkäse karamellisiert mit Wildkräutersalat und Pfeffervinaigrette	11 €

Menüs in der Wellenlänge (22.6. – 23.9)

Vorspeise

Geeiste Gurkenkaltschale Eingelegte Minigurken, pochiertem Dillbaiser, Dillblüten und Joghurtcreme	10 €
Marinierter Fjordlachs mit Radieschen, Lauchzwiebeln und Blüten Schmand	11 €
Tatar vom heimischen Rind geräucherter Mayonnaise, süß sauren Zwiebeln und Vollkorncrumble	12 €

Suppe

Klarer Auszug vom Tomaten mit kleinen Quarktäschchen und Basilikum Öl	07 €
Sommerlicher Eintopf von Bohnen mit gekochter Ochsenbrust	09 €

Zwischengang

Gestovte Dicke Bohnen Karamellisiertem Schweinebauch und geräucherter junger Kartoffel	13 €
Seezungenfilet Roh mariniertes- , gebratenes- , Püree vom Blumenkohl und Saiblings Kaviar	17 €

Aus Seen und Meer

Nordseemakrele Geschmorter Fenchel, Kartoffel - Thymiansandwich und Meauxsensauce	21 €
Gerösteter Nordseekabeljau Gebratener Broccoli, Fondant Kartoffel und Lauchzwiebelsauce	23 €

Aus Wald und Wiesen

Brust und Keule vom Perlhuhn Junger Wirsing und gefüllten Serviettenknödelblättern	20 €
Kalbsrücken „rosa“ gebraten Mangoldgemüse, Kalbsschwanzkompott und gebackener Kartoffelrolle	22 €
Rücken vom Frischling Balsamico - Brombeeren, gefülltem Weißkohlköpfchen und Perlgraupenkroketten	25 €

Aus dem Gemüsegarten

Quarknocken mit Tomatenkompott Pecorinochip, Lauchzwiebeln und Grünkern Risotto	18 €
--	------

Dessert

Kleiner Aprikosen - Käsekuchen mit Thymian Ei	10 €
Karamellierter Strudelteil mit Vanillecreme und marinierten Beeren	11 €
Kleiner Ziegenfrischkäse karamellisiert mit Wildblumen Kräutersauce und Pumpernickel	11 €

Menüs in der Wellenlänge (24.9. – 22.12)

Vorspeise

Marinierter Muskatkürbis mit Quarkcreme, Senfkohl und Senfsaatvinaigrette	10 €
Gepökelte Kalbsbäckchen in Schalotten Dressing mit Bohnen und Dillcrisps	12 €
Rote Beete süß- sauer, Walnuss mit Mangold und Flusskrebsterrine	13 €

Suppe

Unser „Borschtsch“ mit geröstetem Schwarzbrot und Meerrettich Schmand	08 €
Zweierlei Kürbissuppe mit Ingwer und knuspriger Garnele	08 €

Zwischengang

Venusmuschel gesulzt warm, - gebacken mariniert mit Fenchel, Apfel und Sauerkleecreme	13 €
Geschmorte Bäckchen vom Susländer Schwein Cremigem Dinkel und gerösteten Pilzen	15 €

Aus Seen und Meer

Lachs aus dem Riesling Sud Miesmuscheln, Wirsing und gebackenen Kartoffeln	20 €
Filet vom Schellfisch Fenchel, Senfölaromen und violetten Kartoffeln	23 €

Aus Wald und Wiesen

Maispouardenbrust im Weißkohlblatt mit Bouillonkartoffeln und Thymiansauce	20 €
Geschmorter Tafelspitz vom heimischen Rind Pilzen, Perlzwiebeln, Birnen und Pommes Williams	23 €
Rehkeule „rosa“ gebraten mit Roter Bete, Navettenjus und Trüffelnocchi	26 €

Aus dem Gemüsegarten

Rote Beete in Folie gegart mit Kümmel Ziegenkäsecreme, Weißkohl und Buchweizenpfannkuchen	18 €
--	------

Dessert

Quittenparfait mit Thymianmilch und Vanillerahmeis	10 €
Zwetchgenterrine mit Armagnac und Zimteis	11 €
Holsteiner Blauschimmelkäse mit Birnenschutney und Roggenbrotrouten	11 €

Vorweg & Danach

Fingerfood

Kalt

- Geräucherte Markelenwürfel mit Holunderzwiebelmarmelade 3,00€
- Entenschinken mit Röstbrot und Pflaumen Chutney 3,50€
- Marinierte Bete mit Ziegenfrischkäse und Senfsaatkaviar 3,00€
- Marinierte Rinderbrust mit Bohnen und Dillcreme 3,00€
- Tatar vom Kalb mit geräucherter Mayonnaise und Pumpernickel 3,50€

Warm

- Gebackener Karotte mit Orangen- Chili Dip 2,50€
- „Unser“ Backfisch mit Remoulade 2,50€
- Dim Sum von der Blutwurst mit Apfel 3,50€

Canapes mit :

- Entenschinken und Pflaumen Chutney 3,50€
- Katenschinken vom Landschwein mit Senfgurke 3,00€
- Gebeiztem Lachs und Meerrettich 3,00€
- Ziegenkäsecreme, rotem Mangold und roter Bete 3,00€
- Geräucherter Heilbutt und Schnittlauchcreme 3,50€
- Gepökelt und geräucherter Wildscheinnacken mit Kürbiskernmajonaise 3,50€

Unsere Mitternachtsnack's

- Burger 4,50€
- Wildcurrywurst mit Tomatensalsa 5,50€
- Gulaschsuppe je 0,3l 4,00€
- Erbseneintopf je 0,3l 4,00€
- Linsensuppe mit Saitenwürstchen je 0,3l 5,00€

Preise

Empfangspauschale (1 Std.)

Die Pauschale enthält Turmalino Spumante Rosé Sekt, Cuvée Spumante weiß vom Fass, Orangensaft, Tassoni Limonaden, Tafelwasser

pro Person 13,00€

Getränkepauschale Basic (4 Std.)

Mineralwasser, 1 Sorte Weißwein, 1 Sorte Rose, 1 Sorten Rotwein aus dem Höll Weingut , alle alkoholfreien Getränke, Pils, Helles oder Weizen vom Fass, Kaffeespezialitäten

pro Person 35,00€

Nach Ablauf der Zeit werden die Getränke nach Verbrauch berechnet oder die Pauschale kann nach Rücksprache um je eine Stunde verlängert werden:

Verlängerungsstunde

pro Person 9,00€

Longdrinkpauschale (3 Std., nur in Kombination mit anderen Getränkepauschalen möglich)

(beinhaltet 3 Longdrinks nach Vorauswahl: Gin Tonic, Cuba Libre, Moscow Mule, Wodka Lemon, Jack Daniels Cola, Hugo, Aperol Spritz, Campari Orange)

pro Person 18,00€

Gerne kann die Berechnung der Getränke auch nach Verzehr erfolgen.

Preise

Dienstleistungspauschalen

Saal	600,00€
Wintergarten	400,00€
Innenhof	200,00€
Skybar	200,00€
Weinkeller	200,00€

Die Dienstleistungspauschale beinhaltet die exklusive Nutzung des Veranstaltungsraums, sowie die Nutzung der Veranstaltungstechnik.

5 Stunden Personalkosten von 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr.

Aufbau & Abbau des Veranstaltungsraums, sowie die Reinigung durch das Housekeeping.

Auch sind Mehrkosten durch Licht & Heizkosten einberechnet.

Die unten aufgeführten Preise gelten ab den inkl. 5 Stunden ab Veranstaltungsbeginn.

Serviceleitung pro angefangen Stunde	38,00€
Servicemitarbeiter pro angefangen Stunde	32,00€

Weitere Dienstleistungen

Je nach Verfügbarkeit

DJ	700,00€
Foto Box	300,00€
Musikanlage für selbst organisierten DJ	200,00€

Blumendekoration

1x Kleines Gesteck	35,00€
1x Großes Gesteck	50,00€

Namenskärtchen	Stück	0,50€
Tischplan		15,00€

Gedeck Preis für eine mitgebrachte Torte	p.P.	3,00€
--	------	-------