



Hochzeit feiern

IM HOTEL AM ROSENGARTEN



Sie werden *ja* sagen? Herzlichen Glückwunsch!

Heiraten in Bad Wimpfen – ein Ort wie für Ihre Feier gemacht!
Feiern Sie Ihre Hochzeit unbeschwert und frei. Mit uns wird Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen und gelungenem Fest!

Ein besonderer Tag verdient einen besonderen Ort. Das Hotel am Rosengarten**** liegt am Rande der historischen Altstadt von Bad Wimpfen direkt im großzügig angelegten Kurpark. Unser Haus bietet Ihnen drei variable Veranstaltungsräume mit Kapazitäten von bis zu 350 Personen. Unser Hotel verfügt über insgesamt 120 Zimmer, welche in verschiedene Kategorien und Preisklassen unterteilt sind.

Durch unsere Erfahrung und unser Engagement möchten wir Ihr Fest zu einem unvergesslichen Ereignis gestalten. Neben gutem Essen und festlicher Dekoration können wir Ihnen auch ein besonderes Rahmenprogramm wie einen Sektempfang mit Häppchen im direkt angrenzenden Rosengarten mit Springbrunnen und vieles mehr bieten.

Inhaltsverzeichnis

- 4 [Raumübersicht](#)
- 5 [Key Facts](#)
- 6 [Rundum Sorglos](#)
- 8-12 [Menü Vorschläge](#)
- 13 [Kontakt](#)

Wir nehmen uns Zeit für Sie!

Für einen persönlichen Termin oder ein Angebot
kontaktieren Sie uns gerne unter:

Telefon 07063 9910

Website www.hotel-rosengarten.net

E-Mail direktion@hotel-rosengarten.net

Externe Links sind mit dem Symbol  gekennzeichnet.

120

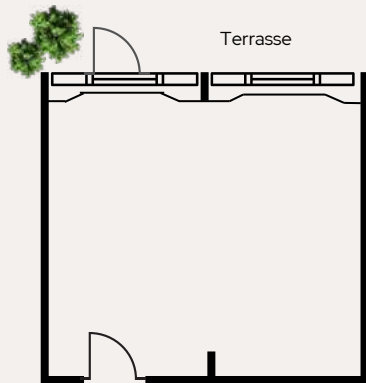
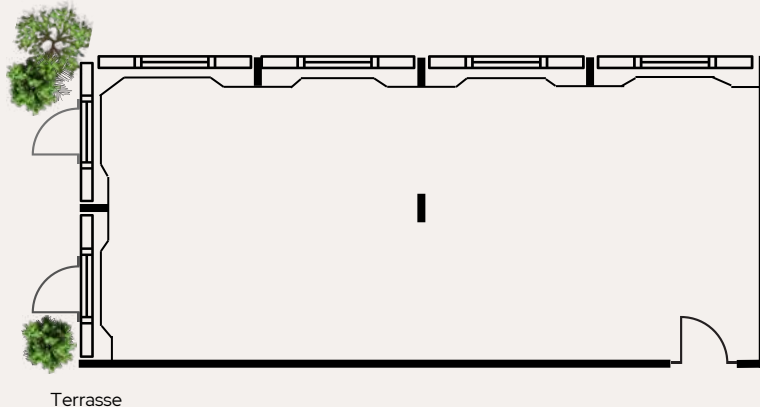
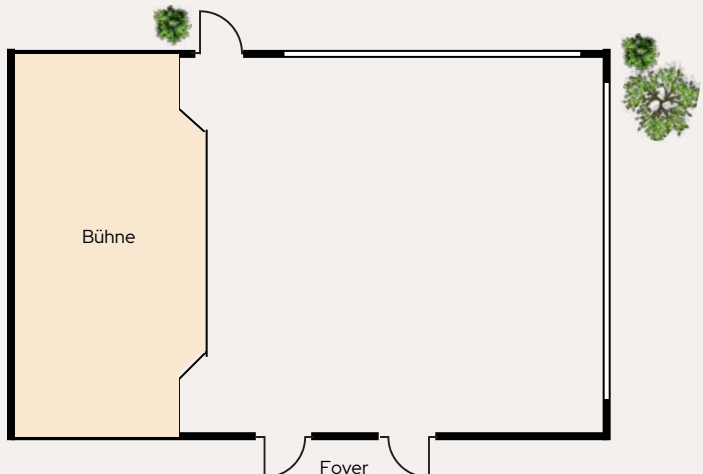
Zimmer für eine
entspannte Nacht,
nach der Feier
direkt im HOTEL.

289

m² Spielwiese für Ihre ganz
individuelle Gestaltung mit
Bühne, Licht-, Bild- &
Tontechnik im KURSAAL



Raum ÜBERSICHT

	Rosengarten	Blauer Turm	Kursaal
Größe in m ²	44	117	289
Kapazität	bis 25 Personen	bis 100 Personen	bis 350 Personen
Besonderheiten	Tageslicht • Klimatisiert • Direkter Zugang zur Terrasse	Tageslicht • Klimatisiert • Direkter Zugang zur Terrasse • Beleuchtung segmentweise schaltbar	Tageslicht • Großes Foyer • Bühne • Soundsystem • Beleuchtung segmentweise schalt- und dimmbar
Raumplan			

KULINARIK

Für den kulinarischen Hochgenuss während Ihrer Hochzeitsfeier kreiert das Küchenteam Ihr individuelles Hochzeitsmenü oder exquisites Festbuffet. Wir laden Sie herzlich ein, Ihr gewähltes Hochzeitsmenü vorab beim Probeessen zu genießen.

HOTELZIMMER

Auf zwei Gebäude verteilt bieten wir 120 komfortable, großzügig geschnittene Zimmer, teilweise mit Blick in den Kurpark. Alle Zimmer sind geschmackvoll möbliert mit Schreibtisch, Sitzgruppe, LCD-TV und kostenfreiem W-LAN ausgestattet.

PARKEN

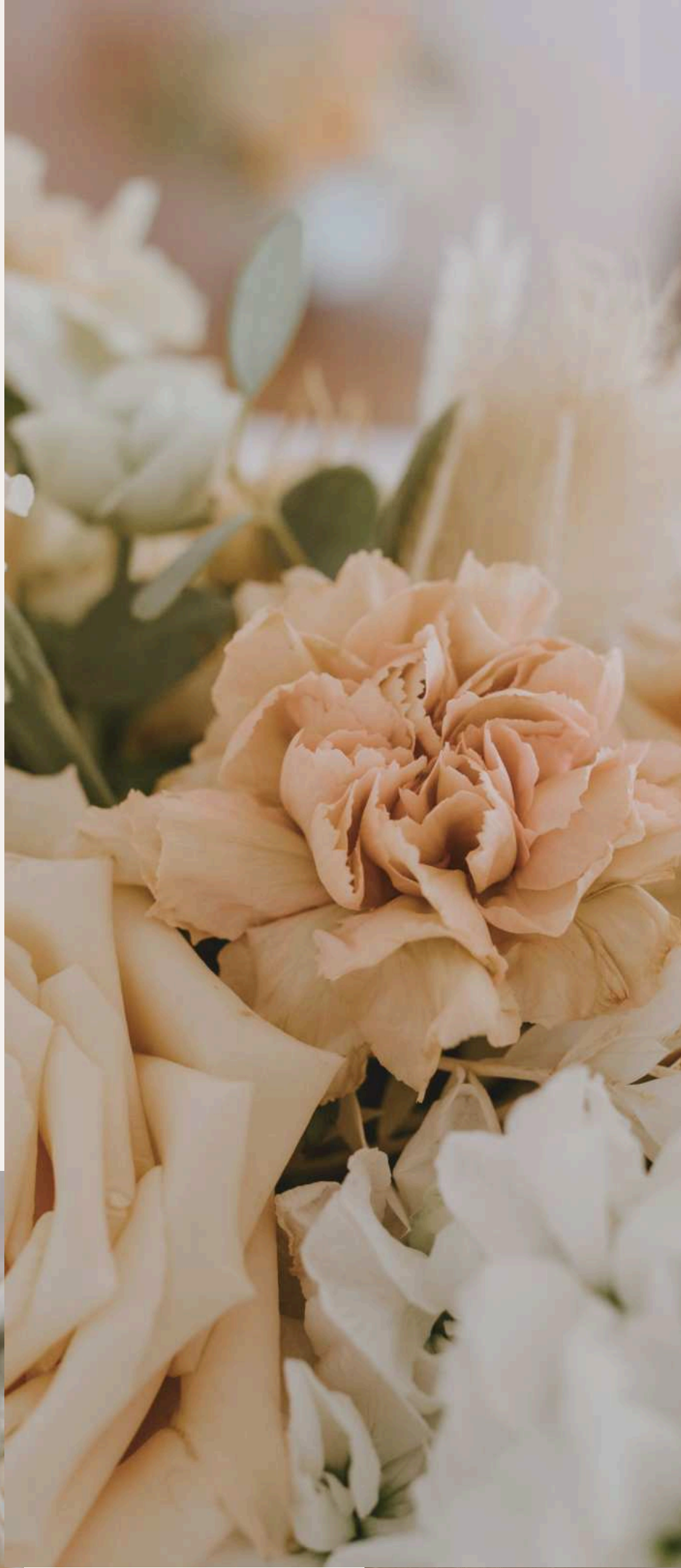
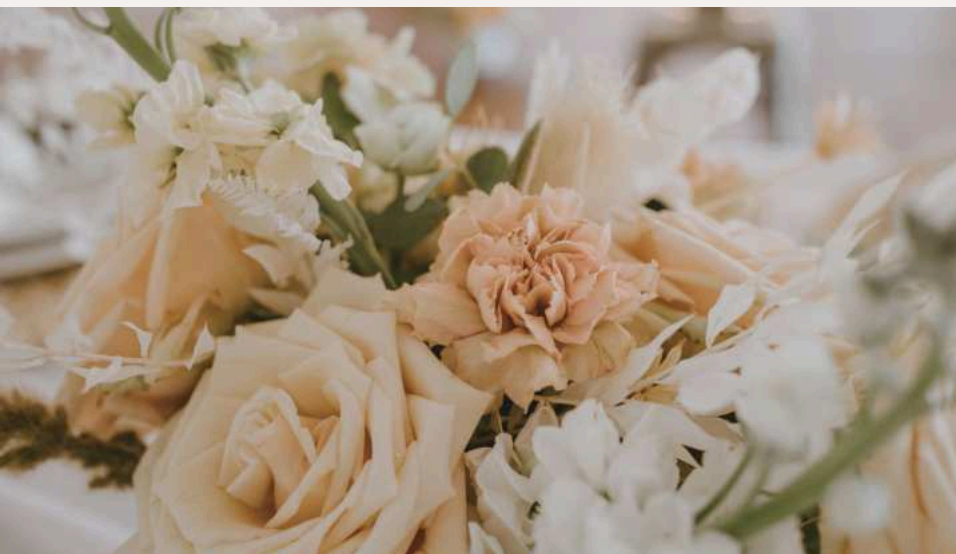
28 Parkplätze in hoteleigener Tiefgarage (kostenpflichtig)

90 Parkplätze in der benachbarten städtischen Tiefgarage (kostenpflichtig)

WELLNESS

Entspannen Sie in unserem Wohlfühlbereich mit Sauna und Dampfbad und lassen Sie im direkt angeschlossenen städtischen Solebad* Ihr Entspannungsprogramm ausklingen.

*(wird über die Kurverwaltungsbetriebe verwaltet)



Rundum SORGLOS

Bronze

Buffet nach Wahl

(Je nach Art und Umfang der Auswahl kann sich die Pauschale erhöhen)

Getränke innerhalb der Pauschale

Rot-, Rosé- und Weißwein, korrespondierend zum Essen
Pils und Hefeweizen vom Fass, Flaschenbier (Pils und Hefe alkoholfrei)
Mineralwasser, Coca Cola, Spezi, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft
Azul Kaffee, Latte Macchiato, Milchkaffee, Cappuccino, Espresso,
Tee und Schokolade

Ein Digestive nach dem Essen (Baileys / Ramazzotti / Williams Christ)

Tischausstattung

Weißer Stofftischdecken, Stoffservietten als Stern gefaltet,
Stuhlhussen, Gläser und Besteck, runde Bankettische

Serviceleistungen innerhalb der Pauschale

Raummiete des Bankett Raumes „Kursaal“

Getränkeauswahl wie oben beschrieben für 8 Stunden

inklusive der gesetzlichen MwSt.

Übernachtung inkl. Frühstück für das Brautpaar

ab € 89,00 *

Silber

Sektempfang
mit Haussekt „Schloss Affaltrach Charddonay“,
Orangensaft und drei Canapés pro Person

Buffet nach Wahl

(Je nach Art und Umfang der Auswahl kann sich die Pauschale erhöhen)

Getränke innerhalb der Pauschale

Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Ramazotti Rosato
Rot-, Rosé- und Weißwein korrespondierend zum Essen
Pils und Hefeweizen vom Fass, Flaschenbier (Pils und Hefe alkoholfrei)
Mineralwasser, Coca Cola, Spezi, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft
Azul Kaffee, Latte Macchiato, Milchkaffee, Cappuccino, Espresso,
Tee und Schokolade

Ein Digestive nach dem Essen (Baileys / Ramazzotti / Williams Christ)

Tischausstattung

Weißer Stofftischdecken, Stoffservietten als Stern gefaltet,
Stuhlhussen, Gläser und Besteck, runde Bankettische

Serviceleistungen innerhalb der Pauschale

Raummiete des Bankett Raumes „Kursaal“

Getränkeauswahl wie oben beschrieben für 8 Stunden

inklusive der gesetzlichen MwSt.

Übernachtung inkl. Frühstück für das Brautpaar

ab € 109,00 *

Gold

Sektempfang
mit Haussekt „Schloss Affaltrach Charddonay“,
Orangensaft und drei Canapés pro Person

Buffet nach Wahl

(Je nach Art und Umfang der Auswahl kann sich die Pauschale erhöhen)

Mitternachtsimbiss nach Wahl

(Je nach Art und Umfang der Auswahl kann sich die Pauschale erhöhen)

Getränke innerhalb der Pauschale

Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Ramazotti Rosato, diverse Longdrinks
Rot-, Rosé- und Weißwein, korrespondierend zum Essen
Pils und Hefeweizen vom Fass, Flaschenbier (Pils und Hefe alkoholfrei)
Mineralwasser, Coca Cola, Spezi, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft
Azul Kaffee, Latte Macchiato, Milchkaffee, Cappuccino, Espresso,
Tee und Schokolade

Ein Digestive nach dem Essen (Baileys / Ramazzotti / Williams Christ)

Tischausstattung

Weißer Stofftischdecken, Stoffservietten als Stern gefaltet,
Stuhlhussen, Gläser und Besteck, runde Bankettische

Serviceleistungen innerhalb der Pauschale

Raummiete des Bankett Raumes „Kursaal“

Getränkeauswahl wie oben beschrieben für 8 Stunden

inklusive der gesetzlichen MwSt.

Übernachtung inkl. Frühstück für das Brautpaar

ab € 129,00 *

*Preise pro Person



“Wo *Liebe* den Tisch deckt,
schmeckt das *Essen* am Besten.”

Französisches Sprichwort



Menü VORSCHLÄGE

4-Gang

„Rindfleisch Variation“ Carpaccio vom Angus Beef /
Beef Tartar / geräucherter Rinderschinken

Petersilienwurzelschaumsuppe

Geschmorte Lammnüsschen / Salbeisauce / Rote Gnocchi
Oder

Pochiertes Lachsfilet / Sauce Bernaise / Butterkartoffeln /
Rahmspinat

Geeister Cappuccino / Kakaoroulade

5-Gang

Ziegenkäse im Speckmantel / Ayvar

Rote Kokos-Currysuppe / Garnele

Panzerotti Fungi / Basilikumcreme / Pilze (Saison Bedingt)

Seelachsfilet in Sesam- Nusskruste / Petersiliencreme /

Cashew -Gnocchi

Oder

Maispoularde mit getrockneten Tomaten / Salbeivelouté /
Spaghetti aglio e olio

Zweierlei Schokomousse auf Fruchtspiegel

Buffet

Pumpnickeltaler mit Kräuterquark /
Schwarzwälder Schinken

Sülze vom Tafelspitz / Kräutervinaigrette

Mild geräucherte Bachforelle / Sahnemeerrettich

Blattsalate / Zweierlei Dressing / Gurkensalat / Tomatensalat /
Karottensalat / Weißkrautsalat

Verschiedene Brote & Baguettes / Butter / Kräuterfrischkäse

Geräucherte Badische Schweineschulter / herzhafte
Thymiansauce / Kartoffelklöße

Gebratenes Seelachsfilet / Rieslingsauce / Basmatireis

Geschnetztes von der Hähnchenbrust „Zürcher Art“ /
Butterspätzle

Gemüseauswahl der Saison

Eisvariationen/ Beeren der Saison

Apfelküchle / Vanillesauce

Crêpe gefüllt mit Quark und Rosinen / Schokoladensauce



Vorspeisen

Rindfleisch Variation / Carpaccio vom Angus Beef / Beef
Tartar

Geräucherter Hirschrücken / Krensaucse / Bittersalat

Garnellen / CousCoussalat

Tomate-Mozzarella / Rucolapesto

Gefüllte Eier / buntem Maissalat

Pumpnickeltaler mit Kräuterquark / Schwarzwälder
Schinken

Sülze vom Tafelspitz / Kräutervinaigrette

Mild geräucherte Bachforelle / Sahnemeerrettich

Carpaccio von Roter Bete / Parmesanspäne

Geräucherter Schwarzwälder Schinken / Honigmelone

Variation von Edelfischen / Dill-Senfsauce /
Sahnemeerrettich

Gefüllte Champignons mit Schafskäse an Rucolasalat

Tomatenschaumbrot mit Mozzarella und Basilikumpesto

Gebratene Garnelen / Cocktailsauce

Rosa gebratenes Roastbeef / Sauce Remoulade

Geräucherte Entenbrust / Apfel-Nussalat

Ganzer pochierter Lachs / Wasabi Sahne

Serranoschinken / Galiamelone

Tomate-Mozzarella / Basilikumpesto

Hausgemachtes Anti-Pasti (Auberginen, Zucchini, Paprika,
Champignons, Artischocken, Peperoni und Oliven) /
griechischer Fetakäse

Vitello tonato

Sushi

Ziegenkäse im Speckmantel / Ayvar

marinierter Spargel / Bärlauch (nur während der Saison)

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe

Karotten- Ingwersuppe

Petersilienwurzelschaumsuppe

Rinder Consommee / Fleischeinlage

Tomaten Consommée

Kokos- Currycremesuppe / Hühnerfleisch

Flädlesuppe

Brunnenkresseschaumsuppe

Knoblauchcremesuppe / Croutons

Erbenschaumsuppe / Garnelen

Kürbiscremesuppe / Kürbiskernöl / Kürbiskerne

Orangen- Karottensuppe

Pfifferlingrahmsuppe / Knusperspeck

Rote Kokos-Currysuppe / Garnele

Minestrone

Tomatencremesuppe / Basilikumsahne

Grießklößchensuppe

Meerrettichsuppe / geräucherte Lachsstreifen



Zwischengericht

Schwarzes Risotto / Gorgonzola

Jakobsmuscheln im Speckmantel / Parmesansauce

Confierte Lachsforelle / Zitronengras Schaum / Linsen

Tagliatelle in pikantem Tomaten-Basilikum-Sugo mit gehobeltem Parmesan

Kartoffel-Gnocchi mit rotem Paprika-Pesto, Kürbiskernöl und gehobeltem Parmesan

Jacobsmuschel / Riesengarnele / gebratener Chorizo / Sellerie-Püree / Apfelchutney

Zanderfilet im Bienenwachs gegart / gelbe Rübe / Rettich / Kaviar

Rote Bete Knödel / Radieschen / Schnittlauchöl

Risotto (nach Saison z.B Spargel oder Pilz)

Panzerotti Funghi / Basilikumcreme / Pfifferlinge

Spargelragout / Spaghetti / Parmesanschaum (nur während der Saison)



Hauptgerichte

Ofenfrischer Krustenbraten / Schwarzbiersauce / Kartoffelstampf / Gemüse

Geschnetzelttes von der Hähnchenbrust „Zürcher Art“ / Butterspätzle / Glasierte Möhren

Gebratenes Seelachsfilet / Rieslingsauce / Basmatireis

Ofenfrischer Rinderbraten / Trollingersauce / Spätzle

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen / Zwiebelsauce

Geräucherte Badische Schweineschulter / herz hafte Thymiansauce /Kartoffelklöße / Speck-Kraut

Rosa gebratenes Schweinefilet / Thymian-Champignonrahmsauce / Herzoginkartoffeln / Mandel-Brokkoli

Gefüllte Poulardenbrust (Saisonbedingte Füllung) im Speckmantel / Rahmkartoffeln / Junger Spinat

Pochiertes Lachsfilet / Sauce Bernaise / Butterkartoffeln / Rahmspinat

Maispoularde mit Salbei und getrockneten Tomaten / Spaghetti aglio e olio

Roastbeef am Stück gebraten mit Kräuterkruste / Cognac-Pfefferrahmsauce / Kartoffelgratin

Geschmorte Rinderbacken an Portweinsauce / Süßkartoffelpüree / Rahmlauch

Gebratene Seeteufelmedaillons / Safranschaum / Grüner Spargel / Kartoffelfritt

Fischpaella

Geschmorte Lammnüsschen / Salbeisauce / Rote Gnocchi

Kalbsbraten / Estragonsauce / Pappardelle / Mangold

Hirschmedaillons / Wacholdersauce / Speck- Kartoffelplätzchen

Rehrücken /Selleriepüree / Preiselbeersauce

Rosa Hirschsteakhüfte / Apfel- Rotkraut / Schupfnudel

Wildragout / Serviettenknödel / Rosenkohl

Surf & Turf von Rinderfilet und Garnele / Madeirajus / Kartoffelflan / Speckbohne

Zweierlei vom Angus /rosa Roastbeef / Bäckchen / Rotwein Reduktion / Kartoffel-Gemüserolle

Geschmortes Lamm oder rosa Lammrücken / Bohnengemüse / Polenta/ Rosmarinjus

Gebratene Jakobsmuschel / Graupenrisotto / Zucchini ragout

Geschmorter Kalbsbraten/ Shiitakepilzsauce / Quinoa tricolore

rosa Entenbrust / Gemüse aus dem Wok / Reismnudeln

Zanderfilet / Pilz-Risotto / Parmesanschaum

Seelachsfilet in Sesam- Nusskruste / Petersiliencreme / Cashew –Gnocchi

Lachsforellenfilet / Belugalinsen / Balsamico Schalotten / Gnocchi

Desserts

Erdbeertiramisu / Erdbeeren / Eiscreme von der weißen Schokolade

Schokoladen Trilogie – Schokomousse / Schokoparfait / Schokosoufflé

Dreierlei vom Topfen / Sauerrahmeis / Topfencreme / Topfenknödel

Holunderblütenparfait / Pflaumensauce

Panna Cotta / Himbeersauce / Himbeer –Tarte

Minzguglhupf / Erdbeer-Rhabarberragout

Kirschstrudel / Vanillesauce

Mascarpone-Limonencreme

Schokotörtchen / Mangoragout und Kokoseis

Zwetschgenknödel / Nussbrösel / Bourbon Vanilleeis

Zweierlei Schokomousse auf Fruchtspiegel

Geeister Cappuccino / Kakaoroulade

Mandelschmarrn / Erdbeercreme

Kaiserschmarrn / Äpfel / Walnusseis

Erdbeeren / weißes Schokomousse

Rotweinbirne / Vanille Espuma / Sorbet

Grießflammerie / Apfelkompott

Eisvariationen

Apfelkühle / Vanillesauce

Nougat Pfannkuchen / Orangen Karamell Sauce / Eiscreme

Waldbeerengrütze / Vanilleeiscreme

Schokoladenbrunnen / frische Früchte zum Dippen



Mitternachtsimbiss

Deftige Gulaschsuppe mit Baguette

Chili con Carne mit Baguette

Currywurstbrunnen mit Baguette

Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln

Fleischkäse mit Senf, Ketchup und Brötchen

Käsebrett mit Trauben, Salzgebäck und Baguette

Schinkenbrett mit Baguette

Mini Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat



Kontakt

GHM Global Hotel Management GmbH
Hotel am Rosengarten
Osterbergstrasse 16
74206 Bad Wimpfen

Für einen persönlichen *Termin* oder ein
Angebot kontaktieren Sie uns gerne unter:

Telefon +49 (0) 7063 9910

Website www.hotel-rosengarten.net

E-Mail direktion@hotel-rosengarten.net



HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Diese Präsentation enthält Links zu Websites Dritter. Wenn Sie einem Link dieser Websites folgen, weisen wir Sie darauf hin, dass diese Websites ihre eigenen Datenschutzrichtlinien haben und wir für diese Richtlinien keine Verantwortung oder Haftung übernehmen. Wenn Sie einem Link auf unsere Website folgen, finden Sie hier [🔗](#) unsere Datenschutzrichtlinien.