

Liebe
bedeutet,
seine Träume
miteinander
zu teilen.

Traumhaft heiraten im historischen



RENTHOF
KASSEL

HERZLICH

Willkommen

im



RENTHOF

KASSEL

Bride



Sie möchten heiraten und
suchen einen wundervollen Ort
für diesen einmaligen Tag?

Der Renthof Kassel

und sein Team sind für Sie da!

Ihre Hochzeit ist einer der wichtigsten Tage in Ihrem Leben. Wir möchten Ihnen helfen, diesen Tag so schön wie möglich zu gestalten. Die vielfältigsten Aufgaben kommen auf das Brautpaar sicher in der Vorbereitung der Hochzeitsfeier zu.

Hier unterstützen wir Sie und übernehmen einen wichtigen Part. Denn schon im Vorfeld beraten wir Sie gerne persönlich und arrangieren mit Ihnen zusammen das Hochzeitsfest. Am Tage selbst kümmern wir uns um alles und gewährleisten den optimalen Rahmen für Ihre Hochzeit.

Dies tun wir professionell und im Hintergrund.

Damit bleibt Ihnen die Zeit für das Wichtigste: Ihre(n) Partner(in), Ihre Gäste und das Fest.

Was wir

für Sie tun können:

Bei uns haben Sie die Auswahl zwischen drei wunderschönen Lokalitäten.

Auf Wunsch empfehlen wir Ihnen eine schöne Kirche/Standesamt in der Umgebung.

Wir vermitteln Ihnen Kontakte zu Fotografen, DJs, Bands, Konditoren und Floristen.

Wir beraten Sie ausführlich bei Ihrer Menü- oder Buffet- und Getränkeauswahl sowie beim Tischplan und Ablauf Ihrer Hochzeit.

Sie möchten wissen was das Ganze kostet?

Das hängt natürlich ganz davon ab, wie sie Ihre Hochzeit gestalten und was Sie essen und trinken möchten. Auf den nächsten Seiten haben wir für Sie verschiedene Rundum-sorglos-Pakete zusammengestellt.

Wir freuen uns darauf, Ihr Gastgeber im Renthof Kassel zu sein.



Die Räume

Für Ihre Hochzeit im Renthof stehen Ihnen verschiedene individuelle Räumlichkeiten zur Auswahl:

Der Gebäudekomplex des Kasseler Renthofs hat in seiner über 700jährigen Geschichte schon zahlreiche Wandlungen durchlebt.

Im 13. Jahrhundert ursprünglich als Karmeliter-Kloster erbaut, hat er sich im Laufe der Zeit immer wieder neu erfinden und der Gegenwart anpassen können.

Seit Frühjahr 2017 beherbergt er nun ein Boutique Hotel mit verschiedenen Eventlocations sowie angeschlossenen Restaurant und Bar. In 2018 wurde der Renthof vom Magazin Geo Saison zu einem der 100 schönsten Hotels Europas gekürt.



DIE LIEBE IST EIN STOFF, DEN DIE NATUR GEWEBT UND DIE PHANTASIE BESTICKT HAT



DIE ALTE BRÜDERKIRCHE
(bis zu 350 Gäste)

Sie bietet eine ausgesucht festliche Atmosphäre. Je nach Bestuhlung bietet der lichte Kirchenraum Platz für 150 bis 350 Personen. Das Catering erfolgt durch den Grischäfer und wird separat abgestimmt.



DER SAAL
(bis zu 100 Gäste)

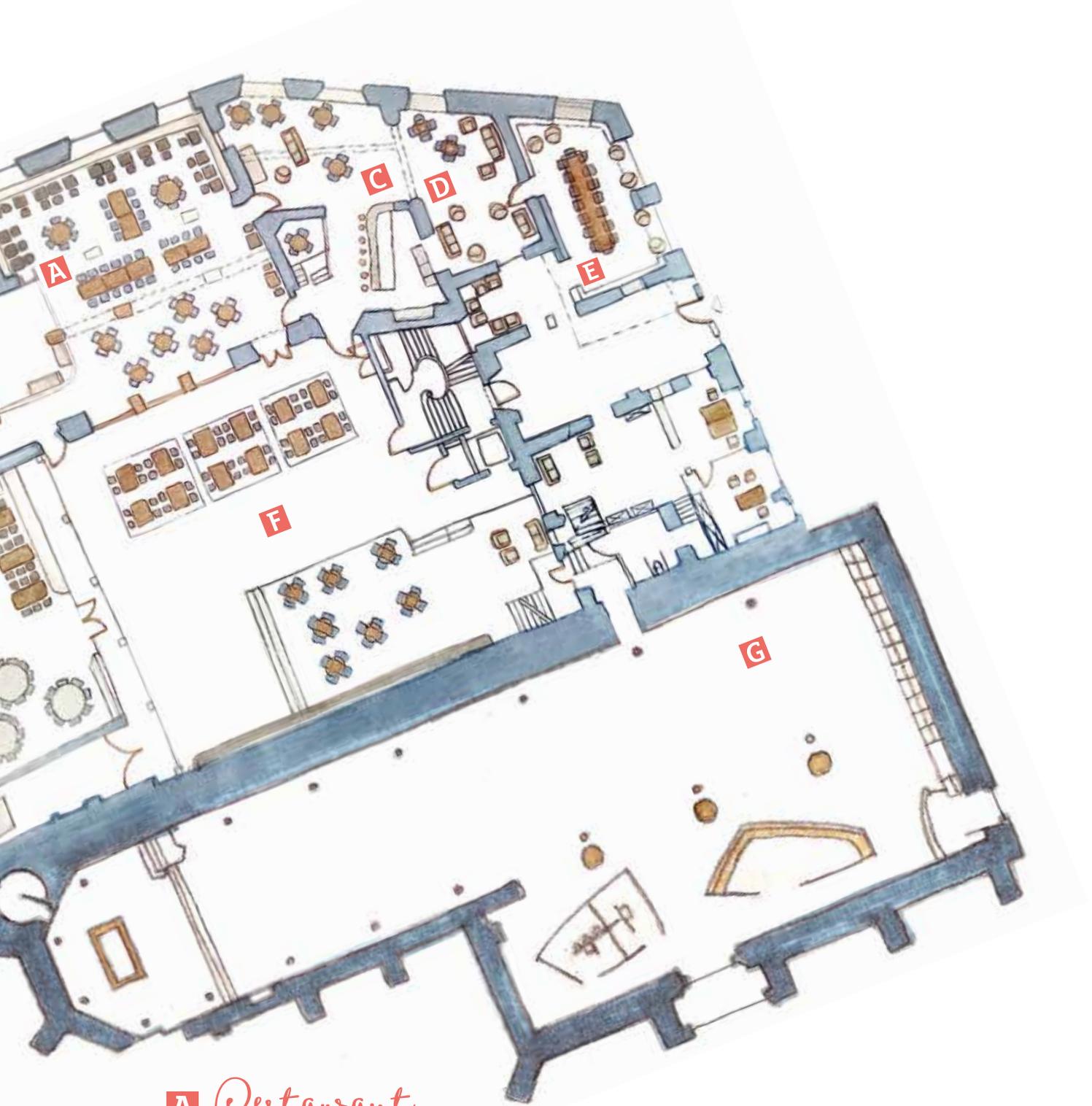
Die Seitenwände des Saals sind vollverglast, so dass er tagsüber lichtdurchflutet ist und mit dem direkten Zugang zu dem Innenhof eine Weitausläufigkeit ausstrahlt, in der sich Ihre Gäste wohlfühlen können.



DIE BIBLIOTHEK
(bis zu 25 Gäste)

Für eine Hochzeitsfeier im kleinen Kreis steht Ihnen auch die Bibliothek zur Verfügung: Regalwände mit Büchern und Buchbänden zu Themen und vielen Künstlern der documenta-Geschichte schaffen die gemütliche und warme Atmosphäre des Raumes.





A *Restaurant*
▣ 140 m² 100 Gäste

B *Saal*
▣ 112 m² 100 Gäste

C *Bar + Bistro*
▣ 33 m² 40 Gäste

D *Lounge*
▣ 37 m² 20 Gäste

E *Bibliothek*
▣ 38 m² 25 Gäste

F *Innenhof*
▣ 219 m² 50 Gäste

G *Alte Bräderkirche*
▣ 320 m² 300 Gäste

Hochzeitpaket

1

DIE RUNDUM SORGLOS PAKETE

Getränke zum Empfang:

Sekt oder Prosecco und Orangensaft

danach:

Bier vom Fass und Hefeweizen
Apfel- und Orangensaft, Pepsi, Mirinda, 7Up, Mineralwasser in Gourmetflaschen,
Kaffeespezialitäten, Kakao und Tee

unser Weinvorschlag:

Weiß: Burgunder Cuvée, Diehl, Pfalz, trocken

Rot: Côtes du Rhône Rouge AOP, Vignerons de Roquemaure, Frankreich, trocken

Rosé: „Sophie Helene“ Rosé-Cuvée, Weingut Hammel, trocken

wählen sie dazu:

MENÜ, MENÜBUFFET ODER BARBECUE DE LUXE

Sonstiges:

Weißer Tischwäsche, Stoffservietten, Menükarten,
Stehtische und Kerzen
Theken- und Servicepersonal sowie Getränke
während der ersten 7 Stunden

Alle Getränke werden nach Ende der Pauschale
nach Verzehr berechnet. Hinzu kommt eine
Servicepauschale von 24,00 Euro pro Servicekraft und Stunde.

**Speisen und Getränke
pro Person 89,00 €**



Hochzeitpaket

2

DIE RUNDUM SORGLOS PAKETE

Getränke und Fingerfood zum Empfang:

Sekt, Prosecco, Hugo oder Spritz
und Orangensaft, 3 Teilchen Fingerfood

danach:

Bier vom Fass und Hefeweizen
Apfel- und Orangensaft, Pepsi, Mirinda, 7Up, Mineralwasser in Gourmetflaschen,
Kaffeespezialitäten, Kakao und Tee
(In der Brüderkirche nur Filterkaffee möglich)

unser Weinvorschlag:

Weiß: Sauvignon Blanc, Diehl, Pfalz, trocken

Rot: Primitivo Salento, Italien, trocken

Rosé: „Sophie Helene“ Rosé-Cuvée, Weingut Hammel, trocken

wählen sie dazu:

MENÜ, MENÜBUFFET ODER BARBECUE DE LUXE

Sonstiges:

Weißer Tischwäsche, Stoffservietten, Menükarten,
Stehtische und Kerzen,
Kuchengedeck bei selbst mitgebrachtem Kuchen (um Mitternacht)
Theken- und Servicepersonal sowie Getränke
während der ersten 9 Stunden

Alle Getränke werden nach Ende der Pauschale
nach Verzehr berechnet. Hinzu kommt eine
Servicepauschale von 24,00 Euro pro Servicekraft und Stunde.

**Speisen und Getränke
pro Person 99,00 €**



Hochzeitpaket

3

DIE RUNDUM SORGLOS PAKETE

Getränke und Fingerfood zum Empfang:

Sekt, Prosecco, Lillet White Berry, Hugo oder Spritz und Orangensaft, 3 Teilchen Fingerfood

danach:

Bier vom Fass und Hefeweizen, Apfel- und Orangensaft, Pepsi, Mirinda, 7Up, Mineralwasser in Gourmetflaschen, Kaffeespezialitäten, Kakao und Tee, je drei Spirituosen und Longdrinks

unser Weinvorschlag:

Weiß: Sauvignon Blanc, Diehl, Pfalz, trocken

Grauburgunder, Diehl, Pfalz, trocken

Riesling, Weingut Prinz von Hessen, Rheingau, trocken

Rot: Montepulciano d'Abruzzo, Italien, trocken

Primitivo Salento, Italien, trocken

Rosé: „Sophie Helene“ Rosé-Cuvée, Weingut Hammel, trocken

Wählen sie dazu:

MENÜ, MENÜBUFFET ODER BARBECUE DE LUXE

Mitternachtssnack:

Ahle Wurst von der Landfleischerei Koch aus Calden, Käse vom Brett

Sonstiges:

Weißer Tischwäsche, Stoffservietten, Menükarten,

Stehische und Kerzen,

Kuchengedeck bei selbst mitgebrachtem Kuchen (um Mitternacht)

Theken- und Servicepersonal sowie Getränke

während der ersten 10 Stunden

Alle Getränke werden nach Ende der Pauschale nach Verzehr berechnet. Hinzu kommt eine Servicepauschale von 24,00 Euro pro Servicekraft und Stunde.

**Speisen und Getränke
pro Person 109,00 €**



Winterhochzeit



DIE RUNDUM SORGLOS PAKETE VON JANUAR BIS ENDE MÄRZ

Getränke und Fingerfood zum Empfang:

Weißer-Holunder-Glühwein, Zimtzauber, Prosecco oder Sekt und Orangensaft,
3 Teilchen Fingerfood

danach:

Bier vom Fass und Hefeweizen, Apfel- und Orangensaft, Pepsi, Mirinda, 7Up,
Mineralwasser in Gourmetflaschen, Kaffeespezialitäten, Kakao und Tee, je drei Spirituosen
und Longdrinks (in der Bräuerkirche nur Filterkaffee möglich)

unser Weinvorschlag:

Weiß: Sauvignon Blanc, Diehl, Pfalz, trocken
Grauburgunder, Diehl, Pfalz, trocken

Riesling, Weingut Prinz von Hessen, Rheingau, Rheingau, trocken
Riesling, Kloster Eberbach, Rheingau, trocken

Rot: Montepulciano d'Abruzzo, Italien, trocken
Primitivo Salento, Italien, trocken

Rosé: „Sophie Helene“ Rosé-Cuvée, Weingut Hammel, trocken

Wählen sie dazu ein selbst zusammengestelltes:

HOCHZEITSMENÜ ODER MENÜBUFFET

Mitternachtssnack:

Merguez (scharfe Bratwurst) in Curry-Kokos-Soße mit Weißbrot und Käse vom Brett

Sonstiges:

Weißer Tischwäsche, Stoffservietten, Menükarten, Stehtische und Kerzen,
Kuchengedeck bei selbst mitgebrachtem Kuchen (um Mitternacht)
Theken- und Servicepersonal sowie Getränke während der ersten 10 Stunden

Alle Getränke werden nach Ende der Pauschale
nach Verzehr berechnet. Hinzu kommt eine
Servicepauschale von 24,00 Euro pro Servicekraft und Stunde.

Sonderpreis pro Person

statt 109,00 €

99,00 €



Extras



DIE RUNDUM SORGLOS PAKETE

ZUR BEGRÜSSUNG EMPFEHLEN WIR

Quiche von mediterranen Gemüsen

Süßkartoffel-Tortilla

Backpflaume im Speckmantel

Bruschetta mit Tomatenragout

Crème von getrockneten Tomaten

Crostini vom Bauernbrot

wahlweise mit: Ziegenfrischkäsecreme, Feigensenf, Olivencreme

pro Teil: 1,50 €

Mini Beef Burger mit White Smoke Sauce

Wraps vom gebeizten Lachs und Avocadocreme

pro Teil: 3,50 €



FINGERFOOD

Aprikosen-Sesam-Falafel mit Tomaten-Chutney

Bruschetta mit gebeiztem Lachs und Merrettichcreme

Dörripflaume im Speckmantel

Mini-Kalbsfrikadellchen mit Grüner Sauce

Laugenkonfekt mit Frischkäse und Radieschen

Kirschtomaten mit Mini-Mozzarella und Basilikum

Herzhafte Blätterteig-Teilchen (verschieden gefüllt)

pro Teil: 2,00 €



Es muss von
Herzen kommen,
was auf Herzen
wirken soll.



SUPPE, VORSPEISE
& DESSERT
am Tisch serviert

Menübuffet

FRÜHLING März – Mai

Suppe

Rieslingsüppchen mit Weintrauben und Walnüssen

Vorspeisenvariation

Gebeizter Lachs auf Beluga-Linsen-Salat

Geräucherter Landschinken mit Pfirsich, Rucola

Spinat-Brotsalat mit getrockneten Tomaten und grünem Spargel

Marinierter Fenchel mit Orangenfilets, gerösteten Kernen

Dessert

Schmandmousse mit Himbeerragout und Erdnußkrokant

SOMMER JUNI – AUGUST

Suppe

Tomaten-Kokossüppchen mit Basilikum-Sahne

Vorspeisenvariation

Büffelmozzarella auf Mango-Minz-Salat und Olivenöl

Rosa Kalbstafelspitz mit Grüner Sauce und Radieschen

Rucola-Salat mit marinierter Paprika und Parmesanspänen

Marinierte Flusskrebse

auf einem Salat von Wassermelone und Gurke

Dessert

Limetten-Tiramisu mit marinierten Erdbeeren



HERBST September – November

Suppe

Kürbissüppchen mit Mango und Chili verfeinert

Vorspeisenvariation

Antipasti mit Oliven und Schafskäse

Tranchen von der Entenbrust auf buntem Couscous-Salat

Feldsalat

mit knusprigem Speck, Kirschtomaten und Butter-Croutons

Geräucherte Forelle mit Gurken-Kartoffel-Salat und Meerrettich

Dessert

Mousse au Chocolat mit Himbeermark und frischen Beeren

WINTER Dezember – Februar

Suppe

Steinpilzcremesüppchen mit Williams Birne

Vorspeisenvariation

Karamelisierter Ziegenkäse auf Rote-Beete-Kapern-Salat

Salat vom Kalbstafelspitz

mit Kürbisöl und gerösteten Kürbiskernen

Gebeizter Orangen-Lachs auf Apfel-Sellerie-Salat und Walnüsse

Aprikosen-Zimt-Falafel

auf Limetten-Bulgur und Tomaten-Chili-Salsa

Dessert

Krokantparfait mit Karamell-Sauce und marinierten Beeren





HAUPTGÄNGE ganzjährig auf dem Buffet

Menübuffet

Rosa gebratener Rinderrücken
an Portweinsauce mit Vanillemöhrrchen und Kartoffelgratin

Doradenfilet
auf Fenchel-Tomaten-Gemüse, Krustentiersauce und Gemüse-Butterreis

Ricottagnocci
auf fruchtiger Tomatensauce mit Rucola und Parmesan

Supreme vom Landhuhn
auf einem Ragout von Kichererbsen, Paprika und Oliven



DIE LIEBE IST EIN FEST, ES MUSS NICHT NUR VORBEREITET, SONDERN AUCH GEFEIERT WERDEN

BARBECUE *de Luxe*



Mai – September

Suppe der Saison
am Tisch serviert

Schäfersalat mit Fetakäse
Krautsalat
verschiedene Blattsalate mit Vinaigrette
Rosmarinchampignons, Curryzucchini und pikantes Paprikapotpourri
Kartoffel-Rucolasalat
Asia-Nudelsalat
Couscous mit Strauchtomaten und Minze
Salat von der Wassermelone und Gurke
Hausgebackenes Weißbrot

Von der Grillstation:

Gegrillte Garnelen (Aufpreis pro Person 2,00 €)
Roastbeef von der Schneidestation
Lachsforelle frisch gegrillt
Lammkoteletts (Aufpreis pro Person 2,00 €)
Hausgemachte Bratwurst
Merquez (scharfe Bratwürstchen)
Pulled Pork-Burger mit Krautsalat
Marinierte Hähnchenspieße
Verschiedene Dips (Ajvar-Quark, Dijon-Zwiebel, Barbecue, Mangocurry & Tzatziki)
Gegrilltes Gemüse mit Kapern-Zitronenvinaigrette (vegan)
Schafskäse mit Honig und Kräutern der Provence
Baked Potatoes mit Sour Cream Dip

Mini Crème brûlée
Viele Früchte der Saison
Heidelbeeren mit Schmand und Rohrzucker



DAS HOCHZEITSMENU

in 4 Gängen

Suppe der Saison
am Tisch serviert

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Flusskrebsfleisch in Safransoße

Rosa Rinderrücken
auf buntem Gemüse mit Kartoffelstampf und Balsamico-Rosmarinjus

Crème brûlée
mit frischen Beeren



Alles Sonstige

Kontakt

T + 49 561 50668 0

Email: events@renthof-kassel.de

Personenanzahl

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 8 Werktage vor Veranstaltung eine annähernde und 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn die verbindliche Personenanzahl per E-Mail mit. Band, DJ oder Künstler werden mitberechnet. Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Kinder zahlen bei uns

Kinder bis 3 Jahre	ohne Berechnung
Kinder bis 14 Jahre	45,00 Euro

Extras

Fingerfood zum Empfang	1,50 Euro pro Stück
Nachmittags-Kaffeegedeck leger	6,90 Euro pro Person
Nachmittags-Kaffeegedeck eingedeckt	12,00 Euro pro Person

Sonstiges

Cocktails	nach Absprache
Spirituosen und Longdrinks	nach Absprache
Außenkerzen / Fackeln	3,50 Euro pro Stück
Tischdekoration	nach Absprache

Gerne bieten wir diverse Spirituosen und Longdrink Pauschalen an. Der Preis hierfür wird je nach Spirituosenwahl gewählt. Theken- und Servicepersonal wird nach der Pauschale mit 24,00 Euro pro Kraft und Stunde berechnet. Die Getränke nach Ende der Pauschale werden nach Verzehr berechnet. Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!



Checkliste für Ihre Hochzeit

6 - 12 Monate vorher

Termin mit der Familie besprechen (Ferien und Urlaubszeit beachten)
Die Größe der Hochzeit bedenken (wie viele Personen laden wir ein)
Kirche und Standesamt informieren
Geeignete Lokalitäten anschauen und möglichst schon reservieren

Tipp: Optionieren Sie frühzeitig die Räumlichkeiten. Sollte es weitere Interessenten für diesen Termin geben, werden wir Sie bitten, sich festzulegen oder den Termin freizugeben. Sollten Sie sich entschieden haben und fest reservieren, besprechen wir die groben Einzelheiten und werden einen Vertrag mit Ihnen schließen, der Ihnen die Sicherheit gibt, dass kein anderer auf Ihrer Hochzeit tanzt.
Musik für Kirche und Feier engagieren

Zimmerreservierungen:

Sollten Sie für Ihre Gäste Zimmer wünschen, so teilen Sie uns dies bitte mit. Gern fragen wir die gewünschte Anzahl speziell für Sie an, um Ihnen die beste Rate zu diesem Zeitpunkt anbieten zu können.
Email: reservation@renthof-kassel.de

3 - 4 Monate vorher

Einladungen verschicken

Tipp: Termin für Rückantworten festlegen

3 - 4 Wochen vorher

Detaillierte Besprechung:
Empfang, Beginn des Menüs/Buffets
Gibt es Reden, wann und wie lange
Personenzahl: davon Kinder, Besonderheiten
Tischordnung
Menü und Getränkeauswahl
Vegetarier, Kindermenü, Besonderheiten, Weinprobe
Zahlungsmodalitäten
8 Tage vorher die verbindliche Personenzahl bekannt geben

3 Tage vorher

Letzte Änderungen bekannt geben

1 Tag vorher

Nichts außer sich auf den Hochzeitstag freuen

Am Veranstaltungstag

Feiern!

A photograph of a stone building facade. The word "RENTHOF" is mounted on the wall in large, gold-colored, three-dimensional letters. Above the sign is a window with a white frame and a metal railing. Below the sign are two smaller windows. The building has a rustic, stone exterior with a dark wooden frame around the windows. A metal gutter is visible at the top of the image.

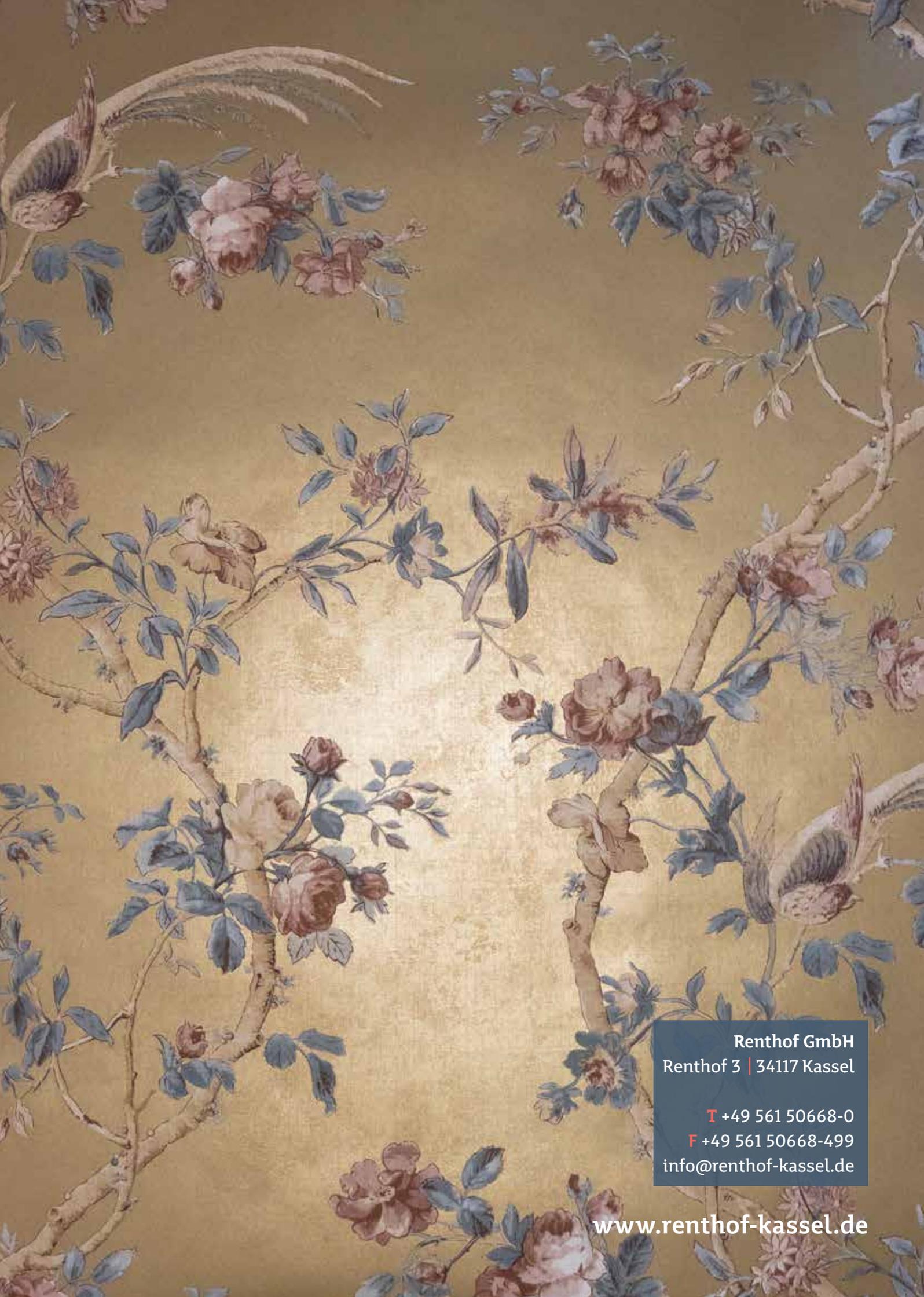
RENTHOF

Liebe
kennt keine
Grenzen.



RENTHOF
KASSEL

KASSEL



Renthof GmbH
Renthof 3 | 34117 Kassel

T +49 561 50668-0

F +49 561 50668-499

info@renthof-kassel.de

www.renthof-kassel.de