



Wohlfühlen

Genießen

Entspannen

Aktiv sein

Tagen



Bankettinformationen



Alles Wichtige rund um
Ihre Veranstaltung

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und möchten Ihnen mit unserer Bankettmappe erste Informationen geben.

Ob Familienfest, Hochzeit oder Firmenevent, wir haben mit unseren Räumlichkeiten genau den richtigen Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Unsere Mitarbeiterin Frau Schwalb begleitet Sie mit ihrer Erfahrung gerne bei der Vorbereitung Ihres Festes.

Mit freundlichen Grüßen

Michael Bläser
Geschäftsführer

Hotel HerzogsPark
Beethovenstrasse 6
91074 Herzogenaurach
Telefon: 0 9132 / 778 – 0
Telefax: 0 9132 / 778 – 778
E-Mail: tagung@herzogspark.de

Zimmer im HerzogsPark

Gerne bieten wir Ihnen bis zu 116 Zimmer (43 Classic, 16 Comfort, 13 Superior, 3 Suiten, 17 Apartments und 24 Akazie) zu folgenden Sonderpreisen am Wochenende an:



Doppelzimmer zur Einzelbelegung
im HerzogsPark / Apartments

ab € 105 pro Nacht und Zimmer
- inkl. Frühstück -

Doppelzimmer
im HerzogsPark / Apartments

ab € 145 pro Nacht und Zimmer
- inkl. Frühstück -

Doppelzimmer zur Einzelbelegung
in der Dependance „Akazie“

ab € 80 pro Nacht und Zimmer
- inkl. Frühstück -

Doppelzimmer
in der Dependance „Akazie“

ab € 120 pro Nacht und Zimmer
- inkl. Frühstück -

Unsere Banketträume

Ballsaal



Größe:

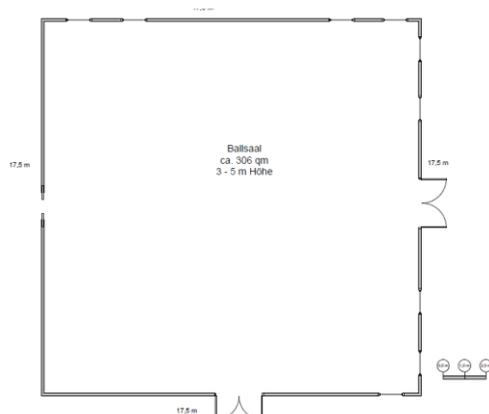
- 300 qm

Höhe:

- 3-5 m

Servicepauschale:

- € 1.000,00



Bestuhlung:

- runde Tische

Personenzahl:

- max. 100 Personen

Serviceende:

- 2.00 Uhr

Adi's Atrium



Größe:

- 100 qm

Servicepauschale:

- € 500,00

Bestuhlung:

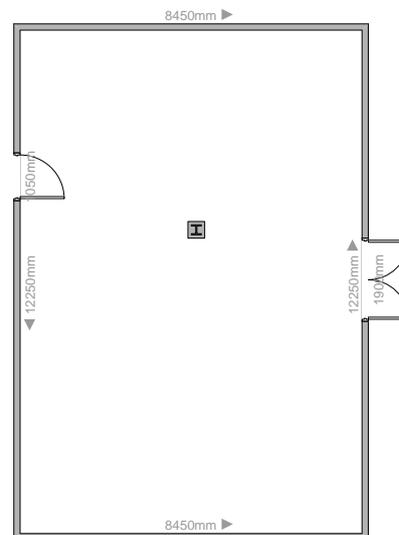
- Tafeln

Personenzahl:

- max. 50 Personen

Serviceende:

- 2.00 Uhr



Brigittes Mondial



Größe:

- 130 qm

Servicepauschale:

- € 650,00

Bestuhlung:

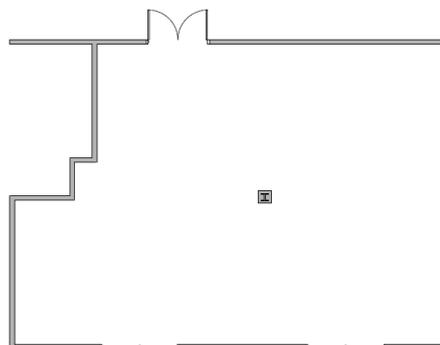
- Tafeln

Personenzahl:

- max. 80 Personen

Serviceende:

- 2.00 Uhr



Salon Adi Dassler

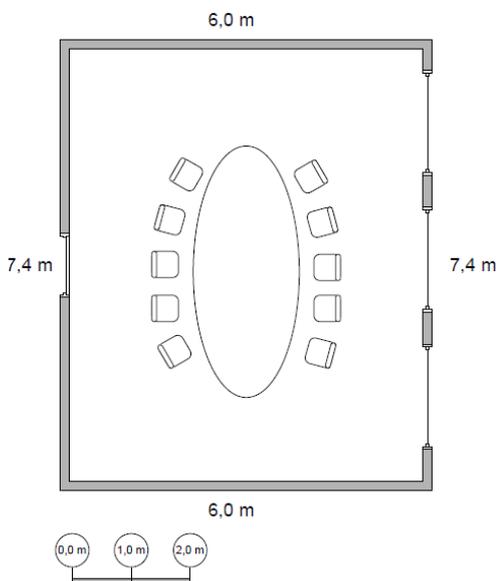


Größe:

- 45 qm

Servicepauschale:

- € 450,00



Bestuhlung:

- ovale Tafel

Personenzahl:

- max. 18 Personen

Serviceende:

- 2.00 Uhr

Hotel
HerzogsPark



Unser Küchenchef Herr Hollbauer hat die Speisenauswahl für Sie zusammengestellt.





Fingerfood

Kalte/ Lauwarme Speisen

Mini-Laugenbrötchen mit Kräuterfrischkäse oder Obazda	€ 2.50
Tomate mit Büffelmozzarella und Pesto	€ 3.50
Gemüse-Quiche mit Kräuterschmand	€ 3.50
Tafelspitzsülze mit Meerrettich-Radieschenvinaigrette	€ 3.50
Vitello Tonnato mit gebackenen Kapernäpfeln	€ 3.50
Sellerie-Apfelsalat mit Walnüssen und geräucherter Entenbrust	€ 3.90
Röllchen von Maispoularde und Parmaschinken mit Orangenkohlrabi und Pfefferschmand	€ 3.90
Kalbscarpaccio mit Zucchini-ragout	€ 4.50
Tartar vom Matjes mit Gartengurke und Apfel	€ 3.50
Mousse vom Räucheraal mit Bauernbrot und Wachtelei	€ 4.50
Gegrillte Jakobsmuschel mit Mango und Paprika	€ 5.50
Baguetteschnitte mit rohem oder gekochtem Schinken, Räucherlachs, Roastbeef oder Camembert	€ 4.00



Warme Speisen

Geschmälzter Mini-Brezenknödel mit Rahmpilzen	€ 4.00
Gnocchi in Gorgonzolasauce mit Zuckerschoten	€ 4.00
Gebackene Aubergine mit Paprikaragout	€ 4.00
Mini-Fleischkäse auf Kartoffel-Gurkensalat	€ 3.30
Saure Zipfel mit Senfcreme und Püree von roten Zwiebeln	€ 3.30
Original Volkswagen-Currywurst mit gebackenen Kartoffelwürfeln	€ 3.50
Knuspriger Schweinebauch mit Stopfer	€ 4.00
Ragout von der Maispoularde mit Kräuterbrioche	€ 4.50
Pralinen vom Franken-Angus mit Selleriepüree	€ 4.50
Barbarie Entenbrust auf Rahmwirsing	€ 4.50
Saltimbocca vom Kalb auf Peperonata	€ 4.70
Lammfilet im Kartoffelmantel auf Auberginen	€ 5.00
Tortilla mit Chorizo und Shrimps	€ 4.00
Saiblingsfilet auf Blattspinat mit Rieslingschaum	€ 4.30
Filet vom Zander auf Vanille-Zimtkarotten	€ 4.30
Gebratene Riesengarnele mit Aioli und Couscous	€ 5.00

Käse

Gratinierter Ziegenkäse mit Ananaschutney	€ 4.00
Marinierter Feta im Knusperteig	€ 4.00

Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellmenge 15 Stück pro Artikel beträgt.



Kaffee und Kuchen

„Trockene“ Kuchen	16 Stück	€ 38.00
Tartes	12 Stück	€ 45.00
Obst- und Käsekuchen	12 Stück	€ 40.00
Creme- und Sahnetorten	16 Stück	€ 65.00
Blechkuchen (ab 16 Stück)	pro Stück	€ 3.00
Obstschnitten (ab 16 Stück)	pro Stück	€ 3.50
Obst- und Beeren-Tartelettes (ab 10 Stück)	pro Stück	€ 4.20
Gedeckpreis für mitgebrachten Kuchen		pro Person ab € 4.00
Kanne Kaffee (8 Tassen)		€ 18



Unsere Menüvorschläge

(Alle Menüs gelten ab 10 Personen.)

Menü I

Kartoffelrahmsuppe

Rahmsauerbraten vom Franken Angus
Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffeltaler

„Vroni's“ Apfelstrudel mit Vanilleeis

ab € 39 pro Person

Menü II

Essenz vom Rind mit Grießnockerl

Saltimbocca von der Kalbshälfte
zweierlei geschmorte Paprika und Kräuterpüree

Halbgefrorenes vom Espresso mit Milchschaum und Mango

ab € 48 pro Person

Menü III

Gebackener Waller auf lauwarmem Rübensalat mit Petersiliencreme

Kalbsschwanzessenz mit Ravioli

Spanferkelkarree auf Dunkelbiersauce
Rahmwirsing und Kartoffelroulade

Grießflammerie mit Beerenragout und hausgemachtem Vanilleeis

ab € 52 pro Person



Menü IV

Feldsalat auf Kartoffeldressing
mit Wildschinken und Preiselbeeren

Gebratenes Forellenfilet auf Champignons und Spinat

Ofenfrische Bauernente mit Apfeljus
saisonales Gemüse und geschmälzter Serviettenkloß

Karamellierter Blätterteig mit Zimtparfait

ab € 60 pro Person

Menü V

Warm geräuchertes Filet vom Lachs
mit Gartengurken und Friséesalat

Crème von Erbsen und Minze mit Flusskrebse

Rosa gebratene Entenbrust mit Madeirajus
Vanillekarotten und Haselnussklößchen

Cocos-Crème Brûlée mit Pralineneis und Ananasragout

ab € 62 pro Person



Fränkischer Abend

(ab 30 Personen)

Vorspeisenbuffet

Auswahl an frischen Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

Allerlei angemachte Gemüsesalate

Kartoffelsalat, Krautsalat, Radieschensalat

Stadtwurstsalat mit Roten Zwiebeln

Fränkischer Bratwurstsalat

Sülze von der Ochsenbrust mit Radieschenvinaigrette

Gepökelter Braten mit marinierten Wurzeln

Gekochtes Kalbsfleisch in Meerrettichsauce

Gebeizte Höchstetter Lachsforelle

Geräucherte Forelle mit Preiselbeermeerrettich

Hauptgang wird serviert

Fränkisches Schäuferle mit Kartoffelkloß und Rahmwirsing

Dessert wird am Tisch eingesetzt

Apfelküchle mit Vanillesauce

Rahmcreme mit Fruchtputee

Schlotfeger mit eingelegten Beeren

ab € 48 pro Person



Bayrischer Abend

(ab 20 Personen)

Brotzeitbretter auf den Tischen

Radi und Radieschen
Kleine Schnittlauchbrote
Obazda und Griebenschmalz
Kleine Gehäckbrote
Landjäger
Bauernschinken und Schwarzgeräuchertes
Geräuchertes Saiblingsfilet
Brezeln und Brotauswahl

Hauptgang wird serviert

Geschmorter Kalbsbraten, buntes Gemüse und kleinem Kartoffelknödel

Beilagen werden am Tisch eingesetzt

Bayrischkraut und kleine Semmelknödel

Dessert wird am Tisch eingesetzt

Topfenstrudel mit Vanillesauce und Vanilleeis
Bayrisch Creme mit Fruchtsauce
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

ab € 52 pro Person



Italienischer Abend

(ab 20 Personen)

Vorspeisen auf den Tischen eingesetzt

Salat von weißen Bohnen und getrockneten Tomaten
Salat von Strauchtomaten und Roggenbrot mit Kapern
Rucola mit Parmesan und Pinienkernen
Gebackene Auberginen mit eingelegten Pimento und Oliven
Vitello Tonnato
Rindertafelspitz mit Petersiliasauce und Sardellen
Auswahl von Culatello, Bresaola, Coppa und Cacciatore
mit Feigen und Melone

Zwischengang wird serviert

Gnocchi mit Garnelen, Kräutersauce und Salsiccia

Hauptgang wird serviert

Involtini von der Kalbshälfte mit Artischocken und Safranrisotto

Dessert wird serviert

Semifreddo vom Milchkaffee mit Ricotta-Cannelloni

ab € 61 pro Person

ab € 53 pro Person ohne Zwischengang



Unsere Buffets

Fränkisches Buffet

(ab 30 Personen)

Auswahl an frischen Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
Salate von Radieschen, Kraut, Rettich, Gurke, Rote Bete und Karotte
Rettich, Radieschen, Griebenschmalz
Bratwurstsalat
Stadtwurst mit Musik, Apfel und Schloten
Fränkische Wurstspezialitäten, roher Schinken und Bratwurstgehäck
Marinierter Rindertafelspitz mit Estragonessig und Roten Zwiebeln
Ententerrine auf Sellerie-Orangensalat
Fleischküchle mit Kartoffel-Gurkensalat und Zwiebelschmelze
Geräucherte Forelle und Saiblingsfilet mit Birnen-Meerrettichschmand
Hausgebeizter Zander mit Kräuterschmand

Schäufele mit Kümmeljus
Hausgemachte Krautwickel
Wallerfilet in brauner Butter gebraten
Sauerkraut, Wirsing, Rotkohl
Kartoffelkloß, Bratkartoffeln, Bandnudeln

Kirschmichl mit Vanillesauce
Bayerische Creme
Hausgemachte Windbeutel mit Schokosahne gefüllt
Schlotfeger auf Roter Grütze
Quarkknödel mit Zwetschgenragout
Grießparfait

ab € 48 pro Person



Italienisches Buffet

(ab 30 Personen)

Rucola- und Blattsalate mit Aceto Balsamicodressing
Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
Gegrillte Paprika, Auberginen, Artischocken und Zucchini
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse
Salat von Penne Rigate und getrockneten Tomaten
mit jungem Lauch und Parmaschinken
Bruschetta mit grünem Spargel und Gorgonzola
Vitello Tonnato
Fritto misto mit Gremolata, Aioli und Peperonata
Tatar von der Dorade mit Oliven und Artischocken
Tagliata vom Rind mit Salzzitronen und Fenchel

Porchetta (*Rollbraten*) mit Rosmarinjus
Piccata von der Maispoularde mit Basilikumsauce
Filet vom Loup de mer auf Limonensauce
Crespelle-Kuchen mit Kräuterpesto
Tomaten-Bohnenragout, Zucchini, Paprika
Tagliatelle, Kräuterpolenta, Pilzrisotto

Tiramisu
Espresso-Panna Cotta
Polenta-Taler mit Kirschen
Süße Cannoli mit Mandelmousse
Brombeeren mit Zabaione

ab € 54 pro Person



Internationales Buffet

(ab 30 Personen)

Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Auberginenröllchen auf Couscous-Salat
Parmaschinken mit Melone
Entenbrust mit Orangenaromen, mariniertem Kohlrabi und Pfeffer-Rauchsauce
Geräuchertes Roastbeef mit Staudenselleriesalat und Kapernmayonnaise
Terrine vom Wild mit marinierten Pilzen
Riesengarnelen mit Tomaten-Kräutervinaigrette
Geräucherter und gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Gratiniertes Entrecôte vom Rind mit Schalottenglace
Marinierter Heilbutt mit Senfsauce
Couscous-Pfanne mit Linsen und Auberginen
Saisonale Gemüse, Blattspinat, Blumenkohl mit Butterbröseln
Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Basmatireis mit Pinienkernen

Pralinenmousse mit süßsaurer Ananas
Mascarponecreme mit Passionsfruchtragout
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Trauben
Topfen-Kirschstrudel mit Vanillesauce
Minzsorbet mit weißem Schokoladenschaum

Internationale Käseauswahl

ab € 62 pro Person



Mitternachtsimbiss

Currywurst mit Brotauswahl	(am Buffet)	€ 6.50
Gulaschsuppe mit Brot	(am Buffet)	€ 8.50
Pikante asiatische Geflügelsuppe mit Glasnudeln und Gemüse	(am Buffet)	€ 7.50
Fränkisches Brotzeitbrett (inkl. bayrischem Käse) mit Brotauswahl		€ 13.00
Französische Käseauswahl mit Aromaten und Brotauswahl		€ 16.00
Französische Käseauswahl luftgetrocknete Schinken- und Salamispezialitäten Antipasti-Gemüse Focaccia und Brotauswahl		€ 18.00

Unser Getränkeangebot





Unsere besondere Empfehlung für Hochzeit, Geburtstag und andere Familienfeiern:

2020	WOLKE SIEBEN <i>Cuvée aus Rivaner, Kerner, Weißburgunder, trocken</i>	0,75l € 29
		1,5l € 60

*Auf WOLKE SIEBEN schmeckt es gelbfruchtig, saftig und frisch.
Man schmeckt die Leichtigkeit des Seins.*

2018	HERZENSLUST <i>Pinot Noir, trocken</i>	0,75l € 35
		1,5l € 72

*Klassischer badischer Spätburgunder,
Aromen von schwarzer Kirsche und Johannisbeere, duftend und verführerisch.*

Die Weine stammen aus dem badischen VDP Weingut Stigler in Ihringen/Kaiserstuhl



WEISSWEINE

Deutschland

Baden 2016 Malterdinger
Weißer Burgunder & Chardonnay
Weingut Bernhard Huber 0,75l € 35

Franken 2020 Eschendorfer
Riesling trocken
Weingut Rainer Sauer 0,75l € 28

2021 Edelstahl Silvaner 'Best of'
Winzerhof Stahl 0,75l € 32

2020 Würzburger Stein
Silvaner trocken – Erste Lage
Weingut am Stein 0,75l € 35

Mosel 2019 Riesling trocken „Vierpass“
Schlossgut Liebieg 0,75l € 28

Pfalz 2021 Chardonnay & Weissburgunder
Weingut Knipser 0,75l € 33

Österreich

Wachau 2021 Grüner Veltliner "Bergdistel"
Weingut Tegernseerhof 0,75l € 35

Italien

Südtirol 2021 Floreado
Sauvignon blanc
Cantina Andrian 0,75l € 34



ROSÉWEINE

Deutschland

<u>Rheinessen</u>	2021	Rosé „Wunderschön“ <i>Spätburgunder, Blaufränkisch</i> Weingut St. Antony	0,75l	€ 26
-------------------	------	---	-------	------

Italien

<u>Toskana</u>	2019	Scalabrone <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i> Tenuta Guado al Tasso	0,75l	€ 32
----------------	------	---	-------	------

ROTWEINE

Österreich

<u>Mittel- Burgenland</u>	2020	Siglos <i>Zweigelt, Blaufränkisch</i> Weingut J. Heinrich	0,75l	€ 30
-------------------------------	------	---	-------	------

Italien

<u>Südtirol</u>	2020	Storlond <i>80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon</i> Cantina Tröpfitalhof	0,75l	€ 39
-----------------	------	---	-------	------

<u>Piemont</u>	2019	Barbera D'Asti Ca' di Pian La Spinetta	0,75l	€ 32
----------------	------	--	-------	------

<u>Toskana</u>	2019	Centopercento Sangiovese La Spinetta	0,75l	€ 28
----------------	------	--	-------	------

	2015	Chianti Classico Riserva <i>90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, u.a.</i> Tenuta Tignanello, Marchese Antinori	0,75l	€ 69
--	------	---	-------	------

<u>Abruzzen</u>	2020	Montepulciano d'Abruzzo <i>100% Montepulciano d'Abruzzo</i> Cantina Zaccagnini	0,75l	€ 26
-----------------	------	--	-------	------

Für mitgebrachte Weine berechnen wir pro 0,75l Fl. ein Korkgeld in Höhe von € 18



SEKT

Deutschland

Mosel

Riesling Brut <i>Traditionelle Flaschengärung - handgeschüttelt</i> Schlossgut Liebieg	0,75l	€ 32
--	-------	------

PROSECCO

Italien

Venetien

Vino Spumante Brut ‚Crede‘ Bisol, S. Stefano di Valdobbiadene	0,75l	€ 32
--	-------	------

CHAMPAGNER

Taittinger Brut Réserve	0,75l	€ 72
Ruinart Brut Blanc de Blancs	0,75l	€ 95
Ruinart Rosé	0,75l	€ 95

Für mitgebrachten Sekt berechnen wir pro 0,75l Fl. ein Korkgeld in Höhe von € 18

Für mitgebrachte Champagner berechnen wir pro 0,75l Fl. ein Korkgeld in Höhe von € 30



APERITIFS

Sekt Riesling Brut, Schlossgut Liebieg	0,1l	€ 6.00
Prosecco Brut Bisol 'Crede'	0,1l	€ 6.00
Taittinger Brut	0,1l	€ 11.50
Campari Soda	0,2l	€ 7.50
Campari Orange	0,2l	€ 7.50
Aperol Spritz	0,2l	€ 8.50
Hugo	0,2l	€ 8.50
Lillet Wild Berries	0,2l	€ 8.50
Prisecco - alkoholfreier Aperitif	0,75l	€ 30.00
Manufaktur Geiger		
Alkoholfreier Cocktail	1l	€ 25.00
Orangensaft - Niehoffs Vaihinger -	1l	€ 9.00

KUKKI COCKTAILS

Boston (10,3% Vol.)	0,275l	€ 7.50
Sex on the Beach (14,1% Vol.)	0,275l	€ 7.50
El Presidente (14,1% Vol.)	0,275l	€ 7.50
Mojito (14,1% Vol.)	0,275l	€ 7.50
Pink		
Grapefruit (8% Vol.)	0,275l	€ 7.50
Colada (8% Vol.)	0,275l	€ 7.50



DIGESTIFS

Edelbrände der Edelbrennerei Dahlmann-Schmidt

Williamsbirnenbrand	2cl	€ 3.80
Mirabellenwasser	2cl	€ 3.80
Kirschwasser	2cl	€ 3.80
Zwetschgenwasser	2cl	€ 3.80

Spirituosen

Fernet Branca	4cl	€ 4.50
Ramazotti	4cl	€ 4.50
Averna	4cl	€ 4.50
Jägermeister	4cl	€ 4.50
Calvados Papidoux	4cl	€ 7.50

Grappa

Grappa Poli Sarpa Oro	4cl	€ 8.00
-----------------------	-----	--------

Whiskies

Scotch	Johnnie Walker red	4cl	€ 6.50
	Cragganmore 12 yrs. Speyside - * 1869	4cl	€ 7.50
	Oban 14 yrs. Highlands - * 1793	4cl	€ 7.50
Malt	Slyrs Single Malt Bavarian - Schliersee - * 1994	4cl	€ 9.00
Bourbon	Jim Beam	4cl	€ 6.50
	Jack Daniels	4cl	€ 6.50
Irish	Tullamore Dew	4cl	€ 6.50
	John Jameson	4cl	€ 7.50
Canadian	Canadian Club	4cl	€ 6.50

Cognac

Remy Martin V.S.O.P	4cl	€ 7.50
Hennessy X.O	4cl	€ 12.00

Hotel
HerzogsPark



Brandy

Asbach Uralt	4cl	€ 6.50
Cardenal Mendoza – Spain	4cl	€ 10.50

Rum

Havanna Club 3 años	4cl	€ 6.00
Myer's Rum	4cl	€ 6.00

Gin

Gordon's	4cl	€ 5.00
Hendrick's	4cl	€ 7.50

Wodka

Koskenkorva	4cl	€ 7.00
-------------	-----	--------

Likör

Amaretto	4cl	€ 5.50
Baileys Irish Cream Irish Whiskey – Sahne	4cl	€ 6.50

*mit Farbstoff

Hotel
HerzogsPark



LONGDRINKS

Wodka Lemon	0,2l	€	8.50
Gin Tonic	0,2l	€	8.50
Bacardi Cola	0,2l	€	8.50
Whisky Cola	0,2l	€	8.50

BIERE

Hofmühl hell	- vom Fass -	0,25l	€	2.80
		0,50l	€	5.00
Hofmühl Privat Pils	- vom Fass -	0,30l	€	4.00
Hofmühl Weissbier hell	- vom Fass -	0,30l	€	3.00
		0,50l	€	5.00
Hofmühl Weissbier dunkel		0,50l	€	5.00
Hofmühl Dunkel		0,50l	€	5.00
Maisels Weisse alkoholfrei		0,50l	€	4.50
Clausthaler Classic alkoholfrei		0,33l	€	4.00

ALKOHOLFREIES

Frankenbrunnen classic		0,25l	€	3.00
		0,50l	€	5.00
		0,75l	€	8.00
Staatl. Fachingen Gourmet Naturell		0,25l	€	3.00
		0,50l	€	5.00
		0,75l	€	8.00
Orangensaft	- Niehoffs Vaihinger -	0,20l	€	3.50
Apfelsaft	- Niehoffs Vaihinger -	0,20l	€	3.50
Roter Traubensaft	- Niehoffs Vaihinger -	0,20l	€	3.50
Apfelsaftschorle		0,25l	€	3.00
		0,50l	€	5.50
Coca Cola		0,20l	€	3.50
Coca Cola zero		0,20l	€	3.50
Fanta Orange		0,20l	€	3.50
Spezi		0,20l	€	3.50
Goldberg Bitter Lemon		0,20l	€	3.50
Goldberg Tonic		0,20l	€	3.50
Goldberg Ginger Ale		0,20l	€	3.50

Hotel
HerzogsPark



HEISSGETRÄNKE

Westhoff

Tasse Kaffee	€ 3.50
Kännchen Kaffee	€ 5.00
Espresso	€ 2.80
Doppelter Espresso	€ 5.00
Cappuccino	€ 4.30
Latte Macchiato	€ 4.50
Milchkaffee	€ 4.30

Tee aus dem Teehaus **Ronnefeldt**

Nurbong – Darjeeling	Kännchen	€ 4.50
Jungpana – Darjeeling	Kännchen	€ 4.50
Earl Grey - Darjeeling	Kännchen	€ 4.50
St. James – Ceylon	Kännchen	€ 4.50
Mokalbarie – Assam	Kännchen	€ 4.50
Greenleaf – Grüner Tee	Kännchen	€ 4.50
Morgentau – Aromatisierter Grüner Tee	Kännchen	€ 4.50



Sonstiges

Freie Trauung

Bereitstellungskosten	€ 500.00
Bestuhlung im Außenbereich	auf Anfrage

Kaffeetrinken

Zusätzlicher Raum	€ 500.00
-------------------	----------

Dekoration

Stumpenkerzen, champagnerfarben in 3 verschiedenen Größen	3 Stück	€ 18.00
Teelichter	pro Stück	€ 1.50
Menükarten	pro Stück	€ 2.80
Weißer Stuhlhussen	pro Stück	€ 8.50

Sonstige Ausstattung

Ballsaal-Beamer	€ 180
Beamer	€ 85
Leinwand	€ 50
Mikrofonanlage	auf Anfrage
Podium	€ 100
Strahler	pro Stück € 20

Nachtzuschläge

Ab 24.00 Uhr pro Mitarbeiter und angefangene Stunde	€ 75
---	------

Serviceende

2:00 Uhr



Day Spa Angebot in unserer BeautyLounge:

Ganzkörpermassage – 60 Minuten
inklusive Fingerfood und einem Glas Sekt
sowie der Nutzung von Schwimmbad und Sauna € 99

Ganzkörpermassage Lomi Lomi oder Ayurveda – 90 Minuten
inklusive Fingerfood und einem Glas Sekt
sowie der Nutzung von Schwimmbad und Sauna € 135

Gesichtsbehandlung Prodice de Ocean – 90 Minuten
inklusive Fingerfood und einem Glas Sekt
sowie der Nutzung von Schwimmbad und Sauna € 138

Junggesellinnenabschied in unserer BeautyLounge:

(gültig ab 4 bis maximal 10 Personen für 4 Stunden)

Feiern Sie Ihren Junggesellinnenabschied mit Ihren Freundinnen exklusiv in unserer Beauty Lounge.

Unser Programm beinhaltet eine Beauty Behandlung (40 Minuten) sowie ein kleines Präsent für jeden Gast.

Außerdem verwöhnen wir Sie mit Marco Hollbauers Fingerfood und einem Glas Sekt.

Entspannen Sie anschließend im Schwimmbad und der Sauna.

€ 125 pro Person

Hochzeitsangebote in unserer BeautyLounge:

Prodice de Ocean – 90 Minuten
Eine entspannende Gesichtsbehandlung mit maritimen Wirkstoffen
lassen Ihre Haut erstrahlen. (inklusive Brauenstyling) € 99

Maniküre mit Shellack € 45

Pediküre mit Shellack € 55

Für den schönsten Tag die Schönste sein...
Braut Make-Up inklusive Probetermin € 99

Hotel
HerzogsPark



Wohlfühlen

Genießen

Entspannen

Aktiv sein

Tagen



Weitere Informationen:
Telefon 0 91 32 / 778-307

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hotel HerzogsPark
Beethovenstraße 6
91074 Herzogenaurach
tagung@HerzogsPark.de