Ihr Event im

FRANKFURTER HAUS

EVENTMAPPE

WILD · WALD · WOHLGESCHMACK

2026

FRANKFURTER HAUS

Ihre Eventlocation am Stadtwald

Seit 1702 ein Ort der Gastlichkeit – heute Bühne für unvergessliche Anlässe.
Unser Ziel ist es, Ihr Event zu einem Erlebnis zu machen, das in Erinnerung bleibt.

WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

INSPIRATION FÜR IHR EVENT

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

Wir begleiten Sie persönlich, professionell und mit viel Erfahrung.

FINGERFOOD 04

MENÜS 07

BUFFETS 10

BBQ-BUFFETS 14

TAGUNGEN & MEETINGS 17

GETRÄNKEPAUSCHALEN 19

UNSERE LOCATION 21

SERVICE & AUSSTATTUNG 23

WINTER IM FRANKFURTER HAUS 26

EXKLUSIVNUTZUNG & KONTAKT 27

FINGERFOOD

Kleine Köstlichkeiten zum Empfang – komponieren Sie nach Lust und Laune.

KOMPONIEREN SIE IHREN EMPFANG

Stellen Sie sich Ihr Fingerfood individuell zusammen.

BIS 30 PERSONEN

3 bis 5 Komponenten

AB 31 PERSONEN

3 bis 7 Komponenten

KONDITIONEN

Buchung von Fingerfood ist ab 10 Personen möglich. Mindestpreis pro Person 19,00 €. Zusätzliche Komponenten mit jeweiligem Aufpreis.

Drei Welten zur Auswahl:
Pflanzitarisch · Fleischeslust · Maritim Angehaucht

Auf der folgenden Seite finden Sie alle Komponenten im Überblick.

Pflanzitarisch — 4,10 €

Beluga-Linsensalat VEGAN

Obazda mit Knusperbrezeln

Grüne Sauce mit ¼ Landei

Kürbis-Chutney mit Ziegenkäse

Caprese im Weckglas mit Basilikumpesto

Gurken-Kaltschale mit Shiso-Mix

Handkäs-Tartar mit Bauernbrot

Rote-Bete-Apfelsalat VEGAN

Fleischeslust — 5,60 €

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 Zitronengras-Mousse

Tafelspitzpastete mit Portweinzwiebeln

Maritim Angehaucht — 5,60 €

Hausgebeizter Lachs auf Gurkensalat

Flusskrebssalat

Thunfischpraline auf Mango-Chili-Salat

Shrimps-Cocktail

Geräucherte Forelle auf Waldorfsalat

Geräucherter Heilbutt und Lachspraline auf Apfelsalat

SOMMERMENÜS

Mehrgängige Menüs zum Wählen, Kombinieren und individuellen Anpassen.

Für unsere aktuellen Wintermenüs sprechen Sie uns bitte an.

UNSERE MENÜS

Wählen Sie Ihr Menü aus oder kombinieren Sie die Komponenten – wir kalkulieren den Preis für Sie.

MENÜ I

55,00 €

3-Gang

VORSPEISE

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäsemousse und karamellisierten Walnüssen

HAUPTGANG

Maispoularde mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Portwein-Jus

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Semmelknödel in feinem Waldpilzrahm

DESSERT

Klassisches Tiramisu

MENÜ II

62,00 €

3-Gang

VORSPEISE

Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern

HAUPTGANG

Kalbsrücken mit cremigem Kartoffelpüree und karamellisierten Möhren

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Hausgemachte Gemüselasagne

DESSERT

Baileys-Schokomousse

MENÜ III

4-Gang

58,00 €

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

MENÜ INDIVIDUELL

Preis nach Auswahl

Ganz nach Ihren Wünschen

Wählen Sie in beliebigen Gängen aus unserer aktuellen Speisekarte und stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen. Sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie persönlich.

HINWEIS

Menüs sind ab 15 bis 40 Personen buchbar. Für größere Gruppen empfehlen wir gerne unsere Buffet-Optionen.

SOMMERBUFFETS

Do it yourself – stellen Sie das Buffet Ihrer Wahl zusammen.

Für unsere aktuellen Winterbuffets sprechen Sie uns bitte an.

UNSERE BUFFETS

Do it yourself – stellen Sie das Buffet Ihrer Wahl zusammen.

BASISPAKET

BUFFET

ab 30 Personen **55,00 €** *p. P.*

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 finden Sie auf den folgenden Seiten – inklusive Preisangabe für die individuelle Ergänzung.

DIE KOMPONENTEN

Ergänzen oder ersetzen Sie das Basispaket um weitere Einzelkomponenten.

Vorspeisen & Salate — ab 5,40 €

Wildkräutersalat mit Cashewkernen und Datteln vegan	5,40 €
Rote-Bete-Apfelsalat vegan	5,40 €
Quinoa-Salat mit Gemüse veg.	5,40 €
Caprese von Cherrytomaten und Mozzarella mit Basilikum veg.	5,40 €
Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme	5,40 €
Bauernsalat mit Oliven, Gurken, Tomaten, Paprika und Feta veg.	5,40 €

Suppen — ab 4,60 €

Rinderconsommé mit Flädle	4,60 €
Getrüffelte Selleriecremesuppe mit Parmesancracker veg.	4,60 €
Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Minze veg.	4,60 €
Frankfurter Kartoffelsuppe veg.	4,60 €
Karotten-Ingwer-Suppe vegan	4,60 €
Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Croutons vegan	4,60 €

Hauptgänge · Fleisch — ab 7,00 €

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti	**8,90 €**
Knusprige Haxe	**7,00 €**
Roastbeef	**10,60 €**
Kalbspaillard (kleine Kalbssteaks)	**10,00 €**
Saftiger Rinderbraten mit grüner Pfeffersoße	**8,90 €**

Hauptgänge · Fisch — ab 13,70 €

Doradenfilet vom Grill	**13,70 €**
Kabeljaufilet mit Zitronen-Kräuter-Sauce	**16,10 €**

Hauptgänge · Vegetarisch & Vegan — ab 7,70 €

Gemüselasagne vegan	**7,70 €**
Rinderfilet "planted" vegan	**17,70 €**
Raging-Pig-Bratwurst vegan	**8,20 €**

Beilagen & Süßes — 5,40 €

Kartoffelpüree · Riesling-Sauerkraut · Zuckermöhren · Rosenkohl	**5,40 €**
Mediterranes gegrilltes Gemüse · Basmatireis mit Gemüse	**5,40 €**
Cheesecake mit frischen Früchten · Mousse au Chocolat · Schokoladentorte mit Himbeeren	**5,40 €**

BBQ-BUFFETS

Unsere beliebten Sommer-BBQ-Buffets mit Live-Grill-Station.
Verfügbar von März bis Oktober.

SOMMER-BBQ

Mit Live-Grill-Station unter freiem Himmel.

BASISPAKET

BBQ

ab 20 Personen **49,90 €** *p. P.*

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

DIE KOMPONENTEN

Ergänzen Sie das Basispaket um weitere Einzelkomponenten.

Grillgut — ab 4,50 €

Rumpsteak mariniert	**5,90 €**
Lammkotelett	**8,50 €**
Schweinekotelett	**4,50 €**
Schweinenackensteak mariniert	**4,50 €**
Riesengarnelen (mit Kopf und Schale)	**5,50 €**
Thunfischsteak	**10,00 €**
Raging Pig vegane Bratwurst oder Thüringer vegan	**8,20 €**
Planted veganes Rinderfilet vegan	**17,70 €**

Vorspeisen & Salate — ab 4,10 €

Cremiger Karottensalat mit Walnüssen veg.	**4,10 €**
Krautsalat mit Kümmel vegan	**4,10 €**
Rote-Bete-Apfelsalat vegan	**4,10 €**
Hausgebeizter Wildlachs auf Gurkensalat	**5,80 €**
Kürbis-Chutney mit Ziegenkäse veg.	**5,30 €**
Wildkräutersalat mit Cashewkernen und Datteln vegan	**5,30 €**
Caprese von Cherrytomaten und Mozzarella mit Basilikum veg.	**5,30 €**
Bauernsalat mit Oliven, Gurken, Tomaten, Paprika und Feta veg.	**5,30 €**
Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme	**5,80 €**

Suppen — ab 4,10 €

Getrüffelte Selleriecremesuppe mit Parmesancracker veg.	5,80 €
Gurkenkaltschale veg.	4,10 €
Karotten-Ingwer-Suppe vegan	4,10 €
Tomatencremesuppe vegan	4,10 €

Beilagen — 5,80 €

Zuckermöhren vegan	5,80 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark veg.	5,80 €
Basmati-Gemüse-Reis vegan	5,80 €
Kartoffelpüree veg.	5,80 €
Gebratene Waldpilze vegan	5,80 €
Gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter vegan	5,80 €

Dips & Saucen — 2,50 €

BBQ-Honig-Sauce vegan	2,50 €
Schnittlauch-Quark veg.	2,50 €
Remoulade veg.	2,50 €
Kräuterbutter veg.	2,50 €
Frankfurter Kräutersauce veg.	2,50 €
Knoblauch-Joghurt-Sauce veg.	2,50 €
Ketchup, Mayonnaise und Senf	inkl.

Süßes aus dem Weckglas — 4,50 €

Obstsalat vegan	4,50 €
Hausgemachtes Schokoladenmousse veg.	4,50 €
Mango-Creme vegan	4,50 €

TAGUNGEN

& Meetings

Produktive Tagungen und inspirierende Meetings im historischen Ambiente.

TAGUNGSPAUSCHALE

Kombinieren Sie die Komponenten ganz nach Ihrem Wunsch.

INKLUSIVE

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

BIS 30 PERSONEN

89,90 €

pro Person

AB 30 PERSONEN

99,90 €

pro Person

KLEINES FRÜHSTÜCK

Laugengebäck
Butter · Obazda
Croissants
Süßes Gebäck
Obst

LUNCHMENÜ

VORSPEISE

Tagessuppe

HAUPTGANG ZUR WAHL

Wildkräutersalat
Hausgebeizter Wildlachs
Züricher Geschnetzeltes

DESSERT

Nougatmousse

LUNCHBUFFET

VORSPEISEN

Rote-Bete-Apfelsalat
Bruschetta Tomate & Basilikum
Pflücksalat & Brot

HAUPTGÄNGE

Maispoularde
Wildlachsfilet
Semmelknödel

DESSERT

Obstsalat · Tiramisu

Kombinieren Sie die Komponenten ganz nach Ihrem Wunsch.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Wählen Sie eine Pauschale passend zu Ihrer Eventdauer – Kombinationen sind möglich.

KLASSIK-PAUSCHALE

Wasser · Softs · Säfte · Weiß-, Rosé- und Rotwein · Apfelwein · Bier · Heißgetränke

3 STUNDEN	4 STUNDEN	5 STUNDEN
30,30 €	38,20 €	46,10 €

SOFT-PAUSCHALE

Wasser · Softs · Säfte · Heißgetränke

3 STUNDEN	4 STUNDEN	5 STUNDEN
21,80 €	26,70 €	31,60 €

ZUM EMPFANG (30 MIN.)

Riesling-Sekt B. A. Heppenheimer Steinkopf	8,85 €
Crémant (weiß / rosé)	11,85 €
Spritz-Getränke	14,25 €

Preise pro Person. Eigene Weinauswahl von unserer Weinkarte gerne nach Verbrauch.

UPGRADES

Veredeln Sie Ihre Getränkepauschale mit Spritz, Longdrinks oder Cocktails.

+ 3 SPRITZ-GETRÄNKE

z. B. Aperol Spritz · Sarti Lemon Spritz · Lillet Wild Berry

3 STUNDEN	4 STUNDEN	5 STUNDEN
39,50 €	48,50 €	57,50 €

+ 3 LONGDRINKS

z. B. Cuba Libre · Vodka Soda · Moscow Mule

3 STUNDEN	4 STUNDEN	5 STUNDEN
47,00 €	58,50 €	70,00 €

+ 3 COCKTAILS IHRER WAHL

z. B. Passionfruit Martini · Berry Mojito · Espresso Martini

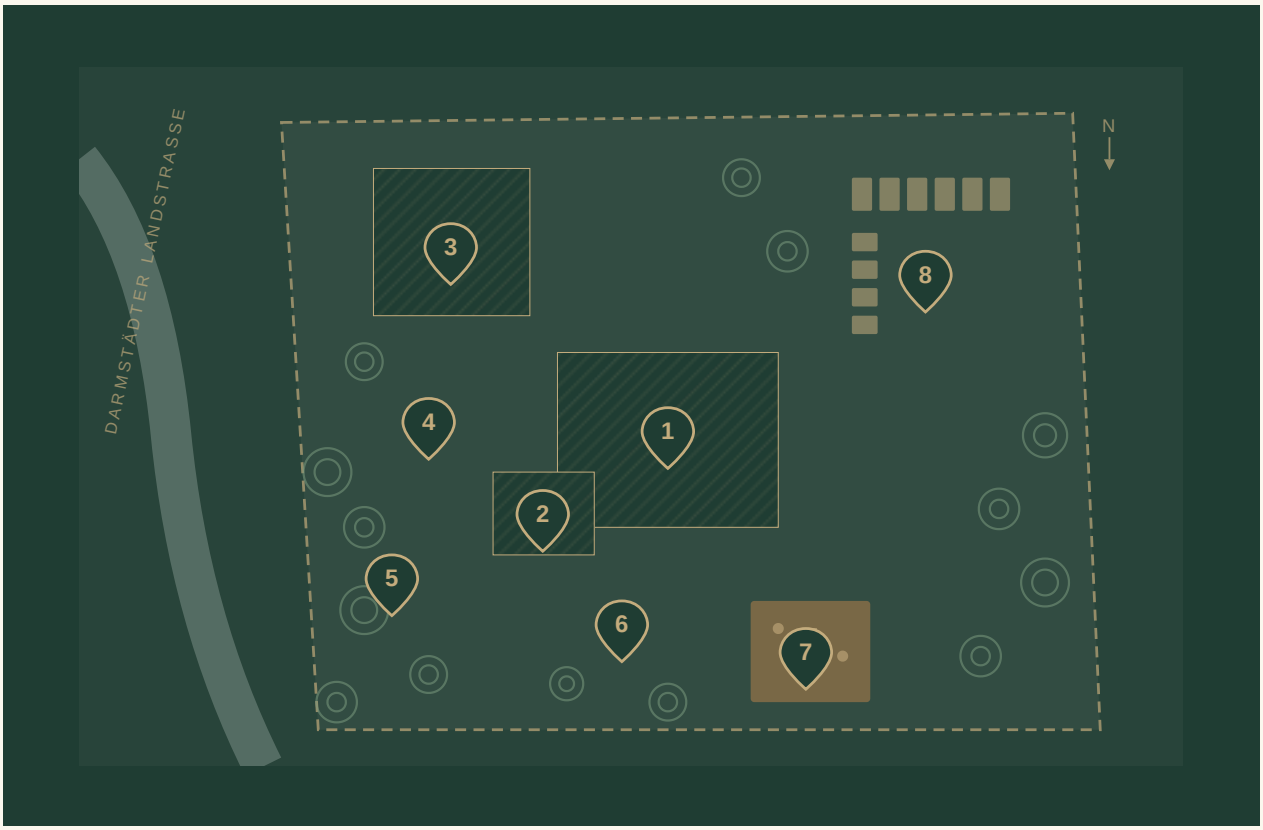
3 STUNDEN	4 STUNDEN	5 STUNDEN
50,00 €	62,50 €	75,00 €

HINWEIS

Alle Upgrade-Preise pro Person und inklusive der Klassik-Pauschale. Sie wünschen eine eigene Weinauswahl von unserer Weinkarte? Diese rechnen wir gerne nach Verbrauch ab.

UNSERE LOCATION

Acht Bereiche, ein Haus – vielfältig kombinierbar.



1. **Haupthaus** · bis 90 Sitzplätze
2. **Stube** · separater Raum
3. **Nebengebäude mit JOSS Bars**
4. **Gartenbereich Wild** · 120–160 Sitzplätze
5. **Gartenbereich Wald** · 120–160 Sitzplätze
6. **Gartenbereich Wiese** · 120–160 Sitzplätze
7. **Großer Kinderspielplatz** · 300 m²
8. **Gästeparkplätze** · auf dem Gelände

WAS FEIERN WIR?

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

Hochzeit

DER SCHÖNSTE TAG

Corporate Event

KICK-OFF · SOMMERFEST · WEIHNACHTSFEIER

Geburtstage

FÜR KLEIN UND GROSS

Familienfest

TAUFE · KOMMUNION · KONFIRMATION

Events für Kinder

KINDERGEBURTSTAGE · SCHULFESTE · SPIELZEIT

Winterparty

IM WINTER WONDERLAND

Teamevent

JAHRMARKT · RALLYE · BBQ & MEHR

Ihre Feier

IST UNSER ANLASS

GEDECK & DEKORATION

Stilvoll bis ins Detail – Ausstattung für Ihre Tafel.

Tischgedeck mit Stoffdecke & Frankfurter-Haus-Serviette	p. P.	3,50 €
Gedeck mit Decke und Stoffserviette	p. P.	4,50 €
Menükarten (mind. 5 Stück)	Stk.	2,50 €
Dekoration und Blumen		*auf Anfrage*

ZUBEHÖR

Stehtisch	Stk.	35,00 €
Heizpilz	Stk.	75,00 €
Tensatoren (Abgrenzungspfosten)	Stk.	15,00 €
Zelt 4 × 8 m	Stk.	350,00 €
Bühnenpodest 1 × 2 m	Stk.	150,00 €
Flipchart	Stk.	35,00 €
Metaplanwand	Stk.	35,00 €
Moderatorenkoffer	Stk.	35,00 €

TECHNIK & PARTNER

Eigenes Equipment, kuratierte Partner – alles aus einer Hand.

TECHNIK-PAKETE

HINTERGRUND & ANSPRACHE

Eigene Playlists in den Gartenbereichen oder JOSS Bar
2 Bluetooth-Lautsprecher
1 Bluetooth-Mikrofon

180,00 €

KONFERENZ

Tagungen · Meetings · Vorträge
2 Bluetooth-Lautsprecher
1 Bluetooth-Mikrofon
1 TV-Screen 85"

330,00 €

PARTYPAKET

Abspielen eigener Playlists
1 Allen & Heath ZED-6 Mixer
2 JBL PRX 10 Top
2 JBL PRX 15 Bass

500,00 €

EINZELKOMPONENTEN

2 Bluetooth-Lautsprecher	**150,00 €**
Bluetooth-Mikrofon	**50,00 €**
TV-Screen 85"	**150,00 €**

UNSERE PARTNER

DJs & Live-Musiker · Professionelle Fotografie · Blumenarrangements · Hüpfburg & Kinderbetreuung · Fotobox mit und ohne Betreuung · Umfangreiche Sound- und Bildtechnik · Teamworkshops · Cocktailschulungen · Stadt-Rallye · Jahrmarkt · Casino · Quizshow · Wintergames und mehr.

Kontakte und Preise auf Anfrage.

WINTER WONDERLAND

In den Wintermonaten verwandelt sich unser Sommergarten in ein märchenhaftes Winter Wonderland.

Erleben Sie Ihre Weihnachtsfeier mit allem, was zu einem Wintermärchen dazugehört – an einem Ort.

Weihnachtsmarkt

GLÜHWEIN & SNACKS ZUM EMPFANG

Eislaufen & Eisstockschießen

FÜR IHR TEAMEVENT

WINTERZELT

Für Events bis zu 200 Personen. Beheizt und stimmungsvoll beleuchtet – ein wetterunabhängiger Rahmen für Ihre Winterfeier inmitten der Lichter unseres Weihnachtsmarktes.

❄ · ❄ · ❄

IHR FEST – EXKLUSIV

Nur Sie und Ihre Gäste, im ganzen Haus oder in einem Bereich Ihrer Wahl.

SO FUNKTIONIERT ES

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

NUTZUNGSPAUSCHALE

Individuelle Bestuhlung oder ein Buffet für Ihr Fest? Die Nutzungspauschale deckt Um- und Aufbau, Reinigung und Energie ab – pauschal nach Aufwand pro Bereich.

PERSONAL

Außerhalb der regulären Restaurantöffnungszeiten 11:30–22:00 Uhr berechnen wir Personal pro Mitarbeiter und Stunde mit **58,00 €**.

MINDESTUMSÄTZE

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 (Januar – Oktober)	**35.000 €**
Frankfurter Haus exklusiv (November – Dezember)	**40.000 €**

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

FRANKFURTER HAUS

WILD · WALD · WOHLGESCHMACK

ANSPRECHPARTNER EVENTS

Christian Heinenbruch

ihrevent@frankfurterhaus.com
0151 242 225 46

ADRESSE

Darmstädter Landstraße 741
63263 Neu-Isenburg

frankfurterhaus.com