

Sehr geehrte Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus. Sie möchten Ihre Feier in unserem Hause ausrichten? Gerne sind wir Ihr kompetenter Partner für Veranstaltungen ab 30 Personen und geben Ihnen erste Informationen und Eindrücke mit dieser Mappe an die Hand.

Für Fragen und Detailabsprachen steht Ihnen unser erfahrenes Team gerne zur Verfügung:

Jennifer Lukesch	Leitung Veranstaltungsbüro	05601 978 6216
Sarah Münzer	Veranstaltungskoordinatorin	05601 978 6211
Sabine Gerlach	Veranstaltungskoordinatorin	05601 978 6210
Corinna Rolle-Semper	Leitung Beratung & Verkauf	05601 978 6100

Per Email erreichen Sie unser Team unter gastonomie@genohotel-baunatal.de

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

denn bei uns wird professionell geplant mit Herz und Verstand!



Gültig ab Januar 2019, vorbehaltlich zukünftigen Preisanpassungen.

Unsere Räumlichkeiten

Restaurant Kochwerk



In unserem großen Restaurant im Erdgeschoß können Veranstaltungen mit bis zu 150 Personen ausgerichtet werden. Unser Restaurant bietet ausreichend Platz für Ihre Gäste und es bleibt noch genügend Fläche zum Tanzen. Zusätzlich ist in den Sommermonaten unsere angrenzende Terrasse ein idealer Ort für den Empfang Ihrer Gäste.

Bistro Wilhelm



Unser Bistro im 1. Stock bietet Platz für bis zu 70 Personen, abhängig von der Bestuhlungsform. Genießen sie Ihre Feierlichkeit in einem gemütlichen, hellen Ambiente. In den Sommermonaten haben sie die Möglichkeit die angrenzende Terrasse für den Empfang Ihrer Gäste zu nutzen.

Buffet- und Menüvorschläge

Sie möchten sich und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen? Eine Auswahl von Köstlichkeiten finden Sie auf den folgenden Seiten.

Selbstverständlich können Sie die bestehenden Angebote nach Ihrem Geschmack kombinieren. Gerne kreieren wir auch Ihr individuelles Wunschbuffet oder -menü.

Die Buffet- und Menüpreise gelten für Veranstaltungen ab 30 Personen.



Buffet Baunatal

Salat von gebratenen Kirschtomaten, Champignons und Paprika
Scheiben von der Hähnchenbrust auf knackigem Orangen-Lauchsalat
Cocktail von Grönlandshrimps mit Sesam und Mango in Koriander Pesto

Geschnetzeltes vom Schwein mit gebratenen Speckwürfeln, Weintrauben und
Nüssen in feiner Rieslingsoße

Gebratenes Zanderfilet mit heller Salbeisoße auf sautierten Gemüsestreifen

Schleifchennudeln in Sahnesoße mit gekräuterten Waldpilzen

Gebratene Schupfnudeln

Kleine geröstete Kartoffeln

Blumenkohl

Brokkoliröschen

Karamellierte Möhren

Gelierte Sahnecreme mit Aprikosengelee

Mousse von der Holunderbeere

29,75 € pro Person

(buchbar ab 30 Personen)

Buffet Waldhessen

Salatvariationen von Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Scheiben von der Rinderbrust an cremigem Kräuter-Schmand-Dip

Im Buchenholz geräuchertes Forellenfilet

mit Meerrettichcreme auf Apfel-Fenchel-Salat

Schweinerückenbraten in der Senf-Kräuterkruste mit feiner Rahmsoße

Wildschweingulasch mit karamellisierten Preiselbeerbirnen

Gratin von jungen Gemüsen und Kartoffeln mit Sahne

und Kochkäse überbacken

Kräuterspätzle

Serviettenknödel

Geschmorter Weißkohl

Zuckererbsenschoten

Fruchtige Beerengrütze mit Sahnecreme

Creme vom Waldhessischen Apfel mit Zimthaube

30,75 € pro Person

(buchbar ab 30 Personen)

Buffet Nordhessen

Salatvariationen von Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Apfel-Möhren-Salat

Krautsalat mit Speck

Hessischer Kartoffelsalat

Nordhessische Wurstplatte mit Essiggemüse

Rustikale Schinkenplatte

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Krustenbraten vom Schinken mit Dunkelbiersoße

Zart geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus

Mit Ziegenkäse überbackene Riesenchampignons

Semmelknödel

Kartoffelkroketten

Rahmblumenkohl

Speckbohnen

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Rote Grütze mit flüssiger Sahne

Käse vom Brett

34,75 € pro Person

(buchbar ab 30 Personen)

Europäisches Buffet

Salatvariationen von Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Honigmelone mit Katenschinken

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit rotem Linsensalat

Graved Lachs mit Orangenmeerrettich

Makrelenfilets mit Preiselbeeren

Schwedische Heringsmarinaden

Putenmedaillons in feiner Sherry Rahmsauce

Rinderschmorbraten mit Thymianjus

Knusprig überbackene vegetarische Lasagne mit Tomaten und Bechamelsauce

Mandelbrokkoli

Butterspätzle

Bohnengemüse

Gratinierte Sahnekartoffeln

Bayrisch Creme mit Früchten

Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce

Mousse au chocolat

Käseauswahl mit Trauben

36,25 € pro Person

(buchbar ab 30 Personen)

Mittelmeerbuffet

Salatvariationen von Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Galiamelone mit italienischem Landschinken

Antipasti von gegrillter Zucchini und Paprika

Marinierte Garnelen auf CousCous-Salat

Gebratener Rotbarsch mit Pernod-Safransoße

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust mit fruchtiger Tomatensoße

Cannelloni mit Spinatfüllung in Rucola-Sahnesoße

Langkornreis

Spaghettinis

Gegrillte Zucchinscheiben

Tomaten-Basilikum-Gemüse

Panna Cotta mit Beeren

Espresso-Krokant-Creme in der Mokkatasse

Karamellisierte Vanillecreme

Käseauswahl mit Trauben

37,75 € pro Person

(buchbar ab 30 Personen)

Menü 1

Rose vom Craved Lachs auf Apfel-Lauch-Salat

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Streifen von der Poularden Brust in Rahmsouße
mit feinen Gemüsen und Schupfnudeln

Süße Schmandcreme mit frischen Früchten

34,75 € pro Person

Gerne können Sie unsere Menüs auch als 3-Gang Menü buchen:

Als 3 Gang Menü ohne Suppe

32,75 € pro Person

Als 3 Gang Menü ohne Vorspeise

31,25 € pro Person

(buchbar ab 30 Personen)

Menü 2

Bunter saisonaler Salat

mit Orangenvinaigrette und Tranchen von der Entenbrust

Feines Gurkenrahmsüppchen

Tranchen vom Kalbsbraten an Calvadossoße

dazu buntes Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

Duett von weißer und dunkler Mousse an Beerenkompott

37,25 € pro Person

Gerne können Sie unsere Menüs auch als 3-Gang Menü buchen:

Als 3 Gang Menü ohne Suppe

34,75 € pro Person

Als 3 Gang Menü ohne Vorspeise

33,25 € pro Person

(buchbar ab 30 Personen)

Für Ihre Kaffeetafel

Blechkuchen (Preis pro Stück, mind. 30 Stücke pro Sorte) 3,00 €

Bienenstich, Zwetschenkuchen, Mohn – Birnen – Kuchen, Kirsch Streusel, Apfel Streusel, Stachelbeere – Baiser – Kuchen, Apfelkuchen Mürbeteiggitter, Streuselkuchen, Streuselkuchen mit Cremefüllung, Butterkuchen, Fruchtschnitte, Sahneschnitte, Donauwelle

Kaffee / Tee „all you can drink“ 6,10 €

Ergänzend zu Ihrem Kuchenbuffet buchbar. Kaffee/ Tee wird in Kannen angeboten.
(**Keine** Kaffeespezialitäten enthalten)

Tellergeld bei selbst mitgebrachten Kuchen 2,50 €

Mitternachtssnack

Käseplatte mit Brot und Butter 5,00 €

Nordhessische Wurstplatte mit Brot und Butter 6,50 €

Currywurst mit Brötchen 4,50 €

Gulaschsuppe mit Bauernbrot 6,50 €

Chili con Carne mit Brot 6,50 €

Hamburger zum selber bauen 7,00 €

Die Preise verstehen sich pro Person

Sektempfang



Seit über 110 Jahren vereinen 58 Winzerfamilien rund um Wachenheim in der Pfalz langjährige Erfahrung, kreative neue Ideen und persönliche Leidenschaft.

Damit kultivieren sie rund um Wachenheim in der Pfalz verschiedene Rebsorten in den besten Weinberglagen, wobei der Riesling die wichtigste Rebsorte ist. Die Wachtenburger Winzer gehören schon seit Jahren zu den Top 5 der Pfälzer Winzer und wir freuen uns diese, immer wieder prämierten Weine, Ihnen anbieten zu können.

Wachtenburg Secco Wachtenburg Winzer, Pfalz, trocken

0,1 l. 3,00 € 0,75 l. 14,50 €

Riesling Sekt Wachtenburg Winzer, Pfalz, trocken

0,1 l. 3,50 € 0,75 l. 22,00 €

Prosecco Spumante *Tenuta Ca´Bolani* Italien, Friaul, trocken

0,1 l. 4,40 € 0,75 l. 33,00 €

Pinot blanc de noir Wachtenburg Winzer, Pfalz, trocken

0,1 l. 4,00 € 0,75 l. 25,00 €

Moet & Chandon Brut Imperial

0,75 l 117,00 €

Hugo, Aperol Spritz

0,2 l. 6,50 €



Weine

Offene Weißweine

Deutschland

Chardonnay Wachtenburg Winzer, Pfalz, QbA, trocken
Herzhaft, rund und weich zugleich

0,2 l. 4,50 € 0,75 l. 16,50 €

Riesling Kabinett Wachtenburg Winzer, Pfalz, trocken
Klar und markant mit feinen Noten von Aprikose und Apfel

0,2 l. 4,50 € 0,75 l. 16,50 €

Riesling Kabinett Wachtenburg Winzer, Pfalz, Halbtrocken
filigrane Frucht, samtige Struktur und raffinierte Frische

0,2 l. 4,50 € 0,75 l. 16,50 €

Kerner Kabinett Wachtenburg Winzer, Pfalz, lieblich

Ein Wein mit einem frischen und markanten Aroma. Eignet sich wunderbar als Begleiter für gesellige Runden

0,2 l. 4,50 € 0,75 l. 16,50 €

Italien

Lugana *Cento Filari*, Cesari, Italien, Veneto, trocken

Bouquet von Birne, Papaya und Kiwi. Saftig, feinwürzig, elegant fruchtig

0,2 l. 7,50 € 0,75 l. 27,50 €

Offene Roséweine Deutschland

Rosé Cuvée Wachtenburg Winzer, Pfalz, lieblich
besonders saftig, mit dem Aroma von frischen Kirschen

0,2 l. 4,50 € 0,75 l. 16,50 €

Offene Rotweine Deutschland

Dornfelder Wachtenburg Winzer, Pfalz, QbA, trocken
Delikate Note von Süßkirsche und frischen Kräutern

0,2 l. 4,50 € 0,75 l. 16,50 €

Merlot Wachtenburg Winzer, Pfalz, QbA, trocken
Feine Aromen von Waldbeeren und Brombeeren, von samtiger Struktur unterstützt, dezente
Feinwürzigkeit

0,2 l. 4,50 € 0,75 l. 16,50 €

Italien

Sangiovese *Borgo San Leo*, Italien, Apulien, trocken
leuchtendes Rot, Duft nach Schwarzkirsche, sanfte Tannine, langes Finale

0,2 l. 5,00 € 0,75 l. 24,50 €

Flaschenweine Weiß Deutschland

Silvaner Die Jungen Winzer Winzer, Rheinhessen, trocken
Charakterstark und kräftig

0,75 l. 20,00 €

Riesling Hattenheimer Wisselbrunnen, Schloss Reinhartshausen, Rheingau, trocken
Feine Frucht mit einem leichten Hauch von Pfirsich, feine Eleganz, würzige Struktur, dezente Süße,
präsenre Säure

0,75 l. 35,50 €

Grauburgunder Oberbergerner Winzergenossenschaft, Baden, trocken
Bouquet von Äpfeln und frischen Früchten, angenehm, fruchtig, milde Säure

0,75 l. 27,00 €

Flaschenweine Rosé Deutschland

Blanc de Noir Die Jungen Winzer, Rheinhessen, trocken
Fruchtiges Aroma samtig reifer Erdbeeren und eine dezente Säure mit einem langen cremigen
Abgang

0,75 l. 20,00 €

Flaschenweine Rot Deutschland

Dornfelder Lergenmüller, Pfalz, trocken

Einzigartig in seiner intensiven, dunkelroten Farbe und in seiner Fruchtbarkeit, weiche, reife Tannine umspielt von aromareifen dunklen Beeren

0,75 l. 20,50 €

Spätburgunder Die Jungen Winzer, Rheinhessen, trocken

Zartherber Duft mit dezenten Toastaromen und einem typischen Bouquet von blauen Beeren

0,75 l. 35,50 €

Cuvée Wachtenburg Winzer, Pfalz, trocken

9 Monate im mittelalten Barrique gereift. Volles komplexes Aroma nach dunklen Früchten kombiniert mit einer angenehmen Würze und gestützt von runden, weichen Tanninen und lang anhaltenden Abgang

0,75 l. 25,50 €

Spätburgunder Wachtenburg Winzer, Pfalz, trocken

Edition Selective Lese

0,75 l. 18,50 €

Spätburgunder Wachtenburg Winzer, Pfalz, QbA, trocken

Das Bouquet dieses Spätburgunders ist ausdrucksvoll und vielschichtig, seidige Struktur und schöne Tiefe

0,75 l. 17,50 €

Italien

Merlot Tenuta Ca' Bolani, Friaul, Italien, trocken

Fruchtbetont mit Anklängen von Erdbeeren und Johannisbeere vollmundig, rund und weich

0,75 l. 20,50 €

Sassabruna Rocca die Montemassi, Italien, Maremma, trocken

Cuvee aus Sangiovese, Merlot und Syrah erinnert an Waldbeeren und Gewürze, körperhaft, vielschichtig, langes Finale

0,75 l. 25,50 €

Symposio *Feudo Principi di Butera*, Italien, Sizilien, trocken

Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot, 18 Monate in Französischen Eichenfass, saftig, elegant, ausgewogen harmonisch

0,75 l. 55,50 €

B 52 *Cannina Sampietrana*, Italien, Apulien, trocken

Cuvee aus Negroamaro und Montepulciano. Noten von eingelegten Kirschen, Pflaumen, Schokolade, die sich mit den Aromen von Leder, Tabak und Nelken verbinden

0,75 l. 18,10 €

Servicepauschale Raumnutzung

Restaurant Kochwerk	600.- €
Bankettrestaurant	250.- €
Bistro Wilhelm	400.- €

Die Servicepauschale für die Raumnutzung beinhaltet Um- und Aufbau der Bestuhlung, Herrichten des Raumes nach Ihren Wünschen und Reinigung.

Für Sonderaufbauten bzw. –umbauten die außerhalb des normalen Aufwandes liegen (z.B. Anlieferung und Aufbau von externen Mobiliar bzw. Technik) berechnen wir 45.- € pro Stunde und Techniker.

Servicezeiten bei Veranstaltungen

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir Ihnen ab 01:00 Uhr für jede angefangene Stunde eine Servicepauschale in Höhe von 150,00 € berechnen. Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten können bis max. 03:00 Uhr durchgeführt werden.

Für die kleinen Gäste

Preise:

0 – 6 Jahren kostenfrei

6 – 12 Jahren 50 % vom Originalpreis

ab 12 Jahren 100 %

- Hochstuhl (inklusive)
- Kinderecke mit Papier und Stiften zum Malen (inklusive)

Extras

- Weiße Tischdecken (inklusive)
- Weiße Stoffservietten (inklusive)
- Stuhlhussen 5,00 € pro Husse
- Stehtische mit weißer, hellgrauer oder dunkelgrauer Husse 10,00 € pro Stehtisch inkl. Husse
- Menükarten 1,50 € pro Karte