



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 300 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 300 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

Salon I bis 20 Personen

Salon II bis 16 Personen

„Dörnberg“ bis 50 Personen





Das Hochzeitshaus Kassel



Unser Standesamt im Turmzimmer

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

Termine: Montag – Samstag nach Absprache

Raummiete € 80,- inklusive einer Flasche Sekt nach der Trauung

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

Die Schäferberg Kapelle

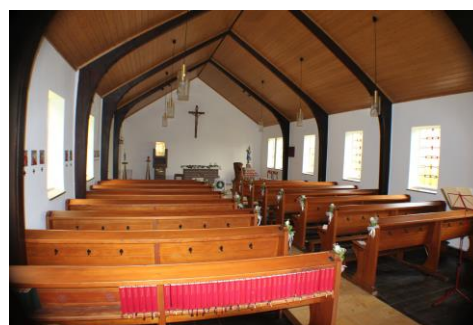
bietet für 80 Personen Platz und ist ca. 300m entfernt.

Eigener Pfarrer kann mitgebracht werden;

Ansprechpartner ist Sabrina Hampe (Tel. 05673 – 9948141)



(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

Dessert- & Käsebüfett:

Süße Verführungen
von Cremes, Mousse und Salat von frischen Früchten
Milde und kräftige Käsespezialitäten vom Brett

**Folgende Getränke sind vom Beginn des Sektempfangs
vor dem Abendessen dabei:**

Sekt Hausmarke & Prosecco

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

€ 74,00 pro Person

danach berechnen wir die Getränke bis 3:00 Uhr nach Verbrauch und
zusätzlich eine Servicepauschale (s. Getränkepauschale)

Stand 10/17



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

Feine Streifen von der Truthahnbrust
mit Gemüsestreifen und frischen Champignons in Kräuterrahmsauce

Medaillons von der Putenbrust mit einer fruchtigen Curry-Kokossauce

Auf Wunsch ein jahreszeitlich passendes vegetarisches Gericht

Buntes Marktgemüse & zwei Beilagen Ihrer Wahl:
Kartoffelgratin, Kroketten, Röstitaler, Reis, Butterkartoffeln und Spätzle

Dessert- und Käsebüfett:

Süße und pikante Verführungen
von Cremes, Mousse und Salat von frischen Früchten
Milde und kräftige Käsespezialitäten vom Brett

€ 39,00 pro Person (ab 25 Personen)

Gegen Aufpreis:

Je weiterer Hauptgang: € 4,50 pro Person

Waldhotel Schäferberg Kassel Eiscremes – zum Selber nehmen - mit leckeren Saucen: € 6,00 pro Person

... immer mehr Gastlichkeit!



Verliebt – verlobt – verheiratet - Büfett

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

Vorspeisenbüfett:

Eine zarte Verschmelzung der Tomate mit Mozzarella und Pesto

Ein Paar reicht sich die Hand:
Hausgebeizter Lachs und mild geräucherte Forellenfilets
Schinken und Melone harmonieren im Duett

Beflügelt mit Ananas, Champignons und leichter Cocktailsauce
kommen kleine Garnelen³ groß heraus

Viel Zeit und Liebe nimmt sich unser Küchenchef
für seine Spezialität von eingelegten Gemüse und Pilzen

Wer liebt wen mehr:

Die frischen Salate die köstlichen Dressings
oder die köstlichen Dressings die frischen Salate

Im Grunde alles Käse, doch sind sie so verschieden:
Mal zart schmelzend, mal kräftig und voller Biss,
mal reif und vollendet

Zum Essen bleiben uns Brot und Brötchen,
verlieben sie sich in die gute Butter
wird es ein Hochgenuss

Hauptgänge:

Medaillons von der Schweinelende
aalen sich in einer Rahmsauce mit frischen Champignons

Roastbeef rosa gebraten
– vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten -
anmutig begleitet von Sauce Béarnaise

Gebratenes Dorschfilet
in einem wohltuenden Bad aus Zitronen- Pfeffersauce

Kartoffelgratin, Kroketten, Kräuterreis
und Marktgemüse

Dessert:

Das dolce vita lässt uns träumen:
Aufgetragene Eisbomben mit allerlei Früchtchen an Saucenspiegel

Preis pro Person € 45,00
(ab 25 Personen)
(Stand 10/2017)



Waldhotel Schäferberg Kassel

... immer mehr Gastlichkeit!



Waldhotel Schäferberg - Büfett

Schaumsüppchen aus unserem Kräutergarten
mit Streifen vom geräucherten Lachs
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)

Vorspeisenbüfett:

Fischplatte
mit gebeiztem Lachs und Forellenfilet
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

Brot- und Brötchensorten, Butter

Hauptgänge:

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

Maispoulardenbrust mit Kräutern gespickt in Chablis Sauce

Zanderfilet mit Zitronenbutter gebraten

Kartoffelgratin, bunte Nudeln, Salzkartoffeln
und feines Marktgemüse

Dessert- & Käsebüfett:

Zweierlei Mousse au chocolat
Bayrisch Krem mit Kirschgrütze
Milde und kräftige Käsespezialitäten vom Brett

Preis pro Person € 44,00
(ab 25 Personen)
(Stand 10/2017)

Waldhotel Schäferberg Kassel

... immer mehr Gastlichkeit!



Italienisches Büfett

Geflügelrahmsüppchen mit Zitrone und Parmesan cracker
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)

Vorspeisenbüfett:

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

Hauptgänge:

Saltimbocca
Medaillons vom Kalb mit Salbei und Schinken
Medaillons von der Schweinelende in Gorgonzolasauce
Filet vom Wolfsbarsch auf Tomaten-Olivensugo
Safran-Risotto mit geschmortem Fenchel

Nudeln, Thymiankartoffeln und toskanisches Landgemüse

Dessert- & Käsebüfett:

Milde und kräftige Käsespezialitäten
aus den Bergregionen
Tiramisu und Panna cotta mit eingelegten Himbeeren

Preis pro Person € 45,00
(ab 25 Personen)
(Stand 10/2017)



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
Söhrewälder Fleischsalat mit Gurke und Tomaten
Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Angemachte frische Salate
von Tomaten, Gurken und Bohnen

Herzhaftes Landbrot, kleine Brötchen und Landbutter

Hauptgänge:

Tafelspitz mit „Unserer grünen Soße“

Schäferberger Schweinekrustenbraten
mit Schmorzwiebelsauce

Vegetarischer Zwiebel-Lauchkuchen

Butterkartoffeln, kleine Kartoffelknödel und Sauerkraut

Dessert- & Käsebüfett:

Schmandcreme mit Kirschgrütze
milde bis herzhaftes Käse aus dem Hessenland

Preis pro Person € 35,00
(ab 25 Personen)
(Stand 10/2017)

Waldhotel Schäuferberg Kassel

... immer mehr Gastlichkeit!



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 Erdnussauce
Albòndigas - Hackbällchen in Arabiata sauce

Stangenweißbrot & Butter

Hauptgänge:

Texanische Rinderhuft - rosa gebraten mit bunter Pfeffersauce
- vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten -
Geschmorte Lammkeule mit Tomaten, Kräutern und Rotwein
Gebratene Filets vom Red Snapper
mit Garnelen und Gemüse in Kokos-Zitronengrassauce
Geschmorte Zucchini und Tomaten, Speckböhnchen,
Kartoffelgratin, Pappardelle Nudeln und Basmatireis

Dessert- & Käsebüfett:

Auswahl von internationalen Käsen
Crème brûlée, Mousse au chocolat
und frischen Obstsalat mit Maraschino

Preis pro Person € 49,00
(ab 25 Personen)
(Stand 10/2017)

Waldhotel Schüferberg Kassel

... immer mehr Gastlichkeit!



Unsere erlesenen Weine für Ihr besonderes Fest

Weißwein:

785	<u>Baden:</u> Ihringer Fohrenberg Grauer Burgunder Qualitätswein b. A., trocken Erzeugerabfüllung Karl Karle Privatkellerei Alkohol: 12,5%	1,0 l	€ 25,00
786	<u>Mosel-Saar-Ruwer:</u> Kallfelz Riesling Qualitätswein b. A., trocken Abfüller Albert Kallfelz Alkohol: 12,0 %	1,0 l	€ 25,00
787	<u>Franken:</u> Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett, trocken Weingut Zang Alkohol: 11,5 %	1,0 l	€ 25,00
789	<u>Rheingau:</u> Riesling, feinherb Qualitätswein, Gutsabfüllung Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach Alkohol: 11,5%	1,0 l	€ 25,00
790	<u>Rheinpfalz:</u> Weißer Burgunder trocken Erzeugerabfüllung Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim Alkohol 13,0%	1,0 l	€ 25,00

ROSÉWEIN:

792	<u>Rheinpfalz:</u> Spätburgunder Roseé Qualitätswein b. A., trocken Abfüller Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim Alkohol: 12,0%	1,0 l	€ 25,00
-----	---	-------	---------



Rotwein:

788	<u>Pfalz:</u> Tempranillo Rotwein deutscher Qualitätswein , trocken Erzeugerabfüller Vier Jahreszeiten Winzer EG Bad Dürkheim Alkohol: 13%	0,75 l	€ 24,00
793	<u>Württemberg:</u> Hohenhaslacher Kirchberg Trollinger Qualitätswein b. A., halbtrocken Erzeugerabfüllung Weingut Storz Cleebronn Alkohol 11,5%	1,0 l	€ 26,00
782	<u>Italien:</u> Merlot delle Venezie Indicazione Geografica Tipica trocken Selezione del Dottore Alkohol 11%	1,0 l	€ 26,00
781	Corte dei Mori Nero D'Avola Indicazione Geografica Tipica trocken Cantine Francesco Minini S.p.A./ Sicilia Alkohol 13%	1,0 l	€ 26,00
794	Réserve de la Maison Syrah-Grenache Pays D'OC trocken Indication Geographique Protégée, Frankreich Alkohol 13%	1,0 l	€ 26,00
796	Bernard Massard Jahrgangssekt Cuvée Cabinet Silber	0,75 l	€ 25,00
783	Prosecco Vionetto Fizante	0,75 l	€ 25,00
798	Traubensecco Perlender Traubensaft	0,75 l	€ 25,00
231	Waldecker Gourmet Mineralwasser	0,75l	€ 5,70
797	Waldecker Gourmet Medium	0,75l	€ 5,70
244	Waldecker Gourmet Naturell	0,75	€ 5,70
228	Orangensaft	1,0l	€ 9,00

Waldhotel Schäferberg Kassel

... immer mehr Gastlichkeit!



Getränkepauschale

Beginnt mit dem Sektempfang vor dem Abendessen

Sekt Hausmarke & Prosecco

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 € 35,00 pro Person

... gerne können Sie die Getränkpauschale erweitern:

Kaffeetrinken und oben genannten Getränke am Nachmittag (ohne Kuchen) € 8,00 p. P.

Für selbst mitgebrachten Kuchen am Nachmittag € 5,00 p. P.

Eine Runde Schnäpschen nach dem Essen: € 3,50 p. P.

Spirituosen inkl. Longdrinks während der gesamten Feier € 11,50 p. P.

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

Servicepauschale (nur von 2:00 Uhr bis 3:00Uhr!)

bei Veranstaltungen bis 50 Personen € 100,-/ ab 51 Personen € 150,- pro angefangene Stunde

Der Raum steht Ihnen bis 3:00 Uhr zur Verfügung. 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) inclusive Auf- und Abziehen € 5,50 p. P.