



Meeting

&

Events

Anfragen unter Telefon 06152/1810 oder info@hotelmonika.de

Tagungspauschalen 2024

HM ECO Halb / Ganztagespauschale 47,- / 52,- € pro Person

- Flipchart inklusive 10 Blatt Papier und 1 Metaplanwand bespannt
- 1 Kaffeepause am Vormittag in der HM Lounge
- Mittagessen in 2 Gängen/3 Hauptgerichte zur Wahl. Ab 20 Personen auch Buffet. Exklusive Getränke!
- 1 Kaffeepause am Nachmittag mit Kuchen oder Gebäck in der HM Lounge
- Inklusive Mineralwasser und Apfelsaft

HM SPEZIAL Halb / Ganztagespauschale 56,- / 61,- € pro Person

- Flipchart inklusive 10 Blatt Papier und 1 Metaplanwand bespannt
- Schreibblock für jeden Teilnehmer
- 1 Kaffeepause am Vormittag in der HM Lounge mit Obst und Joghurt
- Mittagessen in 3 Gängen/ 3 Hauptgerichte zur Wahl. Ab 20 Personen auch Buffet.
- Exklusive Getränke
- Brain Food Bar
- 1 Kaffeepause am Nachmittag in der HM Lounge mit Kuchen oder Gebäck
- Inklusive Mineralwasser und Apfelsaft

HM VITAL Halb / Ganztagespauschale 58,- / 64,- € pro Person

- Flipchart inklusive 10 Blatt Papier und 1 Metaplanwand bespannt
- Schreibblock für jeden Teilnehmer
- 1 Kaffeepause am Vormittag in der HM Lounge mit Obst und Joghurt
- Leichtes 3 - Gänge Vitalmenü/ 3 Hauptgerichte zur Wahl. Ab 20 Personen auch Buffet.
- Exklusive Getränke
- 1 Kaffeepause am Nachmittag in der HM Lounge mit frisch gepresstem Orangensaft und Früchtespieß
- Inklusive Mineralwasser und Apfelsaft
- Brain Food Bar

Optionen für Tagungspauschalen

Halbtagespauschalen werden um eine Kaffeepause reduziert.

Die Tagungspauschalen sind ohne die Räumlichkeiten, diese sind gesondert zu buchen!

Sie haben die Möglichkeit Ihr Meeting mit technischen und kulinarischen Optionen speziell auf Ihre Bedürfnisse anzupassen.

technische Optionen

- High Speed W-Lan
- Moderatorenkoffer
- Beschallungsanlage
- Rednerpult
- Beamer

kulinarische Optionen

- Welcome Kaffee
- Brötchenbuffet
- Imbiss / Zwischenmahlzeit
- Süße - und herzhaftes Croissants
- Winzersekt und Orangensaft

und vieles mehr...

Veranstaltungsräume

6 moderne Meeting & Event Räume

- 3 Multifunktionsräume
- 2 Meetingräume
- 1 Konferenz Lounge



K1+K2 103 qm
teilbar
bis 80 Personen

K2 bis 22 Personen



Lounge/Bar



K1+K2
Bankettbestuhlung



„Bauernstube“
bis 22 Personen

Kapazitäten & Raummieten

Raumname	Klimaanlage	Tageslicht	verdunkelbar	Fläche in qm	Höhe m	Länge m	Breite m	Türgrößen m	Blockform	U-Form	Parlament	Stuhlreihe	Bankett	Raummiete in €
Konferenzraum 1	•	•	•	60	2,70	7,50	8	2,10	22	18	24	40	36	220
Konferenzraum 2	•	•	•	43	2,70	5,50	8	1,03	16	14	18	22	24	200
Konferenzraum 1+2	•	•	•	103	2,70	13	8	2,10	40	30	48	80	80	280
Konferenzraum 3	•	•	•	35	2,50	5,60	6,20	0,93	10	-	-	-	-	95
Frühstücksraum	•	•	•	63	2,65	9	7	0,90	16	20	24	30	48	180
Bauernstube		•	•	44	2,50	9	4,80	0,81	18	-	-	-	22	120

Hotel Monika - Scheuermann & Gries GmbH

Erdgeschoss mit Konferenzbereich

und Restaurant

-  Lounge/Flur/Pausenfläche
-  Tagungs - und Eventbereiche
-  Restaurant/Terrasse
-  Sonstige Flächen



Tagungstechnik

Bezeichnung	technische Details	Preise in €
Beamer Beamer mobil	4000 Ansi Lumen fest installiert. mobiles Medienmodul inklusive Lautsprecher/Mikro	50,-
Flipchart	Inklusive 10 Blatt Papier Zusätzlicher Block für ein Flipchart	15,- 8,-
Metaplanwand	beidseitig bespannt. Bis 3 Stück kostenlos	kostenlos
W-Lan	Standard im ganzen Haus verfügbar High Speed bis zu 50 Mbit (shared)	kostenlos pro Tag 30,-
Moderatorenkoffer	Standardausstattung	20,-
Telefonspinne	System zum gleichzeitigen Sprechen mehrerer Teilnehmer bei einer Telefonkonferenz	30,-
CD und DVD Player	Bestandteil des Medienmoduls	50,-
Beschallungsanlage	Beschallungsanlage für Ihre Reden und für Hintergrundmusik. Empfohlen insbesondere für größere Teilnehmerzahlen.	30,-
Leinwand	Deckenmontage oder Mobil ca, 2,20 m x 1,80 m	kostenlos

Standesamtliche Hochzeit im Hotel Restaurant Monika

Warum nicht den schönsten Tag des Lebens im Hotel Monika feiern? Wir unterstützen Sie gerne bei der Gestaltung und Ausrichtung Ihrer Hochzeitsfeier.

Hochzeits-Lunch

- **1 Glas Hausaperitif**
- **4 - Gang Hochzeitsmenü**
- **Getränkebegleitung**

inklusive Weiß - und Rotwein
unserer Wahl, gezapftes Bier und
Mineralwasser

64.- pro Person



unsere „all in one“ Pakete

Mit diesen Optionen ist Ihre Traumfeier im Handumdrehen geplant. Und das beste? Sie sparen sich gegenüber den herkömmlichen Optionen bares Geld.

Hotel Monika Premium

Im Angebot enthalten:

Aperitif mit
Winzersekt/Aperol Sprizz
Buffet „Spezial/Mediterran“
Getränkepauschale 2
Raummiete

99€ p.P.

BELIEBT

Hotel Monika Spezial

Im Angebot enthalten:

Aperitif
Buffet „Rustikal/Regional“
Getränkepauschale 1
Raummiete

89€ p.P.

Hotel Monika Gourmet

Im Angebot enthalten:

Aperitif
Buffet „Exklusiv“
Getränkepauschale 2
Raummiete

109€ p.P.

Alle Pauschalen laufen bis 23 Uhr, Sonntags bis 14:30 Uhr. Ab 23 Uhr wird pro Bedienung ein Nachtzuschlag von 40,-€ pro Stunde berechnet, es gilt 1Mitarbeiter pro 20 Gäste. 2 Mitarbeiter müssen aus Arbeitsschutzrechtlichen Gründen anwesend sein.

In vino veritas

Getränkepauschale

Inklusive:

- Mineralwasser
- Bitburger Pils, Benediktiner Hefeweizen
- Weiß- und Rotwein nach Wahl des Hauses
- für 5 Stunden, ab 15 Personen

33,- €

Jede weitere Stunde wird mit 10,- € pro anwesender Person berechnet.

Getränkepauschale all in one

Inklusive:

- Mineralwasser
- Coca Cola, Limonaden, diverse Saft
- Bitburger Pils, Benediktiner Hefeweizen
- Weiß- und Rotwein nach Wahl des Hauses
- Kaffee, Espresso, Capuccino
- für 5 Stunden, ab 15 Personen

39,-€

Jede weitere Stunde wird mit 12,- € pro anwesender Person berechnet.

Spirituosen

Jägermeister	2cl	3,30 €
Ramazotti	2cl	3,90 €
Obstbrände	2cl	4,40 €
Jacky Cola	2cl + Cola	6,-€
Grappa	2cl	4,90 €

Buffet

Regionales Buffet 53,- €

Vorspeisen

Kalbstafelspitz rosa gebraten mit grüner Soße
Roastbeef mit Remouladensoße
Matjesfilet mit Hausfrauensoße
Nusschinken vom Metzger „Balles“ mit Walnuss-Pesto
Lachs in Grüner Kräuterbeize
Apfel-Cidre-Vinaigrette
Handkäs´ oder Kochkäs´ mit Musik
Reichhaltige Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings
Brot- oder Brötchenauswahl Laugengebäck mit gesalzener Butter

Hauptgerichte

In Dornfelder Rotwein geschmorte Rinderbäckchen
hausgemachte Spätzle Schupfnudeln Bohnengemüse
Gefülltes Schweinefilet mit Champignonrahm
buntes Karottengemüse
Lachsforelle auf Rahm-Sauerkraut

Dessert

Walnussmousse mit Apfelragout
Lauwarmer Pflaumen - Crumble
Apfelweincrème mit Schokostreusel
Eiscreme und Sorbet

Rustikales Buffet 49,- €

Vorspeisen

Kalt aufgeschnittener Schweinebraten
Apfel-Zwiebel-Vinaigrette
Kalbsfrikadellen mit Kartoffelsalat
Spundekäs´ mit Laugengebäck
Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich
Tafelspitzsülze mit grüner Soße
Kartoffel-Lauchsuppe mit Frankfurter Würstchen
Rustikale Brotauswahl
Laugengebäck mit gesalzener Butter

Hauptgerichte

Kalbsragout in Champignonrahm
hausgemachte Spätzle
Spanferkelkarree Schupfnudeln
Bayerisch-Kraut
Rinderrouladen mit Kartoffelpüree
Mischgemüse

Dessert

Milchreis-Mousse mit Ananas
Obstsalat, Quarkcreme
Kaiserschmarrn mit Vanillesoße



Buffet

HM Spezial Buffet 61,-€

Vorspeisen

Variation von geräucherten und gebeizten Fischspezialitäten
Cocktail von Flusskrebse
Potato Shrimps auf Chutney
Duett von luftgetrocknetem Schinken
mit Melone, Oliven, Parmesan
Bunte Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikumpesto
Vitello-tonnato

Reichhaltige Auswahl von Blatt-und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings
Brot- und Brötchenauswahl

Hauptgang

Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsauce
und Spätzle
Kalbsbacken in Schalotten-Senfsoße
Kartoffelgratin Mischgemüse
Medaillons von Lachs und Zander in Rieslingsoße Reis

Dessert

Schokoladenmousse mit Kirschragout
Joghurtmousse mit Orangenfilets
Eiscreme und Sorbet
Obstsalat

HM Exklusiv Buffet 75,-€

Vorspeisen

Jacobsmuschelspieß auf Cous-Cous
Löffelpyramide mit exklusiven Häppchen
Blini mit Lachstatar Creme-fraiche und Kaviar
Cornetto-Waffel mit Rindertatar
Gänselebermousse mit Sautern-Gelee auf Pumpernickel
Austern
Wachtelkeule auf Chutney
Gebeizter- und geräucherter Lachs und weißer Heilbutt
Rehrücken auf Waldorfsalat
Jamon Iberico de Cebo mit Anti-Pasti
Gaspacho Oliventapenade und Brot-Chips
Reichhaltige Brot-, und Brötchenauswahl

Hauptgang

Am Buffet von Köchen des Hauses tranchiert

Kalbrücken unter der Basilikum-Senfkruste
Tomahawk vom Rind
Gefüllte Wachtel am Stück gebraten
Seeteufelmedaillons auf Zucchini-Tomatengemüse
Mediterrane Nudelpfanne mit Riesengarnelen
Trüffelgratin Ofenkartoffel mit Meersalz und Kräuterschmand

Dessert

Hausgemachte Sorbets und Eis
Weißes Schokoladen-Mango-Mousse
Schwarzwälder Kirsch aus dem Weckglas
Limetten-Panna-Cotta mit Passionsfrucht
Obstsalat



Spezial
Exklusiv

Buffet

Mediterranes Buffet 61,-€

Vorspeisen

Bunte Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikumpesto
Vitello-tonnato
Serranoschinken mit Oliven-Tapenade und Parmesan
Anti-Pasti
Hausgebeizter „Caipirinha“ Lachs
Griechischer Bauernsalat mit
Eisbergsalat Schafskäse Oliven Tomate Gurken Paprika
Trüffel Salami mit Rucola-Pesto

Ciabattabrot und Baguette

Hauptgerichte

Spaghetti „aglio e olio“ mit Meeresfrüchten
Piemonteser Nocken
(Gnocchi in Tomatensoße mit Käse überbacken)
Saltim Bocca a`la Romana
(Kalbsschnitzel vom Rücken mit Salbei und Parmaschinken)
Lammkeule in Thymianjus
Kartoffelgratin
Italienische Gemüsepfanne

Dessert

Mandelkuchen mit Aprikosencreme
Panna Cotta mit Früchten
Tiramisu
Sorbetauswahl



Mediterran

Buffet

Brunch-Bruffet 44,-€

Frühstücksangebot:

Verschiedenste Brot und Brötchen, Butter, Margarine, Wurst- und Käseplatte, Marmelade, Müsli, Frucht- und Naturjoghurt, Obstsalat, frische Früchte, Rührei, Bacon und Nürnberger Würstchen Mineralwasser, Kaffeespezialitäten, Tee, diverse Säfte

Vorspeisen:

Variation von gebeizten - und geräucherten Fischen

Bunter Tomatenmix und Büffel-Mozzarella

Reichhaltige Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit Sherry- und Kräuterdressing

Suppe:

Kartoffel-Lauchsuppe mit Speckstreifen

Hauptgänge:

Putenbrust mit Spinat gefüllt in Schalottensoße, Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

Nudelpfanne mit Crevetten, grünem Spargel und Pfifferlingen in Olivenöl

Semmelknödel mit PilzrahmsöÙe

Dessert:

Espresso Mascarponecreme

Leckerer Früchte Smoothie

Panna Cotta

Alle Buffets servieren wir ab 20 Personen



Brunch-Bruffet

Fingerfood-Buffer

Tomaten & Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Mini-Wraps mit Rucola und Serrano Schinken
Kleiner Caesar Salat mit Tomaten und Parmesan im Glas

•••

Karotten-Ingwer-Suppe

•••

Kleine Frikadellen auf Gemüsesalsa

•••

Joghurt-Limettencreme mit Streusel
Schokoladenknusperschnitte mit Himbeeren

32,00 € pro Person

Erweitern Sie Ihr Fingerfood nach eigenen Wünschen

Fingerfood Komponenten

	Preis/Stück
Bayerischer Wurstsalat / Schweizer Wurstsalat	3,00
Handkäse mit Musik und Brotchip	3,00
Veganer Quinoa mit Gemüse	3,00
Kartoffelsalat mit Frikadelle	3,20
Matjesfilet mit Hausfrauensoße	3,20
Geräuchertes Forellenfilet mit Dipp	3,20
Crevettencocktail mit grünem Spargel	3,50
Vitello Tonnato	3,50
Lachstatar mit marinierten Gurken	3,50
Edelschinken mit Chutney	3,50
Wachtelkeule auf Tomatensugo	3,50
Schnitzelbrötchen vom Schwein/Pute mit Gurken und Tomaten	4,00
Mini Pulled Chickenburger mit Krautsalat , Essiggurke und BBQ Soße	4,00
Gebratene Jakobsmuschel mit Cous Cous Salat	5,00
Gänseleberparfait auf Pumpnickel	4,50
Gazpacho Andaluz / Gurken-Dillsuppe mit Crevetten	4,-
Süßes Fingerfood	
Erdbeerkaltschale mit Rhabarberespuma	3,50
Mandelküchlein mit Aprikosenragut	4,00
Dunkles Schokoladenmousse mit Kirschen	4,00
Weißes Schokoladenmousse Passionsfrucht	4,00

3 Gang Menü

Menü 1 € 39,-

Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum

Lammkeule in Knoblauch-Thymianjus
auf Ratatouillegemüse, Kartoffelgratin

Passionsfruchtcreme mit Fruchtsoße

Menü 2 € 41,-

Tomatencremesüppchen mit Basilikumsahne

Gefüllte Maishähnchenbrust auf Waldpilzrisotto
und Broccoligemüse

Fruchtkompott mit Vanilleeis

Menü 3 € 43,-

Wildkraftbrühe mit Markklößchen

Argentinischer Rinderrücken (250gr.) in Pfefferrahmsouße
Kroketten und Bohnengemüse

Panna - Cotta auf Vanille-Karamellsouße

Menü 4 € 48,-

Geräucherter Lachs und Stör mit Sahnemeerrettich

Barbarie Entenbrust in Cassissouße
mit Schupfnudeln und dreierlei Kohl

Erdbeer-Quarkterrine mit Früchtevariation

Menü 5 € 51,-

Variation von Edelschinken mit Apfel-Sellerie Salat

Hirschrückensteak auf Waldpilzsoße
mit hausgemachten Spätzle und Gemüsebouquet

Aprikosen-Pfirsichkompott an Vanilleparfait



3 Gang Menü

4 Gang Menü

Menü 6 € 49,-

Ruccola-und Löwenzahnsalat mit Kirschtomaten
und Parmesan aus der Emilia-Romagna

Kräutersüppchen mit Lachsstreifen

Gefüllte Schweinelende in Champignonrahm
Spätzle, Kroketten, Gemüse der Saison

Rote Grütze mit Vanilleeis

Menü 7 € 51,-

Vitello-tonnato an kleinem Salatbouquet

Klare Fischsuppe mit Shrimps

Perlhuhnbrust auf hausgemachten Nudeln
in Morchelrahmsoße

Passionsfruchteis mit Kiwisalat

Menü 8 € 55,-

Steinbutt auf getrüffeltem Lauchgemüse

Gurken-Dillsüppchen mit Crevetten

Kalbsrückensteak in Calvadosrahm
Kartoffelplätzchen und Gemüse der Saison

Grießflammerie mit Früchten

Menü 9 € 56,-

Cesar Salat mit Sardellen, Tomaten, Croutons

Limonen-Sauerampfersuppe mit Sahnehaube

Lammrücken in Thymianjus auf Ratatouille
gratinierte Kartoffeln

Weißes Schokoladen-Parfait im Sesammantel
Ananas-Kiwi-Carpaccio

Menü 10 € 58,-

Hausgebeizter Lachs mit Tessiner Feigensenf

Klare Fleischbrühe mit Markklößchen

Rinder - und Schweinefilet in Champignonrahm
mit Spätzle , Kroketten , Gemüse der Saison

Zweierlei Schokoladenmousse auf Früchtespiegel



4 Gang Menü

5+6 Gang Menü

Menü 11 € 72,-

Kopfsalatherzen mit marinierten Flusskrebse

Steinpilznudeln mit gebratenem Kaninchenrücken

Sorbet der Saison

Kalbsrückensteak in Calvadosrahm
mit Herzoginkartoffeln

Terrine von der Bayerischcreme mit Früchten

Menü 12 € 87,-

Gänseleberparfait an kleinem Salatbouquet

Fenchelcremesüppchen mit Tomaten-Tapas

Rotbarbenfilet auf Blattspinat in Rieslingsoße

Rinderfilet in Marsalajus
mit sautierten Pfifferlingen
und weißen Rüben

Parmesan aus der Emilia -Romagna
mit Feigensenf

Mousse von Herren-Schokolade an Mangosalat

Weitere Menüvarianten mit Fisch oder Vegetarisch gerne auf Anfrage.



5+6 Gang Menü

Ansprechpartner



Stefanie Gries

Rezeption & Restaurantleitung

Telefon: 06152-1810

info@hotelmonika.de



Holger Gries

Geschäftsführung

Telefon: 0170-2837130

buero@hotelmonika.de

Ansprechpartner

Anfahrt

Hotel Restaurant Monika

Im Mehlse 1-5

64572 Büttelborn

Telefon 06152-1810

Fax 06152-181 50

info@hotelmonika.de

www.hotelmonika.de



**Unser Haus verfügt
über eine große
Anzahl kostenloser
Parkplätze.**

Anfahrt mit dem Auto

Sie finden unser Hotel / Restaurant über die Autobahn A 67
Darmstadt – Mönchhofdreieck Abfahrt Büttelborn, ca. 300 m auf
der Bundesstr. 42 in Richtung Darmstadt.

Oder Autobahn A5 Darmstadt – Frankfurt Abfahrt
Darmstadt/Weiterstadt ca. 6 km in Richtung Groß-Gerau Zufahrt
über die Shell-Station

Anreise mit dem Zug

Das Hotel liegt nur 2 Kilometer vom Bahnhof Groß Gerau /
Dornberg entfernt. Von dort aus gelangen Sie am besten mit einem
Taxi ins Hotel Monika (kein Fußweg)

Anreise mit dem Flugzeug

In Frankfurt gelandet, empfehlen wir Ihnen die Weiterfahrt mit der
Bahn nach Groß Gerau / Dornberg (ca. 35 Minuten) und dann
weiter mit dem Taxi (2 km) in das Hotel Monika oder direkt mit den
Taxi. Kosten ab Frankfurt ca. 60,- € bis 70,-€