

„Kaiserlich feiern“

im Hotel Kaiserhof Victoria
Bad Kissingen

...ein königliches Vergnügen...

HÔTEL VICTORIA & KAISERHOF
Haus ersten Ranges.

1st Class Hôtel
situated
in the most
beautifull part,
facing the Kurgarten.
*Electric Light
& Lift.*

Schönste Lage
vis à vis
dem Kurgarten.



Maison de 1^{er} Ordre
la plus belle
Situation,
en face du Kurgarten.
*Lumière électrique
& Ascenseur.*

Electrische Beleuchtung
und
Personen-Aufzug.

Bad Kissingen (Bayern).

**Hotel Kaiserhof Victoria
Am Kurgarten 5-7
97688 Bad Kissingen
Tel: +49 (0) 971/701-0
Fax: +49 (0) 971/701-197
eMail: info@kaiserhof-victoria.de
www.kaiserhof-victoria.de**

Inhaltsverzeichnis



- 1. Feiern**
- 2. Fingerfood (Löffelcanapés) / Kaiserbaguette**
- 3. Vorspeisen**
- 4. Suppen**
- 5. Zwischengerichte**
- 6. Hauptgerichte**
- 7. Käse / Dessert**
- 8. Buffets**
- 9. Getränkepauschale**
- 10. Zimmerpreise**
- 11. Anfahrt**
- 12. Allgemeine Geschäftsbedingungen**

1. Feiern

Gleich, ob es sich um Veranstaltungen im privaten Rahmen oder von Firmen und Institutionen handelt, das Ambiente unserer Räume und unser flexibles Leistungsangebot für Sie, sind beste Voraussetzungen für den Erfolg Ihrer Feier und die Zufriedenheit Ihrer Gäste.



Kaisersaal

190 m²

Runde Tische: bis 110 Personen

Lange Tafeln: bis 120 Personen



Wintergarten

165 m²

Runde Tische: bis 80 Personen

Lange Tafeln: bis 100 Personen

Zar Alexander

67 m²

Runde Tische: bis 40 Personen

Lange Tafeln: bis 30 Personen



Ob Sie für den kleinen Kreis oder eine große Feier planen, wir unterbreiten Ihnen gerne ein ganz individuelles Angebot. Exakt kalkuliert sind nicht nur die attraktiven Buffets und Menüs, auf Wunsch erhalten Sie und Ihre Gäste auch die Getränke zum garantierten Pauschalpreis.

2. Fingerfood (Löffelcanapés) / Kaiserbaguette

Fingerfood (Löffelcanapés)

Blätterteigstange mit Schinken und Käse
€ 2,00

Gebackene Mozzarellasticks mit Tomate
€ 2,00

Gebackenes Gemüse im Tempuramantel
€ 2,00

Gebackene Zwiebeln mit Joghurt-Minzdip
€ 2,00

Gebackener Mais mit Tomatensalsa
€ 2,00

Gebackene Pflaumen im Speckmantel
€ 2,00

Mini-Frühlingsrolle mit Chili
€ 2,20

Kleine Party-Quiches mit Lauch und Käse
€ 2,50

Chickenwraps mit Gemüse und Guacamole
€ 2,50

Eingelegte Zucchinirollchen mit Ziegenkäse
€ 2,50

Schinken-Spinat-Kräutercrémeröllchen
€ 2,50

2. Fingerfood (Löffelcanapés) / Kaiserbaguette

Fingerfood (Löffelcanapés)

Mini-Gemüseburger mit Tomate, Aubergine und Avocado
€ 2,90

Hähnchenbrust im Sesammantel mit Lauch
€ 2,90

Hähnchensatays mit Erdnussdip
€ 2,90

Mini-Saltimbocca
€ 3,00

Lachsrolle mit Spinat und Frischkäse
€ 3,90

Räucherlachsrolle mit Kaviar
€ 3,90

Wachtelei mit Cremé fraiche und Kaviar
€ 3,90

Garnelen-Zitronengrasspieß
€ 3,90

Kleine Pfannkuchen mit Räucherlachs und Kaviar
€ 3,90

Mini-Rösti mit Dillcreme, gebeiztem Lachs und roten Zwiebeln
€ 3,90

Sushi mit orientalischem Dip
€ 3,20

Ab 10 Stück pro Sorte.

2. Fingerfood (Löffelcanapés) / Kaiserbaguette

Kaiserbaguette

Hausgeräucherte Jacobsmuschel mit Pestocrème

Wurst- und Käseauswahl

Shrimpscocktail

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und lila Basilikum

Luftgetrockneter Schinken mit Parmesan und gebackenem Rucola

Rosa gebratenes Roastbeef Teriyaki

Maispoularde mit Bacon und Salattomaten

Pro Stück € 2,50

Ab 10 Stück pro Sorte.

3. Vorspeisen

Räucherfischsteller mit Sahnemeerrettich
und Eichblattsalat

€ 6,50

Mille feuille von Tomate und Mozzarella
mit weißem Tomatenschaum und Rucolasalat

€ 7,50

Wacholder geräucherter Entenschinken
an Quittenchutney
auf mariniertem Herzblattsalat

€ 11,00

Tatar vom Orangengebeizten Seeteufel
in der Fenchelflöte mit Feigensenfdressing
und Herzblattsalat

€ 12,00

Carpaccio vom Rinderfilet
in Limonenmarinade an Rucola mit Parmesan

€ 12,00

Mille feuille von Tomate und Büffel Mozzarella
mit weißem Gaspachoschaum und Rucolasalat

€ 12,00

Paprikatorte mit Rucolasalat
und Crépinette vom Wachtelbrüstchen und Gänsestopfleber

€ 14,00

Marinierte Jacobsmuscheln
mit grüner Meerrettichsauce
und feinem Frisée

€ 14,00

4. Suppen

Kressesüppchen
mit Rauchlachsrose
€ 3,50

Aufgeschlagenes Kartoffelsüppchen
mit Brotkrusteln
€ 3,50

Aufgeschlagenes Sauerkrautsüppchen
mit Blutwurstravioli
€ 4,50

Soljanka von Edelfischen
Dillschmand
€ 4,50

Aufgeschlagenes Erbsen-Birnensüppchen
mit Glasnudeln
€ 5,00

Gordon´s Gin Tomatensuppe
€ 5,50

Essenz vom Kalbsschwanz
mit gefüllter Spitzmorchel
€ 6,00

Essenz von der Pekingente
mit asiatischem Gemüse
€ 6,50

Pot au feu von Curry und Zitronengras
mit Hummer und Jacobsmuschel
€ 7,00

5. Zwischengerichte

Lachstournedo auf Sprossenragout
Kaviarschaum
€ 9,00

Gratiniertes Salmi von Riesengarnelen
auf Blattspinat
€ 12,00

Paupittes von der Seezunge
mit Meeresbohnen und gebackenen Reisklößchen
€ 12,00

Filet vom Wolfsbarsch
auf Shiitake Pilze und geschmolzenen Tomaten
dazu Trüffelkartoffeln
€ 12,00

Scampi im Kartoffelmantel
auf confierter Tomate
€ 12,00

Getrüffelter Hummerstrudel
mit Absinth und Artischocke
€ 14,00

6. Hauptgerichte

Fränkischer Sauerbraten
auf Lebkuchen-Rosinensauce
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
€ 12,00

Gebratene Hähnchenbrust
mit Basilikumpesto
auf mediterranem Gemüse
und hausgemachten Nudeln
€ 13,00

Gesottener Tafelspitz vom Mastochsen
mit grüner Meerrettichsauce
Rahmwirsing und Bouillonkartoffeln
€ 13,00

Streifen vom Rinderfilet mit Champignons
in Pommery-Senfsahne
dazu hausgemachte Kräuterspätzle
€ 14,50

Medaillons vom Schweinefilet
auf gekräuterten Steinchampignons
Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle
€ 14,50

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
auf Cassisjus
Preiselbeerrotkohl und Brandteigkartoffeln
€ 15,00

Hirschrückenmedaillons auf Maronensauce
mit Selleriepüree gefüllte Artischockenböden
und aufgeblähten Kartoffelkissen
€ 21,00

6. Hauptgerichte

Kalbsfilet im Kräutermantel
auf Barolosauce
und glaciertem Gemüse
€ 22,00

Crépinettes vom Lammrücken
auf geschmorten Wirsingblättern
Sauerrahmgratin
€ 23,00

Rehrücken im Gewürzmantel
auf rotem Zwiebelconfit
Wirsingköpfchen und Fingernudeln
€ 25,00

Ochsenfilet unter der Markkruste
auf gekräuterten Shiitake Pilzen
mit grünen Spargelspitzen und Kartoffelplätzchen
€ 25,00

Zanderfilet unter der Kräuterkruste
auf Gemüsemlange und Carmague Reis
€ 14,00

Tournedo von Lachs und Lotte
Champagnerbutter, Fenchelfondue
und Sepianudeln
€ 22,00

Gebratenes Steinbuttfilet
mit würziger Rotwein-Apfeljus
glaciertem belgischen Chicorée und Sepianudeln
€ 23,00

7. Käse / Dessert

Käse

Obazda mit Rotweibirne
und Traubenconfit
€ 3,00

Birnengratin mit Gorgonzola
€ 3,50

Tarte von Ziegenfrischkäse
€ 4,00

Brillant Savarin
€ 4,00

Frühlingsrolle vom Münsterkäse
mit Rucola und Senf-Kümmel-Vinaigrette
€ 4,00

Trilogie von Rohmilchkäse
€ 5,00

Käse aus den Pariser Markthallen
€ 6,00

7. Käse / Dessert

Dessert

Mille feuilles von weißer und dunkler Schokolade
Himbeerglace
€ 5,00

Orangenterrine mit Himbeersauce
und Pfirsicheis
€ 5,00

Duett von Schokoladenmousse
mit marinierten Früchten der Saison
€ 5,00

Mascarpone-torte mit Orangensalat
und Moccaeis-crème
€ 5,50

Mousse von der Mango
im Ingwermantel
€ 6,00

Schwanensee
luftiges Kokosmousse und knackige Baiser
auf Curacaospiegel
€ 7,00

Geeistes After Eight
auf Minze-Nougatsauce
€ 7,00

8. Buffets

Fränkisches Buffet

Allerlei Räucherfische aus der Saale
mit Meerrettichschaum und Senfsauce

Rhöner Schweinshaxerlsülze mit altem Balsamicoessig

Scheiben vom fränkischen Weiderind
mit Remouladensauce und eingelegten Pilzen

Allerlei Salate vom Tagesmarkt mit verschiedenen Dressings

Rakoczybrot mit Salzbutter und Griebenschmalz
kleine Bauernbrötchen

* * *

Fränkischer Winzertopf

* * *

Bachsaiblingfilet im Wurzelsud mit Meerrettichschaum

Fränkische Rouladen vom Schwein

Geschmorter Sauerbraten mit Blaukraut
in kräftigem Frankenwein

hausgemachte Nudeln, gebratene Kartoffeln,
fränkischer Mehlkloß und buntes Gemüse

* * *

Fränkischer Kirschmichel

Eingelegte Erdbeeren mit Feuerspatzen

Bayrischcrème mit Cassislikör

Schneeballen aus Franken

€ 36,50 pro Person

8. Buffets

Mediterranes Buffet

Antipasti
(Eingelegte Zucchini mit Oliven,
gebratene Gemüsepaprika und marinierte Pilze)

Gesottenes Kalbfleisch in Thunfischsauce und Kapern

Parmaschinken auf Melonenschiffchen

Gesülzte Mittelmeerfische auf Pesto

Paprika-Zucchini-Bohnen-Salat mit Schafskäse

Strauchtomaten und Mozzarella in Basilikum-Marinade mit altem Balsamico

Marktfrische Salate mit Roquefort- und italienischem Dressing

Salat von Artischocken mit Chorizo

Tomatensuppe mit Tortellini

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

Geschmorte Lammkeule in Knoblauch-Rosmarinsauce

Gebratenes Lachssteak mit Zitronen-Ingwer-Sauce

Beaujolaispinat, provenzialische Gemüseauswahl,
saftiges Gemüserisotto mit Parmesan, Kartoffel-Thymiangratin
und Tomaten-Spaghetti an Rucola

Panna Cotta mit Himbeeren

Crémé brûlée

Fruchtsalat in Galliano

Auswahl von italienischen Rohmilchkäse mit Burgundertrauben

€ 42,00 pro Person

8. Buffets

Kaiserin-Sisi-Buffer

Thunfisch-Tartar auf Gurken-Carpaccio mit Avocadomousse und Rote-Beete-Sauce

Salat der Saison mit hausgemachten Dressings

Couscous-Salat mit Babyshrimps und Zucchini an Balsamico-Koriander-Dressing

Bündnerfleisch mit frischem Meerrettich

Medaillons-Ensemble vom Rind, Schwein und Kalb

Hechtgalantine mit Seeteufelmedaillons und Safran-Vinaigrette

Auswahl an Pasteten von Wild und Geflügel mit Preiselbeercreme

* * *

Kartoffel-Wasabi-Suppe mit Parmaschinken-Chip

* * *

Gebratenes Lachssteak mit Paprika gespickt

Kaiserschotengemüse, Kräuter-Risotto und Champagnersauce

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet – am Buffet tranchiert
mit Rotweinsauce, Bohnen-Speck-Bündchen und Rosmarin-Gnocchi

Rosa gebratene Entenbrust mit Sauerkirschsauce

Thai-Spargel und Aprikosen-Kartoffelstrudel

Picatta von der Pute mit Tomaten-Basilikum-Sauce

Mandel-Brokkoli und grünen Nudeln

* * *

Warmes Schokoladen-Fondent mit Vanillesauce

Erdbeer-Orangen-Panna Cotta mit Beerenragout

Crémé brûlée mit Rosmarin und Mangocreme

Hausgemachte Brownies mit Sauce von der weißen Schokolade

Exotischer Fruchtsalat

Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf

€ 44,00 pro Person

9. Getränkepauschale

**Nur in Verbindung mit Ihrem Event, Ihrer Hochzeits- oder Familienfeier
Buchbar ab 30 Personen in der Zeit von 18:00 Uhr bis 02:00 Uhr**

Drei verschiedene fränkische Hausweine
des Weingut Baldauf aus Ramsthal
(2010 wild one Silvaner, Qualitätswein trocken
2009 red dreams, Qualitätswein trocken
2010 red & white Rotling, Qualitätswein feinfruchtig)

Mineralwasser auf dem Tisch

verschiedene Softdrinks

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee und Tee

Pils, Radler und Hefeweizen

28,00 € pro Person

ab 02:00 Uhr pro anwesender Person zusätzlich 5,00 € pro Stunde

Unsere Empfehlung:

Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem Glas Victoria-Sekt
(Hausmarke, Sektkellerei J. Oppmann)

19,50 € pro Flasche

10. Zimmerpreise



Übernachtung inklusive Kaiserhof-Frühstücksbuffet

ab 63,00 € pro Person/Nacht im Einzelzimmer
(in unserer Standardkategorie)

ab 59,00 € pro Person/Nacht im Doppelzimmer
(in unserer Standard-Kategorie)

(in Verbindung mit Veranstaltungen buchbar)

11. Anfahrt



Von der Autobahn A7, aus Richtung Würzburg nehmen Sie die Ausfahrt Hammelburg, oder aus Richtung Kassel die Ausfahrt Bad Kissingen/Oberthulba. Am Ortseingang erreichen Sie den Westring und fahren Richtung Kurgelbiet Süd. Nach der Saale-Brücke (große Kreuzung) biegen Sie links in Richtung Bahnhof ab. Geradeaus weiter über Friedrich-Ebert-Straße erreichen Sie die Schloßstrasse (Sackgasse).

Von der Autobahn A71 nehmen Sie die Abfahrt Bad Kissingen/Oerlenbach. Sie kommen aus Richtung Schweinfurt und fahren an der ersten Kreuzung im Ortsgebiet Bad Kissingen geradeaus am Bahnhof vorbei.

Die Anfahrt ist über die Schloßstraße 6.

12. Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Bankette und andere Sonderveranstaltungen

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Veranstaltungen mit gastronomischer Versorgung, die in Räumlichkeiten unseres Hauses stattfinden.
2. Ein voller „à la carte-Service“ wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. Bei Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Restaurantküche angeboten werden.
3. Nebenleistungen wie Musikkapellen, Sonderdrucke von Menükarten oder Blumendekoration werden extra berechnet.
4. Musiker- und Künstlergagen werden vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Personen abgerechnet oder sind uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.
5. Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personenzahl. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für nicht erschienene Gäste werden die ersparten Aufwendungen von uns in Abzug gebracht.
6. Bei Veranstaltungen, die sich über 24 Uhr ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von Euro 30,00 für jeden anwesenden Mitarbeiter unseres Hauses je angefangene Stunden. Diese Kosten entfallen, wenn sich die Gesellschaft ab 24 Uhr nur noch im Bereich der Hotelbar aufhält, die bis 2 Uhr geöffnet ist.
7. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die mehr als 4 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung liegen, eine Preiserhöhung je nach Markt- und Kostenlage vorbehalten.
8. Unsere Rechnungen sind zahlbar netto ohne Abzug innerhalb von 10 Tagen. Bei Veranstaltungen, an denen mehr als 20 Personen beteiligt sind, ist bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 50 % der zu erwartenden Rechnungssumme zu leisten. Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu.
9. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.
10. Im Falle der Stornierung einer Veranstaltung wird der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet. Dabei wird der Getränkekonsum mit dem Durchschnittswert unseres Hauses von Euro 10,00 pro Person in Ansatz gebracht.
11. Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt oder besteht begründeter Anlass zu der Vermutung, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.