BIRKENHOF
HOTEL ★★★★

IHRE EVENTLOCATION IM GRÜNEN

Bankettmappe 2026

INHALT

01 ÜBER UNS

02 ZIMMER & PREISE

03 RÄUME & KAPAZITÄT

04 APERITIFS, FINGERFOOD & MENÜS

05 KUCHEN & EIS

06 BILDERGALERIE

ÜBER UNS

Der Birkenhof steht seit Generationen für echte Gastlichkeit und bietet den idealen Rahmen für Feiern jeder Art – von Geburtstagen und Jubiläen bis hin zu Hochzeiten und Firmenveranstaltungen. Unsere stilvollen Räume, die ruhige Lage am Kurpark und eine moderne Ausstattung schaffen die perfekte Basis für unvergessliche Anlässe.

Mit viel Erfahrung, persönlicher Betreuung und einer Küche, die saisonale und regionale Spezialitäten liebevoll zubereitet, begleiten wir Sie von der Planung bis zur Durchführung. Ob im Bankettraum, im Restaurant oder auf der Terrasse: Wir gestalten Ihr Fest individuell und sorgen dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen.

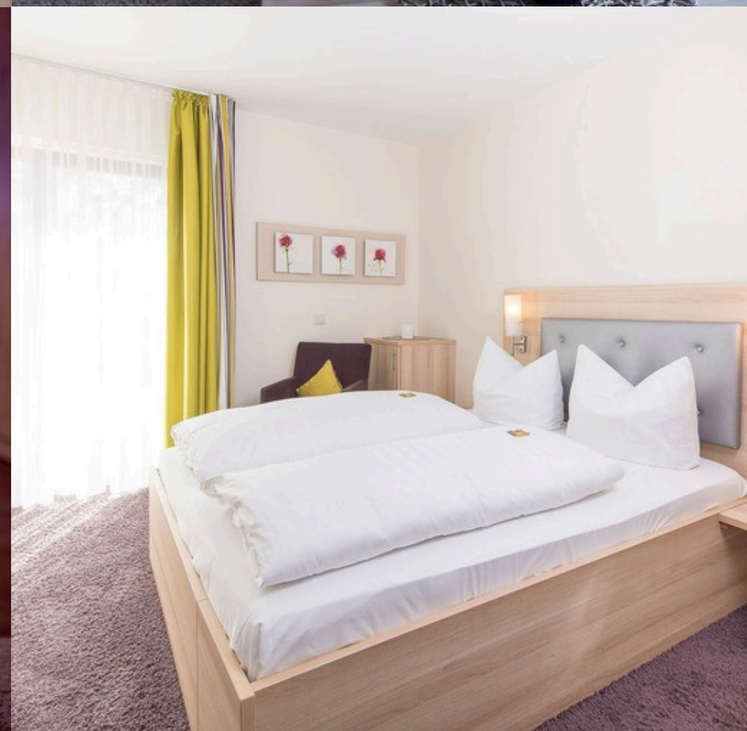
Familien Grauel & Hilss

ZIMMER & PREISE

ZIMMER

Einzelzimmer Business	93,00€
Einzelzimmer Premium	112,00€
Doppelzimmer Economy	133,00€
Doppelzimmer Business	145,00€
Doppelzimmer Premium	157,00€
Junior Suite	198,00€
Appartment No. 12!	169,00€
Zustellbetten	45,00€
Babybett	12,00€

Alle Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht inkl. Frühstück.



RÄUME & KAPAZITÄT

LE JARDIN 1&2

RAUMPROFIL & AUSSTATTUNG

- **Le Jardin 1 & 2** 160 m² (bis zu 120 Personen)
- **Le Jardin 1** 100 m² (bis zu 45 Personen)
- **Le Jardin 2** 60 m² (bis zu 30 Personen)
- direkter Zugang zum Garten
- eigene **Terrasse**, überdacht und beheizt
- integrierte **Bar** & gemütliche Sitzecke
- helle, bodentiefe Fenster für viel **Tageslicht**
- moderne **Klimatisierung**
- Möglichkeit für **Tanzfläche**
- **Flexible Bestuhlungsmöglichkeiten**: runde Tische, Reihen, Tafeln, Blockformen
- Ideal für **Feiern aller Art**: Hochzeiten, Jubiläen, Geburtstage, Firmenevents

SPESSART & VOGELSBERG

RAUMPROFIL & AUSSTATTUNG

- **Spessart & Vogelsberg** 100 m² (bis zu 42 Personen)
- **Spessart** 50 m² (bis zu 24 Personen)
- **Vogelsberg** 50 m² (bis zu 32 Personen)
- Direkter **Zugang zur neuen Terrasse** (mit beheizten Sonnenschirmen & Loungebereich)
- Klimatisiert
- **Sofaecke** für Empfang, Gespräche und Pausen
- **Flexible Bestuhlungsmöglichkeiten:** runde Tische, Block, Reihen
- Ideal für: Familienfeiern, kleine Hochzeiten, Firmenfeiern, Workshops

WASSERKUPPE

RAUMPROFIL & AUSSTATTUNG

- Gesamtfläche: **40m²**
- Kapazität: **bis zu 22 Personen**
- exklusiver, **separater Lounge-Bereich** (ideal für Empfang, Pausen, Rückzug)
- **Eigene Terrasse** mit Blick ins Grüne
- Klimatisiert
- **Großer Flatscreen** für Präsentationen, Fotoshows oder Hintergrundvisuals
- **Komplett abgetrennt** - ruhig, privat und ideal für kleine, exklusive Feiern

APERITIFS, FINGERFOOD & MENÜS

APERITIFS

Chardonnay brut (Hausmarke)

Licher Pils, mini (0,1l)

Aperol Spritz

Lillet Wildberry(auch alkoholfrei)

Hugo(auch alkoholfrei)

Wermut Tonic

Hausgemachte Limonade & Eistee

FINGERFOOD

Canapées (Lachs I Brie I Serranoschinken)

Laugenpralinen mit Tomatenfrischkäse

Bruschetta

Hausgemachte Quiche

Flammkuchen aus dem Steinofen

Minipizzen

Arancini mit Schnittlauchmayo und Parmesan

Schmalzbrote

Zwiebelkuchen

Rindertatar auf geröstetem Sauerteigbrot

Blätterteighappen - süß und herzhaft

Hausgemachte Tartelettes Frucht & Schokolade

Hausgemachtes Eis aus Claris Carettino

Ab 2,80 Euro / Stück

BBQ BUFFET

VOM BUFFET

Hausgemachte Antipasti, bunte Blattsalate mit Joghurt- und Balsamikodressing, Rohkostsalate

z.B. Coleslaw Salat, Dill-Gurkensalat, Caprese Salat, griechischer Hirtensalat, Nudelsalat, Tomaten-Brot-Salat, Cous-Cous-Salat, Kartoffelsalat

Brotauswahl mit Focaccia und Baguette

Gratin dauphinoise, Rosmarinkartoffeln, Dips

VOM GRILL

Klassischer Spießbraten vom Drehspieß, Wildbratwürstchen,

Satay-Spieße mit Erdnusssauce

Wildlachs, Garnelen,

Würziger Grillkäse, Grillgemüse, Mais

Hausgemachte Eisspezialitäten aus dem Eiswagen mit Toppings

Ab *51,00 Euro pro Person*

MENÜ “PREMIUM”

Lauwarm confierter Saibling auf Kohlrabi-Apfelsalat mit Buttermilch-Dill-Vinaigrette und Sauerteigbrotchips

* * *

Feine Ochsenschwanzconsommé mit Ochsenschwanzroviolo und Wurzelgemüse

* * *

Rinderfilet Wellington mit Selleriepüree, glasierten Rotweinschalotten und Spätburgundersauce

* * *

Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmeis, Vanilleespuma und hausgebackener, knuspriger Waffel

Ab 62,00 Euro pro Person

SOMMERBUFFET

Antipasti zum Teilen (am Buffet oder am Tisch):
Hausgebackenes Focaccia, Oliven, Aioli, Serranoschinken,
gegrilltes Gemüse, Garnelen und Parmesan
Salatbar

* * *

Fruchtige Gazpacho mit kaltgpresstem Olivenöl

* * *

Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib
Gegrillte Dorade auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln
Auf Niedertemperatur gegartes Rinderfilet mit Speckbohnen,
Gratin dauphinoise und Thymianjus
Bunte Gemüseauswahl

* * *

Passionsfruchttartelette mit Baiserhaube
Schokoladenmousse mit Schoko-Haselnusscrunch
Crème Brûlée

Ab 58,00 Euro pro Person

WINTERMENÜ

Cremige, lauwarme Belugalinsen
mit hausgeräuchertem Schinken, rote Beete
und Schnittlauchmayo

* * *

Maronencremesuppe mit Rosmarin, Waldhonig und
Buttercroûtons

* * *

Sanft gegarte Rehkeule aus heimischem Revier
mit Wildjus, Schupfnudeln und glasiertem Wintergemüse

* * *

Hausgemachte Topfenknödel mit warmen Zwetschgenröster,
süßen Bröseln und Nougateis

Ab 56,00 Euro pro Person

MITTERNACHTSIMBISS

Variation von Hart- und Weichkäse mit Feigensenf, Trauben und Baguette oder Laugenpralinen

Luftgetrocknete Schinken- und Wurstspezialitäten mit hausgemachtem Sauerteigbrot

Currywurst mit ofenfrischem Baguette

Chili con / sin Carne

Flammkuchen aus dem Steinofen (klassisch oder vegetarisch)

Ab 11,00 Euro pro Person

KUCHEN & EIS

CLARIS CARRETTINO

Hausgemachtes Eis, ein nostalgischer Wagen und strahlende Gesichter – unser Eiswagen bringt das gewisse Etwas zu jedem Anlass.
Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenevent oder Stadtfest: Claris Carrettino sorgt für besondere Momente und echtes Sommerfeeling.

Milcheis & Sorbet aus eigener Herstellung

- verschiedene Sorten, von den Klassikern Schokolade, Vanille, Haselnuss und Joghurt zu kreativen Sorten wie Snickers, Joghurt Amarena, Joghurette und Rum-Krokant
- mit und ohne Personal buchbar
- mit verschiedenen Toppings wie Krokant, Smarties, Fruchtsaucen, Schokoknusperperlen, ...
- Hol- und Bringservice
- nur Stromanschluss, kein Wasseranschluss nötig

KAFFEEGEDECK

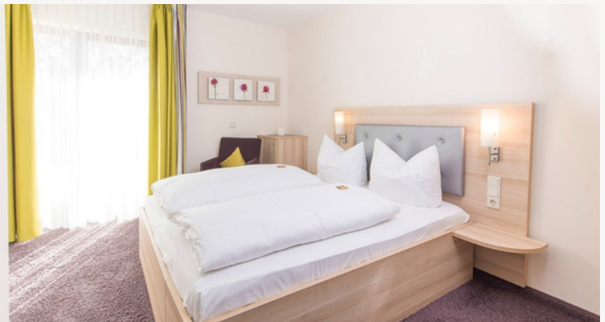
Für Kaffeetafeln, die ein späteres Umdecken erfordern, berechnen wir eine Kaffeepauschale in Höhe von 12,50 pro Person. Diese beinhaltet zwei Tassen Filterkaffee pro Person.

Kuchen & Torten aus eigener Herstellung

Hefe-Streuselkuchen
Obst-Streuselkuchen
Käse-Mandarinen-Kuchen
Bienenstich, rund, ungefüllt
Schwarzwälder Kirschtorte
Käse-Sahne-Torte
Schoko/Erdbeer/Nuss-Sahne-Torte
Frankfurter Kranz
Apfelweintorte
Stachelbeer-Baiser-Torte

Ab 58,00 Euro

BILDERGALERIE



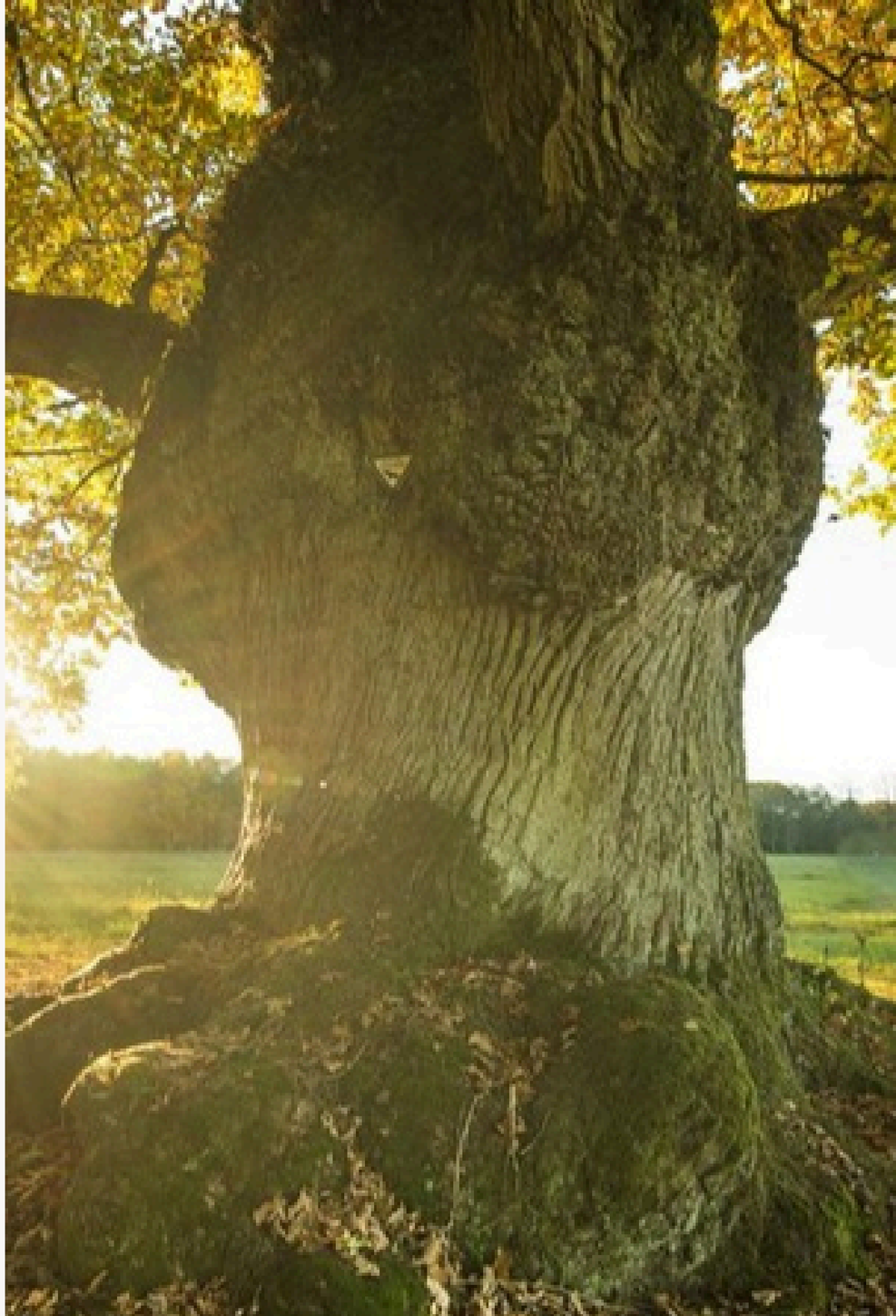
KONTAKTPERSONEN

Kerstin Hilss
Dipl. Hôtelière HF/SHL
Gastgeberin

06056/ 91690

Clarissa Grauel
M.Sc.Int. Management
Küchenchefin

info@bh-bs.de



Hotel Birkenhof
Familien Grauel & Hilss
König-Heinrich-Weg 1
63628 Bad Soden-Salmünster
hotel.birkenhof.bss

BIRKENHOF
HOTEL ★★★★