



Bankett-Mappe 2026



Ihr Ansprechpartner für
Veranstaltungen:
Jenny Multani
info@restaurant-im-herrenhaus.de



Herzlich willkommen beim Restaurant im Herrenhaus,
auf Hof Hausen vor der Sonne!

Angesiedelt im Herzen der „Hofinsel“: Mit seinen denkmalgeschützten Gebäuden ist das Restaurant im Herrenhaus durch seine großzügige Terrasse besonders im Sommer ein beliebtes Ziel - nicht nur für Golfer, sondern auch für Ausflügler aller Art, denn das Restaurant ist für jedermann geöffnet.

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen zudem für Seminare, Infoveranstaltungen, Betriebs- und Familienfeiern sowie für Hochzeiten zur Verfügung.

Als kulinarische Begleitung für Ihr Event bieten wir ein umfangreiches, hauseigenes Catering an.



Inhalts- und Preisänderungen vorbehalten. Stand 01/2025.

Gerne richten wir Ihre Feier bei uns aus.

Übersicht unserer Räumlichkeiten:

Bis max. 35 Personen	Wintergarten
Bis max. 35 Personen	Spiegelraum
Bis max. 80 Personen	Clubraum
Bis max. 180 Personen	Clubraum und restliches Restaurant

Mögliche Tischordnungen:

Wintergarten	lange Tafel bis max. 24 Personen oder 3 einzelne Tafeln für je 8-12 Personen
Spiegelraum	U-Form bestehend aus 3 Tischen variabel für 8-13 Personen
Clubraum	Anordnung mit bis zu 6 quadratischen Tischen (variabel zwischen 8-12 Personen)

Der Clubraum und Wintergarten sind direkt an unsere Terrasse angeschlossen, die für einen Sektempfang und im Sommer für das Büffet genutzt werden kann. Zudem ist eine Tanzfläche in den Räumlichkeiten verfügbar. Ein konkretes Angebot können wir nach weiterer Absprache erstellen. Dazu können Sie gerne auf uns zukommen, um weitere Details zu besprechen.

Anschrift:

Restaurant im Herrenhaus

Multani & Sohn GbR
Hof Hauen vor der Sonne 1
65719 Hofheim am Taunus



Fon 0 61 92 – 92 21 100

Mail info@restaurant-im-herrenhaus.de

Getränke Pauschale:

Sektempfang (Prosecco/Gran Cuvée Spumante, Aperol, Hugo),
Wasser, alle Biersorten, Softgetränke,
Säfte (Johannisbeere, Apfel, Orange, Grapefruit),
Weißwein (nach Wahl), Rotwein (nach Wahl),
Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Espresso

Getränkepauschale für 6 Stunden, Preis pro Person 50,00 Euro

Getränkepauschale für 8 Stunden, Preis pro Person 60,00 Euro

Fingerfood zum Empfang:

- Bruschetta
- Mozzarella-Sticks
- Tandoori-Spieße
- Kokos-Garnele mit Mango-Salsa-Soße
- Wachteleier mit Frankfurter Grüne Soße
- Panierte Jalapeños gefüllt mit Frischkäse
- u.v.m.

→ Preis auf Anfrage

Eigenen Kuchen/Torte:

Tellergeld für mitgebrachten Kuchen: Preis pro Person 4,50 Euro

Wissenswertes

Menüabsprachen:

Die Menüabsprache würden wir ca. 6-8 Wochen vor Ihrer Veranstaltung durchführen. Vereinbaren Sie dazu gerne telefonisch einen Termin mit uns.

Kinderpreise:

Kinder unter 12 Jahren werden mit 50% des Büffetpreises berechnet. Bei einem Menü würden wir empfehlen, dass Kinder unter 12 Jahren à la Carte bestellen.

Personenzahl:

Bitte teilen Sie uns die finale Teilnehmerzahl 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit. Diese wird auch bei geringerer Teilnehmerzahl als Rechnungsgrundlage verwendet. Kommen weitere Teilnehmer hinzu, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl abgerechnet.

Mitarbeiterpauschale:

Eine zusätzliche Raummiete oder weitere Nebenkosten gibt es nicht. Erst ab 22:30 Uhr fällt eine Servicepauschale pro Mitarbeiter von 35,-€ pro Stunde an. Ab 23:00 Uhr liegt die Restaurantpauschale bei 290,-€ einmalig.

Stornierungen:

Eine Stornierung bis 12 Wochen vor dem vereinbarten Termin ist kostenfrei. Bei einer späteren Stornierung erlauben wir uns Stornierungsgebühren in Höhe von 450,-€ zu berechnen.

Allergien:

Geben Sie uns gerne bei der Menübesprechung eine Information, dann gehen wir sehr gerne individuell auf Ihre Wünsche ein.

Dekoration:

Zur Tischdekoration gehören für uns Tischwäsche mit Stoffservietten, Kerzen, Menükarten, Stehtische und das Buffet selbstverständlich und kostenfrei dazu. Sollte eigene Dekoration wie bspw. Blumenschmuck mitgebracht werden, berechnen wir für das Aufstellen der Deko 15,-€ pro Tisch. Die Dekoration kann aber gerne auch kostenfrei selbst platziert werden.

Technik:

Ein Beamer mit Leinwand und ggf. mit Mikrofon kann für 50,-€ gestellt werden.

Feuerwerk und Konfetti:

Feuerwerke und Konfetti jeglicher Art müssen im Voraus genehmigt werden.

Unsere Auswahl an Menüvorschlägen

Frühling

1. Menü

Strauchtomatencremesuppe

Medaillons vom Schwein mit Pilzrahmsoße,
Kartoffelgratin und frischem Gemüse der Saison

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis

2. Menü

Gebratener Ziegenkäse
mit Salbei und Parmaschinken auf Rucolasalat

Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße
und Salzkartoffeln

Duett von der Valrhona Schokolade
mit marinierten Früchten

3. Menü

Gratinierte Artischocken mit Rucola,
Parmaschinken und altem Balsamico

Lammrücken mit Tomaten-Kräuterkruste auf Neue Kartoffeln
und Paprikagemüse

Mangogrütze mit Joghurteis / Mango-Chili-Grütze

4. Menü

Ziegenfrischkäsepraline
mit Aprikosen und Wildkräutersalat

Schaumsuppe von Siebenkräutern mit Buttercroutons

Gebratene Lachstranchen mit Blattspinat
und Butterkartoffeln

Crème Brulée

5. Menü

Carpaccio vom Wildwasserlachs mit Spargelsalat
und Limonenvinaigrette

Schaumsuppe von weißem Spargel mit Buttercroutons

Gegrillte Maispouardenbrust mit Gnocchi
und Frühlingsgemüse

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

6. Menü

Melonenkaltschale mit gebratenen Garnelen

Gebratene Dorade auf Frühlingsgemüse

Gebratene Kalbsmedaillons mit Bärlauchrisotto/ Pfifferlingrisotto
und Schalottenjus

Erdbeertiramisu

Sommer

1. Menü

Gurken-Buttermilchkaltschale
mit Krabben

Maispoulardenbrust auf Sommergemüse
mit Thymiankartoffeln

Topfenmousse mit marinierten Waldbeeren

2. Menü

Carpaccio vom Weidenrind mit gebratenen Pfifferlingen
und Rucolasalat

Gegrillte Schweinemedallions mit grüner Pfefferrahmsoße,
Gemüse der Saison und Rosmarinbratkartoffeln

Nachtsch Variation im Glas

Panna Cotta

*

Hausgemachtes Tiramisu

*

Mousse von Zartbitterschokolade
mit frischen Früchten

3. Menü

Vitello tonnato

Kaltes Kalbfleisch mit Thunfisch, Kapern Sauce und frischem Baguette

Gebratener Zanderfilet auf Perlgraupenrisotto
und Weißweinschaum

Erdbeer-Prosecco-Süppchen mit Zitronensorbet

4. Menü

Gemischter Vorspeisenteller

Gegrillter Scampi, Rindercarpaccio,
Mozzarella-Tomaten, Vitello tonnato,
gegrilltes Gemüse und Rucolasalat
mit gehobelem Parmesan

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei,
dazu knusprige Rosmarinbratkartoffeln und frisches Gemüse

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

5. Menü

Thunfisch-Carpaccio

mit geriebenem Ingwer und Avocado

Aufgeschäumte Parmesansuppe

mit Parmaschinken

Blutorangensorbet aufgefüllt mit Prosecco

Rinderfilet in Burgundersoße

mit Kartoffelgratin und jungem Gemüse

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

Herbst/Winter

1. Menü

Kalbsconsommé mit Kräuterflädle

Loup de Mer auf Rote Bete-Risotto

Granatapfeltörtchen auf Thymian-Butterbiskuit
mit Honigkresse

2. Menü

Schwarzwurzelcremesuppe

Gebratene Entenbrust auf Orangensoße
mit glacierten Kaiserschoten und Kartoffelgratin

Cassata Eis mit frischen Früchten

3. Menü

Feldsalat mit warmen Speckwürfeln,
Himbeerdressing und Croutons

Maispoulardenbrust mit Wurzelgemüse
und Kartoffelgnocchi

Apfelstrudel mit Vanilleeis

4. Menü

Rote Beete-Carpaccio mit gebeiztem Lachs,
Feldsalat und Meerrettichcreme

Kürbisschaumsuppe

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kräuterpüree
und Wurzelgemüse

Punschbirne mit Schokoladeneis

5. Menü

Gebratene Wachtelbrust auf Kürbis-Sellerie-Chutney
mit mariniertem Feldsalat

Landente auf Rotkohl
mit Kartoffelklößen und Preiselbeeren

Pflaumenröster mit Walnusseis

6. Menü

Feldsalat mit Cranberry
und Walnuss

Hirschrücken mit Honig-Nuss-Kruste,
Rosenkohl und Schupfnudeln

Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern
und Vanillesoße

7. Menü

Duett vom Label Rouge Lachs mit Feldsalat
und Whiskysoße

Petersiliencremesüppchen

Gebratenes Rinderfilet auf getrüffeltem Selleriepüree
und Thymiankartoffeln

Lebkuchen Panna Cotta
mit Walnusseis

Büffet I

Italienisches Büffet

Vorspeise

Gemischter Brotkorb
Gemischter Vorspeisenteller
(wird serviert)

*

Gebratene Garnelen in mariniertem Knoblauch-Olivenöl

*

Vitello Tonnato
mit getrockneten Tomaten

*

Mariniertes Antipasti Gemüse
mit altem Balsamico

*

Salat von Strauchtomaten mit Mozzarella
und frischem Rucola

*

Ruccolasalat mit frisch gehobeltem Parmesan

Büffet

Saltimbocca alla Romana
Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken
mit Thymiankartoffeln und Gemüse der Saison

*

Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzolasoße

*

Edelfischragout mit Safransauce
und Wildreis

*

Hausgemachte Lasagne

Dessert

(wird serviert)

Hausgemachtes Tiramisu

*

Panna Cotta mit frischen Früchten

Mögliche Ergänzung: gemischte Käseplatte mit Kirschtomaten, Weintrauben und Krustenbrot; Gulaschsuppe mit dunklem Brot

Büffet II

Italienisches Büffet

Vorspeise

Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen

*

Shrimps mit frischen Kräutern

*

Artischockensalat
mit getrockneten Tomaten und Oliven

*

Parmaschinken mit Melone

*

Tomaten Mozzarella Salat

*

Vitello Tonnato

*

Gemischter Brotkorb

Büffet

Maispoultarde an Champignon-Lauchgemüse
und Gnocchis

*

Schweinefilet in Aroma gebraten mit
Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

*

Dorade Filet auf
Tomaten-Pinienkernen-Risotto

*

Penne mit Kirschtomaten-Zucchini und Kapern

Dessert

Obstsalat

*

Tiramisu

Büffet III

Barbecue Büffet

Vorspeisen

Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse, Peperoni und Oliven

*

Tomaten-Brotsalat

*

Rucolasalat mit frisch gehobeltem Parmesan

*

Weißkrautsalat mit Speckwürfeln

*

Hausgemachter Kartoffelsalat

*

Gurkensalat mit Schmand und Dill

*

Mozzarella mit Tomaten garniert, Basilikum
und Olivenöl/Balsamico-Dressing

*

Mariniertes Gemüse vom Grill

*

Marinierter Karottensalat

Grill

Gegrilltes Rindersteak

*

Schweinesteak

*

Hähnchenbrustfilet würzig gegrillt

*

Spareribs mit pikantem Dip

*

Rostbratwürstchen

*

Folienkartoffeln mit Sauerrahm und Kräutern

*

Kartoffelecken mit pikantem Dip

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Büffet IV

Hessisches Büffet

Vorspeisen

Blattsalate mit einer Auswahl an Dressings

*

Hausgemachtes Schweinemett mit Zwiebeln und Schnittlauch

*

Feine Partyfrikadellen

*

Vesperplatte mit Radieschen und Cornichons

*

Hausgemachten Kartoffelsalat mit Essig, Öl

*

Handkäse mit Musik

*

Hausgemachter Spunde Käse

*

Nudelsalat

*

Hessischer Wurstsalat

*

Rustikaler Brotkorb, Butter

Hauptgang

Gekochte Ochsenbrust mit Frankfurter grüner Sauce

*

Kassler

*

Hausgemachter Fleischkäse

*

Salzkartoffeln, Gemüse der Saison, Sauerkraut und Kartoffelpüree

Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

*

Frisch gebackener Apfelkuchen mit Sahne

Büffet V

Bayrisches Büffet

Vorspeisen

Saisonales Salatbüffet, gemischter Brotkorb

*

Tomatensalat

*

Ofenfrische Brezeln

*

Obatzter mit Schnittlauch

*

Hausgemachter Kartoffelsalat

*

Weißkrautsalat mit geröstetem Speck

*

Gurkensalat in Dillsahne

*

Bayrischer Wurstsalat mit Gurken

*

Boullion vom Rindertafelspitz

Hauptgang

Hausgemachter Leberkäse

*

Originale Münchner Weißwurst mit süßem Senf

*

Grillhaxe vom Schwein

*

Schweinekrustenbraten

*

Rahmgulasch vom Kalb

*

Sauerkraut, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln und Marktgemüse

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel

*

Bayrische Creme mit Früchten

Büffet VI

Deftiges Büffet

Suppe

Frankfurter Kartoffelsuppe mit Würstchen
(wird serviert)

Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings
*

Hausmacher Wurstplatte
*

Rohe mariniert Karottensalat
*

Waldorfsalat
mit Granny Smith Apfel, Ananas, Sellerie und Nüsse
*

Räucherlachs mit Meerrettich Apfelsoße
*

Zwiebelkuchen mit Speck
und Kräuter Schmand
*

Kleine Frikadellen auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Hauptgang

Rinderfiletspitzen "Stroganoff Art" mit Gurken und Champignons
*

Spießbraten mit Zwiebelsauce
*

Gebratenes Zanderfilet auf Apfelwein Sauerkraute mit Speck
*

Spätzle, Bratkartoffeln und Gemüse

Dessert

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen
*

Kaiserschmarrn

Büffet VII

Frühlingsbüffet

Suppe

Schaumsuppe von Sieben Kräutern
mit Buttercroutons
(wird serviert)

Vorspeisen

Frühlingssalat mit verschiedenen Dressings
*

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen
*

Spargelsalat mit Schnittlauch, jungen Erbsen und Tomaten
*

Gebeizter Lachs, Kartoffelgurkensalat mit Meerrettich
*

Tomatensalat mit Roten Zwiebeln und Rucola
*

Couscous Salat mit frischem Gemüse und Kräutern

Hauptgang

Schweinelende mit Kräuter Pilze,
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

*

Poulardenbrust auf Spargelgemüse
und Gnocchis

*

Pochierter schottischer Wildlachs
mit Duftreis und Paprikagemüse

Dessert

(wird serviert)

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

Büffet VIII

Frühjahrsbüffet/Sommerbüffet

Vorspeisen

Spargelsuppe mit Spargelspitzen
(wird serviert)

*

Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven, Gurken und Peperoni

*

Ruccolasalt mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen

*

Shrimps mit frischen Kräutern

*

Vitello Tonnato

(Hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße)

*

Melone mit Serranoschinken

*

Matjes Hausfrau Art

*

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

*

Mediterranes Gemüse

*

Hausgemachter Wurstsalat mit Käse

Hauptgang

Dorade mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Gnocchis

*

Saltimbocca a la Romana

(Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei)

*

Bandnudeln mit Ratatouille Gemüse

*

Putengeschnetzeltes mit Champignons
und Bratkartoffeln und Gemüse der Saison

Dessert

(wird serviert)

Crème Brûlée

Büffet IX

Herbst/ Winterliches Büffet (Wintersaison)

Vorspeise

(wird serviert)

Maronencremesuppe

Blattsalat der Saison mit Walnüssen,
Sellerie und Apfel

*

Waldpilz Salat

*

Bohnen Salat

*

Feldsalat mit Cranberry, Quitte und Walnüssen

*

Gebeizter Lachs mit Limonen Crème fraîche

*

Rosa gebratener Tafelspitz mit Rote Beete
und geriebenem Meerrettich

Hauptgang

Hirschragout mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

*

Rosa gebratene Entenbrust auf Rahmwirsing und Spätzle

*

Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta

*

Zanderfilet auf Prosecco-Sauerkraut

Dessert

(wird serviert)

Mandel Panna Cotta mit Johannisbeeren-Soße

*

Crème Brûlée mit Früchten

*

Mousse von Zartbitterschokolade
mit frischen Früchten

Büffet X

Winterliches Buffet

Suppe

(wird serviert)

Schaumsuppe von Hokkaido-Kürbis

Vorspeise

Feldsalat mit Speck-Butter Croutons und Kartoffeldressing

*

Mozzarella mit Tomaten garniert, Basilikum
und Olivenöl/Balsamico-Dressing

*

Geflügelsalat

*

Rote Beete Salat

*

Variation von Räucherfisch mit Meerrettichcreme

*

Apfel-Sellerie-Salat

*

Rustikaler Brotkorb

Hauptgang

Edelgoulasch vom Wildschwein

*

Perlhuhn mit Möhrchen

*

Gebratene Entenbrust auf Sauerkirschsoße

*

Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Preiselbeeren

Dessert

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott

*

Gebratener Apfel mit Marzipan und Vanillesauce
