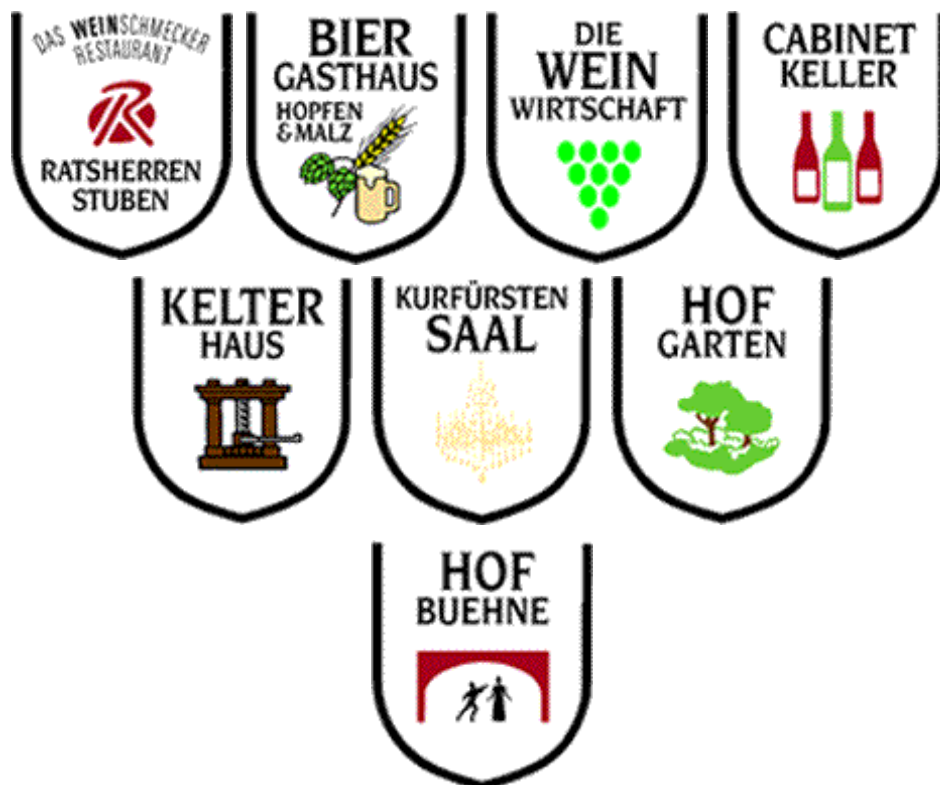




*...da geht man einfach hin!*

# VERANSTALTUNGSPROGRAMM



# **Unser Festtag-Service setzt neue Maßstäbe der Gastlichkeit**

Geschmackvolle Räume, individuell gestaltete Tischdekorationen, eine exquisite Küche und ein gepflegter Service bilden die Grundlage für eine harmonische Feier. Sie laden ein - wir erledigen die Arbeit und sorgen für den richtigen Rahmen. Vielfältig sind die Gelegenheiten, ein Fest zu feiern. Ob im kleinen Kreis oder in großer Runde, wir helfen planen, durchführen und genießen.

Stellen Sie Ihr Fest doch mal unter ein Motto, wir sind bei der Auswahl der Themen gern behilflich. Anruf genügt und unsere langjährige Erfahrung und unser fachliches Wissen stehen Ihnen zur Verfügung.

**Aus einem Anlaß wird ein Fest.**

\*\*\*\*\*

**HOCHHEIMER HOF**  
immer eine Idee besser!

## **Es gibt viele gute Gründe, einen Empfang zu geben,**

zu Omis Geburtstag  
zu Vatis Jubiläum  
zur bestandenen Prüfung  
zur Beförderung  
zum Abschied des Kollegen

*dann nimm die Finger und iß....*

### **Cocktailbrote auf weißen oder Vollkornbaguettescheiben**

- Räucherlachs 3,00 €
- Graved Lachs (Gebeizt mit Dill) 3,00 €
- Geräucherte Taunusforelle 2,50 €
- Feine Edelfischterrinen 2,50 €
- Geräucherter Heilbutt 3,50 €
- Rosa gebratenes Roastbeef 2,50 €
- Rosa gebratener Kalbsrücken 2,50 €
- Geräucherte Putenbrust 2,00 €
- Schwarzwälder Schinken 2,00 €
- Gekochter Wacholder Schinken 2,50 €
- Geräucherte Entenbrust 3,50 €
- Chorizosalami 3,00 €
- Bündner Fleisch 3,50 €
- Kalbslebermousse 3,50 €
- Parmaschinken 3,50 €
- Goudakäse 2,50 €
- Edamer Käse 2,50 €
- Tortenbrie 2,50 €
- Kräuterfrischkäsecreme 3,00 €
- Tomate, Mozzarella, Basilikum 2,50 €
- Shrimpscocktail 4,00 €

### **Kulinarisches im Glas serviert**

- Bunter Matjessalat mit Äpfeln, Gewürzgurken und Rote Beete 1,80 €
- Geflügelsalat mit Ananas und Curry 2,00 €
- Garnelencocktail 3,00 €
- Mini-Kürbis mit Frischkäse gefüllt 2,00 €
- Crème Brulée vom Ziegenkäse mit Honig 3,00 €
- Gemüsespieß „Vegetarier“ mit feinem Olivenöl und Ricotta 2,50 €
- Mozzarella-Paprinispieß (mit Oliven und getrockneten Tomaten) 2,00 €
- Melonensalat mit Katenschinken 3,50 €
- Räucherlachstatar mit Brotsalat 3,50 €
- Scharfer Rindfleischsalat mit Perlzwiebeln 2,50 €
- Grüne Sauce mit gekochtem halben Ei 1,80 €

## In der Espressotasse serviert

- Melonenkaltschale 2,00 €
- Gurkensauerrahmsüppchen mit Eismeershrimps 2,50 €
- Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe) 2,20 €
- Pfirsichkaltschale mit Prosecco 2,00 €
- Fritattensuppe 1,80 €
- Karottencremesuppe mit Blutorangensaft 2,00 €
- Frankfurter Kräutersuppe mit Croûtons 2,50 €
- Kartoffelcremesuppe mit Speck 2,20 €
- Hühnerkraftbrühe mit Grießnockerln 2,20 €
- Curry-Kokossuppe mit Thymian 2,50 €

## Unsere Klassiker

- Minibrote im Blumentopf gefüllt mit Käse 1,80 €
- Blätterteiggebäck mit Lachs, Emmentaler, Schinken & Käse 1,50 €
- Pizzaschnecken „Margaritha“, „Ruccola“ oder „Salami“ 2,00 €
- Mini Bruschettamix mit Tomaten- und Paprikawürfeln, Fetakäse, Spinat & Salami 2,20 €

## Kalte Köstlichkeiten

- Tranchen vom Stremellachs 2,20 €
- Tranchen vom gefüllten Wrap mit Thunfisch, Kapern und getrockneten Tomaten 1,80 €
- Frischer Sushimix mit Soyasauce und Wasabidip 2,20 €
- Roastbeefröllchen mit Passionsfruchtmayonnaise 2,50 €
- Pastaspieß mit Mozzarella und getrockneter Tomate 1,80 €
- Hähnchenbrustspieß mit Papaya und Ananas 2,00 €
- Partyfleischbällchen mit pikantem Dip 1,00 €

## Süßes Finale oder

“Eine süße Sünde ist besser als 7 magere Tugenden”

- Obstsalat mit Vanillesauce im Glas serviert 3,00 €
- Beerengrütze mit flüssiger Sahne im Glas 2,50 €
- Frische Erdbeeren mit Grand Marnier (Saisonartikel) 2,00 €
- Tonkabohnenmousse mit Himbeermark 2,00 €
- Mini crème brulée 2,50 €
- Kleiner Schokoladenaufwurf 1,50 €
- Mini-Muffinsmix Blaubeer, Vanille und Schoko 1,60 €
- Petit Fours Mix 3,80 €
- Mini Schoko Brötchen 1,80 €
- Blechkuchen auf Anfrage je nach Saison Tagespreis

**Vor den Menüs servieren wir  
Ihnen einen kleinen Gruß aus der Küche**

**Menü I**

Feiner Jahreszeitensalat  
mit geräucherten Forellenfilets  
Sahnemeerrettich



Schweinelende im Speckmantel  
auf Waldpilzrahmsauce  
Kartoffelgratin



Weißer Amarettocreme  
mit Himbeermarkspiegel

Komplettpreis 28,50 € p. P.  
ab 10 Personen

**Menü II**

Kräuterfrischkäseterrine mit Landbrotchip  
Wildkräutersalatstrauß



Maishähnchenbrust im Speckmantel  
auf Ratatouillegemüse, Rosmarinjus  
Kartoffelplätzchen



Schokoladen-Kirsch-Mousse  
Mandelhippe und Mangomark

Komplettpreis 32,50 € p. P.  
ab 10 Personen

### **Menü III**

Räucherlachsroschen mit Sahnemerrettich  
Geflügelleberpastete mit Preiselbeeren



Kräuterrahmsüppchen mit Croûtons



Medaillons von Kalb und Schwein  
im Speckmantel

auf Steinpilzchampignons  
in Schnittlauchsahne

kleine Gemüse der Saison, Kartoffelgratin



Hausgemachtes Nougateisparfait  
auf Mango-Ananas-Kompott

Komplettpreis 36,50 € p. P.  
ab 10 Personen

### **Menü IV**

Rosa gebratener Kalbsrücken  
mit Walnußmayonnaise, Salatstrauß



Paprikacremesuppe  
mit Basilikumöl



Medaillons vom Rinderrücken  
mit Kräutern gebraten  
Rosmarinjus

Bohnenbündchen, Kartoffeltörtchen



Weißer Kaffeemousse  
mit frischen Früchten

Komplettpreis 38,50 € p. P.  
ab 10 Personen

## **Menü V**

Geflügellebermousse mit Rieslingaspik  
hausgemachte Brioche



Selleriecremesüppchen mit Holzkohleöl



Lachsschnitte mit Krustentierhaube  
auf Walnusspinat

Vermouthsauce und Schlosskartoffeln



Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Komplettpreis 38,50 € p. P.  
ab 10 Personen

## **Menü VI**

Carpaccio vom Taunusrinderfilet

Olivenöl, Parmesanspäne

Ölrauke



Spanische Gazpacho

mit Kräutercroûtons



Kalbsrückensteak mit Pestokruste  
auf Barolojus

Gemüse der Saison, Kartoffelroulade



Marmoriertes Eis  
von Grau- und Spätburgunder  
auf Orangen-Vanille-Ragout

Komplettpreis 42,50 € p. P.  
ab 10 Personen

## **Menü VII**

Sülze von Black Tiger Shrimps und Urmöhren  
mit Wakamealgensalat und Dillcreme



Klare Tomatenkraftbrühe  
mit Kräuter-Quark-Nocken



Spaghetti in Trüffelbutter



Entenbrust „rosa gebraten“ auf Cassisjus  
Gemüse der Saison, Kartoffelplätzchen



Mousse von der Tonkabohne  
mit Schokoladenwabe  
und frischen Himbeeren

Komplettpreis 48,50 € p. P.  
ab 10 Personen

## **Menü VIII**

Räucherlachstatar  
mit Wachtelspiegelei und Parmesanhippe  
an Salatbeet



Velouté vom Blumenkohl  
mit Vanille aromatisiert



Balsamicolinsen  
mit gebackener Riesengarnele  
im Serranoschinkenmantel



Rinderfilet mit Rindermarkkruste  
auf Ruccolarisotto  
Thymianjus, geschmorte Kirschtomaten



Charlotte Russe mit Drachenfrucht  
Pralinensauce

Komplettpreis 54,50 € p. P.  
ab 10 Personen

## **Ergänzen Sie Ihr Menu mit einer zweiten Beilage**

2,00 € pro Person

Kartoffelroulade  
Kartoffelklöße  
Maccairekartoffeln  
Kartoffelrösti

Gratinkartoffeln  
Serviettenknödel  
Schupfnudeln  
Linguine

Butternudeln  
Gnocchi  
Spätzle  
Reis

## **Sorbet; – als Zwischengang zur Neutralisierung des Gaumens**

Himbeer  
Mango  
Zitrone  
Birne  
Grüner Apfel  
Erdbeer  
Passionsfrucht  
Papaya  
Kokos  
Banane  
Birne-Basilikum-Tamarillo  
Weitere Sorten auf Anfrage und Saison

pro Person  
mit Prosecco aufgefüllt  
6,50 €

ohne Prosecco  
4,50 €

## **Käse – oder als Abschluss des Menüs**

Kleine Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf  
6,50 €

Schokoladenbrunnen mit frischem Obst  
12,50 €



## **Hessenbuffet**

### **Vorspeisen**

Marinierter Presskopf mit Zwiebeln und Essig  
Sachsenhäuser Wurstplatte am Stück  
Frankfurter Grüne Soße mit 1/2 gekochten Eiern  
Roher und gekochter Schinken mit Essiggemüse  
Geräuchertes Taunusforellenfilet  
Rauchlachs und Pfeffermakrelen  
mit Sahnemeerrettich  
Dreierlei vom Käse  
(Spundekäs', Handkäs' mit Musik, Obatzda)  
im Gläschen serviert

### **Salate**

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten der Saison und zweierlei Dressings  
Kartoffelsalat, Krautsalat, Tomatensalat, Farmersalat  
Brot und Baguette, Butter

### **Suppe**

Kartoffelrahmsuppe mit Frankfurter Würstchen

### **Hauptgang**

Krustenschinkenbraten und Rippchen, Bratenjus  
Apfelweinsauerkraut, Brotknödel

Zanderfilet in Meerrettichsauce  
saisonale Gemüseauswahl, Butterreis

### **Dessert**

Gebackene Apfelkrapfen mit Vanillesauce  
Rote Grütze mit flüssiger Sahne  
Schokoladenpudding mit Haselnusskrokant im Glas  
Hochheimer Spätburgunder Kuchen

32,50 €



## **Hochheimer Hof Buffet**

### **Vorspeisen**

Schinkenröllchen mit Farmersalat gefüllt  
Hochrippe „rosa gebraten“ mit Remouladensauce  
Hackfleischbällchen mit Tomatensalsa  
geräucherte Putenbrust mit Melone  
Räucherfischvariationen  
(Pralinen vom Lachs, Rauchlachs, Gravad Lachs, gefüllte Wraps)  
mit Senf-Dillsauce  
Matjesfilets in Bierbeize mit Frühlingszwiebeln

### **Salate**

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten der Saison und zweierlei Dressings  
Salat von Champignons und Pfifferlingen in Kräutervinaigrette,  
bunter Nudelsalat in Joghurt-Limettendressing,  
Kirschtomaten-Mozzarella- Salat in Balsamico  
Brot, Baguette, Butter

### **Suppe**

Rieslingcremesuppe mit Croûtons und feinen Wurzelgemüsen

### **Hauptgang**

Welsfilet in Zitronenrahm  
Walnußspinat, Kräuterkartoffeln

Maispoularde in Rieslingsauce  
saisonale Gemüseauswahl, Linguine

### **Dessert**

Schokoladenfondue mit frischen Früchten  
Hochheimer Weincreme  
Mousse au chocolat  
Beerensülze mit Vanillesauce  
Käseauswahl vom Brett

36.50 €



## **Ratsherrnbuffet**

### **Vorpeisen**

Melonenpotpourri mit Parmaschinken und geräucherter Putenbrust  
Unsere Hauspastete mit Preiselbeeren  
Hochrippe vom Rind „rosa gebraten“  
zarte Kalbsrückenscheiben in Thunfischcreme mit Kapern  
Räucherlachs und Gravad Lachs mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich  
Pralinen von Räucherfischen

### **Salate**

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten der Saison und zweierlei Dressings  
Kirschtomaten mit Mozzarella und Balsamico  
Shrimpscocktail im Gläschen, bunter Hirtensalat  
Brot, Baguette, Butter

### **Suppe**

Süßkartoffelsuppe mit Buttercroûtons

### **Hauptgang**

Schweinelende am Stück mit Morchelfarce gefüllt  
in Austernpilzrahmsauce  
saisonales Gemüse, Butternudeln  
  
Lachstranchen in Rieslingrahm  
Gratinkartoffeln

### **Dessert**

Rote Grütze mit Karamelsahne  
Weiße Mousse au chocolat mit Himbeermark  
Kokos-Panna-Cotta  
Salat von frischen Früchten mit Grand Marnier  
Käseauswahl vom Brett

39,50 €

## **Mediterranes Buffet**

### **Vorspeisen**

Entenbrust „rosa gebraten“ mit Feigen und Balsamico  
„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern  
Melonenschnitze mit Parmaschinken und Chorizo  
Artischocken in feinem Olivenöl  
Tomatencarpaccio mit Gorgonzola und Balsamicocreme  
Anti pasti in feinem Olivenöl  
Schwertfisch in Rioja gebeizt  
Makrelenfilets aus dem Wachholderrauch

### **Salate**

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten der Saison und zweierlei Dressings  
Schellfisch-Lachssalat in Senfdressing  
Kartoffel-Ruccolasalat, Brokkoli-Schinkensalat  
Meeresfrüchtesalat  
Brot, Baguette, Butter

### **Suppe**

Spanische Mandel-Knoblauch-Suppe

### **Hauptgang**

Geschmorte Kaninchenkeule in Thymian  
Mandelbrokkoli , Rosmarinpolenta

Gebratene Seeteufelmedaillons in Limoncellosauce  
saisonales Gemüse und Ruccolareis

### **Dessert**

Buttermilch-Limonen Panna Cotta  
Melonencocktail mit frischer Minze im Glas serviert  
Espressomousse mit Krokant  
Mascarpone mit Orangenfilets  
Gebrannte Rosmarincreme

40,50 €

## **Galabuffet**

### **Vorspeisen**

Sinfonie von Edelfischterrinen mit verschiedenen Saucen  
ganzer Lachs pochiert mit Sauerampfercreme gefüllt  
Gebratene Medaillons von Reh und Hirsch mit Gänseleberparfait  
Lammpastete mit Feigen und Mangochutney  
Räucherfischvariationen mit verschiedenen Saucen  
Pralinen von Rind und Kalb „rosa gebraten“  
mit Wasabicreme und Daikonkresse

### **Salate**

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten der Saison und zweierlei Dressings  
Flusskrebsscocktail mit Calvados, Wachtelsalat mit Radiccio  
Melonenscocktail mit Basiliku und Mailänder Salami  
Kirschtomaten und Palmenherzen in Vinaigrette  
Artischocken in Olivenöl, Kräutersaitlinge in Sellerievinaigrette  
Brot, Butter, Baguette

### **Suppe**

Kraftbrühe vom Schwarzfederhuhn mit Steinpilzravioli

### **Hauptgang**

Saltimbocca vom Kalbsrücken in Marsalasaucen  
saisonale Gemüseauswahl, Kartoffelgratin Dauphinois  
Filet vom Wolfsbarsch und Riesengarnele in Hummerrahmsauce  
saisonale Gemüseauswahl, schwarze und weiße Nudeln

### **Dessert**

Erlesene Käseauswahl vom Brett mit Birnensenf und Feigen  
Kokos Creme brulee  
Schokoladenbrunnen mit frischem Obst  
Petit fours  
Exotischer Obstsalat im Gläschen  
Melonensüppchen mit Granatapfelkernen  
Grand Marnier Mousse in der Schokoladentasse

56,50 €

## **Vegetarische Buffet-Hauptgänge zum dazu buchen**

Preis pro Person ab 10 Personen

Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Trüffelbutter  
8,50 €

Crespelle mit Spinat und Ricotta gefüllt  
auf Tomatensauce  
6,50 €

Piccata von Auberginen und Zucchini auf Paprikarahm  
7,50 €

Asiatische Reispfanne  
mit Babymais und Bambussprossen  
7,50 €

Mediterranes Kräuterrisotto  
mit Artischocken und Pinienkernen  
6,50 €

Waldpilzragout mit Semmelknödeln  
5,50 €

Ein Himmel voller Herzen...  
Unser ganz spezielles Angebot für die schönsten Stunden

### **Feiern zum Inklusivpreis**



Wir empfangen Ihre Gäste mit einem  
**Begrüßungstrunk**

Hochheimer Mussie, Riesling Sekt brut, Naturkork  
oder alkoholfreie Alternative

### **Das Festmenü**

Bornholmer Räucherlachs  
mit Apfel-Nuß-Salat  
Geflügelpastete mit Preiselbeeren



Hochzeitsuppe  
mit Flädle



Mangosorbet



Kalbsrückensteak mit Pestokruste  
auf Barolojus  
Gemüse der Saison, Kartoffelroulade



Mousse von der Tonkabohne  
mit Schokoladenwabe  
und Himbeeren



Ein wichtiger Punkt:

### **Getränke**

servieren wir Ihnen so viel Sie mögen  
3 Sorten Wein  
Radeberger Pils vom Faß  
Hefeweizen, Clausthaler  
Säfte nach Wahl  
Cola, Limonade, Mineralwasser,  
Kaffeebar

### **Wir decken den Tisch**

Tischwäsche  
Stoffservietten  
Kerzen

Und das alles zum Komplettpreis von  
**€ 72,50 pro Person**

Kinder von 6 bis 12 Jahren zahlen den halben Preis

Kinder bis 6 Jahre und Platz am Tisch € 7,50

Das Angebot gilt ab 30 Erwachsenen von 17:00 bis 2:00 Uhr

Das Menü ist auch gegen das **Ratsherrenbuffet** austauschbar

## Zusätzlich können Sie folgende VIP Leistungen buchen:

**Aufpreis** jeweils pro erwachsene Person

Kaffee, Tee und Kuchen pauschal	12,50 €
Kaffee, Tee und Kuchen mitgebracht	8,50 €
Kulinarische Kleinigkeiten zum Empfang 3 St. p.P	5,50 €
Apéritifbar mit Campari, Sherry, Grissini, Salzmandeln und Oliven	5,00 €
Espresso, Cappuccino	2,00 €
Schokoladenbrunnen mit Obst und Gebäck	12,50 €
Stuhlhussen (weiß)	5,00 €

### je nach Bedarf

Menukarten Stück	2,50 €
frische Blumen Gesteck ab	16,50 €
Mitternachtssuppe p.P.	4,50 €
Käseauswahl vom Brett p.P.	6,50 €
Spirituosen 2 cl	2,50 - 4,80 €

Für mitgebrachte Hochzeitstorten berechnen wir einen Pauschalpreis von 30,00 €  
Möchten Sie Ihren Wein mitbringen, ziehen wir pro erwachsene Person 5,00 € ab.  
Korkgeld für mitgebrachte Spirituosen berechnen wir mit 30,00 € pro 0,75 l Flasche.



### Bei Einzelabrechnung:

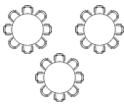
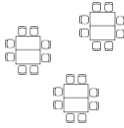
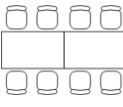
Für das Aufschneiden, Anrichten und Servieren Ihres mitgebrachten Kuchens berechnen wir einen Gedeckpreis von 2,50 € pro Person

Korkgeld pro Flasche (0,75 l) berechnen wir mit 12,50 €



### Bereitstellungskosten für unsere Räume\*

\*entfällt bei Menü & Buffet

	Raummiete	 runde Tische ohne Tanzfläche	 Blocktische	 Tafel
Kurfürstensaal	900,00	126 Pers.	88 Pers.	50 Pers.
Kelterhaus	450,00	40 Pers.	40 Pers.	30 Pers.
Cabinetkeller	450,00	48 Pers.	52 Pers.	30 Pers.
Hofbühne	450,00	extra Plan	extra Plan	extra Plan
Rieslingkeller	150,00	24 Pers.	30 Pers.	20 Pers.

## Unser Hofbühnen-Frühstück

1 Glas Rosecco, Perlwein rosé zum Aperitif  
Roher und gekochter Schinken  
Wurstauswahl mit Gurken und Tomaten  
Käsebrett mit Trauben und Radieschen  
Marmeladen, Gelees, Schokonußcreme und Honigvariationen  
Müsli, Trockenobst und Nüsse  
Joghurt, frisches Obst  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Gekochte Eier  
Rühreier  
Gebratener Speck  
Brot- und Brötchenkorb  
Butter  
Kaffe, Tee, Milch, Kakao  
Orangensaft

**ab 20 Personen 19,50 €**

### zusätzlich

Fischpatte mit Graved Lachs, Räucherlachs und geräuchertes Forellenfilet  
mit Sahnemeerrettich und Dill-Honig-Sauce

Warmer Leberkäse am Stück

Schweinemetts

Pro Person 7,00 €

## Sonderveranstaltungen

Für die besonderen und außergewöhnlichen Momente in Ihrem Berufs- und Privatleben.

Gerne sind wir Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer "Sonderveranstaltung" behilflich.

z.B.:

- Hochzeit
- Geburtstagsfeier
- Erfolgreiches Geschäftsjahr
- Jubiläum
- Weihnachtsfeier
- Taufe
- Betriebsausflug
- Familienfeier
- Beförderungsfeier

...oder einfach nur so.



## Weinproben

Der Hochheimer Hof bietet den idealen Rahmen für Weinproben verschiedenster Art.

Egal ob mit Essen oder ohne, Menü oder Buffet, gehoben oder rustikal.

Entweder in unserem Cabinetkeller, der Weinwirtschaft oder auch im Kelterhaus.

Angebote für Weinproben aller Art erstellen wir Ihnen gerne auf Anfrage.



z.B.

Hochheimer Lagen

„Good Hock keeps off the doc“ – Rund um den Königin Viktoriaberg



Kulinarische Weinwanderung durch den Hochheimer Hof



## Sonderleistungen

Für Ihr Fest zu Hause stellen wir, in Verbindung mit der Lieferung von Speisen, leihweise zur Verfügung:

- Gläser (Wein, Bier, Sekt, usw.) Stück 0,40 €
- Besteck (Messer, Gabel, Löffel, usw.) Stück 0,40 €
- Porzellan (Teller, Tassen, usw.) Stück 0,40 €

Fachpersonal: wir berechnen für:

- Koch pro Stunde 32,50 €
- Servicemitarbeiter pro Stunde 29,50 €

Für Anlieferung und Abholung berechnen wir den Zeitaufwand pro Fahrt:

- nach Hochheim 14,00 €
- Eddersheim, Flörsheim, Weilbach und Wicker 18,00 €
- Hattersheim und Hofheim 22,00 €
- andere Strecken nach Vereinbarung

Geschirr und Besteck nehmen wir selbstverständlich ungespült zurück.

Bei Bruch und Verlust berechnen wir den Wiederbeschaffungspreis.



Kurfürstensaal



Cabinetkeller



Hofbühne



Kelterhaus

## UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL

BIER VOM FASS		€	Liter
Hochheimer Hof naturtrüb	0,30 l	2,60	8,60
Hochheimer Hof naturtrüb	0,50 l	4,00	8,00
Radeberger Pilsner Premium	0,30 l	2,60	8,60
Radeberger Pilsner Premium	0,50 l	4,00	8,00
Krusovice Dunkel	0,30 l	2,60	8,60
ALKOHOLISCHE GETRÄNKE (Flasche)			
Schöffelhofer Hefeweizen hell	0,50 l	3,50	7,00
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel	0,50 l	3,50	7,00
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	3,50	7,00
Schöffelhofer Grapefruit Hefeweizen Mix	0,33 l	2,50	7,75
Henninger Radler	0,33 l	2,50	6,36
Clausthaler extraherb Premium alkoholfrei	0,33 l	2,50	7,27
Heil's Nr. 1 Eschbacher Apfelwein pur oder gespritzt	0,25 l	1,90	7,60
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE (Flasche)			
Hassia Mineralwasser	0,25 l	2,20	8,00
Elisabethenquelle Stille Quelle	0,50 l	3,50	7,00
Elisabethenquelle medium	0,75 l	5,20	6,67
Fanta mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel	0,20 l	2,40	12,00
Coca Cola mit Farbstoff, koffeinhaltig	0,20 l	2,40	12,00
Mezzo Mix mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, koffeinhaltig	0,20 l	2,40	12,00
Schweppes Bitter Lemon chininhaltig	0,20 l	2,60	13,00
SÄFTE (Flasche)			
Heil Apfelsaft	0,20 l	2,20	10,50
Heil Apfelsaftschorle	0,33 l	2,50	7,75
Traubensaft rot & weiß	0,20 l	2,60	13,00
Rapp's Orangensaft	0,20 l	2,60	13,00
Rapps Orangensaft	1,00 l	9,50	9,50

Lt. Gesetz ist die Angabe des Literpreises Pflicht, das bedeutet nicht, dass die Getränke auch als Litergebinde erhältlich sind.

HEISSE GETRÄNKE		€
Tasse Kaffee		2,30
Espresso		2,40
Cappuccino		2,60
Latte Macchiato		2,60
Pott Tee (verschiedene Sorten)		2,00
Pott Schokolade		2,50
Kaffee Kanne		12,50

APERITIFS		€
Hochheimer Mussie; Riesling-Sekt brut, Naturkork	0,10 l	3,50
Hochheimer Mussie; Riesling-Sekt brut, Naturkork	0,75 l	24,00
Rosecco, Perlwein rosé feinherb	0,75 l	19,80
Martini rot, weiß, dry	5 cl	3,90
Sherry medium oder dry	5 cl	3,90
Campari mit Farbstoff	4 cl	5,00
Campari/Orange mit Farbstoff	4 cl	6,50

SPIRITUOSEN	2 cl	€
Malteserkreuz Aquavit		2,50
Asbach Uralt		2,50
Wodka Moskowskaya		2,50
Ramazotti		2,50
Fernet Branca		2,50
Ausgesuchte Edelbrände		4,80

## WEINE

Unsere aktuelle Weinkarte mit den neuen Jahrgängen erhalten Sie gern auf Nachfrage

Selbstverständlich stehen wir für eine kleine Weinprobe zur Auswahl der Weine bei Ihrem Fest zur Verfügung.

## **Das Kleingedruckte Allgemeine Geschäftsbedingungen**

Die vorliegenden Menü- und Buffetvorschläge sind nur eine begrenzte Auswahl unserer Möglichkeiten und sollen als Anregung verstanden werden. Das Essen wird extra für Sie zubereitet und die Zutaten speziell dafür eingekauft. Daher ist es nicht möglich, mehrere Menüs für eine Veranstaltung zu wählen. Selbstverständlich können Sie Gerichte austauschen oder eine eigene Speisenfolge zusammenstellen. Dann ist allerdings eine neue Kalkulation unsererseits erforderlich.

Bitte haben Sie Verständnis, daß wir unsere Dispositionen rechtzeitig treffen müssen. Die genaue Personenzahl ist uns spätestens 2 Arbeitstage vor der Veranstaltung bekannt zu geben. Diese Meldung ist Grundlage der Rechnungsstellung. Sollte die Personenzahl um mehr als 10% unter der ursprünglich gemeldeten Anzahl liegen, berechnen wir für die weiteren stornierten Teilnehmer einen Kostenbeitrag von jeweils € 20,00.

Das Pauschalangebot gilt von 17:00 bis 2:00 Uhr. Danach berechnen wir einen Nachtzuschlag von 100,00 € pro angefangene Stunde, sowie den anfallenden Verzehr. Das betrifft auch die Abbauarbeiten für Musiker, Künstler usw.

Nach der verbindlichen Buchung erhalten Sie eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 25% der zu erwartenden Kosten als Reservierungsbestätigung.

Eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 50% der zu erwartenden Kosten erhalten Sie 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Dieser Betrag ist spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung auf unser Konto bei der Mainzer Volksbank Konto-Nr. 702589011 BLZ 551 900 00 zu überweisen.

Die Endabrechnung erfolgt nach der Veranstaltung und ist innerhalb von 7 Tagen ohne Abzug von Skonto fällig. Bei Zahlungsverzug berechnen wir die banküblichen Zinsen und Spesen.

Die Stornierung einer Veranstaltung hat stets schriftlich zu erfolgen. Das Eingangsdatum der Stornierung ist maßgebend für die nachfolgend stehende Pauschalregelung:

10% des zu erwartenden Umsatzes bei Rücktritt bis 90 Tage vor der Veranstaltung.

25% des zu erwartenden Umsatzes bei Rücktritt bis 30 Tage vor der Veranstaltung.

50% des zu erwartenden Umsatzes bei Rücktritt bis 14 Tage vor der Veranstaltung.

75% des zu erwartenden Umsatzes bei Rücktritt bis 7 Tage vor der Veranstaltung.

Danach werden 100% des zu erwartenden Umsatzes in Rechnung gestellt.

Gegenseitige Schadensersatzansprüche bei Veranstaltungsausfall infolge höherer Gewalt, behördlicher Auflagen, baulicher Mängel und Gründen, die beide Vertragspartner nicht zu vertreten haben, sind ausdrücklich ausgeschlossen.

Musikdarbietungen sind bis 1:00 Uhr gestattet.

Die Preisangaben beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Das vorliegende Programm gilt ab 1. August 2010.

Alle vorherigen Preisangaben verlieren ihre Gültigkeit.

## **FESTE feiern von A-Z**

.....ein wenig Fachchinesisch

### **A**

**Anlässe**, uns zu beauftragen, reichen - geschäftlich wie privat - von A wie Abiturfeier bis Z wie Züricher Verlobung, von anspruchsvoll bis zünftig.

**Apéritif**, der kleine Appetitanreger vor dem Essen. Wir servieren Martini, Sherry, Campari, Sekt, Champagner und/oder Cocktails.

**Amuse bouche** nennt man das winzige Häppchen vor dem Essen, das auf die nachfolgenden Speisen einstimmen soll.

### **B**

**Beratung** wird bei uns ganz groß geschrieben, kostenlos und unverbindlich.

**Blumen** gehören dazu. Wir besorgen Ihnen Gestecke farblich abgestimmt auf die Tischwäsche oder dekorieren nach Ihren Wünschen.

**Besteck** können Sie bei uns leihen, wenn das eigene nicht reicht.

**Brille** vergessen? Kein Problem! Ein Brillenset mit verschiedenen Stärken verschafft Ihnen wieder klaren Durchblick.

**Bestelltermin** hängt in erster Linie vom Umfang Ihrer individuellen Wünsche ab. Er sollte jedoch nicht später als eine Woche vor dem Fest liegen.

**Babywickelraum** befindet sich in den Sanitärräumen und in der Behindertentoilette.

### **C**

**Chafing dishes** sind dekorative Warmhalte-Behälter. Aus ihnen werden auch über eine länger andauernde Veranstaltung warme Speisen immer warm serviert.

**Checkliste**: alle Details, die bei der Planung und Durchführung einer Veranstaltung zu berücksichtigen sind, haben wir in einer Checkliste zusammengefaßt, die wir mit Ihnen durchsprechen.

### **D**

**Dekoration** umfaßt nicht nur Blumen, sondern auch die anderen netten Kleinigkeiten, mit denen wir auf Wunsch die Tische schmücken. Diese sollten jedoch im Haus bleiben oder werden gesondert in Rechnung gestellt.

**Digestif** nennt man das Verdauungsschnäpschen, das nach einem guten Essen nicht fehlen sollte.

### **E**

**Empfänge**, Cocktail-Parties, Betriebsfeste - alles kein Problem.

### **F**

**Fernsehen** müssen Sie leider daheim. Sport- und aktuelle Informationen rufen wir für Sie im Internet ab.

### **G**

**Gedeckpreis** berechnen wir, wenn Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen (2,50 € p.P.).

**Galantine** - nicht zu verwechseln mit Gelatine - nennt man eine der vielen Zubereitungsarten von Pasteten.

**Gläser und Geschirr** für Ihre Party daheim stellen wir Ihnen gegen eine Leihgebühr zur Verfügung, wenn wir das Essen liefern.

**Geschäftsbedingungen** finden Sie auf Seite 22 dieses Heftes.

## **H**

**Hotelzimmer** buchen wir für Sie auf Wunsch in den umliegenden Hotels und Gästehäusern. Fragen Sie uns nach den Konditionen.

Hotel Rheingauer Tor  
Taunusstraße 9  
65239 Hochheim am Main  
Tel.: (0 61 46) 82 62 – 0  
www.hotel-  
rheingauertor.de

Hotel Zur Rebe  
Frankfurter Straße 11a  
65239 Hochheim am Main  
Tel.: (0 61 46) 82 10  
www.hotelrebe.de

Hotel Duchmann  
Mainzer Straße 5-9  
65239 Hochheim am Main  
Tel.: (0 61 46) 90 50  
www.hotel-duchmann.de

**Hunde** dürfen Sie mitbringen wenn gewährleistet ist, daß sie weder auf Bänken noch auf Stühlen liegen (auch nicht wenn eine eigene Decke darunter liegt).

## **I**

**Internationale Küche:** auf Wunsch richten wir ganze Feste unter einem Motto aus. z.B. zu Gast in einem anderen Land. Mit Dekoration und allem Drum und Dran.

## **J**

**Joghurt** verwenden wir in unserem Salatdressing.

## **K**

**Köche und Kellner** stehen Ihnen auf Wunsch hilfreich zur Seite - auch daheim.

**Kuchen** dürfen Sie gern selbst mitbringen (Gedeckpreis).

**Kinder** sind bei uns herzlich willkommen. Wir haben Kinderstühle, -besteck, Malbögen, Buntstifte, Spielzeug und...und...und....

## **L**

**Lieferung** erfolgt gegen eine Gebühr.

## **M**

**Musik** ist eine sehr persönliche Sache. Im Anhang finden Sie eine Adressenliste guter Musiker. Bitte bedenken Sie, dass die heutige Technik oft mit großer Lautstärke verbunden ist.

Ein Schlagzeug ist nicht erlaubt.

**Menükarten** fertigen wir auf Wunsch zum Selbstkostenpreis. (2,50 €)

## **N**

**Nachtzuschlag** berechnen wir bei Feiern ab 1.30 Uhr: pro angefangene Stunde 100,00 €

**Nein** sagen fällt uns schwer.

## **O**

**Organisation** der Veranstaltung über den gastronomischen Teil hinaus ist unsere Stärke.

## **P**

**Preise** Unsere Preise sind Endpreise und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Es gibt kaum etwas auf der Welt, das nicht irgendjemand ein wenig schlechter machen und etwas billiger verkaufen könnte, und die Menschen, die sich nur am Preis orientieren, werden die gerechte Beute solcher Machenschaften.

Es ist unklug, zu viel zu bezahlen, aber es ist noch schlechter, zu wenig zu bezahlen. Wenn Sie zu viel bezahlen, verlieren Sie etwas Geld, das ist alles. Wenn Sie dagegen zu wenig bezahlen, verlieren Sie manchmal alles, da der gekaufte Gegenstand die ihm zugeordnete Aufgabe nicht erfüllen kann. Das Gesetz der Wirtschaft verbietet es, für wenig Geld viel Wert zu erhalten. Nehmen Sie das niedrigste Angebot an, müssen Sie für das Risiko, das Sie eingehen, etwas hinzurechnen. Und wenn Sie das tun, haben Sie auch genug Geld, um für etwas Besseres zu bezahlen. (John Ruskin, engl. Sozialreformer)

**Parkplätze** stehen Ihnen im Parkhaus "Alte Malzfabrik" in ausreichender Zahl zur Verfügung.

**Parkservice** für das Parken und Holen Ihres Fahrzeugs berechnen wir 5,00 €.

Der Chauffeur ist selbstverständlich versichert.

**Pünktlichkeit** ist für uns selbstverständlich.

**Planung:** je früher - desto besser.

## **Q**

**Qualität** ein unbedingtes Muß für Küche und Service.

## **R**

**Räumlichkeiten** stehen Ihnen in unserem Haus für 30 - 120 Personen zur Verfügung.

**Rechnung** ist zahlbar sofort nach Erhalt ohne Abzug.

**Reservierung** erbitten wir möglichst frühzeitig.

**Rollstuhlfahrer** finden in unserem Hause behindertengerechte Sanitärräume.

## **S**

**Spülen** sollen Sie selbstverständlich nicht. Das übernehmen wir.

**Selbstabholung** ist grundsätzlich möglich. Sie sparen dadurch Transportkosten.

Empfiehl sich allerdings nur bei kleineren Mengen.

**Sonderwünsche** erfüllen wir gern, soweit es in unserer Macht steht.

## **T**

**Tischkarten** schreiben Sie bitte selbst. Wir verteilen.

**Trinkgeld**, in Fachkreisen auch Tip genannt, erfreut jeden Mitarbeiter, mit dessen Arbeit Sie zufrieden waren. Natürlich kein "Muß". Angebracht sind pro Gast ca. 1,00 € für den Service und 0,50 € für die Küchenkasse. „Nach einem guten Festmahl knausert man nicht mit Kleingeld.“ *Ibsen, Baumeister Solness I*

## **U**

**Unterhaltungsprogramme** vermitteln wir Ihnen gern (siehe Liste).

## **V**

**Veranstaltungsräume** siehe Räumlichkeiten.

**Verpackungsmaterial** entsorgen wir für Sie gegen eine Gebühr.

**Vegetariern** ändern wir auf Wunsch das für die Gesellschaft bestellte Menü ihren Bedürfnissen entsprechend ab.

## W

**Weine** für jeden Geschmack den passenden.

**Weinklimaschrank** sorgt dafür, daß jeder Wein mit der richtigen Trinktemperatur gelagert wird.

**Wunderkerzen** dürfen wegen der Brandgefahr in unserem Haus nicht im historischen Teil, sowie in der Nähe von Tischen angezündet werden.

## X

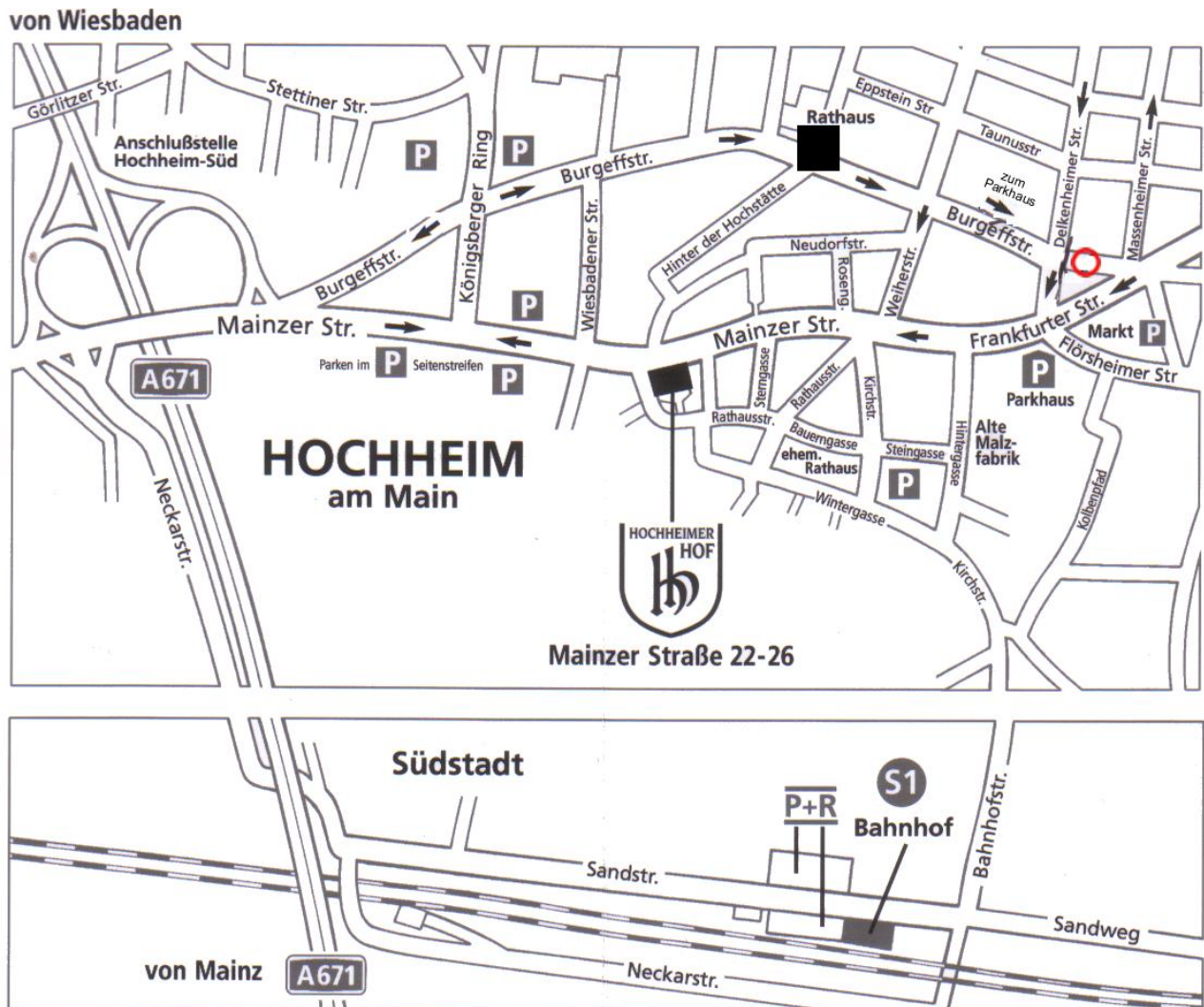
**X** für ein U wollen wir Ihnen nicht vormachen.

## Y

**Ypsilon**, der Buchstabe zu dem einem meist nichts mehr einfällt.

## Z

**Zufrieden** sollten Sie schon sein mit unseren Leistungen, dann empfehlen Sie uns bitte weiter. Wenn nicht, sagen Sie es **uns**.



**Parkhaus Alte Malzfabrik** Einfahrt bis 21:00 Uhr Ausfahrt jederzeit Parkgebühr 0,50 € pro Stunde

Die nachstehend aufgeführten Musiker sind uns bekannt und haben bereits bei Veranstaltungen gespielt. Um keinerlei Wertung vorzunehmen, haben wir eine alphabetische Reihenfolge gewählt. Preisabsprachen sind mit den Musikern persönlich zu treffen, da wir keine Kenntnis der jeweils verlangten Gage haben und diese mit den Musikern persönlich abzurechnen ist. Bitte bedenken Sie bei Ihren Zeitabsprachen, daß Musik bei geöffneten Fenstern nur bis 22:00 Uhr und im Allgemeinen nur bis 1:00 Uhr gestattet ist. Für Rückfragen stehen wir gern zur Verfügung.

***Ihr Team vom Hochheimer Hof***

### **Musiker:**

Friedel Anschau  
0 67 22 / 4 76 25

mobydisc - mobile Discotheken  
08 00 / 8 36 09 00  
[www.mobydisc.de](http://www.mobydisc.de)

Andy Weber  
0 60 28 / 2 07 92  
[www.karaoke-dj.de](http://www.karaoke-dj.de)

Peter König  
01 75 / 3 52 59 83  
[www.tanzmusiker.com](http://www.tanzmusiker.com)

### **Künstler:**

Zauberer  
Magic Baron 0 69 / 49 01 16  
[www.magicbaron.de](http://www.magicbaron.de)

Chaos Kellner + „Menstrip“  
Ingolf Schrauth 06 11 / 81 07 78  
[www.ingoknito.com](http://www.ingoknito.com)

Gedankenlesen und anderes mehr  
Jan Formann 01 77 / 42 87 00  
[www.die-gedankenleser.com](http://www.die-gedankenleser.com)

Zauberei / Chapeaugrafie  
Roland Schopp ChaPeau® 07000 2427328  
[www.chapeau.de](http://www.chapeau.de)

Mr. Brown (Bernhard Kreinbihl)  
06 11 / 56 75 64  
[www.magicandfun.de](http://www.magicandfun.de)

Travestie  
Olga Orange 01 72 / 7 78 53 63  
[www.olgaorange.de](http://www.olgaorange.de)

Victor Wahnsinn (Uwe Mettlach)  
06 11 / 2 05 28 54  
[www.wi-ma-gie.de/mitglieder/wahnsinn\\_viktor.html](http://www.wi-ma-gie.de/mitglieder/wahnsinn_viktor.html)

Kinderbetreuung  
Julia Ihm 01 79 / 4 41 26 87  
[www.kids-animation.de](http://www.kids-animation.de)

### **Sonstiges:**

Raum- und Tischdekoration  
[blickfang] 0 61 31 / 33 31 40  
[www.der-dekorateur.de](http://www.der-dekorateur.de)

Hochzeitstorte  
Altes Rathaus Café 0 61 92 / 67 33  
[www.cafe.rembser.de](http://www.cafe.rembser.de)

Veranstaltungstechnik  
Bühnen- und Filmpyrotechnik  
Video- und Tondokumentationen  
Großfeuerwerke, Spezial Effects  
sound&lighttec  
Walter Heim 0 61 52 17 91 54  
[www.soundandlighttec.de](http://www.soundandlighttec.de)

Blumen  
Zinnecker 0 61 46 / 53 82

# Hochheimer Hof

## Auftragsbestätigung

<b>Datum:</b>		<b>Name:</b>			
<b>Tag:</b>		<b>Vorname:</b>			
<b>Zeit:</b>		<b>Straße:</b>			
<b>Raum:</b>		<b>Ort:</b>			
<b>Plätze:</b>		<b>Telefon:</b>			
<b>Erwach.:</b>		<b>Anlaß:</b>			
<b>Kinder:</b>		<b>wer/Alter:</b>			
<b>Apéritif:</b>		<b>eMail:</b>			
<b>Kaffee:</b>		<b>Kuchen:</b>		<b>Gedeck-Preis:</b>	
<b>Menü / Buffet</b>			<b>Getränke</b>		
<b>Vegetarier:</b>		<b>Digestif:</b>		<b>Kaffee:</b>	
<b>Tischdecke:</b>		<b>Servietten:</b>		<b>Kerzen:</b>	
<b>Tischplan:</b>		<b>Menükarten:</b>		<b>Preis / Stück:</b>	
<b>Musik:</b>		<b>Biß:</b>		<b>Ende*:</b>	
<b>Blumen:</b>		<b>Preis je Gesteck:</b>		<b>Tuch/Hussen:</b>	
<b>Dekoration:</b>				<b>Anzahlung:</b>	
<b>Besondere:</b>					

\* ab 2:00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde 100,00 €

**Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.**

Änderung der Personenzahl bis zum \_\_.\_\_\_\_\_. 20\_\_ möglich. Für später erfolgende Stornos beachten Sie bitte unsere Stornoregelungen in den Geschäftsbedingungen

## Vereinbarung (Nichtzutreffendes bitte streichen)

### Sehr geehrte Gäste,

Sie möchten am \_\_\_\_\_ Ihre Feier bei uns veranstalten, darüber freuen wir uns sehr!

Gerne weisen wir Sie auf folgendes hin:

Wie besprochen wollen Sie den zum Kaffee gereichten Kuchen selbst mitbringen / Ihre restlichen Speisen mit nach Hause nehmen. In der Vergangenheit sind bei einigen Gastronomen leider wiederholt Salmonellenvergiftungen nach Hochzeitsgesellschaften aufgetreten, bei denen die Gäste den zum Kaffee gereichten Kuchen selbst mitgebracht haben / die restlichen Speisen aus dem Restaurant mit nach Hause genommen haben.

Grundsätzlich haftet der Gastwirt für Schäden, die ein Gast bei ihm erlitten hat. Darüber hinaus riskiert der Gastwirt Betriebsschließung, eventuelle Tätigkeitsverbote oder Warenvernichtung. Eine Haftung des Gastwirts entfällt allerdings, wenn Sie den Kuchen zum Kaffee ausschließlich selbst mitbringen und für den Kuchen kein Entgelt erhoben wird, sondern lediglich Entgelt für das Eindecken der Tische und das Bedienen zu bezahlen ist.

Demzufolge sind Sie selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Kuchen verantwortlich.

Dies gilt auch für Speisen welche Sie mit nach Hause nehmen und hier ein Gast einen Schaden erleidet, eventuell werden Sie dadurch auch schadenersatzpflichtig.

Des Weiteren sind Sie, sofern der Gastwirt einen Schaden erleidet (z.B. durch Betriebsschließung oder Ähnliches) und dieser Schaden auf den mitgebrachten Kuchen/die mitgenommenen Speisen zurückzuführen ist, eventuell schadenersatzpflichtig.

Aus diesem Grunde wird folgendes vereinbart:

### Vereinbarung

zwischen den Vertragspartnern

a) Hochheimer Hof GmbH | 65239 Hochheim am Main und b) (Gast) \_\_\_\_\_

- 1.) Der oben genannte Vertragspartner b) bringt den zum Kaffee gereichten Kuchen ausschließlich selbst mit / nimmt Speisen in einwandfreiem Zustand mit nach Hause.
- 2.) Für den Kuchen wird kein Entgelt erhoben. Entgelt ist lediglich für das Eindecken, Bedienen, Spülen, Reinigen und Richten zu bezahlen, pauschal in Höhe von € 2,50 je Gedeck.
- 3.) Der Vertragspartner b) ist selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Kuchen / der mitgenommenen Speisen verantwortlich.
- 4.) Sofern ein Gast einen Schaden erleidet, stellt der Vertragspartner b) die Hochheimer Hof GmbH von jeglicher Haftung frei.
- 5.) Sofern die Hochheimer Hof GmbH einen Schaden erleidet, der auf den mitgebrachten Kuchen zurückzuführen ist, hat der Vertragspartner b), ohne dass ihn ein Verschulden trifft, diesen Schaden zu ersetzen.

Es wird unterstellt, dass der Schaden auf den Kuchen / die Speisen zurückzuführen ist, wenn der Vertragspartner b) nicht von jedem Kuchen / jeder Speisen ein Stück als Rückstellprobe für die Dauer von 48 Stunden aufbewahrt.

Auf dieses Risiko möchten wir Sie hiermit ausdrücklich hinweisen. Bitte bestätigen Sie durch Ihre Unterschrift, dass Sie diesen Hinweis erhalten und zur Kenntnis genommen haben.

Es obliegt Ihnen, hierfür die entsprechen den Versicherungen abzuschließen.

---

Datum, Unterschrift Vertragspartner b)



## **Hochheimer Hof**

Mainzer Straße 22-26  
65239 Hochheim  
Fon (0 61 46) 84 87-160  
Fax (0 61 46) 84 87-161  
E-Mail: [info@hochheimer-hof.de](mailto:info@hochheimer-hof.de)  
[www.hochheimer-hof.de](http://www.hochheimer-hof.de)

### Öffnungszeiten:

Hopfen und Malz  
Ratsherrenstuben

Di – So ab 12:00 Uhr – durchgehend warme Küche  
Mi – So ab 18:00 Uhr – sonntags auch von 12:00 bis 14:30 Uhr

### UNTER GLEICHER LEITUNG:

#### Goldener Apfel



## **GOLDENER APFEL**

Hessische Gastwirtschaft  
Gastronomie in der Stadthalle  
Chinonplatz 4  
65719 Hofheim  
Telefon (0 61 92) 2 33 55  
Fax (0 61 92) 2 58 34  
E-Mail: [info@goldenerapfel.de](mailto:info@goldenerapfel.de)  
[www.goldenerapfel.de](http://www.goldenerapfel.de)

### Öffnungszeiten:

Mo- Fr ab 11:00 Uhr  
Samstag ab 17:00 Uhr  
Sonntag ab 12:00 Uhr