



RESTAURANT OPÉRA

HOCHZEITSARRANGEMENT





LIEBES BRAUTPAAR,

träumen Sie von einer wunderschönen Location im Herzen Frankfurts, um Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen? Dann sind Sie im eindrucksvollen Ambiente des Restaurants Opéra in der Alten Oper genau richtig.

Klassisch elegant oder modern inszeniert, nach Ihrem Wunsch ausgestattet und dekoriert - Sie verbringen den schönsten Tag in Ihrem Leben in außergewöhnlichem Rahmen.

Auf Frankfurts schönster Terrasse, hoch über dem Opernplatz, richten wir den Empfang aus, und eine tolle Fotokulisse ist sie sowieso!

Ihre Hochzeit ist ein unvergesslicher Tag für Sie beide. Wir unterstützen Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten und herzlichem Service. Unser Hochzeitsarrangement bietet ein hochwertiges Leistungspaket, das wir selbstverständlich ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen erweitern und anpassen.

KUFFLER CATERING

Sie haben sich bereits für eine andere Location entschieden? Unser Catering-Team umsorgt Sie auch dort in bewährter Kuffler-Qualität. Wir helfen Ihnen bei der gesamten Planung Ihrer Hochzeit und umsorgen Sie vor Ort.



ZUM APERITIF

Bei schönem Wetter empfangen wir Sie und Ihre Gäste auf der Terrasse des Restaurants Opéra, die Ihnen exklusiv zur Verfügung steht. Sie ist mit Stehtischen ausgestattet; alternativ arrangieren wir gerne Loungemöbel (gegen Aufpreis) für Sie.

Zur Begrüßung wählen Sie Sekt, Prosecco oder Champagner. Wir empfehlen auch Aperitifcocktails und alkoholfreie Getränke. Nehmen Sie dazu doch jetzt schon ein kulinarisches Entrée.

EMPFANGSHÄPPCHEN

Auszug

Opéras Krustenbrote

Coppa di Parma, Parmesancrème und getrocknete Olive
Chimichurri-Mousse, Rinderteriyaki und Koriander
Tatar von der Jakobsmuschel, Apfelkaviar und Affilia Kresse
Frankfurter Grüne Sauce, Ei und lila Kartoffelchip

Fingerfood-Variationen

Ziegenfrischkäse-Praline mit Thymianhonig
Saltimbocca-Spieß mit Parmaschinken, Salbei und Pesto-Dip
Gänseleber mit Calvadosäpfeln auf Brioche
Mandelpolenta mit Olivenpesto

Streetfood-Kreationen

Hessische Miniburger serviert im Pappkarton
Fish and Chips mit Holzpicker aus dem Zeitungskornett
Pulled Pork oder Beef im Brioche-Bun





ZUM DINNER

Für Ihre Hochzeitsfeier statuen wir das Opéra mit festlichen Tafeln, weißer Tischwäsche und weißem Porzellan aus. Spezielle Wünsche wie runde oder ovale Tische, individuelles Geschirr oder farbige Tischwäsche organisieren wir gerne für Sie. Bitte beachten Sie, dass dies mit Aufpreisen verbunden sein kann.

Für das perfekte Ambiente steht Ihnen unser hauseigener Florist beratend zur Seite. Natürlich können Sie Ihre Dekoration auch mitbringen.

Aus zahlreichen saisonalen Menü- und Buffetvorschlägen wählen Sie Ihren Favoriten. Oder Sie formulieren Ihre persönlichen Wünsche, die unsere Küchencrew gerne erfüllt. Beispiele aus unserem Portfolio finden Sie auf den folgenden Seiten.

Auf allen Tischen stellen wir zweierlei Brot und gesalzene Butter ein.

Zur Begleitung der Speisen wählen Sie aus unserer umfangreichen Weinkarte.



MENÜ NR.1

Carpaccio von rosa gebratenem Kalbstafelspitz
mit Pfifferling-Brezelknödelsalat
und Frankfurter Grüne Soße

Klassische Hochzeitssuppe
mit feiner Einlage

Zweierlei vom Schwarzfederhuhn
mit Jus von Café de Paris,
Paprika-Bohnengemüse und cremiger Polenta

Riegel von Kokosnuss und Mango
mit Passionsfruchtsorbet und Schoko-Brownie
alternativ ein Dessertbuffet mit verschiedenen süßen Komponenten

MENÜ NR.2

Hausgebeizte Lachsforelle
mit Blumenkohltatar und frittierten Kapern
an Wildkräutersalat

Hausgemachte Linguine
mit Trüffel und Frisée

Rosa gebratenes Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Pommery-Senfjus
an Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree

Grießflammerie mit Sauerkirschkern,
Sesamhippe, Vanilleschaum und Schokoladeneis
alternativ ein Dessertbuffet mit verschiedenen süßen Komponenten



BUFFETVORSCHLÄGE

Sie wünschen sich mehr Bewegung im Dinner? Fragen Sie nach unseren Buffets: in den Varianten hessisch-regional, klassisch-international oder mediterran.

Sie bevorzugen ein trendiges, unkonventionelles Speisenkonzept? Unsere Küche zaubert Ihnen ein Streetfood-Bufferet mit verschiedenen Live-Stationen.

Im Sommer bietet die traumhafte Terrasse die perfekte Plattform für ein Grillbufferet in lockerer, kommunikativer Atmosphäre.

Um die Gesellschaft bei einem gesetzten Dinner „in Bewegung zu versetzen“ und die Partynacht zu beginnen, präsentieren wir die Desserts gerne als Bufferet, mit verschiedenen kleinen Komponenten.







HOCHZEITSTORTE

Der Inbegriff Ihres Glücks ist eine mehrstöckige Hochzeitstorte. Beerenherzen oder trendige Cupcake-Pyramiden, klassische Vanille- oder Sahnetorten – wir backen in unserer eigenen Patisserie für Sie.

CANDY ODER SALTY BAR

Begeistern Sie Ihre großen und kleinen Gäste mit einer süßen Candy Bar oder einem Sweet Table. Diese organisieren wir gerne und passen Sie Ihrem Trauspruch oder Ihrer Lieblingsfarbe an. Sie möchten etwas Ausgefalleneres? Fragen Sie uns nach einer Salty Bar.

GIVE AWAYS

Verabschieden Sie Ihre Gäste mit einem kleinen Gastgeschenk als Erinnerung an Ihre Hochzeit. Kleine Pralinenboxen, personalisierte Smarties oder Macarons sind immer ein Hingucker. Wir machen Ihnen auch dazu kreative Vorschläge.

ZUM AUSKLANG

Wenn Sie nach dem dem festlichen Dinner eine rauschende Party feiern möchten, umsorgen die Barkeeper Sie mit Cocktails und Longdrinks. Zudem empfehlen wir Ihnen einen Mitternachtssnack.

MITTERNACHTSIMBISS

Auszug, ab 6,50 EUR

Currywurst vom Kalb
mit Currysauce Opéra Style und Bauernbrot

Mini-Hessenburger
vom Vogelsberger Rind
mit Handkäs', glasierter Apfelscheibe und Röstzwiebeln
serviert im Mini-Pappkarton

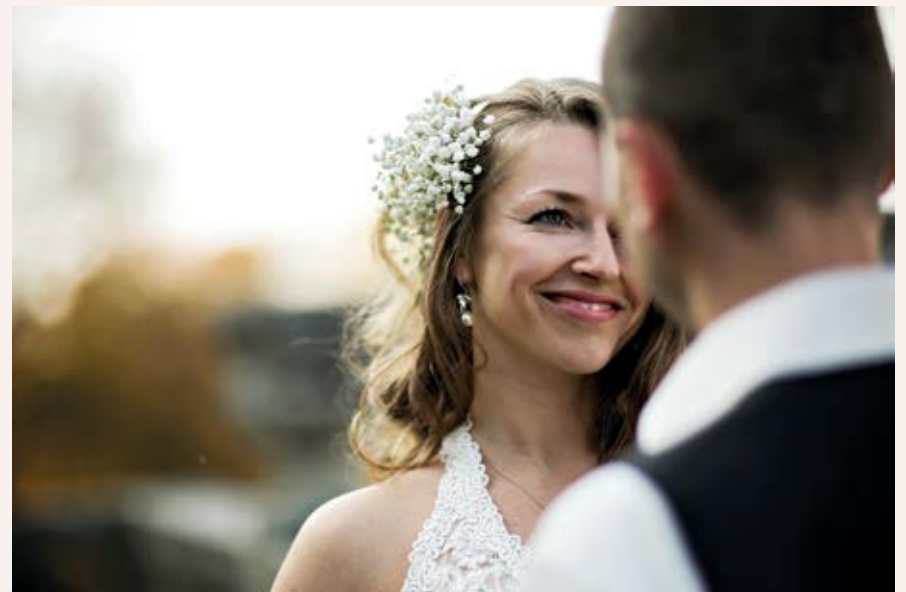
Pulled Beef im Brioche-Bun
vom Weiderind mit BBQ-Sauce
serviert im Mini-Pappkarton

OPÉRA BAR

Longdrinks à 10 EUR, Cocktail-Klassiker à 11,50 EUR

Gin Tonic
Wodka Lemon
Cuba Libre

Moscow Mule
Caipirinha
Mojito





HOCHZEITSARRANGEMENT

164,00 EUR, buchbar ab 65 erwachsenen Personen

Einstündiger Sektempfang
nach Wahl mit unserem Haussekt oder Prosecco
einschließlich eines Aperitifcocktails wie Hugo oder Aperol Spritz
sowie alkoholfreien Getränken
und vier verschiedenen Teilchen Fingerfood

Vier-Gänge-Menü oder Dinnerbuffet
inklusive Brot und Butter

Korrespondierende Weine
sowie Bier, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke
und Kaffeespezialitäten oder Tee
pauschal für die Dauer von vier Stunden nach dem Empfang

Exklusive Nutzung des Restaurants Opéra und der dazugehörigen Terrasse
mit Stehtischen zum Empfang
und stilvoll eingedeckten Tafeln

Opéra's Menükarten und Tischkärtchen für jeden Gast
mit Sitzplan in Bilderrahmen auf Staffeleien

Personalkosten für einen Gesamtzeitraum von fünf Stunden

Probeessen von zwei von Ihnen gewählten Menüs
im Restaurant Opéra für zwei Personen
mit individueller Beratung bei der Planung im Vorfeld



ALLGEMEINES

Das Restaurant Opéra bietet in gesetzter Form Platz für bis zu 160 Personen.

Ein Teil des Restaurants bleibt als Erweiterung des überdachten Terrassenbereichs im Schlechtwetterfall für den Empfang zur Verfügung. Auf Wunsch werden nach dem Dinner Teile der Bestuhlung und Tische entfernt, um auch bei größeren Gesellschaften Platz zum Tanzen zu schaffen.

Innerhalb unserer Hochzeitspauschale stehen Ihnen diverse Speisen, Weine und Empfangsgetränke zur Wahl. Selbstverständlich können Sie unsere Auswahl erweitern und ändern, wir machen Ihnen dazu ein aktuelles Angebot.

Alle Speisen, Getränke und sonstigen Leistungen sowie anfallende Personalkosten werden nach Ablauf der Pauschale nach Verbrauch bzw. nach tatsächlich geleisteten Stunden in Rechnung gestellt.

Die genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19%.

Bitte beachten Sie, dass wir den tatsächlichen Personaleinsatz nach 00:00 Uhr und außerhalb der Pauschale zuzüglich eines Nachtzuschlages in Rechnung stellen.

Aufgrund von Sicherheitsbestimmungen der Alten Oper muss während der gesamten Dauer Ihrer Veranstaltung ein Wachmann am Restauranteingang anwesend sein. Dieser ist für Sie bis 00:00 Uhr, der Dauer der regulären Öffnungszeiten, ohne Berechnung.

Laute Musik ist aufgrund der Innenstadtlage nach 22:00 Uhr auf unserer Terrasse nicht gestattet. Türen und Fenster müssen dementsprechend geschlossen gehalten werden.

Wir möchten Sie darüber informieren, dass wir bei definitiver Buchung um eine Vorauszahlung von 80% der kalkulierten Bruttogesamtsumme bis zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn bitten.

Weiterhin gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Restaurant Opéra | Catering | Café Rosso

Kuffler AOF Restauration GmbH & Co.
Opernplatz 1 • 60313 Frankfurt am Main
Fon +49.69. 1340 215 • Fax +49.69. 1340 239
opera@kuffler.de
www.kuffler.de

