



**AHRENBURG**

---

HOTEL ▪ RESTAURANT ▪ TAGUNG ▪ WELLNESS

**BANKETTMAPPE**

---

UNSER ANGEBOTE FÜR 2025

# Feiern auf dem Ahrenberg

Wir pflegen sowohl die regionale Küche mit ihren Spezialitäten - original deftig oder auch international verfeinert - als auch die innovative, neue Küche.

Bei der Wahl der Waren verwenden wir neben internationalen Spitzenprodukten bewusst auch das Angebot der regionalen Zulieferer bei ständiger Qualitätskontrolle.

Saisonale Akzente zu unserer bestehenden Speisekarte gewähren eine permanente Angebotsvielfalt.

Das Leben feiern!

## Wo finde ich was?

Feiern auf dem Ahrenberg	2
Willkommen	3
Appetizer	4
Apéritif	5
Menuevorschläge	6
Buffettbausteine	9
Pâtisserie	14
Mitternachtssnack	15
Getränkepauschale	16
Weinselektion	18
Menuekarten	20

### **Romantik Hotel Ahrenberg Preisliste für Veranstaltungen - Stand 1. Halbjahr 2025**

Die im Folgenden aufgeführten Preise gelten ab dem 01.01.2025. Alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Alle angegebenen Preise sind in Euro, verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten pro Person sofern nicht anders angegeben. Bei Veränderungen in der Preisgestaltung gilt die zum Zeitpunkt der Veranstaltung aktuelle Speisenkalkulation.

## Die persönliche Note

### Herzlich willkommen auf dem Ahrenberg!

Was gibt es Schöneres als die Vorfreude? Wir möchten euch hierbei begleiten und bei eurer Planung unterstützen, damit eure Feier oder Event unvergesslich wird.

Ihr wollt Exklusivität, Transparenz und das Rundum-sorglos-Paket? Gern!

Ihr wollt Verlässlichkeit und Professionalität? Unbedingt!

Ihr wollt einen perfekten und unbeschwerten Hochzeitstag? Na klar!

Als Spezialist in Sachen Events und Hochzeitsfeiern garantieren wir euch auf dem Ahrenberg gastronomische Souveränität, große Erfahrung und eine Feier, die genau auf dem Punkt ist.

Es erwarten euch:

- 120 Jahre Gastgeber-Freundschaft
- ein traumhafter Blick von unserer Event-Terrasse auf das Werratal
- eine vielseitige und charmante Location für bis zu 120 Personen
- ein professionelles Küchen- und Serviceteam
- Talente mit Freude an der Arbeit und ein hohes Maß an Professionalität
- die perfekte Portion Romantik
- die Möglichkeit einer freien Trauung - auf der Terrasse oder im Wald
- die Möglichkeit einer standesamtlichen Trauung im Saal
- genügend Parkmöglichkeiten

Feiert mit uns auf dem Ahrenberg - der Location für die besonderen Momente im Leben.

Unser Team freut sich auf euch!



## Ahrenberger Appetizer

Das Angebot rund machen: hier gibt es die passenden Komponenten

### Die kleine Einstimmung auf das regionale Gefühl

Hausgemachte Appetitholer mit Duett vom Wild mit Hirschsalami  
Wildschinken und Chutneys

8.00

### Zum Gläschen dazu

Sie erhalten ein Glas eisgekühlten Ahrenberg Royale  
dazu ein Bruschetta für das mediterrane Feeling

8.00

### Rustikal Deluxe

Ahle Wurscht Carpaccio & Lachsrose auf Landbrot

9.00

### Warten auf alle Gäste

Sie erhalten ein Glas eisgekühlten Ahrenberg Royale dazu  
ein Appetithäppchen mit Tomaten-Oliven-Mozzarella-Spiessen &  
Ananas-Bacon-Saté

11.00

### Veggie-tizer

Verschiedene Antipasti

8.00

### Für die Kreativen im Baukastensystem

Wählen Sie Ihre 3 oder 5 Lieblingshäppchen

- Datteln im Speckmantel
- Garnele auf Seegras
- Feigen-Käse-Schiffchen mit Basilikum-Pesto
- Blinis mit Meerrettichfrischkäse und Forellenfilet
- Vitello Tonnato
- Bruschetta mit Käse und Trüffelhonig
- Putenspieß mit Paprikakonfetti
- Avocado-Chili-Taler mit Krabben-Chips

3 Stück

14.90

5 Stück

19.90

Appetizer



## Passend zum Appetizer-Auftakt

### Winzer Riesling Sekt - extra trocken

Müller-Dr. Becker - Flörsheim-Dalsheim | Rheinhessen 0,75l Flasche 27.00

### Royale

hausgemachter Fruchtsirup als farbliche & aromatisierende Note 0,5l Flasche 15.00

### Trauben-Secco

Die alkoholfreie Variante vom Weingut Müller-Dr. Becker 0,75l Flasche 26.00

### oder - warum nicht - der Auftakt mit vier Sorten Minibier

mit Pils & Hefeweizen aus der Klosterbrauerei Eschwege  
Jever Pilsener und Radeberger Pilsener alkoholfrei pro Person 4.00



Apéritif

## Wild Symphonie

Carpaccio vom Wildschinken  
Preisselbeermarinade



Getrüffelte Cremesuppe aus Waldpilzen  
Kräuter-Croutons



Reh-Rücken

- rosa gebraten zum Zerschmelzen im Mund -  
Rotwein-Schalotten-Sauce | Belugalinsen  
Gnocchi | Kräutersaitlinge



Ziegenfrischkäse

Feigen-Kompott | gerösteter Malz-Crunch

66.00

## Mediterrano

Feines mediterranes Fingerfood  
gebratene Garnele auf Seegras-Salat  
Käse-Häppchen mit Trüffelhonig mariniert  
Serrano-Schinken mit Melone



Minestrone

leichte Tomatennote | frisches Gemüse



Bunte Landsalate | Orangen-Vinaigrette



Zartes Filetsteak vom Rind

Dreierlei Buttervariation | geschmolzene Tomaten  
Kartoffelplätzchen



Süsse Tapas

fruchtig & schokoladig

63.00



## Hessen à la carte

Kartoffel-Crème-Suppe  
Speckbrot



Bunte Landsalate in Balsamico-Dressing  
hessische Schmand-Sauce



Rinderroulade - klassisch gefüllt -  
in kräftigem Sud | Rahm-Spitzkohl | Serviettenknödel



Hessisches Schmand-Eis  
Zwetschgen-Ragout

43.00

## Ahrenbay

Grünschalmuschel | Seegras  
Nordmeer-Garnelen  
Knoblauch-Ciabatta



Kleine Bouillabaisse



Hausgemachtes Frucht-Sorbet  
mit Sekt aufgefüllt



Doradenfilet  
an buntem Grillgemüse &  
grünem Risotto



Fruchtige  
Crème Brûlée

63.00

Menuevorschläge

## Tapas Menue

Wenn man sich nicht entscheiden kann,  
dann soll's von jedem etwas sein...

Oliven- & Tomatenbruschetta



Parmesanhobel-Dach  
auf mariniertem Carpaccio  
im Gourmetlöffel



Kräftige Wildkraftbrühe  
Wildklößchen



Garnelen-Duo  
Mallorquiner Art



Hausgemachtes  
Sekt-Sorbet  
aus saisonalen Früchten



Limettenlachs  
auf Risotto-Türmchen &  
Baby-Spinat



Filet vom Rind (100 g)  
auf Rotwein-Schalotten-Jus  
Geschmolzene Tomaten  
Kartoffelplätzchen



Tonka-Bohnen-Parfait  
mit frischen Früchten  
an Schokoladenspiegel

89.00



be creative -  
build your own



## Buffet

Unsere Buffets sind für Sie individuell zusammenstellbar.  
Wir möchten, dass Sie und Ihre Gäste eine größtmögliche Auswahl haben, um an Ihrem Fest genau das zu genießen, was Sie wirklich mögen.

Aus den folgenden Komponenten können Sie für Ihre Komposition

- fünf Vorspeisen & Salate
- drei Hauptgerichte
- zwei Desserts
- eine Suppe
- vier Beilagen

aussuchen.

Einige Komponenten sind mit einem geringen Aufpreis verbunden und gekennzeichnet.

### Vorspeisen & Salate

(5 zur Auswahl)

- Rustikale Brotauswahl mit Butterröschen - Salz | Kräuter | Tomate-Basilikum
- Ciabattagebäck mit Butterröschen - Salz | Knoblauch | Basilikum
- Frischkäse-Graved Lachs-Wraps
- Frischkäse-Spinat-Schafskäse-Wraps mit eingelegten Tomaten

Hausgemachte Spezialitäten von regionalen Produkten genießen:

- Ahle Wurst-Carpaccio
- Wildschinken\* mit Chutney

### Ahrenberger Tapas

- Cocktail von der Nordmeer-Garnele\*
- verschiedene Antipasti
- Tafelspitz vom Kalb\* mariniert mit Gemüsevinaigrette

- Landsalate mit Kräuter-Vinaigrette
- Bauernsalat mit Paprika & Schafskäse
- Blattsalate mit Orangen-Chili-Dressing
- Tomaten-Schafskäse-Oliven-Salat mit Vinaigrette
- Tomaten-Mozzarella mit Balsamico mariniert
- Rucola mit Parmesanhobeln & Pinienkernen

Buffetbausteine

be creative -  
build your own



### Suppen

(1 zur Auswahl)

- Kartoffelsuppe
- Ahrenberger Festtagssuppe
- Orangen-Möhren-Süppchen
- Wildkraftbrühe
- kalte Gurken-Joghurt-Suppe
- warme Minestrone

### Hauptgerichte

(3 zur Auswahl)

- Rinderrouladen - klassisch gefüllt -  
in kräftigem Sud & Rahm-Spitzkohl
- Schweinefilet mit hessischer Schmand-Sauce
- Putensteak mit Mozzarella überbacken | Basilikum-Tomaten-Rahm-Sauce
- Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Früchten
- Schweinebraten mit Senfkruste
- Roastbeef\*\* - rosa - im Ganzen gebraten an Rotwein-Zwiebeln & feine Rosmarin-Schalotten-Jus
- Tafelspitz\*\* mit Kren und Bouillon-Kartoffeln
- Gebratener Zander\*\* mit Zitronenbutter
- Lachs\*\* in Weissweinsauce
- Gegrillte Meerbarbe in Rosmarin-Olivenöl mit Knoblauch
- Doradenfilets mediterran
- Serviettenknödel mit Pilzrahm-Sauce 🍄
- Piccata von Aubergine & Paprika
- Asiatische Wokpfanne mit Reisnudeln

### Beilagen

(4 zur Auswahl)

- Kartoffelrösti
- Kartoffelgratin
- Kroketten
- Klöße
- Rosmarinkartoffeln
- Potatoe-Wedges
- Duftreis
- Linguine
- Buntes Landgemüse
- Grillgemüse
- Ratatouille
- Speckbohnen

Buffettbausteine

be creative -  
build your own



### Dessert

(2 zur Auswahl)

- Apfel-Crumble im Glas mit Vanille-Sauce
- Crème Catalan mit der Frische der Zitrone
- Schmandmousse aus Früchten der Saison
- Panna-Cotta
- Dreierlei Mousse au Chocolat Weiss | Vollmilch | Zartbitter
- frischer saisonaler Obstsalat\*
- Eishörnchen
- Mini Orangen-Käsekuchen
- Mascarponecrème mit Mangopüree

Personenzahl	ab 30	ab 50	ab 100
Buffetpreis (Basis) plus gewählte Zusatzoptionen	59.-	55.-	49.-

Komponenten mit \*

\* - zzgl. 1 eur pro Person

\*\* - zzgl. 2 eur pro Person

Buffetbausteine



Für jeden  
das Richtige



Willkommen zum

## Street Food Festival Ahrenberg

- kleine Häppchen und grössere Bowls -

Beim Street Food werden alle Wünsche der verschiedenen Geschmackswelten erfüllt.  
Anstatt festem Menü oder Buffet bedient sich jeder Gast  
an den Street Food Stationen seiner Wahl.  
Ihnen stehen vier Welten zur Wahl

### typisch Deutsch

Brezeln | Bratwurst  
Currywurst | pommes frites  
Kartoffelschippeln mit Quark  
Spanisch Fricco

### Italiano - bueno

Bruschetta | Tomate-Mozarella  
Saltimboca | Picata | Focaccia  
Risotto | Tiramisu

### Hard Core USA

Mini-Pulled-Burger | Hot Dogs  
Chili con Carne  
Süskartoffel-Pommes  
Brownies | Apple Pie

### Asia - World of Wonder

Sate-Spiesse mit Erdnuss-Sauce  
Samosas | Frühlingsrollen  
Asia Curry | Reis

### Olé Espana

Tapas | Paella  
Gazpacho  
Frittata  
Mandelkuchen

### Arabic Mezze

Humus | Tabouleh | Speck Datteln  
Baba Ghanouj | Fladenbrot  
Tajine | Couscous | Oliven

### Francois vivre

Pâté | Quiche Lorraine  
Bœuf Bourguignon  
Coq au vin  
Zitronentarte

Buffetvorschläge

Personenzahl	ab 30	ab 50	ab 100
Buffetpreis	66.-	61.-	55.-



# Ahrenberger BBQ de luxe

Grillabend

## Vorspeisen & Salate

Laugengebäck & Ciabatta mit Butterröschen  
Salz | Kräuter | Salsa | Knoblauch

Graved Lachsrollchen mit Frischkäse

Tomatenscheiben auf Mozzarella mit frischem Basilikum

Herzhafter Kartoffelsalat  
mit Vinaigrette & gerösteten Speckscheiben

Bulgursalat | Bauernsalat  
Caesar-Salad

## Hauptgänge

heiss vom Grill

Zartes Rinderfilet

Putensteaks in würziger Mango-Curry-Marinade

grobe Bratwürstchen vom Hausschlachter

Steaks vom Wild

Doradenfilets

würziger Grillkäse

marinierte Auberginensteaks

BBQ-Sauce | Sweet-Chili-Sauce

Guacamole | Kräuterquark

buntes Grillgemüse

Kartoffelwedges mit Kräuterquark

Rosmarinkartoffeln

## Dessert

Eis in der Waffel aus dem Bauchladen an Ihre Gäste verteilt

frische Früchte der Saison

Mousse aus Früchten der Saison

Personenzahl	ab 30	ab 50	ab 100
Buffetpreis	66.-	61.-	55.-

Buffetvorschläge

## Kuchenfingerfoodbuffet

mit drei oder fünf verschiedenen saisonalen Blechkuchen  
von unserer Konditorei - natürlich mit Sahne plus

	3 Stück	13.90
alles was unsere Kaffeemaschine hergibt und Tee-Spezilitäten	5 Stück	18.90

## Geburtstagstörtchen à la Ahrenberg

ø 16 cm für ca. 5 Personen

ab 39.00

## Hochzeitstorte

mit Leidenschaft für Sie gebacken im Naked Stil oder leicht mit Sahne ummantelt.

Die Preise variieren nach Grösse

einfach

ab 90.00

zweistöckig

ab 225.00

dreistöckig

ab 335.00



## Buffets

Für alle Buffets findet folgende Regelung Anwendung:

Mindestbestellmenge: 30 Personen.

Sollten Sie weniger Gäste sein, wird das Buffet für 30 Personen abgerechnet.

Kinder 0-7 Jahre kostenfrei

Kinder 8-14 Jahre 50 % Berechnung

ab 15 Jahre voller Preis



*Zu guter Letzt...*

Nach dem Tanzen habt Ihr wieder Appetit?

## Der Mitternachtssnack

denn der zweite Hunger kommt bestimmt

Brotauswahl  
mit verschiedenen Butterröschen

Hessische Ahle Wurst

Käse-Fingerfood

Melone-Schinken

ab 30 Personen

12.50

Pimp Deinen Mitternachtssnack:

- Gulaschsuppe 6.00
- pikantes Chili con carne 6.00
- Currywurst mit Baguette 6.00

**Mitternachtssnack**



# Getränkepauschale oder nicht?

Bei größeren Feiern mit einer langen Verweildauer wie Hochzeiten mit Tanz o.ä., die bis spät in die Nacht dauern, ist es sinnvoll, eine planbare Getränkepauschale zu wählen.

Bei einem privaten Mittagessen wie bei einer Konfirmation o.ä. empfehlen wir die Abrechnung nach Verzehr.

Bitte beachten Sie, dass für Feiern ohne Getränkepauschale ab 0.00 Uhr ein pauschaler Servicezuschlag von 250 eur pro angefangene Stunde berechnet wird.

Der Betriebsschluss ist auf 3.00 Uhr festgelegt.

## Getränkepauschale Classic

Die im Folgenden angebotene Getränkepauschale gilt für die Dauer von sechs Stunden, beginnend mit dem Eintreffen der Gäste.

### Apéritif

Rieslingsekt Weingut Müller-Dr. Becker

Trauben-Secco alkoholfrei Weingut Müller-Dr. Becker

### alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser (medium & still)

Pepsi-Cola | Pepsi Zero | Mirinda | 7up

Orangensaft | Apfelsaft

### Biere

Fassbiere: Eschweger Klosterbräu Pils & Hefeweizen | Jever Pilsener

Flaschenbiere alkoholfrei: Eschweger Klosterbräu Hefeweizen | Radeberger Pilsener

### Weine

zwei Weine (weiß & rot) aus unserer umfangreichen Bankettweinkollektion

### Digestifs

Witzenhäuser Kirschwasser | Ramazotti | Baileys

### Heißgetränke

Filterkaffee und Tee

pro Person	45.00
Kinder bis 7 Jahre	7.50
Kinder 8 bis 14 Jahre	15.00
15 bis 18 Jahre	25.00
Erweiterung der Heißgetränke um Espresso, Cappuccino etc.	5.00
Verlängerung der Pauschale - pro Stunde	6.50





# Getränkepauschale Premium

Die im Folgenden angebotene Getränkepauschale gilt für die Dauer von sechs Stunden, beginnend mit dem Eintreffen der Gäste.

## Apéritif

Rieslingsekt Weingut Müller-Dr. Becker  
Trauben-Secco alkoholfrei Weingut Müller-Dr. Becker  
Ahrenberg Royale

## alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser (medium & still)  
Pepsi-Cola | Pepsi Zero | Mirinda | 7up  
Orangensaft | Apfelsaft  
Fritz Rhabarber Schorle | Fritz Apfel-Holunder

## Biere

Fassbiere: Eschweger Klosterbräu Pils & Hefeweizen | Jever Pilsener  
Flaschenbiere alkoholfrei: Eschweger Klosterbräu Hefeweizen | Radeberger Pilsener

## Weine

drei Weine (weiß, rosé & rot) aus unserer umfangreichen Bankettweinkollektion

## Digestifs

Witzenhäuser Kirschwasser | Ramazotti | Baileys | Williams | Linie

## Longdrinks

Bombay-Sapphire-Gin-Tonic | Havana-Club-3-Jahre-Cola  
Absolut-Vodka-Lemon | Jack Daniels-Cola | Hugo | Lillet | Apérol Spritz  
Barcardi Razz | Limoncello Spritz

## Cocktails & Mocktails

Mai Tai | Sex on the Beach | Caipirinha

## Heißgetränke

Kaffee | Cappuccino | Latte Macchiato | Espresso | Tee

pro Person	58.00
Kinder bis 7 Jahre	7.50
Kinder 8 bis 14 Jahre	15.00
15 bis 18 Jahre	25.00
Verlängerung der Pauschale - pro Stunde	9.50

## Weinselektion

Ein gutes Glas Wein gehört zu jeder Feierlichkeit und rundet den Geschmacksgenuss ab. Wir offerieren eine gepflegte Auswahl von Weiss-, Rosé und Rotweinen, die wir als Flaschenweine anbieten.

Gerne könnt Ihr im Rahmen Eurer Menübesprechung einzelne Weine probieren oder ein Wine Tasting für einzelne Weine erleben, um Euch die Auswahl zu erleichtern.

### Jechtinger Grauer Burgunder Hochberg

Kabinett | trocken

25.00

Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern am Kaiserstuhl | Baden

*Der ideale Wein zu Salat, Geflügel und hellem Braten.*

### Jechtinger Weißer Sommer

feinherb

25.00

Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern am Kaiserstuhl | Baden

*Der sommerlich, fruchtige Weisswein mit einer feinen Restsüsse*

### Einblick No. 1

Riesling | fruchtig & trocken

25.00

Nick Köwerich | Leiwen | Mosel

*Leicht, spritziger und harmonischer Sommerwein zu Salat, Geflügel & Fisch.*

### Dahlsheimer Sauloch

Chardonnay | trocken

26.00

Müller - Dr. Becker | Dalsheim | Rheinhessen

*Klassischer Menuewein zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- & Schweinefleisch sowie Geflügel.*

### Arras Rosé

trocken

26.00

Müller - Dr. Becker | Dalsheim | Rheinhessen

*Hervorragender Rosé zur leichten mediterranen Küche.*

## Weinselektion

### Jechtinger Roter Sommer

feinherb

25.00

Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern am Kaiserstuhl | Baden

*Ein süffiger Rotwein mit wenig Säure und einer feinen Restsüße.*

### Dalsheimer Bürgel

Saint Laurent | trocken

27.00

Müller - Dr. Becker | Dalsheim | Rheinhessen

*Dunkles Fleisch, Wild, reifer Käse und dunkler Schokolade erfreuen sich an diesem Wein.*

### Farnese Fantini Primitivo

Puglia IGT

27.00

Farnese Vini | Apulien | Italien

*Unterstützt sämtliche saftig gegrillte Fleischsorten, Schmorgerichte, Wildbraten & Pasta.*

### Tank 26

Nero d'Avola Appassimento

29.00

Camivini | Sizilien | Italien

*Kräftige Wildgerichte und gereifter Käse ergänzen diesen Wein.*

### Vina La Rosa Y

Cabernet Sauvignon | trocken, fruchtig

27.00

Valle de Cachapoal | Chile

*Ein kräftiger Begleiter für Grillbuffets und Schmorgerichte.*



## Menuekarten

Gerne erstellen wir für euch Menuekarten zu eurem Event.  
Wir berechnen für diesen Service 3.50 eur pro Karte, mindestens jedoch 40 eur.

## Nachhaltigkeit ist uns wichtig

Unser erfahrenes Küchenteam bereitet sämtliche Speisen frisch zu, damit ihr zu jeder Zeit die beste Qualität geniessen könnt. Grosse, halbleere Platten auf dem Buffet sind uns ein Greuel.

Es kann daher beim Nachlegen einzelner Buffet Elemente zu kleinen Verzögerungen kommen.



HOTEL • RESTAURANT • TAGUNG • WELLNESS

Romantik Hotel Ahrenberg

Auf dem Ahrenberg 5  
37242 Bad Sooden-Allendorf

Telefon +49 56 52 95 73-0

[info@hotel-ahrenberg.de](mailto:info@hotel-ahrenberg.de)  
[www.hotel-ahrenberg.de](http://www.hotel-ahrenberg.de)



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT