

HOTEL — RESTAURANT — BAR

# DEIDESHEIMER HOF



## CATERING & EVENTS

DEN AUGENBLICK GENIESSEN



## LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE DES DEIDESHEIMER HOFES,

jedes Fest beginnt mit einer Idee oder einer Vision, sei es der Wunsch nach einer besonderen Location oder ein Motto, das zu Leben erweckt werden will. Hierzu bieten wir Ihnen ein exklusives Catering mit Küche und Keller auf Spitzenniveau. Es ist unser Ziel, jede Veranstaltung, ob ein Essen im kleinen Kreis oder eine Präsentation für 1.000 Personen, zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Für uns gibt es keine „Events von der Stange“. Ob klassisch pfälzisch, mediterran oder international. Sie wünschen – wir kochen: feinste Menüs, außergewöhnliche Buffets, exquisites Fingerfood, Walking Dinner oder Grillparty. Küchenchef Stefan Neugebauer und sein erfahrenes Team sind Ihr engagierter Partner. Wir bieten Ihnen die gesamte gastronomische Betreuung Ihrer Veranstaltung und vieles mehr an!

*Herzlichst,*

IHRE FAMILIE HAHN  
UND ALLE MITARBEITER VOM  
DEIDESHEIMER HOF

Alle Speisen werden von uns frisch für Sie zubereitet. Das ändert nichts daran, dass darin, wenn auch nur in Spuren, allergene Stoffe enthalten sein können, wie zum Beispiel: Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupine, Weichtiere oder Sulfite. Falls bei Ihnen eine Unverträglichkeit besteht, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns. Wir beraten Sie gerne und bereiten Ihre Speisen nach Möglichkeit so zu, dass einem allergenfreien Genuss nichts im Wege steht. Wir verzichten bei der Zubereitung unserer Gerichte auf künstliche Farbstoffe und Geschmacksverstärker.

*Alle Preise angegeben in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.*

# APERITIF *oder* STEHEMPfang

WIR BIETEN IHNEN VERSCHIEDENE KLEINIGKEITEN  
ZUR BEGRÜSSUNG AN.



## DIE UNKOMPLIZIERTEN

- ...
- Grissini**
  - Käse-Blätterteig Gebäck**
  - Nüsse**
  - Quinoa Chips**
  - Gin Tonic Popcorn**
  - Chili Reis Cracker**
  - BBQ Popcorn**
  - Gemüse Chips**
  - Blätterteig Gebäck**

.....	.....	.....
MIT 3 KOMPONENTEN PRO PERSON	MIT 4 KOMPONENTEN PRO PERSON	MIT 5 KOMPONENTEN PRO PERSON
13 €	15 €	17 €

## DIE PFÄLZER

- ...
- Weißer Käse** mit Croustini und Schnittlauch
  - Luftgetrocknete Bratwurst** mit Gurke und Sauerteigbrot
  - Geräucherte Forelle** mit Meerrettich und Preiselbeeren
  - Gebackene Blutwurst** mit Apfel
  - Tartelette vom Saumagen**
  - Handkäse** mit Knäckebrot und Kümmel
  - Radieschen** mit Salzbuttermilch und Schnittlauch
  - Pfälzer Leberwurst** mit grobem Senf
  - Tatar vom Saibling** mit Gartengurke
  - Tatar vom Rinderfilet** mit Meerrettich
  - Rote Beete** mit rosa Pfeffer und Dill

.....	.....	.....
MIT 3 KOMPONENTEN PRO PERSON	MIT 4 KOMPONENTEN PRO PERSON	MIT 5 KOMPONENTEN PRO PERSON
16 €	18 €	20 €

## DIE BESONDEREN

.....

PRO STÜCK

<b>Austern Fine de Claire</b> mit Zitrone .....	4,80 €
<b>Tatar vom Wildlachs</b> mit Kaviar .....	6,50 €
<b>Praline von der Foie Gras</b> mit Pumpernickel .....	6,50 €
<b>Tatar vom Rinderfilet</b> mit Trüffel-Crème Fraîche .....	6,50 €
<b>St. Jakobsmuschel</b> mit Sauerrahm und Limettens vinaigrette .....	6,50 €
<b>Sushi</b> ( <i>vegetarisch oder mit Fisch</i> ) .....	6 €

# TYPISCH PFALZ

MENÜS- UND BUFFETS AUS UNSERER  
REGIONALEN LANDHAUSKÜCHE „SANKT URBAN“

## 3-GÄNGE MENÜ

...

**Kartoffel Schaumsüppchen „Winzerart“**  
mit Trauben, Speck, Kraut und Croûtons

...

**In Spätburgunder  
geschmorte Rinderbäckchen**  
mit Wirsing a la Crème  
und Semmelknödel

...

**Birnen-Mandelstrudel**  
mit Weinbrand Sabayon und Schokoladeneis

.....

49 €

## 4-GÄNGE MENÜ

...

**Tatar vom Saibling** mit Gartengurke,  
Crème Fraîche und Meerrettich

...

**„Kanzler Süppchen“** mit Markklößchen,  
Kräutern und Wurzelgemüse

...

**Saumagen** mit Trüffel,  
Vanillekarotten, Selleriemousseline  
und Trüffeljus

...

**Pfälzer Schokokuss mit Schuss**  
Aprikosen Chutney und Mandeleis

.....

69 €

## 4-GÄNGE MENÜ

...

**Tatar vom Rinderfilet** mit Kapern,  
Meerrettich und Kartoffelrösti

...

**Schaumsüppchen von Karotte und Ingwer**  
mit Altrheinzander

...

**Saumagen Maultaschen**  
auf Rahmsauerkraut und Senfkörner Sauce

...

**Pralinen Törtchen**  
mit Rotweineis und Pistazien Sauce

.....

65 €

## 5-GÄNGE MENÜ

...

**Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen**  
mit Egerling Vinaigrette und Salatbouquet

...

**Ravioli von der hausgemachten Blutwurst**  
mit Wirsing a la Crème und Senfkörner Jus

...

**Altrheinzander auf Rote Beete Graupen**  
mit Schnittlauch-Meerrettich Sauce

...

**Rosa gebratenes Kalbsfilet** mit Blumenkohl,  
Traubenjus und Rosmarinkrapfen

...

**Rotwein Birne** mit dunklem Schokoladeneis  
und Vanillesauce

.....

89 €

# JAHRESKALENDER

UNSERE SAISONALEN MENÜS  
IM KULINARISCHEN JAHRESKALENDER

## FRÜHJAHRSMENÜ

...

**Tatar vom Thunfisch**  
mit Limetten-Kapern Vinaigrette  
und Friseesalat

...

**Medaillon vom Seeteufel**  
auf Spargelragout und Kerbelnage

...

**In Rosmarinbutter gebratenes Filet  
vom Jungschwein**  
auf Tomatenrisotto mit Zuckerschoten  
und Salbeijus

...

**Dreierlei von der Erdbeere**  
mit Passionsfruchteis

.....  
85 €

## SOMMERMENÜ

...

**Mille Feuille von eingelegtem Sommergemüse**  
mit Basilikumpesto, Parmesan,  
altem Balsamico und gebratener Garnele

...

**Artischocken-Trüffelsüppchen**  
mit kleiner Ravioli

...

**Loup de Mer**  
auf Safranfenchel und Noilly Prat Schaum

...

**Rosa gebratenes Kalbsfilet**  
mit gefüllter Zucchini, Oregano Risotto  
und Pfeffersauce

...

**Himbeer-Zitronengrasschnitte**  
mit Himbeerragout und Pralineneis

.....  
105 €

## HERBSTMENÜ

...

**Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen**  
mit Kürbisvinaigrette und herbstlichen Salaten

...

**Schaumsüppchen von Steinpilzen**  
mit Schnittlauch

...

**Wildlachs**  
mit Pernodsauce und Dill Mousseline

...

**Pfälzer Rehrücken im Waldpilzcrêpe**  
mit getrüffeltem Rahmwirsing  
und Portweinsauce

...

**Pochierte Williamsbirne**  
in lauwarmer Schokoladensauce  
und Cognac-Rahmeis

.....  
99 €

## WINTERMENÜ

...

**Feldsalat** mit Granatapfel Vinaigrette,  
Blätterteig-Gewürzstange  
und gerösteten Nüssen

...

**Essenz vom Ochsenchwanz**  
mit Crêperoulade und Kräutern

...

**Kalbsrahmbraten**  
mit Weinbrand-Egerlingsauce  
an Karottengemüse und Butterspätzle

...

**Pflaumen-Topfenknödel**  
mit Mokkaeis und Pflaumenkompott

.....  
74 €

# AUF DEN SPUREN DER STAATSGÄSTE

HISTORISCHE MOMENTE



**BORIS JELZIN**  
PRÄSIDENT DER RUSSISCHEN FÖDERATION

- ...
- Klares Rindersüppchen**  
mit Markklößchen und Schnittlauch
- ...
- Pfälzer Strudel von Blut- und Leberwurst**  
auf Apfel-Meerrettich Gemüse mit Pommery-Senfsauce
- ...
- Geschmortes Kalbsbäckchen**  
mit Spätburgunder-Essig Jus, Marktgemüse und  
Bandnudeln
- ...
- Karthäuser Klöße**  
mit Weinschaumsabayon und Zimteis

.....  
80 €

# GOURMETKÜCHE SCHWARZER HAHN

UNSERE KÜCHENCHEFS STEFAN NEUGEBAUER UND  
FELIX JARZINA GEBEN DER KLASSISCHEN HOHEN KÜCHE DAS  
UNVERWECHSELBARE GESICHT UNSERER REGION.

## FEINSCHMECKER-MENÜ

...

**Hummersalat „Schwarzer Hahn“**  
mit Kartoffel, Gartengurke, Sauerrahm und Wasabi Eis

...

**In hellem Tomatensud pochierter Steinbutt**  
mit Artischoke, Olive, Bohne und Basilikum

...

**Filet von der Rotbarbe mit Kräuterkruste**  
auf Fenchel und Clementinen Sauce

...

**Saumagen mit Perigord Trüffel und Foie Gras**  
auf Spitzkohl und Trüffelsauce

...

**Davids Rinderrücken „Dry aged“**  
mit gefüllter Zwiebel, Sellerie Mousseline und Sauce Riche

...

**Nougat Törtchen**  
mit Mangosorbet und Limettensabayon

.....  
ALS 4-GANG-MENÜ  
PRO PERSON

150 €

.....  
ALS 5-GANG-MENÜ  
PRO PERSON

165 €

.....  
ALS 6-GANG-MENÜ  
PRO PERSON

180 €

STEFAN NEUGEBAUER UND FELIX JARZINA

Kreativität mit Bodenhaftung, das ist das Motto unserer Küchenchefs Stefan Neugebauer und Felix Jarzina mit ihrem Team. Vielfach ausgezeichnet, bieten sie im schicken Restaurant-Ambiente anspruchsvolle Gerichte aus der klassischen „Haute Cuisine“, immer verfeinert mit modernen Akzenten. Kein Mainstream, sondern ausgefeilte Arrangements, die Bewährtes und Neues gleichermaßen in sich haben.

BESONDERE AUSZEICHNUNGEN

17 Punkte Gault Millau \* 8 Gusto Pfannen \* 4,5 Löffel im Schlemmer Atlas (*Top 50 Koch*)  
4 Diamanten & Sterne Tipp im Varta Führer \* 5 Hauben Bertelsmann

# WALKING DINNER

BEI UNSEREM „FLIEGENDEN BUFFET“ KOMMEN DIE SPEISEN DIREKT DORTHIN, WO SIE UND IHRE GÄSTE GERADE SITZEN ODER STEHEN.

- .....
- Poke Bowl mit Mango, Gurke und Erdnuss ..... ○
- Praline von der Foie Gras mit Sauterngelee ..... ○
- Tatar vom Rinderfilet mit Meerrettich ..... ○
- Sashimi vom Wildlachs und Wasabi ..... ○
- Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und Limetten ..... ○
- .....
- Terrine vom Bauerngoeckel mit Trüffel ..... ○
- St. Jakobsmuschel auf Rote Beete und Senfsauce ..... ○
- Kleine Paella mit Safran und Salsa Verde ..... ○
- .....
- Schaumsüppchen vom Hummer mit Vanille ..... ○
- Essenz von der Strauchtomate mit Ricotta-Ravioli ..... ○
- Strudel von Meeresfrüchten auf Chinoise Gemüse ..... ○
- Krustade von Krustentieren mit Zuckerschoten ..... ○
- Gebratene Bouillabaisse Fische mit Basilikumsauce ..... ○
- Cannelloni von Mittelmeerfischen mit Langustinensauce ..... ○
- Getrüffelte Kalbsfleischpflanzen mit Süßkartoffel Mousseline ..... ○
- Ravioli von der Foie Gras mit Blattspinat ..... ○
- Saumagen mit Trüffel auf Rahmwirsing ..... ○
- Kleiner Lammstrudel mit Koriander ..... ○
- Rinderfilet mit Erbsen-Minz Crème ..... ○
- Mit Reh gefüllte Zwiebel an Wacholdersauce ..... ○
- Perlhuhn Brust in Kokos mariniert mit Reiscrème ..... ○
- Ragout von Ochsenbäckchen mit Farfalle ..... ○
- Rinderrücken mit Wirsing a la Crème ..... ○
- Bio Onsenei mit Spinat und Parmesanschaum ..... ○
- Geschmorte Aubergine mit Miso ..... ○
- Ravioli von Ricotta mit geschmorter Tomate ..... ○
- Gemüse-Parmesan Omelette ..... ○
- .....
- Sorbets ..... ○
- Dunkles Valrhona Schokoladenmousse ..... ○
- Crème Brûlée mit Curry und Banane ..... ○
- Beeren mit Limoncello Sabayone ..... ○
- Geeistes Himbeer-Zitronengras Süppchen ..... ○
- Rahmeis ..... ○
- Käseauswahl ..... ○

.....  
MIT 8 GERICHTEN  
PRO PERSON

115 €

.....  
MIT 10 GERICHTEN  
PRO PERSON

130 €

.....  
MIT 12 GERICHTEN  
PRO PERSON

145 €

.....  
MIT 14 GERICHTEN  
PRO PERSON

120 € | 130 €  
FREITAG | SAMSTAG



# DESSERTBUFFETS

AUS UNSERER PÂTISSERIE

## DESSERTBUFFET I

...

### Crème Karamell

mit marinierten Waldbeeren und Nougatsauce

### Apfelstrudel

mit Mandeln, Rosinen und Vanillesauce

### Rahmeis aus dem Eispokal

### Schokoladen Crêpe

mit Blaubeeren und Pistaziensauce

.....  
29 €

## DESSERTBUFFET II

...

### Holländische Schnitte

mit Himbeeren und Blätterteig

### Crème Brûlée

mit Vanille und Zwetschgenragout

### Rahmeis aus dem Eispokal

### Pina-Colada Schnitte

auf Ananascarpaccio und Mangosauce

.....  
35 €

## DESSERTBUFFET III

...

### Valrhona-Schokoladen Gâteau

mit Passionsfruchtsauce

### Eingelegte Portwein Feigen

mit Mandelsauce und Zimt

### Eispokal mit Sorbets

### Kaiserschmarren

mit Rosinen, Apfelragout und Vanillesauce

.....  
35 €

## DEFTIG

UNSERE VORSCHLÄGE FÜR DEN  
MITTERNACHTSIMBISS

...

<b>Pfälzer Hausmacher Wurst</b> mit Meerrettich und Gewürzgurke .....	10 €
<b>Currywurst „Stefan Neugebauer“</b> mit gebackenen Zwiebelringen und Baguette .....	10 €
<b>Kleine Fleischpflanzerl</b> mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf .....	10 €
<b>Herzhafte Gulaschsuppe von der Rinderbrust</b> mit Paprika und Crème Fraîche .....	12 €
<b>Auswahl von Rohmilchkäse</b> mit Chutneys und Trauben .....	17 €



# PREISLISTE CATERING

## WAS BRAUCHEN SIE NOCH?

Selbstverständlich bieten wir Ihnen neben unseren Speisen auch einen Full-Service an.  
Alle Preise verstehen sich pro Stück, bzw. pro Person.

...

Catering Pauschale Grundpreis für jeden Auftrag ..... 550 €

## GESCHIRR & BESTECK

Buffet-Komplettgedeck .....	6 €
<i>je nach Buffet Geschirr und Besteck für alle Gänge</i>	
<i>Vorspeisenbesteck, Suppenlöffel, Hauptgangbesteck, Dessertbesteck</i>	
Buffet-Komplettgedeck inkl. Gläser .....	8 €
<i>Vorspeisenbesteck, Suppenlöffel, Hauptgangbesteck, Dessertbesteck,</i>	
<i>1 Weinglas, 1 Wasserglas</i>	
Geschirr pro Person und Gang .....	3 €
<i>beinhaltet zwei Besteckteile und ein Porzellanteil</i>	
Kaffeegeschirr inklusive Kuchenteller .....	3 €
Glas .....	1 €

## MOBILIAR

Bankett-Tisch, rund oder rechteckig .....	20 €
Tischdecke inklusive Reinigung und Molton .....	8 €
Stehtisch mit Tischdecke .....	20 €
Stuhl mit Husse, gepolstert .....	12 €
Stoffserviette, gefaltet, inklusive Reinigung .....	1,50 €
Kerzenständer, silber, ein, drei- oder fünfarmig .....	15 €
Aschenbecher .....	0,50 €
Garderobe, fahrbar .....	20 €
Sonnenschirme, 4 x 4 m, inklusive Standfuß .....	AUF ANFRAGE
Faltpavillon .....	AUF ANFRAGE
Heizstrahler .....	AUF ANFRAGE

*Professionelle Zelte und Pavillons in allen Grössen stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne zur Verfügung. Preise richten sich nach Größe und Ausstattung.*

## PERSONAL

Küchen- bzw. Serviceleiter ( <i>pro Stunde</i> ) .....	55 €
Küchen- oder Servicemitarbeiter ( <i>pro Stunde</i> ) .....	48 €
Logistiker ( <i>pro Stunde</i> ) .....	45 €
Sonstiges:	
Zusätzlicher Transporter .....	280 €
Kühltransporter .....	AUF ANFRAGE

Für die perfekte Organisation der Veranstaltung und um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, empfehlen wir Ihnen einen persönlichen Termin mit unserem Küchenchef Stefan Neugebauer vor Ort. Er ist Ihr direkter Ansprechpartner. Durch detaillierte Angebote schaffen wir von Anfang an Kostentransparenz. Wir freuen uns auf Sie!

# UNSERE RÄUMLICHKEITEN

DURCH FLEXIBLE UND INDIVIDUELLE  
GESTALTUNGSMÖGLICHKEITEN FINDET SICH DER  
PASSENDE VERANSTALTUNGSRAUM  
FÜR JEDEN ANLASS.



**GARTENHAUS**  
96 m<sup>2</sup> | 20-75 PERSONEN



**KELTERHAUS**  
90 m<sup>2</sup> | 15-60 PERSONEN



**KELTERHAUS ATELIER**  
80 m<sup>2</sup> | 5-20 PERSONEN



**SCHEUNE**  
117 m<sup>2</sup> | 20-65 PERSONEN



**HOFGARTEN**  
600 m<sup>2</sup> | 80-250 PERSONEN



**SCHLOSSKELLER**  
136-220 m<sup>2</sup> | 45-160 PERSONEN



**KAMINZIMMER**  
90 m<sup>2</sup> | 15-60 PERSONEN



**WAPPENZIMMER**  
40 m<sup>2</sup> | 28 PERSONEN



**WEINBIBLIOTHEK**  
23 m<sup>2</sup> | 13 PERSONEN



**GEISSBOCKSTUBE**  
18 m<sup>2</sup> | 10 PERSONEN



**BIBLIOTHEK**  
78 m<sup>2</sup> | 2-15 PERSONEN



**CHAGALL-ZIMMER**  
78 m<sup>2</sup> | 25 PERSONEN



**SCHWARZER HAHN**  
110 m<sup>2</sup> | 50 PERSONEN



**SCHMANKERLSTUBE**  
21 m<sup>2</sup> | 16 PERSONEN

# ANREGUNGEN, KONZEPTE & GESTALTUNGSMÖGLICHKEITEN

## »» Gesetzte Menüs von 3 bis 7 Gängen

Immer abgestimmt auf die Örtlichkeiten und die Möglichkeiten, stellen wir gerne gemeinsam mit Ihnen die Speisenfolge zusammen. Unter der Berücksichtigung des Anlasses und der saisonalen Gegebenheiten gehen wir dabei ganz auf Ihre Wünsche ein.

## »» 1-2 Gänge am Tisch serviert mit anschließendem Hauptgang- und Dessertbuffet

## »» Vorspeisenbuffet, Hauptgangbuffet und Dessertbuffet

## »» Walking Dinner („Fliegendes Buffet“)

Mehrgängiges Menü auf handlichen Tellern angerichtet

## »» Küchenparty

Die schönste Art am Herd zu stehen

## »» Grillparty

Ein kulinarisches Feuerwerk

## »» Weine und Beratung bei der Auswahl

## »» Mobiliar, Geschirr und Küchen-Equipment

## »» Dekoration

## »» Musik und Entertainment

## »» Sicherheit und Fahrerservice

## »» Pyrotechnik

## »» und unser Know How!

# IHRE ANSPRECHPARTNER



**STEFAN NEUGEBAUER**  
KÜCHENCHEF  
Telefon (06326) 96870  
info@deidesheimerhof.de



**BIANCA RODRIGUES MARQUES**  
VERANSTALTUNGSLEITUNG  
Telefon (06326) 968733  
bianca.rodrigues@deidesheimerhof.de

## ANREISE



### MIT DEM AUTO

Eine weitergehende Anfahrtsbeschreibung sowie einen voreingestellten Routenplaner finden Sie auf [www.deidesheimerhof.de](http://www.deidesheimerhof.de) oder erfragen diese über unseren Empfang unter der Rufnummer (06326) 96870.

Unser Hotelparkplatz befindet sich in der Franz-von-Buhl-Straße. Bitte erfragen Sie an der Rezeption den Code, mit dem Sie einfahren können. Gäste, die unsere Restaurants besuchen, können gerne den Parkplatz in der Burggasse nutzen (*Einfahrt mit Lichtschranke, Sie bekommen von uns eine Münze für die Ausfahrt*).



### MIT DER BAHN

Deidesheim »» 500 m  
Neustadt/Weinstraße »» 8 km  
Mannheim »» 20 km



### MIT DEM FLUGZEUG

Frankfurt (FRA) »» 85 km  
Baden Airport (FKB) »» 100 km

Regionalflughäfen  
Bad Dürkheim (EDRF) »» 7 km  
City Airport Mannheim (MHG) »» 35 km  
Speyer (ZQC) »» 40 km

# ALLGEMEINES

## UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Abschließend möchten wir Sie noch auf unsere Geschäftsbedingungen hinweisen, die mit dem Abschluss einer Buchung ihre Gültigkeit in nachfolgender Form finden.

Eine kostenfreie Stornierung der Veranstaltung ist bis 6 Monate vor dem Veranstaltungstag möglich. Im Falle des Rücktritts durch den Gast werden zu einem späteren Zeitpunkt

- » 30% bis 180 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- » 50% 179–120 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- » 70% 119–60 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- » 90% 59–30 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- » 100% 29 Tage vor Veranstaltungsbeginn

des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung gestellt.

Bei Buchungen ohne Pauschale berechnet sich der Speisenumsatz wie folgt: Menüpreis x Veranstaltungsteilnehmer. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird Standardgemäß ein 4-Gang Menü zu 75 € pro Person zu Grunde gelegt. (Kinderessen sind hiervon ausgeschlossen).

Der Gast hat mit dem Abschluss des Veranstaltungsvertrages eine Anzahlung in Höhe von 50 % der Pauschalen oder des vereinbarten Menüpreises zu zahlen (Mindestens aber 75 € pro Person).

Für folgende Räumlichkeiten berechnen wir eine zusätzliche Raummiete von 500 €: Kaminzimmer, Alte Scheune, Gartenhaus/Kelterhaus, Schloßkeller.

Der Deidesheimer Hof handelt im Namen und für Rechnung des Gastes, um bei Dritten technische oder sonstige Einrichtungen zu beschaffen oder Leistungen zu buchen. Der Gast haftet für die Pflege und ordnungsgemäße Rückgabe und stellt das Hotel von Ansprüchen frei. Sämtliche Menüs werden speziell für Sie von unserem Küchenteam zubereitet.

Bitte geben Sie uns bis 7 Tage vor dem Veranstaltungsdatum die genaue Personenzahl bekannt. Bei einer Reduzierung der Personenzahl innerhalb 48 Stunden (2 Tage) vor dem Veranstaltungsdatum werden bereits vorbereitete Menüs mit in Rechnung gestellt.

Es gelten die Preise unseres schriftlichen Vertragsangebotes. Sämtliche Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Mehrwertsteuer und des Bedienungsgeldes (Inklusivpreise). Zahlungsziel ist 8 Tage ab Rechnungsdatum rein netto. Spezielle Dienst- oder Sachleistungen Dritter, die zum Zeitpunkt der Stornierung entstanden sind, können dem Auftraggeber in Rechnung gestellt werden. Sämtliche früheren Menüangebote verlieren mit dieser Ausgabe ihre Gültigkeit.

Hat der Kunde keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland oder in einem anderen EU-Mitgliedsstaat, ist ausschließlicher Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten aus diesem Vertrag unser Geschäftssitz. Ist der Kunde Kaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen, ist ausschließlicher Gerichtsstand des sachlich für unseren Geschäftssitz zuständiges Gericht.

*Nachtzuschlag:* Ab 0:00 Uhr nachts fällt ein pauschaler Nachtzuschlag an. Wir berechnen je angefangene Stunde 300 €.

**Deidesheim, Januar 2024**  
**Deidesheimer Hof Hotel Betriebsgesellschaft m.b.H.**

*Bankverbindung:*  
Sparkasse Rhein-Haardt  
IBAN: DE84 5465 1240 0000 0331 42  
BIC: MALADE 51 DKH  
Steuernummer: 31 058 30 304 / Ust-ID-Nr.: DE 811 21 66 51



HOTEL – RESTAURANT – BAR

# DEIDESHEIMER HOF

Am Marktplatz | 67146 Deidesheim  
Telefon (06326) 96870  
[info@deidesheimerhof.de](mailto:info@deidesheimerhof.de)  
[deidesheimerhof.de](http://deidesheimerhof.de)