



# VILLA MEDICI

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS  
CONFERENCE | SPA



## Bankettmappe

Hotel Villa Medici

VILLA MEDICI, MARION SCHREIBER E.K. | WALDPARKSTRASSE 20, 76669 BAD SCHÖNBORN  
TEL. 07253-9871-160 | E-MAIL: [EVENT@HOTEL-VILLA-MEDICI.DE](mailto:EVENT@HOTEL-VILLA-MEDICI.DE)  
[WWW.HOTEL-VILLA-MEDICI.DE](http://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 mit Caroline Gherman, Patrick Lorenz & dem gesamten 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  
*Alternativ oder kombinierbar mit:*

Preis p.P 10,00 €

Fruchtbowle mit/ohne Alkohol und frischen Früchten  
 Glühwein & Kinderpunsch mit leckerem Gepäck  
 Aperitifs z.B. Aperol Spritz und/oder Lillet Wild Berry

Preis p.P. 12,00 €  
 Preis p.P. 12,00 €  
 Nach Verbrauch

## Reichen Sie zum Empfang unser frisch zubereitetes Fingerfood

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumöl	3,50 €
Bruschetta Traditionale	3,00 €
Melone-Parmaschinken-Spieß	4,00 €
Gebratene Garnele am Spieß	5,00 €
Kartoffelsalat mit Fleischbällchen im Glas	3,00 €
Spicy Chicken im Sesamhütchen	3,50 €
Räucherforellentatar im Brisée Teig	4,50 €
Pikante Avocado-creme im Knusperhörnchen	3,00 €
Couscous Salat mit Falafel und Joghurt Dip	3,00 €
Zucchini Röllchen mit getrockneter Tomate	3,00 €
Kichererbsen mit marinierten Wakamealgen	3,50 €

## Canapés belegt mit:

Räucherlachs auf Creme fraiche	3,50 €
Gravedlachs auf Brioche Brot	3,50 €
Rindertatar auf Brioche Brot	4,00 €
Roastbeef mit Rucola und Parmesan	3,00 €
Französischer Käse und Preiselbeeren	4,00 €
Roher Schinken mit Gewürzgurke	3,00 €
Lauwarme pikante Minis	2,50 €

*Wir empfehlen 2 bis 3 Komponenten pro Person!*



# Buffets

## **Unsere Buffetvorschläge für Ihre Festlichkeit ab 40 Personen**

*(Individuelle Anpassungen inkl. neuer Kalkulation sind gerne möglich)*

### **Dolce Vita Buffet | 82,00 € p/P**

#### **Vorspeisen**

Bunte Blattsalate | angemachte Salate | Rohkost | Cocktailtomaten | Paprika | Gurken  
Schafskäse | Oliven | Körnerauswahl | dreierlei Dressings

Antipasti von Paprika, Zucchini, Auberginen und Pilzen  
Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs  
Variationen von Melone und Parmaschinken  
Bunter Tomatensalat mit marinierter Burrata  
Geräucherte Entenbrust auf Papayasalat und einer Johannisbeersauce

#### **Suppen**

Mediterrane Gemüsesuppe

#### **Hauptgänge**

Zanderfilet auf der Haut gebraten | Limettensauce  
Geschmorter Rinderbraten | Barolojus  
Gebratenes Schweinefilet | Pfeffersauce  
Gemüselasagne

#### **Beilagen**

Bohngemüse | Ratatouillegemüse | Rahmspinat | Rosmarinkartoffeln  
Gnocchi mit Kirschtomaten und Basilikum | Serviettenknödel

#### **Dessert**

Crème Brûlée | Tiramisu | Rote Beeren mit Vanillesauce





# Buffets

## Unsere Buffetvorschläge für Ihre Festlichkeit ab 40 Personen

*(Individuelle Anpassungen inkl. neuer Kalkulation sind gerne möglich)*

### Villa Medici Buffet | 95,00 € p/P

#### Vorspeisen

Bunte Blattsalate | angemachte Salate | Rohkost | Cocktailtomaten | Paprika | Gurken  
Schafskäse | Oliven | Körnerauswahl | 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

#### Suppen

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 Falafel mit Gemüse Couscous | Joghurt Minz Dip

#### Beilagen

Kartoffelgratin | Jasmin Duftreis | Mediterranes Gemüse  
Tagliatelle mit verfeinert Kirschtomaten, Basilikum und Pinienkernen

#### Dessert

Hausgemachte Panna Cotta mit Fruchtspiegel | Tiramisu  
Eismuschel mit einer Variation an Eissorten und Saucen



# Buffets

## Unsere Buffetvorschläge für Ihre Festlichkeit ab 40 Personen

*(Individuelle Anpassungen inkl. neuer Kalkulation sind gerne möglich)*

### Gala Buffet | 125,00 € p/P

#### Vorspeisen

Bunte Blattsalate | angemachte Salate | Rohkost | Cocktailtomaten | Paprika | Gurken  
Schafskäse | Oliven | Körnerauswahl | dreierlei Dressings

Antipasti von Paprika, Zucchini, Auberginen und Pilzen  
Ganze pochierte Lachsforelle mit Sahnemeerrettich  
Forellentatar an Radieschensalat mit Senf-Dill-Sauce  
Rosa gebratene Hochrippe mit Remouladensauce  
Ganzer Rehrücken mit Sauce Cumberland  
Pochierter Hummer mit Cocktailsauce

#### Suppen

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  
Gemüsefrikadellen auf mediterranem Gemüse und Gurkenlabaneh

#### Beilagen

Kartoffelgratin | gegrillte Polenta | Dreierlei saisonales Gemüse | gerösteter Blumenkohl

#### Dessert

Vanille Panna Cotta | Schokoladen Brownies | Creme Brûlée | Schokoladenbrunnen mit  
saisonalen Früchten | Eismuschel mit einer Variation an Eissorten und Saucen





## Buffets

### Unsere Buffetvorschläge für Ihre Festlichkeit ab 40 Personen

*(Individuelle Anpassungen inkl. neuer Kalkulation sind gerne möglich)*

### Mengelse Buffet | 72,00 € p/P

#### Vorspeisen

Bunte Blattsalate | angemachte Salate | Rohkost | Cocktailtomaten | Paprika | Gurken  
Schafskäse | Oliven | Körnerauswahl | dreierlei Dressings

Wurstsalat | Nudelsalat | Kartoffelsalat | Maultaschensalat | Badischer Zwiebelkuchen  
Ritschele mit Speck und Kracherle (Feldsalat saisonal abhängig) | Bibeleskäs  
Saure Zunge mit Schnittlauch-Creme Fraîche

#### Suppen

Flädlesuppe

#### Hauptgänge

Zanderfilet mit Kräutersauce  
Ochsenbrust mit Meerrettichsauce  
Zwiebelrostbraten  
Schäufele vom Schwein  
Maultaschen mit Zwiebelschmelze  
Badischer Sauerkrautauflauf  
Käsespätzle

#### Beilagen

Sauerkraut | Rahmwirsing | Karotten | Schupfnudeln | Bratkartoffeln | Kartoffel-Apfel-Stampf

#### Dessert

Kirschplotzer | Ofenschlupfer mit Vanillesauce | 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	13,50 €
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 gebackener 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	20,50 €
Marinierte Rote Beete mit Büffelmozzarella, Feige und Gartenkresse	16,50 €

### Suppen

Rinder Consommé mit Flädle	8,00 €
Tomaten Consommé mit Grießnockerl	8,00 €
Rauchige Auberginensuppe mit gerösteten Kichererbsen / vegan	9,00 €
Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengrasschaum	8,00 €
Tomatencrèmesuppe mit Knoblauch, Crostini und Basilikumschaum	8,00 €
Italienische Bohnensuppe	8,00 €
Klare Pilz-Gemüse-Suppe	9,00 €
Kohlrabi-Kräutersuppe mit Kalbfleischbällchen	9,00 €
Klassische Flädlesuppe	7,50 €
Erbsencremesuppe mit Minzöl und Flusskrebse	8,50 €
Schaumige Petersilienwurzel mit geräuchertem Lachs	8,50 €
Weißer Tomatenschaumsuppe mit Basilikumöl	8,50 €
Leichte Kartoffelsuppe mit getrüffelnder Sahnehaube	8,00 €





## Menüvorschläge

**Unsere Bestandteile zur individuellen Gestaltung Ihres mehrgängigen Menüs bis 40 Personen**

### Hauptgänge

Risotto von grünem Spargel mit gebratener Lachsforelle	26,00 €
Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet mit Rosmarin-Kartoffelstampf	35,50 €
Involtini vom Kalbsrücken auf hausgemachten Tagliatellen	29,50 €
Geschmorte Lammhaxe und rosa Lammkotelett an Chili-Schokoladenjus und Gegrillter Tomatenpolenta	29,50 €
Badiertes Schweinemedailon auf Kräuterseitlingen und Kartoffelrösti	22,50 €
Grigliata mista di pesce auf Kartoffelcreme, an Rouille	30,50 €
Gegrillte Maispoularde auf mediterranem Gemüse und Parmesansoufflé	22,50 €
Duett von Rinderschmorbraten und Kalbsmedailon, Karottenstampf und Brandteigkrapfen	33,00 €

### Vegane Hauptgerichte

Auberginenbällchen mit Erbsenpesto und Kräuter-Labaneh	18,50 €
Rote Beete Gnocchi mit gebratenem Sprossenbrokkoli und Macadamianüssen	20,50 €
Karotten-Spinat-Curry mit geröstetem Kokosreis	16,50 €
Ofengebackene Süßkartoffel mit Asia-Coleslaw und Erdnüssen	17,50 €

### Dessert

Tiramisu mit saisonalen Früchten	9,50 €
Mohnmousse auf Beerencoulis	9,50 €
Maracujamousse mit Oliven-Minzsauce	9,50 €
Beerenkaltschale mit Zimtschaum	8,50 €
Apfel-Champagner-Süppchen mit Krokant-Quarkklößchen	10,50 €
Topfenocken auf Orangen-Estragon Sauce	9,50 €
Grießflammerie mit Orangensauce	9,50 €
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.**

Vesper Platte a la Italia (Schinken und Salami Variationen inkl. Brotauswahl)	9,00 €
Internationale Käseauswahl (Feigensenf und Trauben inkl. Brotauswahl)	9,00 €
Variation von Wraps (Verschiede Füllungen)	9,00 €
Brezeln und Laugenstangen mit Butter verschieden gefülltes Blätterteiggebäck	7,00 €

**Gerne können Sie auch mehrere Speisen kombinieren!**

## Kinderkarte

### Speisen

Knusperschnitzel von der Pute im Cornflakes-Mantel mit Pommes	10,50 €
Paniertes Schnitzel von der Pute mit Kartoffelecken und Zitronenscheibe	8,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes	8,50 €
Spaghetti Tomatensauce mit Parmesan	8,50 €
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	9,50 €

**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 Jahre	kostenfrei	0-3 Jahre	kostenfrei
ab 7 Jahre	50 %	0-6 Jahre	15,00 €
ab 12 Jahre	regulärer Preis	7-10 Jahre	25,00 €
		11-15 Jahre	32,00 €
		ab 16 Jahre	regulärer Preis





# Getränke

**Pauschale zu € 40,- 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 12,00 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.



# Räumlichkeiten

## Raumkombinationen

Festsaal Medici + Wintergarten inkl. Barlounge (455qm)  
 Festsaal Medici inkl. Barlounge (400qm)  
 Dolce Vita + Bologna + Lounge (310qm)  
 Dolce Vita (80qm)  
 Wintergarten (64qm)  
 Bologna (82qm)  
 Prato inkl. kleiner Terrasse (82qm)  
 Prato + Bologna (165qm)

## Personenanzahl

unter 80 (max. 130)  
 unter 70 (max. 120)  
 unter 60 (max. 76)  
 unter 20 (max. 34)  
 ----- (max. 24)  
 unter 25 (max. 42)  
 unter 25 (max. 42)  
 unter 40 (max. 66)

## Raummiete

1.250,00 €  
 900,00 €  
 700,00 €  
 150,00 €  
 250,00 €  
 250,00 €  
 300,00 €  
 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 Personenanzahl 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. 5 Stück)
- Personalbereitstellung der Gästeanzahl entsprechend
- Reinigung- und Aufräumarbeiten nach der Feier

**Wünschen Sie für Ihre Festlichkeit größere Räume, ist dies gegen eine Raumbereitstellungsgebühr aus den oben aufgeführten Preisen möglich.**





## Weitere Preise im Überblick

### **Stuhlhussen**

Verwandeln Sie Ihren Festsaal in einen Traum in weiß

Stück / 8,00 €

### **Menükarten**

Gerne erstellen wir Ihnen eine Menükarte nach unserem Design

Stück / 3,00 €

### **Freie Trauung**

Heiraten in der Gartenanlage (bis 60 Personen möglich)

350,00 €

### **Gedeckgeld**

Sie möchten Ihr Kuchenbuffet selbst gestalten?

Gerne stellen wir Ihnen Geschirr und Besteck sowie Kuchenheber zur Verfügung.

p.P. 4,00 €

### **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**

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.

Nachtzuschlag ab 00:00 Uhr

100,00 €

### **Hotelzimmer**

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 127,00 €

Doppelzimmer (inkl. Frühstücksbuffet)

ab 170,00 €



## Weitere Preise im Überblick

### Frühstück

Hausgäste	23,00 €
Externe Gäste	26,00 €
Kinder 0-6 Jahre	kostenfrei
Kinder 7-12 Jahre	11,50 €

### Zustellbetten

Kinder von 7-11 Jahren	15,00 €
Kinder ab 12 Jahren	25,00 €

### Parkplätze

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

### E-Ladestation

Wir stellen auf Anfrage für Elektro-Autos eine Ladestation zur Verfügung. Der Anschluss befindet sich hinter dem Hotel. Hierfür verlangen wir eine Bereitstellungsgebühr.

<b>Bereitstellungsgebühr</b>	10,00 €
------------------------------	---------

### Anschlussmöglichkeiten:

- 230 Volt-Stecker
- 32 Amper-Starkstromstecker





## VILLA MEDICI

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS  
CONFERENCE | SPA

VILLA MEDICI, MARION SCHREIBER E.K. | WALDPARKSTRASSE 20, 76669 BAD SCHÖNBORN  
TEL. 07253-9871-160 | E-MAIL: [EVENT@HOTEL-VILLA-MEDICI.DE](mailto:EVENT@HOTEL-VILLA-MEDICI.DE)

[WWW.HOTEL-VILLA-MEDICI.DE](http://WWW.HOTEL-VILLA-MEDICI.DE)