



Hochzeitsmappe



Märchenhaft heiraten



Hotel-Restaurant Kempf

Dirk Quecke

Marktstraße 3-7

67246 Dirmstein

Tel. +49 6238 - 9834 - 0

Fax +49 6238 - 9834 - 400

E-Mail info@hotel-kempf.de

Internet: www.hotel-kempf.de

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	Seite 4
Romantik Pur	Seite 5
Persönliche Note	Seite 6
Hotel-Kempf	Seite 7
Veranstaltungsräume	
Luitpoldsaal	Seite 8
Rittersaal	Seite 9
Kempfstunden das komplett-Angebot	Seite 10
Torten, Menüs, uvm	Seite 11-15
Die Kempf-Arrangements	Seite 16
Wichtige Informationen	Seite 17
Checkliste	Seite 18-22

„IHR SCHÖNSTER TAG“

Es freut uns, dass unser Hotel-Restaurant Kempf Ihr Interesse als Hochzeitsort gewonnen hat. Das Hotel ist ein familiengeführtes 3-Sterne-Hotel im kleinen Weindorf Dirmstein in der Pfalz, umgeben von herrlichen Feldern und Weinbergen.

Es ist nicht nur das Ambiente, das durch seine individuelle Note besticht, sondern auch unser Service, der Ihnen als inhabergeführtes Haus das gewisse Etwas an Persönlichkeit, professioneller Organisation und Betreuung bietet. In den stilvollen Räumlichkeiten des Hotels lässt es sich nach Lust und Laune ausgiebig feiern.

Für Ihr Hochzeitsfest haben wir einige Menü-Büffetvorschläge zusammengestellt, die Ihnen bei der Ausrichtung als Ideen dienen sollen. Falls Sie jedoch nicht das Richtige finden, oder persönliche Wünsche haben, so berät Sie Herr Dirk Quecke nach vorheriger Terminabsprache gern persönlich.

Ein paar Worte zu unserem Hause und den stilvollen Räumlichkeiten, die den idealen Rahmen für Ihre Hochzeit bieten, finden Sie auf den folgenden Seiten. Selbstverständlich empfehlen wir Ihnen auch einen Solisten, eine Band oder einen Unterhaltungskünstler.

Damit Sie sich vom Hotel-Restaurant Kempf und dem herzlichen Service persönlich überzeugen können, laden wir Sie als Brautpaar zu einem ersten Beratungsgespräch bei einer Tasse Kaffee recht herzlich ein. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nur nach vorheriger Terminabsprache die entsprechende Zeit für Ihre individuelle und ausführliche Beratung einplanen können.



„ROMATIK PUR“

Fahren Sie mit einem offenen 2-Gespänn oder einem Oldtimer-Cadillac über eine Allee vor dem Schloss vor. Gern organisieren wir für Sie Ihr persönliches Hochzeits-Vehikel.



Halten Sie die schönsten Augenblicke Ihrer Hochzeit für die Nachwelt fest. Wir empfehlen Ihnen gerne einen Profi-Fotografen oder Videofilmer.



„FLUG INS GLÜCK“

Lassen Sie sich zur Trauung einfliegen, oder starten Sie direkt vor dem Hotel-Restaurant Kempf Ihren „Flug ins Glück“.



„IHRE PERSÖNLICHE NOTE“

Sie möchten gerne Verwandte und Freunde über Ihre Heirat informieren?

Unsere Werbeagentur gestaltet auf Wunsch Ihre persönliche Hochzeitsanzeige und bucht diese in Ihrer regionalen Tageszeitung.

Gerne übernehmen wir auch, gegen Aufpreis, die individuelle Gestaltung und Herstellung von Einladungs-, Menü-, Tisch- oder Platzkarten.



„SO NÄCHTIGEN SIE“

UNSER PERSÖNLICHES HOCHZEITSGESCHENK FÜR SIE:

Wenn Sie Ihre Hochzeit in unserem Hause feiern, dann möchten wir Sie in der Hochzeitsnacht in unsere Junior - Suite einladen.

Am nächsten Tag, nach dem Ausschlafen, erwarten wir Sie zu einem Sekt - Frühstück in unseren Räumlichkeiten, oder überraschen Sie mit einem romantischen Frühstück auf Ihrem Zimmer.

ÜBERNACHTUNGSPREISE:

Folgende Sonderkonditionen möchten wir Ihnen für Ihre Gäste im Rahmen Ihrer Hochzeitsfeier anbieten:

- Doppelzimmer inklusive Frühstück € 90,00 pro Zimmer und Nacht
- Einzelzimmer inklusive Frühstück € 60,00 pro Zimmer und Nacht
- Zustellbetten inklusive Frühstück € 35,00
- Babybett € 10,00 pro Nacht

Stand 01.07.2015



„DIE RÄUMLICHKEITEN FÜR IHRE FEIER“

VERANSTALTUNGSRAUM LUITPOLDSAAL

Raumgröße 200 qm
Raumhöhe 2,80 m
Tanzfläche 30 qm Parkettboden

Bodenbelag: Teppich
Wintergarten mit Terrasse und Klimaanlage

Bestuhlungsmöglichkeiten im Luitpoldsaal:

Tafel 40 Personen
Block 40 Personen
U-Form 60 Personen
Runde Tische 100 Personen



„DIE RÄUMLICHKEITEN FÜR IHRE FEIER“

VERANSTALTUNGSRAUM RITTERSAAL

Raumgröße 100 qm

Raumhöhe 4,20 m

Bodenbelag: Fliesen

Bestuhlungsmöglichkeiten im Rittersaal:

Tafel 25 Personen

Block 20 Personen

Runde Tische 24 Personen



„UNSER PERSÖNLICHES ANGEBOT FÜR SIE“

Hochzeitsarrangement zu attraktiven Konditionen ab einer Gesamtteilnehmerzahl von 50 Personen.

HOCHZEITSEMPFANG

Wir begrüßen Sie und Ihre Hochzeitsgesellschaft mit Winzersecco wahlweise mit Orangensaft

oder

einen Fruchtcocktail abgestimmt auf die Jahreszeit.

Dazu reichen wir Fruchtspieße oder wahlweise Fingerfoods.

Für die Kinder servieren wir einen Kindercocktail.

KAFFEETAFEL

Nach dem Empfang servieren wir das von Ihnen zusammengestellte Kuchenbüffet.

(Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine Auswahl von Kuchen und Torten.)

Heißgetränke nach Wunsch.

MENÜ - BÜFFETAUSWAHL

Am Abend servieren wir ein hochwertiges 4-Gang Menü

oder

Kalt / warmes Hochzeitsbüffet

(Auf den nächsten Seiten finden Sie eine Auswahl von Menüs und Büffets.)

Getränkeauswahl

Folgende Getränke sind im Arrangementpreis enthalten:

- Mineralwasser, Softgetränke, Bier, weiße und rote Winzerweine,
- Kaffee nach dem Essen

Im Hochzeitsarrangement sind enthalten:

- Bereitstellung der Räumlichkeiten
- Tanzfläche
- Hausdekoration, Kerzen, Menükarten
- Hochzeitsempfang
- Kaffeetafel
- 4-Gang Menü oder Hochzeitsbüffet
- Getränkeauswahl für 6 Stunden
- Personalkosten bis 1.00 Uhr
- Personalkosten ab 1.00 Uhr € 25,00 pro Mitarbeiter/Stunde
- Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

Arrangementpreis ohne Kaffeetafel

€ 59,50 pro erwachsene Person

€ 25,00 pro Kind ab 6 Jahre - 12 Jahre

Arrangementpreis inklusive Kaffeetafel

€ 69,50 pro Erwachsener Person

€ 30,00 pro Kind ab 6 Jahre - 12 Jahre

„HOCHZEITSTORTE, TORTE UND KUCHEN“

SÜSSE TRÄUME

Unser selbstgebackener Kuchen
(Je nach Art und Größe des Kuchens werden
14-20 Stücke geschnitten)

Frankfurter-Spezial-Kranz, Joghurt-Sahnetorte, Schwarzwälder-Kirsch, Gebackener Käsekuchen ohne Boden, Westfälische Apfelforte, Waldbeere-Frischkäsetorte, Berliner Stachelbeer-Baiser, Erdbeerkuchen (Saison), Erdbeerfrischkäse (Saison), Bienenstich im Kranz gebacken, Schwedentorte, Zitronenmousetorte, Exotischer Fruchtkuchen, Mandarinen Schmandkuchen vom Blech, Ananastorte mit Kokos, Buttermandelkuchen, Käse-Sahnetorte, Beeren-Joghurttorte, Eierlikör-Mohn Torte, Lübecker-Marzipan-Nußtorte, Schokoladencremetorte, Stracciatella Torte u.v.m.

(Preise auf Anfrage)



WIE WÄRE ES MIT EINEM KUCHENARRANGEMENT?

Arrangement „Naschkatzen“

Ein Kuchenbuffet mit verschiedenen Kuchen und Torten mit Schlagsahne, Kaffee und Tee satt (Dauer: 2 Stunden).

Preis pro Person: € 10,90

Arrangements bieten sich ab einer Gruppengröße von 25 Personen an. Bei einem kleineren Kreis empfehlen wir eine Einzelabrechnung des Verzehrs.

„CANAPÉS, SUPPEN UND MEHR...“

EINE KLEINE AUSWAHL FÜR SIE.

Backpflaumen in Speck	
Elsässer Käsetörtchen	à € 1,80

Geflügelspießchen in Currysauce	
Gefüllte Champignonköpfe	à € 2,20

Roquefortcreme mit Weintraube	
Truthahnbrust mit Mandarinenfilets	à € 2,50

Gebackene Shrimps	
Lachswürfel im Blätterteig	
Seezungenstreifen in Bierteig	à € 2,80

Rosa gebratenes Roastbeef	
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	à € 3,00

Grönlandgarnelen mit Cocktailsauce	
Parmaschinken mit Melonenkugel	
Schweinefiletmedaillon mit Orangenspalten	à € 3,40

Rauchlachs mit Senf-Dill-Sauce	
Räucheraal mit grüner Gurke	à € 3,70

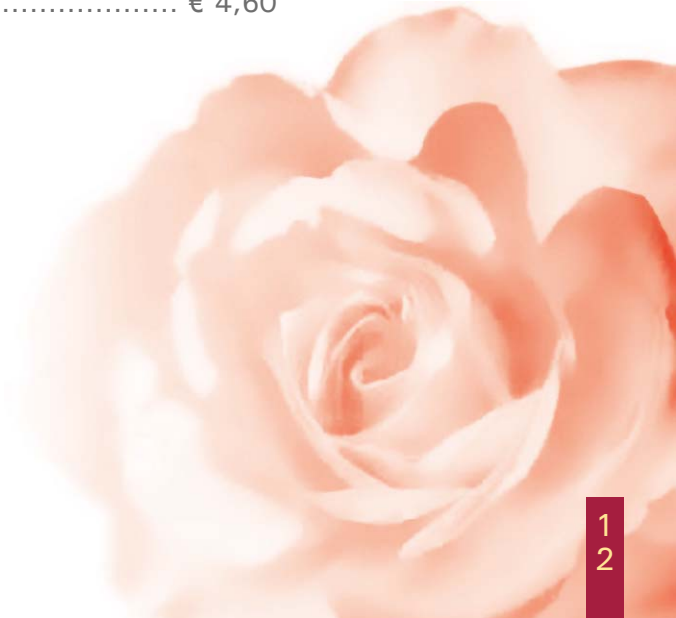
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen	€ 3,80

Wildkraftbrühe mit Kräuterklößchen	€ 4,70

Champignonrahmsuppe von frischen Pilzen	€ 4,50

Fischsuppe „Provencial“	€ 5,00

Feigen-Senfsuppe mit geröstetem Gemüse	€ 4,60



„VORSPEISEN“

EINE KLEINE AUSWAHL FÜR SIE.

Galiamelone unter dem Seranoschinken	€ 8,00

Riesengarnelen in Backteig auf Knoblauchsauce	€ 9,50

Lachs im Crepemantel an Rapunzelsalat in Balsamicodressing	€ 8,20

Rapunzelsalat mit Speckdatteln	€ 8,50

Rucolasalat in Balsamicodressing mit frisch geriebenem Parmesan	€ 8,40

„HAUPTGÄNGE“

EINE KLEINE AUSWAHL FÜR SIE.

Schweinemedallions in Morchelrahm, Butternudeln und Gemüse des Marktes	€ 18,90

Lammbraten in Thymiansauce mit Kartoffel-Gratin und Speckböhnchenwickel	€ 16,50

Fischvariation von Edelfischen auf Chardonnaysauce mit Blattspinat und Wild- und Langkornreis	€ 18,90

Saltimbocca, gefülltes Kalbsteak an Weißwein-Salbeisauce an bunten Bandnudeln und knackigem Salat	€ 17,00

Gefüllte Putenbrust an Sherryrahmsauce mit Vichy Karotten und Kartoffelkrusteln	€ 14,90

INDIVIDUELLE AUSWAHL

Treffen Sie bei Speisen und Getränke Ihre ganz persönliche Wahl. Wir senden Ihnen gerne unsere Menüvorschläge zu und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung.

„MENÜS UND BÜFFETS“

EINE KLEINE AUSWAHL FÜR SIE.

Menü I

Kartoffelsuppe mit Schnittlauch und Lachsstreifen

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Herzogin Kartoffeln und Gartengemüse

Süße Versuchung, verschiedene Süßspeisen auf Fruchtsaucenspiegel und exotischen Früchten

Menü II

Tatar vom Matjesfilet mit frischer Gurke und Creme-fraiche

Wildkraftbrühe mit Backerbsen

Rosa gebratenes Ochsenrostbeef mit Sauce Béarnaise in der Tomate, frischen grünen Bohnen im Speckmantel und Pommes rissolees

Teller mit frischen Früchten und Cassiseis überbacken

KLASSISCHES BÜFFET

Frisch geräucherter Aal mit Limonenscheiben

Wachholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahne Meerrettich

Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Grönlandshrimps in der Ananas mit Cocktailsauce

Galia Melone unter der Schinkenhaube

Medaillons von Schwein und Wild

Babyputer mit frischen Früchten

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“

Provençalischer Lammkeulenbraten

Sahne Kartoffeln

Kräuterreis und Gemüse des Marktes

Champignonsalat

Spargelsalat in Balsamicodressing

Frische Salate mit verschiedenen Dressings

Bayrischer Krautsalat mit Speck

Bayrisch Creme

Obstsalat mit Kirschwasser

Mousse au chocolat von weißer und dunkler Schokolade mit Vanillesauce

Verschiedene Brötchen und Brotsorten mit Salzbutter

„MENÜS UND BÜFFETS“

GALA BÜFFET

Kalte Speisen:

Vitello Tonato

Putenfilet hauchdünn geschnitten mit Thunfischcreme

Carpaccio vom Weidenrind mit frischem Parmesan

Geräucherte Edelfischplatte: Kanadischer Wildlachs, Forellenfilet, Scampis und dazu reichen wir verschiedene Saucen

Andalusische Gemüseplatte: Mediterranes Grillgemüse in Olivenöl

Salate:

Matjes-Bohnensalat, Waldorfsalat

Grüne und weiße Spargelröllchen mit Schwärzwälder Knochenschinken

Italienische Strauchtomaten mit Büffelmozzarella

Warme Speisen:

Argentinisches Rumpsteak am Stück, rosa gebraten mit Sauce Bernaise

Schweinefilet im Speckmantel mit einer Calvados-Estragon-Sauce

Pangasiusröllchen pikant gegrillt mit einer Pernotschaumsauce

Beilagen:

Gratinierte Rahmkartoffeln, Bandnudeln, Pommes Macaire

Gemüse:

Geschmorte Kräuterchampignons, Romanesco, Chiccoreeherzen, milder roter Paprika

Dessert:

Parfümierte Grappa-Früchte im Strudelteig

Bananen-Erdbeer-Tiramisu

Melonencocktail mit Amaretto



„KEMPF ARRANGEMENTS“

STANDARD

- professionelle Planung von A peritif bis Z uckerkuchen
- Bereitstellung eines stimmungsvollen Festraumes
- Tischwäsche, Stoffservietten, Kerzen, Servietten in den Farben blau, champagner, bordeaux, apricot
- Zwei Menükarten pro Tisch
- 1 Glas Secco zum Aperitif
- Cafe-Arrangement Naschkatze
- Büffet oder Menü
(individuelle Zusammenstellung nach Ihren Wünschen im Kostenrahmen)
- Getränkepauschale für 5 Stunden mit unseren Hausweinen, Bier und Softgetränken
- Persönliche Betreuung während der Feier durch fachkundiges Servicepersonal

Pro Person 59,00 Euro

SUPERIOR

wie Standard, aber zusätzlich mit:

- Empfangs-Snack
- Eine Digestifrunde bei der Sie aus folgendem Angebot wählen können:
Obstler, Kirschwasser, Grappa, Ramazotti, Jägermeister, uvm.
- Mitternachtssnack oder Käseplatte

Pro Person 69,90 Euro

EXCLUSIVE

wie Superior, aber zusätzlich mit:

- Getränkepauschale für 7 Stunden mit unseren Hausweinen, Bier und Softgetränken
- Kaffee, Espresso, Capuccino den ganzen Abend und Personalkosten bis 2.00 Uhr

Pro Person 79,90 Euro

KINDERSTAFFELUNG

0-6 Jahre kostenlos
7-11 Jahre 50%
ab 12 Jahre 100%

Alle Arrangements sind erst ab 50 Erwachsene buchbar.

„WICHTIGE ZUSATZINFORMATIONEN“

UNTERHALTUNG:

Sollten Sie für Ihre Veranstaltung ein besonderes Rahmenprogramm planen, so stehen Ihnen bei uns die verschiedensten Informationen über Musiker und Künstler zur Verfügung.

TANZFLÄCHE:

Eine Tanzfläche stellen wir Ihnen kostenfrei zur Verfügung.
Das Parkett hat eine Gesamtfläche von 30 qm.

BLUMENSCHMUCK:

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Hausfloristin und übernehmen die Abstimmung für die Blumendekorationen im Haus.

FOTOGRAF:

Gerne empfehlen wir Ihnen unseren Hausfotograf und vereinbaren für Sie einen Termin zum kennen lernen.

MENÜ- UND TISCHKARTEN:

Menükarten € 1,50/ Stück
(sind im Hochzeitsarrangement enthalten)
Menükarten & Platzkarten
(Name auf der Menükarte) € 3,00/ Stück

AUSSTATTUNG:

Die Farbe unserer Tischdecken und Stoffservietten sind in einem zarten Gelb oder Weiß gehalten. Diese wurden auf die Ausstattung und Einrichtung unserer Räumlichkeiten abgestimmt.

Die creme farbigen Kerzen sind in den silbernen Leuchtern ebenfalls auf die Tischwäsche sowie auf die Einrichtung ausgerichtet. Dadurch ist ein sehr edler und festlicher Rahmen garantiert.

PERSONAL BEREITSTELLUNGSKOSTEN:

(im „Exclusive“ Hochzeitsarrangement bis 2.00 Uhr enthalten)
Verlängert sich Ihre Abendveranstaltung bis nach 1:00 Uhr, fallen erhöhte Personalkosten an. Pro angefangene Stunde berechnen wir Ihnen pro anwesenden Servicemitarbeiter € 25,00. Die Personenzahl sollte uns spätestens 48 Stunden vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden. Denn sie gilt für uns als Berechnungsgrundlage, auch dann, wenn letztlich weniger Personen teilnehmen. Kommen mehr Gäste, wird Ihnen die tatsächliche Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld bis 1.00 Uhr. Alle vorangegangenen Preise und Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.
Preisliste ab 01.07.2013 gültig.

„CHECKLISTE“

NOCH EIN JAHR

- Termin der Hochzeit festlegen
- Auswahl einer passenden Räumlichkeit

NOCH ELF MONATE

- Entscheiden Sie sich für Ihren Raum
- Denken Sie an Übernachtungsgäste
- Zimmer unverbindlich reservieren

Nun haben Sie ein halbes Jahr Zeit, sich um den Rahmen und die restlichen Vorbereitungen zu kümmern.

NOCH FÜNF MONATE

- Zeitlichen Ablauf Ihrer Hochzeitsfeier festlegen
- Auswahl der Speisen und Getränke
- Entscheidung für die Raumgestaltung (Bestuhlung, Bar, Buffet,...)
- Zimmer fest reservieren

NOCH VIER WOCHEN

- Detailabsprache (Dekoration, Sitzplan,...)
- Eventuelle Korrektur der Zimmerreservierung

Wir, das Team vom Hotel-Restaurant Kempf, wünschen Ihnen bei der Vorbereitung viel Spaß und stehen mit Rat und Tat an Ihrer Seite, damit dieser Tag der schönste Ihres Lebens wird.

Ihre Familie Quecke und Team



DER ERSTE KONTAKT ZU UNSEREM HAUS...

Diese Liste dient nur zur groben Vorbereitung. Für die Details zur Umsetzung in unserem Haus nehmen wir uns bei einem persönlichen Gespräch die Zeit, um alles bis ins Detail für Sie vorzubereiten.

Die Namen des
Hochzeitspaares

Adresse

Telefon/Handy

Fax

E-Mail

Wunschtermin

Uhrzeit standesamtliche/
kirchliche Trauung:

In welchem Standesamt/
Kirche findet die Trauung statt?

Mit wie vielen Gästen rechnen Sie?

Anzahl Erwachsene:

Anzahl Kinder:

Werden Übernachtungsmöglichkeiten benötigt?

Ja Nein

Anreise

Abreise

Anzahl Doppelzimmer: _____

Anzahl Einzelzimmer: _____

Gemeinsames Frühstück am nächsten Tag geplant? _____

Personenanzahl: _____

Welcher Raum soll es werden?

Rittersaal Luitpoldsaal

Bestuhlungsart?

Tafel Block Runde Tische

Wird ein Geschenketisch benötigt? Ja Nein

Ist eine Band, ein Musiker oder Künstler geplant?

Wird selbst organisiert Empfehlung vom Hotel

Wie möchten Sie die Dekoration in unserem Hause gestalten?

Blumenschmuck wird selbst organisiert und vom eigenen Floristen angeliefert.

Blumenschmuck soll vom Haus organisiert werden.

Unsere Wünsche sind:

Folgende Leistungen können noch zusätzlich, teilweise gegen Gebühr, in Anspruch genommen werden:

Menükarten Anzahl _____

Menü- Platzkarten Gästeliste bitte zusenden

Plan der Tischordnung bitte zusenden

Einladungskarten Gästebuch

Fotograf wird selbst organisiert Fotograf soll vom Haus organisiert werden

Ist ein Sekt - Aperitif Empfang geplant?

Im Veranstaltungsraum

Auf der Gartenterrasse



Was möchten Sie anbieten?

Klassischer Sektempfang mit Sekt und Orangensaft
 Bowle der Jahreszeit mit Sekt aufgefüllt

Sonstiges: _____

Unsere Wünsche: _____

Soll eine Kaffeetafel nach Ihrer Trauung stattfinden? Ja Nein

Personenanzahl: _____

Kuchenauswahl: _____

Kuchenarrangement? Ja Nein

Unsere Wünsche:
 Planen Sie ein Menü? 3 - Gang-Menü 4 - Gang-Menü 5 - Gang-Menü

oder ein Büfett? Büfett
 Sommerbüfett
 Klassisches Büfett

Gewünschtes Thema: _____

Welche Getränke möchten Sie anbieten?

Weißwein Rosé Rotwein
 Bier Hefe Alkoholfreies Bier
 Softgetränke Kaffee/Espresso ... nach dem Essen
 Mitternachtssnack Käseplatte





Wir freuen uns auf Sie

Hotel-Restaurant Kempf
Marktstraße 3-7
67246 Dirmstein
Tel. +49 6238 - 98 34 - 0
Fax. +49 6238 - 98 34 - 400
E-Mail. info@hotel-kempf.de
Internet. www.hotel-kempf.de

Dirk Quecke - Geschäftsführer