



Liebes Brautpaar,

für Ihr Interesse danken wir Ihnen herzlich und freuen uns, wenn wir Sie bei der Organisation Ihres schönsten Tages unterstützen dürfen.

Unweit von Kassel am Rande von Habichtswald und Reinhardswald, mitten im Grünen, liegt das seit über 50 Jahren im Familienbesitz geführte Waldhotel Schäferberg. Bei uns erwartet Sie warmherzige Gastfreundschaft, eine erstklassige Gastronomie mit kulinarischen Köstlichkeiten der internationalen und regionalen Küche.

Unsere 15 Veranstaltungsräume bis 200 Personen bieten Ihnen den passenden Rahmen für unvergessliche Festlichkeiten im Herzen von Deutschland. Das eingespielte Team unserer erfahrenen Mitarbeiter trägt dazu bei, dass Sie sich bei uns rundum Wohlfühlen können. Unsere Hochzeitsmappe enthält alle wichtigen Informationen und gibt Ihnen erste Antworten auf Ihre Fragen.

Schenken Sie uns Ihr Vertrauen, wir sorgen diskret und mit hoher Qualität für ein gelungenes Fest, welches Ihnen noch lange positiv in Erinnerung bleiben wird.



**Alle Räume** können wir ganz nach Ihren Wünschen vorbereiten.

An Tischdecken und Servietten stehen Ihnen verschiedene Farbtöne

sowie jeweils farblich passende Kerzen zur Verfügung.

Gerne übernehmen wir das Schreiben Ihrer Menükarten,  
die Besorgung der Blumenarrangements sowie des Kuchens.

„Wilhelmsthal“ A bis 200 Personen

„Wilhelmsthal“ B bis 60 Personen

„Wilhelmsthal“ C bis 60 Personen

„Wilhelmsthal“ B+C bis 150 Personen

Raum 11, 12 und 13 je bis 50 Personen

Wintergarten bis 200 Personen

„Reinhardswald“ bis 50 Personen

„Habichtswald“ bis 50 Personen

„Gute Stube“ bis 20 Personen





## Das Hochzeitshaus Kassel



### Unser Standesamt im Turmzimmer

Ansprechpartner für Termine ist das Standesamt Espenau: Tel.-Nr.: 05673-99930.

Termine: Montag – Samstag nach Absprache

Die Raummiete beträgt € 250,-. Bei einer Feier ab 20 Personen, in unserem Haus, wird der Betrag angerechnet.

Für die **kirchliche Trauung** gibt es folgende Möglichkeiten:

### Die Schäferberg Kapelle

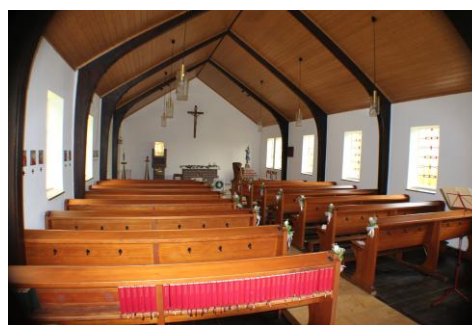
bietet für 80 Personen Platz und ist ca. 300m entfernt.

Eigener Pfarrer kann mitgebracht werden;

Ansprechpartner ist Sabrina Hampe (Tel. 0172-8091980)



(Schäferberg Kapelle, Außenansicht)



(Schäferberg Kapelle, Innenansicht)

### Die Schlosskapelle Wilhelmsthal

ca. 1,5 km vom Hotel entfernt und bietet für ca. 50 Personen Platz.

(weitere Informationen unter Tel.: 05674-6898)

### Die Kapelle im Schloss Wilhelmshöhe

ca. 11 km vom Hotel entfernt und bietet für ca. 100 Personen Platz.

(weitere Information unter Tel. Nr.: 0561-700060)



## Unser „All Inclusive Hochzeits Paket“:

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Markklößchen und Eierstich  
(servieren wir gerne am Tisch)

\*\*\*

### Vorspeisen:

Lecker angemachte Salate von Geflügel und Nudeln  
Hausgebeizter Lachs und Räucherfischplatte mit Senf-Dill Sauce und Sahnemeerrettich  
Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto  
Fein gebratene und eingelegte Gemüse und Pilze  
Frische Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings  
Landbrot, Minibrötchen und Landbutter

\*\*\*

### Hauptgänge:

Zarte Lendchen vom Schwein mit frischen Champignons in Rahmsauce

Medaillons vom Lachs und Zander in Zitronen-Pfeffersauce

Buntes Marktgemüse:

Kartoffelgratin und Spätzle

\*\*\*

### Dessertbüfett:

Süße Verführungen

von Cremes, Mousse und Salat von frischen Früchten

## Folgende Getränke sind ab 18:00 Uhr mit Beginn des Sektempfangs dabei:

Sekt Hausmarke & Prosecco & Aperol & Lillet

Zwei Weine von unserer aktuellen Bankett-Weinkarte

Erfrischend süßige Biere aus dem Zapfhahn und aus der Flasche

Alkoholfreie Markengetränke und Waldecker Mineralwasser

Kaffee, Espresso, Cappuccino und Tee

Kaffee zum Mitternachtsbüfett

bis 02:00 Uhr

€ 114,80 pro Person (ab 25 Personen)

danach berechnen wir die Getränke bis 3:00 Uhr nach Verbrauch und

zusätzlich eine Servicepauschale (s. Getränkepauschale)

\*\*\*\*

**Waldhotel Schäferberg Kassel**

*... immer mehr Gastlichkeit!*

Stand: 02/2026 – vorbehaltlich Preisänderungen



## IHR „Anlass - Büfett“:

### Warm:

Gerne servieren wir die Suppe Ihrer Wahl am Tisch

### Vorspeisen:

Lecker angemachte Salate von Geflügel und Nudeln  
Hausgebeizter Lachs und Räucherfischplatte mit Senf-Dill Sauce und Sahnemeerrettich  
Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto  
Fein gebratene und eingelegte Gemüse und Pilze  
Frische Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings  
Landbrot, Minibrötchen und Landbutter

\*\*\*

### 2 Hauptgänge Ihrer Wahl:

Zarte Lendchen vom Schwein mit frischen Champignons in Rahmsauce

\*\*\*

Medaillons von Lachs und Zander in Zitronen-Pfeffersauce

\*\*\*

Habichtswälder Wildschweinbraten mit Wacholdersauce und Preiselbeeren

\*\*\*

Steaks von Rind und Schwein mit geschwenkten Pilzen und Sauce Béarnaise

\*\*\*

Auf Wunsch ein jahreszeitlich passendes vegetarisches Gericht

\*\*\*\*\*

Buntes Marktgemüse & zwei Beilagen Ihrer Wahl:

Kartoffelgratin, Kroketten, Röstitaler, Reis, Butterkartoffeln und Spätzle

\*\*\*

### Dessertbüfett:

Süße Verführungen

von Cremes, Mousse und Salat von frischen Früchten

€ 57,90 pro Person (ab 25 Personen)

Gegen Aufpreis:

Je weiterer Hauptgang: € 6,90 pro Person

\*\*\*\*



## Verliebt – verlobt – verheiratet - Büfett

Hochzeitssuppe vom Rind  
mit Markklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich  
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)

### Vorspeisenbüfett:

Frische Tomatenscheibe mit Mozzarella und Pesto  
Hausgebeizter Lachs, milde Forellenfilets und Fischpralinen  
mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich  
Schinkenplatte mit Melone garniert  
Marinierte Geflügelspieße in süß-saurer Sauce  
Garnelen mit Ananas und Champignons in Cocktailsauce  
Antipasti von eingelegten Gemüsen und Pilzen  
Frische Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachten Dressings



Brötchen, Landbrot und Butter

### Hauptgänge:

Zarte Medaillons von der Schweinelende  
in einer Rahmsauce mit frischen Champignons

Roastbeef rosa gebraten  
– vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten -  
mit Sauce Béarnaise

Gebratene Doradenfilets  
auf Chorizo-Paprika Gemüse in Thymiansauce

Kartoffelgratin, Kroketten, Basmatireis  
und Marktgemüse

### Dessert:

Moussevariationen im Gläschen angereichtert  
und kleine Fruchtspießchen

Preis pro Person € 64,90  
(ab 25 Personen)



## Waldhotel Schäferberg - Büfett

Schaumsüppchen aus unserem Kräutergarten  
mit Croutons  
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)

### Vorspeisenbüfett:

Fischplatte  
mit gebeiztem Lachs und geräucherten Forellenfilets  
Sahnemeerrettich & Senf-Dillsauce

Roastbeef rosa gebraten  
mit Remouladensauce

Roher Schinken mit Melone garniert

Gefüllte Eier „Harlekin“

Angemachte Salate von Shrimps, Geflügel und Nudeln

Frische Blatt- und Rohkostsalate  
mit verschiedenen Dressings

Brötchenkonfekt und Butter

### Hauptgänge:

Schweinefilet „Waldhotel Schäferberg“  
- vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten -  
mit zartem Blattspinat im Blätterteigmantel gebacken  
Weinbrand-Pfeffersauce

Maispoulardenbrust mit halbgetrockneten Tomaten in Bruschetta-Sauce

Gebratenes Zanderfilet mit Kapernäpfel in zerlassener Butter

Kartoffelgratin, bunte Nudeln, Salzkartoffeln  
und feines Marktgemüse

### Dessert im Gläschen angerichtet:

Mousse au chocolat mit eingelegten Beeren  
Bayrisch Krem mit Kirschgrütze

Preis pro Person € 63,90  
(ab 25 Personen)



## Italienisches Büfett

Geflügelrahmsuppe mit Zitrone und Parmesan cracker  
(am Tisch serviert)

### **Vorspeisenbüfett:**

Parmaschinken mit Charantais Melone  
Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto  
Garnelensalat in Kräuterdressing  
Vitello Tonnato – Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern  
Carpaccio vom Rind mariniert mit Zitronensaft und Olivenöl  
dazu Kapern und frisch geriebener Pecorino  
Eingelegte Auberginen, Zucchini, Artischocken, Champignons und Austernpilze  
Insalata Mista mit Balsamico-Dressing  
Ciabatta und Landbutter

### **Hauptgänge:**

Saltimbocca  
Medaillons vom Kalb mit Salbei und Schinken  
  
Schweinelendchen in Gorgonzolasauce  
  
Filet vom Wolfsbarsch  
auf mediterranem Gemüse und Pestosauce  
  
Orecchiette-Nudeln in Parmesan-Weißweinsauce  
Polenta, Thymiankartoffeln und toskanisches Landgemüse

### **Dessertbüfett:**

Hausgemachtes Tirami-su  
Panna cotta mit eingelegten Himbeeren

Preis pro Person € 61,90  
(ab 25 Personen)



## Nordhessischer Landmarkt

Kartoffel-Lauchsuppe mit Ahle-Worscht-Chips  
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)

### Vorspeisenbüfett:

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel

Habichtswälder Wurst- & Schinkenspezialitäten vom Brett  
mit Ahler Worscht, gekochtem Schinken und Schinkenspeck

Kaufunger Geflügelsalat mit Champignons und Apfelstückchen

Hausgemachte Wildschweinsülze mit Pilzsalat

Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Angemachte frische Salate  
von Tomaten, Gurken und Bohnen

Herzhaftes Landbrot, kleine Brötchen und Landbutter

### Hauptgänge:

Tafelspitz mit „Unserer grünen Soße“

Scheiben vom Schäferberger Schweinebraten  
mit Schmorzwiebeln in Malzbiersauce

Hessischer Schmandkuchen mit Lauch und Zwiebeln

Butterkartoffeln, kleine Kartoffelknödel und herzhaftes Sauerkraut

### Dessertbüfett:

Schmandcreme mit Kirschgrütze

Handkäs mit Musik

Preis pro Person € 52,90  
(ab 25 Personen)



## Kulinarische Schlemmerreise

Tomatencremesuppe  
mit Ricottaklößchen und frittiertem Rucola  
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)

### Vorspeisenbüfett:

Marinierte Riesengarnelen „Portugiesische Art“  
Norwegischer Fjordlachs nach altem Rezept gebeizt und geräuchert  
Senf-Dillsauce & Sahnemeerrettich  
Original holländische Matjes mit Zwiebeln  
Eingelegte Artischocken, Oliven, Champignons und Paprika  
Griechischer Gemüsesalat mit Hirtenkäse  
Chilischoten mit Frischkäse gefüllt  
Hähnchenspieße „Yakitori“ mit Erdnusssauce  
Stangenweißbrot & Butter

### Hauptgänge:

Rinderhuft - rosa gebraten  
mit bunter Pfeffersauce  
- vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten –  
Geschmorte Lammkeule  
mit weißen Bohnen und Rosmarinsauce  
Gebratene Filets vom heimischen Saibling mit Garnelen  
in Rieslingsauce  
Buntes Gemüse, Speckböhnchen,  
Kartoffelgratin, Gnocchi und Reis

### Dessertbüfett:

Crème brûlée, Mousse au chocolat  
und frischen Obstsalat mit Maraschino

Preis pro Person € 65,90  
(ab 25 Personen)



## Unsere erlesenen Weine für Ihr besonderes Fest

### Weißwein:

781	<b><u>Nahe:</u></b> <b>Gälweiler</b> Grauer Burgunder trocken Gutsabfüllung Weingut Albert Gälweiler Alkohol: 12,5 %	1,0 l	€ 33,90
782	<b><u>Mosel:</u></b> <b>Kallfelz Riesling Hochgewächs</b> trocken Abfüller Albert Kallfelz Alkohol: 12,0 %	1,0 l	€ 33,90
784	<b><u>Rheinhessen:</u></b> <b>Müller-Thurgau</b> lieblich Abfüller Köster-Wolf Alkohol: 9,5 %	1,0 l	€ 32,90
785	<b><u>Mosel:</u></b> <b>Riesling, feinherb</b> Abfüller Kilian Schmitges Alkohol: 11,5%	1,0 l	€ 32,90
787	<b><u>Pfalz:</u></b> <b>Sauvignon Blanc</b> trocken, Abfüller Oliver Zeter Alkohol: 12,0%	1,0 l	€ 33,90
786	<b><u>Österreich:</u></b> <b>Grüner Veltliner</b> trocken, Erzeugerabfüllung Weingut Werner Hofstetter Weinland Wagram, Fels im Wagram Alkohol: 13,0%	1,0 l	€ 32,90

### ROSÉWEIN:

789	<b><u>Mosel:</u></b> <b>Spätburgunder (Pinot Noir) Rosé</b> trocken, leicht Fruchtsüße Abfüller Weingut Thanisch, Mosel Alkohol: 12,0%	0,75 l	€ 27,90
-----	--	--------	---------



## Rotwein:

791	<u>Frankreich:</u> <b>Anciens Temps</b> Cabernet-Syrah, Pays d'Oc, trocken Erzeugerabfüllung Cébazan, Languedoc Alkohol: 13,5%	0,75 l	€ 30,90
792	<u>Pfalz:</u> <b>Cuvée Rot</b> feinherb Abfüller Christoph W. Hammel Alkohol 12,5%	1,0 l	€ 34,90
793	<u>Italien:</u> <b>Merlot Matile</b> trocken Alkohol 13,5%	0,75 l	€ 30,90
794	<u>Corte dei Mori:</u> Nero D'Avola Indicazione Geografica Tipica trocken Cantine Francesco Minini S.p.A./ Sicilia Alkohol 13%	1,0 l	€ 34,90
795	<b>"IL Mio" Primitivo</b> Puglia IGT, trocken Apulien, Italien Alkohol 13,5%	1,0 l	€ 34,90
796	<b>Bernard Massard Jahrgangssekt</b> Cuvée Cabinet Silber	0,75 l	€ 33,90
797	<b>Prosecco</b> Vionetto Frizzante	0,75 l	€ 33,90
798	<b>Traubensecco</b> Perlender Traubensaft	0,75 l	€ 33,90
230	<b>Waldecker Gourmet Classic</b>	0,75 l	€ 6,90
227	<b>Waldecker Gourmet Medium</b>	0,75 l	€ 6,90
243	<b>Waldecker Gourmet Naturell</b>	0,75 l	€ 6,90
228	<b>Orangensaft</b>	1,0 l	€ 9,90



## *Getränkepauschale*

*Beginnt um 18:00 Uhr mit dem Sektempfang*

*Jahrgangssekt & Prosecco & Aperol & Lillet*

*Zwei erlesene Weine von unserer aktuellen Bankett-Weinkarte*

*Erfrischend süßige Biere aus dem Zapfhahn und aus der Flasche*

*Alkoholfreie Markengetränke und Waldecker Mineralwasser*

*Kaffee, Espresso, Cappuccino und Tee*

*Kaffee in Thermoskannen zum Mitternachtsbüfett*

*bis 02:00 Uhr € 56,90 pro Person*

### *Erweiterung der Getränkepauschale ist wie folgt möglich:*

*Nachmittags Kaffeetrinken (ohne Kuchen) und oben genannten Getränke* € 11,00 p. P.

*Für selbst mitgebrachten Kuchen am Nachmittag* € 7,00 p. P.

*Eine Runde Schnäpschen nach dem Essen:* € 4,00 p. P.

*Spirituosen inkl. Longdrinks während der gesamten Feier* € 15,50 p. P.

*(z.B.: Baccardi Cola, Gin Tonic, Wodka Lemon, Weinbrand Cola & Whisky Cola)*

*Der Raum steht Ihnen bis 2:00 Uhr zur Verfügung.*

*Bei Nutzung bis 3:00 Uhr fällt eine zusätzliche Servicepauschale von € 250,00 an.*

*Sollten Sie und Ihre Gäste noch einen "Absacker" trinken wollen, servieren wir Ihnen gerne noch eine Runde in unserer gemütlichen Hotelhalle*

*Stuhlhussen (ab 12 Personen) inklusive Auf- und Abziehen* auf Anfrage