

# Landhotel Zum Stern

---



Vereinbaren Sie bitte einen Termin unter der Telefonnummer 05656-4014  
oder unter [post@erlebnishotel.de](mailto:post@erlebnishotel.de)

Landhotel Zum Stern  
Thüringer Str. 20, 37284 Waldkappel  
[www.erlebnishotel.de](http://www.erlebnishotel.de)



## Inhalt

---

Über unser Haus	3
Imbissauswahl & Pakete	4
Buffet Pauschalen	5
Dessertauswahl für Ihr Buffet	8
Mitternachtsimbiss	9
Wein & Sekt	10
Getränke und Kaffeepauschalen	11
Allgemeine Informationen	12
Kuchenauswahl	13
Allgemeine Geschäftsbedingung	14

Raum	m <sup>2</sup>	Standard	U-Form Innen&außen	Parlament	Block	Fisch gräte	Kino	Bankett
Saal	90	80	82	36	44	40	200	
Restaurant	40	30	20	-	-		-	-
Stübchen	30	22	18 T-Form	12	20	-	40	-
Schankstube G	70	42	-					48
Saal im „Gestern“	150	x						80

# Über unser Haus

Seit 1882 wird das Landhotel „Zum Stern“ im idyllischen Ort Waldkappel-Burghofen (~ 230 Einwohner) von der Familie Borschel geführt. Das im Jahre 1842 erbaute Haus wurde über fünf Generationen bewirtet und stetig erweitert und modernisiert. Dabei hat es jedoch nie seinen heimatlichen Charme verloren.

## Das Stübchen

Für Ihre Feierlichkeiten, kleinere Versammlungen und Meetings bis zu **18 Personen** eignet sich unser gemütliches Burgstübchen in separater Umgebung.

## Das Restaurant

Für Gruppen und Familien bis max. **30 Personen** stehen Ihnen 4 – 6 Personen-Tische in unserem jahreszeitlich dekorierten Restaurant zu Verfügung.

## Der Saal

Für große Feierlichkeiten eignet sich unser Saal mit Tageslicht am Besten. Hier finden maximal **80 Personen** an zwei Tafeln Platz. Unsere neue Klimaanlage kann individuell auf Ihre Wünsche eingestellt werden.

## Außenanlage Platz & Garten -exklusiv-

Für Feierlichkeiten bis **300 Personen** auf 1730 m<sup>3</sup> steht unsere Außenanlage zur Verfügung. Es wird eine Gesamtplatzmiete von 450,00 Euro pro Tag berechnet.

## Außenanlage Garten -exklusiv-

Für Feierlichkeiten bis **300 Personen** steht unsere Außenanlage auf 920 m<sup>2</sup> zur Verfügung. Hierbei wird eine Platzmiete von 200,00 Euro pro Tag berechnet.

## Saal plus Restaurant und Stübchen

Den Saal mit Restaurant und Stübchen können Sie mit bis zu **120 Personen** an Tafel- und Einzeltischen in geschlossener Gesellschaft nutzen. Hierbei wird eine Raummiete von 150,00 berechnet.

## Saal im GESTERN

Für Feierlichkeiten bis zu **150 Personen** steht Ihnen der großzügige Festsaal im GESTERN zur Verfügung. Hierbei wird eine Raummiete von 950,00 Euro. Weiter Ausstattungskosten auf Anfrage.

## Schankraum im GESTERN

Sie können von uns ab einer Personenzahl von **25 bis 45 Personen** im Schankraum des GESTERNs bewirtet werden. Einzel- und Gruppentische geben eine gemütliche Atmosphäre für Ihre Veranstaltungen. Es wird eine Raummiete von 250,00 Euro pro Tag berechnet.

# Imbiss Auswahl & Pakete

---

**Zum Empfang und als Begrüßung kann sich ein Stehimbiss hervorragend eignen.**

## **Paket 1 Fingerfood Rapunzel**

Schweizer Wurstsalat im Weckglas  
Gouda-Spieße mit Trauben  
Geflügel-Spieße mit Ananas  
Blätterteighäppchen mit herzhaften Füllungen  
15,50 Euro pro Person

## **Paket 2 Fingerfood Dornröschen**

Dreierlei belegte Bruscetta  
Knusprig panierte Riesengarnelen  
Flammkuchen Tortilla  
Panierte Pulled Pork Happen  
17,50 Euro pro Person

## **weitere Snacks zum Empfang**

Salziges Knabbergebäck	2,00 Euro pro Person
Pizza Piccolino	4,80 Euro pro Portion (3 Stück)
Dreierlei gefüllte Blätterteignacks	3,40 Euro pro Stück
Mini-Laugenkonfekt	2,00 Euro pro Stück

## **süße Snacks zum Empfang**

Dreierlei süße Croissants	2,80 Euro pro Stück
Mini Donuts	1,90 Euro pro Stück
Süßes Blätterteig Trio	3,60 Euro pro Person

# Buffet Pauschalen (ab 20 Personen)

## „Es war einmal.“ - Der Klassiker

Rinderkraftbrühe  
mit Eierstich, Gemüse und Kräuter  
(wird serviert)

~

Salatauswahl „Klassik“  
Saisonaler Blattsalat, Tomaten-, Gurken-  
und Krautsalat dazu zweierlei Dressings

~

Rouladen „Hausfrauen Art“

Kassler in Schwarzbiersauce

Hähnchenbrust mit Curryrahmsauce

Lachsfilet mit Dillrahmsauce

Gemüseauswahl „Stern“  
Saisonale Gemüseauswahl mit Sauce  
Hollandaise

Kartoffelgratin, Kroketten, Spätzle und  
hausgemachten Klöße

~

Obstsalat  
und Eispyramide

43,50

Euro pro Person

## „Rumpelstilzchens BBQ“

ab 30 Personen

Bunte Salatauswahl  
Rotkohlsalat, Nudelsalat mit Tomate und  
Ruccula, Kartoffelsalat, Couscous-  
Tomatensalat, exotischer Weißkohlsalat,  
Blattsalat, Brotkorb

~

Steaks vom Rind mit Kräutermarinade

Schweinenackensteak mit Rauchmarinade

Rippchen in Honigmarinade

Hähnchenbrust mariniert mit Orangen-  
Pfeffer und Joghurt

Würzige Gemüsespieße

Feta mit mediterranem Gemüse

Folienkartoffeln, Wedges

Hausgemachtes Zaziki, Chilisauce, BBQ-  
Sauce, Ketchup, Sour Cream und Senf

~

Früchteplatte, drei verschiedene Cremes,  
ApfelCrumble

43,50

Euro pro Person

# Buffet Pauschalen (ab 20 Personen)

## „Pinocchio und Peppino“

Serranoschinken mit Melone  
Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto  
Antipasti und  
Mediterraner Bauernsalat

~

Tomatencremesuppe

~

Saltimbocca  
Kleine Schweineschnitzel mit Parmaschinken  
und Salbei ummantelt an Madeirasauce

Gebratene Hähnchenschnitzel  
inParmesanhülle an fruchtiger  
Tomatensauce

Fischvariation  
in leichter Weißweinsauce

Rosmarinkartoffeln  
Mediterrane Gemüseauswahl  
Polenta und Tagliatelle mit Pesto

~

Tiramisu  
und Panna Cotta

45,00

Euro pro Person

## „Der gestiefelte Kater“

Hähnchen-Spieß  
mit Aprikosen-Tomaten-Chutney  
saisonalen Salatbouquet  
(wird serviert)

~

Salatauswahl „Klassik“  
Saisonaler Blattsalat, Tomaten-, Gurken-  
und Krautsalatdazu zweierlei Dressings

~

Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce

Medaillons vom Schwein mit  
Champignonrahmsauce

Braten vom Hirschkalbin eigener Sauce

Pochierter Lachs mit Zitronenbuttersauce

Gemüseauswahl „Stern“  
Saisonale Gemüseauswahl mit Sauce  
Hollandaise

Kartoffelgratin, Kroketten, Spätzleund  
Petersilienkartoffel

~

Dessertbuffet - dreierlei aus dem Glas

siehe Dessertauswahl

50,50

Euro pro Person

# Buffet Pauschalen (ab 20 Personen)

## „Tischlein deck dich“

Rinderkraftbrühe  
mit Eierstich, Gemüse und Kräuter  
(wird serviert)

~

Salatauswahl „Klassik“  
Saisonaler Blattsalat, Tomaten-, Gurken-  
und Krautsalat dazu zweierlei Hausdressings

Terrinenauswahl vom Wildschwein, Lachs  
und Tomate-Mozzarella

~

Braten vom Rind mit glasierten Äpfeln und  
Zwiebeln in eigener Sauce

Gefüllter Pfefferspießbraten  
in Schwarzbiersauce

Wildguasch mit Waldpilzen

Variation von Edelfischen mit  
Dillrahmsauce

Gemüseauswahl „Stern“  
Saisonale Gemüseauswahl mit Sauce  
Hollandaise

Kartoffelgratin, Kroketten, Spätzle und  
Petersilienkartoffel

~

Dessertbuffet - dreierlei aus dem Glas

siehe Dessertauswahl

60,50

Euro pro Person

## „Hans im Glück“

Hochzeitsuppe  
Brühe mit Gemüse, Marklößchen,  
Grießlößchen und Eiertich  
(wird serviert)

~

Salatauswahl „Klassik“  
Saisonaler Blattsalat, Tomaten-, Gurken- und  
Krautsalat dazu zweierlei Hausdressings

Terrinenauswahl vom Tafelspitz, Reh mit  
Waldpilzen und Ziegenkäse

~

Roastbeef –rosa gebraten –

Medaillons vom Landschein in Calvadossauce

Gebratene Hähnchenbrust  
in Zwiebelrahmsauce

Braten vom Hirschkalb in eigener Sauce

Vegane Paprika gefüllt mit Couscous in  
Tomatensauce

Gemüseauswahl „Stern“  
Saisonale Gemüseauswahl mit Sauce  
Hollandaise

Kartoffelgratin, Kroketten, Spätzle und  
Petersilienkartoffel

~

Dessertbuffet - fünferlei aus dem Glas

siehe Dessertauswahl

67,50

Euro pro Person

-Individuelle Buffetabsprachen auf Anfrage.-

# Dessertauswahl für Ihr Buffet

---

**Wählen Sie bis zu drei verschiedene Desserts für Ihr Buffet aus:**

- Frischer Obstsalat im Gläschen
- Mousse au Chocolate im Gläschen
- Obstplatte mit verschiedenen Früchten
- Rote Grütze mit Vanillesoße im Gläschen
- Schmandcreme mit Erdbeerpüree im Gläschen
- Panna Cotta mit Waldbeerensoße im Gläschen
- Pfirsich-Quarkspeise im Gläschen
- Espressomousse im Gläschen
- Apfelcrumble im Gläschen
- Tiramisu

## Mitternachtsimbiss

---

### **Käseplatte pro Person 15,50 Euro**

Käsespezialitäten mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Stangenbrot

### **Wurstplatte pro Person 14,50 Euro**

Mit hausmacher Ahle Worscht, Sülze, Leber- und Blutwurst, Mixed Pickles, Butter, Senf und Graubrot

### **Fischplatte pro Person 14,50 Euro**

Mit gebeiztem Lachs, geräucherter Forelle, Saibling und Sahnemeerrettich

Gerne können Käse, Wurst, und Fischplatte auch gemischt geordert werden.

### **Imiss**

Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot	9,50 Euro pro Person
Kartoffelsuppe mit Mettenden	7,00 Euro pro Person
Chili con Carne mit Stangenbrot	8,50 Euro pro Person
Antipasti	4,50 Euro pro Person
Chicken Wings	3,60 Euro pro Person

# Weine & Sekt

---

## *Sekt*

---

### **Deutschland, Mosel**

#### ***HausmarkeKollektion Emilie Sekt trocken***

Schloss Affaltrach

Fl. 0,75 l 27,30 Euro

Im Duft erkennen wir ein üppiges und intensives Bukett an gelbe Früchte erinnernd. Im Mund wirkt er schmeichelnd, weich und wunderbar zugänglich. Auch ein Weineinsteiger wird davon begeistert sein... Ein Sekt ist immer nur so gut wie sein Wein. Deshalb werden hierfür nur hochwertige Grundweine für dieses Verfahren ausgewählt. Er ist eine Komposition aus spritzigen und fruchtigen Grundweinen.

## *Weißwein*

---

### **Deutschland**

#### **Franken**

#### ***Gutswein Bacchus halbtrocken***

Weingut Klaus Höfling

Fl. 0,75 l 22,40 Euro

Dieser Bacchus gedeiht in der Lage Eußenheimer First in Franken auf kalkhaltigen und wasserdurchlässigen Böden. Sehr schonend ausgebaut, verführt er mit deutlichen Aromen, an Holunderblüten, wie auch Quitten erinnernd. Am Gaumen zeigt er eine geschmeidige Fruchtsüße, gepaart mit einer angenehmen und erfrischenden Säurestruktur. Einfach GENIAL..

#### **Mosel**

#### ***Einblick No.1 Riesling trocken***

Weingut Nick Köwerich

Fl. 0,75 l 25,90 Euro

Einblick N°1. Der Name ist Programm. Das Buch „100 Meisterwerke des Weins“ schreibt, Köwerich Rieslinge seien „unorthodoxe Weine für eine junge Generation“. Dieser Mosel – Riesling hat Zeit. Er ist mit Muße ausgebaut. Deshalb schmeckt er auch dann noch spritzig, wenn aus dem Sommerabend lange schon eine Sommernacht geworden ist. Mit ihm als Begleiter wird jedes Essen zum Fest und jedes Fest zum Vergnügen!

# Weine & Sekt

---

## *Roséwein*

---

### Deutschland

#### Baden

#### *Gutswein Spätburgunder Weißherbst (mild)*

Weingut Bercher-Schmidt

Fl. 0,75 l 24,50 Euro

Ein sortenreiner Spätburgunder! Der Wein verführt durch eine natürliche Fruchtsüße am Gaumen, welche dem Wein seine "Charmeur-Art" verleiht und ist insbesondere für den Weineinsteiger geeignet. Idealer Begleiter zu Käse, mächtigen und intensiven Käsesorten oder einfach nur so...

## *Rotwein*

---

### Deutschland

#### Baden

#### *Gutswein Spätburgunder trocken*

Weingut Bercher-Schmidt

Fl. 0,75 l 24,50 Euro

Erleben Sie einen eleganten Spätburgunder mit Kraft, Fülle und Konzentration. Geschmeidig und nachhaltig. Am Gaumen mit einer dichten und weichen Gerbstoffstruktur. Ideal zu Lamm und jungem Wild.

#### Pfalz

#### *Dornfelder halbtrocken*

Vier Jahreszeiten Winzer

Fl. 0,75l 22,40 Euro

Dieser Dornfelder verführt durch ein glänzendes Kirschrot und einen ausgeprägten Duft nach Brombeeren und dezenter Pflaumenmarmelade. Am Gaumen spiegelt er das Bukett wider, gepaart mit einer schmeichelnden Restsüße. Genießen Sie den Wein jung, zu Schmorgerichten, zu Grilladen oder einfach als Vesper-Wein.

# Getränke und Kaffeepauschale

---

## **Pauschale „Sektempfang Klassik“**

Dauer 30 Minuten

Sekt Smaragd (Hausmarke), Orangensaft, Germeta Mineralwasser

8,50 Euro pro Person

## **Pauschale „Sektempfang Stern“**

Dauer 30 Minuten

Sekt Smaragd (Hausmarke), Orangensaft, Germeta Mineralwasser

Alkoholfreier Sekt, Apfelwalzer Ribisl

12,50 Euro pro Person

## **Pauschale „Warm und Kalt“**

18:00 bis 24:00

Germeta Mineralwasser, Eschweger Bierspezialitäten,

2 Hausweine (Weiß- und Rotwein)

Kaffeestation zur Hochzeitstorte oder Kaffeetafel

29,00 Euro pro Person

## **Erweiterungspauschale „Süßes Nass“**

18:00 bis 24:00

Cola, Cola light, Orangen- und Zitronenlimonade, Apfelschorle

4,00 Euro pro Person

## **Verlängerung der Pauschale „Warm & Kalt“**

Bis max. 2:00 Uhr

Pro Stunde 8,50 Euro pro Person

## **Pauschale „Kaffeetafel“**

Dauer 2 Stunden

Filterkaffee, verschiedene Teesorten, Germeta Mineralwasser,

12,50 Euro pro Person

# Allgemeine Informationen

## Hotelzimmer

Gesamtzahl: 21	Gesamtbettenanzahl: 48
Standard Einzelzimmer (2)	ab 57,00 Euro
Piccolo-Doppelzimmer (3)	ab 62,00 Euro
Standard Doppelzimmer (9)	ab 67,00 Euro
Superior Doppelzimmer (5)	ab 72,00 Euro
Familiensuite (2)	ab 101,00 Euro

Zzgl. 9,00 Euro pro Person am reichhaltigen Frühstücksbuffet

Aufbettungen sind im Superior-Doppelzimmer, Einzelzimmer und einer Familiensuite für 15 Euro pro Nacht/Kind möglich.

## Zimmerausstattung

Dusche/WC, Föhn, Handtücher, Radio-Wecker, TV, kostenloses WiFi, Wasser

Parkmöglichkeiten

Kostenfreie Parkplätze direkt am Hotel auf der gegenüberliegenden Straßenseite. Ein Bus-Parkplatz und ein Wohnmobil-Stellplatz mit mehreren Stellplätzen liegen 250 m entfernt.

## Zuschläge/Servicezeiten

Bitte beachten Sie, dass ein Service bei Abend-Veranstaltungen bis maximal 03:00 Uhr gewährleistet werden kann. Ab 01:00 Uhr wird eine Nachzuschlag-Pauschale in Höhe von 50,00 Euro pro angefangene Stunde berechnet. Bei Feierlichkeiten, bei denen eine musikalische Untermalung durch Alleinunterhalter DJ oder sonstiges stattfindet, bitten wir ab 1:00 Uhr um reduzierte Lautstärke.

## Stuhlhussen& Fackeln

Gerne bestücken wir Stühle mit cremefarbenen Hussen für 4,50 Euro pro Stück und statten unseren Garten mit Fackeln für 5,50 Euro pro Stück aus.

## Aufschläge (für selbstmitgebrachte Kuchen und Getränke)

Kuchen 3,50 Euro pro Person

Wein 20,00 Euro pro 0,75 l Flasche

Sekt 22,00 Euro pro 0,75 l Flasche

Spirituosen 75,00 Euro pro 0,75 l Flasche

Selbst mitgebrachter Kuchen und Getränke können nur nach vorheriger Absprache verzehrt und mitgebracht werden.

## Berechnung Kinder (bei Buffet/Pauschalen)

0 bis 3 Jahre – ohne Berechnung

4 bis 7 Jahre – 25 % Berechnung

8 bis 14 Jahre – 50 % Berechnung

Ab 15 Jahre – volle Berechnung

# Unsere Kuchenauswahl

## Blechkuchen

Heidelbeer-Limette  
 Kirschstreusel  
 Kirsch-Sand-Blechkuchen  
 Käse-Blechkuchen  
 Marmor-Blechkuchen  
 Mohnstreusel Blechkuchen  
 Schoko-Blechkuchen  
 Schoko-Kirschblechkuchen  
 Schoko-Kokosblechkuchen  
 Zitronenblechkuchen  
 Zwetschgen-Blechkuchen  
 Donauwelle  
 Beeren-Sahneschnitte Schokoboden  
 Erdbeer-Fruchtschnitte  
 Erdbeer-Joghurtschnitte  
 Mandel- Bienenstich  
 Mandarinen-Sahneschnitte  
 Butterstreusel Blechkuchen  
 Russischer Zupfkuchen

## Runde Kuchen und Torten

Birnen-Joghurt-Kuchen  
 Käsekuchen mit Mandarinen  
 Zwetschgenkuchen mit Butterstreusel  
 Mohn-Mandarinen-Käsekuchen  
 Bananenkranz lactosefrei  
 Apfeltorte lactosefrei  
 Pfirsich-Melba-Torte lactosefrei  
 Apfelnusskuchen vegan  
 Himbeer-Haselnusskuchen vegan  
 Pistazien-Mohn-Sahne-Torte  
 Sachertorte  
 Nuss-Sahne-Torte  
 Schoko-Sahnetorte  
 Schwarzwälder Kirsch Torte  
 Himbeer-Sahnetorte  
 Erdbeer-Frischkäse-Sahnetorte  
 Exotik-Torte  
 Frischkäse-Sahnetorte  
 Maulwurf-Sahne-Torte  
 Marzipantorte mit Alkohol

Blechkuchen ab 50 Euro | Rundkuchen ab 39 Euro | Sahnetorten ab 63 Euro

Unsere Kuchen und Torten beziehen wir von der Konditorei Pfalzgraf

## Vereinbarung für selbstmitgebrachte Torten und Kuchen

Grundsätzlich haftet der Gastwirt für alle Schäden, die ein Gast bei ihm erleidet. Darüber hinaus riskiert der Gastwirt eine Betriebsschließung, evtl. Tätigkeitsverbote oder Warenvernichtung. Eine Haftung des Gastwirts entfällt, wenn Sie den Kuchen ausschließlich selbst mitbringen und für den Kuchen kein Entgelt, sondern lediglich ein Entgelt für das Eindecken der Tische, Nutzen und Spülen des Geschirrs und das Bedienen bezahlt wird.

Demzufolge sind Sie dann selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der Warenverantwortlich. Dies gilt auch für Speisen, die Sie mit nach Hause genommen haben. Sofern hier ein Gast Schaden erleidet, sind Sie evtl. schadensersatzpflichtig.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Wir freuen uns auf Sie!

Vereinbaren Sie bitte einen Termin unter der Telefonnummer 05656-4014  
oder unter [post@erlebnishotel.de](mailto:post@erlebnishotel.de)

Landhotel Zum Stern  
Thüringer Str. 20, 37284 Waldkappel  
[www.erlebnishotel.de](http://www.erlebnishotel.de)