



# DOM HOTEL

LIMBURG

## IHRE FEIER IM DOM HOTEL LIMBURG

### PROFESSIONELL UND LIEBEVOLL GEPLANT

*Familienfeste, Hochzeiten oder Geburtstage im großen wie im kleinen Rahmen – wir sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung unvergesslich wird!*



### INSPIRATION FÜR IHRE BEGRÜSSUNG

Edelsäcker Rheingau Riesling Sekt pur  
oder mit Orangensaft  
Aperol Spritz  
Lillet Wild Berry  
Rosato Mio  
Hugo

— Preise zwischen 3,00 Euro bis 5,00 Euro pro Glas —

Süße oder herzhaftes Häppchen? Wir stellen Ihnen ganz nach Ihren Wünschen, eine bunte Auswahl an verschiedenen Fingerfood-Möglichkeiten zusammen, um den Aperitif mit Ihren Gästen perfekt abzurunden.





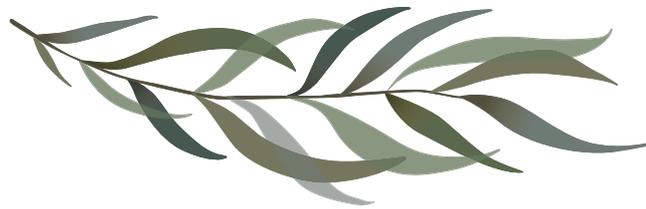
# DOM HOTEL

LIMBURG

## INSPIRATION FÜR IHR BUFFET ODER WUNSCHMENÜ

*Genießen Sie außergewöhnliche Kreationen & kulinarische Highlights vom Little Kitchen Team.  
Hier ein kleiner Auszug aus ihrem großen Repertoire an Buffets und Menüs.*

— ab 30,00 Euro pro Person —



### FESTTAGSBUFFET

#### — VORSPEISEN —

Vielfalt an Salaten frisch vom Markt wie Kopfsalatherzen, Eisbergsalat, Radicchio & Rucola · Balsamico-Vinaigrette & Kräuter-Joghurt-Dressing · Filets von der gelben und roten Paprika in Olivenöl gebraten mit einem Pesto mariniert und gehobelten Mandeln-Karotten mit Pinienkernen und Traubenessig · Caprese Turin · Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum und kalt gepresstem Olivenöl darüber ein alter Aceto-Balsamico · gerollte Crêpes mit grünem Spargel und Räucherlachs auf einem Kräuter-Sauerrahm und frischer Limette · bunte Brotauswahl, die zu Ihrem Essen passt, wie beispielsweise Ciabatta, Oliven-, Walnuss- oder Chilibrötchen und verschiedene Baguettes

#### — HAUPTGÄNGE —

gebratenes Ikarimi-Lachsfilet in einer Riesling-Dill-Sauce · saftige Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken *oder* mit Parmaschinken und Ricotta gefüllt, auf einer fruchtigen Tomatensauce

**Live-Cooking** frisch vor Ort für Sie aufgeschnitten · Roastbeef, niedertemperaturgegart, mit Rosmarin und einer Thymianjus

#### — BEILAGEN —

grüne und weiße Tagliatelle an einer Kräuterbutter · Petersilien-Butter-Kartoffeln · Curcuma-Basmatireis mit Gemüsejulienne · Ratatouille · gebratene Zucchini, Paprika, Auberginen, sonnengereiften Tomaten, Kalamata-Oliven, Baby-Spinat und gehobeltem Parmesan

#### — DESSERTS —

Erdbeer-Tiramisu *nach Saison* · Mousse au Chocolate mit gerösteten Kokosflocken und karamellisierten Ananas





# DOM HOTEL

## LIMBURG

### MEDITERRANES BUFFET

#### – VORSPEISEN –

Mozzarella di Bufala mit knackigem Rucola Salat und Ochsenherztomaten an einer weißen Balsamico-Vinaigrette · Salat von Orangenfilets mit Garnelen und Nüssen · >Vitello< von der Putenbrust mit Limone und Kapernäpfeln · marinierter Hirtenkäse mit Oliven und Kräutern · Hausgebeizter Lachs an einer Vinaigrette von Zitrone und Balsamico mit frischen Dillspitzen · bunte Brotauswahl, die zu Ihrem Essen passt, wie beispielsweise Ciabatta, Oliven-, Walnuss- oder Chilibrötchen und verschiedene Baguettes

#### – HAUPTGÄNGE –

Linguine mit gebratenen Waldpilzen der Saison an einer leichten Trüffel-Sahnesauce mit Ricotta gefüllte Perlhuhnbrust · Schweinemedallions mit Babyspinat, gefüllt in einem Parmaschinken-Mantel an einer Marsalajus

#### – BEILAGEN –

im Ofen geschmorte Kartoffeln mit roten Kirschtomaten, Zitronen-Zesten und gehacktem Basilikum · Zucchini-Auberginen-Gemüse mit gewürfelm Schafskäse und grünen Bohnen

#### – DESSERTS –

Passionsfrucht-Mousse mit frischer Minze und einem rotem Fruchtmark · Auswahl von italienischem Rohmilchkäse mit Trauben, Früchtebrot und einem Feigen-Konfit



### KAFFEE UND KUCHEN

*Damit beim gemeinsamen Kaffeetrinken keine Wünsche offen bleiben, beraten wir Sie gerne bei der Zusammenstellung der süßen Köstlichkeiten. Zur Auswahl stehen unter anderem:*

Käsekuchen  
Schwarzwälder Kirschtorte  
Gedeckter Apfelkuchen  
Käsesahnetorte  
Streuselkuchen

Für Motivtorten vereinbaren wir gerne einen separaten Termin mit der Konditorei unseres Vertrauens, damit Sie Ihre Vorstellungen und Wünsche ganz genau besprechen können.





# DOM HOTEL

LIMBURG

## GETRÄNKEPAUSCHALEN

Wählen Sie aus einer der aufgeführten Angebote aus. Nach Ablauf der gebuchten Pauschale haben Sie die Möglichkeit, diese stundenweise zu verlängern oder die Getränke einzeln abrechnen zu lassen.

### PAUSCHALE II

#### 5 STUNDEN PRO PERSON

#### PAUSCHALE I

#### 5 STUNDEN PRO PERSON

Pils .....  
Pils alkoholfrei.....  
Coca Cola.....  
Coca Cola light.....  
Fanta · Sprite.....  
Selters *medium · naturell*.....  
Apfelsaftschorle.....  
Orangensaft.....  
2 Sorten Wein.....  
*Rot, Rosé, Weiß nach Wahl*  
Filterkaffee.....  
Tee.....

Pils.....  
Pils alkoholfrei.....  
Hefeweizen.....  
Coca Cola.....  
Coca Cola light.....  
Fanta · Sprite.....  
Selters *medium · naturell*.....  
Apfelsaftschorle.....  
Orangensaft.....  
3 Sorten Wein.....  
*Rot, Rosé, Weiß nach Wahl*  
Kaffee Creme.....  
Cappuccino.....  
Latte Macchiato.....  
Espresso.....  
Tee.....



Gerne stellen wir Ihnen weitere individuelle Getränkepauschalen ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

— Preise zwischen 14,90 Euro und 20,00 Euro – je nach ausgewählten Getränken —

Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit, die Getränke nach Verbrauch berechnen zu lassen.





# DOM HOTEL

## LIMBURG

### EINDECKEN

*Für das individuelle Ausstatten Ihres Raumes, gehen wir gerne auf Ihre Wünsche und Vorstellungen der Dekoration ein. Folgende Leistungen sind beinhaltet:*

Tischdecken  
Besteck  
Wasser- und Weingläser  
Stoffservietten  
Dekoration nach Absprache (Teelichter, Kerzenständer, Menükarten)

— Gedeckpreis zwischen 6,50 Euro und 8,00 Euro pro Person —

---

Nach Absprache mit Ihnen sind wir selbstverständlich gerne Ansprechpartner vor Ort, wenn es um Anlieferungen von Floristen, DJ Equipment, Kuchen am Vortag oder Veranstaltungstag geht. Wir kümmern uns um einen reibungslosen Ablauf.

---

Vereinbaren Sie gerne einen individuellen Beratungstermin für Ihr unvergessliches Fest. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

---

### PERSONAL

Zu einem gelungenen Event gehört neben dem kulinarischen Genuss auch ein freundlicher und professioneller Service. Unser Team begleitet Sie gerne durch Ihren Tag.

Servicemitarbeiter  
Thekenmitarbeiter  
Koch

— Der Stundenlohn liegt zwischen 31,50 Euro und 35,00 Euro —

---

Wir kalkulieren den tatsächlichen Bedarf aus unserem Erfahrungswert, damit Ihre Feier perfekt betreut wird. Je nach Arbeitsaufwand, passen wir die Anzahl unserer Mitarbeiter an. Gerne können Sie dies im Detail mit uns besprechen.





# DOM HOTEL

## LIMBURG

### EVENTPARTNER

*Bei uns sind Sie in besten Händen! Mit unseren lokalen Partnern haben wir genau die richtigen Adressen, um Ihre komplette Veranstaltung perfekt zu gestalten.*

---

CATERING | Little Kitchen | [WWW.LITTLE-KITCHEN.DE](http://WWW.LITTLE-KITCHEN.DE)

FLORIST | Blütenecke Elz | [WWW.BLUETENECKE-ELZ.DE](http://WWW.BLUETENECKE-ELZ.DE)

BRAUTBOUTIQUE | Elaine Ferlita Sposa | [WWW.DIE-ERLEBNISHOCHZEIT.DE](http://WWW.DIE-ERLEBNISHOCHZEIT.DE)

HERRENAUSSTATTER | Heffters Limburg | [WWW.HEFFTERS.DE](http://WWW.HEFFTERS.DE)

PAPETERIE & DESIGN: | Liv Matthiesen | [WWW.LIVMATTHIESEN.COM](http://WWW.LIVMATTHIESEN.COM)

FOTOGRAFIE | Julia Walter Fotografie & Team | [WWW.JULIA-WALTER-FOTOGRAFIE.DE](http://WWW.JULIA-WALTER-FOTOGRAFIE.DE)

VIDEOGRAFIE | RoyalDesigns | [WWW.ROYAL-DESIGNS.DE](http://WWW.ROYAL-DESIGNS.DE)

HAARE & MAKEUP | Anna-Teresa Nitschke | [WWW.ANNA-TERESA.DE](http://WWW.ANNA-TERESA.DE)

KUCHEN & TORTEN | TortenArt Langolf | [WWW.TORTENART-LANGOLF.JIMDOFREE.COM](http://WWW.TORTENART-LANGOLF.JIMDOFREE.COM)

---

Was immer Ihr Anlass ist, wir haben die passenden Räumlichkeiten, übernehmen die gesamte Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung und bieten Übernachtungsarrangements für Sie und Ihre Gäste an. Besonders unsere Panorama-Zimmer mit dem einzigartigen Blick auf den Limburger Dom, sind bei Hochzeitspaaren sehr beliebt. Lassen Sie sich und Ihre Gäste mit ausgezeichneten Menüs und perfektem Service verwöhnen.

Wir machen Ihre Feier oder Firmenevent unvergesslich!

