

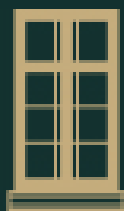


Ihr Event im

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
Handkäs-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 <i>VEGAN</i>	5.4
Rote-Bete-Apfelsalat <i>VEGAN</i>	
Quinoa Salat mit Gemüse <i>VEG</i>	
Caprese von Cherrytomaten und Mozzarella mit Basilikum <i>VEG</i>	
Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme	
Bauernsalat mit Oliven, Gurken, Tomaten, Paprika und Feta Käse <i>VEG</i>	

SUPPEN

Rinderconsommé mit Flädle	4.6
Getrübte Selleriecremesuppe mit Parmesancracker <i>VEG</i>	
Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Minze <i>VEG</i>	
Frankfurter Kartoffelsuppe <i>VEG</i>	
Karotten-Ingwer-Suppe <i>VEGAN</i>	
Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Croutons <i>VEGAN</i>	



HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Züricher 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 BELIEBTESTEN 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

Getrübte Selleriecremesuppe mit Parmesan cracker <i>VEG</i>	5.8
Gurkenkaltchale <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-KAFFEPAUSE

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.

WASSER, SOFTS, SÄFTE, WEISS- / ROSE- / ROTWEIN,	3 Std.	30.3
APFELWEIN, BIER,	4 Std.	38.2
HEISSGETRÄNKE	5 Std.	46.1

ZUM EMPFANG (30 Min.)

Riesling Sekt B.A. Heppenheim Steinkopf	30 Min.	5.90
Crémant (weiß/rosé)	30 Min.	7.90
Spritz Getränke	30 Min.	9.50

UPGRADE GETRÄNKEPAUSCHALE

+ 3 Spritz Getränke	3 Std.	39.5
wie Aperol Spritz, Sarti Lemon Spritz,	4 Std.	48.5
Lillet Wild Berry	5 Std.	57.5

+ 3 LONGDRINKS	3 Std.	47.0
wie Cuba Libre, Vodka Soda, Moscow Mule	4 Std.	58.5
	5 Std.	70.0

+ 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) NEBENGEBÄUDE MIT "JOSS BAR'S", (4) GARTENBEREICH "WILD"
 (5) GARTENBEREICH "WALD" (6) GARTENBEREICH "WIESE" (7) GROSSER KINDERSPIEL PLATZ (8) GÄSTEPARKPLÄTZE



UNSERE LEISTUNGEN

WAS FEIERN WIR?

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

*GEBURTSTAGE FÜR
KLEIN UND GROß*

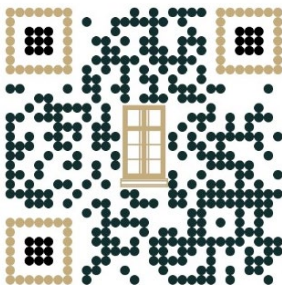
CORPORATE EVENT
KICK OFF, SOMMERFESTE &
WEIHNACHTSFEIERN

FAMILIENFEST
TAUFE | KOMMUNION | KONFIRMATION

HOCHZEIT

*WINTERPARTY IM
WINTER WONDERLAND*

IHRE FEIER IST UNSER ANLASS



Unsere Bildergalerie

TEAMEVENTS
JAHRMARKT
ROADSHOW
IPAD-RALLYE
COCKTAILSCHULUNG
BBQ EVENTS

LILLET



GEDECK UND DEKORATION

TISCHGEDECK MIT STOFFDECKE & FRANKFURTER HAUS SERVIETTE	p. P.	3.5
GEDECK MIT DECKE UND STOFFSERVIETTE	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

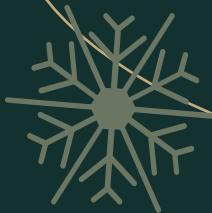


WINTER IM FRANKFURTER HAUS

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.OG	3.500
NEBENGEBÄUDE 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