

STEIGENBERGER

H O T E L

B A D H O M B U R G



Kulinarische Höhepunkte.

Januar bis Juni 2010.

Steigenberger Hotel Bad Homburg
Kaiser-Friedrich-Promenade 69 - 75 · 61348 Bad Homburg v. d. Höhe
Telefon +49 6172 181-0 · Telefax +49 6172 181-630
bad-homburg@steigenberger.de

www.bad-homburg.steigenberger.de


STEIGENBERGER
HOTEL GROUP
a step into excellence



Herzlich willkommen.

Weil jeder Mensch seine ganz persönliche Vorstellung von Genuss hat, wird die Kunst, auf jeden Gast individuell einzugehen, bei uns groß geschrieben.

In „Charly’s Bistro“, in „Charly’s Wintergarten“ und in „Charly’s Bar“, in der stilvollen Hotelhalle sowie in unseren großzügigen und eleganten Banketträumen erwarten Sie abwechslungsreiche kulinarische Angebote und glanzvolle Veranstaltungen.

Wir sind spezialisiert auf die Organisation und Gestaltung von privaten und geschäftlichen Veranstaltungen. Feiern Sie in elegantem Rahmen bei uns im Hotel, in Räumlichkeiten Ihres Unternehmens, bei Ihnen zu Hause oder in einer Eventlocation. Unser Steigenberger Gourmet-Service berät Sie in allen Details, um eine individuelle Party mit kreativen Ideen zu gestalten.

Die Mitarbeiter unserer Veranstaltungsabteilung
freuen sich auf Ihren Anruf unter Telefon +49 6172 181-631

Feste feiern - Arrangement „all-inclusive“.

Hochzeit, Familienfeier oder runder Geburtstag - genießen Sie Ihren ganz besonderen Tag. Wir kümmern uns um die Gestaltung und machen Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Aperitif mit Champagner
Saisonales 4-Gang-Menü
Korrespondierende Weine, Bier,
alkoholfreie Getränke & Kaffee für 5 Stunden
Festliche Tischdekoration
Individuell gestaltete Menükarten
Bereitstellung der Räumlichkeiten
Nachzuschläge bis 02.00 Uhr

EUR 95,- pro Person
„all-inclusive“



Familien-Brunch „all-inclusive“.

Jeden Sonntag von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
Genießen Sie ein vielseitiges Vorspeisenbüfett,
vier verschiedene Hauptgerichte sowie leckere Dessertvariationen.

€ 39,- pro Person

inkl. korrespondierender Weine, Bier, alkoholfreier Getränke und Kaffeespezialitäten.
Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre € 15,-

Festtags-Brunch.

Zu Ostern bereiten wir für Sie ein besonders festliches
und abwechslungsreiches Brunchbüfett.

EUR 45,- pro Person

inkl. korrespondierender Weine, Bier, alkoholfreier Getränke und Kaffeespezialitäten.

Kaffee & Strudel Nachmittag.

Jeweils sonntags
am 17. Januar, 21. Februar sowie 21. März 2010
von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr

Genießen Sie einen winterlichen Aperitif, verschiedene süße Strudel vom Büfett
und Kaffee, Tee oder Schokolade, so viel Sie mögen.

EUR 19,- pro Person



Gourmet Dinner.

**Vom 06. Februar bis 05. Juni 2010
Jeden 1. Samstag im Monat
ab 18.30 Uhr**

Genießen Sie ein raffiniertes Menü mit sieben Gängen.
Als Aperitif servieren wir Ihnen ein Glas Champagner.

EUR 49,- pro Person

Valentins-Dinner.

**Sonntag, 14. Februar 2010
ab 18.30 Uhr**

Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Zum Valentinstag verwöhnen wir Liebende mit einem aphrodisierenden Menü der Extraklasse. Ihnen ist einmal Valentinstag im Jahr zu wenig? Gerne arrangieren wir dieses Angebot zu Ihrem Wunschtermin. Wir bitten in diesem Fall um Ihre Voranmeldung.

EUR 69,- pro Person
inklusive 6-Gang-Candlelight-Dinner, korrespondierender Weine,
Bier, alkoholfreier Getränke, Kaffee und Liebespräsent.

Buchen Sie hierzu auch exklusiv unser Übernachtungs-Arrangement
„Suite for my Sweet“.



Küchenatelier.

Unser Küchenchef Frank Haipeter präsentiert:

Montag, 08. Februar und 08. März 2010
von 15.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Menü rund um den Apfel

Entdecken Sie den Apfel in seiner kulinarischen Vielfältigkeit. Wir demonstrieren Ihnen traditionell Bewährtes, Modernes, aber vor allem Leckeres.

Montag, 19. April und 17. Mai 2010
von 15.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Mediterranes Fischmenü

Eine Prise Meer. Küchenchef Frank Haipeter zeigt Ihnen den Umgang mit Meeresfrüchten sowie -fisch und animiert Sie, die Vielfalt der mediterranen Gewürzwelt auszukosten.

EUR 79,- pro Person

inklusive Begrüßungsgetränk, Erklärung der Menü-Zubereitung, gemeinsames Abendessen des 4-Gang-Menüs, Getränke und Kaffee. Maximal 12 Teilnehmer.



Clowns-Night-Party.

Samstag, 13. Februar 2010
Beginn 19.31 Uhr

Gemeinsam mit dem Homburger Carneval-Verein 1902 e.V. veranstalten wir zum achten Mal die beliebte Fastnachtsparty in „Charly's Bistro“ mit der Band „Zweitakter“. Kostümierung ist gerne erwünscht.

EUR 39,50 pro Person
inklusive Begrüßungscocktail, reichhaltigem Büfett und Mitternachtsimbiss.



Dinnerkrimi.

Donnerstag, 14. Januar 2010
Mord an Bord. Mylord

Freitag, 12. Februar 2010
Bei Verlobung: Mord

Freitag, 12. März 2010
Schwarze Nelken für den Don

Einlass jeweils ab 19.00 Uhr - Beginn 19.30 Uhr

Das „Theater auf Tour“ aus Darmstadt präsentiert Ihnen einen erlebnisreichen Abend, der neben dem kulinarischen Genuss auch jede Menge Spannung bietet und „todsicher“ keine Langeweile aufkommen lässt.

EUR 79,- pro Person
inklusive Aperitif, 4-Gang-Menü und Programm.



Dinnerkrimi Deluxe.

Freitag, 22. Januar 2010
Einlass 19.00 Uhr, Beginn 19.30 Uhr
„Mord in Mon Bijou“ Ein funkelnnder Dinnerkrimi von Pia Thimon

Wer von Yvonne Didier, der Comtesse d'Argens zum jährlichen Kostümball eingeladen wird, lässt es sich auf keinen Fall entgehen - er ist in vielerlei Hinsicht etwas Besonderes: die romantische Lage des Anwesens bei St. Tropez, das feine Diner und die Überraschungen, die sich die Comtesse ausdenkt, um ihre von Langeweile geplagten Gäste zu unterhalten. Das Motto in diesem Jahr heißt: Haltet den Dieb! Selbstverständlich handelt es sich um einen echten Dieb, der seit einiger Zeit in der Haute Sociéte Südfrankreichs sein Unwesen treibt und natürlich ist auch derjenige, der die Diebesjagd leitet, ein Spezialist. Philippe Lesjus ist zwar angesehener Gutachter für Edelsteine, doch es ranken sich Gerüchte um seine Vergangenheit als Meisterdieb. Was als amüsantes Spiel beginnt, entwickelt sich zu einem gefährlichen Abenteuer für alle Anwesenden und als ein Gast tot aufgefunden wird, wird aus der harmlosen Diebesjagd die riskante Suche nach einem Mörder.

EUR 79,- pro Person
inklusive Aperitif, 3-Gang-Menü und Programm.

Jazzbrunch.

Sonntag, 30. Mai 2010
Von 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr
„Golden Age Swingtett“

Gönnen Sie sich einen Sonntagmorgen in entspannter Atmosphäre mit Livemusik und genießen Sie ein umfangreiches Vorspeisenbüfett, fünf verschiedene Hauptgerichte sowie leckere Dessertvariationen. Der Jazzbrunch wird präsentiert von der TaunusSparkasse.

EUR 45,- pro Person
inklusive korrespondierender Weine, Bier,
alkoholfreier Getränke und Kaffeespezialitäten (außer Aperitif und Digestif).

Schmankerl Büfett „all-inclusive“.

Jeweils freitags
am 29. Januar, 19. März, 14. Mai 2010
ab 18.30 Uhr

Schlemmen Sie vom Büfett abwechslungsreiche Vorspeisen, saftige Braten und leckere Desserts. Dazu servieren wir Ihnen korrespondierende Weine, Bier, alkoholfreie Getränke und Kaffee so viel Sie mögen bis 22.00 Uhr.

EUR 37,- pro Person
„all-inclusive“



Charly's next Topwines by Horst Georg Wende.

Freitag, 30. April 2010
Beginn 19.30 Uhr

Unter der Moderation von Horst Georg Wende beurteilen Sie bei einem dreigängigen Menü sechs Weine. David gegen Goliath! Ein interessantes Spiel um Wissen, Spürsinn und Erfahrungen. Mit (fast) immer amüsanter Auflösung. Begleiten Sie uns auf dieser ungewöhnlichen Weinreise und bestimmen Sie Charly's next Topwines. Die Veranstaltung wird präsentiert von der TaunusSparkasse.

EUR 69,- pro Person
„all-inclusive“
inklusive Aperitif, 3-Gang-Menü, korrespondierender Weine,
Wasser, Bewertungsunterlagen, Kaffee und Digestif.

Reservierung unter Telefon +49 6172 181-631.



Gourmet Service.

Sie können unseren Gourmet-Service für jede Art von Familienfeier, Geschäftsessen und Kundenveranstaltung in Anspruch nehmen. Wir kommen direkt zu Ihnen ins Haus und besprechen mit Ihnen das Speisen- und Getränkeangebot sowie die Beschaffung von Personal, Material, Dekoration und die Vermittlung von Unterhaltungsprogrammen.

Wenn dann Ihre Gäste eintreffen, ist die Tafel gedeckt, die Service-Kräfte stehen bereit und die Küche hat Ihnen kulinarische Köstlichkeiten gezaubert. Sie selbst haben nichts anderes zu tun, als den Tag zu genießen - ebenso wie Ihre Gäste.



Freude schenken.

Es ist ganz einfach, Freude zu bereiten und zu überraschen. Neben allen aufgeführten Angeboten stellen wir Ihnen gerne Ihren persönlichen Wunschgutschein zusammen.

Sie suchen nach einem passenden Mitarbeitergeschenk? Nutzen Sie unseren umfassenden Gutscheinservice und verschenken Sie „Steigenberger“! Die Palette ist groß:

Familienbrunch am Sonntagmittag	EUR 39,—
Unser Klassiker am Sonntagmittag	
Jazzbrunch	EUR 45,—
„Swingend“ mit Freunden genießen	
Gourmet-Dinner	EUR 49,—
In sieben raffinierten Gängen inkl. einem Glas Champagner	
Dinnerkrimi	EUR 79,—
„Todsicher“ ohne Langeweile	
„Wochenendvergnügen zum halben Preis“	
pro Person im Standard-Doppelzimmer	EUR 169,—
pro Person im Deluxe-Doppelzimmer	EUR 189,—

Beratung und Gutscheinbestellung unter Telefon +49 6172 181-602.