



STEIGENBERGER

HOTEL

BAD HOMBURG



RITTER'S
BAR · RESTAURANT

VIER-JAHRESZEITEN MENÜS



FRÜHLINGS MENÜ

FRÜHLING - März / April / Mai

VORSPEISE (VSP)

Frühlingsalat mit karamellisiertem-Ziegenkäse
Apfeldressing, Weißbrot

- oder -

Tatar vom geräucherten Lachs
Crème fraîche, marinierte Gurkennudeln
Forellenkaviar, Wildkräuter, helles Balsamico Dressing

SUPPE

Süßkartoffelsuppe
Crème fraîche, Schwarzbrotchip und Petersilienkresse

HAUPTGANG – FISCH (HG) oder (ZWG)

Filet vom schwarzen Heilbutt
Kartoffel-Wasabistampf, gebratener Senfkohl
Fischjus

HAUPTGANG – FLEISCH (HG) oder (ZWG)

Geschmortes Ochsenbäckchen
Wurzelgemüse, konfierte Kartoffeln, Schmorjus

DESSERT

Apfel-Karamell-Törtchen
Himbeermark und Limonenkresse

- oder -

Limonentarte
Vanillecrumble, Himbeersorbet, Zitronenmelisse

3 Gänge Menü

44,00 € - SUPPE/HG/DESSERT

4 Gänge Menü

52,00 € - VSP/SUPPE/HG/DESSERT

5 Gänge Menü

59,00 € - VSP/SUPPE OD.
ZWG/SORBET/HG/DESSERT



SOMMER MENÜ

SOMMER - Juni / Juli / August

VORSPEISE (VSP)

Carpaccio vom Rind
Rucola, frischer Parmesan, Tomatenpesto

- oder -

Büffelmozzarella
bunte Tomaten, alter Balsamico, Basilikumkresse

SUPPE

Klare Tomatensuppe
Grießklößchen, Kräuter

ZWISCHENGANG (ZWG)

Blutorangensorbet mit Riesling

HAUPTGANG – FISCH (HG) oder (ZWG)

Zanderfilet
Erbsenpüree, gebratene Kartoffelwürfel
Limonen Sauce, rote Beete Sprossen

HAUPTGANG – FLEISCH (HG) oder (ZWG)

Roastbeef rosa gebraten
Kartoffelgratin, Blattspinat, Portweinsauce

DESSERT

Schokoladen-Karamell Brownie
Macaron, Vanilleeis, gebrannte Nüsse

- oder -

Vanille Creme Bruleé
Schokoladencrumble, Erdbeersorbet, Minze

3 Gänge Menü

44,00 € - SUPPE/HG/DESSERT

4 Gänge Menü

52,00 € - VSP/SUPPE/HG/DESSERT

5 Gänge Menü

59,00 € - VSP/SUPPE/ZWG/HG/DESSERT



HERBST MENÜ

HERBST- September / Oktober / November

VORSPEISE (VSP)

Lachs-Carpaccio
Ruccola, Schmandcrème, Sonnenblumenkerne
Limonendressing

SUPPE

Pfifferlings Cremesuppe mit Einlage
Schwarzbrotchip, Entenleber und Petersilienkresse

- oder -

Kürbiscremesuppe mit Kernen , Öl, Kresse

ZWISCHENGANG (ZWG)

Blutorangensorbet mit Riesling

HAUPTGANG – FISCH (HG) oder (ZWG)

Lachsforellenfilet
Kartoffelstampf, Spitzkohl, Limonen-Fischjus

HAUPTGANG – FLEISCH (HG) oder (ZWG)

Gebratene Wildmedaillons
geschmorter Hokkaidokürbis, Semmelknödel
Preiselbeerjus

- oder -

Rosa gebratenes Kalbsfilet im Bacon Mantel
konfierte Kartoffeln, Babymangold, Madeirajus

DESSERT

helles und dunkles Schokoladenmouse
eingekochte Feigen, Haselnusscrumble

- oder -

Lauwarmer Apfelstrudel
Vanillesauce, Schlagsahne

3 Gänge Menü – 44,00 € SUPPE/HG/DESSERT

4 Gänge Menü – 52,00 € VSP/SUPPE/HG/DESSERT

**5 Gänge Menü – 59,00 € VSP/SUPPE OD.
ZWG/SORBET/HG/DESSERT**



WINTER MENÜ

WINTER - Dezember / Januar / Februar

VORSPEISE (VSP)

Winterlicher Salat mit gebratene Geflügelleber
Granatapfel, Nüsse, Schalotten Dressing

- oder -

Geräucherte Entenbrust
Wildkräutersalat, Apfel Chutney, Schwarzbrotcroutons
Balsamico Dressing

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit Kernen , Öl, Petersilienkresse

ZWISCHENGANG (ZWG)

Blutorangensorbet mit Riesling

HAUPTGANG – FISCH (HG) oder (ZWG)

Kabeljau unter der Nusskruste
rote Balsamico-Linsen, Blattspinat, Weißweinsauce

HAUPTGANG – FLEISCH (HG) oder (ZWG)

Hirsch-Karree
Sellerie - Kartoffelpüree, Wurzelgemüse, Portweinsauce

- oder -

Konfierte Entenkeule
Steckrüben, Semmelknödelscheiben, Orangensauce

DESSERT

Apfel-Tarte
Orangensorbet, Karamellisierte Walnüsse, Limonenkresse

- oder -

Christstollen-Parfait
Rotweinpflaumen, Vanillesahne, Butterspekulatius

3 Gänge Menü – 44,00 € SUPPE/HG/DESSERT

4 Gänge Menü – 52,00 € VSP/SUPPE/HG/DESSERT

5 Gänge Menü – 59,00 € VSP/SUPPE OD.
ZWG/SORBET/HG/DESSERT



VEGANE MENÜS

VEGANE MENÜS

MENÜ I

AVOCADO CRÉME

Paprikasalsa, pochierter Flan vom Topinambur, Sternanis

GEMÜSEKRAFTBRÜHE

Spinatknödel und Gemüse

TERIYAKI TOFU

geschmorter Chicorée und Quinoa geröstet
Karotten und Sesam

VEGANES SCHOKOLADENTÖRTCHEN

Bananen im Tempura, Pfefferminzsorbet

46,00 €

MENÜ II

GEGRILLTER BABY MAIS

Gemüse-Nudeln, Tomatengelee, Basilikum

GEROLLTE AUGERGINE UND ZUCCHINI

Humus, Wildkräutersalat

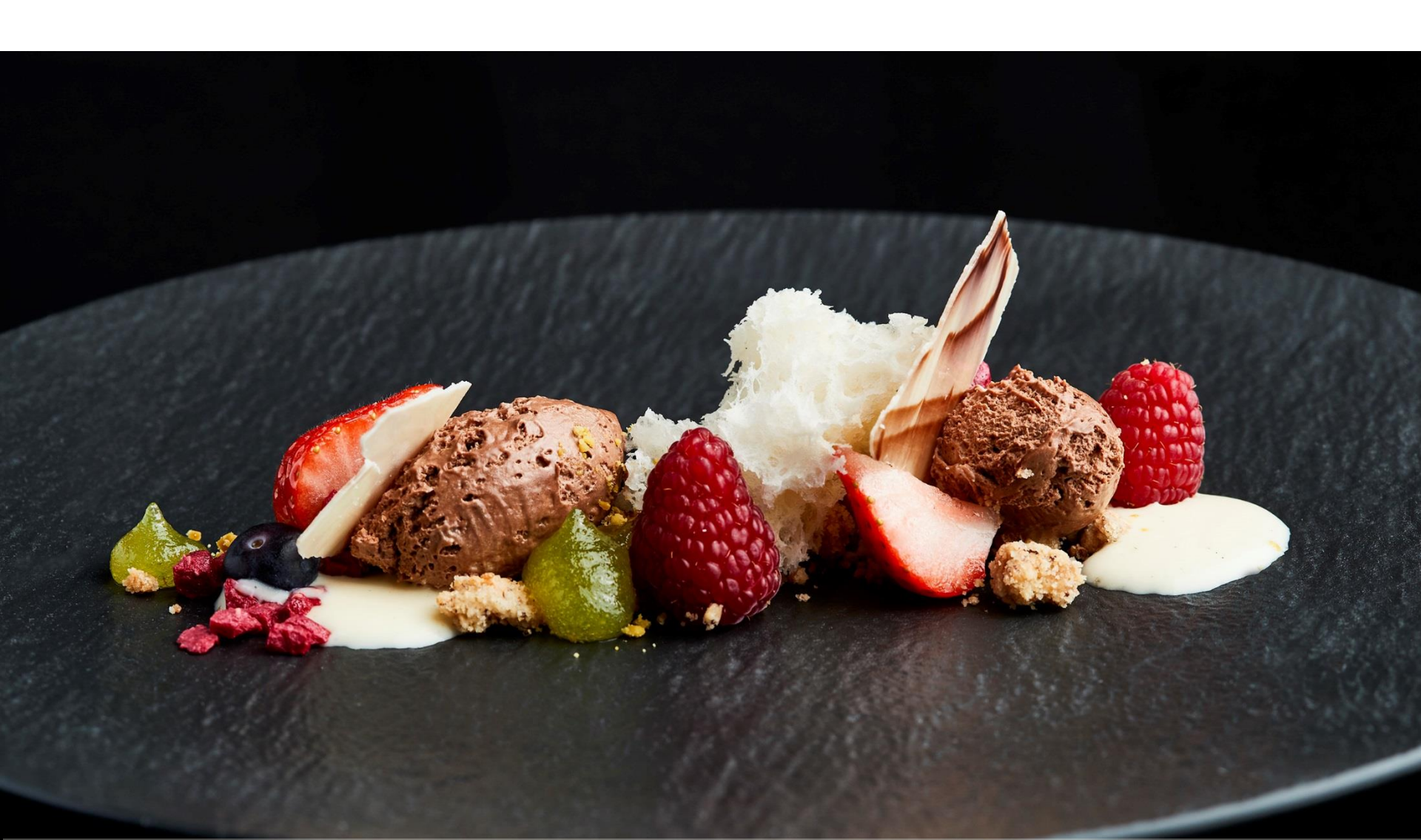
VEGANE GEMÜSE FRIKADELLE

Spinat-Gemüse, Tomaten-Concassé, Gewürzkartoffel-Türmchen

GRIESFLAMERIE

Zimtaroma, Kaffee-Krokant-Chip, Beeren
mariniert in Limetten-Vanille-Sud

52,00 €



WEITERE MENÜS

Gala Menü

Luftgetrocknete Schweinebacke
geräucherte gelbe Beete
Friséesalat, Orangendressing & Schwarzbrotchip

Hausgemachte Antipasti
von Fenchel, Tomaten, Schalotten, Paprika, Zucchini
mit geräucherter Entenbrust und Arganöl

Cremesuppe von der gelben Paprika
Rote Meerbarbe und Kerbel

Tranche vom Kalbsrücken rosa gebraten
gegrillte Riesengarnele
Babyspinat, dunkle Balsamicosauce
gebratene Kartoffelwürfel und Limonenkresse

Dry Age Rinderfilet
Senfkohl, getrocknete Tomaten, Mangowürfel
frittierte Reismudel und Hoisinjus

Schokoladentrüffel – Törtchen
Joghurteis, Maracujamark, Minze & Himbeerperlen

82,00 €

Steigenberger „Classic“ Menü

Getrübte Kartoffelsuppe
Croutons und Kräutersahne

Tafelspitz mit Frankfurter grüner Sauce
gehacktes Ei, Salat und Brot

Schweinefilet im Speckmantel
Kartoffelgratin, gebratenes Wurzelgemüse und Pilzrahm

- oder -

Flusszanderfilet
Kartoffelschnee, Blattspinat und Rieslingsauce

Heiße Waldbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Käseauswahl vom Brett mit Feigensenf und Tafeltrauben
Schwarz und Weißbrot

55,00 €



BUFFETS

Mediterrane Köstlichkeiten

Tomate – Mozzarella mit Basilikumpesto und Parmesan
Carpaccio vom Rindersattel mit gehobeltem Parmesan
gefüllte Weinblätter „Dolmades“

Italienischer Landschinken und Coppa mit Honigmelone
pochierter Lachs auf Tomatensugo
Kopfsalat mit Limonendressing, Pinienkernen und
Croûtons

Rotbarbenfilet in Olivenöl gebraten mit ZucchiniGemüse
und Puntanella (Nudelreis)
„Piccata Milanese“ (Schnitzelchen in Käse–Ei–Hülle)
mit Pasta in fruchtiger Tomatensauce
kleine Makkaroni in Pestorahm mit Cherrytomaten,
aus dem Parmesanrad

Orangen Panna Cotta, Erdbeerkonfitüre
Frisch geschnittene Früchte in der Melone
Tiramisu mit Amaretto- Sauce
Honigjoghurt mit frischer Minze

Italienischer Käse mit Ciabatta und Feigensenf

49,00 €

Gala Buffet

Italienische Antipasti von Gemüse und Meeresfrüchten
(Paprika , Tomaten, kleine Kraken, Schalotten, Pulpo,
Garnelen und Zucchini)

Wildschinken an Rotkohl-Cranberrysalat
Frische Felsenaustern mit Zitronenecken und Gremolata
Shrimps mit Cocktailsoße, Eisbergsalat und Orangenfilets
im Glas

Carpaccio vom Rehrücken mit frischen Kräutern,
Meersalz und Zwiebelöl

Variation von Räucherfischen mit Dill- Senfsauce
Ganzer pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich
rosa gebratener Kalbstafelspitz mit grüner Sauce
gehacktem Ei und Wildkräutern

„Cesar Salatbar“

Romanasalat, Cesar Dressing gehobelter Parmesan,
Croûtons

frittierte Kapern, Sardellen und rote Zwiebeln

getrüffelte Petersilienwurzelsuppe mit Croûtons

rosa gebratene Hochrippe, dunkle Balsamicosauce
Ragout vom Hirsch mit Preiselbeeren und Kräutern
Ganzes Spanferkel im Ofen gegart, Biersauce
Filet von Dorade und Zander, Flusskrebssauce
Vegetarische Pasta in Basilikumpesto mit Mozzarella und
geschmolzenen Tomaten

Knopfspätzle, Rosmarinkartoffel, gemischter Reis
geschmorter Spitzkohl, Gemüseauswahl,

Warme Schokoladen-Tarte
helles Schokoladenmouse mit Himbeersauce
Crème Brûlée mit Zitrusfrüchten
Tiramisu mit Waldbeerragout
und weitere Köstlichkeiten von unseren Patissier

82,00 €



GRILL BUFFET

Grill Buffet I

Tomate – Mozzarella mit Basilikum und altem Balsamico
Serrano Schinken mit Honigmelone
Italienische Antipasti vom Zucchini, Tomaten, Paprika
und Aubergine
Speckkartoffelsalat mit gerösteten Zwiebeln
und frischen Kräutern
Salat von roten, weißen Bohnen und Mais mit Chili
und Koriander
Blattsalate mit zweierlei Dressing

Vom Grill:

Rindswurst und Bratwurst
Hähnchenbrust in Paprikamarinade
Kleine Rinderhüftsteaks
Ziegenkäse mit Gemüse und Kräutern in der Folie
Doraden Filet mit Zitronenaromen in der Folie gegart
Folienkartoffel mit Kräuterquark
Buttermaiskolben, Knoblauchkartoffel
Kräuterbutter und BBQ-Sauce

Dessert

Obstsalat

Panna Cotta mit Fruchtsauce
helles und dunkles Schokoladenmousse
Limonentarte mit eingekochten Kirschen

45,00 €

Grill Buffet II

Carpaccio vom Rinderrücken mit Rucola und Parmesan
Fleischbällchen mit Erdnussdipp
Eismeergarnelen in Thousand Island Sauce
Lachstatar mit frischen Kräutern und Zitrone
In altem Balsamico und Rosmarin geschwenkte Champignons und
Silberzwiebeln
Marinierte Honigmelone mit Parmaschinken, Coppa
Gegrillte Antipasti

Sommerliche Blattsalate mit dreierlei Dressings
Krautsalat, Gurken-Kartoffelsalat
Paprikasalat mit roten Zwiebeln und Gurken
Italienischer Nudelsalat , pikanter Rindfleischsalat

Vom Grill:

Rindersteaks
Lammkoteletts mit Frankfurter Kräutern mariniert
Putenbrustspieße mit Paprika und Zwiebeln
Frankfurter Rindswurst und Thüringer Bratwurst
Grillfackeln vom Schweinebauch
Garnelenspieße
Gemüsespieße
Ziegenkäse mit Gemüse und Kräutern in der Goldfolie

BBQ-Sauce, Knoblauch Teriyaki Sauce
Chilisauce, Honig-Senfsauce, Kräuterquark
Zitronenbutter, Kräuterbutter

gegrillte Maiskolben, Speckbohnen, Mexikanische Gemüsepfanne
Grilltomaten, Kartoffelspalten, Knoblauchkartoffel

Dessert

Auswahl aus unserer Patisserie
mit leckeren süßen Köstlichkeiten

Käseauswahl vom Brett mit bunten Trauben und Grissini

60,00 €



BESONDERE ANLÄSSE & FEIERN

Wir machen Ihre Feier zum Erlebnis

*Besondere Anlässe
müssen besonders gefeiert werden.
Wir freuen uns, Sie bei der Planung
und Umsetzung Ihres Festes zu begleiten
und so zu einem besonderen Tag beizutragen.*

Arrangement „Feste Feiern“

Aperitif mit Sekt

Wahlweise:

Buffet Reise durch Deutschland /

Mediterranes Buffet

oder

4-Gang saisonales Menü /

4-Gang Classic Steigenberger Menü

Weine, Bier, alkoholfreie und heiße Getränke
für 5 Stunden

Festliche Tischdekoration und Menükarten

Bereitstellung der Räumlichkeit

Nachtzuschläge bis 1 Uhr

109,00 €

Arrangement „Feste Feiern Deluxe“

Aperitif mit Champagner

Fingerfood zum Empfang

Wahlweise:

Galamenü

oder

Galabuffet

Weine, Bier, alkoholfreie und heiße Getränke
für 6 Stunden

Festliche Tischdekoration und Menükarten

Bereitstellung der Räumlichkeit

Nachtzuschläge bis 1 Uhr

149,00 €



FINGERFOOD & CANAPÉS

SÜSSES UND HERZHAFTES FINGERFOOD

Fingerfood - 3,00 €

- Räucherlachsroulade mit Oliven und Frischkäse
- Mini Cheeseburger vom Rind mit Cheddar-Käse
- Garnele im Kartoffelnest
- Kartoffelsalat mit Gurken und kleine Frikadellen
- Aprikosen und Datteln im Speckmantel
- „Handkäs mit Musik“
(Sauermilchkäse mit Zwiebeln, Essig und Öl)
- Spieß von Tomate und Mozzarella mit Basilikum
- Bruschetta (kleine Weißbrotscheiben mit angemachten Tomaten)
- Spieß von eingelegtem und gegrilltem Gemüse
- Blätterteigtörtchen Mix mit Gemüse, Käse
Lachs und Frischkäse

Canapés - 4,50 €

Kleine gebutterte Weißbrotscheiben belegt mit:

- Lachs, Sahnemeerrettich und Oliven
- Geräucherter Forelle mit Senf-Dill-Sauce
- Spanischer Landschinken mit Melone
- Kräuter-Kochschinken mit Sauerrahm
- Gegrilltem Gemüse
- Tomate – Mozzarella und Basilikum
- Entenleber mit Cumberlandsauc

KUCHEN & SNACKS

Kaffee und Kuchen

Blechkuchen nach Angebot und Saison
(2 Sorten)

Pro Person 4,50 €

Blechkuchen nach Angebot und Saison
(2 Sorten)

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Pro Person 7,50 €

Kaffee- und Teespezialitäten für 1,5 Stunden
und Blechkuchen nach Angebot und Saison
(3 Sorten)

Pro Person 16,50 €

Süße Kleinigkeiten - 3,00 €

- Sushi Süß (Kokos Ananas, Schokolade-Himbeere,
Erdbeer- Kiwi, Banane Schokolade)
- Tropéziennes Butter-Brioche
mit Mousseline-Creme gefüllt
- Mini Tonkabohnen Mousse
- Kleine Zitronentarte oder Schokoladentarte
- Mini Butterstreusel Küchlein mit Apfel
- Bunte Macarons
- Weißbier-Tiramisu mit kandierter Zitronenscheibe



MEETINGS & EVENTS

Tagungspauschalen

Green Meeting

- Raummiete für den Haupttagungsraum
- Tagungstechnik bestehend aus:
 - einem LCD Projektor mit 2000 Ansilumen
 - einer Leinwand
 - einer Pinnwand
 - einem Flipchart mit recyceltem Papier und Stiften
 - einem Moderationskoffer
- Schreibutensilien aus recyceltem Material
- Unlimitiert frisch gefiltertes Trinkwasser aus unseren Steigenberger Mehrweg-Glasflaschen
- Fair Trade Meeting-Snacks aus eigener Produktion unseres Partners Ecoterra
- 2 Tagungspausen mit Kaffee, Tee und einer Auswahl an regionalen und saisonalen Produkten
- 3-Gang Menü oder Buffet aus frischen saisonalen und regionalen Speisen nach Küchenchefs Wahl
Entscheidung obliegt dem Hotel je nach Auslastung
- Event Consultant vor Ort

84,00 € pro Person / Tag (2 Kaffeepausen)

79,00 € pro Person / halbtags (1 Kaffeepause)

Green Meeting preferred

- Raummiete für den Haupttagungsraum
- Tagungstechnik bestehend aus:
 - einem LCD Projektor mit 2000 Ansilumen
 - einer Leinwand
 - einer Pinnwand
 - einem Flipchart mit recyceltem Papier und Stiften
 - einem Moderationskoffer
- Schreibutensilien aus recyceltem Material
- Unlimitiert frisch gefiltertes Trinkwasser aus unseren Steigenberger Mehrweg-Glasflaschen sowie Tagungs- und Heißgetränke
- Fairtrade Meeting-Snacks aus eigener Produktion unseres Partners Ecoterra
- 2 Tagungspausen mit Kaffee, Tee und einer Auswahl an regionalen und saisonalen Produkten
- 3-Gang Menü oder Buffet aus frischen saisonalen und regionalen Speisen nach Küchenchefs Wahl
Entscheidung obliegt dem Hotel je nach Auslastung
- Event Consultant vor Ort

94,00 € pro Person / Tag (2 Kaffeepausen)

89,00 € pro Person / halbtags (1 Kaffeepause)



TAGUNGSPAUSEN

Tagungspausen Upgrades

Begrüßungskaffee & Tee 6,00 €

Ohne Speisen

Begrüßungskaffee 8,00 €

Ein Croissant, Kaffee und Tee

Französisches Frühstück 15,00 €

Ein Croissant mit Butter und Marmelade
ein Glas frischer Orangensaft, Kaffee und Tee

Wir servieren zu Ihrem Frühstücksbuffet frisch gebrühten Kaffee (auch entkoffeiniert) und unsere Auswahl an „Ronnefeldt“ Teesorten.



GETRÄNKE

Getränke

Mineralwasser & alkoholfreie Getränke

Vio Still / Apollinaris	0,25l	4,00 €
	0,75 l	9,00 €
Softdrinks	0,2 l	4,00 €
Red Bull	0,25 l	5,00 €
Säfte	0,2 l	3,70 €
Bio Zisch	0,33 l	4,50 €

Warme Getränke

Café Crème Darboven	3,50 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	5,00 €
Kaffeespezialität	4,20 €
Kännchen Tee	6,00 €

Getränkepauschalen

Pauschale I:

Apollinaris Selection, Vio stilles Wasser, Softgetränke
Pils vom Fass
je eine Sorte Weiß - und Rotwein gemäß unserer Auswahl
Kaffee - und Teespezialitäten

Preise pro Person

Pauschale I für 2 h: **25,00 €**

Pauschale II:

Apollinaris Selection, Vio stilles Wasser, Softgetränke
Pils vom Fass
je eine Sorte Weiß – und Rotwein gemäß unserer Auswahl
drei verschiedene Longdrinks oder Cocktails nach Wahl
Kaffee- und Teespezialitäten

Preise pro Person

Pauschale II für 2 h: **35,00 €**

Jede weitere Stunde wird mit **13,00 € pro Person** berechnet.

Bei der Buchung der Getränke **Pauschale II** wird je nach Personenanzahl mindestens ein Barkeeper mit **42,00 € pro Stunde** in Rechnung gestellt.

Longdrinks und Cocktails

Longdrinks 12,00 €

GIN

Gordons

WHISKY

Jim Beam

RUM

Bacardi

mit Tonic/Softdrink + 3,50 €

Cocktails

Planters Punch 13,00 €

Myer's, Grenadine, Zitronensaft,
Agostura bitter, Orangensaft

Moscow Mule 12,00 €

Vodka, Ginger Beer, Limetten, Gurke

Caipirinha 11,00 €

Cachaca, Limetten, brauner Rohrzucker

Aperol Spritz 10,50 €

Aperol, Prosecco, Soda

Hugo 10,50 €

Holunderblütensirup, Sekt, Soda

Cocktail Alkoholfrei

Bambini 9,00 €

Blutorangensirup, Lime juice, Zitronensaft, Orangensaft, bitter Lemon

Cocktail – Pauschale

- Gin & Tonic
- Caipirinha
- Whisky / Rum & Cola

Preise pro Person

für 2 h: 15,00 €

Für 3 h: 22,00 €



CATERING

FEIERN AUßER HAUS

Unser Team vom Steigenberger Hotel Bad Homburg blickt auf eine langjährige Erfahrung im Catering-Bereich zurück. Ob Firmen- oder Privatevent, ob kleiner Mittagsimbiss oder große Galaveranstaltung - unsere Mitarbeiter sind immer professionell und voller Hingabe für Sie da.

Zu unseren Kunden gehören namenhafte nationale und internationale Firmen, die uns als zuverlässige Profis an ihrer Seite zu schätzen wissen.

SIE HABEN DEN ANLASS - UM ALLES ANDERE KÜMMERN WIR UNS!

Vom 1. Kennenlernen bis zum Veranstaltungsende sind wir mit Ihrem persönlichen Ansprechpartner, Kompetenz und Engagement für Sie da.

CATERING-PAUSCHAL-ANGEBOT

- Aperitif
- Buffet oder 3-Gang-Menü
- Passende Weine nach Wahl des Hotels
- Wasser, Bier, alkoholfreie und Heißgetränke
- Tische, Stühle und Tischwäsche
- Menükarten und passende Dekoration
- Betreuung durch unsere fachkundigen Mitarbeiter
- Geschirr, Gläser, Besteck, Küchenequipment
- Auf- und Abbau des Equipments

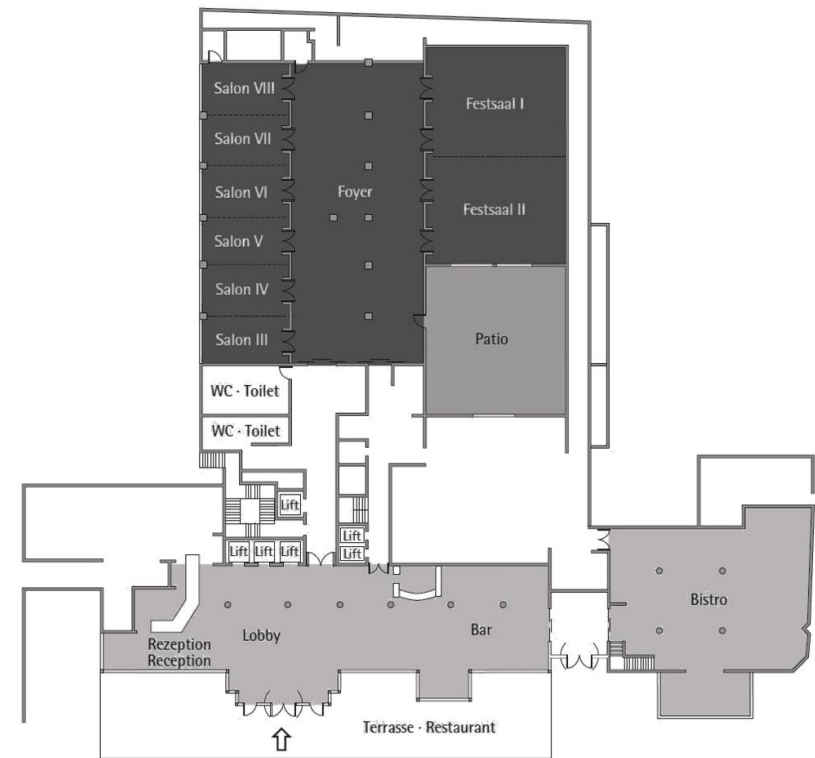
ab 114,00 € zzgl. MwSt.
(20 bis 500 Personen für bis zu 5 Stunden)



ALLES AUF EINEN BLICK

STEIGENBERGER

HOTEL
BAD HOMBURG



VERANSTALTUNGSRÄUME

FUNCTION ROOMS

MEETING ROOM	Fläche/m² Width/m²	Breite/m Width/m	Länge/m Length/m	Höhe/m Height/m	Tageslicht Daylight	Klimaanlage Air-conditioned	Parlament Classroom (Pers)	Stuhlfreie Theatre (Pers)	Empfang Reception (Pers)	Bankett Banquet (Pers)	U-Form U-shape (Pers)
1 Salon	32	7,20	4,40	3,00	-	-	12	20	15	10	
2 Salons	65	7,20	8,95	3,00	-	-	30	50	40	40	20
3 Salons	98	7,20	13,50	3,00	-	-	50	90	70	60	30
4 Salons	131	7,20	18,55	3,00	-	-	60	120	90	80	40
5 Salons	164	7,20	22,60	3,00	-	-	80	150	120	110	45
6 Salons	197	7,20	27,15	3,00	-	-	100	180	150	130	50
Foyer	340	28,40	12,00						300	160	
Festsaal 1	123	12,30	10,00	2,65	-	-	50	120	150	80	35
Festsaal 2	123	12,30	10,00	2,65	-	-	50	120	150	80	35
Festsaal 1+2	248	12,30	20,15	2,65	-	-	180	300	300	180	50



**WIR FREUEN UNS
AUF IHREN BESUCH!**