

RESTAURANT GOLFPARK
DER BACHGRUND

HOCHZEITSMAPPE





PLATZ FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT

Der Hochzeitstag ist ein einmaliges Ereignis für jedes Brautpaar. Damit dies der schönste Tag im Leben wird, braucht es nicht nur den besten Ehepartner der Welt, sondern auch den richtigen Ort für die Hochzeitsfeier!

Herzlich Willkommen im Restaurant und Golfpark DER BACHGRUND! Wir bieten Ihnen eine ideale Hochzeitslocation im Raum Darmstadt-Dieburg und im Rhein-Main-Gebiet. Einzigartig gelegen an einem malerischen See direkt neben grünen Golfwiesen haben Sie einen Anblick, den Sie von den Terrassen im Außenbereich aus genießen können.

Um freie Parkplätze brauchen sich Ihre Gäste keine Sorgen machen, wir haben 300 kostenlose Parkplätze vor dem Golfresort.

Unser Ziel ist es, Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.
Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung.





VIEL PLATZ ZUM FEIERN

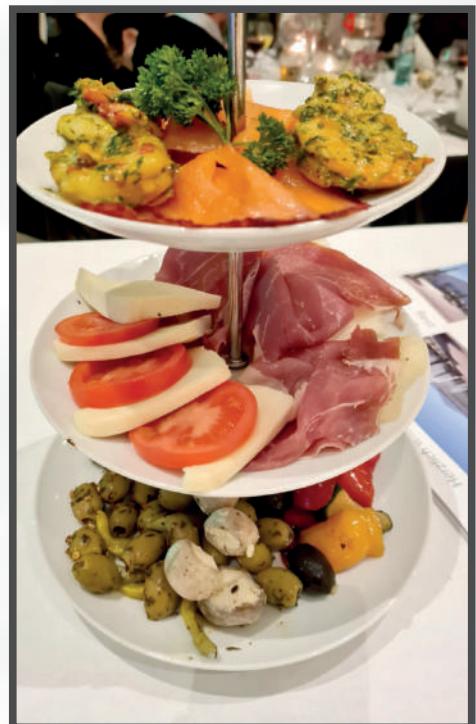
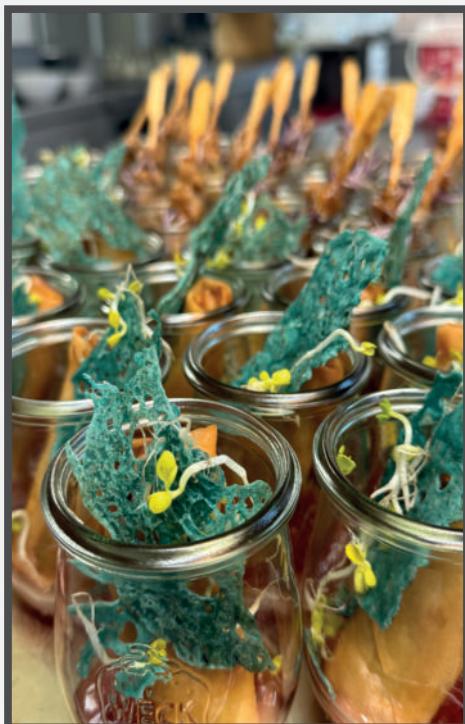
Unsere Veranstaltungsräume sind, wenn gewünscht, getrennt vom Gastronomiebereich nutzbar. Der Saal „Happy Luck“ bietet Raum für ca. 140 Personen. Der Saal „Nessi“ hat für ca. 80 Personen Platz. Beide Säle verfügen über eine eigene Terrasse mit einem traumhaften Blick über die Golfanlage. Die Sonnenterassen bietet sich auch für freie Trauungen an.

KULINARISCHE HIGHLIGHTS NACH IHREM GESCHMACK

Ihre Hochzeitsfeier könnte mit einem prickelnden Sektempfang und köstlichem Fingerfood auf der Terrasse starten. Danach geht es weiter mit ausgesuchten Vorspeisen und Hauptspeisen, die nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.

Sie haben auch die Auswahl aus verschiedenen Hochzeits-Menüs oder Buffets. Sie lieben Gegrilltes? Unser Küchenchef grillt gern persönlich für Sie.

Sprechen Sie uns gerne an!





ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG

Von Blumenschmuck über Livemusik bis zu Traufahrzeugen können wir Ihnen unsere Partner empfehlen, mit denen wir lange Jahre zusammenarbeiten. Zusätzliche Ausstattung wie Lampen, eine Musikbox für Hintergrundmusik oder eine Motorrad-Bar können Sie auf Anfrage mieten.

PROFESSIONELLER SERVICE

Unser Team steht Ihnen zur Verfügung, um Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer Traumhochzeit zu helfen. Von der Auswahl des Menüs bis zur Dekoration, wir kümmern uns um alle Details, damit Sie sich zurücklehnen und Ihre Feier genießen können.

SIE WOLLEN SICH IM FREIEN TRAUEN?

Unsere Außenbereiche können Sie so separieren, dass Sie auch freie Trauungen vornehmen können. Die Terrassen können durch Markisen so abgeschirmt werden, dass Sie völlig ungestört in den Bund der Ehe feiern können.

PROFITIEREN SIE VON UNSERER ERFAHRUNG

Ob Sie eine intime Zeremonie oder eine große Feier planen, unsere Hochzeitslocation am See ist der perfekte Ort für Sie. Wir sind stolz darauf, ein Teil Ihrer besonderen Erinnerungen zu werden.





Teresa Hirschel • www.teresahirschelfotografie.de

KOMPLETTANGEBOTE

GOLFPARKHOCHZEIT für 7 Stunden

- Personal ab Sektempfang
- Runde Tische mit 8 bis 10 Sitzplätzen
- Weiße Tischdecken und Servietten
- Zwei Bestecke, kleiner Löffel, kleine Gabel und Wasserglas
- Sektempfang mit Blätterteiggebäck
- Softgetränke, Bierspezialitäten, Sekt und Apfelwein
- Kaffeespezialitäten und Warmgetränke
- Hausweine (Primitivo, Pinot Grigio, Bardolino Chiaretto)
- Mediterrane Vorspeisenétagère
- Hauptspeise und Dessert in Buffetform nach Absprache

128,00 € pro Person (ab 30 Personen zzgl. Raumbereitstellungskosten)

BACHGRUNDHOCHZEIT für 7 Stunden

- Personal ab Sektempfang
- Runde Tische mit 8 bis 10 Sitzplätzen
- Weiße Tischdecken und Servietten
- Zwei Bestecke, kleiner Löffel, kleine Gabel und Wasserglas
- Sektempfang mit Blätterteiggebäck
- Softgetränke, Bierspezialitäten, Sekt und Apfelwein
- Erweiterte Getränkepauschale, Hugo, Aperol Spritz, Gin Tonic
- Kaffeespezialitäten und Warmgetränke
- Hausweine (Primitivo, Pinot Grigio, Bardolino Chiaretto)
- Mediterrane Vorspeisenétagère, Hauptgang und Dessert in Buffetform nach Absprache
- Blumenschmuck (hier werden Ihre Wünsche berücksichtigt)
- Stuhlhussen weiß

171,50 € pro Person (ab 30 Personen zzgl. Raumbereitstellungskosten)

VORSCHLÄGE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

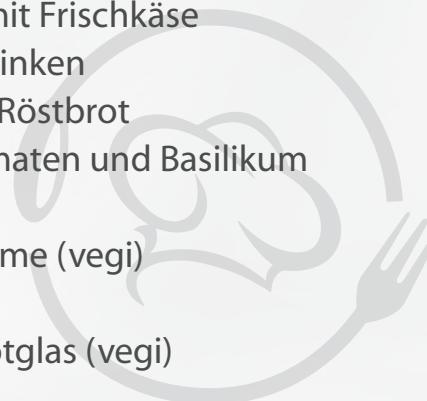
FINGERFOOD ZUM SEKTEMPFANG

Canapées mit:

rosa Roastbeef
geräuchertem Lachs
geräucherter Forelle
Riesengarnelen
rohem Schinken
Kräuter-Frischkäse
Bruschetta mit Tomatenragout

Im Schälchen oder als Spieß:

Frühlingsrolle mit Dip
Rösti mit Räucherlachstartar
Hackfleischbällchen mit Tomatensauce
Räucherlachs-Crêpe-Röllchen mit Frischkäse
Melonenkugeln mit Serranoschinken
Räucherlachstartar auf Kräuter-Röstbrot
Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten und Basilikum
Satéspieße mit süßer Chilisoße
Champignon Pumpernickelcreme (vegi)
Falafel mit Hummus (vegi)
kalte Gurken-Chilisuppe im Shotglas (vegi)



VORSPEISEN

Verschiedene Blattsalate wahlweise mit:

gebratenen Speckstreifen
geräucherten Lachsstreifen
Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikumblättern
Antipastivariation
Bruschetta an Salatbukett
Satéspieße mit Erdnußsauce an Salatbukett
Rotholzlachs (geräuchert mit südafrikanischem Rotholz) mit Dillmayonaise
Matjestatar auf mariniertem Rote-Bete Carpaccio
gebratener Ziegenkäse im Rohschinkenmantel mit Honig-Senf-Dip
Lachstatar auf Rösti mit Dillmayonnaise
gebratene Garnelen in Knoblauch-Olivenöl
Melonenspalten mit original spanischem Serranoschinken
Etagère mit Mediterraner Vorspeise nach Absprache

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Rinderkraftbrühe „Royal“
Kartoffelcremesuppe mit Pesto
Tomatensuppe mit Basilikum
Cremesuppe von gartenfrischer Kresse
Karotten Ingwer Suppe mit gebratener Garnele
Fischsuppe mit Kokossahne
Zucchinisuppe mit Parmesankäse und Pesto
Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen (nach Saison)
Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen (nach Saison)
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (nach Saison)

HAUPTSPEISEN

Wir stellen nach Ihren Wünschen einen Hauptgang zusammen, den wir auf Platten servieren.
Hier berücksichtigen wir saisonale sowie regionale Speisen.

Steaks von Rind / Kalb / Pute / Schweinelende
mit frischen Champignons / Sauce Hollandaise
Kroketten / Pommes frites / Gemüsegarnitur

Schweinefilet am Stück gebraten / Kalbsrahmbraten
mit frischen Champignons / Bratensauce / Rahmsauce
hausgemachte Eierspätzle / gebackener Blumenkohl

Rinderfilet am Stück gebraten
Cognac - Pfefferrahmsauce / Herzoginkartoffeln / Speckbohnen

Schweinebraten im Rotweinsud / gekochter Tafelspitz mit grüner Soße
Kartoffelknödel / Petersilienkartoffeln / bunte Gemüseauswahl



BUFFETANGEBOTE

„HAPPY LUCK“ BUFFET

Vorspeisen

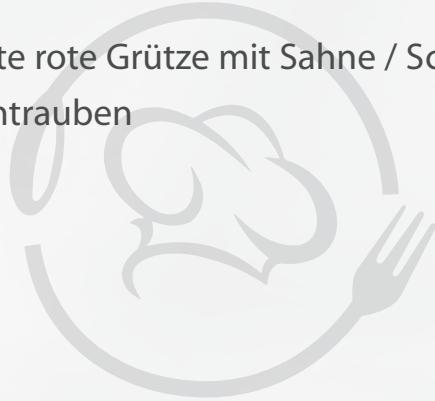
Scampi mit Paprika-Chili und Zaziki / gekochter kalter Tafelspitz mit Grüner Soße
Melone mit Serranoschinken / Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikumblättern /
eingelegtes Gemüse in Kräuter-Olivenöl / bunte Frischsalatplatte mit Balsamicodressing
dazu reichen wir eine Brotauswahl

Hauptspeisen

Hähnchenbrust in Marsalasoße / Schweinefilet Pfefferrahmsoße / rosa gebratene Rinderhüfte
Tranchen vom frischen Lachs in Zitronensauce
als Beilage reichen wir:
gratinierte Kartoffeln / Butterreis / Spätzle / bunte Gemüseauswahl

Dessert im Gläschen

frischer Obstsalat / hausgemachte rote Grütze mit Sahne / Schokomousse
Käse vom Brett garniert mit Weintrauben



„NESSIE BUFFET“

Vorspeisen

Heiß geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich / Matjestatar mit Rote Bete Carpaccio /
Rindfleisscheiben im Balsamico Sud / Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikumblättern /
Auswahl an Antipasti / bunte Frischsalatplatte mit Balsamicodressing
dazu reichen wir eine Brotauswahl

Hauptspeisen

Schweinelende in Champignonsoße / rosa gebratene Rinderhüfte „Strindberg“ mit
Apfel-Zwiebel-Senf Kruste / Doradenfilet auf Tomaten-Oliven Ragout
als Beilage reichen wir:
hausgemachte Spätzle / Drilling Kartoffeln mit Kräutern / Rahm Gnocchi / bunte Gemüseauswahl

Dessert im Gläschen

Himbeertiramisu / Amarettini Frischkäsecrème mit Amaretto / frischer Obstsalat /
Käse vom Brett garniert mit Weintrauben

MEDITERRANES BUFFET

Vorspeisen

Vitello tonnato / Grillgemüse mit Pesto-Frischkäse / karamellisierter Ziegenkäse / Auswahl von Antipasti / Melonenspalten mit Serranoschinken / bunte Frischsalatplatte, Balsamicodressing dazu reichen wir eine Brotauswahl

Hauptspeisen

Hühnchen in Pestosoße / Steakhüfte am Stück in Pfefferkruste / Wolfsbarsch mit Oliven, Tomaten und Rucola

als Beilagen reichen wir

Risotto / Rahmgnocchi / Rosmarinkartoffeln / gebratene Zucchini mit Parmesan gratiniert

Dessert im Gläschen

Panna Cotta mit Himbeersauce / Mascarponecreme mit Amaretto

GRILL BUFFET

Unser Küchenchef grillt für Sie

Rumpsteaks / Schweinekammsteaks / Putenbrustfilets / Lachs / Bratwürstchen vom Schwein dazu reichen wir

Kräuterbutter / Knoblauchdip / BBQ-Sauce / Brotauswahl

aus der Küche

Gemüsespieße / Maiskolben / Folienkartoffel mit Kräuterquark

Salatbuffet

Cole slaw / Tomatensalat / Kartoffel-Gurkensalat / Nudelsalat / bunte Frischsalatplatte, Balsamicodressing

Dessert

Schokokuchen in der Orange gegrillt / Vanilleeis / Käse vom Brett garniert mit Weintrauben



AMERICAN BBQ BUFFET

Vorspeisen:

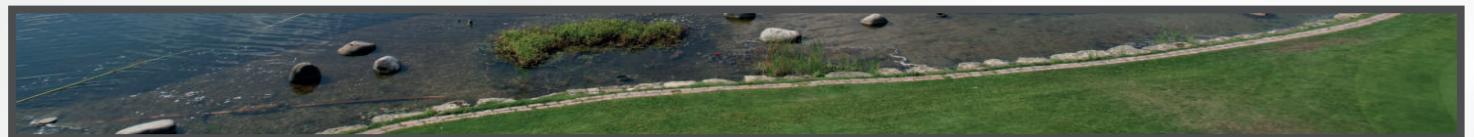
Zwiebelsuppe mit Knoblauch / Räucherlachs mit Knoblauch Creme / Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikumblättern / Shrimps mit Melone / Falafel mit Hummus

Hauptspeisen:

Burger individuell zusammengestellt / Spare Rips / Chicken Wings / Pulled Pork / versch. Dips
Süßkartoffelpommes Wedges / Folienkartoffeln mit Sour Creme / Cole Slaw / Maiskolben mit Butter / bunte Frischsalatplatte mit Balsamicodressing

Dessert:

Schokoladenkuchen



HOCHZEITSMENÜ

Vorspeisen:

bunter Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse umlegt / Zwiebelmarmelade

Hauptspeisen:

Rindersteak mit Marsalasoße / Schweinelende mit Kräuterchampignons / Herzoginkartoffeln / Speckbohnen

Dessert:

schwarzes und weißes Schokoladenmouse mit Himbeersoße

MEDITERRANES MENÜ

Vorspeisen:

Vitello Tonnato / Kapern / Thunfisch

Zwischengang:

Steinpilz Tortellini / Trüffelöl

Hauptspeisen:

Rinderfilet mit Barolosoße / Rahmgnocchi / Zucchinigemüse

Dessert:

Tiramisu mit Amaretto und Sambuca

GETRÄNKEPAUSCHALE für 7 Stunden

Softgetränke / Kaffee und Heißgetränke / Hausweine / alle Bierspezialitäten / Prosecco
(Spirituosen sind nicht im Paket enthalten)

56,00 € pro Person

Nach 7 Stunden wird der Verbrauch wie in der Speisekarte und das Personal mit 48,00 € Std.
pro Person berechnet (normalerweise 3 Personen) oder 390,00 € pro Stunde inkl. Personal
und Getränke für 30 Personen. Je weitere 10 Personen werden 95,00 € die Stunde berechnet.

VERANSTALTUNGEN OHNE GETRÄNKEPAUSCHALE

Sollte die Feier über 7:00 Stunden hinausgehen, wird zusätzlich Personal mit 48,00 € Std.
pro Person (normalerweise 3 Personen) berechnet.

Ab 3:00 Uhr berechnen wir für alle Veranstaltungen 120,00 € pro Stunde zusätzlich,
bis der Gastgeber oder der letzte Dienstleister das Haus verlassen hat.

KINDER WERDEN WIE FOLGT BERECHNET

Kinder 6 -14 Jahre	50 %
Kinder unter 6 Jahre	0 %



RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN FÜR HOCHZEITEN

Raum „Nessie“:

Bei einem Rechnungsbetrag von mehr als 6.500 € betragen die Raumkosten 400 €.

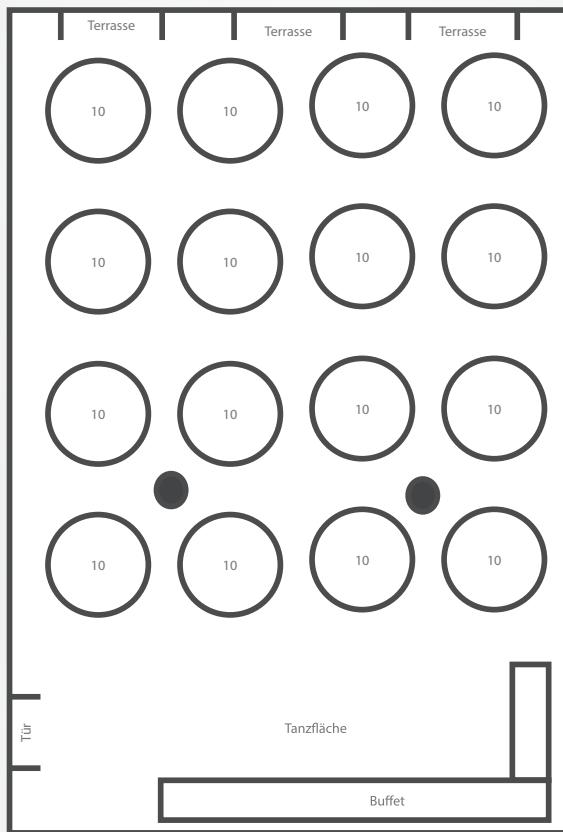
Von 4.500 € bis 6.500 € werden 600 € und unter 4.500 € werden 800 € berechnet.

Raum „Happy Luck“:

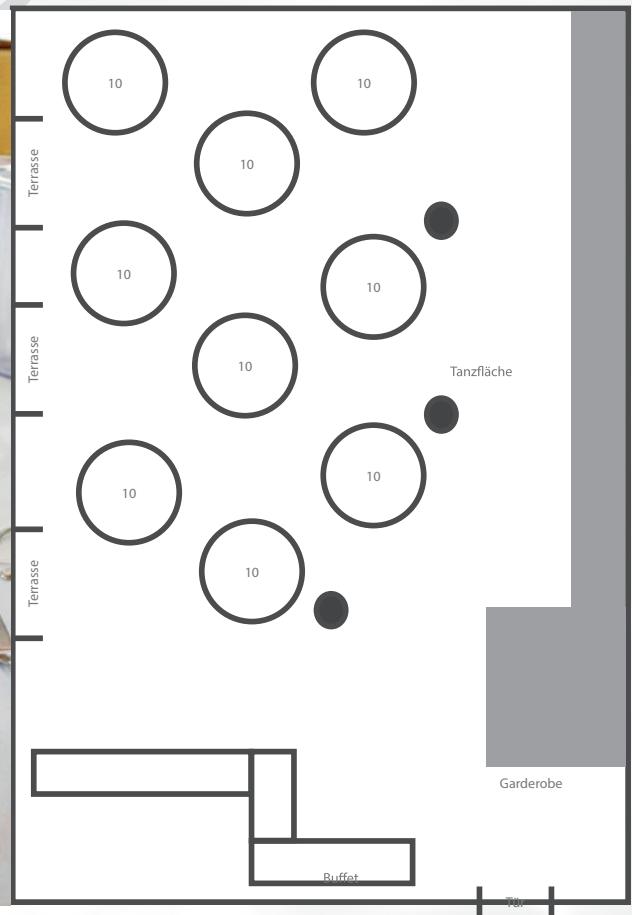
Bei einem Rechnungsbetrag von mehr als 9.500 € betragen die Raumkosten 500 €. Von 8.000 € bis 9.500 € werden 700 € berechnet. Von 6.000 € bis 8.000 € werden 900 € berechnet und unter 6.000 € werden 1.200 € berechnet.



BESTUHLUNG RAUM „HAPPY LUCK“



BESTUHLUNG RAUM „NESSIE“



WICHTIGE INFORMATION RUND UM IHRE FEIER

Die Hochzeitspauschale beginnt mit dem Eintreffen der Gäste. Diese ist für 7 Stunden berechnet, danach werden die Getränke sowie das Personal gesondert berechnet.

Zum Sektempfang servieren wir Prosecco DOC Tenuta Ca Bolani, Spumante, Brut; dazu kleines Gebäck.

Die Getränkepauschale beginnt mit dem Eintreffen der Gäste. Sie beinhaltet Softgetränke, Kaffee und Heißgetränke, Weine nach vorheriger Absprache, alle Bierspezialitäten sowie Prosecco. In der „Die Bachgrund Hochzeit“ sind die zusätzlich aufgeführten Getränke enthalten.

Das Buffet kann unterschiedlich serviert werden. Wir können die Vorspeise servieren und den Hauptgang sowie Dessert als Buffetform anrichten. Beim Menü muss aufgrund des Ablaufes mehr Personal einkalkuliert werden. Dies wird vorher abgesprochen.

Sollten Sie Ihre Feier mit Kaffee und Kuchen beginnen, werden wir einen Kaffeegedeckpreis von 4,80 € pro Person berechnen. Den mitgebrachten Kuchen schneiden wir und stellen ihn in Buffetform bereit. Ab 12 Uhr am Vortag können die Kuchen gebracht werden. Bitte achten Sie darauf, dass diese in abgeschlossenen Behältern geliefert werden. Eine Pauschalerweiterung für Getränke sowie Kaffee in großen Kannen wird im Vorfeld abgesprochen.

Das Kinderessen wird im Vorfeld besprochen und normalerweise zur Vorspeise gereicht. Sollten Kinder nach dem Essen noch am Buffet oder Menü mitspeisen, so ist dies kein Problem.

Für einen Sitzplan können wir eine Staffelei zur Verfügung stellen. Bitte denken Sie daran, dass wir alle Informationen brauchen, wer einen Sitzplatz benötigt (Kinderstühle, Rollstühle, o.Ä. / Dienstleister). Ein späteres Eindecken oder Dazustellen von Stühlen wäre nicht empfehlenswert für den Ablauf Ihrer Feier. Tischnummern, Namensschilder und Menükarten bitten wir selbst zu organisieren und aufzustellen. Die genaue Personenzahl und Tischplanung benötigen wir verbindlich eine Woche vorher.

Getränke werden bei Dienstleistern nach Verbrauch berechnet. Sollten diese beim Buffet oder beim Menü beim Menü mitspeisen, so berechnen wir 70% des vorher abgesprochenen Preises. Das Buffet wird im Vorfeld großzügig kalkuliert, damit das Personal mitspeisen kann. Die Buffetreste werden von uns verpackt und im Kühlhaus gelagert. Diese können Sie am nächsten Tag mitnehmen. Bitte an Behältnisse denken, da wir unsere in Rechnung stellen müssen.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass keine Feuerwerke erlaubt sind. Im Freien und in den Räumlichkeiten sind Konfetti aller Art verboten. Sollten Sie weitere Tische benötigen, (Geschenketisch, Gästebuch oder DJ, o.ä.) so stellen wir diese nach Absprache zur Verfügung.

Fotos dürfen auf dem Gelände gemacht werden. Wir bitten dabei um Ruhe, damit die Golfspieler nicht gestört werden. Die Spielfläche darf nicht betreten werden. Drohnen dürfen ohne Genehmigung nicht benutzt werden.

Die Musik soll die Lautstärke von 80-84 dB nicht überschreiten. Die Lautstärke ist erfahrungsgemäß ausreichend. Das ist eine Lautstärke, bei der normales Unterhalten nicht mehr möglich ist.

Für die Raumbereitstellungskosten stellen wir Ihnen den Raum einen Tag vor Ihrer Feier mit eingedeckten Tischen zur Verfügung. Dieser steht Ihnen bis einen Tag nach der Feier zur Verfügung, damit Sie in aller Ruhe ausräumen können. Sollte am Vor- oder Folgetag der Feier ein Turnier oder Ähnliches stattfinden, wird dies im Vorfeld mit Ihnen besprochen.

Die Preise variieren je nach Auswahl der Speisen. Das Trinkgeld ist nicht im Endpreis enthalten. Es gelten die AGB des Restaurants „Der Bachgrund“. Auf der Internetseite können diese eingesehen werden.

TAGUNGSARRANGEMENTS

„BIRDIE“ von 8.00 bis 13.00 Uhr

2 x Kaffeepause

mit Mineralwasser, Saft, Kaffee, Tee und davon 1x mit Teegebäck und Obst

1 x Mittagessen

mit 2-Gang Menü mit Wahlmöglichkeiten des Hauptgerichtes aus

4 verschiedenen Gerichten

(inkl. alkoholfreie Kalt- und Warmgetränke zum Essen)

€ 59,00 pro Person

„BOGEY“ von 14.00 bis 19.00 Uhr

2 x Kaffeepause

mit Mineralwasser, Saft, Kaffee, Tee und davon 1x mit Obst und 1x

mit Gebäckteilen

1 x Abendessen

mit einem 3- Gang Menü mit Wahlmöglichkeiten des

Hauptgerichtes aus 4 verschiedenen Gerichten.

(inkl. alkoholfreie Kalt- und Warmgetränke zum Essen)

€ 69,50 pro Person

„HOLE IN ONE“ von 8.00 bis 19.00 Uhr

3 x Kaffeepause

mit Mineralwasser, Saft, Kaffee, Tee und davon 1x mit Teegebäck, 1x mit Obst und süßen
Gebäckteilen und 1 x mit Obst und Powerriegel

1 x Mittagessen

mit 2-Gang Menü mit Wahlmöglichkeiten des Hauptgerichtes aus

4 verschiedenen Gerichten

1 x Abendessen

mit einem 3- Gang Menü mit Wahlmöglichkeiten des Hauptgerichtes
aus 4 verschiedenen Gerichten.

(inkl. alkoholfreie Kalt- und Warmgetränke zum Mittag- und Abendessen)

€ 105,00 pro Person

Leinwand, Beamer, Flip Chart sind vorhanden.

Die Raummiete beträgt 250,00 €.

Brautstyling / Kosmetik:
www.spiegelliebe.com

Dekoration:
www.einfachschoen-eventdesign.de
www.rita-ballon.de

Floristik:
www.blumengalerie-pfungstadt.de

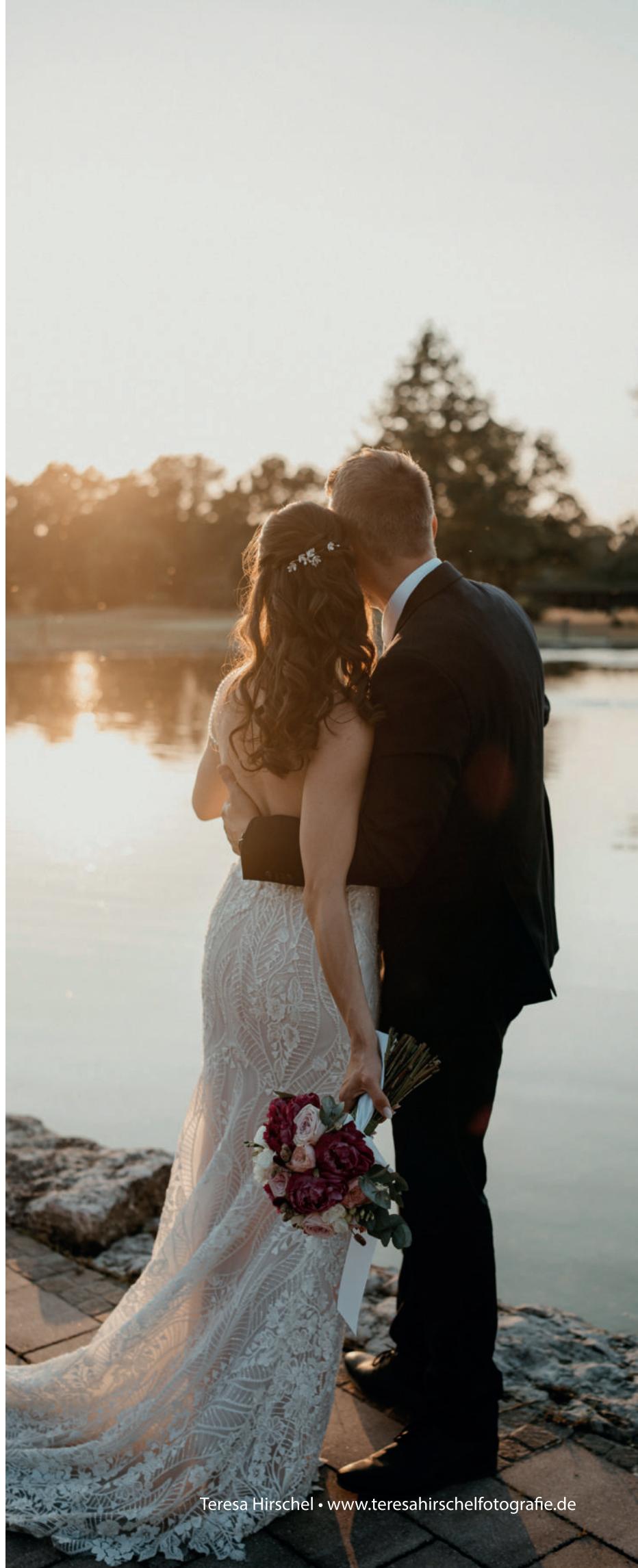
Fotografen / Videografen:
www.mey-photography.de
www.k7-hochzeitsphotography.com
www.wedding-punk.de
www.teresahirschelfotografie.de

Gesang / Bands / DJs:
www.ankehaas.de
www.getadeejay.com
www.stui.com

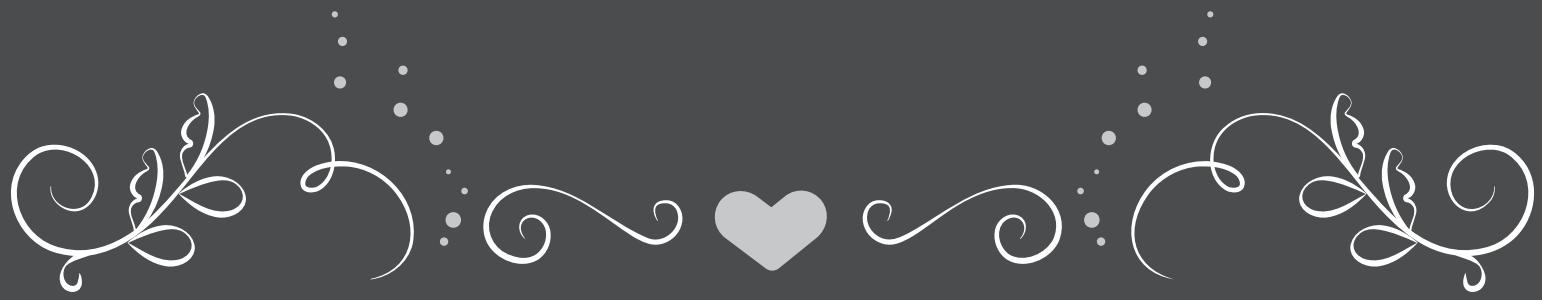
Hotels:
www.hotelmonika.de

Torten:
www.ihr-guter-liebig.de
:

Trauringe:
www.trauringe-odenwald.de



Teresa Hirschel • www.teresahirschelfotografie.de



RESTAURANT GOLFPARK
DER BACHGRUND

Im Bachgrund 1
64572 Büttelborn-Worfelden
06152-8583033
info@der-bachgrund.de



restaurant_der_bachgrund



Restaurant Der Bachgrund

www.der-bachgrund.de

