



| ALL-INCLUSIVE-ANGEBOTE | THEMENHOCHZEITEN |

Ihr Fest im Biohotel

Hochzeit | Jubiläum | Familienfeier



Biohotel Werratal

Hann. Münden · Deutschland

Es ist Ihr großer Tag

und wir,
das Team vom Biohotel
Werratal, möchten, dass Sie ihn wirklich
genießen können.

Bevor die Werra im nahen Hann. Münden ihren Namen
büßen muss und sich mit der Fulda zur Weser vereint, schlän-
gelt sie sich zwischen Bramwald und Kaufunger Wald entlang.

Inmitten der idyllischen Landschaft des Werratal's erwarten
wir Sie und Ihre Gäste in dem über 40 Jahren von der Familie
Rothweiler-Treichel familiär geführten Biohotel Werratal.

Geschmackvolle Räume, freundliches und geschultes

Personal und eine behagliche Atmosphäre sind für

Sie da und schaffen einen optimalen Rahmen

für Ihre Hochzeitsfeier. Sie sagen uns, was

Sie wünschen und wir erledigen den

Rest. Sie können entspannt feiern

und sich ganz Ihren Gästen

widmen.

Unsere Räume

bieten sich

für Feiern

mit



bis zu
100 Personen an. Stilvoll
nach Ihren Wünschen ausgestaltet, zu
kalkulierbaren „All-Inclusive“- Preisen.

Unsere Küche verwöhnt Sie mit kreativer Frische-Küche
aus fast ausschließlich regionalen Produkten. Guter Ge-
schmack steht für uns im Vordergrund. Dafür braucht es gute
Produkte. **Wir verwenden beste Bio-Produkte, um Ihnen echte
Bio-Gerichte anbieten zu können. Dafür haben wir uns als**



**erstes Hotel in Hann. Münden zertifizieren lassen.
(DE-006-Öko).**



Alles passt zusammen: Themenhochzeiten

Um Ihrer Hochzeitsfeier den besonderen
Flair zu verleihen, bieten wir Ihnen unsere
Themenhochzeiten an. Von den Menükarten
über den Tischschmuck bis zum Menü
passt alles wunderbar zusammen.
Wir haben bei der Konzeption besonders
auf die Details geachtet, damit Sie ganz
entspannt feiern können. Sie können
zwischen den Themen Grüne, Rosen- und
Winterhochzeit wählen.



*Unsere Terrasse lädt im Sommer zum Feiern
unter freiem Himmel ein. Vom Kaminsaal aus
haben Sie einen direkten Zugang, um die
lauen Abende in schöner Dekoration
genießen zu können.*



Zu den leckeren Gerichten können Sie sich aus unserer trinkfreundlich kalkulierten, um-
fangreichen Weinkarte den richtigen Tropfen aussuchen. Vom Restaurant haben Sie einen
herrlichen Ausblick auf die Werra. Auf unserer idyllischen Terrasse mit Blick in das malerische
Werratal servieren wir Ihnen Kaffee und selbstgemachten Kuchen sowie Spezialitäten aus
unserer kreativen Bio-Küche.

Wir verwöhnen Sie auch gern mit Sekt und leckerem Finger Food am Ort Ihrer Wahl,
z.B. direkt vor der Kirche oder dem Standesamt. Sie möchten am Nachmittag
eine Kaffeetafel oder Präsentkörbe für Ihre Gäste oder ... ? Fragen Sie uns einfach.

Das Biohotel Werratal verfügt über 35 gemütliche Doppelzimmer und 5 Einzelzimmer.
Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer.

Wir bieten Ihnen behagliche, attraktiv gestaltete Zimmer mit Bad, Dusche, WC, Minibar,
Telefon, WLAN und Flat-TV. Am Morgen betreten Sie unser lichtdurchflutetes Frühstücks-
restaurant und genießen ein reichhaltiges Büffet; bei schönen Wetter auch gerne auf der
Terrasse.





Viel Raum für Träume

Der komplett renovierte Kaminsaal ist der zentrale Raum für größere Gesellschaften im *Biohotel Werratal*. Er wurde, wie auch andere Räume des Hotels und Restaurants, im mediterranen Stil gestaltet und strahlt damit eine ausgesprochen behagliche und familiäre Atmosphäre aus. Zusammen mit der individuellen Dekoration sind damit die festlichen Voraussetzungen für eine traumhafte Hochzeitsfeier gegeben.



Neben dem Kaminsaal lädt unser Garten ebenfalls zum Feiern und Verwöhnen ein. Er ist auch ideal, um die im Laufe des Tages eintreffenden Gäste willkommen zu heißen.

All-Inclusive

Feiern zu kalkulierbaren Pauschalen, die Speisen und Getränke, eine geschmackvolle Tischdekoration, eine kostenlose Übernachtung für das Gastgeberpaar sowie vergünstigte Hotelzimmerpreise für Ihre Gäste enthalten.

Die „All-Inclusive“- Feiern im *Biohotel Werratal* sind ab 40 Personen buchbar. Selbstverständlich können Sie bei uns auch im kleineren Rahmen feiern. Wir unterbreiten Ihnen gerne Vorschläge.



Rundum glücklich-Pauschale

Die Rundum glücklich-Pauschale enthält folgende Leistungen:

- Raumbereitstellung
- Stuhlhussen
- Stoffservietten
- Menükarte
- Tischdekoration*
- Hochzeitsanzeige in der HNA (Ausgabe Hann. Münden)
- Aperitif mit Sektvariation und alkoholfreien Drinks
- Häppchen zum Aperitif
- Speisenangebot laut Vorschlag und individueller Besprechung und Beratung im Vorfeld
- Ausgesuchte Weiss- und Rotweine nach vorheriger Weinprobe
- Bier, alkoholfreie Getränke
- Kaffee, Espresso, Cappuccino nach dem Essen
- Spirituosen: Obstler, Korn, Kräuter, Irish Cream und Grappa
- Longdrinks: Wodka-Orange, Rum-Cola, Whiskey-Cola, Gin-Lemon
- Kostenlose Übernachtung für das Gastgeberpaar mit einer kleinen Flasche Sekt auf dem Zimmer
- Vergünstigte Zimmerpreise für die Gäste

Ab 18.00 – open End

Buffetvorschlag rundum glücklich.

SUPPE (WIRD FÜR ALLE IHRE GÄSTE SERVIERT)

SAISONABHÄNGIGES ANGEBOT
WIE Z.B. SPARGELCREMESUPPE, MÖHREN-APFEL-INGWERCREMESUPPE,
WEISSE TOMATENCREMESUPPE ODER KÜRBISCREMESUPPE

VOM BUFFET

KALTE VORSPEISEN

GEBACKENE AUBERGINEN MIT VEGETARISCHER SAUCE BOLOGNESE GRATINIERT
TOSKANISCHE BOHNEN MIT THUNFISCH & ROTEN ZWIEBELN
RUCCOLASALAT MIT MINI-MOZZARELLA UND BALSAMICODRESSING
GEFÜLLTE HÄHNCHENBALONTINE AUF GEMÜSEGAZPACHO
EXOTISCH MARINIERTER BIO-PANGASIUS MIT COUS-COUS-SALAT
LAMMCARPACCIO MIT KARTOFFEL-ROSMARINDRESSING
GORGONZOLAMOUSSE MIT FRISCHEN MARINIERTEN MARKTGEMÜSEN
TERRINE VON MAIS, TOMATEN UND SPINAT MIT TOMATENSALSA
DÜNN AUFGESCHNITTENER RÜCKEN VOM LANDSCHWEIN
MIT APFEL- SENFVINAIGRETTE
SALATBUFFET MIT VARIATION VON BLATTSALATEN UND DRESSING-BAR
SOWIE DREIERLEI MARINIERTEN SALATEN

WARME ITALIENISCHE GERICHTE

LACHSWÜRFEL IN ZITRONENSAUCE
AUF FRISCHER PASTA MIT BLATTSPINAT UND KONFIERTEN KIRSCHTOMATEN
KNUSPRIG GEBRATENES HÜHNERBEIN AUF
MÖHREN-KARTOFFELSTAMPF UND FRÜHLINGSLAUCH
GESCHMORTES RINDFLEISCH MIT ROTWEINSCHALOTTEN,
GLACIERTE KALBSBRUST MIT LAUGENBREZELFÜLLUNG
GEMÜSEAUSSWAHL, GRATINIERTER RAHMKARTOFFELN
BLUMENKOHLE-KARTOFFELPÜREE, KÄSESPÄTZLE
ROSMARIN-KARTOFFELN AUS DEM OFEN
(GERNE TAUSCHEN WIR EIN HAUPTGERICHT
GEGEN EINE VEGETARISCHE ALTERNATIVE AUS)

ITALIENISCHE DESSERTS IN BUFFETFORM

MALLORQUINISCHER MANDELKUCHEN, HAUSGEMACHT
LIMONENCREME MIT GRAPPAKIRSCHEN, MINI BROWNIES
TIRAMI SU, ORANGENMOUSSE, PANNA COTTA, MILLIRAHMSTRUDEL MIT RUMROSINEN

Menüvorschlag Rundum glücklich.

SALAT VON KLEINEN STRAUCHTOMATEN UND
PFIRSICHEN MIT HERZFÖRMIGEN MOZZARELLAPERLEN
UND KÜRBISKERNPESTO

ERBSENSCHAUMSÜPPCHEN MIT LIMETTENMINZE
UND GEBRATENER BLACK TIGER RIESENGARNELE

KNUSPRIGES GEFÜLLTES HÜHNERBEIN
MIT ZITRONEN-ROSMARIN MASCARPONE,
PARMESANSPINAT UND ZITRONEN COUS COUS

LANGSAM GEBRATENES OCHSENROASTBEEF
MIT BALSAMICOSAUCE, BELUGALINSEN MIT SPECK
UND POLENTATÖRTCHEN

APRIKOSENRÖSTER MIT QUARKKLÖSSCHEN
UND HIMBEERSORBET

**Pauschalpreis pro Person 99,00 €
mit umfangreichem Buffet**

**Pauschalpreis pro Person 89,00 €
mit exklusivem 5-Gang-Menü**

Klassik-Pauschale

Die Klassik-Pauschale enthält folgende Leistungen:

- Raumbereitstellung
- Stuhlhussen
- Stoffservietten
- Menükarte
- Tischdekoration*
- Aperitif mit Sektvariation und alkoholfreien Drinks
- Speisenangebot laut Vorschlag und individueller Besprechung und Beratung im Vorfeld
- Ausgesuchte Weiss- und Rotweine nach vorheriger Weinprobe
- Bier, alkoholfreie Getränke
- Kaffee, Espresso, Cappuccino nach dem Essen
- Kostenlose Übernachtung für das Gastgeberpaar mit einer kleinen Flasche Sekt auf dem Zimmer
- Vergünstigte Zimmerpreise für die Gäste

Ab 18.00 – open End

Pauschalpreis pro Person 79,00 €

mit kombiniertem Menü/Büffet

(Suppe, Vorspeise und Dessert serviert,
4 Hauptgerichte zur Wahl als Büffet)

Menüvorschlag

SUPPE (SERVIERT)

SELLERIE-BIRNEN-CREMESUPPE MIT CRÔUTONS

VORSPEISE (SERVIERT)

GEDÜNSTETES BACHFORELLENFILET
MIT FRISCHE DILL AUF EINEM KORIANDE-R-MÖHREN-STAMPF
MIT FRÜHLINGSLAUCHCREME

HAUPTGÄNGE (BÜFFET)

KNUSPRIGER KRUSTENBRATEN VOM LANDSCHWEIN
MIT ÄPFELN, SALBEI UND GESCHMORTEN ZWIEBELN
UND

LAMM-RAGOUT MIT GREMOLATA
UND RATATOUILLE

UND

LACHSFILET AUF BLATTSPINAT
UND

GESCHMORTE RAMIRO PAPRIKA
MIT TOMATENPOLENTA UND PARMESAN

DAZU

ROSMARINKARTOFFELN, KARTOFFEL-SELLERIEGRATIN,
RAHMIGES WIRSING-BIRNEN GEMÜSE MIT SPECK,
GESCHMORTE HONIG-MÖHREN

DESSERT (SERVIERT)

PFLAUMENRÖSTER MIT QUARKKLÖSSCHEN,
HIPPEGEBÄCK UND ZIMTEIS

Basis-Pauschale

Die Basis-Pauschale enthält folgende Leistungen:

- Raumbereitstellung
- Stuhlhussen
- Stoffservietten
- Menükarte
- Tischdekoration*
- Aperitif mit Sektvariation und alkoholfreien Drinks
- Speisenangebot laut Vorschlag und individueller Besprechung und Beratung im Vorfeld
- Ausgesuchte Weiss- und Rotweine nach vorheriger Weinprobe
- Bier, alkoholfreie Getränke
- Kaffee, Espresso, Cappuccino nach dem Essen
- Kostenlose Übernachtung für das Gastgeberpaar mit einer kleinen Flasche Sekt auf dem Zimmer
- Vergünstigte Zimmerpreise für die Gäste

Ab 18.00 – open End

Pauschalpreis pro Person 59,00 €

mit leckerem 3-Gang-Menü

Vorschlag für 3-Gang-Menü

KARTOFFEL-LAUCHCREMESUPPE
MIT RÄUCHERLACHS

GEKRÄUTERTES RÜCKENSTEAK
VOM LANDSCHWEIN

APFEL-ZWIEBEL-KONFITÜRE,
GESCHMORTER UND PÜREE VOM

HOKAIDO KÜRBIS UND
GEBRATENE SPECKKARTOFFELKÜCHLEIN

ZWETSCHKENRÖSTER
MIT HESSISCHEM SCHMANDMOUSSE
UND ZIMTEIS

Alle hier vorgestellten Büffet- und Menüvorschläge sind Vorschläge von uns für Ihr Fest, aber können natürlich an Ihren persönlichen Geschmack angepasst werden. Es ist kein Problem einzelne Bestandteile auszutauschen. Das gilt ebenso für die folgenden Themenhochzeiten.

Vereinbaren Sie einfach einen persönlichen Termin mit uns.
Wir beraten Sie gerne.

* Die Tischdekoration wird nach Ihren Wünschen im Rahmen des vorgegebenen Budgets von unseren Floristik-Partnern (Blumen Wenzel oder Blumenfachgeschäft Inga Hansen) erstellt und verbleibt nach der Veranstaltung im Hotel.

Bitte beachten

Themenhochzeiten



Alle Themenhochzeiten enthalten folgende Leistungen:

- Raumbereitstellung
- Stuhlhusen
- Stoffservietten
- Menükarte
- Tischdekoration*
- Aperitif mit Sektvariation und alkoholfreien Drinks
- Speisenangebot laut Vorschlag und individueller Besprechung und Beratung im Vorfeld
- Ausgesuchte Weiss- und Rotweine nach vorheriger Weinprobe
- Bier, alkoholfreie Getränke
- Kaffee, Espresso, Cappuccino nach dem Essen

Ab 18.00 – open End

Pauschalpreis pro Person ab 65,95 € mit ausgesuchtem Themen-4-Gang-Menü, All-Inclusive

Grüne Hochzeit

Der blaue und der weiße Flieder umduftet unsere Laubenbucht, Goldregen pendelt auf uns nieder, der blütenschweren Zweige Wucht. Viele weiße Schmetterlinge fliegen, der Spötter singt im Rosendorn. Ganz langsam sich die Zweige wiegen, ein warmer Wind geht über das Korn. Die Sonne spielt auf deinen Händen, die lässig ruhn auf deinem Kleid. Mein Blick will sich davon nicht wenden, mein Herz denkt lauter Zärtlichkeit.

Hermann Löns (1866-1914)



ZUM EMPFANG

ERDBEER-LIMONEN-COOLER

GRÜNE HOCHZEIT-MENÜ

FRÜHLINGSALATE MIT LACHSTERRINE, ORANGENDRESSING UND LIMONENMOUSSE

SCHAUMSUPPE VON FRISCHEN GARTENKRÄUTERN

KALBSRÜCKEN VOM DEMETER HOF GUT SAMBACH MIT KRÄUTERKRUSTE UND PORTWEINSCHALOTTEN, RAHMKOHLRABI UND GRÜNEM PETERSILIENWURZELPÜREE

WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT MIT LIMONENPARFAIT UND MARINIERTEN FRÜCHTEN

**Grüne Hochzeit ganzjährig
69,95 € pro Person**



Im Volksmund heißt es, dass die Brautleute als Ehepaar noch „grün“ hinter den Ohren sind, daher auch der Name Grüne Hochzeit.

Hier, zwischen Wasser, Wiesen und Wäldern ist der Platz im Grünen, wo Sie sich mit Ihren Gästen einfinden, um in unserem idyllischen wilden Garten mit Waldmeister-Erdbeer-Cooler anzustoßen und sich darauf einzustimmen, nicht mehr so grün hinter den Ohren zu sein. Heiter und beschwingt geleiten wir Sie und Ihre Gäste durch ein rauschendes Fest. Der Duft der Frühlingsboten liegt in der Luft. Die Nacht wird lau und kurz.

Rosenhochzeit

Ich liebe dich!

Keine Blume sagt das deutlicher als eine rote Rose. Der Legende nach soll sich Aphrodite, als Sie zum sterbenden Adonis eilte, an einer Hecke verletzt haben. Wo ihr Blut auf den Boden fiel, wuchsen rote Rosenbüsche. Seither ist die rote Rose ein Symbol der Liebe und steht bei Hochzeitspaaren und -dekorationen hoch im Kurs. Die üppigen Blüten der Rose sind wie geschaffen für die Ausschmückung von festlichen Tafeln. Ihre Gäste werden Ihren Platz noch mal so gerne einnehmen, wenn die Königin der Blumen ihn anweist. Extravagant und edel nicht nur die Dekoration sondern auch das Essen. Nach dem Rosen-Aperitif begleitet Sie und Ihre Gäste ein feines Rosenmenü in fünf Gängen durch den romantischen Abend, der Ihnen lange in Erinnerung bleiben wird.



*Flammende Rose,
Zierde der Erden,
Glänzender Gärten,
Bezaubernde Pracht!
Augen, die deine
Vortrefflichkeit sehen,
müßten vor Anmut erstaunet
gestehen,
daß dich ein göttlicher
Finger gemacht.*

Barthold Hinrich Brockes (1680-1747)

ZUM EMPFANG

HAUSGEMACHTER ROSENBLÄTTER-
BLUTORANGEN-SEKT

ROSEN-MENÜ

WEISSE STRAUCHTOMATENSUPPE
MIT BASILIKUMNOCKEN

FRISCHE TAGLIOLINI MIT ZITRONENSAUCE
UND GEBRATENEN RIESENGARNELEN

„DUETT VOM RIND“

ROASTBEEF UND BÜGERMEISTERSTÜCK,
THYMIAN-BALSAMICOSAUCE, ROTE ZWIEBELMARMELADE,
STEINPILZPOLENTA UND GESCHMORTES GEMÜSE

ORANGENTRILOGIE MIT MASCARPONEEIS
UND MANDELHIPPE

Rosenhochzeit von Mai bis August
69,95 € pro Person

Winterhochzeit

Besiegeln Sie Ihre heiße Liebe in kalten Tagen. Nicht nur die klassischen Hochzeitsmonate im Frühjahr und Sommer bieten ihre Reize. Klirrende Kälte und prasselndes Kaminfeuer. Eine perfekte Kulisse für eine Märchenhochzeit im Winter.

Nach der Trauung wärmt man sich auf bei Glühwein & Punsch. Fackeln säumen die Empore vor unserem Kaminzimmer, wo ein wohliger warmes Feuer Ihre Gäste erwartet.

Wir helfen Ihnen gerne, dass Ihre Winterhochzeit zu einem grandiosen Festival der Gemütlichkeit wird, wenn draußen Sturm, Eis und Schnee die Regie übernommen haben. Wenn die sommerlichen Hochzeitsorte ihren Winterschlaf halten, ist Zeit für eine stimmungsvolle Hochzeit im *Biohotel Werratal*.

Alles rückt seinem Wesen näher, lässt sich intensiver erfahren. Jetzt ist die Zeit zu genießen.



*Mit deinen blauen Augen
siehst du mich lieblich an,
da wird mir so träumend zu Sinne,
daß ich nicht sprechen kann.*

*An deine blauen Augen
gedenk ich allerwärts;
Ein Meer von blauen Gedanken
ergießt sich über mein Herz.*

Heinrich Heine (1797 - 1856)



ZUM EMPFANG

WARMER WINTER ORANGEN-
ODER HOLUNDER PUSCH

WINTERHOCHZEITS-MENÜ

SELLERIE-BIRNEN-SCHAUMSUPPE

KNUSPRIG GEBRATENES HÜHNERBEIN,
GEFÜLLT MIT KRÄUTERN MIT ORANGENSAUCE,
ROTE-BETE-SELLERIEPÜREE
UND GESCHMORTEN SÜSSKARTOFFELN

„DUETT VOM KALB“: ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN UND
GESCHMORTE KALBSWANGE MIT ROTE ZWIEBELMARMELADE,
GEMÜSE VOM MARKT UND GRÜNEM PETERSILIENWURZELPÜREE

KROKANTHALBGEFRORENES MIT ZWETSCHKENRÖSTER
UND MANDELHIPPE

Winterhochzeit von November bis Februar
65,95 € pro Person



Es soll Ihnen an nichts fehlen.

Um Ihre Feier für Sie und Ihre Gäste zu einem rundum schönen und unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen, bieten wir Ihnen auch die folgenden Leistungen für Ihre Veranstaltung ab 40 Personen an:

- **Hotelübernachtungen (Sonderpreise für Ihre Gäste, inkl. Frühstücksbüffet)**

Doppelzimmer	89,00 €
Zimmer zur Einzelnutzung	69,00 €
- **Anreise Imbiss**

Suppe aus unserem saisonalen Angebot und belegte Brötchen	p. P. 9,80 €
---	--------------
- **Kaffeetafel**

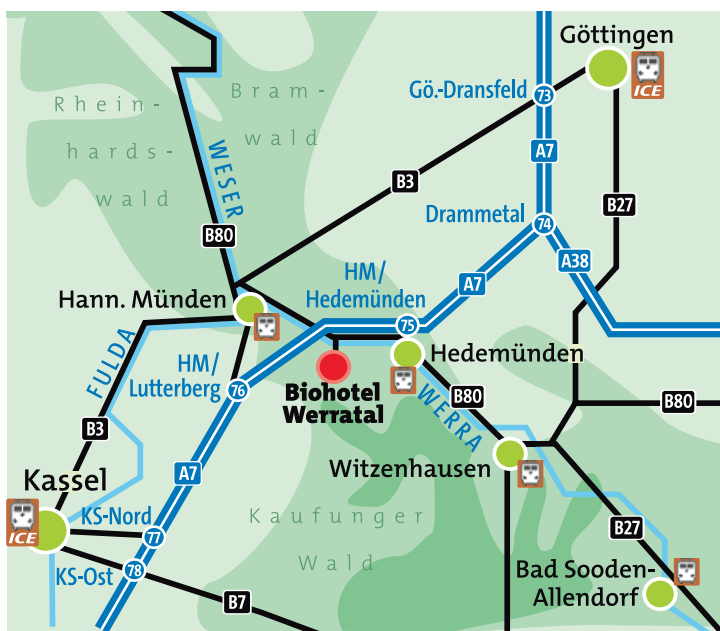
Kaffee und Tee soviel Sie mögen, Kuchenbüffet mit diversen Torten aus eigener Herstellung (pro Person 2 Stück)	p. P. 9,80 €
--	--------------
- **Aperitif außer Haus-Service**

Wir kommen an den Ort Ihrer Wahl, zum Beispiel vor die Kirche oder das Standesamt und servieren dort Sekt und Häppchen	
Pauschalpreis für den Service (zzgl. Verzehr)	99,00 €
je Flasche Sekt/Prosecco	20,00 €
Häppchenplatte (für ca. 15 Pers.)	25,00 €
- **Spirituosen-Pauschale**

Spirituosen: Obstler, Korn, Kräuter, Irish Cream und Grappa	
Longdrinks: Wodka-Orange, Rum-Cola, Whiskey-Cola, Gin-Lemon	p. P. 12,00 €
- **Mitternachtsimbiss**

Würziger Zwiebelkuchen und frische Laugenbrezeln mit Kräuterquark	p. P. 4,95 €
---	--------------
- Gerne organisieren wir auch Babysitter und Kinderbetreuung. Preis auf Anfrage
- Die GEMA Gebühr beträgt 32 Euro für Ihren DJ
- Hochzeitstorte? Kein Problem! Wir beraten Sie gern.





Anfahrt

Mit dem Auto

Autobahn A7, Ausfahrt 75 (Hann. Münden/Hedemünden), 4 km auf der B80 Richtung Hann. Münden, dann links abbiegen Richtung Laubach über eine kleine Brücke.

Mit dem Zug

Mit dem ICE bis Kassel oder Göttingen. Dort haben Sie Anschluß nach Hann. Münden. Vom Bahnhof erreichen Sie uns mit dem Bus (Richtung Hedemünden) oder mit dem Taxi (ca. 5 Km).

Wir freuen uns auf Sie.

Buschweg 40 · D-34346 Hann. Münden
Telefon (05541) 99 80 · Telefax (05541) 99 81 40
E-Mail info@biohotel-werratal.de
www.Biohotel-Werratal.de

★★★★

Biohotel Werratal

Hann. Münden · Deutschland

DE-006-Öko