



Unsere Vorschläge für Ihre Veranstaltungen

Seminare & Tagungen

Empfänge & Firmenjubiläen

Familienfeiern & Traumhochzeiten

Sympathie-Hotel Fürstenhof · Kurhausstraße 20 · 55543 Bad Kreuznach

Tel. 0671 298467-0 · Fax 298467-449 · reservierung@sympathie-hotel.de · www.sympathie-hotel.de

FÜRSTENHOF



FÜRSTENHOF



FÜRSTENHOF
★★★★

Herzlich Willkommen im Sympathie-Hotel Fürstenhof,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Veranstaltung in unserem Haus in Erwägung ziehen.

Damit haben Sie eine gute Wahl getroffen, denn das Sympathie-Hotel Fürstenhof besticht nicht nur durch seine einmalige Lage direkt an der Nahe im Herzen der traditionsreichen Kurstadt Bad Kreuznach.

In unserem modernen und jungen Haus finden Sie alles, was Sie benötigen, um Ihre geplanten Veranstaltungen zu einem rundum gelungenen Event werden zu lassen; von der Ausstattung des Hauses, über die Technik und Küche bis hin zu unserem jungen, engagierten, jederzeit auf Ihre Wünsche eingehendes Team.

Unser Ziel ist es, Ihnen, Ihren Mitarbeitern und Geschäftspartnern ein inspirierendes Umfeld für eine erfolgreiche Veranstaltung bereit zu stellen.

Ihre Zufriedenheit ist unsere Zufriedenheit!

Bitte zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Wir laden Sie ein, unser Haus persönlich näher kennenzulernen. Wir kümmern uns gerne um Ihre Arrangements und stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Auf eine gute Zusammenarbeit freuen wir uns und wünschen Ihnen für Ihre geplanten Veranstaltungen mehr als den erwünschten Erfolg.

Monika und Gojko Loncar

**Svenja Broton
Hoteldirektion
mit dem Team vom Fürstenhof**

**Ihr direkter Draht:
Tel.: 0671 298467-0
Fax: 0671 298467-449
reservierung@sympathie-hotel.de**

Unser Haus:



Das neue Sympathie-Hotel Fürstenhof knüpft mit seinem luxuriösen Ambiente an die große Zeit des international bedeutenden Kurbetriebes in Bad Kreuznach an. Es verfügt über 75 Zimmer (teilweise mit Balkon) und 1 Suite, Restaurant mit Sonnenterrasse, Bar, hotel-eigene Konferenzräume und kostenfreie Benutzung des angrenzenden Thermalbades „Crucenia Thermen“.

Unser Angebot:



Alle Zimmer sind mit den Selbstverständlichkeiten eines modernen First-Class-Hotels, wie z. B. Safe, Internet/LAN, Minibar, Flachbildfernseher, Kabelfernsehen etc. ausgestattet. Parkmöglichkeiten stehen Ihnen in der Tiefgarage und auf dem Fürstenhofparkplatz ausreichend zur Verfügung. Bei Abreise werden die Parkgebühren an der Rezeption separat berechnet.

Unser Haus bietet Ihnen 7 helle und klimatisierte Konferenzräume mit gehobener Ausstattung und edlem Ambiente. Die Tagungsräume entsprechen den zeitgemäß hohen technischen Anforderungen. Drei weitere Konferenzräume, für bis zu 200 Personen, befinden sich im benachbarten Haus des Gastes, welches über unsere Terrasse erreichbar ist. In unserem Restaurant finden bis zu 100 Personen Platz.



Unser gastronomisches Herz ist die Sonnenterrasse, welche für bis zu 200 Personen Platz bietet. Auf Wunsch organisieren wir auch gerne ein Festzelt auf unserer Terrasse. Eine Vielzahl von weiteren Empfehlungen für Ihr Event oder Incentive halten wir für Sie bereit und planen diese gerne für Sie.

In unseren Festräumen haben Sie die Möglichkeit, verschiedene Tafelformen zu stellen. Blocktische für 6 bis 8 Personen, runde Tische für 6 Personen und verschiedene andere Tafelformen können wir zur Verfügung stellen.



Alle unsere kleinen Gäste (Kinder) erhalten eine Ermäßigung am Buffet, sowie – nach Absprache – auch Kindermenüs.

Exklusivität des Empfangs sowie das außergewöhnlich gepflegte Ambiente unserer Räumlichkeiten sind die weiteren herausragenden Merkmale unseres Hauses.

Viel Platz für Veranstaltungen

Wir wissen, worauf es bei der Planung von Veranstaltungen ankommt und bieten Ihnen flexibel, auf Ihre jeweiligen Bedürfnisse zugeschnittene Räumlichkeiten für Tagungen, Seminare, Schulungen und Feierlichkeiten vom kleinen, exklusiven Rahmen bis hin zu größeren Events. Selbstverständlich sind alle Räume komfortabel und mit moderner Konferenztechnik ausgestattet.

Sollten die Kapazitäten im Haus nicht ausreichen, können wir Ihnen weitere Räumlichkeiten in dem direkt angrenzenden Haus des Gastes für bis zu 220 Personen zur Verfügung stellen. Auch hier haben Sie jeden erdenklichen Komfort und durch die direkte Anbindung keine weiten Wege.

Informationen zu Seminar-/ Tagungs- und Veranstaltungsräumen

Raum/ Name	Größe	Raumhöhe	Größe Personen (parlamentarisch)	Bodenbelag
Salon 1	118 m ²	3 m	45	Teppich
Salon 2	ca. 40 m ²	3 m	10	Teppich
Salon 3	ca. 40 m ²	3 m	15	Teppich
Salon 4	118 m ²	3 m	45	Teppich
Salon 5	40 m ²	3 m	15	Teppich
Salon 6	20 m ²	3 m	8-10 (Blocktisch)	Teppich
Salon 7	ca. 10 m ²	3 m	4-6 (Blocktisch)	Teppich

*Salon 2 & Salon 3 können zusammengelegt werden

Haus des Gastes				
Seminarraum I	127 m ²	4 m	90	Steinfliesen
Seminarraum II	100 m ²	4 m	60	PVC
Seminarraum III mit Foyer	185 m ²	4 m	160 (Bankett)	Steinfliesen
Rudi-Müller-Saal	166 m ²	4 m	220 (Stuhlreihen)	Parkett



Tagungspauschale

Nutzen Sie bei der Planung Ihrer Tagung unsere günstige Tagungspauschale.

Tagungspauschale „**Comfort**“

- Bereitstellung eines Tagungsraumes
- Bereitstellung von Overheadprojektor, Beamer, Internetzugang, Leinwand, Pinnwand, Flipchart (inclusive 20 Blatt Papier und Stiften), Schreibblock und Kugelschreiber
- Mineralwasser und Apfelsaftschorle in großen Flaschen als Tagungsgetränke
- 2 Kaffeepausen mit Kaffee/Tee, Gebäck, Obst und Joghurt
- Mittagessen in Form eines Lunchbuffets oder 3-Gang-Menüs je nach Wahl des Küchenchefs (oder auf Wunsch Gabelbuffet)

Preis: 55,00 € pro Person & Tag

Lassen Sie einen turbulenten und produktiven Tag bei einem gemeinsamen Essen angenehm ausklingen. Im Rahmen der Fürstenhof-Halbpension können Sie ein Abendessen in unserem neu gestalteten Restaurant „nobelle“ für 25.- Euro pro Person hinzubuchen.

Unsere Menüvorschläge

Gruß aus der Küche

* * *

Cremesüppchen
 von der Pastinake

* * *

Schmorbraten
 vom Weideochsen
 an Dornfelderjus von der Nahe
 glaciertem Wurzelgemüse und
 Kartoffelschnee

* * *

Crêpes Suzette mit Vanilleeis

€ 32,80

Gruß aus der Küche

* * *

Sardische Bohnensuppe
 mit Fenchel und Speck

* * *

Saltimbocca von der
 Maispoulardenbrust
 auf Pinienkern-Blattspinat
 mit Weißweinsauce
 und feinen Bandnudeln

* * *

Panna cotta auf zweierlei Fruchtsaucen

€ 34,80



Gruß aus der Küche

* * *

Kartoffelcremesüppchen an
 Majoran mit Blutwurst-Ravioli

* * *

Rosa gebratene Schweinelende
 an Rosmarinjus mit Bohnen im
 Speckmantel und Risoleekartoffeln

* * *

Gestürztes Grießflammerie mit
 karamellisiertem Birnenkompott

€ 36,80

Gruß aus der Küche

* * *

Rucolasalat an Balsamicodressing mit
 Parmaschinken und gehobeltem
 Parmesan

* * *

Geschmorte Kalbsbacke an Portweinjus
 mit Mousse von der Süßkartoffel
 und kleinem Gemüsebouquet

* * *

Limetten-Ricotta-Creme
 an Pfefferminz-Pesto

€ 39,80

Gruß aus der Küche

* * *

Feldsalat an einer Nussvinaigrette
 mit sautierten Austernpilzen

* * *

Cremesüppchen von der
 Roma Tomate mit Basilikum-Croûtons

* * *

Rosa gebratene Entenbrust an
 Portweinjus mit Cassis-Birnen,
 dazu Schupfnudeln

* * *

Mousse von der Schweizer
 Schokolade

€ 43,80

Gruß aus der Küche

* * *

Salattürmchen umlegt
 mit Antipasti Gemüse
 und iberischem Schafskäse

* * *

Cremesüppchen von der Roten Bete
 mit Pistazien-Crème Fraîche

* * *

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
 auf Eschalottenjus mit Salbeignocchi
 und Romanesco-Gratin

* * *

Creme Brûlée mit frischen Früchten

€ 46,80

Gruß aus der Küche

* * *

Cremesuppe von gelben Karotten
 mit Ingwer und Sanddornhonig

* * *

Gratinierte Jakobsmuscheln auf
 Feldsalat an einer Vinaigrette von
 Charentais Melone und Rosa Pfeffer

* * *

Lammrücken unter einer
 Kräuterkruste mit Rosmarinjus,
 Ratatouille Nocke und Schloßkartoffeln

* * *

Variation von Sorbet mit Citrus-Salat

€ 52,80

Gruß aus der Küche

* * *

Carpaccio von der Gelben und
 Rote Bete mit gebratener Jakobsmuschel

* * *

Weißweinrisotto mit
 gebratenen Riesengarnelen

* * *

Medaillon vom Rinderfilet
 an Sauce Bernaise mit Ratatouille-
 Nocken und Schloßkartoffeln

* * *

Schwarzwald-Parfait
 mit Kirschwasser-Sabayon

€ 54,80

Gruß aus der Küche

* * *

Klare Ochsenschwanzsuppe mit
Sherry und Chesterstange

* * *

Steinbuttfilet auf Mango-Chili-
Chutney mit Sesam-Mangold

* * *

Champagnersorbet mit Estragon
und Aperol

* * *

Duett vom Kalb (Gebratenes Filet
und geschmorte Backe)
auf Madeira Rahmsauce
mit Gemüsebouquet
und Pommes Dauphine

* * *

Topfenschaum mit Amarena Kirsche
Traubensäule im Gläschen
mit Vanillesauce

€ 58,80

Gruß aus der Küche

* * *

Cremesüppchen von heimischen Wald-
pilzen mit geräuchertem Rehrücken
aus dem hauseigenen Räucherofen

* * *

Carpaccio vom Seeteufel
an Limetten-Hummer-Öl
mit Wakame

* * *

Tomaten-Risotto mit gebratenen
Gambas an Rucola-Pesto

* * *

Passionsfruchtsorbet

* * *

US Rinderfilet mit geschmolzenem
Rosmarin-Pancetta an Sauce Bernaise
auf Kartoffel-Pastinaken-Püree mit
glasierten Fingermöhren

* * *

Variation von der Schokolade
an weißem Kaffeeis mit
Mango-Papayasalat

€ 68,80

Neben den aufgeführten Menüvorschlägen können Sie auch aus unseren ausgewählten Einzelgerichten variieren und Ihre Menüs individuell zusammenstellen.

Gerne beraten wir Sie detailliert und Ihren Bedürfnissen entsprechend.

Kontaktieren Sie uns für Ihre Wünsche oder einen persönlichen Gesprächstermin:

Tel: 0671 298467-0
Fax: 0671 298467-449
reservierung@sympathie-hotel.de

Ausgewählte Speisen für Ihre Menü-Kreationen

Vorspeisen

Feldsalat an Kartoffelvinaigrette mit gebratener Geflügelleber, Croûtons und Kirschtomaten	€ 10,80
Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet mit einer Balsamico-Olivenöl-Marinade an Rucola und gehobeltem Parmesan	€ 12,80
Mediterrane Gemüsevariation von Zucchini, Aubergine, Sellerie und Paprika an einer Vinaigrette von weißem Balsamico und Artischockenherzen mit Rucolasalat	€ 12,80
3 gegrillte Riesengarnelen auf Mango-Ingwer-Chutney mit Thymian-Risotto	€ 14,80
Geräucherter Weißer Thunfisch aus dem hauseigenen Räucherofen (kalt), mit Wasabi-Erbsen-Püree und Sojareduktion	€ 14,80
Klassischer Vorspeisenteller mit einer Lachsrose, Apfel-Sahnameerrettich, Melonenschiffchen mit spanischem Seranoschinken, rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Essiggemüse	€ 15,80
Jakobsmuscheln gratiniert mit Sauce Hollandaise auf Blattspinat und Pinienkernen	€ 16,80

Suppen

Kartoffelsüppchen mit Majoran verfeinert, dazu Räucherlachsstreifen	€ 5,80
Hochzeitssuppe	€ 6,80
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und frischen Kräutern	€ 6,80
Cremesüppchen von der Brunnenkresse mit Flusskrebsschwänzen	€ 8,80
Karotten-Ingwer-Süppchen mit lila Kartoffel-Chips	€ 8,80

Sorbet

Sorbet von Limonen mit Aperol	€ 8,50
Cassissorbet	€ 8,50
Klassisches Champagnersorbet	€ 8,50
Sorbet von Campari bitter	€ 8,50
Passionsfruchtsorbet an Malibu Likör	€ 8,50

Fisch

Zwischengang Hauptgang

Frisch gebratenes Kabeljaufilet (Pannfisch)
an Pommery-Senf-Sauce mit Bratkartoffeln und Salatteller

€ 13,80 € 17,80

Filet vom Wolfsbarsch vom Grill
auf einem Ragout von Frühlingslauch
und Tomatenconcassee mit Reistimbale

€ 12,80 € 18,80

Gegrillte Butterfischtranche an Tomaten-Oliven-Sugo
mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

€ 13,80 € 22,80

Ganze Seezunge „Müllerin Art“
mit brauner Butter nappiert, dazu Schlosskartoffeln
und Gurken-Dill-Salat

€ 15,80 € 23,80

Gebratene Riesengarnelen an Vanille-Chili-Schaum
mit feinem Nudelreis

€ 16,80 € 24,80

Hauptgänge

Perlhuhnbrust an Morchelrahmsauce
mit Romanesco-Gratin und Tagliatelle-Nest

€ 18,80

Geschmorte Kalbsbacke an sautierten Waldpilzen,
mit Rosmarinjus und Sellerie-Kartoffelpüree

€ 18,80

Rosa gebratenes Schweinefilet an Speck-Zwiebeljus
mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin

€ 19,80

Kalbsrückensteak unter einer Kräuterkruste
mit buntem Gemüsetürmchen und Schupfnudeln € 21,80

Crêpinette vom Schweinefilet an Madeirasauce mit
Blumenkohl Terrine und Pommes Macaire € 21,80

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise
mit Bohnenbündchen und hausgemachten Herzoginkartoffeln € 22,80

Medaillon vom Rinderfilet an Balsamicojus
mit Ratatouille-Nocken und Schloßkartoffeln € 24,80

Desserts

Cafe-Creme mit Amaretini Sabayone € 8,80

Crème brûlée mit frischen Früchten € 9,80

Kleine Dessert-Inspiration € 9,80

Kürbiskern-Parfait mit Curry-Vanillesauce € 9,80

Sorbetvariation mit frischen Früchten € 9,80

Variation von weißer und dunkler Mousse
mit frischen Früchten und Vanillesauce € 10,80

Gläschen-Dessert nach Winzer Art € 11,80
mit Traubensülze, Gewürztraminer-Creme und Dornfelder Mousse

Unser großer Dessertteller (6-8 verschiedene Köstlichkeiten) € 12,80

Kleine Käseauswahl mit Nüssen, Trauben und Feigensenf € 12,80

Gabelbuffet – Fingerfood 1

Kalt: Auswahl von verschiedenen belegten Frenchbroten
Geräucherte Putenbrust, hauchdünn geschnitten an Ananas-Curry-Dip
Mozzarella – Kugeln mit Cherrytomaten und Rucola Pesto
Hausgemachte italienische Antipasti
gebratene Zucchini und gefüllte Champignons
Sushi mit Wasabi und Ingwer Sojasauce

Warm: Butterflywürstchen mit mildem Senf
Garnelen im Knuspermantel mit Sweet-Chili-Sauce
Hausgemachte Hackfleischbällchen
Frische italienische Gemüsepasta mit Rucola
Flammkuchen Elsässer Art
Brotauswahl mit Butter

* * *

Duett von kleinen Kuchen und Creme

zu € 21,80 pro Person

Gabelbuffet – Fingerfood 2

Kartoffelcremesuppe mit Croûtons

* * *

Kalt: Roastbeefröllchen mit Remoulade & Mixed Pickles
Räucherlachs mit Orangen-Dill-Sauce
Rucola mit Parmaschinken und gehobeltem Parmesan
Feine Käseauswahl mit Nussbrot und Trauben
Ciabatta mit frischen Tomaten, Basilikum und Pinienkernen

Warm: Hausgemachte Minifrikadellen
Garnelen im Kartoffelmantel mit Asia-Sauce
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf
Satespieße von der Hähnchenbrust mit Sweet-Chili-Sauce
Waldpilz-Tortellini in Pesto-Sahne-Sauce
Brotauswahl mit Butter

* * *

Schokoladenmousse im Gläschen mit Bourbonvanille
Frischer Obstsalat
Panna cotta mit Erdbeersauce

zu € 24,80 pro Person

Buffetvorschlag zu 34,80 €

Vorspeisen

Gebratene Sardellen mit Petersilien-Pesto
Hausgemachtes Antipasti Gemüse
Marinierter Schafskäse mit Kräuteroliven
Geräucherte Hähnchenbrust aus dem
hauseigenen Räucherofen mit Frankfurter Sauce
6-8 Salate der Saison

* * * *

Hauptgänge

Saftige Roulade vom Weideochsen „Hausfrauen Art“ an Rotweinjus
Gebratenes Kabeljaufilet auf Wurzelgemüse
Brezel-Knödel mit Waldpilzsauce und Kirschtomaten

* * * *

Beilagen

Kroketten
Tagliatelle
Handgeschabte Spätzle
Gemüse der Saison

* * * *

Desserts

Hausgemachtes Schokoladenmousse
Karamellierter Käsekuchen mit Erdbeersauce
Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffetvorschlag zu 39,80 €

Cremesüppchen von der Petersilienwurzel

* * * *

Vorspeisen

Auswahl an 6 -8 frischen und angemachten Salaten
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Im Kräuterdampf pochierte Lachsseite an Senf-Dill-Sauce
Serranoschinken mit Schiffchen von der Cantaloupe Melone
Ciabatta mit frischen Tomaten, Basilikum und Pinienkernen

* * * *

Hauptgerichte

Geschmorte Kalbsbacke an Dornfelderjus
Maispoulardenbrust an Sherry-Rahm-Sauce
Buttermakrele auf knackigem Wok Gemüse
Parmesan Ravioli an Basilikumsauce und Cherrytomaten

* * * *

Beilagen

Gemüsereis
Bandnudelnester
Risoléekartoffeln an Rosmarin
Gemüse der Saison

* * * *

Eisbombe „Fürstenhof“
mit frischen Früchten und Fruchtsaucen
Tiramisu

Buffetvorschlag zu 44,80 €

Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis mit lila Kartoffel-Chips

* * * *

Vorspeisen

Auswahl an Räucherfischvariationen mit Lachs, Buttermakrele
und Forellenfilet, dazu frische Sahnemeerrettichsoße und

Senf-Dill-Sauce

Parmaschinken auf Rucola mit
gehobeltem Parmesan, Tacchino Tonnato
8 – 10 Salate der Saison

* * * *

Hauptgerichte

Zart geschmorter Rindermittelbug an Burgunderjus

Perlhuhnbrust an Basilikumjus

Mediterrane Fischvariationen auf Oliven-Zitronen-Tapenade

Italienische Nudelvariation an Tomatensauce mit frischem Rucola

* * * *

Beilagen

Mandel-Brokkoli

Kartoffelgratin

Basmatireis

Tagliolini

* * * *

FrISChe Erdbeeren mit Sahne oder frISChe Ananas und Mango

Grießflammerie mit Fruchtsauce

Panna cotta mit Himbeersauce

Eisbombe „Fürstenhof“ mit Roter Grütze

Buffetvorschlag zu 52,80 €

Getrübtes Kartoffelcremesüppchen

Salatbuffet

Auswahl von 8-10 angemachten und frischen Salaten

* * * *

Vorspeisen

Mediterranes Gemüse vom Grill, mariniert mit frischen Kräutern

Büffelmozzarella mit frischen Mangowürfeln

Pochierter Lachs im Ganzen mit hausgemachten Reibekuchen

Bündner Fleisch mit geriebenem Appenzeller

Kalte geräucherte Entenbrust auf Berglinsen Salat

* * * *

Hauptgerichte

Argentinisches Roastbeef aus dem Niedergarofen an Sauce Bernaise
Keule und Brust vom Stubenküken an Geflügeljus mit gebratenen Austernpilzen

Mosaik vom Heilbutt und Thunfisch

Zucchini Auberginen Lasagne

* * * *

Beilagen

Saisonale Gemüsevariation

(oder vom 20. April bis zum 24. Juni, frischer Stangenspargel aus Ingelheim)

Herzoginkartoffeln

Variation von dreierlei Reis

Schupfnudeln

* * * *

Große Dessertinspiration „Fürstenhof“

Kalt-warmes Buffet für Veganer und Vegetarier zu 45,80 €

Vorspeisen und Salate

Mediterraner Salat von Tomate, Gurke, Paprika, roter Zwiebel und Oliven mit Vinaigrette
Feldsalat mit Roter Bete und Orangen, mariniert mit Sesam Öl und Himbeeressig
Radicchio-Artischocken-Salat und Kirschtomaten, Kapern und Vinaigrette
Kichererbsen-Fenchel-Salat auf Blattsalat mit Oliven und Holundervinaigrette
Bunter Blattsalat mit Weintrauben, Birnenspalten und Champignons mit
Walnüssen und Holundervinaigrette
Sellerie-Apfel-Salat
Roma-Salat mit Croûtons und Sonnenblumenkernen
Gebratene Auberginen mit Ananas und Champignons

* * * *

Suppen

Tomaten-Estragon-Suppe

* * * *

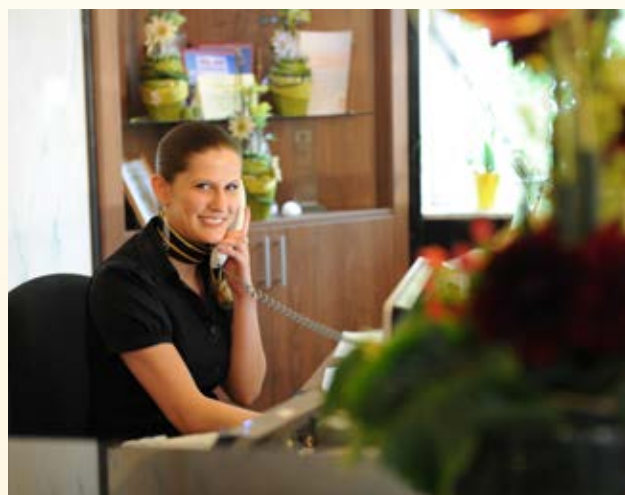
Hauptgerichte

Pikanter Kartoffelgulasch mit Chinakohl, Tomaten, Paprika, Champignons und Zwiebeln
Süß-Kartoffel-Auflauf mit Cidre und Walnüssen
Zucchini-Nudel-Auflauf mit Möhren, Stangensellerie, Knoblauch und Tomaten-Sugo
Spaghetti mit gebratenen Pilzen und Pinienkernen
Marinierte Champignons auf Berglinsen

* * * *

Desserts

Auswahl von tropischen Früchten
Soja-Honig-Mousse mit Birnensauce
Crêpes Suzette mit Rosinen-Orangen-Sauce



Frühstück Fürstenhof

Genießen Sie unser
fürstliches Frühstücksbuffet
von 6.30–10.30 Uhr

Euro 18,80 pro Person



Immer wieder sonntags ...

Lunchbuffet
von 12.00–14.00 Uhr

Euro 32,80 pro Person

Kinder bis 6 Jahren frei – Kinder
von 6–10 Jahren zahlen die Hälfte

Sympathie Hotel
FÜRSTENHOF

