



Wir verzaubern!

Kreative Ideen für Ihre Feier.
Wir beraten Sie gerne.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Feier- und Eventplaner	3
Location	4
Freie und standesamtliche Trauung	13
Dolce Pakete	16
Übernachtung	22
Weitere Leistungen	24
Mitternachtssnack	24
Dekoration, Kinderpakete	25
Technik	25
Partner (Musik, Styling & mehr)	26
Menü-Vorschläge	28
Buffet-Vorschläge	34



Ihre Hochzeits- und Feierplanerin des Dolce by Wyndham Bad Nauheim

Ihre Hochzeit - der eine ganz besondere Moment in Ihrem Leben.
Er soll einzigartig, traumhaft und perfekt sein.
Damit dies gelingt, stehe ich, Anna Hoffmann, Ihnen bei der Planung
zur Seite.

Bei allen Punkten berate ich Sie gerne:

Dekoration
Ausleuchtung
Musik (DJ oder Live-Band)
Gastronomie-Konzepte und alle weiteren Wünsche

Für diesen umfassenden Beratungsservice berechnet das Hotel
- je nach Aufwand - eine Pauschale von € 50,00 bis € 300,00.

Von der kleinen Feier im engen Familienkreis über Empfänge sowie
standesamtliche Eheschließungen in unserem Trausaal oder
freie Trauungen in unserem Außenbereich bis hin zur glamourösen
Hochzeitsfeier sind Sie im Dolce in den besten Händen.

Gemeinsam mit Ihnen werde ich Ihre
Feierlichkeiten im Dolce Bad Nauheim unvergesslich gestalten.



Unsere Locations

Preisgestaltung

Unsere Preise richten sich nach Saisonzeiten.

Die **Nebensaison** gilt für die Monate Januar, Februar und März sowie vom 12. Oktober bis Ende Dezember.

Die **Zwischensaison** gilt für die Monate April und September bis 12. Oktober.

Die **Hauptsaison** gilt für die Monate Mai, Juni, Juli und August.



Jugendstil-Theater

Special Event on Stage

"Let the show begin" Ihre Gäste betreten das Theater, gedämpftes Licht lässt das imposante und prachtvolle Interieur des Jugendstil-Theaters erahnen. Leise Töne erklingen im Hintergrund. Langsam fahren Musik und Beleuchtung hoch und die Zuschauer bewundern erstaunt und mit großen Augen die ungewöhnliche Umgebung für ein Dinner. Das Buffet, das samt Orchestergraben in der Bühne versenkt ist, hebt sich allmählich nach oben und wird nun für alle sichtbar - stimmungsvoll umrahmt von festlichem Licht. Der erste Applaus ist garantiert.

Nun öffnet sich der rote Samtvorhang und festlich gedeckte Tische kommen zum Vorschein. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf - wir wäre es zum Beispiel mit einem Live-Piano-Spieler?

Tauschen Sie die Rollen - Sie sitzen auf der Bühne, das Showprogramm findet im Zuschauerraum statt...
The stage is yours!

Bitte beachten Sie, dass bei Veranstaltungen in unserem Theater ein Bühnenmeister und die Feuerwehr vor Ort sein müssen. Der Bühnenmeister wird mit € 300,00 pauschal (Mindestberechnung für 5 Std.) und jede weitere Stunde mit € 49,00 berechnet. Die Feuerwehr wird mit € 38,00 pro Stunde berechnet.

Bühnengröße	195 m ²
Raumhöhe	12 m
Bankett mit Buffet und Tanzfläche	80 Pers.
Bankett mit Buffet ohne Tanzfläche	140 Pers.
Umsatzgarantie Sonntag - Donnerstag	€ 5.500,00
Freitag	€ 5.700,00
Samstag	€ 6.000,00

Das Theater ist nicht an Saisonzeiten gebunden!



Spiegelsaal

Der Spiegelsaal bietet für Ihre Feier ein besonders festliches Ambiente. Ein großer Spiegel an der Frontseite des Saales verleiht ihm seinen Namen. Pompöse, tiefrote Samtvorhänge, aufwendige Kronleuchter und Parkettboden erinnern an einen Ballsaal aus dem 19. Jahrhundert.

Raumgröße	215 m ²
Raumhöhe	4,40 m
Bankett ohne Buffet und Tanzfläche	130 Pers.
Bankett mit Buffet und Tanzfläche	80 Pers.
Bankett mit separatem Buffet und Tanzfläche im Raum	100 Pers.
Empfang	200 Pers.



Nebensaison

Umsatzerwartung 70-90 Personen

- Sonntag-Donnerstag: € 3.500,00
- Freitag: € 3.700,00
- Samstag: € 4.000,00

Umsatzerwartung 91-130 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 4.500,00
- Freitag € 4.700,00
- Samstag € 5.000,00

Zwischensaison

Umsatzerwartung 70-90 Personen

- Sonntag-Donnerstag: € 4.500,00
- Freitag: € 4.700,00
- Samstag: € 5.000,00

Umsatzerwartung 91-130 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 5.500,00
- Freitag € 5.700,00
- Samstag € 6.000,00

Hauptsaison

Umsatzerwartung 70-90 Personen

- Sonntag-Donnerstag: € 7.500,00
- Freitag: € 7.700,00
- Samstag: € 8.000,00

Umsatzerwartung 91-130 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 8.500,00
- Freitag € 8.700,00
- Samstag € 9.000,00

Emporensaal

Dieser Saal erstreckt sich über zwei Etagen. Er besticht durch seine imposante Fensterfront mit Blick auf den weitläufigen Kurpark und direkten Zugang zur Kurhaus-Terrasse.

Mit traditionell geschwungenem Treppenaufgang, Marmor-Optik sowie Wand- und Deckenmalerei im Jugendstil lädt der Emporensaal zum Feiern ein.

Empore unten / oben	150m ² / 160 m ²
Raumhöhe	6,50 m
Bankett mit Buffet oben und Tanzfläche unten	90-130 Personen
Empfang	200 Personen



Nebensaison

Umsatzerwartung 90-110 Personen

- Sonntag-Donnerstag: € 4.500,00
- Freitag: € 4.700,00
- Samstag: € 5.000,00

Umsatzerwartung 111-130 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 5.500,00
- Freitag € 5.700,00
- Samstag € 6.000,00

Zwischensaison

Umsatzerwartung 90-110 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 5.500,00
- Freitag € 5.700,00
- Samstag € 6.000,00

Umsatzerwartung 111-130 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 6.500,00
- Freitag € 6.700,00
- Samstag € 7.000,00

Hauptsaison

Umsatzerwartung 90-110 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 9.500,00
- Freitag € 9.700,00
- Samstag € 10.000,00

Umsatzerwartung 111-130 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 10.500,00
- Freitag € 10.700,00
- Samstag € 11.000,00

Bad Homburg & Mahony's Irish Pub

Von urig und rustikal bis klassisch und glanzvoll. Verbinden Sie ein festliches Menü im Raum Bad Homburg mit anschließender Party in unseren Räumlichkeiten Mahony's Pub. Die stimmungsvolle, irische Atmosphäre wird Sie und Ihre Gäste begeistern!

Raumgröße Bad Homburg und Pub	264 m ²
Raumhöhe	4,40 m
Bankett mit Buffet und Tanzfläche im Pub	40-70 Personen
Empfang	70 Personen



Nebensaison

Umsatzerwartung: 40-60 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 1.500,00
- Freitag € 1.700,00
- Samstag € 2.000,00

Umsatzerwartung: 61-70 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 2.500,00
- Freitag € 2.700,00
- Samstag € 3.000,00

Zwischensaison

Umsatzerwartung: 40-60 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 2.500,00
- Freitag € 2.700,00
- Samstag € 3.000,00

Umsatzerwartung: 61-70 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 3.500,00
- Freitag € 3.700,00
- Samstag € 4.000,00

Hauptsaison

Umsatzerwartung: 40-60 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 4.500,00
- Freitag € 4.700,00
- Samstag 0 € 5.000,00

Umsatzerwartung: 61-70 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 5.500,00
- Freitag € 5.700,00
- Samstag € 6.000,00

Kursaal

Für Feiern im großen Rahmen bietet Ihnen der Kursaal ausreichend Platz für Ihre Gäste.

Direkt im Kurhaus-Komplex des Hotels gelegen, stellt der modern eingerichtete Saal einen optisch, sowie atmosphärisch angenehmen Kontrast zum umliegenden Jugendstil-Ambiente dar.

Raumgröße	528 m ²
Raumhöhe	5,20 m
Bankett mit Buffet und Tanzfläche	130-180 Personen
Bankett mit separatem Buffet und Tanzfläche im Raum	250 Personen
Empfang	350 Personen



Nebensaison

Umsatzerwartung: 130-180 Personen

- Montag-Sonntag: € 11.000,00

Umsatzerwartung: 181-250 Personen

- Montag-Sonntag: € 15.000,00

Zwischensaison

Umsatzerwartung: 130-180 Personen

- Montag-Sonntag: € 12.000,00

Umsatzerwartung: 181-250 Personen

- Montag-Sonntag: € 16.000,00

Hauptsaison

Umsatzerwartung: 130-180 Personen

- Montag-Sonntag: € 15.000,00

Umsatzerwartung: 181-250 Personen

- Montag-Sonntag: € 19.000,00

Sprudelhof

Für Feiern im kleineren Rahmen bietet Ihnen der Raum Sprudelhof das passende Ambiente. Das Highlight - der große Kronleuchter verleiht dieser Location seinen besonderen Jugendstil-Charme. Öffnen Sie die Tür zur Terrasse und lassen Sie Ihren Blick über den großen Park schweifen.

Raumgröße	100 m ²
Raumhöhe	5,30 m
Bankett ohne Buffet und Tanzfläche	50 Personen
Bankett mit Buffet und kleiner Tanzfläche	40 Personen
Empfang	70 Personen



Nebensaison

Umsatzerwartung: 25-50 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 1.500,00
- Freitag € 1.700,00
- Samstag € 2.000,00

Zwischensaison

Umsatzerwartung: 25-50 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 2.500,00
- Freitag € 2.700,00
- Samstag € 3.000,00

Hauptsaison

Umsatzerwartung: 25-50 Personen

- Sonntag-Donnerstag € 4.500,00
- Freitag € 4.700,00
- Samstag € 5.000,00

Salon

Eine gemütliche Atmosphäre, geschaffen durch indirekte Wandbeleuchtung und warme Farben, erwartet Sie in unserem Salon. Ein direkter Zugang zur Kurhaus-Terrasse ist auch hier gegeben.

Raumgröße	40 m ²
Raumhöhe	5,30 m
Tafel	15 Personen
Bankett ohne Buffet	30 Personen



Nebensaison

Umsatzerwartung: 10-30 Personen

- Montag-Sonntag € 500,00

Zwischensaison

Umsatzerwartung: 10-30 Personen

- Montag-Sonntag € 800,00

Hauptsaison

Umsatzerwartung: 10-30 Personen

- Montag-Sonntag € 1.000,00

Wintergarten

Der gemütliche Wintergarten unseres Hauses grenzt unmittelbar an die Kleine Arkade und stellt die ideale Räumlichkeit für einen kleineren Personenkreis dar. Der Granitboden sowie die bodentiefen Fenster verleihen ihm einen besonderen Lounge-Charakter.

Raumgröße	50 m ²
Raumhöhe	5,30 m
Tafel	15 Personen
Bankett ohne Buffet	30 Personen
Empfang	25 Personen



Der Raum Wintergarten ist in Kombination mit dem Raum Spiegelsaal als Buffet-Raum nutzbar. Die Raummiete inkl. Bereitstellungskosten beträgt € 400,00.

Nebensaison

Umsatzerwartung: 20-40 Personen
• Montag-Sonntag € 1.000,00

Zwischensaison

Umsatzerwartung: 20-40 Personen
• Montag-Sonntag € 1.500,00

Hauptsaison

Umsatzerwartung: 20-40 Personen
• Montag-Sonntag € 2.000,00

Freie Trauung

Unter unserer Großen Arkade besteht die Möglichkeit einer freien Trauung mit Outdoor-Feeling. Im langen Arkadengang können Stuhlreihen der Personenzahl entsprechend gestellt werden. Der rote Teppich verleiht Ihrer Trauung ein ganz besonderes Flair.



Im Preis von € 450,00 sind folgende Leistungen enthalten:

- Bestuhlung, der Personenzahl entsprechend
- Tisch mit weißer Tischdecke und Skirting als Altar
- Roter Teppich

Optional buchbar:

- Stuhlhusse zu € 8,00 pro Stück

Die freie Trauung ist nur im Zusammenhang mit einer Feierlichkeit in unserem Haus möglich. Der oben genannte Preis beinhaltet keine Blumendekoration.

Offizieller Trausaal der Stadt Bad Nauheim

Genießen Sie Ihre Eheschließung in unserem Jugendstil-Raum Sprudelhof. Seit 2019 ist dort eine Dependence des Standesamtes der Stadt Bad Nauheim integriert. Abseits des Stadtrummels, angrenzend an den Kurpark von Bad Nauheim heiraten Sie in einem hellen Saal, der das moderne mit dem historischen Ambiente verbindet. Die Kurhaus-Terrasse lädt zu einem Sektempfang nach der Zeremonie ein. Im Raum Sprudelhof finden maximal 50 Personen Platz.





Variante 1

Raummiete inkl. Bereitstellungskosten: € 300,00

Diese Variante ist nur buchbar in Kombination mit einer Hochzeitsfeier bei uns im Haus.

Variante 2

45-minütiger Sektempfang

- Prosecco Villa Grande
- Orangensaft
- Mineralwasser still und medium
- Käsegebäck, Oliven Grissini

€ 18,00 pro Person

Raummiete inkl. Bereitstellungskosten: € 400,00

Diese Variante bieten wir unseren Gästen an, die nicht bei uns im Haus feiern.

Das Standesamt Bad Nauheim bietet auf Anfrage und nach Verfügbarkeit Trauungen bei uns an:

Kontakt Standesamt Bad Nauheim

Für einen Trautermin bitten wir Sie, bei uns im Haus sowie im Standesamt Bad Nauheim direkt anzufragen:

Frau Silvia Sulzbach 06032 343297

Herr Andreas Warmuth 06032 343296

*Öffnungszeiten: Mo.-Fr., 08.30-12.00 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung*

Pakete für den perfekten Tag



Grundpaket Dolce für € 65,00 pro Person

Empfang für eine Stunde	Dekoration	Dreistündige Getränkepauschale
Prosecco Villa Granda oder Riesling Sekt Brut Orangensaft Mineralwasser still & medium Käsegebäck, Oliven-Grissinis	Bestuhlung des Festsaals in gewünschter Form Weiße Tischwäsche Servietten in gewünschter Form Einarmige Kerzenständer Stuhl- und Stehtisch-Hussen 4 Dekorationsstrahler für innen und außen	3 Hausweine (siehe Auswahl) Licher Bier, Licher Weizenbier Wasser und alkoholfreie Softgetränke Kaffee- und Teespezialitäten

Sommernachtstraum für € 70,00 pro Person

Empfang für eine Stunde	Dekoration	Fünfstündige Getränkepauschale
Prosecco Villa Granda drei verschiedene Früchte zum Prosecco Hausgemachte Limonade Salty Bar	Bereitstellung des Festsaals in gewünschter Form Weiße Tischwäsche Servietten in gewünschter Form Stuhl- und Stehtisch-Hussen 6 Dekorationsstrahler für innen und außen	3 Hausweine (siehe Auswahl) Licher Bier, Licher Weizenbier Wasser und alkoholfreie Getränke Hausgemachte Limonade Kaffee- und Teespezialitäten <i>Eine Digestiv-Runde nach dem Essen. Drei verschiedene Digestives: Ockstädter Kirschwasser, Ramazotti, Amaretto</i>

Sommernachtstraum Deluxe für € 86,00 pro Person

Empfang für eine Stunde	Dekoration	Fünfstündige Getränkepauschale
Prosecco Villa Granda drei verschiedene Früchte zum Prosecco Hausgemachte Limonade Appetizer zum Empfang Mineralwasser still & medium	Bereitstellung des Festsaals und Bestuhlung in gewünschter Form weiße Tischwäsche Stoffservietten in gewünschter Form Stuhl- und Stehtisch-Hussen 6 Dekorationsstrahler für innen und außen	3 Hausweine (siehe Auswahl) Licher Bier, Licher Weizenbier Hugo & Aperol Spritz Wasser und alkoholfreie Getränke Hausgemachte Limonade Kaffee- und Teespezialitäten <i>Auswahl aus zwei Long Drinks von 22.00 - 00.00 Uhr innerhalb der Getränkepauschale inklusive</i>

Winter Wonderland für € 66,50 pro Person

Empfang für eine Stunde	Dekoration	Vierstündige Getränkepauschale
Heißer Glühwein Heißer Aperol Heißer Apfelsaft mit Zimt Pfefferbeißer & Käsespieße	Bestuhlung des Festsaals in gewünschter Form Weiße Tischwäsche Servietten in gewünschter Form Stuhl- und Stehtischhussen 1 Windlicht pro Tisch Glühweinhütte und Dekorationsstrahler auf der Terrasse	3 Hausweine (siehe Auswahl) Licher Bier, Licher Weizenbier Wasser und alkoholfreie Getränke Kaffee- und Teespezialitäten

Geburtstagspaket "Wünsch Dir was" für € 62,00 pro Person

Empfang für eine Stunde	Dekoration	Dreistündige Getränkepauschale
Prosecco Villa Granda Orangensaft Hausgemachte Bowle mit frischen Früchten (wahlweise mit/ohne Alkohol) 2 verschiedene Sorten Snacks nach Wahl des Küchenchefs	Bereitstellung des Festsaals und Bestuhlung in gewünschter Form weiße Tischwäsche Stoffservietten in gewünschter Form ein Kerzenständer pro Tisch	2 Hausweine (siehe Auswahl) Licher Bier, Licher Weizenbier Wasser und alkoholfreie Getränke Kaffee- und Teespezialitäten <i>Ein Geburtstagsgeschenk von uns für Sie: eine einstöckige Geburtstagstorte, Geschmack nach Ihrer Wahl, oder einen Tag in unserem Dolce Day Spa</i>

Bitte beachten Sie, dass keine Änderungen an den Paketen vorgenommen werden können.

Getränke-Pauschale und Weinauswahl



Getränkepauschale

- | | |
|---|------------------------------|
| • 2 Hausweine aus unserer Auswahl | 3 Stunden € 39,00 pro Person |
| • Bier vom Fass, Wasser und alkoholfreie Getränke | 4 Stunden € 48,50 pro Person |
| • Kaffee- und Teespezialitäten | 5 Stunden € 59,50 pro Person |
| | 6 Stunden € 65,50 pro Person |
| | 7 Stunden € 69,00 pro Person |

*Zwei der aufgeführten Hausweine sind in der Pauschale inklusive.
Gerne bieten wir Ihnen zusätzlich eine Verlängerungsstunde zu € 13,50 pro Person/Stunde an.*

Weinauswahl

Weißwein	Rotwein	Roséwein
Riesling Trocken Eisenbach-Korn, Oberheimbach 2019	Spätburgunder Trocken Eisenbach-Korn, Oberheimbach 2017	Rosé Feinherb Madeleine Ries, Eltville 2019
Riesling Halbtrocken Eisenbach-Korn, Oberheimbach 2018	Blauer Portugieser Ockenheimer Kreuz Feser, Ockenheim 2016	
Boogie Cuvée Altenkirch, Lorch 2019	Sankt Laurent Feinherb Feser, Ockenheim 2017	

Die Berechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch auf Ihre Gesamtrechnung.

Empfang

Empfang für eine Stunde	Tischfood-Empfang	Zusätzliche Getränke
Prosecco Villa Granda oder Riesling Sekt Brut Orangensaft Mineralwasser still & medium Käsegebäck, Oliven-Grissini	Käsegebäck Wasabinüsse Gemüsechips/Hummus Salzgebäck/Chips Nachos Oliven-Grissini Pekannüsse Frittierte Maiskörner	Hochzeitsbowle, je nach Saison Aperol Spritz Lillet Wild Berry Hugo Longdrinks & Cocktails <i>Vodka Lemon, Gin Tonic, Jack Daniels Sex on the Beach, Pina Colada, Caipirinha</i>
€ 20,00 pro Person	Bei einer Auswahl von: 3 Snacks € 4,50 pro Person 5 Snacks € 7,50 pro Person	Alkoholfreie Cocktails <i>Florida</i> Der Preis pro Glas zu je € 6,50 - Longdrinks € 8,50.



Hochzeitstorten

*Hochzeitstorten aus der hauseigenen Herstellung.
Gerne besprechen wir Ihre Wünsche mit unserem Patissier.*





Gestalten Sie sich Ihr individuelles
Paket mit folgenden Bausteinen:

Kaffee-Tafel

1,5-stündige festliche Kaffeetafel mit 3 Kuchensorten zur
Wahl, möglich sind beispielsweise:

- Himbeerkuchen
- Stachelbeer-Baisertorte
- Gedeckter Apfelkuchen
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Käsesahnetorte
- Frankfurter Kranz

+ Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Kakao
und Tee

€ 19,50 pro Person

Übernachtung

Unser Geschenk an Sie als Gastgeber bei einer Feier mit mindestens 50 Personen in unserem Haus.

Die Nacht verbringen Sie in einer unserer Suiten. Selbstverständlich genießen Sie am nächsten Morgen unser reichhaltiges Frühstücksbuffet. Wir bitten Sie, uns bei der Vertragsunterschrift mitzuteilen, ob das Zimmer in Anspruch genommen wird.

Möchten Sie Ihre Feier entspannt ausklingen lassen? Für Sie und Ihre Gäste bieten wir Ihnen Übernachtungen auf Anfrage und nach Verfügbarkeit zur aktuellen Feierrate an. Die genannten Preise enthalten unser reichhaltiges Frühstücksbuffet und die Nutzung des Spa-Bereichs. Nicht im Preis eingeschlossen ist die Kurtaxe von € 3,30 pro Person und Tag, die vor Ort zu begleichen ist.

Bitte beachten Sie, dass dieses Geschenk nur direkt an der Veranstaltung und von Ihnen als Gastgeber eingelöst werden kann.





Extras

Dolce Night Special

Dolce by Night € 16,80 pro Person

herzhafter Imbiss mit rustikaler Käse- und Wurstausswahl
Gulaschsuppe
Brot und Butter

Dolce Moon Light € 17,50 pro Person

Auswahl von italienischem und französischem Käse mit
Weintrauben und Feigensenf
Brot und Butter

Zusätzliche Night Specials

Feuriges Chili con Carne € 4,90 pro Portion

Laugenbrezeln, Brot und Butter € 3,00 pro Portion

Currywurst € 4,90 pro Portion

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen
oder Gulaschsuppe € 5,00 pro Portion

Tomatensuppe mit Basilikum-Sahne € 5,00 pro Portion

Imbiss mit intern. Wurstspezialitäten € 9,50 pro Portion

Weitere Dienstleistungen

Nachzuschlag sowie Nachmittagszuschlag

Nach einer Veranstaltungsdauer von 6 Stunden tagsüber
(bei einem Mittagessen oder Kaffee und Kuchen) oder
ab 00.00 Uhr, berechnen wir pro angefangene Stunde und
Servicekraft € 37,00.

Ab 02.00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde und
Servicekraft € 45,00.

Die Einteilung obliegt unserem Serviceleiter.

Preise

Alle ausgewiesenen Preise basieren auf einer aktuellen
Kostenkalkulation. Anpassungen aufgrund sich ändernder
Zuliefererpreise bis zum Zeitpunkt Ihrer Veranstaltung
behalten wir uns vor und informieren Sie rechtzeitig.





Zusätzliche Dekoration

Menü- und Getränkekarten	€ 2,50 pro Stück
Raumplan	€ 50,00 pro Stück
Tischnummern	€ 1,50 pro Stück
Namenskärtchen	€ 3,00 pro Stück
Windlichter	€ 3,00 pro Stück
Teelichter	€ 1,00 pro Stück
5-armige Kerzenleuchter	€ 17,00 pro Stück
Zusätzliche Dekonstrationsstrahler	€ 20,00 pro Stück
Zusätzliche Stuhl-Hussen	€ 8,00 pro Stück
Zusätzliche Stehtisch-Hussen	€ 10,00 pro Stück
Spiegelplatten 30 x 30 cm	€ 1,50 pro Stück
Großer Spiegel	€ 15,00 pro Stück
Lampions	€ 4,00 pro Stück
Candy Bar (mit 4 Gläsern)	€ 70,00 pro Stück
Hygiene-Körbchen (Necessaires für die Dame)	€ 20,00 pro Stück

Kinderpakete

Paket "Dinos und Einhörner"

Stühle, Hocker, ein Tisch und eine Tafel mit Kreide € 70,00

Paket "Ninjas und Eiskönigin"

Spielteppich mit Autos, Zelt,
Tisch mit Stühlen und Hocker, Malsachen € 100,00

Technik

Technisches Angebot

Beschallungsanlage	50,00 bis € 250,00
Handmikrofon	€ 100,00 pro Stück
Beamer	ab € 80,00 pro Stück
Leinwand	kostenfrei
Bühnenteil (2 m x 1 m)	€ 25,00



Leila Bauß
Styling-Tempel



GOLDSCHMIEDE
PURPER
JEWELRY | TRAINING-ARTIKEL



NASTASJA GEBERT
BRIDALSTORE

DEKO FACTORY

DEKOVERLEIH PRIVATE FESTE EVENTS SONDERANFERTIGUNGEN





Unsere Partner für den perfekten Tag

Für die gute Musik

Kampowski Music-Light-Events
Hermann-Ehlers-Straße 4
61231 Bad Nauheim
Tel: 06032 804821
E-Mail: mk@kampowski.com

Für das exquisite Styling

Styling Tempel
Neue Kolonaden 4
61231 Bad Nauheim
Tel: 06032 9296388
E-Mail: info@styling-tempel.de

Für die beeindruckenden Ringe

Goldschmiede Purper
Stresemannstraße 16
61231 Bad Nauheim
Tel: 06032 3759
E-Mail: info@goldschmiedepurper.de

Für das umwerfende Brautkleid

Nastasja Gebert Bridal Store
Alicestraße 11
61231 Bad Nauheim
Tel: 06032 9232937
E-Mail: info@nastasjagebert.de

Für die atemberaubende Raumgestaltung

Deko Factory
An den Weilerwiesen 1
61169 Friedberg
Tel: 06031 770277
E-Mail: info@dekofactory.com

Freie Trauredner

Thomas Penzel
Ludwigstraße 20
61231 Bad Nauheim
Tel: 015231787224

Birgit Rütters
Bönstädter Str. 12
60385 Frankfurt am Main
Tel: 069 46990989

Menü-Vorschläge

3-Gang-Menüs





Menü 1

Ab 10 Personen

Terrine von Kokosreis, Pulled Turkey und Erbsen mit süß-saurem Salat und Mango-Chili-Dip

Gebratene Perlhuhnbrust mit Traubenjus, Karotten-Minzpüree und gebratenen Maccaire-Kartoffeln

Törtchen von schwarzer Johannisbeere, Vanille und Mascarpone, Saurrahm-Eis

€ 39,50 pro Person

Menü 2

Ab 10 Personen

Süppchen von Ratatouille-Gemüse mit gebackenen Kapern und Basilikum-Creme

Kalbsrückensteak auf schwarzer Pfefferjus mit Kräutersaitlingen, Rahm-Lauch und Fondant-Kartoffel

Zweierlei Bananen-Knusper-Mousse au Chocolat mit gebackenen Streuseln und Pistazien-Creme-Eis

€ 42,00 pro Person

Menü-Vorschläge

4-Gang-Menüs





Menü 1

Ab 10 Personen

Terrine von Mango, Avocado und Garnelen mit Joghurt-Senf-Creme und marinierten Wildkräutern

Getrüffelte Blumenkohl-Cremesuppe mit grünem Spargel und Kokos

Mit Scamorza und getrockneten Tomaten gefüllte Maishuhnbrust auf Salbeijus mit glasiertem Spitzkohl und Rosmarin-Polenta

Haselnuss in drei Texturen mit Aprikosen-Lavendelsauce und Kirschsorbet

€ 46,00 pro Person

Menü 2

Ab 10 Personen

Marmoriertes Basilikum-Mozzarella-Mousse mit Mango und mariniertem Rucola

Weißes Tomatensüppchen mit Konfettigemüse und Basilikum

Rosa gebratenes Rumpsteak vom neuseeländischen „Grain-Fed-Beef“ mit Shiitakejus, grünem Spargel und Röstkartoffeln

Gazpacho von Beerenfrüchten mit Sauerrahm-Eis

€ 54,00 pro Person

Menü-Vorschlag

5-Gang-Menü

Ab 10 Personen

Rindertartar mit würzigem Salat aus Quinoa, Tomate und Avocado auf Rote Bete und Parmesan

Mit Himbeer-Essig pochiertes Wallerfilet auf weißem Zwiebelpüree und Wildkräutern

Süppchen von gelber Paprika mit Vanille-Tomate und Zuckerschote

Kalbsfilet mit Rosmarin-Portweinjus auf kleinem Ratatouille-Gemüse und cremigem Süßkartoffelpüree

Marmoriertes Vanille-Rosen-Mousse mit Pistazien, Puffreis und Mango-Sorbet

€ 68,00 pro Person





U-100 4-Gang-Menü

Zutaten aus dem Umland von unter 100 km

Ab 10 Personen

Tartar von Handkäse mit Apfelwein-Vinaigrette,
Radieschen und Frühlingslauch

Süppchen von Frankfurter Kräutern mit Laugenbrotchip

Kotelette vom Wollschwein mit Waldpilzjus,
zweierlei Kohlrabi und Bandnudeln

Geeister Frankfurter Kranz
mit eingelegten Anis-Kirschen und Gin

€ 46,00 pro Person

Kindermenü zur Wahl

Rotes Süppchen von Tomaten	€ 4,00 pro Portion
Käsespätzle mit Bratensauce	€ 6,90 pro Portion
Knusprige Fischstäbchen mit Buttererbsen und Pommes	€ 8,50 pro Portion
Hähnchen-Nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise	€ 8,50 pro Portion
Hörnchennudeln mit fruchtiger Tomatensauce und Parmesan	€ 6,50 pro Portion
Mini Dolce Burger mit Eisbergsalat und Pommes	€ 8,50 pro Portion

Buffet-Vorschläge





Grillbuffet Mediterran

Ab 25 Personen

Salate

Blattsalate mit verschiedenen Condiments und Dressings
Mediterraner Couscous-Salat
Pasta-Salat mit Rucola, Paprika und Aubergine
Salat von Ratatouille-Gemüse mit Rosmarin und Knoblauch
Marinierter Gurkensalat mit Radieschen, Kidneybohnen und Mais
Kartoffel-Specksalat

Vorspeisen

Luftgetrockneter spanischer Landschinken mit Feigen
Tomate-Mango-Büffelmozzarella mit Basilikum
Mariniertes Grillgemüse

Vom Grill

Garnelenspieße mit Sesam und Chili
Salsiccia mit Fenchel und Chorizo-BBQ-Wurst
Lammhüfte mit Szechuan-Pfeffer und Ingwer
Hähnchenspieße „Tandoori“
Steak vom Iberico-Schweinerücken in Honig-Pfeffermarinade

Beilagen

Im Ofen gegarter Fetakäse mit Kirschtomaten und Oliven
Rosmarin-Kartoffeln
Gebackene Süßkartoffelspalten mit Limone
Peperonata, grüne Bohnen, gegrillte Fleischtomaten

Dips

Curry-Dip, Salsa Verde, Aioli, Sweet Chilisauce, Sour Cream,
BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Senf, Ketchup

Dessert

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen
Zweierlei Schokoladen-Mousse
Zitronentarte
Früchtedisplay

45,00 € pro Person

Italienisches Spezialitäten-Buffer

Ab 25 Personen

Salate

Blattsalate mit verschiedenen Condiments und Dressings

Salat von Penne-Nudeln mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Thunfischsalat mit weißen Bohnen, roten Zwiebeln und Tomaten

Salat von Grapefruit und Orangen mit Campari und Minze

Meeresfrüchte-Cocktail mit grünen Peperoni und Oliven

Vorspeisen

Tomate-Mango-Büffelmozzarella mit Basilikum

Steinpilz-Panna-Cotta mit süß-herbem Aprikosen-Chutney

„Tacchino Tonnato“

Auswahl landestypischer Schinken-, Salami- und Wurstspezialitäten
(Coppa- und Parmaschinken, Bresaola, Mortadella und Fenchelsalami)

Verschiedenes Antipastigemüse

Suppe

Minestrone

Hauptgerichte

Im ganzen rosa gebratener Kalbsrücken mit Parmesankruste
von der Schneidestation, Waldpilzjus

Gefülltes Maispouarden-Brüstchen mit Scamorza-Käse
und getrockneten Tomaten auf Marsala-Sauce

Wolfsbarschfilet mit Limonen-Weißweinschaum

Linguine-Nudeln mit grünem Spargel aus dem Parmesan-Laib

Beilagen

Gnocchi, Rosmarin-Kartoffeln, gebratene Polenta

Mandelbrokkoli, Peperonata

Dessert

Ricottacreme mit Hagebutte und Streuseln

Erdbeer-Tiramisu-Törtchen

Pinienkerntorte mit Limonen-Eiercreme

Mascarpone-Creme mit Aprikosen-Ragout

Helle und dunkle Schokoladen-Cannelloni

mit einem Hauptgericht zu € 45,80 pro Person

mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 51,80 pro Person

mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 58,00 pro Person





U-100 Frühling/Sommer

Zutaten aus dem Umland von unter 100 km

Ab 25 Personen

Vorspeisen

Törtchen von Räucherforelle und Kräuter-Mousse
mit Forellen-Kaviar in Safran-Gelee
Essigmöhre mit Crème fraîche und Vinschgauer Knäcke
Tartar von Handkäse mit Apfelwein-Vinaigrette,
Radieschen und Frühlingslauch
Kalbstafelspitz-Sülze mit Gartengemüsen und Apfelwein-Espuma
Wetterauer Lammschinken mit Nektarinen-Paprika-Chutney

Salate

Junger Blattspinat mit Radieschen und Schwarzbrot-Croutons
Spargel-Erdbeersalat mit Dill-Vinaigrette
Spitzkohlsalat mit Aprikosen und Walnüssen
Blumenkohl-Kartoffelsalat in Kressecreme
Verschiedene Blattsalate mit Dressings und Condiments
Himbe-Vinaigrette, Buttermilch-Dressing, Kräuter-Vinaigrette

Suppe

Rahmsüppchen von Kartoffeln und Sauerampfer

Hauptgerichte

Gebratener Spanferkelrücken mit Apfelwein-Thymianjus
Zanderfilet mit Rieslingsauce auf sautierten Gurken
Ragout vom heimischen Rotwild in Jus
von getrockneten Sauerkirschen und schwarzem Pfeffer
Gesottene Kalbssemmerrolle aus dem Wurzelsud in Bärlauchsauce

Beilagen

Geschmortes Weißkraut, glasierte junge Möhrchen,
Tomaten-Lauchgemüse
Brezelknödel, Spätzle, Kartoffelpüree

Dessert

Kalter Beeren-Shot mit Sauerrahm
Quark-Mousse mit Pfirsichkompott
Karamellisierte Gries-Schnitte mit Aprikosen-Gelee
Apfel-Tiramisu
Frankfurter Kranz „Neu interpretiert“

mit einem Hauptgericht zu € 45,90 pro Person
mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 49,90 pro Person
mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 55,90 pro Person

U-100 Herbst/Winter

Zutaten aus dem Umland von unter 100 km

Ab 25 Personen

Vorspeisen

Tatar von der Räucherforelle mit Apfel,

Gurke und Dill in leichter Meerrettich-Creme

Wildschweinschinken mit Hagebutten-Chutney und Walnüssen

Geräucherte Entenbrust-Scheiben mit Linsensalat

Tafelspitz-Sülze mit Wurzelgemüsen und Meerrettich-Creme im Gläschen

Tatar von Handkäse, Birnen, Zwiebeln und Kümmel

Salate

Salat von Petersilienwurzeln, Möhren und Birnen

Salat von Kartoffeln,

Wirsing und Trompetenpilzen in Nuss-Vinaigrette

Schwarzwurzel-Lauchsalat in Schalotten-Senf-Creme

Rote-Bete-Salat mit Ockstädter Äpfeln

und gerösteten Maronen in Traubenkernöl

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing und gerösteten Kürbiskernen

Suppe

Wetterauer Kürbis-Süppchen

Hauptgerichte

Rosa gebratene Rehkeule von der Schneidestation, Wildrahmsauce

Sauerbraten vom Weiderind in eigener Sauce

Knusprige Entenkeule auf Steinpilzrahmsauce

Zanderfilet mit Rieslingsauce auf Grünkernrisotto

Beilagen

Apfelrotkraut, Möhren-Lauchgemüse, Rahmwirsing,

Petersilienkartoffeln, Kartoffelklöße, Spätzle

Dessert

Ockstädter Apfel-Haselnuss-Crumble

Backpflaumen-Terrine mit weißer Zimtsauce

Pochierte Rotweibirne auf Frischkäse-Creme

Ziegenfrischkäse mit Kürbis-Chutney

mit einem Hauptgericht zu € 45,90 pro Person

mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 49,90 pro Person

mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 55,90 pro Person





Buffet "Dolce"

Ab 25 Personen

Vorspeisen

- Praline von Räucherforelle mit Linsenragout und Meerrettich
- Delice von Garnelen, Avocado und Mango
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Rauchöl und Trüffel-Mayonnaise
- Curry-Hühnchen mit Erdnuss-Mousse
- Cocktail von Kirschtomaten, Basilikum und Mozzarella

Salate

- Pasta-Salat mit Schinken, Erbsen und Mais in Joghurtcreme
- Quinoa-Salat mit Cranberries, Ras el-Hanout und Tomate
- Salat von Fetakäse, Melone und Minze
- Rote Linsensalat mit Minze, Kreuzkümmel, Ingwer und Koriander
- Verschiedene Blattsalate und Dressings mit Condiments

Suppe

- Süßkartoffel-Süppchen mit Kokos, Limette und getrockneten Tomaten

Hauptgerichte

- Roastbeef vom argentinischem Weiderind von der Schneidestation,
Grüne Pfeffersauce
- Filet von der Meerbarbe auf Kaiserschoten und Kokos-Limonen-Sauce
- Gefülltes Poularden-Brüstchen mit Tomaten-Concassée und Kräutern
auf Champignon-Estragon-Sauce
- Waldpilz-Lasagne mit Parmesansauce gratiniert

Beilagen

- Ratatouille, Mandelbrokkoli,
Kartoffelgratin, Basmatireis und Gnocchi

Dessert

- American Cheesecake mit Erdbeersauce
- Crème Brûlée von der Tonkabohne
- Ananassalat mit Minze, Kokossirup und Zitronengras
- Schokoladen-Panna Cotta mit Gewürz-Orangen
- Eisbombe mit Feuerwerk

mit einem Hauptgericht zu € 49,80 pro Person
mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 56,50 pro Person
mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 62,50 pro Person

Hessen-Buffer

Ab 25 Personen

Salate

Verschiedene Blattsalate mit Beilagen und Dressings

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing und Speck-Croutons

Gurkensalat mit Dill in Joghurtsauce

Sauerkrautsalat mit roten Zwiebel und Birnen

Kartoffelsalat mit Schnittlauch

Eiersalat mit Kürbis und Wurzelgemüse in leichter Senfcreme

Vorspeisen

Handkäs mit Musik

Geräucherter Tannenschinken mit süß-saurem Kürbis

Frischkäse-Kräuter-Mousse

mit Pumpernickel-Crumble und Gartenkresse

Rote-Bete-Wrap mit Meerrettich-Creme, geräucherter Taunus-Forelle
und Baby-Mangold

Suppe

Kartoffelrahm-Süppchen mit Majoran und Steinpilzen

Hauptgerichte

Krustenbraten vom Wollschwein (Carving) mit Apfelwein-Thymianjus,

Bohnenragout, gebratene Pilze und Kartoffel-Plätzchen

Gesottene Ochsenbrust mit Frankfurter Grüner Sauce,

Möhren-Lauchgemüse und Bouillon-Kartoffeln

Zanderfilet mit Senfkorn-Schmand-Sauce auf Kohlrabi-Mangoldgemüse,
Reis

Kürbis-Nudelauflauf mit Rhöntaler Ziegenfrischkäse

Dessert

Ebbelwoi-Kuchen mit Zimtsahne

Hessisches Apfel-Tiramisu

Odenwälder Schmand-Mousse mit Kirschkompott

Frankfurter Kranz

Griesflammerie mit Zwetschgen-Ragout

mit einem Hauptgericht zu € 43,00 pro Person

mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 48,50 pro Person

mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 53,50 pro Person





Tischfood, Canapés

Baguette-Scheiben

Gemischt belegt nach Küchenchefs Wahl	€ 2,90 pro Stück
Französischer Tortenbrie mit Trauben	€ 3,20 pro Stück
Italienische Fenchelsalami/Oliven	€ 3,00 pro Stück
Kräuterfrischkäse/Radieschen	€ 2,80 pro Stück
Tatar von Antipasti-Gemüsen	€ 3,80 pro Stück
Geräucherter Lachs/Wasabi-Creme	€ 4,00 pro Stück
Rinderpastrami/Zwiebelmarmelade	€ 3,80 pro Stück

Canapés

Hausgebeizter Wildlachs mit Senf-Dill-Crème fraîche	€ 4,00 pro Stück
Kräuterfrischkäse/Radieschen	€ 2,80 pro Stück
Hausgeräucherte Entenbrust-Scheiben mit Orangenfilets	€ 4,00 pro Stück
Italienische Fenchelsalami/Oliven	€ 3,00 pro Stück
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade	€ 3,80 pro Stück
Gebratene Scampi/Bouillabaisse-Salz	€ 4,50 pro Stück
Tatar von Antipasti-Gemüse (vegan)	€ 3,80 pro Stück
Räucherlachs und Sahne-Meerrettich	€ 4,00 pro Stück
Bruschetta mit Tomatensalsa	€ 3,00 pro Stück
Luftgetrockneter Schinken mit Feige	€ 3,60 pro Stück
Französischer Tortenbrie mit Trauben	€ 3,20 pro Stück
Chtipiti/Feta-Creme mit Paprika und Chili	€ 3,80 pro Stück
Chicken Curry Spread/Sakurakresse	€ 3,80 pro Stück





DOLCE
HOTELS AND RESORTS*
BY WYNDHAM
BAD NAUHEIM

ELVIS-PRESLEY-PLATZ 1
61231 BAD NAUHEIM, GERMANY
T +49 (0)6032 303 511
F +49 (0)6032 303 686
DOLCEBADAUHEIM.COM