

Pfalzhotel Asselheim



2023/24

Stand August 23

Feste Feiern



GRÜNDE ZUM FEIERN GIBT ES IMMER!
GEBURTSTAG • JUBILÄUM • HOCHZEIT

Das Rundum-Sorglos-Paket: Einzigartige Location • super Essen • Spitzen-
service • faire Preise • Hotelzimmer ... und das alles unter einem Dach!



Vorteile für Sie:

- » Klimatisierte Räume für bis zu 90 Personen
- » Spezielle Menüs und Buffets für jeden Anlass
- » Außergewöhnliche und individuelle Ideen für Ihre Feier
- » Mediterraner Garten für einen traumhaften Empfang und/oder Kaffee + Kuchen
- » Ausgezeichnete Küche
- » Optimale Gästebetreuung
- » Kaffee & Kuchen-Service
- » ♥-lichkeit im ganzen Hause
- » Behindertengerechte Toiletten, mit dem Aufzug leicht zu erreichen + Rampe am Eingang
- » Empfehlungen für Unterhaltung und Entertainment
- » Flexibilität bei allen Gästewünschen
- » Tanzfläche
- » 76 Hotelzimmer der 4*-Kategorie für Ihre Gäste im Hotel
- » 12 Gästezimmer der 3*-Kategorie im Gästehaus für das kleinere Budget
- » Ein Ansprechpartner nur für Sie: vor, während und nach der Veranstaltung steht Ihnen unsere Bankett-Abteilung zur Verfügung.
- » Kinderspielmöglichkeiten



- Willkommen

„Es gibt immer einen Grund zum Feiern“.

Ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Jubiläums- oder Firmenfeier – Unser Wunsch ist es, Ihnen einen unvergesslichen, stressfreien und einfach perfekten Tag zu bereiten.

Dabei entscheiden Sie selbst, in wie weit wir Sie unterstützen dürfen:

Angefangen bei kulinarischen Verführungen, Dekoration, Blumen- und Tischschmuck, über Musik und Rahmenprogramme bis hin zum Rundum-Sorglos-Service.

Lassen Sie uns Ihre Gäste verwöhnen – Mit exklusiven Menüvarianten und festlichen Feinschmeckerbuffets, individuell zugeschnitten auf Ihre Wünsche!

Im kleineren Kreis bis 7 Personen empfehlen wir die Restaurantkarte mit einem vielfältigen Speisenangebot, unser leckeres Themenbuffet am Dienstag oder das Wochenend-Frühstücksbuffet am Samstag und Sonntag inkl. Kinderspielecke.

Schauen Sie sich das Pfalzhotel persönlich an. Wir bieten Ihnen attraktive Räume von rustikal bis edel, einen mediterranen Garten für traumhafte Empfänge oder die Kaffee- und Kuchentafel sowie ausreichend Parkplätze.

Vereinbaren Sie unter 06359 8003-0 einen unverbindlichen und kostenfreien Erst-Termin.

Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie!

Mit ♥ - lichen Grüßen

Ihre Familie Charlier & das Pfalzhotel-Team

In allen Angeboten sind folgende Leistungen enthalten:

Wir decken grundsätzlich mit Tischdecke, Besteck laut Menü, Weinglas, Wasserglas, Menagen und Stoffservietten ein. Wir teilen ausreichend Service-Personal ein, damit Sie umsorgt werden.



Zur Begrüßung Ihrer Gäste...

... z.B. im mediterranen Garten, am 300 Jahre alten Olivenöl-Mühlstein oder im lichtdurchfluteten Foyer der Dorfscheune...

Genießen Sie Ihren Sekt- oder Stehempfang mit kleinen Leckereien für den ersten Hunger.

Frisch gebackene **Brezeln**
2,50 pro Stück

Knabbergebäck
auf den Tischen
5,- pro Portion

Dekorierte Kanapees
Lachs, Kräuter-Frischkäse
Camembert, Tomate-Mozzarella
feiner Schinken, Geflügel
Guacamole, Bruschetta
pro Stück 4,50
(wir empfehlen 3-4 pro Person)

Gebackene Garnelen im Kartoffel-Knuspermantel
dazu Chilisauce
10 Stück 30,-

Veganes Kanapee
mit Cashew-Kräutercreme,
Avocado, Zwiebelsprossen,
Cocktailtomaten
4,50 pro Stück

Belegte Brötchen
je 2 halbe belegte Brötchen 9,-

Kleine Pfälzer **Saumagenburger**
5,- pro Stück

Kleine **Veggie Burger**
4,50 pro Stück

Variation von Pfälzer und mediterranem Fingerfood
Datteln mit Speck umwickelt
pikant gefüllte Eier, Mozzarella-
Tomaten-Spießchen, gefüllte
Champignonköpfe, Schweinemett-
perle auf Pumpernickel
50 Stück 120,-



Sekt-Empfang

... z.B. im mediterranen Garten, am 300 Jahre alten Olivenöl-Mühlstein oder im lichtdurchfluteten Foyer der Dorfscheune...

Schloss Wachenheim
Sektellerei Wachenheim
28,50 pro Flasche

Schnecco-Secco
Weingut Gaul-Triebel, Asselheim
26,50 pro Flasche

Rieslingsekt
Weingut Gaul, Sausenheim
35,- pro Flasche

Alternativ sind natürlich auch andere Aperitifs möglich!

z.B. Sekt mit Aperol, Sekt Holunderblüte
Sekt Pfirsich, Sekt Erdbeere, alkoholfreier
fruchtiger Aperitif oder eine Fruchtbowle
mit und ohne Alkohol usw.

Menüs (ab 8 Personen)

Vor allen unseren Menüs servieren wir Stangenweißbrot mit saisonalem Dipp

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü!

Menü 1

Wildkräutersalat
gebackene Maultaschen



Zander | Wirsingbeet
Chardonnayschaum



Kalbsrücken | Pfeffersauce
gedünsteter Brokkoli | Bandnudeln



Himbeertarte | Vanilleeis
saisonale Früchte

54,-

Menü 2

Feldsalat | Sprossen | Rucola
geriebener Parmesan | Pfälzer
Walnüsse | Aceto Balsamico-Dressing



Saiblingsfilet | Blattspinat
Limonenschaum



Kalbsfilet | Thymianjus
Brokkoliröschen in Mandelbutter

Kartoffelgratin



Apfeltarte | Vanilleeis
saisonale Früchte

65,-

Menü 3

Millefeuille vom Frischkäse
Tomate-Basilikum | Pinienkerne
Salatbukett



Steinpilzconsome



Medaillons vom Seeteufel
Blattspinat | Beurre Blanc



Rinderfilet im Ganzen gebraten
Burgunderjus | glaciertes Gemüse

Kartoffelgratin



Zweierlei Mousse
Mangospalten

76,-

Unser „All Inclusive“-Angebot:

ab 30 Personen zu jedem Buffet und Menü buchbar

Einen Sektempfang mit Riesling-Sekt, Orangensaft und auf Wunsch alkoholfreier Sekt



Kaffee, Tee, Kakao, Milch ohne Limit für Ihre Kaffeetafel mit selbst mitgebrachten Kuchen und Torten.

(Kuchen werden von uns geschnitten und dekorativ als Buffet aufgebaut)



Getränkesservice von 17 bis 01 Uhr mit Pfälzer Weißwein, Pfälzer Rotwein, Sekt,
Gourmet-Mineralwasser, stilles Wasser, Coca Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Apfelsaft, Orangensaft,
Apfelsaft- und Traubensaftschorle, Premium Pils, alkoholfreies Bier, Weizenbier
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Tee

55,- pro Person | Kinder von 0-6 Jahre ohne Berechnung | Kinder von 7 bis 12 Jahre 35,-



Buffets für Ihre Feier

Schlemmer-Buffer „Pfalzhotel“

ab 30 Personen

Vorspeise

Poulardengalantine | Chutney
Rosa gebratenes Roastbeef | Remouladensauce
Gebeizter Lachs | Geräucherte Forelle
Honig-Dill-Senfauce
Saisonale Blattsalate | Rohkostsalate
Frenchdressing | Balsamicodressing
Meeresfrüchtesalat mit Pulpo
Salat von Eismeershrimps | Mango-Shrimps-Salat
Avocado-Gurkensalat
Griechischer Fetakäsesalat
mediterraner Artischockenherzensalat
Antipasti: Paprika | Zucchini | Champignons
Tomate-Mozzarella
Ofenfrisches Baguette | Butter

Hauptgerichte

Kalbsrücken mit Kräuterkruste | Dornfelderjus
Schweinefilet | feine Rahmsauce
Lachs | Basmatireis | Limonenschaum
Tortellini mit Ricottafüllung | leichte Basilikumsauce
Saisonale Gemüseauswahl
Eierspätzle | Mandelbällchen | Kartoffelgratin

Dessert

Dessertbuffet „Pfalzhotel“
Schokoladenmousse | Vanillemousse
Minischokoküchlein | Obstsalat
Bourbon-Vanilleeis
Rote Grütze | Vanillesauce
69,-

Galabuffet „Mediterrane Pfalz“

ab 30 Personen

Mediterrane Vorspeisen

Antipasti von Champignons | Zucchini | Paprika
Peperoni | grüne + schwarze Oliven
Tomate-Mozzarella
Honigmelone mit Seranoschinken
Vitello tonnato
Garnelensalat | Thunfisch-Avocadosalat
Meeresfrüchtesalat
Schauplatte mit Edelfischterrinen und Tintenfisch
Spaghettisalat | getrocknete Tomaten | Pinienkerne
Tortellinisalat | Ricottafüllung | Kräuter
Saisonale Blattsalate | Rohkostsalate
Frenchdressing | Balsamicodressing
Ofenfrisches Baguette | Butter

Hauptgerichte

Rinderfilet im Ganzen gebraten | Pfälzer Dornfelderjus
Gebratene Geflügelbrüstchen | Salbeirahm
Lammkeule in mediterranen Kräutern geschmort
Knoblauchjus
Mittelmeerpfanne mit Edelfischen | Garnelen | Muscheln
Mediterrane Gnocchi-Gemüse-Pfanne | Tomatensauce
Safranrisotto | Limonensauce
Mediterrane Gemüseauswahl
Gnocchis | Tagliatelle
Kartoffelgratin | Basmati-Duftreis

Dessert

Tiramisu | Stracciatella-Eis | Obstsalat
Limonencreme | Moccamousse
Panna Cotta | Stracciatellamousse
Beerensauce | Vanillesauce
71,-



Menü-Bufferets - halb serviert und halb Buffet

Menü-Bufferet „Harmonie“

Halb serviert und halb vom Buffet!
die Idee ab 30 Personen

Servierte Vorspeisenvariation

Melone mit Seranoschinken
Millefeuille vom Frischkäse mit Tomate-Basilikum
Pinienkerne | Salatbukett
konfierte Tomaten

Servierte Suppe

Tomatencremesuppe | Büffelmozzarella
Crème fraîche | Pesto

Hauptgerichte vom Buffet

Schweinefilet im Brokkolimantel
im Blätterteig gebacken | Sauce Bernaise
Kräuterkrustenbraten vom Kalb im
Ganzen gebraten | Rosmarinjus
Lachs | bunter Reis | Limonensauce
Saisonale Gemüseauswahl
Spätzle | Kartoffelgratin | Mandelbällchen

Serviertes Dessert

Baumkuchenterrine | Weiße Mocca-Mousse
Früchteragout
78,-

Menü-Bufferet „Superior“

Halb serviert und halb vom Buffet!
ab 30 Personen

Servierte Vorspeise

Wildkräutersalat | Himbeer-Limetten-Dressing
Scamorza fresca di bufala | Kumato Schoko-Tomaten
Thunfisch-Ceviche
Kaltgeräucherte Wachtelbrust | Mango-Chutney
Gamba-Chorizo-Spieße

Servierte Suppe

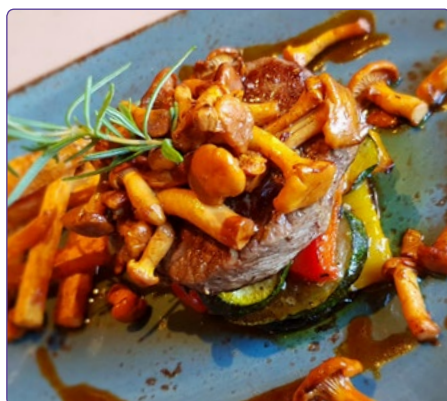
Getrübete Petersilienwurzelsuppe

Hauptgerichte vom Buffet

Souvide gegartes Duroc Landschweinfilet
in Morchel-Crème fraîche
Saltimbocca vom Biokalb | Kalbsbries
dazu Amalfi-Zitronen-Sauce
Simmentaler Färs Rinderrücken unter der
Kräuter-Nuss-Kruste mit Whiskeyjus
Loup de Mer mit Langusten auf
Salicorne Meeresalgen-Couscous | Beurre Blanc
Getrübete Spaghetti
Kartoffel-Zucchini-Auberginen-Gratin
Ofen-Rosmarin-Kartoffeln mit Chaumes gebacken
dazu Avocado-Creme
Spaziergang durchs saisonale Gemüsebeet

Serviertes Dessert

Macadamia-Karamell-Sorbet
Grüner Apfel-Sorbet
Tahiti-Vanille-Creme mit Kokosmilch
und feinen Butterstreuseln
145,-



Specials im Pfalzhotel

„I love Schnitzel“-Buffet

ab 30 Personen

Gurkensalat | Karottensalat
Kartoffelsalat | Tomatensalat
Saisonale Blattsalate | Rohkostsalate
Frenchdressing | Balsamicodressing



Schweineschnitzel „Wiener Art“
Putenschnitzel mit Peperoni und Käse überbacken
Fischfilet in der Käse-Ei-Hülle
Sellerie- und Zucchinischnitzel
Erbsen & Karotten | Kohlrabi in Rahm
Pommes Frites | Salzkartoffeln
Paprika-Tomaten-Sauce | Rahmsauce mit Pilzen
Ketchup | Mayonnaise | Preiselbeeren



Bourbon-Vanilleeis | lauwarmer Kirschen
Obstsalat | Dreierlei Mousse | Vanillesauce

49,-

Veganes Menü

ab 8 Personen

Süßkartoffelquiche | Walnüsse
Wildkräutersalat | Himbeerdressing



Jacobsmuschel | Balsamico-Belugalinsen
Buttersauce



Orientalischer Blumenkohlmix
Ofenrüben | Granatapfelkerne
Schoko-Gemüsejus | Koriander



Vanille-Kokos-Parfait
Mangosauce | Mandelkrokant

49,-

Wenn nachts der kleine Hunger kommt...!

Spät- oder Mitternachtsimbiss:

Gulaschsuppe mit Baguette 9,50

Kartoffelsuppe mit Würstchen und Baguette 8,50

Currywurst mit Baguette 7,50

Pfälzer Vesperplatte mit Brot und Butter 12,-

Käsebrett mit dreifacher Käseauswahl: Brie, Appenzeller, Saint Agur dazu Butter, Weißbrot, Feigensenf, Trauben 15,-



Buffets zu festen Terminen

Wochenend-Frühstücksbuffet

Unser großes „all you can eat“ Frühstücksbuffet mit allem, was du für ein Lieblingsfrühstück brauchst! Außerdem sind die Heißgetränke aus der Spezialitätenmaschine sowie Wasser und Säfte vom Buffet inklusive.

Zum reichhaltigen Angebot des umfangreichen Buffets gehören unter anderem eine frische Brötchen- und Brotauswahl, Croissants, Rosinenbrötchen, Zimtschnecken, Hefezopf, Rührkuchen, Wurst, Schinken, Salami, Käseauswahl, Aufschnitt, Pfälzer Platte, Marmeladen- und Honigauswahl, Nutella, Joghurt, Quark, Bircher Müsli mit Honig und Apfel, Obstsalat, Obstauswahl, Frühstücksrütze, getrocknete Früchte, Samen, Kerne, Haferflocken, Früchtemüsli, diverse Cerealien, Tomaten, Gurken, Paprika, Butter, Margarine, Frischkäse, vegetarischer Dipp, Pesto, Frühstückseier, Rührei, Speck, vegetarische Frikadellen, Orangensaft, Mehrfruchtsaft, Mineralwasser, Kaffeespezialitäten wie Filterkaffee, Cafe Crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee sowie eine Teeauswahl, Milch und Heiße Schokolade - alle Heißgetränke auch lactosefrei.

Samstags von 7 bis 11 Uhr und sonntags von 7 bis 12 Uhr

zusätzlich gibt es ein Kinderspielzimmer mit Bällebad, Mal-Ecke, Bauklötzen, Autos, Stofftieren uvm!

Tip: Buchen Sie einen Tisch im Familienzimmer, dann haben Sie die Kleinen beim Spielen auch immer im Blick!

Erwachsene: 24,50 | Senioren ab 65: 20,50 | Kinder von 7 bis 10 Jahre: 7,50 | Kinder bis einschließlich 6 Jahre: kostenfrei

Pasta-Palatinato-Buffer

Dienstags wird es mediterran.

Schlemmen Sie vom vielfältigen mediterranen Buffet - für Groß und Klein ein Highlight!

Mediterrane Salatauswahl | Antipasti | Tomate-Mozzarella | Vitello tonnato | Melone mit Landschinken

Spaghetti, geschwenkt im Parmesanlaib | Penne | Farfalle | Tortellini mit Ricottafüllung | Fisch auf Ratatouille

Piccata von der Pute | Bolognesesauce | Ratatouillesauce | Kräutersauce | Grillgemüse | Pesto | Pizza | Bruschetta

Panna Cotta | Beerensauce | Obstsalat | Stracciatellamousse | Zitronenkuchen

Dienstags ab 18.30 bis 21 Uhr (jeden Dienstag, außer in den Ferien und in Wochen mit Feiertagen)

Erwachsene: 29,50 | Kinder bis 12 Jahre 1,- pro Lebensjahr



Grillen ... mmmmh lecker

Grill-Buffer „Lavendel“

ab 20 Personen

Antipasti-Variation
Tomate-Mozzarella
Mediterraner Meeresfrüchtesalat
Kartoffelsalat | Nudelsalat
Saisonale Blattsalate | diverse Rohkostsalate
Frenchdressing | Balsamicodressing
verschiedene Dippes | Mayonnaise | Ketchup | Senf
BBQ-Sauce | Sour Cream
Brotkorb
☞
Spareribs | Lachsmedaillons in Folie
Marinierte Garnelenspieße | Bratwürste
Geflügelsteaks in verschiedenen Marinaden
Schafskäse | Folienkartoffeln
Grillgemüse wie Paprika | Zucchini
Gegrillte Maiskolben
☞
Obstsalat
Vanilleeis | Rote Grütze
70,-

Grill Buffer „Weinberg“

ab 20 Personen

Antipasti-Variation
Tomate-Mozzarella
Mediterraner Meeresfrüchtesalat
Kartoffelsalat | Nudelsalat
Saisonale Blattsalate | diverse Rohkostsalate
Frenchdressing | Balsamicodressing
verschiedene Dippes | Mayonnaise | Ketchup | Senf
BBQ-Sauce | Sour Cream | Guacamole
Brotkorb
☞
Lammkotelettes | Mariniertes Rinderfilet
Spareribs | Lachsmedaillons in Folie
Marinierte Garnelenspieße | Bratwürste
Geflügelsteaks in verschiedenen Marinaden
Schafskäse | Folienkartoffeln
Grillgemüse wie Paprika | Zucchini
Gegrillte Maiskolben
☞
Gegrillte Ananas | Cola-Lack
Vanilleeis
79,-

Machen Sie aus Ihrem Grillabend ein eigenes
Event und lassen Sie die Gruppe selbst grillen!
Statt 70,- nur 63,-

Machen Sie aus Ihrem Grillabend ein eigenes
Event und lassen Sie die Gruppe selbst grillen!
Statt 79,- nur 72,-



Darfs ein bisschen mehr Pfalz sein?

Pfälzer Buffet

ab 30 Personen

Saisonale Blattsalate | Balsamicodressing
Gurkensalat | Rettichsalat
roter + weisser Krautsalat | Karottensalat
Bohnen-Salat mit Speck | Kartoffelsalat
Saumagen-Carpaccio



Pfälzer Kartoffelsuppe | Speckwürfel



Knuspriger Rieslingschinken | Zwiebelröstkartoffeln
Saumagen | Leberknödel | Bratwürstchen
Rieslingkraut | Kartoffelpüree
Zwiebel-Speck-Sauce | Senf
Dorsch | Senfsauce
Heimische Gemüsevariation



Schokoladenmousse | lauwarmer Kirschen
Obstsalat | Bourbon-Vanilleeis
Warmer Apfelaufbau | Vanillesauce

55,-

Bacchusgelage

ab 20 bis 45 Personen

In authentisch rustikalem Ambiente werden wir Sie herzlich willkommen heißen. An massiven Holztischen nehmen Sie Platz und genießen ein besonderes, rustikales Pfälzer Menü, das auf Tongeschirr serviert wird. Zwischen den Gängen werden wir Sie humorvoll in die Kultur der Pfälzer Sprache und Pfälzer Sitten einweihen.

Pälzer Grumbeer-Supp`
mit gebrodener Worscht vun de Wutz



Hinterteil vun de einheimische Sau am ganzen Stück
mit gebrodene Serviette-Knödel und grünem Gemüs
handgedrehte Nudelcher



Selbschtgemachder Salad
vun Frücht` aus de Palz mit Obschteis



Käsewürfel vum Brett mit Frücht`

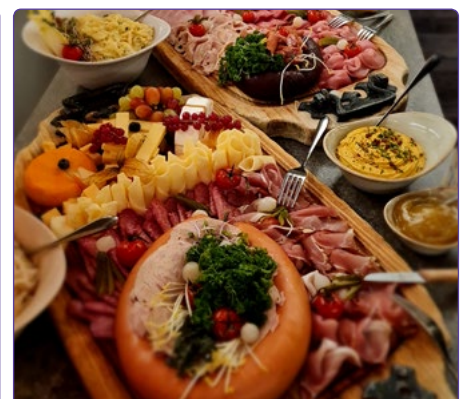
39,-

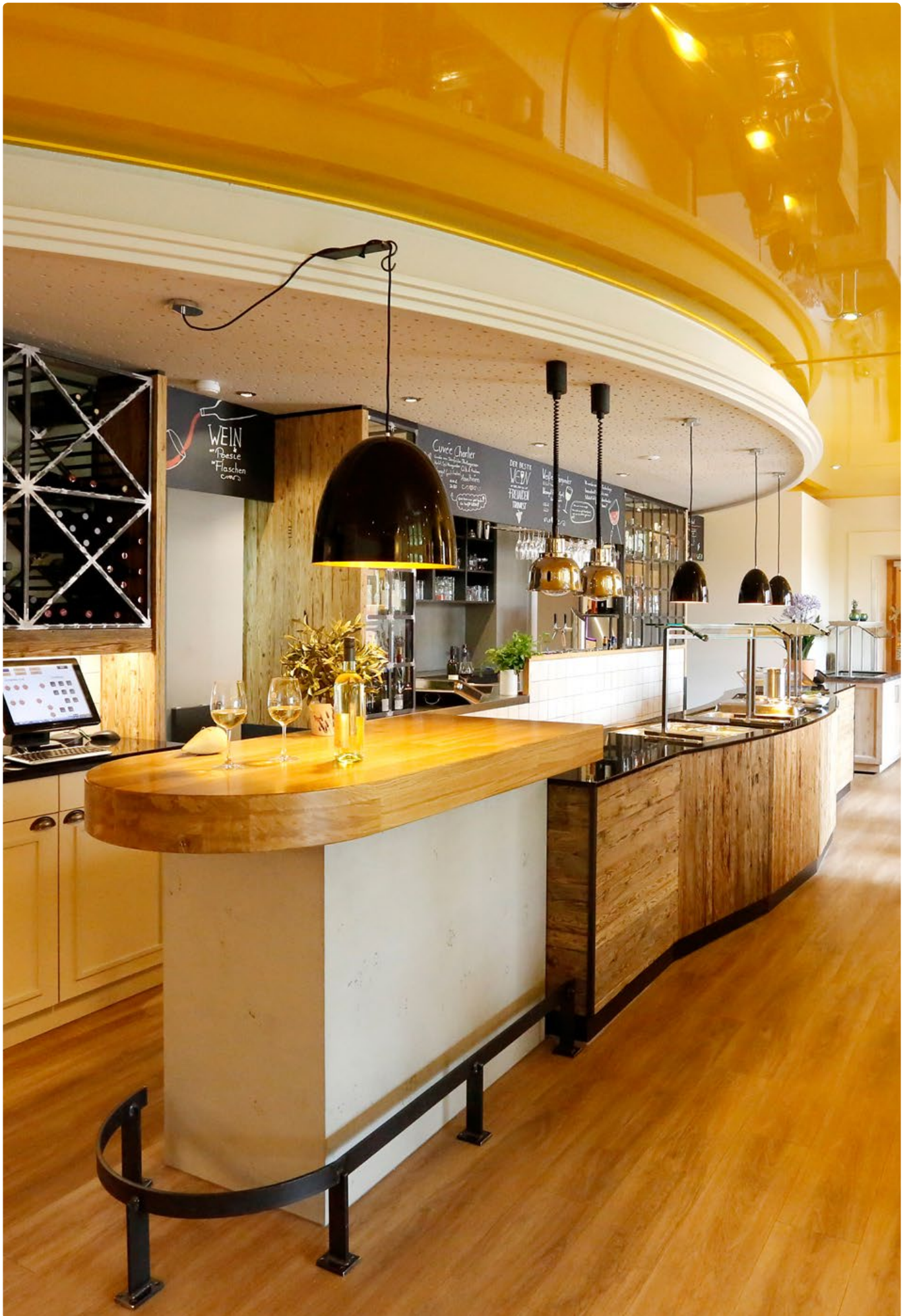
Räubergelage

ab 20 Personen

In gemütlichem Pfälzer Ambiente erwartet Sie eine urig dekorierte Tafel. Sie werden von Tontellern speisen und aus Tonkrügen trinken. Aufgetischt werden ausreichend Hausmacher Platten mit Knackwürstchen, Pfälzer Leber- und Blutwurst, Fleischwurst, Mett-Igel, Käsewürfel, Gurken, Tomaten und Zwiebeln sowie Pfälzer Brot. Dazu gibt es eine köstliche Suppe, serviert im Tongefäß. Zum kulinarischen Finale wird leckerer Schokokuchen mit fruchtiger Sauce serviert.

36,-





Kaffee & Kuchen

ab 25 Personen

Kaffee und Kuchen

Die Kuchen- und Tortenauswahl wird dekorativ als Buffet aufgebaut und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen stets behilflich.

Angebot „Basis“

Sie bringen Ihre **eigenen** Torten und Kuchen mit. Wir werden diese vorschneiden und anschließend dekorativ als Kuchenbuffet aufbauen. Selbstverständlich können Sie die Kuchen vorher bei uns vorbei bringen und wir werden diese bei uns im Kühlschrank aufbewahren!

Pauschale inkl. Kaffee, Tee, Kakao, Milch ohne Limit, Teller, Besteck, Servietten, Tischdecken, Dekoration (sofern gewünscht) und Service

14,50 pro Person

Angebot „Top“

Kuchen und Torten **von uns** ohne Limit:

Schokokuchen, Apfel-Streusel-Kuchen, Fruchtschnitte, Käsekuchen, Donauwelle, Marmorkuchen und Schwarzwälder Kirsch-Torte

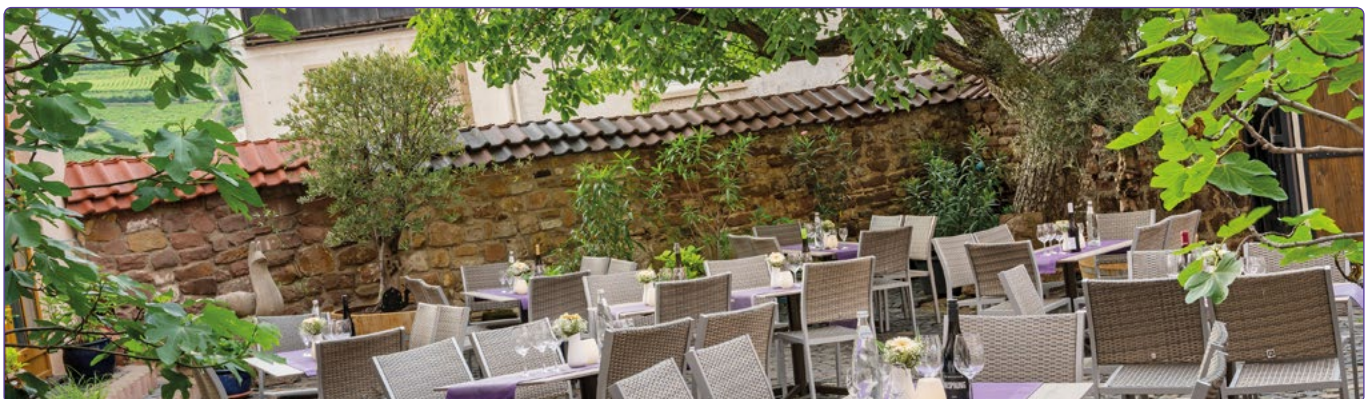
Wir schneiden diese vor und richten sie dekorativ in Form eines wunderschönen Buffets an.

Pauschale inkl. Kuchen und Torten, Kaffee, Tee, Kakao, Milch ohne Limit, Teller, Besteck, Servietten, Tischdecken, Dekoration (sofern gewünscht) und Service

21,50 pro Person

Hochzeitstorte

Präsentieren und anschließendes Servieren der selbst mitgebrachten Hochzeitstorte
60,- pauschal



Dekoration und Extras

In allen Angeboten sind folgende Leistungen enthalten: Wir decken grundsätzlich mit Tischdecke, Besteck laut Menü, Weinglas, Wasserglas, Menagen und Stoffservietten ein. Wir teilen ausreichend Service-Personal ein, damit Sie umsorgt werden.

Dekoration

Entscheiden Sie selbst, ob wir für Sie dekorieren dürfen oder ob Sie den Raum in Eigenregie gestalten möchten. Sollte Dekoration vom Hotel gewünscht sein, verwenden wir passende Dekoration aus unserem Dekorations-Bestand.

Stuhlhussen

Champagnerfarbene Stretchhussen
15,- pro Stück

Stuhlhussen mit Schleife

Champagnerfarbene Stretchhussen mit farbiger Schleife
20,- pro Stück

Runde Tische

Runde Tische für bis zu 8 Personen
20,- pro Stück

Personalisierte Menükarten

Größe DinA5 mit in passender Farbe bedrucktem edlen Pergamentpapier
7,50 pro Stück

Staffelei

Staffelei für Gästetafel
40,-

Kerzenständer

inkl. cremefarbenen langstieligen Kerzen
3,- pro Stück

Stehtische mit Husse

für einen Stehempfang oder zusätzliche Tische im Bankettraum
20,- pro Stück

Blumengestecke

Gerne sprechen wir Ihnen Empfehlungen für örtliche Floristen aus

Serviettenformen

besondere Falttechnik 1,- pro Serviette

Dekorationservice

Gerne sind wir Ihnen beim Dekorieren und beim Abdekorieren behilflich.

Auf Anfrage möglich und wird nach Aufwand berechnet 55,- pro Std. / Mitarbeiter

Korkgeld

Wenn Sie bei Ihrer Feier selbst mitgebrachten Wein ausgeschenkt haben möchten, berechnen wir 18,- pro Flasche

Kinderparadies

Spielecke mit Bällchenpool, großen Legosteinen, Kindertisch, Malbücher, Stiften, Küche, Werkstatt, Autos, Puppen, Plüschtieren uvm
75,- für die komplette Feier!

Tanzfläche

Lust zum Tanzen? Buchen Sie für Ihre Feier eine Tanzfläche mit Holzparkett
250,-

Freie Trauung

im mediterranen Garten unter dem Nussbaum.
inkl. Bereitstellung des Gartens, Vorbereitung der Bestuhlung und Tische.
(Nur in Verbindung mit einer Feier bei uns möglich!)
600,-





Unsere Räume und Locations



Goldberg

für 20-40 Personen

Direkt am Sommergarten mit dem plätschernden Schneckenbrunnen gelegen. Der Garten eignet sich hervorragend für Ihren Sektempfang oder Kaffee & Kuchen.

Facts bei alleiniger Nutzung:

Mindest-Personenzahl: 20 Personen

Raummiete: 350,-

F&B-Mindestumsatz: Fr. = 1000,- / Sa. = 1200,-



Getreidespeicher

für 30-60 Personen

Naturtöne und Wandmalereien erinnern an wogende, gold-gelbe Getreidefelder. Der Raum verfügt über ein feststehendes Buffet und Blick in den mediterranen Garten mit althehrwürdigen Nussbaum.

Facts bei alleiniger Nutzung:

Mindest-Personenzahl: 30 Personen

Raummiete: 400,-

F&B-Mindestumsatz: Fr. = 2000,- / Sa. = 2600,-



Restaurant „Scharfes Eck“

Ideal für Feiern im kleineren Rahmen. Hier können Sie ein feierliches Menü zwischen 6 bis 16 Personen an einer Tafel genießen. Mit einer etwas größeren Gruppe auch mit bis zu 32 Personen an einzelnen Tischen.

Facts bei alleiniger Nutzung:

Raummiete: 200,-

F&B-Mindestumsatz: Fr. = 1200,- / Sa. = 1200,-



Olive

Für 45-90 Personen

Im Landhaus trifft Moderne auf Tradition: Das hohe Gebälk, die Steinmauer sowie die Sound- und Lichttechnik schaffen ein besonderes Ambiente. Nutzen Sie den direkt angrenzenden mediterranen Garten oder das eigene Foyer (BistrOlive) für Empfang oder Buffet. Das BistrOlive ist bei der Anmietung dieses Raumes inklusive!

Facts bei alleiniger Nutzung:

Mindest-Personenzahl: 45 Personen

Raummiete: 800,-

F&B-Mindestumsatz: Fr. = 4000,- / Sa. = 6000,-



Mediterraner Garten

für 40-80 Personen

Toskanisches Ambiente mitten in der Pfalz! Angrenzend an das Landhaus bildet er die ideale Kombination mit dem Raum Olive. Oder für ein Grillevent im Sommer ist er auch das die optimale Location. Als Schlechtwetter-Alternative steht das BistrOlive bereit!

Facts bei alleiniger Nutzung:

Mindest-Personenzahl: 40 Personen

Gartenmiete: 300,-





Dorfscheune

für 40 bis 90 Personen

Das original erhaltene Gebälk macht diesen Raum zu einem Traum für festliche Veranstaltungen. Mit Blick in den mediterranen Garten, über das Winzerdorf bis in die Weinberge. Ab 50 Personen sind Livemusik und Tanz angrenzenden Bistrobereich ideal möglich. Bis 50 Personen kann eine Tanzfläche im Raum aufgebaut werden.

Facts bei alleiniger Nutzung:

Mindest-Personenzahl: 40 Personen

Raummiete: 500,-

F&B-Mindestumsatz: Fr. = 2000,- / Sa. = 3000,-



Bistrobereich

Ideal für Feiern in der Dorfscheune, z. B. für den Sektempfang mit Stehimbiss oder Livemusik mit Tanzbereich

Auch zu empfehlen: Als eigener Bereich für Ihr Menü bis 16 Personen

Facts bei alleiniger Nutzung:

Raummiete: 300,-



Bacchuskeller

20-40 Personen

Tief unter der Erde liegt der über 300 Jahre alte Gewölbekeller. Für urige Feierlichkeiten und ein geselliges Miteinander.

Facts bei alleiniger Nutzung:

Mindest-Personenzahl: 20 Personen

Raummiete: 400,-

F&B-Mindestumsatz: Mo. - So. = 1000,-

Das "Kleingedruckte":

- » Die Menüvorschläge sind „Vorschläge“ - Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Vorstellungen.
- » Unsere Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 8 Personen. Für Feierlichkeiten unter 8 Personen empfehlen wir Ihnen Gerichte aus der reichhaltigen Speisekarte.
- » Gerne nehmen wir Rücksicht auf die Bedürfnisse Ihrer Gäste in Bezug auf Allergien oder körperlichen Einschränkungen. Vegane Komponenten bereiten wir für einen Aufpreis zu.
- » Wir erbitten 7 Werktage vor der Veranstaltung eine annähernde, und 3 Werktage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl in schriftlicher Form. Diese Personenzahl ist bindend für die Rechnungsstellung.
- » Bis max. 02 Uhr nachts sind wir für Sie da. Sollten Sie planen länger zu feiern, lassen Sie uns das bitte 7 Tage VOR Ihrer Veranstaltung wissen, damit wir dementsprechend planen können.
- » Ab 24 Uhr berechnen wir 180,- Servicekosten je angefangene Stunde. Bitte beachten Sie, dass dies kein Trinkgeld ist!
- » Wir stellen bei größeren Veranstaltungen 6 Wochen vor Veranstaltung eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 40,- pro Person der gebuchten Personenzahl. Sollte die Anzahlung bis 3 Wochen vor der Feier nicht gezahlt sein, so erstellen wir eine Stornorechnung mit dem Betrag laut AGBs und stornieren die Feier von Hotelseite.
- » Die finale Rechnung schicken wir Ihnen im Anschluss Ihrer Feier per Post zu und können diese in bar, per EC-Karte oder per Überweisung innerhalb 14 Tagen begleichen.
- » Aus lebensmittelrechtlichen Gründen dürfen keine übrig gebliebenen Speisen mit nach Hause genommen werden. Bei selbst mitgebrachten Kuchen und Torten ist dies natürlich möglich!!
- » Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nur mit vorheriger Absprache möglich. Hier berechnen wir eine Servicegebühr oder Korkgeld. Bitte achten Sie und Ihre Gäste darauf, dass bei mitgebrachten Speisen (auch Kuchen und Torten) unbedingt die Kühlkette nicht unterbrochen wird! Wir übernehmen keine Haftung!
- » Ganz spezielle Programmpunkte, wie z.B. ein Feuerwerk müssen vorher bekannt gegeben werden und sind genehmigungspflichtig. Auch die Nutzung von Wunderkerzen oder ähnlichem muss vorher abgesprochen werden.
- » Von Hotelseite gemachte Fotos und Videos von dekorierten Räumen dürfen von der Pfalzhotel Asselheim GmbH & Co. KG für Werbemaßnahmen verwendet werden (Hinweis: nur Fotos ohne Menschen!)

***F&B-Mindestumsatz:** Für eine Veranstaltung wird ggf. neben der Raummiete (hier ist die Berechnung fix) ein Mindestumsatz an Speisen und Getränken vorausgesetzt. Es fließt jeglicher Verzehr im Rahmen der Veranstaltung mit ein (d.h. vom Sektempfang über das Menü/Bufferet bis zum Ende der ausgelassenen Party). Nicht mit in diesen Betrag gehören die Leistungen Dekoration, Musik und Servicekosten. Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden, wird die Differenz in Form einer Raummiete aufgerechnet, z.B.: Mindestumsatz beträgt 3.000,-; verzehrt wurden 2.800,-, dann werden 200,- als Raummiete aufgebucht.





Olive
45 bis 90 Personen





 @pfalzhotel



Goldberg
20 bis 40 Personen



Der mediterrane Hof für
den Sektempfang

Pfalzhotel Asselheim

- » 76 Wohlfühlzimmer im 4*-Komfort, davon 7 Juniorsuiten
- » 12 Gästezimmer im 3*-Komfort
- » Appartements mit Küche
- » Wellnessbereich „Palavita Spa“ mit zwei Saunen, Dampfbad, Erlebnis-duschen, Ruhe- und Außenbereich
- » Restaurant „Scharfes Eck“
- » Weinstube „Zur Weinbergschnecke“
- » Bistrobar
- » Sommergarten am Schneckenbrunnen
- » Uriger Bacchuskeller
- » Mediterraner „Sinnesgarten“
- » Banketträume für Familienfeiern und Hochzeit für bis zu 90 Personen
- » Ausreichend Parkplätze



Dorfscheune
40 bis 90 Personen



Bacchuskeller
20 bis 40 Personen



Pfalzhotel Asselheim

Holzweg 6-8 · 67269 Grünstadt-Asselheim

Tel.: 06359 8003-0 · Fax: 06359 8003-99

info@pfalzhotel.de

www.pfalzhotel.de

