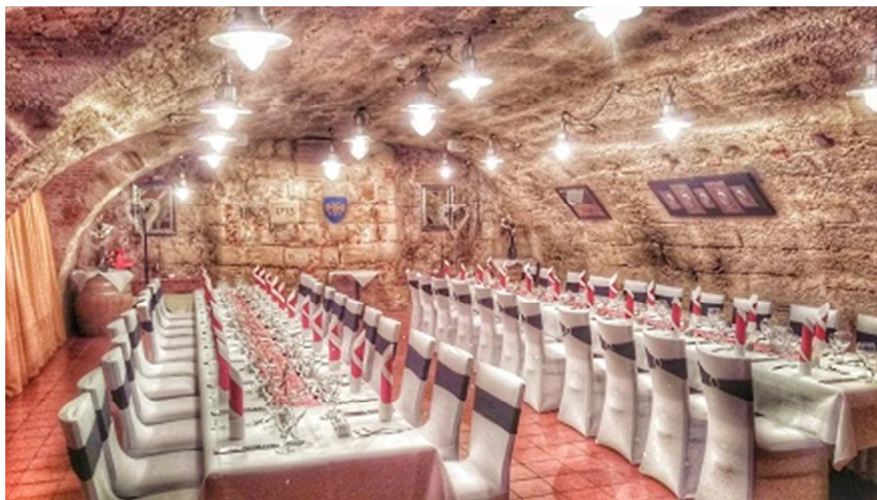


Winkler Hotelbetriebs GmbH
Lichtenfelser Straße 35
96103 Hallstadt/Bamberg
Telefon: (0951) 9727-0
Telefax: (0951) 9727-90

www.hotel-goldeneradler.de
info@hotel-goldeneradler.de



Bankettmappe 2019

Für Ihr Interesse an unserem Hause danken wir Ihnen recht herzlich.

Diese Präsentationsmappe soll zu Ihrer Planung dienen.

Bei der Durchführung und Organisation steht Ihnen
unser erfahrenes Team mit Rat und Tat zur Seite.

Das gesamte ADLER-TEAM freut sich auf Ihren Besuch!

Andreas Winkler

-Geschäftsführer / Inhaber-

Das Hotel *Goldener Adler* stellt sich vor:

- Lage:** Unser Hotel liegt zentral in Hallstadt vor den Toren Bambergs. Der Hauptbahnhof Bamberg liegt 4 km entfernt. Das Stadtzentrum Bamberg (Maxplatz) und auch die Kongresshalle erreichen Sie in 10 Autominuten (5,3km).
- Verkehrsanbindungen:** Autobahn **A70** aus Richtung Schweinfurt oder Bayreuth bzw. Autobahn **A73** aus Richtung Suhl oder Nürnberg. Sie erreichen uns über die Abfahrt Hallstadt
- Check-in/Check-out:** Check-in ab 14:00 Uhr / Check-out bis 10:30 Uhr
- Zimmer:** 54 Hotelzimmer & Appartements ausgestattet mit Dusche oder Badewanne/WC, Haartrockner, Selbstwahltelefon, Satelliten-TV, Minibar, Bügelbrett; zudem bieten wir Wäscheservice.
- Parken:** 16 Tiefgaragenstellplätze stehen zur Verfügung, weiterhin finden Sie eine Vielzahl von Parkplätzen in der näheren Umgebung.
- Frühstück:** von 6:30 Uhr – 10:00 Uhr erwartet Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet.
- Familien:** Kinder bis 6 Jahre übernachten kostenfrei im Bett der Eltern. Babybett stellen wir Ihnen gerne zum Preis von € 10,00 zur Verfügung.
- Haustiere:** Hunde sind willkommen zum Preis von € 15,00 pro Nacht.
- Küche:** Wir verwöhnen unsere Gäste mit internationalen, fränkischen und vegetarischen Gerichten. Unser Speisekarte bietet Ihnen mit saisonalen Gerichten auch ein zusätzliches Angebot.
- Räume:**
- | | | |
|--------------------------|----|-------------|
| Frankenstübchen | 45 | Sitzplätze, |
| Kaminzimmer | 30 | Sitzplätze, |
| Gewölbe Restaurant | 50 | Sitzplätze, |
| Lounge-Bar | 25 | Sitzplätze, |
| Garten | 60 | Sitzplätze, |
| Tagungshof 1+2 (teilbar) | 35 | Sitzplätze, |
| Tagungshof 3 | 20 | Sitzplätze, |
- Bankette/Konferenzen:** Bis zu 60 Personen, außer Gewölbekeller alle mit Tageslicht. Alle Räume sind geeignet für Ihre Tagungen und Festlichkeiten.
- Kreditkarten:** Visa Card, Mastercard, Maestro, Electronic Cash

Ihre wichtigsten **Ansprechpartner** im Hotel sind:

Geschäftsführung: Herr **Andreas Winkler**

Assist. Hotelleitung Frau **Christina Nelson**

Rezeptionsleitung: Frau **Nina Häfner**

Verwaltung/Buchhaltung: Frau **Karin Popp**

Haustechnik: Herr **Siegbert Haas**

Ansprechpartner für Bankettabsprachen:

Christina Nelson, Andreas Winkler

Sie erreichen uns an unter **Tel: (0951) 9727-0**
oder senden Sie uns ein **Fax** unter **(0951) 9727-90**
oder senden Sie uns ein Mail unter: **info@hotel-goldeneradler.de**

*Haben **Sie** an alles gedacht?*

Art der Veranstaltung:	Datum Uhrzeit von : Uhr bis : Uhr Teilnehmerzahl Bestuhlungsform	
Übernachtung:	Einzelzimmer Doppelzimmer Anreise Abreise	
Abrechnungsart:	Gäste bezahlen selbst Abrechnung mit Veranstalter Rechnungsanschrift	
Veranstaltungstechnik:	Overheadprojektor Diaprojektor/LCD-Projektor Rednerpult Diktiergerät Fernseher	Leinwand Pinwand Magnettafel Flipchart Videorecorder
Dekoration/ Rahmenprogramm:	Blumenschmuck Tischkarten Musikunterhaltung	Menükarten Tischordnung Tanzfläche

Unternehmungen in Bamberg **Vorschläge für Gäste, die Bamberg näher kennenlernen möchten**

Unsere Region bietet eine Vielzahl an Freizeitmöglichkeiten. Von Theatervorstellungen, Events, kulinarischen Erlebnissen, baugeschichtlichen Kunstdenkmälern bis hin zum Museum Levi Strauß in Buttenheim, die zauberhafte fränkische Schweiz oder die Klöster Banz und Vierzehn Heiligen. Für Wellnessfans steht das Bambados Bamberg oder die Therme in Bad Staffelstein zur Verfügung.

In Franken -dem Land der Biere- ist die höchste Brauereidichte der Welt zu Hause, hier können Sie die unterschiedlichsten Geschmacksnerven anklingen lassen und Spezialitäten, wie das Rauchbier "Schlenkerla", genießen. Gerne organisieren wir für Sie Brauereiführungen und ermöglichen Ihnen das fränkische Bierdiplom zu erwerben.

Auch sind Fränkische Weine weltberühmt, von denen wir eine kleine Auswahl in unserem Haus und eine große Auswahl bei den Winzern unserer Umgebung in deren Weinkellern vorrätig haben. Zudem halten wir Informationsmaterial über Sehenswürdigkeiten und auch die regionalen Veranstaltungen des gesamten Jahres für Sie bereit. Gerne sind wir bei der Planung eines schönen Tages behilflich.

Ob ein kurzer Trip oder eine lange Reise – Hallstadt und die UNESCO-Weltkulturerbestadt Bamberg lohnen sich auf alle Fälle.

Bamberg

- Konzert- und Kongresshalle
- Stadtzentrum / Innenstadt
- Altstadt Bamberg / Klein Venedig
- Altes Rathaus
- Domberg mit Kaiserdom, Bamberger Reiter,
- Neue Residenz und Alte Hofhaltung
- Altenburg
- E.T.A. Hoffmann Theater
- Fränkische Schweiz

Umland

- Kreuzberg Hallstadt
- Kloster Banz, Kloster Vierzehnheiligen
- Schloss Seehof Memmelsdorf
- Giechburg bei Scheßlitz
- Levi Strauß Museum Buttenheim
- Schloss Pommersfelden
- Therme Bad Staffelstein
- Höhle Pottenstein, Bing Höhle
- Playmobilland Zirndorf

Selbstverständlich sind wir jederzeit gerne bei der Organisation und Planung behilflich, um den Aufenthalt im Hotel Goldener Adler so angenehm wie möglich zu gestalten. Ein entsprechendes Preisangebot stellen wir Ihnen individuell zusammen.

Bankettveranstaltungen im Hotel *Goldener Adler*

Egal welchen Anlass es zum Feiern gibt - vom Geburtstag über Hochzeiten, bis hin zu Betriebsfeiern oder Jubiläen bis 50 Personen ist im Goldenen Adler alles möglich.

Ob klassisch, rustikal oder mediterran, ob schlicht oder glamourös - wir bieten Ihnen auf Wunsch auch Komplettlösungen an und stehen Ihnen mit Rat & Tat zur Seite.

Getreu nach dem Motto: "Sie feiern, wir kümmern uns um den Rest..."

Grundkosten:

Für Ihre Feierlichkeit in einem unserer separaten Räume erheben wir eine Service-Raum-Pauschale in Höhe von 80,- € pro Veranstaltung.

Unseren Gewölbekeller vermieten wir ab einer Personenanzahl von mind. 25 Personen. Sollte es trotz Buchung kurzfristig zu einer Minderung der Personenanzahl kommen, werden wir hier entweder eine Raumänderung vornehmen, oder die Service-Raum-Pauschale erhöht sich von 80,00 € auf 150,00 €.

Wir bitten um Verständnis, dass wir unsere Räumlichkeiten jedoch nur in Verbindung eines gebuchten Verzehrs, welchen Sie von unserem Hause erhalten (Speisen & Getränke), zur Verfügung stellen. Räumlichkeiten mit externem oder selbst mitgebrachtem Catering vermieten wir nicht! In unseren nachstehend genannten Menü- und Buffetpreisen sind selbstverständlich alle Kosten für Bedienung, Besteck etc. enthalten.

Dekorationskosten:

Für die Dekoration inkl. Menükarten für Ihre Veranstaltung erheben wir eine Deko-Pauschale. Spezielle Wunschdekoration Ihrerseits berechnen wir nach tatsächlichem Aufwand.

Deko-Pauschalen

Standard

inkl. Hussen

bis 30 Personen

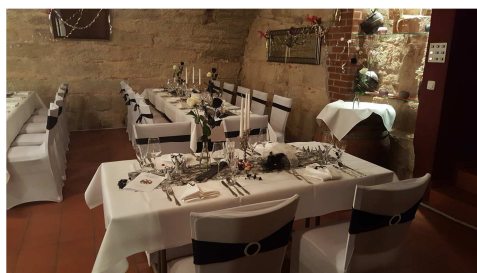
35,- €

65,- €

ab 31 Personen

65,- €

120,- €



Passend zum Sektempfang

Sektempfang

1 Glas Sekt oder Sekt-Orange
EUR 4,50 pro Glas

Strawberry-Cheesecake-Häppchen

Erdbeerpralinen mit Cheesecakefüllung
Pro Stück EUR 1,50

Canapées belegt mit...

Knoblauchbrot
Pro Stück EUR 2,00

Bruschetta
Pro Stück EUR 2,50

Bruschetta mit Schafskäse
Pro Stück EUR 2,80

Parmaschinken und Gewürzgürkchen
EUR 3,20

Gebeizter Lachs und Dill
EUR 3,80

Auberginencreme (vegan)
EUR 3,80

Tomaten-Basilikum-Creme (vegan)
EUR 3,80

Unsere **Buffet** Vorschläge

Bitte stellen Sie sich aus den jeweiligen Komponenten Ihr Buffet selbst zusammen.
Pro Buffet bitte maximal 1 Suppe, maximal 3 verschiedene Hauptspeisen und maximal 2 verschiedene Desserts auswählen.

Bitte bedenken Sie, dass bei einem Buffet mehr unterschiedliche Speisen gegessen werden, als bei einem Menü.

Wählen Sie die Anzahl der jeweiligen Portionen pro Komponente und wir berechnen Ihnen den Preis.

SALATE / VORSPEISEN:

Salatbuffet

(Blattsalate, Gurken, Tomaten, Karotten, Krautsalat)

Platte mit Antipasti

(Oliven, Pepperoni, Paprika mit Frischkäsefüllung, Hirtenkäse, getrocknete Tomaten)

Hausgemachter Speckkartoffelsalat

SUPPEN:

Mediterrane Gemüsesuppe

Toscanische Tomatensuppe

Spargelcremesuppe

FLEISCHGERICHTE:

Krustenbraten in Schwarzbiersauce
mit Rahmwirsing und Kartoffelknödel

Hähnchensaltimbocca
dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Putengeschnetzeltes Züricher Art
mit Champignons in Kräutersahnesauce, dazu Basmatireis

Medaillons vom Schweinefilet
in Champignonrahm, dazu Rosmarinkartoffeln

Sauerbraten vom Rind
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

FISCHGERICHTE:

Zander im Pergament an Kräuter-Senf-Sauce
dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Paniertes Schollenfilet mit Remouladensauce
dazu hausgemachter Speckkartoffelsalat

Pangasiusfilet an Sauce Hollandaise
dazu Saisongemüse und Basmatireis

Pasta & Vegetarisch:

Tagliatelle mit Basilikumpesto und Kirschtomaten (vegan)

Tagliatelle mit Gambas in Knoblauchsauce und Kirschtomaten

Mediterrane Gemüse-Kartoffelpfanne (vegan)

Dessert

Apfelküchle
mit Vanillesauce

Schokoladen-Soufflee
mit Eierlikörspiegel

Weißes-Schokoladenmousse
mit Waldfrüchten

Obstsalat

Obstplatte
(Ananas, Melonen, Obstsalat, Weintrauben, Kiwifröhen, Orangen)

Stand 07-2019