

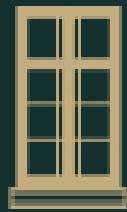


*Ihr Event im*

# FRANKFURTER HAUS



## FRANKFURTER HAUS – IHRE EVENTLOCATION



*Unser Ziel ist es:  
Ihr Event unvergesslich zu  
machen.*



# INHALT

## WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

**Diese Mappe bietet Ihnen Inspirationen für die individuelle Planung Ihres Events – ob private Feier oder Corporate Event.**

**Wir begleiten Sie dabei gerne persönlich, professionell und mit viel Erfahrung.**

FINGERFOOD	04
MENÜS	06
BUFFETS	09
BBQ BUFFETS	13
TAGUNGEN & MEETINGS	16
GETRÄNKEPAUSCHALEN	18
UNSERE LOCATION	20



# FINGERFOOD





# FINGERFOOD

*Stellen Sie sich Ihr Fingerfood für Ihren Empfang zusammen:*

bis 30 Personen 3 bis 5 Komponenten

ab 31 Personen 3 bis 7 Komponenten

*Zusätzliche Komponenten mit jeweiligem Aufpreis.*

MINDESTPREIS PRO PERSON 19.0

## PFLANZETARISCH

Beluga-Linsensalat vegan

Obazda mit Knusperbrezeln

Grüne Sauce mit 1/4 Landei

Kürbis chutney mit Ziegenkäse

Caprese im Weckglas mit Basilikumpesto

Gurken Kaltschale mit Shiso Mix

Handkäse-Tartar mit Bauernbrot

Rote-Bete-Apfelsalat *vegan*

4.10

## FLEISCHESLUST

Schweizer Wurstsalat

Roastbeef mit Kartoffelsalat und Remoulade

Pastrami auf Gewürzgurken mit Honig Senf Sauce

Geräucherter Hinterschinken mit Rotwein Birne

Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern

Entenbrust süß-sauer mit Zironengrasmousse

Tafelspitzpastete mit Portweinzwiebeln

5.6

## MARITIM ANGEHAUCHT

Hausgebeizter Lachs auf Gurkensalat

Flusskrebssalat

Thunfischpraline auf Mango-Chili-Salat

Shrimps Cocktail

Geräucherte Forelle auf Waldorfsalat

Geräucherte Heilbut und Lachspraline auf Apfelsalat

5.6



# MENÜS SOMMER



# UNSERE MENÜS

Wählen Sie Ihr Menü aus, tauschen oder kombinieren  
Sie die Menükomponenten, wir kalkulieren den Preis für Sie.

## MENÜ I 3-Gang

### Vorspeise

Rote-Beete-Carpaccio  
mit Ziegenkäsemousse und karamellisierten Walnüssen

### Hauptgang

Maispoularde  
mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Portwein-Jus

### Vegetarische Alternative

Semmelknödel in feinem Waldpilzrahm

### Dessert

Klassisches Tiramisu 55.0 €

## MENÜ II 3-Gang

### Vorspeise

Vitello tonnato

### Hauptgang

Kalbsrücken  
mit cremigem Kartoffelpüree und karamellisierten Möhren

### Vegetarische Alternative

Hausgemachte Gemüselasagne

### Dessert

Baileys-Schokomousse 62.0 €

# MENÜ III 4-Gang



## Vorspeise zur Auswahl

Rinderconsommé mit Flädle  
oder  
Frankfurter Haus-Salat

## Hauptgang

Kalbsbäckchen  
auf Kartoffelpüree mit Rotweinzwiebeln und geschmorten Kirschtomaten

## Vegetarische Alternative

Semmelknödel in Waldpilzrahm

## Dessert

Vanille-Panna-Cotta  
auf Waldbeerenragout

58.0 €

# MENÜ Individuell

Wählen Sie in beliebigen Gängen aus unserer aktuellen Speisekarte  
und stellen sich Ihr eigenes Menü zusammen.

Preis nach Auswahl

*Menüs sind ab 15 bis 40 Personen buchbar.*



# BUFFETS





# UNSERE BUFFETS

## DO IT YOURSELF

STELLEN SIE DAS BUFFET IHRER WAHL ZUSAMMEN:

### UNSERE BUFFETS

**BASISPAKET 55.0€**

*Immer inklusive:*

Saisonaler Pflücksalat | Dreierlei Dressings | Brotauswahl

#### VORSPEISEN

Grie Soss mit regionalen Kräutern und Eiern

Hausgemachter Kartoffelsalat

Handkäse aus dem Odenwald mit eingelegten Zwiebeln und Kümmel

Hausgebeizter Wildlachs mit Kräuterquark

#### HAUPTSPEISEN

Geschnetzeltes vom Hähnchen in Waldpilzrahm

BBQ Spareribs

Wildlachsfilet mit Kräuterkruste

Semmelknödel in Waldpilzrahm

#### BEILAGEN

Zucchini - Minze - Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Butterspätzle

#### SÜSSES AUS DEM WECKGLAS

Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Zwetschgenröster

Vanille-Panna-Cotta

*Zusätzliche Komponenten stehen Ihnen unten gemäß Preisangabe zur individuellen Auswahl zur Verfügung.*

**Ab 30 Personen**



# DIE KOMPONENTEN

Ergänzen oder ersetzen Sie das Basispaket um weitere Einzelkomponenten:

## VORSPEISEN | SALATE

Wildkräutersalat mit Cashewkernen und Datteln *VEGAN*

5.4

Rote-Bete-Apfelsalat *VEGAN*

Quinoa Salat mit Gemüse *VEG*

Caprese von Cherrytomaten und Mozzarella mit Basilikum *VEG*

Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme

Bauernsalat mit Oliven, Gurken, Tomaten, Paprika und Feta Käse *VEG*

## SUPPEN

Rinderconsommé mit Flädle

4.6

Geträufelte Selleriecremesuppe mit Parmesancracker *VEG*

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Minze *VEG*

Frankfurter Kartoffelsuppe *VEG*

Karotten-Ingwer-Suppe *VEGAN*

Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Croutons *VEGAN*



## HAUPTGÄNGE

### FLEISCH

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti	8.9
Knusprige Haxe	7.0
Roastbeef	10.6
Kalbspaillard (kl. Kalbssteaks)	10.0
Saftiger Rinderbraten mit grüner Pfeffersoße	8.9

### FISCH

Doradenfilet v. Grill	13.7
Kabeljaufilet mit Zitronen-Kräuter-Sauce	16.1

### VEGETARISCH/ VEGAN

Gemüselasagne <i>VEGAN</i>	7.7
Rinderfilet planted <i>VEGAN</i>	17.7
Ragin Pig Bratwurst <i>VEGAN</i>	8.2

## BEILAGEN

Kartoffelpüree	5.4
Riesling Sauerkraut	
Zuckermöhren	
Rosenkohl	
Mediterranes gegrilltes Gemüse	
Basmatireis mit Gemüse	

## SÜSSES AUS DEM WECKGLAS

Cheesecake mit frischen Früchten	5.4
Mousse au Chocolat	
Torte mit Schokoladenmousse und Himbeeren	



# UNSERE BELIEBTEN SOMMER BBQ BUFFETS

*mit Live-Grill-Station*

## BASISPAKET

*Immer inklusive:*

Saisonaler Pflücksalat | Dreierlei Dressings | Brotauswahl

## VORSPEISEN

Grie Soss mit regionalen Kräutern und Eiern

Hausgemachter Kartoffelsalat

Handkäse aus dem Odenwald mit eingelegten Zwiebeln und Kümmel

## VOM GRILL

Bratwurst (Chili Cheese, Brat- und Rindswurst)

Mariniertes Zitronenhähnchen

Wildlachsfilet

Halloumi Grillkäse

## BEILAGEN & DIPS

Rosmarinkartoffeln

Marktgemüse

Butterspätzle

BBQ Sauce & Kräuterquark

## DESSERT

Klassisches Tiramisu

Vanille-Panna-Cotta

**AB 20 PERSONEN      PREIS PRO PERSON 49.9 €**

*Ergänzen Sie weitere Komponenten unten gem. Preisangabe*

**Verfügbar von März bis Oktober.**



# DIE KOMPONENTEN

Ergänzen Sie das Basispaket um weitere Einzelkomponenten:

## GRILLGUT

Rumpsteak mariniert	5.9
Lammkotelette	8.5
Schweinekotelette	4.5
Schweinenackensteak mariniert	4.5
Riesengarnelen (m. Kopf u. Schale)	5.5
Thunfischsteak	10.0
Raging Pig vegane Bratwurst oder Thüringer	8.2
Planted veganes Rinderfilet	17.7

## VORSPEISEN | SALATE

Cremiger Karottensalat mit Walnüssen <i>VEG</i>	4.1
Krautsalat mit Kümmel <i>VEGAN</i>	4.1
Rote-Bete-Apfel Salat <i>VEGAN</i>	4.1
Hausgebeizter Wildlachs auf Gurkensalat	5.8
Kürbischutney mit Ziegenkäse <i>VEG</i>	5.3
Wildkräutersalat mit Cashewkernen und Datteln <i>VEGAN</i>	5.3
Caprese von Cherry Tomaten und Mozzarella mit Basilikum <i>VEG</i>	5.3
Bauernsalat mit Oliven, Gurken, Tomaten, Paprika und Feta Käse <i>VEG</i>	5.3
Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme	5.8

## SUPPEN

Getrüffelte Selleriecremesuppe mit Parmesancracker <i>VEG</i>	5.8
Gurkenkaldschale <i>VEG</i>	4.1
Karotten-Inger-Suppe <i>VEGAN</i>	4.1
Tomatencremesuppe <i>VEGAN</i>	4.1



## BEILAGEN

Zuckermöhren <i>VEGAN</i>	5.8
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <i>VEG</i>	
Basmati-Gemüse-Reis <i>VEGAN</i>	
Kartoffelpüree <i>VEG</i>	
Gebratene Waldpilze <i>VEGAN</i>	
Gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter <i>VEGAN</i>	

## DIPS | SAUCEN

BBQ Honig Sauce <i>VEGAN</i>	2.5
Schnittlauch Quark <i>VEG</i>	
Remoulade <i>VEG</i>	
Kräuterbutter <i>VEG</i>	
Frankfurter Kräutersauce <i>VEG</i>	
Knoblauch-Joghurt Sauce <i>VEG</i>	
Ketchup, Mayo und Senf	Inkl.

## SÜSSES AUS DEM WECKGLAS

Obstsalat <i>VEGAN</i>	4.5
Hausgemachtes Schokoladenmousse <i>VEG</i>	
Mango Creme <i>VEGAN</i>	



## TAGUNGEN & MEETINGS





# TAGUNGSPAUSCHALE

Zu den Frühstücks- und Kaffeepausen stehen Filterkaffee und Tee zur Selbstbedienung zur Verfügung.  
Während Ihres gesamten Aufenthalts werden Sie mit Wasser, verschiedenen Säften und Softgetränken versorgt.

**KLEINES FRÜHSTÜCK**  
LAUGENGEBÄCK | BUTTER | OBAZDA  
CROISSANTS | SÜSSES GEBÄCK | OBST

## LUNCHBUFFET

### VORSPEISEN

Rote-Bete-Apfelsalat  
Bruschetta mit Tomaten & Basilikum  
Saisonaler Pflücksalat mit dreierlei Dressings  
Brotauswahl

### HAUPTGÄNGE

Maispoularde  
Wildlachsfilet mit Zitronen-Dill-Sauce  
Semmelknödel in Waldpilzrahm

### BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln  
Zucchini-Minze-Gemüse

### SÜSSES AUS DEM WECKGLAS

Saisonaler Obstsalat  
Tiramisu

## LUNCHMENÜ

### TAGESSUPPE

○○○

### HAUPTGERICHTE ZUR WAHL:

**WILDKRÄUTERSALAT**  
7-Kräuter-Dressing | Bauernbrot  
*ODER*  
**HAUSGEBEIZTER WILDLACHS**  
Rösti | Dillquark | Wildkräutersalat  
*ODER*  
**ZÜRICHER GESCHNETZELTES**  
Rösti | Waldpilze

○○○

### NOUGATMOUSSE

*Kombinieren Sie  
die Komponenten auf  
eigenen Wunsch*

## NACHMITTAGS-KAFFEEPAUSE

### KUCHENBUFFET

AB 30 PERSONEN  
99.9

BIS 30 PERSONEN  
89.9



# GETRÄNKE





# GETRÄNKEPAUSCHALEN

**Unsere Getränkepauschalen können Sie Ihren Zeiten entsprechend auswählen und bei Bedarf kombiniert werden.**

<b>WASSER, SOFTS, SÄFTE, WEISS-/ ROSE- / ROTWEIN,</b>	<b>3 Std.</b>	<b>30.3</b>
<b>APFELWEIN, BIER,</b>	<b>4 Std.</b>	<b>38.2</b>
<b>HEISSGETRÄNKE</b>	<b>5 Std.</b>	<b>46.1</b>
<hr/>		
<b>ZUM EMPFANG (30 Min.)</b>		
Riesling Sekt B.A. Heppenheimer Steinkopf	30 Min.	5.90
Crémant (weiß/rosé)	30 Min.	7.90
Spritz Getränke	30 Min.	9.50
<hr/>		
<b>UPGRADE GETRÄNKEPAUSCHALE</b>		
+ 3 Spritz Getränke	3 Std.	39.5
wie Aperol Spritz, Sarti Lemon Spritz,	4 Std.	48.5
Lillet Wild Berry	5 Std.	57.5
<hr/>		
+ 3 LONGDRINKS	3 Std.	47.0
wie Cuba Libre, Vodka Soda, Moscow Mule	4 Std.	58.5
	5 Std.	70.0
<hr/>		
+ 3 COCKTAILS IHRER WAHL	3 Std.	50.0
wie Passionfruit Martini, Berry Mojito, Espresso	4 Std.	62.5
Martini	5 Std.	75.0

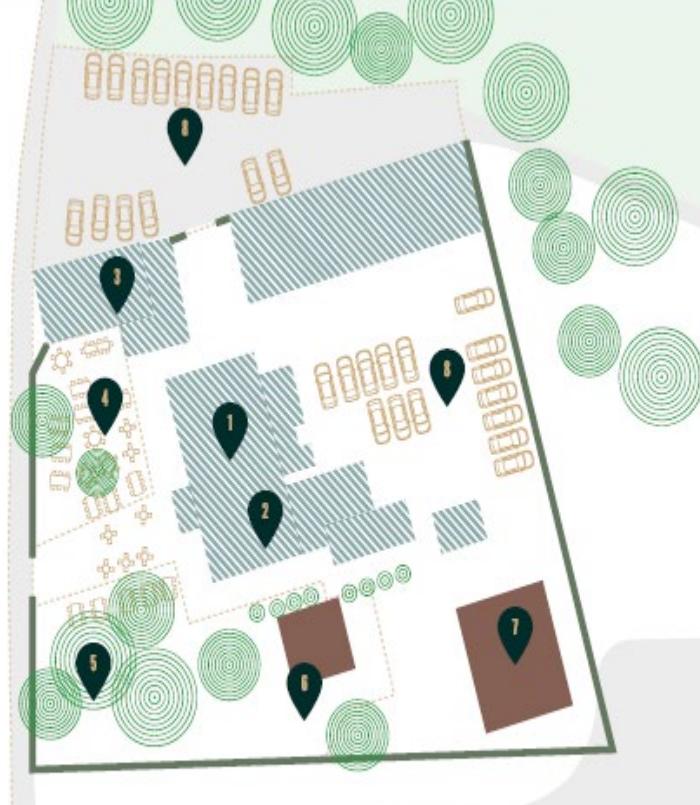
PREISE PRO PERSON

**Sie wünschen eine eigene Weinauswahl von unserer Weinkarte?  
Diese rechnen wir gerne nach Verbrauch ab.**





# UNSERE LOCATION



(1) HAUPTHAUS, (2) STUBE, (3) NEBENGEBAUDE MIT "JOSS BAR'S", (4) GARTENBEREICH "WILD"  
(5) GARTENBEREICH "WALD" / (6) GARTENBEREICH "WIESE" / (7) GROSSER KINDERSPIELPLATZ / (8) GÄSTEPARKPLATZ



# UNSERE LEISTUNGEN

## WAS FEIERN WIR?

Jeder Anlass ist einzigartig – und genau so feiern wir ihn mit Ihnen

*GEBURTSTAGE FÜR  
KLEIN UND GROß*

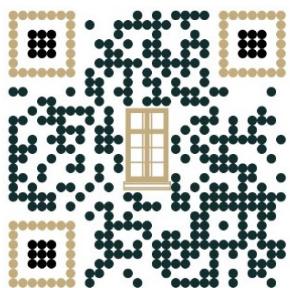
*CORPORATE EVENT  
KICK OFF, SOMMERFESTE &  
WEIHNACHTSFEIERN*

*FAMILIENFEST  
TAUFE | KOMMUNION | KONFIRMATION*

*HOCHZEIT*

*WINTERPARTY IM  
WINTER WONDERLAND*

IHRE FEIER IST UNSER ANLASS



Unsere Bildergalerie

*TEAMEVENTS  
JAHRMARKT  
ROADSHOW  
IPAD-RALLYE  
COCKTAILSCHULUNG  
BBQ EVENTS*



## GEDECK UND DEKORATION

TISCHGEDECK MIT STOFFDECKE &	p. P.	3.5
FRANKFURTER HAUS SERVIETTE		
GEDECK MIT DECKE UND STOFFSERVIETTE p. P.	p. P.	4.5
MENÜKARTEN ( <i>mind. 5 Stk.</i> )	Stk.	2.5
DEKORATION UND BLUMEN		PREIS AUF ANFRAGE



## ZUBEHÖR

STEHTISCH	Stk.	35.0
HEIZPILZ	Stk.	75.0
TENSATOREN	Stk.	15.0
ZELT 4x8m		350.0
BÜHNENPODEST 1x2m	Stk.	150.0
FLIPCHART	Stk.	35.0
METAPLANWAND	Stk.	35.0
MODERATORENKOFFER	Stk.	35.0



# TECHNISCHES EQUIPMENT

Unser Haus verfügt über eigenes, technisches Equipment:

2 BLUETOOTH LAUTPRECHER	150.0
BLUETOOTH MIKROFON	50.0
TV-SCREEN 85"	150.0

# TECHNIK-PAKETE

## KONFERENZ

*Tagungen / Meetings / Vorträge*

- 2 BLUETOOTH LAUTPRECHER
- 1 BLUETOOTH MIKROFON
- 1 TV-SCREEN

330.0

## PARTYPAKET

*Abspielen eigener Playlists*

- 1 ALLEN & HEATH ZED-6 MIXER
- 2 JBL PRX 10 TOP
- 2 JBL PRX 15 BASS

500.0

## HINTERGRUNDMUSIK & ANSPRACHE

*Eigene Playlists in den Gartenbereichen  
oder JOSS Bar im Obergeschoss*

- 2 BLUETOOTH LAUTPRECHER
- 1 BLUETOOTH MIKROFON

180.0



## IHR EVENT – UNSERE PARTNER

Für jedes Event den richtigen Partner an unserer Seite. Wir holen uns die Expertise von ausgewählten Dienstleistern ins Haus – ohne Umwege direkt für Sie:

DJ'S UND LIVE-MUSIKER

PROFESSIONELLE FOTOGRAFIE

BLUMENARRANGEMENTS

HÜPFBURG UND KINDERBETREUUNG

FOTOBOX *MIT UND OHNE BETREUUNG*

UMFANGREICHE SOUND- UND BILDTECHNIK

## TEAMEVENTS



Für Ihr Kick-off-Event, Sommerfest oder Meeting – gerne gestalten wir Ihr Teamevent ganz nach Ihren Vorstellungen. Auch hier begleiten wir Sie mit Erfahrung, Professionalität und einem starken Netzwerk

TEAMWORKSHOPS

COCKTAILSCHULUNGEN

STADT-RALLYE

JAHRMARKT | CASINO | QUIZSHOW

VERSCHIEDENE SPIELE | WINTERGAMES

UND VIELES MEHR...

KONTAKTE/  
PREISE AUF ANFRAGE



# WINTER IM FRANKFURTER HAUS

WEIHNACHTSMARKT  
GLÜHWEIN UND SNACKS FÜR IHREN EMPFANG

EISSTOCKSCHIESSEN UND  
EISLAUFEN  
FÜR IHR TEAMEVENT

WINTERZELT  
FÜR EVENTS BIS ZU 200 PERSONEN





## IHR FEST – NUR SIE UND EXKLUSIV

Für die exklusive Nutzung unserer Räume und Gartenbereiche vereinbaren wir einen Mindestumsatz, der Speisen, Getränke und eine Nutzungspauschale umfasst. Wird dieser nicht vollständig erreicht, wird nur die Differenz als Raummiete angesetzt.

HAUPTHAUS	8.500
STUBE	1.500
HAUPTHAUS MIT STUBE	10.000
JOSS BAR oder 1.0G	3.500
NEBENGEBAUDE GESAMT	8.000
JE GARTENBEREICH WILD   WALD   WIESE	4.500
WINTERZELT	12.000
FRANKFURTER HAUS EXKLUSIV (JAN-OKT)	35.000
FRANKFURTER HAUS EXKLUSIV (NOV-DEZ)	40.000

*Die Nutzung unserer Eis- und Eisstockbahn während der Veranstaltungszeiten wird bei exklusiver Buchung unseres Hauses je Stunde bis zur Gartenschließzeit berechnet.*

## NUTZUNGSPAUSCHALE

Sie wünschen sich beispielsweise eine individuelle Bestuhlung oder ein Buffet für Ihr Fest? Wir kümmern uns darum. Die Nutzungspauschale berechnet sich für den jeweiligen Um- und Aufbau Ihres Events sowie Reinigung und Energie und wird pauschal nach Aufwand pro Bereich berechnet.

## PERSONAL

Außerhalb der regulären Restaurantöffnungszeiten 11:30-22:00 Uhr wird in allen Bereichen Personal pro Stunde berechnet.

JE MITARBEITER pro Stunde 58.0



ANSPRECHPARTNERIN FÜR EVENTS:  
JANINE FIALA

IHREVENT@FRANKFURTERHAUS.COM  
0151 242 225 46

FRANKFURTERHAUS.COM