

Feiern im Tandreas

Verlobung, Hochzeiten, Geburtstage, Taufe, Kommunion, Konfirmation oder besondere Jubiläen sind einmalige Ereignisse im Leben, die einen entsprechenden Rahmen verdienen.

Aber auch Weihnachtsfeiern oder andere betriebliche Feste sind es wert, dass Sie allen Beteiligten in schönster Erinnerung bleiben. Wir bieten Ihnen den richtigen Rahmen, die Planung und Organisation, damit Sie sich während Ihrer Feier ganz Ihren Gästen widmen möchten.

Unsere Räumlichkeiten Esszimmer und Bibliothek bieten Platz für bis zu 65 Personen, der Wintergarten bis zu 20 Personen.



Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen Informationen rund ums Feiern und Tagen im Tandreas zusammengestellt. Gerne beraten wir Sie persönlich oder übersenden Ihnen Ihr individuelles Angebot.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Mit gast ♥lichen Grüßen

Ihre Tanja Steinbrecher - Levoux
und Mitarbeiter



Ein Tag wie kein anderer...

Es soll Ihr schönster Tag werden, in einem festlichen Ambiente, mit der Zuwendung und Aufmerksamkeit, die für uns selbstverständlich ist. Wir sind die guten Geister im Hintergrund, die sich in Sachen Beratung, Planung, Vorbereitung & Umsetzung auskennen.

An diesem ganz besonderen Tag möchten wir Sie mit unserem professionellen Team kulinarisch begleiten und dazu beitragen, dass Ihr Hochzeitsfest zum unvergesslichen Fest in Ihrem Leben wird. Unser Küchenchef & seine kreativen Küchengenieies zaubern für Sie kulinarische Köstlichkeiten. Lassen Sie sich inspirieren.

Ob Sektempfang nach der Trauung, festliches Menü oder ein abwechslungsreiches Buffet für bis zu 65 Personen; wir freuen uns Ihre Veranstaltung nach Ihren Wünschen in unserem Hause zu verwirklichen. Sprechen Sie uns einfach an, wenn Sie das Spezielle suchen, z.B. eine Feier In Ihrem Garten, auf einer Burg oder...

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir Ihnen neben Informationen rund um das **TANDREAS** einige Anregungen & Tipps für die Organisation Ihrer Hochzeitsfeier, von der Vorbereitung über Ablauf bis zu Speisen und Getränken zusammengestellt.

Das Team des **Tandreas Hotel & Restaurant** freut sich auch Ihren ganz besonderen Tag ausrichten zu dürfen.

Menuevorschläge

Menue 1

Winterliche Blattsalate / Kirschtomaten / Croûtons / Hausdressing / Quinoa

Ofenfrischer Krustenbraten vom hessischen Landschwein
Spätzle / Spitzkohl / Braunbierjus

Gebackene Apfelringe / hausgemachtes Vanillerahmeis

3 Gang Menü 34,00 €

Menue 2

Klare Rinderkraftbrühe mit Trüffelbaumkuchen & frischen Kräutern

Carreé vom Thüringer Duroc Schwein / Kräuterkruste
Kartoffelstrudel / glasiertes Gemüse / Pfefferrahm

Schokoladenschnitte / hausgemachtes Grand Marniereis

3 Gang Menü 39,00 €

Menue 3

Wildkräutersalat / Granatapfel / Himbeervinaigrette / gratinierter Ziegenkäse / Crostini

Maishähnchenbrust / Tyhmianjus / Ofengemüse / Selleriepüree / Polentaschnitte

Limonen Panna-Cotta / hausgemachtes Vanillerahmeis / Mandarinen

3 Gang Menü 39,00 €

Menue 4

Kartoffelschaumsüppchen / Trüffel

Roastbeef rosa gebraten / Kartoffelpraliné / Wurzelgemüse / Ochschwanzjus



Weißes Schokoladenmousse / Crumble / Blutorange

3 Gang Menü 49,00 €

Menue 5

Tempuragarnele / hausgemachte Frühlingsrolle
Asiasalat / Avocado / Ponza / Wasabi

Poltinger Ente aus dem Ofen (Brust & Keule) a la orange / Teriyaki Lack
Kumquats / Rahmwirsing / Schupfnudeln

Original Zartbitter-Schokoladenkuchen halbflüssig / Zimtpflaumen / Vanilleeis

3 Gang Menue 54,00 € pro Person

Menue 6

Saltimbocca von Jakobsmuschel / Zitronengrasvinaigrette / Mango / Gurke / Kresse

Poltinger Lammrücken & geschmorte Schulter /
Ratatouille / cremige Thymian-Polenta / Rosmarinjus

Cremé Brûlée von Tahitivanille / Passionsfrucht / Schokoladne-Aquaviteis

3 Gang Menue 54,00 € pro Person

Menue 7

Tatar & Carpaccio vom Weiderind / Trüffelvinaigrette / Wachtelspiegelei / Rucola

Loup de mer / Kartoffelkruste / Selleriepüree / Safranschaum

Mousse von Zweierlei Schokolade / Rumfrüchte / Kaffeeeis

3 Gang Menue 54,00 € pro Person



Menue 8 (Vegetarisch)

Hausgemachte Frühlingsrolle / Asiasalat / Soja-Crème fraîche / Ingwer / Wasabi

Kürbis-Kokos-Curry-Schaumsüppchen

Erbsenrisotto / Wildkräutersalat / Parmesanschaum / Tomate

Karamalisierte Limonentarte / Estragon-Rahmeis / Mandarine

4 Gang Menue 49,00 € pro Person

Feinschmecker-Menue 1

Rote Beete Carpaccio / Meerrettich / konfierte hessische Lachsforelle /
Zwiebelsprossen

Sellerieschaumsuppe / Eismeergarnelen

Chiemseezander / Belugalinsen / Chicoree

Entenbrust / Dörripflaume / Karotte / Frühlauch / hausgemachte Gnocchi

Marillenknödel / Sabayone / Rahmeis

5 Gang Menü 79,00 € pro Person



Feinschmecker-Menue 2

Jakobsmuschel / Ciabatta / Staudensellerie / Chili

Klare Ochsenschwanzsuppe / Ravioli

Filet vom Bachsaibling / Risotto / Safranschaum

Filet vom Simmentaler Jungbullen / Trüffeljus / grüner Spargel / Kartoffelstampf

Lauwarmer Valrhona Schokokuchen / hausgemachtes Rotweinrahmeis / Kumquats

5 Gang Menü 79,00 € pro Person



Traditionelles Hessen Buffet

Handkäs mit Musik

Geräucherter Saibling / Forelle / Meerrettich / Senf-Dill

Kalbstafelspitz / grüne Sauce

Hessischer Kartoffelsalat

Rinderkraftbrühe mit Grießmarkklößen

Zwiebelkuchen / Schmandkuchen

Hessische Lachsforelle / Rieslingschaum

Geschmorter Rinderbraten / Burgundersauce

Durocfilet / Dörrpflaume / Tresterjus

Schmorgemüse

Bäckerkaroffeln / Kartoffelstampf / Spätzle

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Zitronentarte

Rote Grütze

42,00 € pro Person



Mediterranes Büffet

Carpaccio vom Vogelsberger Weideochsen
Anti Pasti mit Kapern & Oliven
Meeresfrüchtesalat
Spicy Rindfleisch | Papaya | rote Zwiebel | Erdnüsse
Shrimpscocktail mit Honigmelone
Cous-Cous & Kichererbsensalat / Paprika / Tomate / Minze
Crispy Asiasalat / Tempura-Garnele / Frühlingsrolle
Tomate-Büffelmozzarella / Pesto / Rucola
Bunte Blattsalate mit Dressing
Brotkorb | Aufstrich

Bouillabaisse von Atlantikfischen
US-Roastbeef & US-Tafelspitz rosa gebraten
Ofenkartoffeln | Pimentos | Aubergine | Zucchini
Rosmarinjus

Crème brûlée von Tahiti Vanille
Zitronentarte / Trifle von Topfen & Sommerbeeren
Maracuja Panna Cotta mit Himbeerpüree

59,00 € pro Person

Hinweise

Die vorliegenden Menuevorschläge sind nur eine begrenzte Auswahl unserer Möglichkeiten und sollten als Anregung verstanden werden. Damit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, wird das Essen Extra frisch für Sie zubereitet und die Zutaten speziell dafür eingekauft. Daher ist es auch nicht möglich, mehrere verschiedene Menues für eine Veranstaltung zu wählen.



Sollten Sie sich nicht auf ein Menue einigen können, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns, damit wir Ihnen ggf. individuell weitere Alternativen anbieten können. Selbstverständlich können Sie einzelnen Gerichte austauschen / weglassen oder sich eine ganz eigene Speisenfolge zusammenstellen.

Wir begrüßen Sie zu jedem Menue mit einem kleinen Gruß aus der Küche. Zu den einzelnen Menues servieren wir unser ofenfrisches Baguette sowie unseren hausgemachten Dip.

Bitte teilen Sie uns die endgültige Personenzahl bis spätestens 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit. Bei späteren Stornierungen berechnen wir den Menuepreis der angemeldeten Personenzahl abzüglich ersparter Aufwendungen. Bei Absage einer von Ihnen definitiv zugesagten oder von uns schriftlich bestätigten Veranstaltung berechnen wir folgende Kosten:


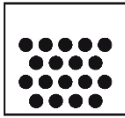
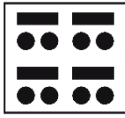
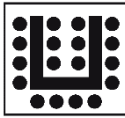
- bis 2 Wochen vor dem Veranstaltungstermin: 25 % des Menue-/ Buffetpreises*
- bis 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin: 50 % des Menue-/ Buffetpreises*

* bezieht sich auf die angemeldete Personenzahl

Getränke - Basic	Getränke - Classic
<ul style="list-style-type: none"> • Softdrinks • Diverse Säfte • Mineralwasser 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee, Kaffee-spezialitäten , Tee • Softdrinks • Diverse Säfte • Aperitif • Hauswein (Rot & Weiß) je 0,2 l • Biere vom Fass
Getränke - Classic Plus	Getränke - Exklusiv

<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee, Kaffee-spezialitäten, Tee • Softdrinks • Diverse Säfte • Winzersekt 0,1 l • Hauswein (Rot & Weiß) je 0,2 l • Biere vom Fass 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee, Kaffee-spezialitäten , Tee • Softdrinks • Diverse Säfte • Prosecco 0,1 l • Hauswein (Rot & Weiß) je 0,2 l • Biere vom Fass • Longdrinks mit Rum, Wodka oder Whiskey (Hausmarke)
--	---

Raumübersicht

<u>Tagungsraum</u>	Block 	Stuhlreihen 	Parlamentarisch 	U-Form 
Raum 40 m² Bibliothek	24	32	30	18