



*HB*

HECTORS

KURHAUS BADEN-BADEN

Pauschalen 2024 / 2025



ALLE ANGEGBENEN PREISE SIND INKLUSIVE DER  
GÜLTIGEN MEHRWERTSTEUER VON  
19% FÜR SPEISEN UND GETRÄNKE.

WIR BEHALTEN UNS VOR, DIE PREISE ANZUPASSEN.

FALLS SIE FRAGEN HABEN, SIND WIR GERNE FÜR SIE DA.

VERANSTALTUNGSBÜRO:

☎ 07221 907-100 ODER 07221 907-154

✉ [INFO@HECTORS-BADENBADEN.DE](mailto:INFO@HECTORS-BADENBADEN.DE)

💻 [WWW.HECTORS-BADENBADEN.DE](http://WWW.HECTORS-BADENBADEN.DE)

KHR GASTRONOMIE GMBH

KAISERALLEE 1 | 76530 BADEN-BADEN

# PAUSCHALEN

## GÜLTIG VON SONNTAG BIS DONNERSTAG

FÜR ABENDVERANSTALTUNGEN IN ALLEN RÄUMLICHKEITEN DER BÄDER- UND KURVERWALTUNG  
ABHÄNGIG VON EINER MINDESTPERSONENZAHL SOWIE IN DEN RÄUMLICHKEITEN DES HECTORS.

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS DAFÜR, DASS DURCH DEN TAUSCH VON SPEISEN ODER ETWAS WEG ZU LASSEN DIE  
EINZELNEN PAUSCHALEN NICHT MEHR ANGEBOTEN WERDEN KÖNNEN!

GERNE KÖNNEN SIE JEDE PAUSCHALE INDIVIDUELL ERWEITERN!

EINE PAUSCHALE FÜR EIN 3-GANG MENÜ BIETEN WIR IHNEN BEREITS **AB 50,00€** AN,  
FÜR GETRÄNKE **AB 45,00€** (DAUER: 4 STUNDEN).

DARIN ENTHALTEN SIND: SEKT, WEIN, BIER, MINERALWASSER, SOFTDRINKS, KAFFEE

JEDE WEITERE STUNDE BIS MITTERNACHT KOSTET PRO GAST INKLUSIVE GETRÄNKE UND SERVICEKRÄFTE 10,00€.

AB MITTERNACHT WERDEN ALLE GETRÄNKE NACH VERBRAUCH BERECHNET UND ES GELTEN DIE ALLGEMEINEN BEDIN-  
GUNGEN FÜR PERSONALKOSTEN.

PAUSCHALE ZUSATZLEISTUNGEN: TISCHWÄSCHE, STOFFSERVIETTEN, STEHTISCHE MIT HUSSEN, LED LAMPEN UND  
MENÜKARTEN.

**5,00€** PRO PERSON IM HECTORS,

**15,00€ / 20,00€ / 30,00€** PRO PERSON IM BANKETTBEREICH DER BKV ABHÄNGIG VON DER PERSONENZAHL

	PAUSCHALE I	€	PAUSCHALE II	€	PAUSCHALE III	€
	3 GÄNGE	50	3 GÄNGE	60	3 GÄNGE	75
FÜR 4 STUNDEN	GETRÄNKEPAKET	45	GETRÄNKEPAKET	45	GETRÄNKEPAKET	45
HECTORS ZUSATZLEISTUNGEN		5		5		5
KURHAUS ZUSATZLEISTUNGEN		15/ 20/ 30		15/ 20/ 30		15/ 20/ 30
FEIERN IM HECTORS		100		110		125
FEIERN IM KURHAUS		110 / 115 / 125		120 / 125 / 135		135/ 140/ 150

# MENÜ-PAUSCHALE | BEINHÄLTET FÜR 50,00€ PRO PERSON:

## EINE VORSPEISE ZU WÄHLEN AUS:

- BUNTER SALATTELLER | HAUSDRESSING | CHERRYTOMATEN | CROUTONS |  
GERÖSTETE KERNE *VEGETARISCH* ODER
- GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE | LAUCHSTROH |  
HAUSBROT-CROUTON *VEGETARISCH* ODER
- FLÄDLESUPPE | RINDERCONSOMME | MARKKLÖBCHEN | KRÄUTERFLÄDLE | SCHNITTLAUCH ODER
- KÜRBISSUPPE | GERÖSTETE KERNE | STEIRISCHES ÖL *VEGETARISCH*  
(SAISONAL BEDINGT) ODER
- LEGIERTE SPARGELCREMESUPPE | SPARGELSTÜCKCHEN *VEGETARISCH*  
(SAISONAL BEDINGT)

## EIN HAUPTGANG ZU WÄHLEN AUS:

- BLUMENKOHL | KROSS GEBACKEN IM KICHERERBSEN-TANDOORITEIG |  
INDISCHES LINSENRISOTTO | MANGO-JOGHURTDIP | GRANATAPFEL *VEGAN* ODER
- GEBRATENES FISCHFILET | BLATTSPINAT | GEBUTTERTE VELOUTE | GEKRÄUTERTER STAMPF ODER
- ROSA GEBRATENE RINDERHÜFTE | GERÖSTETE GRENAILLEKARTOFFELN | GEMÜSE ODER
- RINDERTAFELSPITZ MIT BBQ-AROMEN | GERÖSTETE MAISSCHNITTE | MEDITERRANES GEMÜSE ODER
- GEBRATENES SCHWEINEFILET | KROKETTEN | PILZRAHM | GEMÜSE ODER

## EIN DESSERT ZU WÄHLEN AUS:

- SORBETVARIATION AUS DER KURHAUSEISMANUFAKTUR N°1 | HIPPE | FRISCHE FRÜCHTE ODER
- SCHWARZWÄLDER-KIRSCH | TÖRTCHEN | EIS | MACARON | FONDANT-KIRSCH ODER
- TÖRTCHEN | WEIßES SCHOKOMOUSSE | BUTTERCAREMEL | ERDNUSSBUTTERCRUNCH

# MENÜ-PAUSCHALE II BEINHALTET FÜR 60,00€ PRO PERSON:

## EINE VORSPEISE ZU WÄHLEN AUS:

- PIKANTES AUBERGINENTATAR | PAPRIKAMARMELADE | GERÖSTETES MINI-PITA | GRÜNZEUG *VEGAN* ODER
- CARPACCIO GRILLGEMÜSE | KRÄUTERSALAT | BASILIKUMMOUSSE *VEGETARISCH* ODER
- SALAT BOWL | CHERRYTOMATEN | PARMESANHIPPE | AVOCADOSPALTEN | GERÖSTETE KICHERERBSEN | BALSAMICODRESSING | CROUTONS *VEGETARISCH* ODER
- GARNELENVARIATION | TATAR | TERRINE | KNUSPERGARNELE | PIKANTE MANGO | KRÄUTERSALAT | LIMETTENDRESSING ODER
- ASIATISCHES THAICURRYSÜPPCHEN | KONFIERTE JAKOBSMUSCHEL

## EIN HAUPTGANG ZU WÄHLEN AUS:

- STEINPILZRISOTTO | GEBRATENES GEMÜSE (KÜRBIS, MINI GEMÜSE) | STEINPILZE IN PANKO-TEIG *VEGAN* ODER
- LACHSFORELLE | KARTOFFEL-LAUCH-RAGOUT | DILL | TOMATENVELOUTE | AVRUGAKAVIAR ODER
- DER KLASSIKER ROASTBEEF – ROSA | KARTOFFELGRATIN | SAUCE BERNAISE | BISSL GEMÜSE ODER
- MAISHÄHNCHEN SUPRÊME | KRÄUTERSEITLINGE | PESTO | GEBUTTERTE PORTWEINGLACE | GEMÜSE ODER
- KALBSRÜCKEN | RAHMWIRSING GETRÜFFELT | GREMOLATA-GRIEBNOCKEN | BALSAMICOJUS

## EIN DESSERT ZU WÄHLEN AUS:

- SCHOKOLADEN-CANNELLONI | SCHOKOMOUSSE | N°1 GESALZENES KARAMELLEIS ODER
- BLUTORANGENMOUSSE | KNUSPERBODEN | GRAND MARNIER PARFAIT | CHAMPAGNERSCHAUM ODER
- SORBETVARIATION AUS DER KURHAUSEISMANUFAKTUR N°1 | HIPPE | FRISCHE FRÜCHTE

# MENÜ-PAUSCHALE III BEINHALTET FÜR 75,00€ PRO PERSON:

## EINE VORSPEISE ZU WÄHLEN AUS:

- MEDITERRANE VORSPEISE – *VEGETARISCH* | ANTIPASTI GEMÜSE | TOMATE-MOZZARELLA | FRISCHKÄSEMOUSSE | RUCOLA | BASILIKUMÖL | GRÜNER SPARGEL MARINIERT ODER
- TUNACARPACCIO | FLUSSKREBS | HUMMERMAYO | MARINIERTES GRÜNZEUG ODER
- DREIERLEI HAUSGEBEIZTER LACHS | KAVIARSCHMAND | MEERRETTICHGURKE | BLINI | GRÜNZEUG ODER
- RINDERCARPACCIO MEETS TATAR | MARINIERTES GRÜNZEUG | WACHTELEI | FRITTIERTE KAPERN | SENFKAVIAR ODER
- MEDITERRANE VORSPEISE | VITELLO TONNATO | ANTIPASTI GEMÜSE | TOMATE-MOZZARELLA | BASILIKUMÖL | ITALIENISCHER LANDSCHINKEN | RUCOLA

## EIN HAUPTGANG ZU WÄHLEN AUS:

- SAITANINVOLTINI | POMODORI SECCHI- LEICHT GESMOKED | ZUCCHINIMANTEL | CAPONATA | GESCHMORTE ARTISCHOCKE | PESTO *VEGAN* ODER
- SURF'N'TURF | RINDERFILET | TUNA TATAKI | SOJAJUS | SESAM-KARTOFFELSOUFFLÉE | GEMÜSE ODER
- KALBSDUO | KALBSFILET | GESCHMORTE BÄCKLE | TRÜFFELJUS | GRIEBKNÖDEL | WURZELGEMÜSE ODER
- RINDERFILET | WELLINGTON-STYLE | PILZ-SPINAT-DUXELLES | KARTOFFELSOUFFLEE | MADEIRAJUS ODER
- ROSA GEBRATENES KALBSFILET | CAFE DE PARIS-VELOUTE | GETRÜFFELTES BLUMENKOHLMOUSSE | STEINPILZE | GEZWIEBELTE POMMES MACAIRE ODER

## EIN DESSERT ZU WÄHLEN AUS:

- SORBETVARIATION AUS DER KURHAUSEISMANUFAKTUR N°1 | HIPPE | FRISCHE FRÜCHTE ODER
- SCHOKOLADENSCHALE | SCHOKOLDENMOUSSE | PISTAZIENGANACHE | CRUNCHBODEN ODER
- SCHNITTE VON MASCARPONEMOUSSE | MANGO | MANGO GELEE | SORBET VON MANGO ODER
- **DESSERTBUFFET** – SUCHEN SIE SICH 5 KOMPONENTEN AUS:
  - CRÈME BRÛLÉE
  - PANNA COTTA
  - OREO-SCHNITTE
  - NOUGATRIEGEL
  - CHEESECAKE WÜRFEL
  - OBSTSALAT
  - APFELSTRUDEL | VANILLESAUCE
  - VALRHONA SCHOKOMOUSSE
  - SCHWARZWÄLDER IM GLAS
  - BANANEN-TARTUFO-MOUSSE
  - HIMBEER-SAHNE-TÖRTCHEN
  - MASCARPONEMOUSSE- HIMBEERE
  - KROKANTSCHNITTE
  - CRÈME CAMEL
  - TIRAMISU
  - BROWNIES
  - MINI WINDBEUTEL

# Schöner feiern im Kurhaus Baden-Baden

## Angebot für Weihnachts- und Firmenfeiern

Gültig bis 30. Dezember 2025 / Sonntag-Donnerstag

Das Pauschalarrangement "Schöner feiern!" der Bäder- und Kurverwaltung (BKV) beinhaltet folgende Leistungen in den Räumlichkeiten der BKV:

<b>Im Runden Saal oder der Bel Etage ab 50 vollzahlenden Gästen</b>	<b>Im Bénazetsaal ab 200 vollzahlenden Gästen</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Raumbereitstellung inklusive Möblierung, Klimatisierung/Heizung, Strom, Standard-Reinigung sowie 1 Person Einlass-/Betreuungspersonal bis 24 Uhr</li><li>• Mobile Tonanlage für Musik- und Tanzbeschallung inklusive 1-2 kabelgebundenen Mikrofonen</li><li>• Standard Saallicht (LED-Beleuchtung gegen Aufpreis)</li></ul> <p><b><u>Preis pro Person:</u></b></p> <p>15,00 € bei mehr als 120 Personen 20,00 € bei 90 bis 120 Personen 30,00 € bei 50 bis 90 Personen</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Raumbereitstellung inklusive Möblierung, Klimatisierung / Heizung, Strom, Standard-Reinigung sowie 2 Personen Einlass-/ Betreuungspersonal bis 24 Uhr</li><li>• Für Ihr Rahmenprogramm stehen Ihnen die Vorbühnen zur Verfügung (Nutzung der kompletten Bühnentiefe gegen Aufpreis)</li><li>• 2 x Veranstaltungstechniker für bis zu 6 Stunden</li><li>• Tonanlage für Musik- und Tanzbeschallung inklusive 1-2 kabelgebundenen Mikrofonen</li><li>• Saallicht mit LED-Fensterbeleuchtung sowie Bühnen- und Effektllicht</li><li>• Gaze-Vorhang vor dem goldenen Hauptvorhang</li></ul> <p><b><u>Preis pro Person:</u></b></p> <p>15,00 € bei mehr als 450 Personen 20,00 € bei 300 bis 450 Personen 30,00 € bei 200 bis 300 Personen</p>

Zusatzleistungen: Nach 24.00 Uhr wird das Personal extra berechnet:

Betreuungspersonal (BKV) pro Mannstunde 2024 € 60,69

2025 € 66,64

Stuhlhussen (auf Wunsch mit Schleifenbändern) pro Stuhl € 8,50

sonstige Leistungen nach Absprache gegen Aufpreis

Bankettleitung (1 Person, zwingend bis Veranstaltungsende-  
Berechnung durch die KurhausGastronomie)

Servicekräfte (Anzahl abhängig von der verbleibenden Gästezahl –  
Berechnung durch die KurhausGastronomie)

Alle genannten Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer in Höhe von 19% und gelten sonntags-donnerstags.

Wir behalten uns vor, die Preise bei Bedarf anzupassen.