



VILLA MEDICI

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS



Bankettmappe der Villa Medici

VILLA MEDICI, MARION SCHREIBER E.K. | WALDPARKSTRASSE 20 | D-76669 BAD SCHÖNBORN
TEL: +49 (0) 7253 9871 160 | EVENT@HOTEL-VILLA-MEDICI.DE

WWW.HOTEL-VILLA-MEDICI.DE



Das Leben ist ein Fest

Liebe Gäste,

im Kreise der Familie und mit Freunden zu feiern und Anlässe zu zelebrieren, gehört zu den erinnerungsreichsten Momenten in unserem Leben. An diesen besonderen Tagen möchten wir Sie mit größter Freude in unserer Villa Medici willkommen heißen und Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis gestalten. Unser erfahrenes Eventteam unterstützt Sie vom ersten Moment an bei Ihrer individuellen Planung und steht Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung. Erleben Sie unsere, auf Ihre Wünsche abgestimmten, Serviceleistungen, die all Ihre Erwartungen übertreffen werden.

Feiern Sie in mediterranem Flair, genießen Sie kulinarische Highlights unserer Küchencrew und lassen Sie sich von unserem herzlichen Team professionell umsorgen.

Gerne laden wir Sie ein, unsere Villa Medici kennen zu lernen und Sie in einem persönlichen Gespräch umfassend zu beraten.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Schreiber, Luca Riccio & Team



Empfang

Empfangen Sie Ihre Gäste vor dem Essen auf einer unserer Terrassen, in unserer Gartenanlage oder in den festlich dekorierten Räumlichkeiten.

Wählen Sie zur Begrüßung

Prosecco des Hauses inkl. Orangensaft

Preis p.P. 8,50€

Alternativ oder kombinierbar mit:

Fruchtbowl mit/ohne Alkohol und frischen Früchten

Preis p.P. 10,00€

Aperitifs z.B. Aperol Spritz und/oder Lillet Wild Berry

Nach Verbrauch

Reichen Sie zum Empfang unser frisch zubereitetes Fingerfood

Tomate-Mozzarella-Spieß

3,50 €

Bruschetta Traditionale

3,00 €

Melone-Parmaschinken-Spieß

4,00 €

Garnelenspieß

5,00 €

Kartoffelsalat mit Fleischbällchen im Glas

3,00 €

Canapés belegt mit:

Räucherlachs

3,50 €

Gravedlachs

3,50 €

Rindertatar

4,00 €

Roastbeef

3,00 €

Frz. Käse

4,00 €

Roher Schinken

3,00 €

Wir empfehlen 2-3 Komponenten pro Person!



Buffets

Unsere Buffetvorschläge für Ihre Festlichkeit ab 40 Personen

(Individuelle Anpassungen inkl. neuer Kalkulation sind gerne möglich)

Dolce Vita Buffet | 65,00 € p/P

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit knackiger Rohkost, angemachte Salate, Schafskäse, Cocktailltomaten, Paprika, Gurken, Oliven, verschiedene Körner sowie dreierlei Dressings

Antipasti von Paprika, Zucchini, Auberginen und Pilzen

Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs

Melone mit italienischem Schinken

Terrine vom Kalbstafelspitz mit Remouladensauce

Bunter Tomatensalat mit marinierter Burrata

Geräucherte Entenbrust auf Papayasalat und einer Johannisbeersauce

Mediterrane Gemüsesuppe

Hauptgänge

Zanderfilet auf der Haut gebraten | Limettensauce

Geschmorter Rinderbraten | Barolojus

Gegrillte Lammhaxe

Gebratenes Schweinefilet | Pfeffersauce

Gemüselasagne

Beilagen

Bohngemüse | Ratatouillegemüse | Blattspinat | Rosmarinkartoffeln

Gnocchi mit Kirschtomaten und Basilikum | Serviettenknödel

Dessert

Crème Brûlée | Tiramisu | Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Villa Medici Buffet | 79,00 € p/P

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit knackiger Rohkost, angemachte Salate, Schafskäse, Cocktailtomaten, Paprika, Gurken, Oliven, verschiedene Körner sowie dreierlei Dressings

Antipasti von Paprika, Zucchini, Auberginen und Pilzen

Rindercarpaccio mit mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesan

Vitello Tonnato, geschmortes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Frische Tomaten mit Büffelmozzarella, Pinienkernen, Basilikumpesto und Olivenöl

Meeresfrüchtesalat mit Garnelen und Muscheln Pulpo

Festtagssuppe mit Gemüsestreifen, Markklößchen und Eierstich

Hauptgänge

Gebratenes Lachsfilet | Safransauce

Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert

Gegrillte Maispoularde | Thymianjus

Geschnetzeltes vom Hällischen Schwein mit Kräuterseitlingen

Vegane Auberginenbällchen mit Erbsenpesto

Beilagen

Kartoffelgratin | Süßkartoffeln mit Asia-Coleslaw | Pasta mit verfeinert Kirschtomaten und Basilikum | Basmatireis

Mediterranes Gemüse

Dessert

Hausgemachte Panna Cotta mit Fruchtspiegel | Tiramisu

Eismuschel mit einer Variation an Eissorten und Saucen



Gala Buffet | 108,00 € p/P

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit knackiger Rohkost, angemachte Salate, Schafskäse, Cocktailltomaten, Paprika, Gurken, Oliven, verschiedene Körner sowie dreierlei Dressings

Antipasti von Paprika, Zucchini, Auberginen und Pilzen

Ganzer pochierter Ostseesalm mit Sahnemeerrettich

Forellentatar an Radieschensalat mit Senf-Dill-Sauce

Rosa gebratene Hochrippe mit Remouladensauce

Ganzer Rehrücken mit Sauce Cumberland

Pochierter Hummer mit Cocktailsauce

Cremesuppe von Flusskrebse

Hauptgänge

Grigliata mista di pesce

Involtini vom Kalbsrücken

Rinderfilet rosa gebraten mit einer Pilzduxel im Blätterteigmantel

Rosa gebratener Lammlachs | Rosmarinjus

Ravioli mit einer Steinpilzfüllung in Salbeibutter

Medaillons von Kichererbsen auf mediterranem Gemüse und Gurkenlabaneh

Beilagen

Pfifferlingsrisotto | Kartoffelgratin | Polenta | Dreierlei saisonales Gemüse

Dessert

Hausgemachte Panna Cotta mit Fruchtピューree | Schokoladenbrunnen mit saisonalen Früchten

Eismuschel mit einer Variation an Eissorten und Saucen



Mengelse Buffet | 55,00 € p/P

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit knackiger Rohkost, Schafskäse, Cocktailltomaten, Paprika, Gurken, Oliven, verschiedene Körner sowie dreierlei Dressings

Wurstsalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat

Maultaschensalat

Ritschele mit Speck und Kracherle

Bibeleskäs

Saure Zunge mit Schnittlauch-Creme Fraîche

Badischer Zwiebelkuchen

Flädlesuppe

Hauptgänge

Zanderfilet mit Kräutersauce

Ochsenbrust mit Meerrettichsauce

Zwiebelrostbraten

Schäufele vom Schwein

Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Badischer Sauerkrautauflauf

Käsespätzle

Beilagen

Sauerkraut | Rahmwirsing | Karotten | Spätzle | Schupfnudeln | Bratkartoffeln

Dessert

Kirschplotzer | Ofenschlupfer mit Vanillesauce | Striebele | Himmlische Himbeeren | Schokoladenmousse



Menüvorschläge

Unsere Bestandteile zur individuellen Gestaltung Ihres mehrgängigen Menüs bis 40 Personen

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesan	17,50 €
Antipasti von Zucchini, Paprika, Champignons und Aubergine	12,50 €
Vitello Tonnato, geschmortes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	17,50 €
Geräucherte Entenbrust auf Mango Salat und Johannisbeersauce	18,50 €
Dreierlei aus dem Meer, geräuchertes Lachsmedaillon, Pulposalat und gebackene Garnele	21,50 €
Antipasti-Teller mit Melone und Parmaschinken, Rindertatar auf Brioche und Bresaola-Röllchen mit Kräuterfrischkäse	19,50 €
Tatar vom Kalbsfilet mit Rucola und Avocado Salat auf Zucchinischeiben, Zwiebeln-Zitrone, Creme Fraîche	22,50 €
Marinierte Rote Beete mit Büffelmozzarella, Feige und Gartenkresse	16,50 €

Suppen

Rinder Consommé mit Flädle	7,50 €
Tomaten Consommé mit Grießnockerl	7,50 €
Rauchige Auberginensuppe mit gerösteten Kichererbsen / vegan	8,50 €
Karotten-Ingwersuppe	7,50 €
Tomaten-Cremesuppe mit Knoblauch, Crostini und Basilikumschaum	7,50 €
Italienische Bohnensuppe	7,50 €
Klare Pilz-Gemüse-Suppe	8,50 €
Kohlrabi-Kräutersuppe mit Kalbfleischbällchen	8,50 €



Hauptgänge

Risotto von grünem Spargel mit gebratener Lachsforelle	25,00 €
Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet mit Rosmarin-Kartoffelstampf	34,50 €
Involtini vom Kalbsrücken auf hausgemachten Tagliatelle	28,50 €
Geschmorte Lammhaxe und rosa Lammkotelett an Chili-Schokoladenjus und Gegrillter Tomatenpolenta	28,50 €
Badiertes Schweinemedailon auf Kräuterseitlingen und Kartoffelrösti	21,50 €
Grigliata mista di pesce auf Kartoffelcreme, an Rouille	29,50 €
Gegrillte Maispoularde auf mediterranem Gemüse und Parmesansoufflé	21,50 €
Duett von Rinderschmorbraten und Kalbsmedailon, Karottenstampf und Brandteigkrapfen	32,00 €

Vegane Hauptgerichte

Auberginenbällchen mit Erbsenpesto und Kräuter-Labaneh	17,50 €
Rote Beete Gnocchi mit gebratenem Sprossenbrokkoli und Macadamianüssen	19,50 €
Karotten-Spinat-Curry mit geröstetem Kokosreis	15,50 €
Ofengebackene Süßkartoffel mit Asia-Coleslaw und Erdnüssen	16,50 €

Dessert

Tiramisu mit saisonalen Früchten	8,50 €
Mohnmousse auf Beerencoulis	8,50 €
Maracujamousse mit Oliven-Minzsauce	9,50 €
Beerenkaltschale mit Zimtschaum	7,50 €
Apfel-Champagner-Süppchen mit Krokant-Quarkklößchen	10,50 €
Topfenocken auf Orangen-Estragonsauce	8,50 €
Grießflammerie mit Orangensauce	8,50 €
Crème brûlée auf Erdbeer-Amaretto-Schaum	9,50 €



Mitternachtssnack

Für den kleinen Hunger danach. Sollte Ihre Feier länger gehen, reichen wir Ihnen gerne einen kulinarischen „Abendsnack“ ab einer Uhrzeit Ihrer Wahl.

	Preis p.P
Vesper Platte a la Italia (Schinken und Salami Variationen inkl. Brotauswahl)	8,00 €
Internationale Käseauswahl (Dazu servieren wir Feigensenf und Trauben inkl. Brotauswahl)	8,00 €
Brezeln, Laugenstangen mit Butter verschieden gefülltes Blätterteiggebäck	6,00 €
Gulaschsuppe inkl. Brotauswahl	8,00 €

Gerne können Sie auch mehrere Speisen kombinieren

Kinderkarte

SPEISEN

Paniertes Schnitzel von der Pute mit Zitronenecke mit Kartoffelecken	8,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes	7,50 €
Spaghetti Tomatensauce mit Parmesan	7,50 €
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	8,50 €

Sollten Sie sich für ein spezielles Kindermenü aus der vorliegenden Kinderkarte entscheiden gelten die angebotenen Preise. Alternativ dazu dürfen die Kinder auch gerne am allgemeinen Buffet teilnehmen.

KINDERPREISE

Alter	Buffet/Menü	Alter	Getränkepauschale
0-6	kostenfrei	0-3 Jahre	kostenfrei
ab 7 Jahre	50% des Menü-/Buffet	4-6 Jahre	10,00 €
ab 13 Jahre	voller Preis	7-10 Jahre	20,00 €
		11-15 Jahre	28,00 €
		Ab 16 Jahre	regulärer Preis



Getränke

Pauschale zu € 38,- p.P. | Dauer: 6 Stunden ab dem Zeitpunkt Ihrer Wahl

Mineralwasser, alkoholfreie Getränke & Säfte

Solé classic | Solé naturell | Coca Cola | Fanta | Sprite | diverse Säfte

Weißwein

Grauburgunder, Weingut Clauer, Baden **oder** Chardonnay, Weingut Azienda Agricola La Tunella , Friaul

Roséwein

Rosé, Weingut Thomas Seeger, Baden **oder** Pink, Weingut Uli Metzger, Pfalz

Rotwein

Spätburgunder, Weingut Clauer, Baden **oder** Merlot, Weingut Cantina Tramin, Südtirol

Biere

Heidelberger Pilsener 1603 | Heidelberger Hefeweizen | Diverse Misch und alkoholfreie Biere

Heißgetränke

Tee- und Kaffeebuffet

1 Digestif pro Person

Obstler oder Ramazzotti

Jede weitere Stunde à EUR 8,00 pro Person

Berechnungsgrundlage für die Verlängerungsstunde der Pauschale sind die noch tatsächlich anwesenden Gäste. Nicht enthalten in der Pauschalen sind Spirituosen, Longdrinks und Cocktails.

Diese werden auf Wunsch serviert und nach Verbrauch berechnet.

À La Carte

Wählen Sie Ihren Lieblingstropfen aus unseren mehr als 100 Weinsorten.

Gerne erstellen wir eine Getränkekarte nach Ihren Wünschen und berechnen den Verzehr pro Glas und pro angebrochene Weinflasche.



Räume

Raumkombinationen	Personenanzahl	Raubereitstellung
Festsaal Medici + Wintergarten inkl. Barlounge (455qm)	unter 80 (max. 130)	1.250,00 €
Festsaal Medici inkl. Barlounge (400qm)	unter 70 (max. 120)	900,00 €
Dolce Vita + Bologna + Lounge (310qm)	unter 60 (max. 76)	700,00 €
Dolce Vita (80qm)	unter 20 (max. 34)	150,00 €
Wintergarten (64qm)	bis max. 20	250,00 €
Bologna (82qm)	unter 25 (max. 42)	250,00 €
Prato inkl. kleiner Terrasse (82qm)	unter 25 (max. 42)	300,00 €
Prato + Bolona (165qm)	unter 40 (max. 66)	500,00 €

Die Bereitstellung der Räume ist ab der genannten Mindestpersonenanzahl kostenfrei und beinhaltet:

- Bestuhlung mit Tafeln inkl. Geschenketisch.
Auf Wunsch mit runden Tischen à 6-8 Personen (Aufpreis € 5,00 p.P.) Ab einer Personenzahl von 30 Personen runde Tische möglich
- Weiße Stofftischwäsche inkl. Serviettenform Ihrer Wahl
- Einen „Probetisch“ vor der Veranstaltung
- Auf- und Abbau der dekorativen Elemente auf den Tischen
- Baby- und Kinderstühle (max. 7 Stück)
- Personalbereitstellung der Gästeanzahl entsprechend
- Reinigungs- und Aufräumarbeiten nach der Feier

Wünschen Sie für Ihre Festlichkeit größere Räume, ist dies gegen eine Raumbereitstellungsgebühr in o.g. Höhe möglich.



Weitere Preise im Überblick

Stuhlhussen

Verwandeln Sie Ihren Festsaal in einen Traum aus weiß.

8,00 €/Stück

Menükarten

Gerne erstellen wir Ihnen eine Menükarte nach unserem Design.

3,00 €/Stück

Freie Trauung

Heiraten in der Gartenanlage (bis 60 Personen möglich).

350,00 €

Gedeckgeld

Sie möchten Ihr Kuchenbuffet selbst gestalten? Gerne stellen wir Ihnen Porzellangeschirr und Besteck sowie Kuchenheber zur Verfügung.

4,00 €/p.P

Candybar /Saltybar

Sie spielen mit dem Gedanken Ihre Gäste mit einer Candy-/Saltybar zu überraschen? Gerne besprechen wir die Details in einem persönlichen Gespräch vor Ort.

Nachtzuschlag ab 00:00 Uhr

Sie wollen etwas länger feiern oder den Abend ausklingen lassen?

Unser Serviceteam ist gerne für Sie da! Für Veranstaltungen, die sich über Mitternacht ausdehnen, berechnen wir einen Zuschlag von € 100,00 pro angefangene Stunde. Sperrstunde ist 3:00 Uhr.

Hotel

Unser Geschenk an das Brautpaar! Eine Nacht in unserer Honeymoon-Suite inkl. Frühstück. Im Rahmen Ihrer Festlichkeit erhalten Sie für Ihre Gäste folgende Sondertarife:

Einzelzimmer (inkl. Frühstücksbuffet)	ab 120,00 €
Doppelzimmer (inkl. Frühstücksbuffet)	ab 163,00 €
Frühstück für außer Haus Gäste	23,00 €
Zustellbetten für Kinder von 7-11 Jahren	15,00 € zzgl. 10,50 € Frühstück
Zustellbetten für Kinder ab 12 Jahren	25,00 € zzgl. 21,00 € Frühstück

Unsere anliegenden Parkplätze stehen Ihren Gästen nach Verfügbarkeit kostenfrei zur Verfügung. Gerne reservieren wir für Ihr Hochzeitsauto einen Parkplatz direkt am Haus.



VILLA MEDICI

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS

VILLA MEDICI, MARION SCHREIBER E.K. | WALDPARKSTRASSE 20 | D-76669 BAD SCHÖNBORN
TEL: +49 (0) 7253 9871 160 | EVENT@HOTEL-VILLA-MEDICI.DE

WWW.HOTEL-VILLA-MEDICI.DE