

MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

Feiern auf dem Margaretenhof 2022 / 2023

Umgeben von ländlicher Natur am Ortsrand von Schwabenheim an der Selz ist der Margaretenhof ein beliebter Ort zur Ausrichtung von Familienfeierlichkeiten, Hochzeiten, Business-events und Tagungen.

Auf den folgenden Seiten haben wir die wichtigsten Informationen für Sie zusammengefasst.

Gerne laden wir Sie in den Margaretenhof zur Besichtigung und zum ersten Kennenlernen ein. Bitte kontaktieren Sie uns für eine Terminvereinbarung.

Wir freuen uns auf Sie!

Thorsten Pukys & das Margaretenhof-Team

Ihr Ansprechpartner für die Veranstaltungsplanung:

Thorsten Pukys

– Inhaber –

Telefon: 06130-2072797

E-Mail: restaurant@margaretenhof.info



MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

Veranstaltungsraum „Vino“

- 155 m² Grundfläche
- Tafeln 25 – 120 Personen
- Runde Tische 25 – 120 Personen
- U-Form 25 – 50 Personen

- Festlich eingedeckt mit Tischwäsche, Servietten, Windlichter
- Tanzfläche und Bühne möglich
- Klimatisiert
- Tageslichthell, 70 % Fensterfläche, komplett abdunkelbar
- Beamer und 8 m² Leinwand
- Audioanlage mit CD- und DVD-Player
- 150 m² Außenanlage (Wiese) mit bis zu 40 Sitzplätzen nutzbar



Location „Vino“:	750,00 Euro pro Tag
Nachtpauschale ab 1 Uhr:	125,00 Euro pro begonnener Stunde
Freie Trauung:	150,00 Euro

Veranstaltungsraum „Vino“ & Restaurant

- 280 m² Grundfläche
- Tafeln bis 160 Personen gesamt
- Runde Tische 70 – 120 Personen

- Festlich eingedeckt mit Tischwäsche, Servietten, Windlichter
- Tanzfläche und Bühne möglich
- Klimatisiert
- Tageslichthell, 70 % Fensterfläche, komplett abdunkelbar
- Beamer und 8 m² Leinwand
- Audioanlage mit CD- und DVD-Player
- 180 m² Außenanlage (Terrasse) mit bis zu 140 Sitzplätzen nutzbar



Gesamtlocation:	1.500,00 Euro pro Tag
Nachtpauschale ab 1 Uhr:	125,00 Euro pro begonnener Stunde
Freie Trauung:	150,00 Euro

MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

Speisen- und Getränkeangebot

Anhängend überreichen wir Ihnen als kleine Anregung unsere Menü- und Buffetvorschläge sowie Empfehlungen zum Fingerfood und Mitternachtsnack.

Für Ihre Feier stellen wir gemeinsam Ihr individuelles Menü zusammen.
Wir freuen uns auf Ihre Wünsche.

Kuchen & Torten

Kuchen, Torten und Hochzeitstorten können Sie gerne mitbringen oder auch anliefern lassen. Kühlmöglichkeiten sind ausreichend vorhanden.

Als Gedeckgeld berechnen wir 2,00 Euro pro Person

Speisen für Kinder

Für unsere kleinen Gäste können wir gerne individuelle Kindergerichte bereithalten. Statt einem mehrgängigen Buffet freuen sich die Kleinen vielleicht eher auf ein kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites oder Rostbratwürstchen.

Sollen die Kinder vom Buffet versorgt werden, berechnen wir einen vom Alter abhängigen Buffetpreis.

Servierte Gerichte für Kinder	Preis nach Absprache
Buffetpreis 0-4 Jahre	kostenfrei
Buffetpreis 5-12 Jahre	50% des Buffetpreises
Buffetpreis 13 Jahre und älter	100% des Buffetpreises

Speisen für Allergiker

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie oder Ihre Gäste unter einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden. Gerne kennzeichnen wir die Speisen mit den relevanten Informationen oder beraten Sie bei der Auswahl von unbedenklichen Speisen.

Getränkeangebot

Entnehmen Sie unser gesamtes Angebot und die jeweiligen Preise bitte unserer aktuellen Wein- und Getränkekarte. Etwaige Preisänderungen sind vorbehalten. Eine individuelle Getränkeauswahl stellen wir gerne mit Ihnen bei der gemeinsamen Veranstaltungsabsprache vor Ort zusammen.

Kommen Sie aber gerne mit Ihren gewünschten Getränken auf uns zu.

MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

Vorbereitung der Räumlichkeiten

Blumen & Dekoration

Gerne können Sie auf unsere Empfehlungen zurückgreifen oder eigene Dienstleister beauftragen.

Auch stellen wir Ihnen gerne weiße Stuhlhussen, inklusive Aufziehen, zu einem Preis von 2,80 Euro pro Stuhl zur Verfügung.

Eindecken

Für Ihre Feier decken wir unsere Tische mit Tischdecke, Stoffservietten, Besteck, Weinglas, Wasserglas und Windlichtern ein. Für Tischwäsche und Stoffserviette berechnen wir 3,00 Euro/Person.

Beamer, Leinwand, Musikanlage

Ein WLAN-Beamer Epson mit 9000 Ansi Lumen inklusive 8m² Leinwand ist fest installiert vorhanden. Die Nutzung dieser Technik ist für Sie kostenfrei. Eine kleine Musikanlage zur Hintergrundbeschallung ist in beiden Räumen vorhanden und wird von uns mit entsprechender Loungemusik bespielt.

Wickeltisch & Kinderstühle

Neben einem Wickeltisch halten wir auch 10 Kinderstühle bereit.

Freie Trauung

Eine Freie Trauung ist sowohl auf unserer Restaurantterrasse als auch auf der angrenzenden Wiese unter einem Kirschbaum möglich.

Bei schlechten Wetterverhältnisse ist diese auch im Restaurantbereich durchführbar.

Die Kosten hierfür betragen 150,00 Euro.

Einschränkung im Außenbereich

Wir bitten lautstarke Programmpunkte im Freien in den Nachtstunden zu unterlassen. Auch ein Feuerwerk ist auf unserem Hof leider nicht möglich.

Gegebenenfalls müssen wir diese Programmpunkte aus Rücksicht auf unsere Nachbarn untersagen.

MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

Fingerfood zum Empfang

Grissinis	€ 4,80 pro Glas
Bruschetta	€ 1,90 pro Stück
Bruschetta mit Oliventapenade	€ 2,10 pro Stück
Aromatisierte Fetawürfel	€ 6,20 pro Schale
Hackfleischbällchen	€ 1,60 pro Stück
Saté-Spieße mit gelbem Curry mariniert u. Sweet-Chili-Sauce	€ 1,60 pro Stück
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce	€ 1,60 pro Stück
Canapées (verschieden belegt)	€ 2,70 pro Stück
Spundekäs' mit Brezelchen	€ 8,20 pro Schale

Bitte beachten Sie, dass die Preise saisonal- und marktabhängig sind.

MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

Buffetvorschlag „Euro-Asiatisch“

(25-120 Portionen)

Vorspeisenbuffet

Thailändischer Glasnudelsalat
Dim Sum (hausgemachte, gedämpfte und gefüllte asiatische Teigtaschen)
Hausgemachte Frühlingsrollen (vegetarisch) mit Sweet-Chili-Sauce
Mango-Fenchel-Salat mit Orangenvinaigrette und Garnelen
Satéspieße mit Erdnusssauce
Blattsalate mit Beilagen
(Tomaten, Sprossen, Gurke, Paprika, Croutons, Radieschen etc. – nach Ihrer Wahl)
mit Dreierlei Brotauswahl, Kräuterquark und Aiolo

Hauptgangbuffet

Roastbeef im Ganzen gegart, am Buffet tranchiert, mit Kalbsjus oder Terriakisauce
Mariniertes Doradenfilet „Asia-Style“
Grünes Thai-Curry mit Hähnchen
Gebratene Nudeln mit asiatischen Pilzen und Gemüsestreifen

Dazu reichen wir Ihnen

Wokgemüse, Basmatireis, Rosmarinkartoffeln

Dessertbuffet

Mascarponecreme, Rote Grütze, Cookiecrumbles
Exotische Obstauswahl – nach Ihrer Wahl
Crème Brûlée

€ 51,80 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Preise saisonal- und marktabhängig
und manche Fische nur saisonal erhältlich sind.

MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

Vorschlag Grillbuffet

(25-120 Personen)

Vorspeisenbuffet

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel
Hausgebeizter Lachs mit 2 Dips
Anti-Pasti-Gemüse
Blattsalate mit Beilagen
Baguette und Butter

Hauptgangbuffet

Marinierte argentinische Steakhüfte
Lammhackspieße mit Minzjoghurt
Würzige Hähnchenbrust
Mediterrane Schafskäsepäckchen mit Olivenöl, Paprika, Oliven, Meersalz,
in der Folie gegart
Pastastation mit Tagliarini, Basilikumpesto, Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Oliven, Olivenöl,
Kräutern, Parmesan,
Tomatensauce und Pilzrahmsauce

Dazu reichen wir Ihnen

Kartoffelsalat
Mediterraner Nudelsalat mit Oliven, Tomaten, Mozzarella, Olivenöl und Kräutern
Rosmarinkartoffeln
Aioli, Barbecuesauce, Knoblauchsauce, Kräuterquark

Dessertbuffet

Crème Brûlée
Schokoladenmousse
Obstsalat

€ 49,80 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Preise saisonal- und marktabhängig
und manche Fische nur saisonal erhältlich sind.

MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

Buffetvorschlag „Grauer Burgunder“

(25-120 Portionen)

Servierte Suppe

Kresseschaumsuppe mit Riesling und Croutons

Vorspeisenbuffet

Rindercarpaccio klassisch mit Rucola, Grana Padano, Pinienkernen
Honigmelone mit Serrano Schinken
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich
Gemischter Salat der Saison mit Vinaigrette
Baguette und Butter

Hauptgangbuffet

Roastbeef im Ganzen gegart an Rotweinjus
Dorade mit Krustentierschaum
Grünes Thai-Curry mit Hähnchenbrust

Dazu reichen wir Ihnen

Dreierlei Gemüse, Basmatireis, Tagliarini, Rosmarinkartoffeln

Dessertbuffet

Panna Cotta
Tiramisu
Feiner exotischer Obstsalat

€ 49,80 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Preise saisonal- und marktabhängig
und manche Fische nur saisonal erhältlich sind.

MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

Buffetvorschlag "Chardonnay"

(25-120 Personen)

Servierte Suppe

Orangen-Ingwer-Kokos-Suppe

Vorspeisenbuffet

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich
Marinierte Auberginen & Zucchini mit Schafskäse
Melone mit Landschinken
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto
Baguette und Butter

Hauptgangbuffet

Schweinefilet mit Pilzrahmsauce
Zanderfilet mit Rieslingsauce
Hähnchenbrust mit milder roter Currysauce

Dazu reichen wir Ihnen

Dreierlei Gemüse, Basmatireis, Tagliarini, Rosmarinkartoffeln

Dessertbuffet

Mousse von der Dunklen Schokolade
Mascarponecreme mit Himbeerspiegel
Obstsalat

€ 44,50 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Preise saisonal- und marktabhängig
und manche Fische nur saisonal erhältlich sind.

MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

Buffetvorschlag „Silvaner“

(25-120 Personen)

Vorspeisenbuffet

Blattsalate mit Beilagen
Anti-Pasti-Gemüse
Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto
Baguette und Butter

Hauptgangbuffet

Hähnchenbrustfilet mit Gemüsestreifen & Curryrahmsauce
Sussländer Schweinerücken, im Ganzen gegart, am Buffet tranchiert
mit Portweinjus
Bratgemüse mit gratiniertem Fetakäse

Dazu reichen wir Ihnen

Gemüse der Saison, Basmatireis, feine Nudeln

Dessertbuffet

Crème Brûlée
Früchte der Saison

€ 39,80 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Preise saisonal- und marktabhängig
und manche Fische nur saisonal erhältlich sind.

MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

Buffetvorschlag „Cabernet“

(25-120 Personen)

Vorspeisenbuffet

Vitello Tonnato
Cantaloup-und Galiamelone mit Serrano-Schinken
Honigtomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum
Garnelensalat in Knoblauch-Olivenöl
Anti-Pasti-Gemüse
Baguette und Butter

Hauptgangbuffet

Argentinisches Rinderfilet im Kräutermantel, am Buffet tranchiert, mit Portweinjus
Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit Terriakisauce oder mit Krustentierschaum
Sussländer Schweinerücken, im Ganzen gegart, am Buffet tranchiert,
mit Pilzrahmsauce

Dazu reichen wir Ihnen

Wokgemüse, Rosmarinkartoffeln, Basmatireis, Kartoffelgratin

Dessertbuffet

Crème Brûlée
Schokoladenmousse
Obstplatte mit exotischen Früchten

€ 55,80 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Preise saisonal- und marktabhängig
und manche Fische nur saisonal erhältlich sind.

**Gerne können Sie sich individuell Ihr Buffet zusammenstellen.
Die Vorschläge können jederzeit ergänzt werden.
Natürlich können wir die einzelnen Komponenten auch als Menü servieren.**

MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

Mitternachtsimbiss

Käseplatte Variation von verschiedenen Käsesorten mit Früchten und Chutneys	€ 7,90 pro Portion
Currywurst Weiße Bratwurst mit hausgemachter Currysauce	€ 4,90 pro Portion
Frühlingsröllchen mit Sweet-Chili-Sauce	€ 1,60 pro Stück

Kontakt

Für Fragen oder Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Ansprechpartner für die Veranstaltungsplanung:

Thorsten Pukys

– Inhaber –

Telefon: 06130-2072797

E-Mail: restaurant@margaretenhof.info

Gerne stehen wir Ihnen bei allen Fragen und Wünschen als Gesprächspartner bereit.

Wir freuen uns auf die Begleitung Ihrer Feierlichkeit!

Thorsten Pukys & das Margaretenhof-Team

MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

Geschäftsbedingungen 2022 / 2023

Sperrstunde

Auf dem Margaretenhof kann man gut, lange und ausgiebig feiern.

Vorausgesetzt die Lautstärkereger werden nicht übermäßig eingesetzt und alles bleibt friedlich bis in die Morgenstunden. Ab 4 Uhr gilt es für uns aufzuräumen und uns für den Folgetag zu rüsten. Bis dahin stehen wir mit großem Einsatz für Sie bereit.

Ab 01:00 Uhr berechnen wir eine zusätzliche Betriebskostenpauschale in Höhe von 125,00 Euro/Stunde.

Anzahlung

Um Ihren gewünschten Veranstaltungstermin verbindlich zu reservieren, bitten wir um Überweisung einer Abschlagszahlung in untenstehender Höhe. Diese Anzahlung wird der abschließenden Rechnung abgezogen.

- Anzahlung Veranstaltungsraum Vino: 750,00 Euro inkl. MwSt
- Anzahlung Restaurant: 750,00 Euro inkl. MwSt
- Anzahlung exklusive Nutzung
beider Räumlichkeiten: 1.500,00 Euro inkl. MwSt
- Anzahlung gastronom. Dienstleistung 750,00 Euro inkl. MwSt

Stornierungsgebühren

Sollte es nach der verbindlichen Reservierungszusage zu einer Stornierung Ihrer Veranstaltung kommen, müssen wir den angezahlten Betrag aufgrund des Ausfalls als Stornierungsgebühr verbuchen.

- Stornierungsgebühr Veranstaltungsraum Vino: 750,00 Euro inkl. MwSt
- Stornierungsgebühr Restaurant: 750,00 Euro inkl. MwSt
- Stornierungsgebühr exklusive Nutzung
beider Räumlichkeiten: 1.500,00 Euro inkl. MwSt

MARGARETENHOF

Tagungs- und Eventlocation

Empfehlungen

Floristen

Blumen Gehm
Bahnhofstraße 22
55218 Ingelheim
Tel.: 06132-7145516

DJ-Service

Gianni Di Carlo
gianni.dicarlo@yahoo.de
Tel.: 0176-70435316

Fotograf

Brigitte Bauer
Vagabond-Pictures
canon@email.de

Bands

Flo&Chris
www.floundchris.de
chris@kleineband.de
Tel.: 0176-63189061

Filmproduktion

Uli Baldering
vagabond-film@email.de

Veranstaltungsservice

MB Event-Service
info@mb-ingelheim.de
Tel.: 0179-8898699

Carsten Eich
info@cpe-events.de

Hotels

Immerheiser – Hotel
Im Alten Weinkeller
Schulstraße 6-10
55270 Schwabenheim
Tel. 06130-941800

Musik-/Equipmentverleih

Walter Dauser
Am Sportfeld 24
55270 Schwabenheim
Tel. 06130-6649

Konditorei

Purer Genuss
Binger Straße 88
55218 Ingelheim
Tel. 06132-8989670

Hotel Pfaffenhofen
Bubenheimer Straße 10
55270 Schwabenheim
Tel. 06130-227

Planwagenfahrten

Weingut Singer-Fischer
Obentrautstraße 39
55218 Groß-Winternheim
Tel. 06130-94400

Amelies Tortendesign
Rheinstraße 234
55218 Ingelheim
Tel. 0162-2174420
www.ameliestortendesign.de
info@ameliestortendesign.de

Gasthaus „Zur Stadt
Frankfurt“
Marktplatz 7
55270 Schwabenheim
Tel. 06130-227