

RESTAURANT GOLFPARK  
DER BACHGRUND

---

HOCHZEITSMAPPE

---





## PLATZ FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT

Der Hochzeitstag ist ein einmaliges Ereignis für jedes Brautpaar. Damit dies der schönste Tag im Leben wird, braucht es nicht nur den besten Ehepartner der Welt, sondern auch den richtigen Ort für die Hochzeitsfeier!

Herzlich Willkommen im Restaurant und Golfpark DER BACHGRUND! Wir bieten Ihnen eine ideale Hochzeitslocation im Raum Darmstadt-Dieburg und im Rhein-Main-Gebiet. Einzigartig gelegen an einem malerischen See direkt neben grünen Golfwiesen haben Sie einen Anblick, den Sie von den Terrassen im Außenbereich aus genießen können.

Um freie Parkplätze brauchen sich Ihre Gäste keine Sorgen machen, wir haben 300 kostenlose Parkplätze vor dem Golfresort.

Unser Ziel ist es, Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten. Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung. Ob Sie eine intime Zeremonie oder eine große Feier planen, unsere Hochzeitslocation am See ist der perfekte Ort für Sie. Wir sind stolz darauf, ein Teil Ihrer besonderen Erinnerungen zu werden.







## VIEL PLATZ ZUM FEIERN

Unsere Veranstaltungsräume sind, wenn gewünscht, getrennt vom Gastronomiebereich nutzbar. Der Saal „Happy Luck“ bietet Raum für ca. 190 Personen. Der Saal „Nessi“ hat für ca. 80 Personen Platz. Beide Säle verfügen über eine eigene Terrasse mit einem traumhaften Blick über die Golfanlage. Die Sonnenterassen bietet sich auch für freie Trauungen an.

## KULINARISCHE HIGHLIGHTS NACH IHREM GESCHMACK

Ihre Hochzeitsfeier könnte mit einem prickelnden Sektempfang und köstlichem Fingerfood auf der Terrasse starten. Danach geht es weiter mit ausgesuchten Vorspeisen und Hauptspeisen, die nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.

Sie haben auch die Auswahl aus verschiedenen Hochzeits-Menüs oder Buffets. Sie lieben Gegrilltes? Unser Restaurantchef grillt gern persönlich für Sie.  
Sprechen Sie uns gerne an!







## ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG

Von Blumenschmuck über Livemusik bis zu Traufahrzeugen können wir Ihnen unsere Partner empfehlen, mit denen wir lange Jahre zusammenarbeiten. Zusätzliche Ausstattung wie Lampen, eine Musikbox für Hintergrundmusik oder eine Motorrad-Bar können Sie auf Anfrage mieten.

## PROFESSIONELLER SERVICE

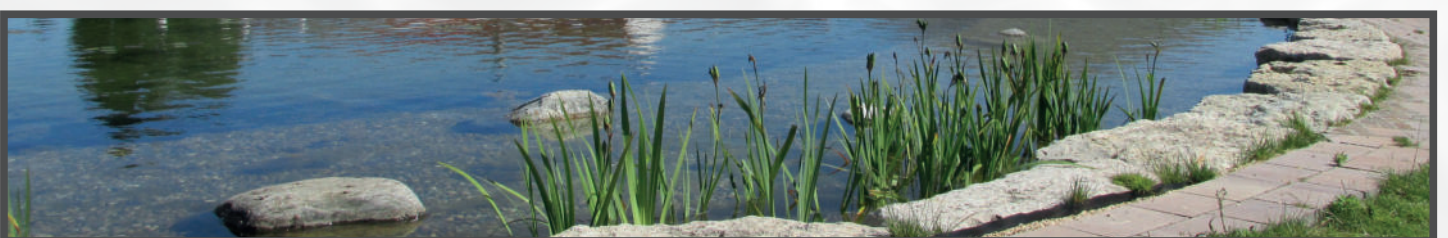
Unser Team steht Ihnen zur Verfügung, um Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer Traumhochzeit zu helfen. Von der Auswahl des Menüs bis zur Dekoration, wir kümmern uns um alle Details, damit Sie sich zurücklehnen und Ihre Feier genießen können.

## SIE WOLLEN SICH IM FREIEN TRAUEN?

Unsere Außenbereiche können Sie so separieren, dass Sie auch freie Trauungen vornehmen können. Die Terrassen können durch Markisen so abgeschirmt werden, dass Sie völlig ungestört in den Bund der Ehe reinfeiern können.

## PROFITIEREN SIE VON UNSERER ERFAHRUNG

Ob Sie eine intime Zeremonie oder eine große Feier planen, unsere Hochzeitslocation am See ist der perfekte Ort für Sie. Wir sind stolz darauf, ein Teil Ihrer besonderen Erinnerungen zu werden.





Teresa Hirschel • [www.teresahirschelfotografie.de](http://www.teresahirschelfotografie.de)

## KOMPLETTANGEBOTE

### GOLFPARKHOCHZEIT für 8 Stunden

- Personal ab Sektempfang
- Runde Tische mit 8 bis 10 Sitzplätzen
- Weiße Tischdecken und Servietten
- Zwei Bestecke, kleiner Löffel, kleine Gabel und Wasserglas
- Sektempfang mit Blätterteiggebäck
- Softgetränke, Bierspezialitäten, Sekt und Apfelwein
- Kaffeespezialitäten und Warmgetränke
- Hausweine (Primitivo, Pinit Grigio, Bardolino Charetto)
- Mediterrane Vorspeisenetagere
- Hauptspeise und Dessert in Buffetform nach Absprache

128,00 € pro Person (ab 40 Personen zzgl. Raumbereitstellungskosten)

### BACHGRUNDHOCHZEIT für 8 Stunden

- Personal ab Sektempfang
- Runde Tische mit 8 bis 10 Sitzplätzen
- Weiße Tischdecken und Stoff-Servietten
- Zwei Bestecke, kleiner Löffel, kleine Gabel und Wasserglas
- Sektempfang mit Blätterteiggebäck
- Softgetränke, Bierspezialitäten, Sekt und Apfelwein
- Erweiterte Getränkepauschale, Hugo, Aperol Spritz, Gin Tonic
- Kaffeespezialitäten und Warmgetränke
- Hausweine (Primitivo, Pinit Grigio, Bardolino Charetto)
- Mediterrane Vorspeisenetagere, Hauptgang und Dessert in Buffetform nach Absprache
- Blumenschmuck (hier werden Ihre Wünsche berücksichtigt)
- Stuhlhussen weiß

171,50 € pro Person (ab 40 Personen zzgl. Raumbereitstellungskosten)



# VORSCHLÄGE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

## FINGERFOOD ZUM SEKTEMPFANG

### Canapées mit:

rosa Roastbeef  
geräuchertem Lachs  
geräucherter Forelle  
Riesengarnele  
rohem Schinken  
Kräuter-Frischkäse  
Bruschetta mit Tomatenragout

### Im Schälchen oder als Spieß:

Frühlingsrolle mit Dip  
Rösti mit Räucherlachstartar  
Hackfleischbällchen mit Tomatensauce  
Räucherlachs-Crêpe-Röllchen mit Frischkäse  
Melonenkugeln mit Serranoschinken  
Räucherlachstartar auf Kräuter-Röstbrot  
Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten und Basilikum  
Satéspieße mit süßer Chilisoße  
Champignon Pumpernickelcreme (vegi)  
Falafel mit Hummus (vegi)  
kalte Gurken-Chilisuppe im Shotglas (vegi)

## VORSPEISEN

### Verschiedene Blattsalate wahlweise mit:

gebratenen Speckstreifen  
geräucherten Lachsstreifen  
Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikumblättern  
Antipastivariation  
Bruschetta an Salatbukett  
Satéspieße mit Erdnußsauce an Salatbukett  
Rothholzlachs (geräuchert mit südafrikanischem Rotholz) mit Dillmayonaise  
Matjestatar auf mariniertem Rote-Bete Carpaccio  
gebratener Ziegenkäse im Rohschinkenmantel mit Honig-Senf-Dip  
Lachstartar auf Rösti mit Dillmayonaise  
gebratene Garnelen in Knoblauch-Olivenöl  
Charentais Melonenspalten mit original spanischem Serranoschinken  
Etagère mit Mediterraner Vorspeise nach Absprache

# SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Rinderkraftbrühe „Royal“

Kartoffelcremesuppe mit Pesto

Tomatensuppe mit Basilikum

Cremsuppe von gartenfrischer Kresse

Karotten Ingwer Suppe mit gebratener Garnele

Fischsuppe mit Kokossahne

Zucchinisuppe mit Parmesankäse und Pesto

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen (nach Saison)

Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen (nach Saison)

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (nach Saison)

# HAUPTSPEISEN

Wir stellen nach Ihren Wünschen einen Hauptgang zusammen, den wir auf Platten servieren. Hier berücksichtigen wir saisonale sowie regionale Speisen.

Steaks von Rind / Kalb / Pute / Schweinelende  
mit frischen Champignons / Sauce Hollandaise  
Kroketten / Pommes frites / Gemüse garnitur

Schweinefilet am Stück gebraten / Kalbsrahmbraten  
mit frischen Champignons / Bratensauce / Rahmsauce  
hausgemachte Eierspätzle / gebackener Blumenkohl

Rinderfilet am Stück gebraten  
Cognac - Pfefferrahmsauce / Herzoginkartoffeln / Speckbohnen

Schweinebraten im Rotweinsud / gekochter Tafelspitz mit grüner Soße  
Kartoffelknödel / Petersilienkartoffeln / bunte Gemüseauswahl



# BUFFETANGEBOTE

## „HAPPY LUCK“ BUFFET

### Vorspeisen:

Scampi mit Kurkuma-Datteln, Paprika-Chili, Zaziki / gekochter kalter Tafelspitz mit Grüner Soße  
Melone mit Serranoschinken / Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikumblättern /  
eingelegtes Gemüse in Kräuter-Olivenöl / bunte Frischsalatplatte mit Balsamicodressing  
dazu reichen wir eine Brotauswahl

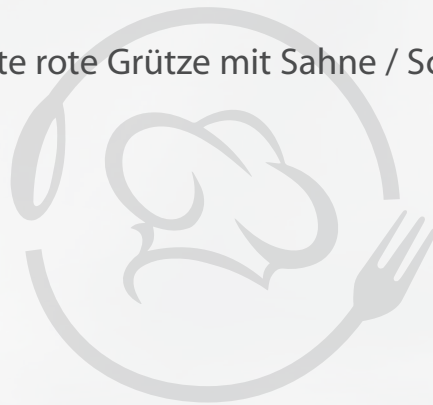
### Hauptspeisen:

Hähnchenbrust in Marsalasoße / Schweinefilet Pfefferrahmsoße / rosa gebratenes Roastbeef  
Tranchen vom frischen Lachs in Zitronensauce  
als Beilage reichen wir  
gratinierte Kartoffeln / Butterreis / Couscous / bunte Gemüseauswahl

### Dessert im Gläschen:

frischer Obstsalat / hausgemachte rote Grütze mit Sahne / Schokomousse / Käse vom Brett  
garniert mit Obst

79,00 € pro Person



## „NESSIE BUFFET“

### Vorspeisen:

Heiß geräucherter Lachs Sahnemeerrettich / Matjestatar mit Rote Bete Carpaccio / Rindfleisch-  
scheiben im Balsamico Sud / Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikumblättern /  
Auswahl an Antipasti / bunte Frischsalatplatte mit Balsamicodressing  
dazu reichen wir eine Brotauswahl

### Hauptspeisen:

Schweinelende in Champignonsoße / rosa gebratenes Roastbeef „Strindberg“ mit Apfel-Zwiebel-  
Senf Kruste / Doradenfilet auf Knoblauch und Rosmarin  
als Beilage reichen wir  
hausgemachte Spätzle / Drilling Kartoffeln mit Kräutern / Rahm Gnocchi / bunte Gemüseauswahl

### Dessert im Gläschen:

Himbeertiramisu / Amarettini Frischkäsecreme mit Amaretto / frischer Obstsalat / Käse vom  
Brett garniert mit Weintrauben

69,00 € pro Person



## MEDITERRANES BUFFET

### Vorspeisen:

Vitello tonnato / Grillgemüse mit Pesto-Frischkäse / karamellisierter Ziegenkäse / Auswahl von Antipasti / Melonenspalten mit Serranoschinken / bunte Frischsalatplatte, Balsamicodressing dazu reichen wir eine Brotauswahl

### Hauptspeisen:

Hähnchen in Pestosoße / Steakhüfte am Stück in Pfefferkruste / Wolfsbarsch mit Oliven, Tomaten und Rucola

als Beilagen reichen wir

Risotto / Rahm Gnocchi / Rosmarinkartoffeln / gebratene Zucchini mit Parmesan gratiniert

### Dessert im Gläschen:

Panna Cotta mit Himbeersauce / Mascarponecreme mit Amaretto

61,50 € pro Person

## GRILL BUFFET

### Unser Chefkoch grillt für Sie

Rumpsteaks / Schweinekammsteaks / Putenbrustfilets / Lachs / Bratwürstchen vom Schwein dazu reichen wir

Kräuterbutter / Knoblauchdip / BBQ-Sauce / Brotauswahl

aus der Küche

Gemüsespieße / Maiskolben / Folienkartoffel mit Kräuterquark

### Salatbuffet

Cole slaw / Tomatensalat / Kartoffel-Gurkensalat / Nudelsalat / bunte Frischsalatplatte, Balsamicodressing

### Dessert

Schokokuchen in der Orange gegrillt / Vanilleeis / Käse vom Brett garniert mit Weintrauben

70,50 € pro Person



## BBQ BUFFET

### Vorspeisen:

Zwiebelsuppe mit Knoblauch / Räucherlachs mit Knoblauch Creme / Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikumblättern / Shrimps mit Melone / Falafel mit Hummus

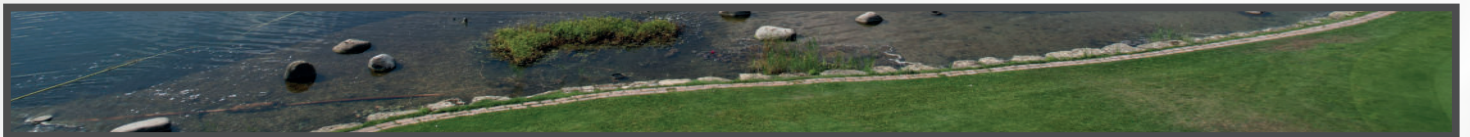
### Hauptspeisen:

Burger individuell zusammengestellt / Spare Rips / Chicken Wings / Pulled Pork / versch. Dips Süßkartoffel Pommes / Wedges / Folienkartoffel mit sour Creme / Cole Slaw / Maiskolben mit Butter / bunte Frischsalatplatte mit Balsamicodressing

### Dessert:

Schokoladenkuchen

61,00 € pro Person



## HOCHZEITSMENÜ

### Vorspeisen:

bunter Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse umlegt / Zwiebelmarmelade

### Hauptspeisen:

Rindersteak mit Marsalasoße / Schweinelende mit Kräuter Champignons / Herzogin-kartoffeln / Speckbohnen

### Dessert:

schwarzes und weißes Schokoladenmouse mit Himbeersoße

46,00 € pro Person

## MEDITERRANES MENÜ

### Vorspeisen:

Vitello tonato / Kapern / Thunfisch

### Zwischengang:

Steinpilz Tortellini / Trüffelöl

### Hauptspeisen:

Rinderfilet mit Barolosoße / Rahm Gnocchi / Zucchini Gemüse

### Dessert:

Tiramisu mit Amaretto und Sambuca

84,50 € pro Person



## GETRÄNKEPAUSCHALE für 8 Stunden

Softgetränke / Kaffee und Heißgetränke / Hausweine / alle Bierspezialitäten / Prosecco (Spirituosen sind nicht im Paket enthalten)

56,00 € pro Person

Nach 8 Stunden wird der Verbrauch wie im Restaurant und das Personal mit 48,00 € / Std. pro Person berechnet (normalerweise 3 Personen) oder 390,00 € pro Stunde inkl. Personal und Getränke für 30 Personen. Je weitere 10 Personen werden 95,00 € mehr berechnet.

## VERANSTALTUNGEN OHNE GETRÄNKEPAUSCHALE

Sollte die Feier über 1:00 Uhr hinausgehen, wird zusätzlich Personal mit 48,00 € / Std. pro Person (normalerweise 3 Personen) berechnet.

Ab 2:00 Uhr berechnen wir für alle Veranstaltungen 120,00 € die Stunde, bis der Gastgeber oder der letzte Dienstleister das Haus verlassen hat.

## KINDER WERDEN WIE FOLGT BERECHNET

Kinder 6 -14 Jahre	50 %
Kinder unter 6 Jahre	0 %



## RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN FÜR HOCHZEITEN

### Raum „Nessie“:

Bei einem Rechnungsbetrag von mehr als 6.500 € betragen die Raumkosten 400 €.

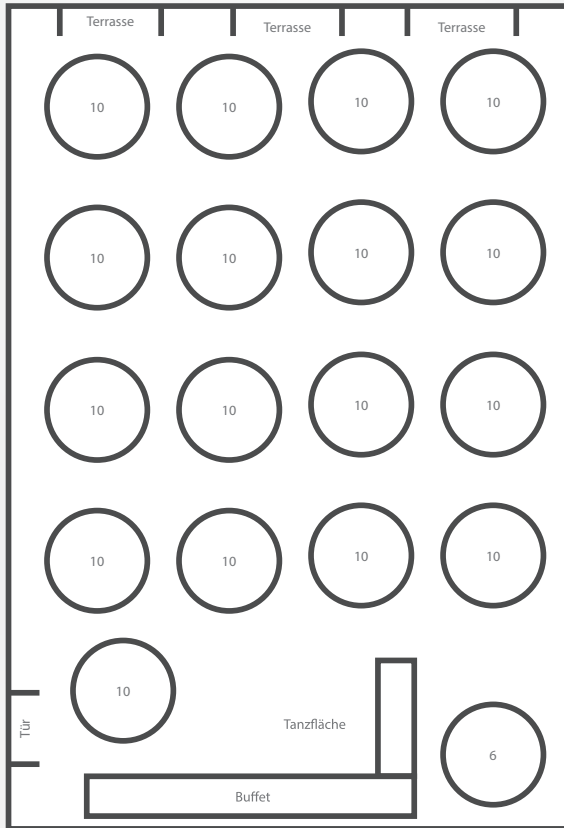
Von 4.500 € bis 6.500 € werden 600 € und unter 4.500 € werden 800 € berechnet.

### Raum „Happy Luck“:

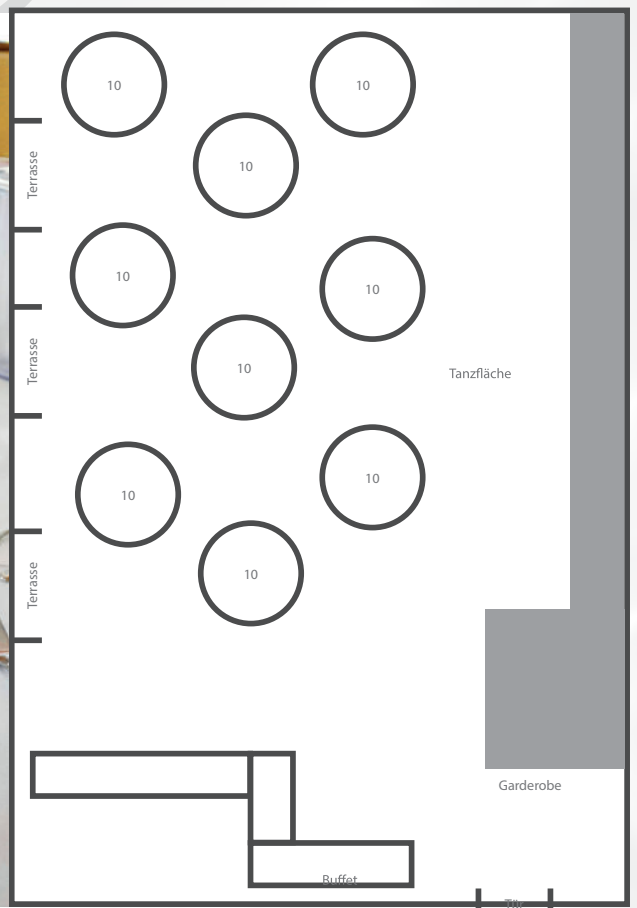
Bei einem Rechnungsbetrag von mehr als 9.500 € betragen die Raumkosten 500 €. Von 8.000 € bis 9.500 € werden 700 € berechnet. Von 6.000 € bis 8.000 € werden 900 € berechnet und unter 6.000 € werden 1.200 € berechnet.



# BESTUHLUNG RAUM „HAPPY LUCK“



# BESTUHLUNG RAUM „NESSIE“





# WICHTIGE INFORMATION RUND UM IHRE FEIER

Die Hochzeitspauschale beginnt mit dem Eintreffen der Gäste. Diese ist für 8 Stunden berechnet, danach werden die Getränke sowie das Personal gesondert berechnet.

Zum Sektempfang servieren wir Prosecco DOC Tenuta Ca Bolani, Spumante, Brut; dazu kleines Gebäck.

Die Getränkepauschale beginnt mit dem Eintreffen der Gäste. Sie beinhaltet Softgetränke, Kaffee und Heißgetränke, Weine nach vorheriger Absprache, alle Bierspezialitäten sowie Prosecco. In der „Die Bachgrund Hochzeit“ sind die zusätzlich aufgeführten Getränke enthalten.

Das Buffet kann unterschiedlich serviert werden. Wir können die Vorspeise servieren und den Hauptgang sowie Dessert als Buffetform anrichten. Beim Menü muss aufgrund des Ablaufes mehr Personal einkalkuliert werden. Dies wird vorher abgesprochen. Das Kinderessen wird im Vorfeld besprochen und normalerweise zur Vorspeise gereicht. Sollten Kinder nach dem Essen noch am Buffet/Menü mitspeisen, so ist dies kein Problem.

Sollten Sie Ihre Feier mit Kaffee und Kuchen beginnen, werden wir einen Kaffeegedeckpreis von 4,80 € pro Person berechnen. Den mitgebrachten Kuchen schneiden wir und stellen ihn in Buffetform bereit. Ab 12 Uhr am Vortag können die Kuchen gebracht werden. Bitte achten Sie darauf, dass diese in abgeschlossenen Behältern geliefert werden. Eine Pauschalerweiterung für Getränke sowie Kaffee in großen Kannen wird im Vorfeld abgesprochen.

Das Kinderessen wird im Vorfeld besprochen und normalerweise zur Vorspeise gereicht. Sollten Kinder nach dem Essen noch am Buffet oder Menü mitspeisen, so ist dies kein Problem.

Für einen Sitzplan können wir eine Staffelei zur Verfügung stellen. Bitte denken Sie daran, dass wir alle Informationen brauchen, wer einen Sitzplatz benötigt (Kinderstühle, Rollstühle, o.Ä. / Dienstleister). Ein späteres Eindecken oder Dazustellen von Stühlen wäre nicht empfehlenswert für den Ablauf Ihrer Feier. Tischnummern, Namensschilder und Menükarten bitten wir selbst zu organisieren und aufzustellen. Die genaue Personenzahl und Tischplanung benötigen wir verbindlich eine Woche vorher.

Getränke werden bei Dienstleistern nach Verbrauch berechnet. Sollten diese beim Buffet oder beim Menü beim Menü mitspeisen, so berechnen wir 70% des vorher abgesprochenen Preises. Das Buffet wird im Vorfeld großzügig kalkuliert, damit das Personal mitspeisen kann. Die Buffetreste werden von uns verpackt und im Kühlhaus gelagert. Diese können Sie am nächsten Tag mitnehmen. Bitte an Behältnisse denken, da wir unsere in Rechnung stellen müssen.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass keine Feuerwerke erlaubt sind. Im Freien und in den Räumlichkeiten sind Konfetti aller Art verboten. Sollten Sie weitere Tische benötigen, so stellen wir diese nach Absprache zur Verfügung.

Fotos dürfen auf dem Gelände gemacht werden. Wir bitten dabei um Ruhe, damit die Golfspieler nicht gestört werden. Die Spielfläche darf nicht betreten werden. Drohnen dürfen ohne Genehmigung nicht benutzt werden.

Die Musik soll die Lautstärke von 80-84 dB nicht überschreiten. Die Lautstärke ist erfahrungsgemäß ausreichend. Das ist eine Lautstärke, bei der normales Unterhalten nicht mehr möglich ist.

Für die Raumbereitstellungskosten stellen wir Ihnen den Raum einen Tag vor Ihrer Feier mit eingedeckten Tischen zur Verfügung. Dieser steht Ihnen bis einen Tag nach der Feier zur Verfügung, damit Sie in aller Ruhe ausräumen können. Sollte am Vor- oder Folgetag der Feier ein Turnier oder Ähnliches stattfinden, wird dies im Vorfeld mit Ihnen besprochen.

Die Preise variieren je nach Auswahl der Speisen. Das Trinkgeld ist nicht im Endpreis enthalten. Es gelten die AGB's des Restaurants Der Bachgrund. Auf der Internetseite können diese eingesehen werden.

# TAGUNGSARRANGEMENTS

## „BIRDIE“ von 8.00 bis 13.00 Uhr

2 x Kaffeepause  
mit Kaffee, Tee und davon 1x mit Gebäck und Obst  
1 x Mittagessen  
mit 2-Gang Menü mit Wahlmöglichkeiten des Hauptgerichtes aus  
4 verschiedenen Gerichten  
(inkl. alkoholfreie Kalt- und Warmgetränke zum Essen)  
€ 59,00 pro Person

## „BOGEY“ von 14.00 bis 19.00 Uhr

2 x Kaffeepause  
mit Kaffee, Tee und davon 1x mit Joghurt, Obst und 1x  
mit süßen Gebäckteilen  
1 x Abendessen  
mit einem 3- Gang Menü mit Wahlmöglichkeiten des  
Hauptgerichtes aus 4 verschiedenen Gerichten.  
(inkl. alkoholfreie Kalt- und Warmgetränke zum Essen)  
€ 69,50 pro Person

## „HOLE IN ONE“ von 8.00 bis 19.00 Uhr

3 x Kaffeepause  
mit Kaffee, Tee und davon 1x mit Teegebäck, 1x mit Obst und süßem  
Gebäckteil und 1 x mit Joghurt, Obst und Powerriegel  
1 x Mittagessen  
mit 2-Gang Menü mit Wahlmöglichkeiten des Hauptgerichtes aus  
4 verschiedenen Gerichten  
1 x Abendessen  
mit einem 3- Gang Menü mit Wahlmöglichkeiten des Hauptgerichtes  
aus 4 verschiedenen Gerichten.  
(inkl. alkoholfreie Kalt- und Warmgetränke zum Mittag- und Abendessen)  
€ 105,00 pro Person

Alle Arrangements sind inklusive Tagungsgetränke wie Softgetränke und Mineralwasser,  
Leinwand, Beamer, Flip Chart.  
Die Raummiete beträgt 250,00 €.



Brautmode:

[www.amend-white-and-night.de](http://www.amend-white-and-night.de)

Brautstyling / Kosmetik:

[www.jc-unique.de](http://www.jc-unique.de)

[www.spiegelliebe.com](http://www.spiegelliebe.com)

Dekoration:

[www.einfachschoen-eventdesign.de](http://www.einfachschoen-eventdesign.de)

[www.rita-ballon.de](http://www.rita-ballon.de)

Floristik:

[www.blumengalerie-pfungstadt.de](http://www.blumengalerie-pfungstadt.de)

Fotografen / Videografen:

[www.mey-photography.de/](http://www.mey-photography.de/)

[www.k7-hochzeitsphotography.com](http://www.k7-hochzeitsphotography.com)

[www.wedding-punk.de](http://www.wedding-punk.de)

[www.teresahirschelfotografie.de](http://www.teresahirschelfotografie.de)

Gesang / Bands / DJs:

[www.ankehaas.de](http://www.ankehaas.de)

[www.r3lounge.de](http://www.r3lounge.de)

[www.getadeejay.com](http://www.getadeejay.com)

[www.stui.com](http://www.stui.com)

Hotels

[www.hotelmonika.de](http://www.hotelmonika.de)

[www.bestwestern.de/hotels/Gross-Gerau/Best-Western-soibelmanns-Frankfurt-Airport/hotel](http://www.bestwestern.de/hotels/Gross-Gerau/Best-Western-soibelmanns-Frankfurt-Airport/hotel)

Kinderbetreuung

[www.steffis-hit4kids.de](http://www.steffis-hit4kids.de)

Oldtimerservice

[www.traumhochzeitsoldtimer.de](http://www.traumhochzeitsoldtimer.de)

Torten

[www.ihr-guter-liebig.de](http://www.ihr-guter-liebig.de)

Trauringe

[www.diaoro.de/filiale/241-1/](http://www.diaoro.de/filiale/241-1/)

[juwelier-peter-becker-reinheim](http://juwelier-peter-becker-reinheim)





RESTAURANT GOLFPARK  
DER BACHGRUND

Im Bachgrund 1  
64572 Büttelborn-Worfelden  
06152-8583033  
info@der-bachgrund.de



restaurant\_der\_bachgrund



Restaurant Der Bachgrund

---

[www.der-bachgrund.de](http://www.der-bachgrund.de)

