



seit 1911

**Seminare, Meetings, Tagungen,
und private Feiern
im KongressCenter im Kurhaus
Bad Homburg v. d. Höhe**

2017





Wir wollen dazu beitragen, dass Ihre Tagung, Meeting oder Seminar nicht nur fachlich erfolgreich ist sondern auch in einer angenehmen Atmosphäre stattfindet. Sie haben Bad Homburg v. d. Höhe als Tagungsort gewählt. Diese besondere Wahl möchten wir mit unserer Dienstleistung vervollkommen.

Viele Kleinigkeiten tragen dazu bei. Kulinarische Genüsse tragen dazu bei eine jede Tagung zu verschönern. Für jede Gelegenheit haben wir ein Angebot, sei es für die Pausen am Vormittag und am Nachmittag, für einen Imbiss zur Mittagszeit oder ein Buffet am Abend.

Von hausgemachten Spezialitäten mit lokalem Charakter, etwa einem hessischen Frühstück oder einem Frankfurter Abend bis zu Buffets mit nationaler Note bieten wir Ihnen, was Ihre Tagung auflockert.

Wir richten uns nach Ihrem Tagungsablauf und liefern Ihnen Vorschläge für die Bewirtung während der Tagung aber auch für die Gestaltung des Abends.

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und schönen Aufenthalt in Bad Homburg v.d. Höhe

Ihr „Huber“ Tagungsservice



Inhaltsverzeichnis

	Seite
Snacks – Fingerfood	4
Canapés	5
Brötchen, Suppen, Kuchen	6
Vorschläge für Konferenzpausen	7
Getränkepauschale	8
Tagungsarrangements	9
Getränke	12
Menuevorschläge	15
Menes ab 30 Personen	
Menes ab 45 Personen	
Vegetarische Menues	
Gänseessen und Hirschkalbrücken	18
Buffetvorschläge	19
Fränkisches Buffet	
Frankfurter Buffet	
Bayrisches Buffet	
Jagdbuffet	
Classic	
Elegance	
Galabuffet	
Opera	
Buffet Mittelmeer	
Italienisches Buffet	
Amerikanisches Buffet	
Russisches Buffet	
Europäisches Buffet	
Asiatisches Buffet	
Indisches Buffet	
Japanisches Buffet	
Gabelbuffet	
Erläuterungen und Impressum	22



seit 1911

Snacks - Fingerfood

Preise pro Stück

€

Kalte-Snacks

Lachspraline auf roter Currysoße	2,50
Spieß von mediterranem Gemüse und Chorizowurst	2,30
Mini Ziegenkäse-Oliven-Quiche	1,90
Shrimps in Tomatengelee mit Basilikum	3,90
Belegtes Mini-Laugenkonfekt mit Rauchlachs, Frischkäse und Salami	1,90
Riesen-Garnelen-Spieß mit Mango- Papayatatar	4,50
Geräuchertes Ochsensfilet auf rotem Zwiebelkonfit	4,20
Auberginenröllchen mit Frischkäse	1,90
Cous-Coussalat mit Minze und Entenbrustscheiben	3,40
Bruschetta (knusprig gebackenes Brot) mit Lachs, Schafskäse und Tomaten	2,10
Gemüse- Tempura Spieße mit süß-saurer Soße	3,50
Gänselebermousse im Glas mit Süßweingelee	4,90
Ciabatta mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum überbacken	1,50
Mini-Wrap, gefüllt mit Lachs, Rucola und Frischkäse	2,45
Pikantes Blätterteiggebäck	1,90
Linsensalat mit Bündnerfleisch im Gläschen	3,50
Sushi mit Ingwer und Wasabi	3,50
Bresaola mit Staudensellerialesalat	2,90

Warme-Snacks

Kalbstaufelspitz mit Balsamico	4,50
Mini Wiener Schnitzel auf Kartoffelgurkensalat	5,60
Mini-Backpotatoe mit Schöpfrahm und Rauchlachsstreifen	2,90
Antipastiteller mit italienischem Landschinken und Artischocken	4,50
Spieß von Poularde und Ananas mit Chili	3,10
Gemüse- Tempura Spieße mit süß-saurer Soße	3,50

Kombination aus 8 kalten und warmen Snacks	15,00
Kombination aus 10 kalten und warmen Snacks	17,00



Canapés

Verschiedene Variationen auf Kaviar-, Walnuß-, Vollkorn- oder Roggenbrot,

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Katenschinken mit Melone
Gorgonzola mit Walnüssen
Brie de Meaux
Bündner Fleisch mit Cornichons
Parmaschinken mit Mangospalten
Mediterranes Gemüse mit Mozzarella

Stück € 2,50
Mini € 2,40
Baguette € 3,50

Entenbruststreifen mit Chili
Riesengarnele und Limette
Forellenfilet geräuchert mit Kren
Gebratenes Ochsenfilet mit Schalotten
Kalbsfilet mit Pestofrischkäse
Hausgebeizter Graved- Lachs
Rauchlachs

Stück € 3,00
Mini € 2,70
Baguette € 3,50

Sevruga-Kaviar
Gänsestopfleberparfait
Hummermedaillon
Tunfischtatar
Stück € 5,50
Mini € 5,40
Baguette € 6,80

ab 500 Stück alle Variationen Stück € 2,40 .



seit 1911

Brötchen

1/2 Belegte Brötchen
Vollkorn-, Laugen-, Mohn-, Sesambrötchen
mit
Putenbrust, Roastbeef, Tatar, Schinken,
Käse, Lachs, Entenleberpastete
oder vegetarisch

Stück zu € 2,60

Ganzes Ciabatta Brötchen
mit
Putenbrust, Roastbeef, Tatar, Schinken,
Käse, Lachs, Entenleberpastete
oder vegetarisch

Stück zu € 3,80

Suppen

Ungarische Gulaschsuppe
Rahmsuppe von Strauchtomaten
Petersilienwurzelsuppe mit geräucherter Entenbrust
Passierte weiße Bohnencremesuppe mit Speck
Poulardensuppe mit Gemüse und Kräutern
Frankfurter Kräutersuppe mit Knoblauch - Croutons
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl
Essenz vom Tafelspitz mit Flädle
Curry-Zitronengrassuppe mit Steingarnelen

€ 5,50 (Suppe/Person)

Kuchen und Gebäck

Preise pro Stück

	€
Blechkuchen	2,50
Obsttorten	2,90
Petits Fours	3,20
Kleine Obst-Tartelettes	3,30
Muffins	2,20
Teegebäck (Portion pro Person)	1,20
Croissants	2,70



Vorschläge für Konferenzpausen

Rustikal

Pikante Croissants
Gebuttertes Laugengebäck

Kaffee, Tee
Mineralwasser
Orangensaft

€ 7,50 p.P.

Energie

Gemügestifte mit
Kräuterdip und Tomatendip
Salat von frischen Früchten
Naturjoghurt

Kaffee, Tee
Mineralwasser
Orangensaft
Lebensfreude (Rapps)
Rosige Zeiten (Rapps)
(mit grünen Tee und Aloevera)

€ 10,50 p.P.

Teezeit

Blechkuchen
Plunderstückchen
Obsttörtchen

Kaffee, Tee
Mineralwasser
Orangensaft

€ 8,00 p.P.



Getränkepauschale
Nur in Verbindung mit einem Tagungsarrangement

***Unbeschränkter Ausschank
bis zu 4 Stunden***

Pils vom Faß

Weißwein

Rotwein

Alkoholfreie Getränke

€ 18,50 p.P.

***Sektempfang
bis zu 1 Stunde***

Schloß Vaux Brut Sekt

Softgetränke

Salzgebäck

€ 10,50 p.P.



seit 1911

Tagungsarrangements

Classic

Vormittag

2 kalte Getränke
(Sitzung)

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,
Gebäck

Mittagsimbiß

kleines Lunchbuffet
bzw. Tellergericht
inkl. 1 Getränk

Nachmittag

2 kalte Getränke
(Sitzung)

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,
Blechkuchen

Bis unter 50 Personen	38,00 € p.P.
50 bis 99 Personen	34,50 € p.P.
ab 100 Personen	32,20 € p.P.

Elegance

Vormittag

2 kalte Getränke, Kaffee und Tee
(Sitzung)

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,
Canapés und Gebäck

Mittagsimbiß

nach Menuevorschlägen
aus diesem Katalog
(jedes 3-Gang Menue oder ein Buffet)
inkl. 1 Getränk

Nachmittag

2 kalte Getränke, Kaffee und Tee
(Sitzung)

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,
Gebäck

Bis unter 50 Personen	44,00 € p.P.
50 bis 99 Personen	39,00 € p.P.
ab 100 Personen	37,00 € p.P.



seit 1911

Tagungsarrangements

Exklusiv

Vormittag

2 kalte Getränke, Kaffee und Tee
(Sitzung)

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,
Canapés und Gebäck

2 kalte Getränke, Kaffee und Tee
(Sitzung)

Mittagsimbiß

nach Menuevorschlägen
aus diesem Katalog
(jedes 3-Gang Menue oder ein Buffet)
inkl. 1 Getränk

Nachmittag

2 kalte Getränke, Kaffee und Tee,
(Sitzung)

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,
Gebäck

2 kalte Getränke, Kaffee und Tee
(Sitzung)

Bis unter 50 Personen	43,00 € p.P.
50 bis 99 Personen	41,00 € p.P.
ab 100 Personen	39,00 € p.P.

Meeting 1

Vormittag

2 kalte Getränke, Kaffee und Tee
(Sitzung)

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,
Canapés und Gebäck

Mittagsimbiß

nach Menuevorschlägen
aus diesem Katalog
(jedes 3-Gang Menue oder 1 Buffet)
inkl. 1 Getränk

Bis unter 50 Personen	29,00 € p.P.
50 bis 99 Personen	28,00 € p.P.
ab 100 Personen	30,00 € p.P.

Meeting 2

Nachmittag

2 kalte Getränke, Kaffee und Tee
(Sitzung)

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,
Canapés und Gebäck

Abendessen

nach Menuevorschlägen
aus diesem Katalog
(jedes 3-Gang Menue oder ein Buffet)
inkl. 1 Getränk

Bis unter 50 Personen	28,00 € p.P.
50 bis 99 Personen	26,00 € p.P.
ab 100 Personen	24,00 € p.P.



Tagungsarrangements

Light and Energy

Vormittag

2 kalte Getränke (frische Säfte),
Kaffee und Tee
(Sitzung)

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,
Canapés, frischem Obst, Säften
und Feingebäck

Mittagsimbiß

nach Menuevorschlägen
aus diesem Katalog
3-Gang Health-Menue
oder ein Energy-Bufferet
1 Getränk nach Wahl

Nachmittag

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,
frischem Obst, Säften und Gebäck

Globetrotter

Vormittag

2 kalte Getränke,
Kaffee und Tee
(Sitzung)

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,
Canapés, frischem Obst, Säften
und Feingebäck

Mittagsimbiß

nach Menuevorschlägen
aus diesem Katalog
(jedes 3-Gang Menue oder ein Buffet)
1 Getränk nach Wahl

Nachmittag

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,
frischem Obst und Gebäck

Abendessen

nach Menuevorschlägen
aus diesem Katalog
(jedes 3-Gang Menue oder ein Buffet)
1 Getränk nach Wahl

Bis unter 50 Personen	44,00 € p.P.
50 bis 99 Personen	42,00 € p.P.
ab 100 Personen	39,50 € p.P.

Bis unter 50 Personen	65,00 € p.P.
50 bis 99 Personen	55,00 € p.P.
ab 100 Personen	54,00 € p.P.



seit 1911

Getränke

Mineralwasser und Säfte

Bad Camberger Taunusquelle	0,25 l	€	2,50
Hassia Mineralwasser	0,25 l	€	2,50
Hassia Mineralwasser	0,75 l	€	7,00
Vittel, stilles Wasser	0,25 l	€	2,50
Vittel, stilles Wasser	1,00 l	€	7,00
Coca Cola ¹ , Coca Cola light ² , Fanta ³	0,20 l	€	3,00
Rapps, Orangensaft naturrein	0,20 l	€	3,00
Rapps, Orangensaft naturrein	1,00 l	€	6,00
Rapps, Apfelsaft naturrein	0,20 l	€	3,00
Rapps, Apfelsaft naturrein	1,00 l	€	5,00

1) Koffeinhaltig, mit Farbstoff, 2) Koffeinhaltig mit Farbstoff, Brennwert für 100ml: 0,8KJ, enthält Phenylalanin, 3) mit Beta Karotin gefärbt.

Warme Getränke

Kaffee	Tasse	€	2,50
Kaffee	Kanne (1l.)	€	14,50
Cappuccino	Tasse	€	3,00
Milchkaffee	Tasse	€	3,50
Espresso	Tasse	€	2,00
Latte Machiato	Tasse	€	3,50
Tee, verschiedene Sorten	Tasse	€	2,80

Alkoholische Getränke

Champagner

Möet et Chandon	0,75 l	€	65,50
Gosset	0,75 l	€	68,00

Sekt

Schloß Vaux Cuvée Vaux	0,75 l	€	34,50
Riesling Sekt	0,75 l	€	21,80

Apfelwein

Apfelwein	0,25 l	€	3,80
-----------	--------	---	------



seit 1911

Weißwein

Deutschland

2015 Koster Eberbach Riesling	0,75 l	€	17,90
2015 Rauenthaler Steinmächer Riesling Kabinett	0,75 l	€	28,00
2015 Würzburger Pfaffenberg Silvaner, Juliusstital	0,75 l	€	26,00

Frankreich

2014 Bordeaux Blanc, Baron de Rothschild Reserve Speciale	0,75 l	€	26,00
2014 Baron Patrick de Ladoucette -Pouilly- sur-Loire Pouilly-Fumé	0,75 l	€	32,00
2014 Comte Lafond, Sancerre, rosé	0,75 l	€	36,00
2014 Baron Patrick, Chablis	0,75 l	€	31,00
2014 Régnard, Petit Chablis	0,75 l	€	34,00

Elsaß

2015 Elsäßer Riesling Hugel	0,75 l	€	21,00
2015 Pinot Blanc „Hugel“	0,75 l	€	19,00
2015 Elsäßer Gentil Hugel	0,75 l	€	19,40

Italien

2015 Gavi di Gavi	0,75 l	€	22,20
2015 Pinot Grigio San Simone Prestige	0,75 l	€	19,40
2015 Livio Felluga, Colli Orientali del Friuli, Pinot Grigio	0,75 l	€	23,20
2015 Cà dei Frati, I Frati Lugano	0,75 l	€	29,50

Rotwein

Frankreich

2010 Bordeaux Superieur Georges Duboeuf	0,75 l	€	19,60
2010 Burgund-Beaujolais, Merlot	0,75 l	€	23,60
2010 Baron Rothschild Médoc AOC	0,75 l	€	25,20

Italien

2010 Barbera d'Alba	0,75 l	€	22,20
2011 Syrah Rose	0,75 l	€	19,10
2010 La Torre alle Tolve / Toscana Chianti Colli Senesi	0,75 l	€	23,80

Ältere Jahrgänge werden durch den jeweils folgenden Jahrgang ersetzt.

Bier

Veltins vom Faß	1,00 l	€	6,90
Maisels vom Faß	1,00 l	€	8,20
Flaschenbier	0,33 l	€	3,50



Menues

Die Menue- und Buffetvorschläge sind eine Auswahl aus unserem Hauptkatalog und den Spezialitätenkatalogen.

Wir erstellen aber auch gerne neue Vorschläge nach Ihren Wünschen und auf Ihre Veranstaltung abgestimmt.

Menues ab 30 Personen

Menue 1

Essenz vom Tafelspitz mit Thymianklößchen

Maispoulardenbrust mit Ricotta und Kräutern gefüllt
auf Kartoffel-Lauchfondue

Panna Cotta Schokolade mit Früchten und Eierlikörsoße

€ 32,50 p.P.

Menue 2

Feldsalat in Walnußölmarinade mit geräucherter Entenbrut

Zanderfilet mit Rosmarinkartoffelkruste auf Pimentosoße

Apfeltarte mit Bourbon-Vanilleeis und Calvadosabayon

€ 36,00 p.P.

Menue 3

Hausgemachte Lasagne von mediterranem Gemüse

Medaillon vom Ochsensfilet mit Schalottensenf gebraten auf Thymianjus
Parmesanauflauf und Bohnenbündchen

Crème von der Tahitivanille mit Beerenkompott

€ 38,00 p.P.



seit 1911

Menues ab 45 Personen

Menue 4

Sellerie-Kartoffelsamtsuppe mit Speck-Croutôns

Spanferkelrollbraten auf Altbierjus
Kohlgemüse und Kümmelkartoffeln

Topfenstrudel mit Apfeloße und Karamelleis

€ 27,90 p.P.

Menue 5

Carpaccio vom Gelbflossentunfisch mit Sesamölmarmade

Merluzzo mit Oliven-Kruste auf geschmolzenen Tomaten
und gegrillten Zucchinischeiben

Mousse von Valhrona-Schokolade im Baumkuchenmantel

€ 34,50 p.P.

Menue 6

Cocktail von Crévette Rosé
mit Avocadospalten und rosa Grapefruit

Saltimbocca von der Poularde mit Marsalajus,
auf Auberginenpüree und Tagliatelle

Tahiti-Vanillemousse mit Salat von Kiwi und Ananas

€ 36,50 p.P.

Menue 7

Hausgemachter Gewürzlachs mit Schöpfrahm und Blini

Medaillon vom Kalbsfilet mit Cognac-Morchelrahmsoße
Schupfnudeln und Vichy-Karotten

Variation von Mousse
mit exotischen Früchten

€ 49,50 p.P.



seit 1911

Vegetarische Menues

Menue I

Blattsalate mit Thymianhonig glasiertem Grottin de Chavignol
Frankfurter Kräutersuppe mit Croutôns

Lasagne von Auberginen mit Scarmorza und Basilikum

Himbeertörtchen mit Vanillesoße

€ 28,00 p.P.

Vegetarisches Menue II

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmiggiano Regiano

Tagliatelle in Pilzrahmsoße

Schokoladenkuchen mit Gewürz-Orangen

€ 27,00 p.P.

Vegetarisches Menue III

Rote Paprikaschaumsuppe mit Vanille
Gemüseterrine mit Pestosoße

Quiche mit Broccoli und Mandeln auf Tomaten-Frischkäse

Haselnußeisparfait mit Cassissorbet

€ 26,00 p.P.

Vegetarisches Menue IV

Gebratene Austernpilze in Salbei-Zitronenbutter

Essenz von der Strauchtomate

Lasagne von mediterranem Gemüse mit Basilikum

Nougatmousse mit Kirschragout

€ 33,00 p.P.



In den kalten Monaten bieten wir Ihnen als Alternative
auch gerne ein Gänseessen oder einen Wildmenü für Ihre Tagungen an.

Gänse-Essen

Gänseleberterrinen mit Portweingelee
Winterlichen Salaten in Traubenkernöl

Essenz von der Freilandgans

Gebratene Freilandgans auf Rosmarinjus
glasierten Maronen
Kartoffelkloß und Glühweinkraut

Bratapfel mit Zimteisparfait und Calvadossabayon

€ 53,00 p.P.

Wildmenü

Ackersalat in Kartoffeldressing mit gebratenen Champignons, Speck und Kräutern

Medaillon vom Hirschkalbsrücken auf Wacholderjus
und Gewürbirne,
Schupfnudeln und Wirsinggemüse

Mandelaufbau mit Portweinsauce und glasierten Zwetschgen

€ 52,00 p.

Buffet

Hier finden Sie zwei Preiskategorien:

der linke Preis steht für
ein Stehbuffet,

der rechte Preis für ein
gesetztes Essen



seit 1911

**Frankfurter Buffet
(oder Hessisches Buffet)**
(ab 50 Personen)

Geräucherte Taunusforelle mit Sahnemeerrettich
Main-Hechtterrine auf Kerbelschmand
Hausmacher Wurstplatte mit Gewürzgurken und Perlzwiebeln
Hähnchenbrust mit Apfel-Selleriesalat und Walnüssen
Mini-Frikadellen mit verschiedenen Dips
und Frankfurter Kartoffelsalat

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Linsensuppe mit Frankfurter Würstchen

Kasseler im Blätterteig
mit Dunklebiersoße
Gekochte Ochsenbrust mit Frankfurter Grüner Soße
und Petersilienkartoffeln
Zanderfilet auf saurem Kartoffelgemüse

Hessische Käseauswahl vom Brett,
Bauernbrot, Butter
Handkäs' mit Musik

Armer Ritter mit Vanille
Salat von frischen Früchten
Griesflammeri mit Rumfrüchten
Apfelweintorte

€ 34,00 p.P.

€ 39,50 p.P.

Gerne können wir Ihnen weitere Buffets anbieten:

Fränkisches Buffet
Bayrisches Buffet
Jagdbuffet
Classic
Elegance
Galabuffet
Opera
Buffet Mediterran
Italienisches Buffet
Amerikanisches Buffet
Russisches Buffet
Europäisches Buffet
Asiatisches Buffet
Indisches Buffet
Afrikanisches Buffet
Japanisches Buffet
Gabelbuffet

Bitte sprechen Sie uns darauf an, wir werden Ihnen umgehend einen Vorschlag schicken. Außerdem gehen wir auf Wünsche und Ideen zu Ihrem Event gerne ein.

Erläuterungen und Impressum

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der am Tag der Veranstaltung gültigen Mehrwertsteuer

Bruch oder Verlust von Geschirr, Besteck und Gläsern werden zum Selbstkostenpreis berechnet.

Bei Stornierung des Auftrags und auch bzw. bei wesentlicher Minderung der Personenzahl gelten folgende Vereinbarungen:

Rücktritt bis 50 Tage vor der Veranstaltung	keine Berechnung
Rücktritt bis 30 Tage vor der Veranstaltung	30% vom Auftragswert
Rücktritt bis 14 Tage vor der Veranstaltung	50% vom Auftragswert
Rücktritt bis 24 Stunden vor der Veranstaltung	80% vom Auftragswert

Bei Minderung der Personenzahl von mehr als 20% muss über die Preisgestaltung neu verhandelt werden.

Fa. Huber e.K. • Party- und Veranstaltungsservice • Eventcatering • Gastronomie Oper Frankfurt
Registergericht: Amtsgericht Bad Homburg • HRB 2021 • Inhaberin Christa von Hesler Wagner
Louisenstraße 163 • 61348 Bad Homburg • VW.06172 T 171190 F 458398
Frankfurter Volksbank Bad Homburg BLZ: 50190000 KTO: 841285
IBAN 5019 0000 0000 8412 85 BIC FFVBDEFF
Ust. IdNr. DE 111272633
Unsere Steuernummer: 038 273 2563