

Hochzeit & Bankett

Feiern in traumhaftem Ambiente



HERKULES TERRASSEN

RESTAURANT · EVENTS · LOCATION

Tel.: 0561 93 73 19 10 · info@herkules-terrassen.de · www.herkules-terrassen.de

**SEHR GEEHRTE GÄSTE,
SEHR GEEHRTES BRAUTPAAR,**

wir freuen uns, dass Sie unser Haus in die engere Auswahl genommen haben und heißen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant im Weltkulturerbe Bergpark Wilhelmshöhe.

Genießen Sie das atemberaubende Ambiente direkt neben dem Herkules mit dem sensationellen Panoramablick auf die wundervolle Stadt Kassel.

Kombiniert mit modernster Technik und unserem professionellen und herzlichen Service sowie unserer erstklassigen Küche bieten die Herkules Terrassen den idealen Rahmen für Ihre unvergessliche Veranstaltung.

Ein klassischer Empfang auf der Terrasse oder ein rauschendes Fest in unserem Restaurant? Romantischer Kerzenschein und ein Dinner, das seines Gleichen sucht? All dies ist möglich in den Herkules Terrassen, von der Familienfeier bis zum Businessevent sind wir für Sie da.

Wissen Sie schon ganz genau, wie Ihre Veranstaltung gestaltet werden soll - oder sind Sie offen für Neues?

Ihre Wünsche und Ideen sind unsere Herausforderung - unsere Erfahrung und unser Engagement sind Ihr Garant für eine kreative und innovative, individuelle und reibungslose Umsetzung.

Kommen Sie zu einem persönlichen Termin zu uns und überzeugen Sie sich selbst, dass Sie den perfekten Ort für Ihre Feier gefunden haben.

Sind noch Fragen offen?

Ihre Ansprechpartnerin, Frau Stina Krause, freut sich auf Ihren Anruf unter:

0561 – 93 73 19 10
0160-40 244 49 (Frau Stina Krause)
oder Ihre Email an:
info@herkules-terrassen.de.

Mit herzlichen Grüßen

**IHR TEAM
DER HERKULES TERRASSEN**



Genießen Sie das atemberaubende Ambiente direkt neben dem Herkules mit dem sensationellen Panoramablick auf die wundervolle Stadt. Kassel war von 1277 bis 1866 Hauptstadt der Landgrafschaft Hessen bzw. der Landgrafschaft und des Kurfürstentums Hessen-Kassel. Bis heute zeugen wunderschöne Bauwerke, Residenzen und Schlösser von dieser Ära.

Was gibt es Schöneres als zwei Menschen, die den Bund des Lebens eingehen möchten?

Wir unterstützen und beraten Sie in der Planung und Organisation Ihres schönsten Tages, so dass Sie die Vorfreude und vor allem Ihren Hochzeitstag genießen können. Überlassen Sie uns mit unserer langjährigen Erfahrung die unzähligen Details!



Alles, was zu einer Feier gehört - von den Speisen und Getränken über Menükarten bis hin zur Dekoration - stimmen wir mit Ihnen und speziell auf Ihre Wünsche zugeschnitten ab.

Unsere All-Inclusive-Pakete beginnen ab 89,00€ pro Person und bieten alles, was das Herz begehrt – lassen Sie sich von uns in einem individuellen Gespräch beraten.

Feiern Sie bis spät in die Nacht hinein und überlassen Sie sämtliche Details dem Herkules-Terrassen-Team!

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Lounge

Unsere Lounge mit dem einzigartigen Blick über ganz Kassel bietet Platz für maximal 74 Gäste (von Bestuhlungsform abhängig).

Genießen Sie Ihre Feierlichkeit im modernen Ambiente – Nehmen Sie an unseren Panoramafenstern Platz in unseren gemütlichen Loungesesseln und lassen Sie sich über den Abend von Küche und Service verwöhnen.



Herkules Stuben

In unserem großen Festsaal können Veranstaltungen mit bis zu 120 Gästen ausgerichtet werden.

Ihrer Fantasie sind hier kaum Grenzen gesetzt.



Habichtswaldwirtschaft

In der zünftigen und urigen Habichtswaldwirtschaft servieren wir nicht nur typisch nordhessische Spezialitäten. Rustikale Holzmöbel und ein großer Kamin sorgen für gemütliches Ambiente und bieten den idealen Rahmen für Familienfeste und Weihnachtsfeiern.



Unsere Terrassen

Mit unseren insgesamt vier Außenterrassen - drei davon mit wunderschönem Ausblick über die documenta-Stadt - bieten wir Ihnen zahlreiche Möglichkeiten, Ihre Veranstaltung direkt im Bergpark Wilhelmshöhe stattfinden zu lassen.

Ob Trauung, Fotoshooting, Familienaktivitäten, Barbecue oder Teambuilding-Event – lassen Sie sich von der Einzigartigkeit des Bergparks inspirieren.



Standesamtliche und freie Trauung

Eine unvergessliche freie Trauung auf einer unserer Außenterrassen? Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, diesen besonderen Anlass an einem der schönsten Plätze Kassels stattfinden zu lassen. Zudem bieten wir in Zusammenarbeit mit dem Standesamt Kassel 4 Tage im Jahr (immer freitags) ein Trauungsevent für standesamtliche Trauungen in unseren Innenräumen an und richten im Anschluss gerne Ihre Feierlichkeit in einem unserer Räumlichkeiten aus.



APERITIF

Prosecco	5,20€/0,1l 25,00€/0,75l
Riesling Jahrgangssekt	5,20€/0,1l 25,00€/0,75l
Champagner Hausmarke	59,00€/0,75l
Champagner Hausmarke rosé	69,00€/0,75l
Aperol Spritz	7,50€/0,2l
Aperol Spicy Ginger	7,50€/0,2l
Hugo	7,50€/0,2l
Lillet Berry	7,50€/0,2l
Rosato Mio	7,50€/0,2l
Gin Berry	7,50€/0,2l
Sarti Spritz	7,50€/0,2l
Sarti Lemon	7,50€/0,2l



Alkoholfrei

Hugo alkoholfrei	7,00€/0,2l
Wild Berry Dreams	7,00€/0,2l
Pink Tonic	7,00€/0,2l

FINGERFOOD-BUFFET I - ab 20 Personen buchbar –

Bruschetta -
mit Thunfisch-Kapern-Crème und luftgetrocknetem Landschinken

Mozzarella-Tomaten-Spieße mit Basilikumpesto

Tête-de-Moine im Rinderschinkenmantel

Marinierter Hähnchenspieß mit
süß-scharfem Dip

Kleine Schweineschnitzel
auf Kartoffel-Gurken-Salat

Wildkräutersalate in Himbeervinaigrette,
serviert in Gläschen

Gebratener Ziegenkäse mit Honig und
Thymian

Süßkartoffel im Kokosmantel

Schmandmousse in Gläschen an Himbeermark

Waldbeeren im kleinen Weckglas mit Vanilleschaum

28,50€ pro Person



FINGERFOOD-BUFFET II - ab 20 Personen buchbar –

Kasseler Kartoffelsuppe mit Frühlingslauch

Canapés mit: 🦞 Räucherlachs und Meerrettich
🦞 Roastbeef und Remouladensauce

Shrimps in Avocado-Dill-Rahm

Tafelspitzsalat mit Urgemüse und Wasabi

Tête-de-Moine im Rinderschinkenmantel

Carpaccio vom Angus-Rind mit Zitrone, Parmesan und Basilikum

Mediterrane Gemüsesülze im Gläschen

Grüne-Sauce-Törtchen mit Pumpernickel und Kresse, serviert im Glas

Lachs-Wrap mit Rucola-Dip

Blauschimmelpraline an Apfelchutney

Quinoa-Mango-Salat mit Koriander und Chili

Heidelbeersalat mit Joghurtsauce

Crème Brûlée in kleinen Gläschen

Mousse au Chocolat

43,50€ pro Person

MENÜVORSCHLÄGE

- Stellen Sie Ihr Menü nach eigenen Wünschen zusammen -

Vorspeisen

Rindercarpaccio mit Basilikumpesto,
geriebenem Parmesan und Rucola

16,90€

Duo vom Lachs -
Lachs-Wrap mit Rucola und Sauerrahm
und
mariniertes Lachscarpaccio mit Olivenöl, Balsamico, Limone und
Parmesan

16,90€

Mille Feuille von Tomaten und Mozzarella
mit rotem und grünem Pesto

13,00€

Flusskrebse in Avocado-Dill-Rahm
und Wildkräutern

16,90€

Vitello Tonnato vom Kalb mit Kapern,
Schmortomaten und Sakura-Kresse

16,90€

Tranchen von geräucherter Entenbrust
an Blattsalat in Waldbeeren-Dressing

14,50€

Glasnudelsalat „Asiatischer Art“
mit gebratenen Shiitake-Pilzen und gebackener Okraschote

13,50€

Geschmorte Rund-Zucchini mit getrockneten Kirschtomaten
und Cous-Cous

13,50€

*Drei Vorspeisen können in Kombination auch auf Etagern am Tisch
serviert werden!*

15,50€ pro Person

Suppen

Gewürztomatensuppe mit Ginschaum

7,50€

Weiß-Bete-Suppe mit Würfel vom Tafelspitz

8,00€

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Maultaschen

6,90€

Cremesuppe von Wildkräutern mit Räucherlachseinlage

8,50€

Waldpilzschäumeppchen mit Karottenstroh

7,00€

Consommé von der Strauchtomate mit Rucolateiglingen

8,00€

Kasseler Kartoffelsuppe
mit Frühlingslauch und Ahler Worscht

7,80€

Weiß-Curry-Suppe
mit gebackenem Gemüse

8,50€

Zwischengerichte

Caesars Salat mit Parmesan und Tranchen von der Poulardenbrust

14,50€

Waldpilzravioli in Salbeibutter auf Parmesansegel

14,50€

Auf der Haut gebratener Zander an Linsen-Gemüse-Kompott

16,50€

Gebratene Black-Tiger-Garnelen
am Spieß mit Zucchini-Tomaten-Kräuter-Ragout

16,90€

Hauptgänge

Picata Milanese von der Hähnchenbrust
mit Tomatenragout, glattem Maisgrieß und Rucola

19,50€

Gebrautes Schweinefilet an Waldchampignons
mit Vichymöhren und Kartoffelrösti

22,00€

Geschmortes von der Kalbskeule an Wacholderrahm,
Spitzkohlkompott und Kräuterschupfnudeln

22,00€

Gebrautes Rumpsteak an kräftiger Rotweinjus,
in Butter gebratene Speckbohnen und Thymiankartoffeln

26,50€

Geschmorte Herkuleskeule vom Wildschwein
mit Rahmwirsing und Serviettenknödeltaler

21,50€

Entenbrust an Orangenjus
mit Zuckerschoten und Süßkartoffelpüree

22,50€

Rote Curry-Ingwer-Poularde
mit asiatischem Gemüse und Basmati-Reis

19,00€

Wolfsbarschfilet vom Grill an Balsamico-Reduktion,
Tomaten-Zucchini-Ragout und gebackenen Kartoffeln

21,50€

Zander, auf der Haut gebraten, mit Weißwein-Espuma,
Venerereis und Frühlingslauch

22,80€

Dorade unter der Basilikumkruste
mit Paprikagemüse und Maisgrieß

22,00€

Lachssteak unter der Kräuterkruste
mit gebratenem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

24,80€

Schmorgemüse mit Tomaten, Olivenöl, Pinienkernen
und Süßkartoffelpommes

13,90€

Kartoffeltatar mit frittiertem Blumenkohl,
Brokkoliröschen und Auberginenschmelze

15,00€

Desserts

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille
mit Himbeermark

9,00€

Schokoladentriologie
Tarte | Mousse | Gefroren

9,80€

Duo vom Sorbet – Cassis und Mango- mit Minzpesto

8,00€

Hessisches Schmandmousse
mit Beerenkompott

8,50€

Löwenburger Beerenragout
mit Sauerrahmeis

7,00€

Erdbeersalat im Glas
an Joghurteis und Schokocrunch

9,80€

Gartenbeeren mit Limonensauce
und Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille

9,50€

Preisänderungen behalten wir uns vor!

Veganes Menü

-Sie können die Gerichte auch einzeln wählen-

Waldpilzschaumsüppchen mit Pistazien



Gerollter Thai-Spargel an Wildkräuter
mit Erdbeeren und Knusperrucola



Seitanggeschnetzeltes an Frühlingslauch
mit Gemüsereis und Karottenstroh



Mangosalat an Panna Cotta

44,50€

BUFFETVORSCHLÄGE

Hessisches Buffet *- ab 30 Personen buchbar -*

Grüne Sauce mit Ei

Ahle Wurst mit Gurke

Handkäs mit Musik

Forellenfilets mit Meerrettichsauce

Rote-Bete-Salat mit Zwiebeln und Kasseler Bandschlauch

Feldsalat mit süßem Schmand-Dressing

Brotauswahl, Brötchen und Butter



Kasseler Kartoffelsuppe mit Speck



Ochsenbäckchen
in kräftiger Rotweinreduktion

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Schmand-Sauerkraut

Kartoffel-Lauch-Auflauf

Variation von marktfrischem Gemüse

Kartoffelstampf, Petersilienkartoffeln



Hessisches Schmandmousse

Marinierte Waldbeeren

Apfelstrudel

41,00€ pro Person

Österreichisches Buffet
- ab 30 Personen buchbar -

Tiroler Schinken

Scheiben vom Pinzgauer Knödel

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnekren

Paradeiser mit Roten Zwiebeln und Lauch

Krautsalat mit knusprigem Speck

Kartoffelsalat mit Radieschen und Ei

Blattsalate mit Kürbiskernöl und Croutons

Kümmelbrot und Baguette



Schwammerlsuppe aus dem Wiener Wald



Wiener Tafelspitz mit Schnittlauchrahm
und Bouillon-Erdäpfeln

Szegediner Gulasch
mit Serviettenknödeln

Gebrautes Brassenfilet
mit Wurzelgemüse und Grüner-Veltliner-Sahnesauce

Gemüsestrudel und Wirsinggemüse



Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Topfenknödel mit Marillenfüllung und Vanillesauce

43,50€ pro Person

Mediterranes Grillbuffet
- ab 30 Personen buchbar -

Strauchtomaten mit Mozzarella und Pesto

Melone-Minze-Salat mit Serranoschinken
und luftgetrockneter Mailänder Salami

Anti-Pasti

mit gebratenen und marinierten Zucchini, Auberginen, Paprika,
eingelegten Champignons und Perlzwiebeln

Toskanischer Nudelsalat

mit Thymian, getrockneten Tomaten, Basilikumpesto und Parmesan

Panzanella –italienischer Brotsalat-
mit Paprika, Tomate, Zucchini, Rucola und Feta

Mediterrane Blattsalatauswahl
mit Balsamico-Erdbeer-Dressing

Brötchenauswahl, Ciabatta mit Knoblauch-Dip



Vom Grill:

Doradenfilets, Chili- und grobe Bratwürstchen,
marinierte Poularden- und Nackensteaks

Garnelen, in Knoblauchöl mariniert

Rosmarinkartoffeln und Gemüsereis

Mediterrane Gemüseauswahl in Tomatenragout

Süß-saurer Mango-Dip

Avocadocreme

Salsa-Sauce, Barbecue-Sauce,
Ketchup und Kräuterbutter



Italienische Käseauswahl mit Feigensenf

Mandel-Amarettomousse mit Cassisbeeren

Panna Cotta mit zweierlei Fruchtsauce

49,00€ pro Person

54,00€ pro Person inkl. kleinen Rindersteaks

Buffet Katalonien
- Spanisches Tapas-Buffet –
- ab 30 Personen buchbar -

- Vorspeisen werden auf Etageren serviert –

Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel

Caprese-Spieß mit Pesto

Lachs-Zucchini-Wrap

Seranoschinkensäckchen mit Melonenperlen

Krevetten in Avocado-creme mit Limonen und Rucola

Marinierte und gebratene Paprika

Perlzwiebeln in Rotweinreduktion

Zucchini-Schafskäse-Roulade

Eingelegte Oliven

Ciabatta-Canapées



Fleischbällchen in feurigem Tomatensalsa

Kräuter-Garnelen-Spieß

Gratinierte Champignons

Abgeflammter Ziegenkäse mit Honig, Thymian und schwarzem Sesam

Wolfsbarschmedaillons unter der Kräuterkruste

Medaillons von der Poularde im Eimantel

Romanescoröschen mit Pinienkernen

Gebackene Thymiankartoffeln



Bisquitrolle mit Zitronencremefüllung

Crema Catalana

Fruchtsalat mit Minze und Gin

51,00€ pro Person

Buffet Herkules
- ab 30 Personen buchbar -

Duett vom Rind
-rosa gebraten und Carpaccio-
mit Basilikumpesto, Parmesan und Rucola

Marinierter Lachs
mit Zitronenpfeffer und Kräuter

Geräuchertes Duett von Forelle und Heilbutt mit grünem Meerrettich

Wildkräutersalat und angemachte Salate mit zweierlei Dressings

Brotkonfekt



Consommé von Steinpilzen
mit Pistazienflädle



Geschmorte Wildschweinkeule aus dem Habichtswald
in Wacholdersoße

Wolfsbarsch mit Paprikasoße

Gebratene Poulardenbrust mit Morchelschaum

Gnocchi-Gemüse-Auflauf

Variation von Marktgemüse

Schupfnudeln, gratinierte Sahnekartoffeln und Pfefferreis



Schokoladentarte

Mousse au Chocolat von der weißen Schokolade

Gratinierte Beeren im Glas

46,00€ pro Person

Veganes Buffet
- ab 30 Personen buchbar -

Zucchini Salat mit Wallnüssen, Sojajoghurt und Dill

Tomaten-Grapefruit-Salat mit Chili, Brokkoli und Brotchips

Quinoasalat mit Koriander, Erbsen und Kirschtomaten



Bohnencremesuppe mit Amaranth-Knusperpops



Gebackene Süßkartoffeln
mit Macadamia-Crumble und Balsamico-Fenchel

Mit Tomatenragout gefüllte Zucchini Schiffchen

Champignons mit Erbsenpüree
und Honig-Karotten

Bunte Gemüsepfanne,
Guacamole und Mango-Chili-Salsa

Vegan Shepard's Pie -
Tofu | Kartoffeln | Soja

Kartoffelgulasch mit Pastinaken



Sojajoghurt, Basilikum, Erdbeeren

Quinoa-Auflauf mit Datteln und Kirschen

49,50€ pro Person

Snacks & Imbisse
- ab 30 Personen buchbar -

Gulaschsuppe
mit Baguette

7,50€

Nordhessische Kartoffelsuppe
mit Ahler Worscht

7,50€

Brett mit verschiedenem Käse und Trauben, Partybrötchen, Butter

8,50€

Rustikale Wurstplatte von unserem Hausmetzger
Ahle Wurscht, Pfefferbeißer und Landbrot

14,00€

UNSERE ALL-INCLUSIVE-ANGEBOTE

Unsere All-Inclusive-Angebote eignen sich hervorragend für Feierlichkeiten, bei denen Sie mit festen Kostenfaktoren kalkulieren möchten.

Lehnen Sie sich entspannt zurück und genießen Sie Ihr Fest - bei diesen Paketen haben Sie die genaue Übersicht über alle Kosten im Vorfeld und müssen kein böses Erwachen befürchten.

Natürlich erstellen wir Ihnen gern Ihr ganz individuelles Angebot, welches ganz auf Ihre Wünsche und Anforderungen zugeschnitten ist.

Paket Karlsaue

- ☞ individuelle Beratung und Betreuung
- ☞ Aperitif-Empfang
- ☞ festlich eingedeckte Tische mit Stoffservietten und Menükarten
- ☞ exklusives Vier-Gang-Menü oder Buffet
 - wählen Sie aus den jeweiligen 3 Vorschlägen -
- ☞ Getränkepauschale über 5 Stunden inklusive:
 - ☞ zwei korrespondierende Weine
 - ☞ Benediktiner hell, König Pilsener, Licher Pils, naturtrüb und alkoholfrei
 - ☞ Benediktiner Weißbier hell, dunkel und alkoholfrei
 - ☞ Mineralwasser
 - ☞ alkoholfreie Getränke
 - ☞ Kaffee- und Teespezialitäten

Im Anschluss an die Getränkepauschale ist eine Berechnung nach Verbrauch oder eine Verlängerung der Pauschale für 12,00€ pro Person/pro Stunde möglich.

- ☞ die Hochzeitsnacht im Hotel am Herkules und leckerem Frühstücksbuffet am nächsten Morgen für das Brautpaar

89,00€ pro Person

Dieses Angebot gilt ab einer Mindestpersonenzahl von 30 Personen*
Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei, von 6 – 12 Jahren gewähren wir 50% Rabatt*

Paket Löwenburg

- ☞ individuelle Beratung und Betreuung
 - ☞ Aperitif-Empfang
 - ☞ Kaffeetafel am Nachmittag
 - ☞ Kaffee und Tee
 - ☞ Kuchenbuffet mit einer Auswahl von 2 Torten und 3 verschiedenen Blechkuchen
 - ☞ festlich eingedeckte Tische mit Stoffservietten und Menükarten
 - ☞ exklusives Vier-Gang-Menü oder Buffet
 - wählen Sie aus den jeweiligen 3 Vorschlägen -
 - ☞ Getränkepauschale über 5 Stunden inklusive:
 - ☞ zwei korrespondierende Weine
 - ☞ Benediktiner hell, König Pilsener, Licher Pils, naturtrüb und alkoholfrei
 - ☞ Benediktiner Weißbier hell, dunkel und alkoholfrei
 - ☞ Mineralwasser
 - ☞ alkoholfreie Getränke
 - ☞ Kaffee- und Teespezialitäten
- Im Anschluss an die Getränkepauschale ist eine Berechnung nach Verbrauch oder eine Verlängerung der Pauschale für 12,00€ pro Person/pro Stunde möglich.
- ☞ Nordhessische Wurst- und Käsespezialitäten mit Brotauswahl um Mitternacht
 - ☞ die Hochzeitsnacht im Hotel am Herkules und leckerem Frühstücksbuffet am nächsten Morgen für das Brautpaar

109,00€ pro Person

106,00€ pro Person**

Dieses Angebot gilt ab einer Mindestpersonenzahl von 30 Personen*
Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei, von 6 – 12 Jahren gewähren wir 50% Rabatt*
Wenn der Kuchen ausschließlich vom Gastgeber mitgebracht wird**

Paket Herkules Kaskaden

- 🍷 individuelle Beratung und Betreuung
- 🍷 Empfang mit Aperitif und einer Auswahl von Canapés
→ vom Küchenchef festgelegt
- 🍷 festlich eingedeckte Tische mit Stoffservietten und Menükarten
- 🍷 exklusives Vier-Gang-Menü oder Buffet
- wählen Sie aus den jeweiligen 3 Vorschlägen –
- 🍷 Getränkepauschale über 8 Stunden inklusive:
 - 🍷 zwei korrespondierende Weine
 - 🍷 Benediktiner hell, König Pilsener,
Licher Pils, naturtrüb und alkoholfrei
 - 🍷 Benediktiner Weißbier hell, dunkel und alkoholfrei
 - 🍷 Mineralwasser
 - 🍷 alkoholfreie Getränke
 - 🍷 Kaffee- und Teespezialitäten
 - 🍷 Auswahl von fünf Spirituosen

Im Anschluss an die Getränkepauschale ist eine Berechnung nach Verbrauch oder eine Verlängerung der Pauschale für 15,50€ pro Person/pro Stunde möglich.

- 🍷 Nordhessische Wurst- und Käsespezialitäten mit Brotauswahl um Mitternacht
- 🍷 die Hochzeitsnacht im Hotel am Herkules und leckerem Frühstücksbuffet am nächsten Morgen für das Brautpaar

149,00€ pro Person

Dieses Angebot gilt ab einer Mindestpersonenzahl von 30 Personen*
Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei, von 6 – 12 Jahren gewähren wir 50% Rabatt*

BUFFETS ZUR WAHL FÜR IHR ALL-INCLUSIVE-PAKET

Buffet Bergpark

Gewürztomatensuppe mit Pestohaube
-wird am Tisch serviert-



Gemüse-Carpaccio mit Olivenöl, Limetten und Parmesan

Variation aus unserer Fischräucherei mit Meerrettich

Entenbrust in Honig-Sesamkruste mit Kürbiskompott und Walnüssen

Blattsalatauswahl mit zweierlei Dressings

Allerlei aus der Backstube



Roastbeef -im Ganzen gegart- mit Bohnencompott, Rotweinreduktion und Kartoffelgratin

Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit Ananas-Kraut, Rieslingsauce und glaciertem Wildreis



Schokoladentarte und Mousse au Chocolat

Crème Brûlée im Glas

Waldbeeren auf Vanilleschaum

Buffet Steinhöfer Wasserfall

Schaumige Kartoffelsuppe mit altem Balsamico
-wird am Tisch serviert-



Nordseeshrimps mit Avocado-Dill-Rahm

Carpaccio vom Rinderfilet mit kaltgepresstem Olivenöl, Rucola und Parmesan

Schinkenauswahl – luftgetrocknet und mediterran – mit Mangochutney

Blattsalatauswahl mit zweierlei Dressings

Allerlei aus der Backstube



Schweinefilet im Speckmantel in Rotweinreduktion mit allerlei Gartengemüse und Kartoffelrösti

Wolfsbarschfilet auf Paprikagemüse mit Tomatenreis



Panna Cotta

Mango-Sauerrahm-Mousse

Tiramisú mit zweierlei Saucen

Buffet Löwenburg

Kräftiges Süsspchen vom Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse und Maultaschen
-wird am Tisch serviert-



Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Pouardenbrust auf Waldorfsalat mit Apfel und Walnüssen

Gerolltes vom Lachs mit Sauerrahm und Rucola

Blattsalatauswahl mit zweierlei Dressings

Allerlei aus der Backstube



Geschmorte Kalbskeule mit Vanillemöhren und Schupfnudeln

Doradenfilet unter der Basilikumhaube mit Thymiankartoffeln



Käseauswahl mit Feigensenf

Weißes Chili-Mousse-au-Chocolat

Fruchtsalat mit Minze und Gin

Drei Vorspeisen können in Kombination auch auf Etagern am Tisch serviert werden!

MENÜS ZUR WAHL FÜR IHR ALL-INCLUSIVE-PAKET

Menü Herkules

Caesar Salad mit gehobeltem
Parmesan, Croutons und
Poulardenbruststreifen



Tomatensüppchen
mit Parmesan-Espuma und
Vanille-Pfeffer



Wolfsbarsch auf tomatisiertem
Spinat mit geschwenkten
Kartoffeln und
Basilikumschaum



Limonenschnitte mit Vanille,
Limoncello und
Blutorangensalat

Menü Ottoneum

Wildkräuter in Balsamico
mit Ziegenkäse
im Karottenmantel



Consommé vom Deutschen
Weiderind mit eigener Einlage
und feinen Gemüsestreifen



Steak vom Angus-Rind an
Speckbohnen und frittierten
Süßkartoffeln



Crème Brûlée mit
Zwetschgensorbet

Menü Schloss Wilhelmshöhe

Lachscarpaccio
mit Meersalz und Limonen-
Oliven-Vinaigrette



Weißer Kokos-Curry-Suppe
mit Sakura-Kresse



Schweinefilet an Pfeffer-
Sherry-Rahm mit
Mandelbrokkoli und
Kartoffelrösti



Lauwarme Waldbeeren
mit Cassis, Minze
auf Joghurteis



EXTRAS

- damit Sie Ihre Hochzeit noch schöner gestalten können -

Auch auf den Tischen und bei der Dekoration haben wir an alles gedacht. Tischwäsche, Servietten, Kerzenleuchter mit Kerzen und Teelichter im Veranstaltungsraum sind in den All-Inclusive-Paketen inbegriffen. Auch personalisierte Menükarten ohne Aufpreis gehören bei uns zum Standard. Wir dekorieren für Sie individuell nach Ihren Wünschen, von festlich bis liebevoll romantisch.

Auch sind wir Ihnen gern bei allen weiteren Fragen, Wünschen und Ideen behilflich.

☞ Pauschale für Kaffee- und Teespezialitäten (gültig für 1,5 Stunden) und Bereitstellung eines Kuchenbuffets (Kuchen wird von Ihnen gestellt)
ab 15,00€ pro Person

☞ Anmietung von:

Stuhlhussen

Außergewöhnlichen Dekorationselementen, Ambientebeleuchtung, technischem Equipment und Veranstaltungstechnik

☞ Vermittlung von Musikern, Floristen, Foto- und Videografen, Pianisten, Discjockeys und Bands

Fragen Sie uns.

Mit unseren Partnern arbeiten wir seit Langem zusammen und haben sehr gute Erfahrungen gemacht.

Übernachtungspreise 2023

- im Hotel am Herkules -

Das Hotel am Herkules – garni- ist nur wenige Kilometer von den Herkules Terrassen entfernt.

☞ Einzelzimmer

ab 72,00€ inkl. Frühstücksbuffet

☞ Doppelzimmer

ab 105,00€ inkl. Frühstücksbuffet



Veranstungsvertrag zwischen

Herkules Terrassen
Schloßpark 26
34131 Kassel

und

§1 - Ort der Nutzung

Herkules Terrassen
Schloßpark 26
34131 Kassel

§2 - Nutzungszeitpunkt

Die Räumlichkeit _____ wird dem Veranstalter am _____ zur Verfügung gestellt.

Spätestes Veranstaltungsende am darauf folgenden Tag ist um 08:00 Uhr.

§3 – Mindestverzehr

Für die Nutzung der Veranstaltungsräume berechnen wir einen Mindestverzehr von _____, welche anteilig an Ihren Umsatz berechnet wird.

Wird dieser Mindestverzehr nicht erreicht, muss die Differenz vom Veranstalter getragen werden.

§4 – Anzahlung

Nach Unterzeichnung des Vertrages fällt eine Anzahlung von _____€ an. Diese überweisen Sie bitte erst nach Rechnungserhalt im _____. Die Anzahlung wird von der Endrechnung der Veranstaltung abgezogen.

Bei Stornierung außerhalb der Stornierungsfristen wird diese nicht rückerstattet.

§5 - Personenzahl

Vertragsgrundlage ist eine Personenzahl von _____ Personen.

Die genaue Personenzahl muss **48 Stunden** vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben werden. Diese wird als mind. Berechnung angesehen.

§6 - Nachzuschlag

Ab 00:00 Uhr fällt ein Nachzuschlag von 25,00€ pro Mitarbeiter und angefangener Stunde an, welcher nicht in den Mindestverzehr eingerechnet wird.

§7 – Rücktritt/Stornierung

Dem Veranstalter ist bekannt, dass zwischen ihm und den Herkules Terrassen über die Ausrichtung der Veranstaltung ein verbindlicher Vertrag zustande gekommen ist.

Findet die Veranstaltung aus Gründen, die der Veranstalter zu verantworten hat, nicht statt, so schuldet der Veranstalter dem Verpächter ein Nutzungsausfallentgelt, wie folgt:

Bis 90 Tage vor Veranstaltung	20% des evtl. Umsatzes
Bis 60 Tage vor Veranstaltung	40% des evtl. Umsatzes
Bis 30 Tage vor Veranstaltung	60% des evtl. Umsatzes
Bis 7 Tage vor Veranstaltung	80% des evtl. Umsatzes
Bis 3 Tage vor Veranstaltung	90% des evtl. Umsatzes
Danach	100% des evtl. Umsatzes

Sofern im Vertrag kein fester Auftragswert vereinbart ist, errechnet sich der Auftragswert aus der Anzahl der zuletzt vom Veranstalter gemeldeten Teilnehmerzahl multipliziert mit den zuletzt angebotenen Pauschalpreisen.

Dem Veranstalter ist es gestattet, nachzuweisen, dass ein geringerer oder gar kein Schaden entstanden ist.

§8 – Veranstaltungsort und Gelände

Die Herkules Terrassen weisen darauf hin, dass der Veranstaltungsort in einem Naturschutzgebiet liegt. Diesbezüglich sind alle Arten von Feuerwerk und das Streuen oder Verteilen von Konfetti, Reis, Plastikblumen oder ähnlichem im Außen- sowie im Innenbereich strikt untersagt.

Der Veranstalter ist darüber informiert, dass er für jegliche Schäden dieser Art haftet.

§9 - Gerichtsstand

Gerichtsstand für alle aus diesem Vertrag entstehenden Rechtsstreitigkeiten ist Kassel.

Als Verpächter:

Als Veranstalter:

Herkules Terrassen
Schloßpark 26
34131 Kassel

Datum & Unterschrift

Datum & Unterschrift



HERKULES TERRASSEN

RESTAURANT · EVENTS · LOCATION

Schloßpark 26 | 34131 Kassel | Tel.: 0561 – 93 73 19 10
info@herkules-terrassen.de
www.herkules-terrassen.de