



FESTLICHKEITEN,

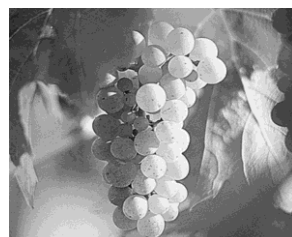


VERANSTALTUNGEN,

CATERING



... die richtige  
Location  
für jeden  
Anlass





Liebe/r Jubilar/in, liebe/r Veranstalter/in, lieber Gast,

für Frohsinn & ausgelassene, gesellige Feierlaune sind wir Süddeutschen doch geradezu bekannt. Auch Sie nehmen Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit, Ihr Firmenjubiläum oder einen der unzähligen anderen Anlässe zur Gelegenheit, mit Familie, Freunden, Verwandten oder Kollegen & Mitarbeitern zu feiern.

Selbstverständlich möchten Sie, dass Ihre Feier zu einem unvergesslichen Event wird. Und genau das haben wir uns auf die Fahne geschrieben. Auf den nachfolgenden Seiten präsentieren wir Ihnen Vorschläge, Ideen & Anregungen, wie auch Ihre Feier bei uns im „Erck“ aussehen könnte. Natürlich kommen wir auch an ihre Wunschlocation.

Ein persönliches Gespräch bei einer Tasse Kaffee ist die perfekte Gelegenheit um aus vielen Ideen einen passenden Rahmen für Ihre Feier gemeinsam mit Ihnen zu erstellen.

Wir freuen uns auf Sie. Unter **07253 / 9 77 91-0** oder **welcome@hotel-erck.de** vereinbaren wir gerne einen Termin für ein persönliches Gespräch mit Ihnen.

Mit freundlichen Grüßen

*Familie Erck*

Familie Erck & das „Erck-Team“



# DIE RICHTIGE LOCATION

## Auf einen Blick

Location	Lage	Größe m <sup>2</sup>	Max. Personen	Kombinationsmöglichkeit
Bad Kösner Raum	1. OG	75 m <sup>2</sup>	60	
Restaurant	EG	75 m <sup>2</sup>	55	Sonnenseite
Sonnenseite	EG	55 m <sup>2</sup>	35	Restaurant
Kräutergarten	1. OG	24 m <sup>2</sup>	20	Bad Kösner Raum

## BAD KÖSNER RAUM

Klassisch, zeitlos & doch gemütlich präsentiert sich der Bad Kösner Raum. Die Kombination von sonnigen Farben mit warmen Holztönen strahlt eine entspannte Atmosphäre aus.

Auf 75 m<sup>2</sup> können Sie Ihrer Feierlaune freien Lauf lassen. Von festlichen Tafeln, eleganten Blocktischen bis zu gemütlichen, runden Tischen ist im Bad Kösner Raum bis zu 60 Personen eine hohe Flexibilität gegeben.



Damit Sie beim Feiern nicht ins Schwitzen kommen,  
ist unser Raum klimatisiert.

## ERCK - DAS RESTAURANT

SAISONAL - REGIONAL - BADISCH. Unter diesem Motto bekocht Sie im „Erck- Das Restaurant“ Thomas Erck mit seiner Mannschaft. Weine von sonnenverwöhnten Hügeln kredenzt Ihnen das Serviceteam um Gudrun Erck.

Ein Hauch von Jugendstil verbunden mit frechen, modernen Farben & Akzenten schafft hier eine gediegene Atmosphäre.

Für Ihr Geschäftsessen, eine kleine Feierlichkeit oder gemütliche Abende unter Kollegen, Freunden und Verwandten ist das „Erck- Das Restaurant“ genau richtig.

Wir erstellen Ihnen gerne eine kleine Auswahlkarte oder ein Auswahlmenü, bei dem Ihre Gäste zwischen drei Hauptgängen (Fleisch, Fisch, Vegetarisch) wählen können.



## SONNENSEITE & BRASSERIE



EINFACH GENIESSEN! Der Wintergarten „SONNENSEITE“ ist Treffpunkt für diejenigen, die sich dem schnörkellosen, unkomplizierten Genuss hingeben möchten.

Ein ungezwungenes Flair ist die Kulisse für die Kombination von regionalen Spezialitäten & traditionellen Gerichten.



## GUT KOMBINIERT

### Bad Köstner Raum

Für Festbuffets, Trauerfeiern, verschiedene Programmpunkte

### Erck - Das Restaurant + Sonnenseite:

Ideal für Veranstaltungen mit Musik & Tanz, größere Personenkreise (bis 90 Personen), Buffets, verschiedene Programmpunkte

**Bitte beachten Sie, dass wir aus Rücksicht auf unsere a'la carte-Gäste nicht an allen beliebigen Tagen Feiern in unserem Restaurant durchführen können.**



## UNVERGESSLICH...

Damit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Event wird!

Wie wäre es mit einem **Empfang** Ihrer Gäste unter freiem Himmel in unserem **Kräutergarten?**

Den Jahreszeiten entsprechend haben wir den richtigen Aperitif für Ihr Fest:

**fruchtige Cocktails**

**sommerliche Bowle**

**neuer Wein mit Zwiebelkuchen**

**Glühwein & Punsch am Lagerfeuer**

Wer's lieber klassisch mag, kommt bei einem spritzigen Winzersekt, gerne auch mit feinem Likör oder Sirup verfeinert, auf den Geschmack.

**Vor dem Standesamt** oder **der Kirche** empfangen wir Sie und Ihre Gäste auch gerne mit dem **Aperitif** Ihrer Wahl nach dem Traugottesdienst, der Kindtaufe, der Kommunion/ Firmung oder Konfirmation.

Ihre Feier als **OPEN AIR-EVENT**? Ganz unter freiem Himmel können Sie an Ihrem Lieblingsplatz in der freien Natur feiern.

Auf Ihrem Baumstück oder in Ihrem Schrebergarten - wir lassen Ihr Fest zu einem Erlebnis werden.



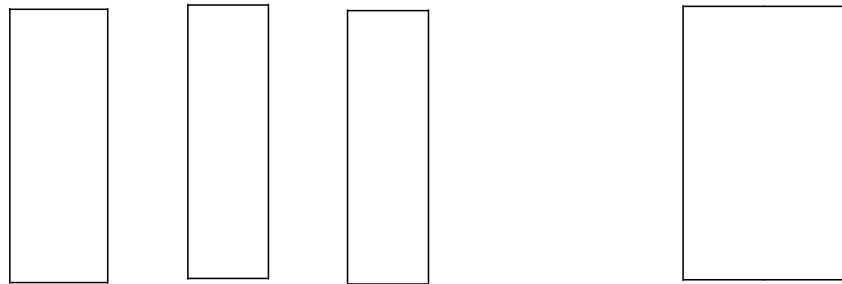
Sie feiern gerne zu Hause oder haben einen anderen Ort für Ihre Veranstaltung ausgewählt?

Dann nutzen Sie unseren Cateringservice & wir bringen Ihnen den Genuss in Ihre ausgewählte Location. Geben Sie die Organisation Ihrer Veranstaltung in unsere Hände. Von der Dekoration des Veranstaltungsortes über Tischwäsche, Besteck, Gläser und vielem mehr bis hin zum Galabüffet, Festmenü oder „Flying-Büffet“ sind wir Ihr Ansprechpartner. Auch während der Veranstaltung brauchen Sie sich um nichts zu kümmern, unser Team ist immer zur Stelle. Seit Frühjahr 2010 sind wir **EUROPAZERTIFIZIERTER CATERINGBETRIEB**, das heißt wir unterziehen uns strengen Kontrollen bei der Lagerung, Herstellung und Lieferung Ihrer Speisen.

### Bestuhlungsübersicht mit Personenzahlen

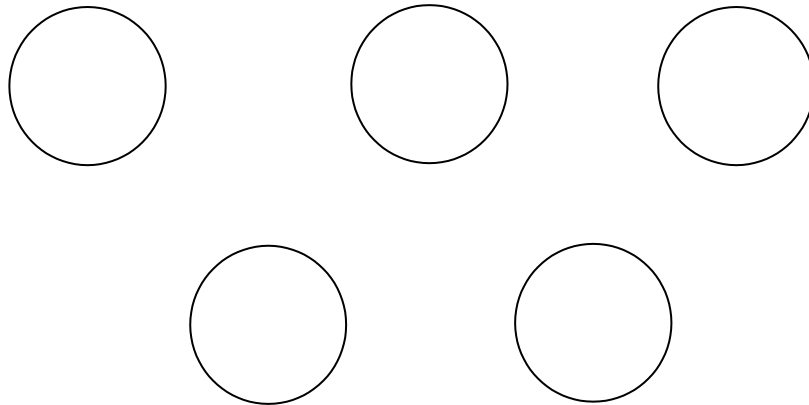
Raum \ Stuhlung	Tafeln	Block	Runde Tische	U-Form	E-Form
Bad Kösner	60 Pers.	30 Pers.	46 Pers.	50 Pers.	55 Pers.
Restaurant	55 Pers.	20 Pers.	-	40 Pers.	48 Pers.
Sonnenseite	35 Pers.	30 Pers.	27 Pers.	-	-

### Bestuhlungsplan

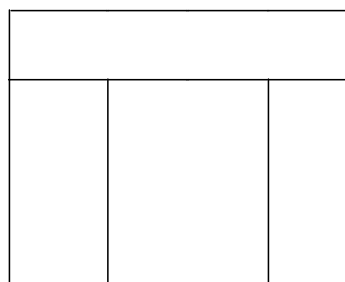


Tafeln

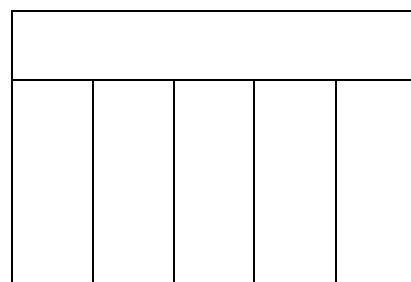
Block



runde Tische



U-Form



E-Form



## GAUMENFREUDEN

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihrem Geschmack & Wunsch zusammen!

### VORSPEISEN

<b>Tafelspitzsülze</b> -Meerrettichcreme, Ackersalat-	€ 8,50
<b>Törtchen von der Räucherforelle</b> -Radieschenvinaigrette, Kräutersalat-	€ 9
<b>Gebratene Entenbrust</b> -Zwetschgenkompott, Ackersalat-	€ 9,50
<b>Carpaccio vom Rind</b> -Linsenvinaigrette, Ackersalat-	€ 8,50
<b>Räucherlachsflädle</b> -Kräuterschmand, Kressesalat-	€ 8

### SUPPEN

<b>Badische Hochzeitssuppe</b> -Markklößle, Eierstich, Gemüse-	€ 6
<b>Bärlauchcremsuppe</b> -geräucherte Forelle-	€ 5
<b>Petersilienwurzelcreme</b> -geröstetem Speck-	€ 5
<b>Kraichgauer Kartoffelsuppe</b> -Kracherle-	€ 5

### ZWISCHENGANG

<b>Seeteufel</b> -Nolly Prat-Schaum, bunten Linsen, Selleriepüree-	€ 14,50
	Hauptgang € 23
<b>Zander unter Bergpfefferkruste</b> -geschmorte Gurken, Kartoffelschaum-	€ 12,50
	Hauptgang € 21
<b>Gebratene Garnelen</b> -Safran Risotto, Grauburgunderjus, Zimt-Spinat-	€ 16
	Hauptgang € 25
<b>Tagliatelle</b> -Steinpilzen in Rahm, Schmortomate-	€ 11,50
	Hauptgang € 15

## SORBET

Mango, Cassis, Passionsfrucht, Birne, Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Zwetschge

Wir servieren das Sorbet Ihrer Wahl mit Winzersekt oder Wodka. € 3,50

## HAUPTGERICHTE

**Tranchen vom rosa gebratenen Entrecôte** € 19  
-Schnippelbohnen, Kartoffelgratin-

**Schweinelende am Stück** € 18  
-Pfefferrahmsauce, Marktgemüse, Schupfnudeln-

**Hirschrücken** € 25  
-Preiselbeerbirne, Pilzen, Broccoli, Spätzle-

**Maispoularde** € 18  
-Morchelrahmsauce, glacierte Möhren, Bandnudeln-

**Tafelspitz vom Kästelhof** € 16  
-Meerrettichsauce, Frühlingsgemüse, Schlosskartoffeln-

**Rinderbraten** € 18  
-Spätburgundersauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße-

**Wildschweinbraten** € 22  
-Gewürzjus, glasierter Rosenkohl, Serviettenknödel-

## DESSERTS

**Lauwarmer Schokoladenkuchen** € 7  
-Sauerkirschen, Vanilleeis-

**Großmutter's Rumtopfrüchte** € 7  
-Eierlikörmousse, Zimtparfait-

**Dreierlei von mingolsheimer Zwetschgen** € 8  
-Tarte, Eis, Kompott-

**Tiramisu** € 5  
-Amaretto, Kokoschaum-

**Panna Cotta von der Tonkabohne** € 5  
-Himbeermark, frische Früchte-





## KALT-WARME-BÜFFETS

### **Salatvariation mit Saisonalen Salaten**

Weißkrautsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat, Thunfisch-Bohnen-Salat, Bauernsalat, Toskanischer Brotsalat, Karottensalat, Meeresfrüchtesalat, Schichtsalat, Grillgemüsesalat, Blattsalate mit verschiedenen Dressings

### **Kalte Platten**

Räucherfischpralinen mit Sahnemeerrettich, Melone mit Parmaschinken, Roastbeef mit Remouladensauce, gebeizter & geräucherter Lachs, Vitello Tonnato, Waldpilzsülze mit Preiselbeeren, Anti Pasti Gemüse

### **Suppen**

Badische Hochzeitssuppe, Kartoffelsuppe mit Croûtons, Pfifferlingcremsuppe, Elsässer Zwiebelsuppe

### **Hauptgericht**

Schweinelende am Stück gebraten, Rinderschmorbraten, Putengeschnetzeltes mit einer fruchtigen Currysauce, Stubenküken in Rieslingsauce, Lachs in der Salzkruste, Zander in Hummerschaum, gebratene Garnelen, Roastbeef am Stück gebraten, Piccata von der Hähnchenbrust, Schnitzel von Schwein / Kalb / Pute, Hirschbraten in Wacholdersauce

### **Vegetarisch**

Gefüllte Zucchini, Piccata von der Aubergine, Gemüsestrudel, gebackene Artischocken, Orangen-Tempeh, Grünkernbratling

Saisonales Gemüse, z.B. Spargel, Karotten, Blumenkohl, Bohnen, Kohlrabi, Romanesco, Brokkoli, asiatisches Wokgemüse

Spätzle vom Brett, hausgemachte Bandnudeln, Basmatireis, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Pommes frites, Kroketten, Gemüsespaghetti

### **Desserts im Glas**

Mousse au chocolat, Panna Cotta mit roter Beerengrütze, Vanilleparfait, Apfelküchle mit Vanillesauce, exotischer Fruchtsalat mit Maraschino, Topfenmousse, Bayrische Creme mit Himbeermark, Creme Brûlée, Bisquitroulade mit Grand-Manier-Creme

### **Käsebrett**

Variation von französischem & deutschem Käse mit Baguette



Bitte beachten Sie, dass wir hier nur einen Auszug von unserer Auswahl für Kalt-Warme Büffets zusammengestellt haben. Bei einem persönlichen Gespräch erstellen wir gemeinsam mit Ihnen ein Büffet nach Ihren Wünschen & Vorstellungen.

**Um Ihnen eine große Auswahl zu ermöglichen, sind Büffets für Feste ab 25 Personen geeignet**

## NUR FLIEGEN IST SCHÖNER

Mit unseren „Flying-Büffet“ bieten wir Ihnen & Ihren Gästen eine große Auswahl von Speisen. Das Flying-Büffet ist vielseitig und flexibel einsetzbar. Ob für Empfänge, als Pausensnack oder für Präsentationen. Es gibt immer eine Ansprechende Möglichkeit Ihren Gästen den Genuss in Häppchengröße zu servieren.

Tomaten-Brotsalat mit schwarzen Oliven	€ 1,50
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce	€ 1,30
Spargelspitzen im Schinkenmantel	€ 1,50
Kartoffel-Gurkensalatsalat mit Speckchip	€ 1,30
Tomaten-Mozzarella-Spieße	€ 1,50
Pumpnickel mit Räucherforellentatar	€ 1,80
Pikante Mango-Räucherlachsspieße	€ 2,50
Kleine Lauchquiche mit Sauerrahm	€ 1,80
Kleine Frikadellen im Sesammantel	€ 1,30
Scampi-Tomatenspieß mit Currysauce	€ 2,80
Mozzarellasticks mit Cocktaildip	€ 1,50
Crevettencocktail mit exotischen Früchten	€ 2,30
Saté von Hähnchenbrust	€ 2,80
Saté von gegrilltem Gemüse	€ 1,30
Käsespieße mit Trauben	€ 2,20



Brownie mit Orange & Grand Manier	€ 2,40
Weißes Schokoladenmousse mit Sauerkirschen	€ 2,50
Früchte im Bitterschokoladenmantel	€ 2,50
Fruchtsalat von saisonalen Früchten	€ 1,80
Topfenmousse mit eingelegten Orangenfilets	€ 2
Saisonale Fruchtetartelettes mit Vanillecreme	€ 2,20



### Klassische Canapés & Schnittchen

Räucherlachs und gebeiztem Lachs, dazu Sahnemeerrettich	€ 2,80
Forellenfilets mit Apfelmeerrettich	€ 2,80
Parmaschinken mit Melone	€ 2,50
gekochter Schinken mit Ei & Essigfrüchten	€ 2,50
Camembert mit Trauben und Nüssen	€ 2,50
würzigem Frischkäse mit Schnittlauch	€ 2,20
Räuchrlachstatar mit Pumpnickel & Meerrettich	€ 2,80
Sauerrahmtartelettes mit hausgebeiztem Lachs	€ 2,80
Gefülltes Ei	€ 1,50



## AUF EINEN BLICK:

- Menü & Büffet** Passend zu jeder Jahreszeit haben wir Ihnen einige Speisevorschläge gemacht, aus denen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr individuelles Menü oder Büffet zusammenstellen.
- Weine** Um Ihnen die Auswahl der passenden Weine zu Ihrem Menü zu erleichtern, beraten wir Sie gerne.
- Aperitif** Kreative Varianten zur Einstimmung auf Ihr Fest gibt es viele. Bei schönem Wetter kann der Empfang auch im offenen Wintergarten oder in unserem Kräutergarten stattfinden. Wir kommen auch vor die Kirche oder das Standesamt.
- Tischordnung** Sie haben die Wahl zwischen verschiedenen Bestuhlungsarten, die je nach Personenzahl variieren und dem Anlass & Raum entsprechend angepasst werden können.
- Dekoration** Auf Ihren Wunsch organisieren wir auch gerne den Blumenschmuck & Tischdekoration.
- Tischdecken & Servietten** Wir decken Ihre Festtafel und Tische mit weißen Tischdecken & weißen Stoffservietten ein.
- Menükarten** Gerne erstellen wir Ihnen festliche Menükarten. Pro Menükarte berechnen wir € 2,50.
- Kaffee & Kuchen** Den Kuchen für Ihre Kaffeetafel können Sie gerne selbst mitbringen (bitte in geschlossenen Behältnissen, da wir den Kuchen aus hygienischen Gründen sonst nicht für Sie lagern dürfen). Das Aufschneiden übernehmen wir für Sie kostenfrei. Pro Kaffeegedeck berechnen wir einen Pauschalpreis von € 7,50 indem Kaffee, Tee enthalten sind. Für einen kleinen Aufpreis servieren wir Ihnen gerne auch die Sahne für Ihre Kaffeetafel.
- Kinder** Kinder **unter sechs Jahren** speisen **kostenfrei**. Für Kinder von **sechs bis zwölf** Jahren berechnen wir **die Hälfte** des Menü- oder Büffetpreises sowie des Kuchengedeckes.
- Unterhaltung** Auf Ihren Wunsch organisieren wir Ihnen gerne einen Alleinunterhalter. Lassen Sie es uns aber auch wissen, wenn von Ihrer Seite Programmpunkte (evtl. von Vereinen, Verwandten & Freunden) geplant sind.  
Ihre eigene Musik können Sie über eine Docking-Station für I-Pod & I-Phone in unsere Musikanlage einspielen.
- Wünsche & Besonderheiten** Wir können nur auf Wünsche eingehen, die wir kennen. Denken Sie auch an Gehbehinderte, Allergiker, Diabetiker, Vegetarier und Kleinkinder.

**Bitte geben Sie die genaue Personenzahl spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn bekannt. Diese gilt als Berechnungsgrundlage.**



Heidelberger Straße 22  
76669 Bad Schönborn

Telefon 07253 / 9 77 91-0 · Fax 07253 / 9 77 91-77  
[welcome@hotel-erck.de](mailto:welcome@hotel-erck.de) · [www.hotel-erck.de](http://www.hotel-erck.de)