Restaurant ESPRIT

Ihre Feier
in unserem Haus...

Hotel Jakob

Restaurant ESPRIT

Tradition der Gastlichkeit...

Am 10.Oktober.1980 eröffneten meine Eltern, Rosi und Reinhard Jakob, ihr Gästehaus Jakob. Angefangen hat aber alles viel früher nämlich mit der Ratsstube am Marktplatz.
Die Gastwirtschaft wurde von Leni Thomas 1952 eröffnete und war bald der beliebteste Ort für alle Hungrigen und Durstigen in Umstadt. 1948 geboren, verbrachte Ihre Tochter (meine Mutter) Rosi fast die komplette Kindheit im Trubel der Gaststätte. Im Jahre 1967 heiratete Sie den gelernten Bäcker Reinhard Jakob (meinen Vater). 1970 übernahmen beide die Ratsstube am Marktplatz, welche sie gemeinsam 10 Jahre führten. Viele Stammgäste und ein Name wie kein zweiter im Landkreis ließ das stark zusammengewachsene Ehepaar zurück, um sich Ihren Traum zu verwirklichen. Sie bauten und eröffneten schließlich am 10. Oktober 1980 ihr „Gästehaus Jakob“. Im Laufe der letzten 40 Jahre hat sich das Gästehaus mit anfänglich 12 Zimmern zu einem Hotel der 3 Sterne „Superior“ Kategorie gemausert. Im Jahre 2005 stieg ich in den elterlichen Betrieb ein. In diesem Jahr wurde der letzte große Anbau eröffnet. Seitdem gehört auch unser Restaurant „Esprit“ mit Veranstaltungsräumen für Firmenevents und Privatveranstaltungen aller Art zum Angebot unseres Hauses. Im heutigen Stand umfasst unser Hotel 38 Zimmer (sechs Suiten), eine kleine Wellness-Oase sowie einen Fitnessraum.

Ratsstube, Café und Gastwirtschaft, Groß-Umstadt, Bes. Leni Thomas, direkt am Rathaus

Neues Gästehaus mit viel Komfort
Ehepaar Jakob eröffnete – „Ratsstube“ verpachtet
ERÖFFNET wurde das Gästehaus Jakob in der Groß-Umstädter Zimmerstraße 43. Unser Bild zeigt die Inhaber

Inzwischen liegt die Leitung des Hotels in meinen Händen,
jedoch bin ich über die nach wie vor große Unterstützung meiner Eltern sehr dankbar.

In unserem Restaurant werden Sie von unserem kompetenten Team unter der Leitung von Marcel Kern verwöhnt. Herr Kern hat mit mir zusammen gelernt und prägt den Werdegang unseres Hauses seit der Eröffnung unseres Restaurants mit viel Engagement und Herzlichkeit. Seit 2017 ist Herr David Müller in unserem Küchenteam. 2022 hat er die Leitung übernommen. Sein Streben ist es, Ihnen Tag für Tag ein gaumenfreudiges Lächeln auf die Lippen zu zaubern.

Lassen Sie sich von unseren herzlichen Mitarbeitern verwöhnen …
und von den kulinarischen Genüssen verführen …
Wir freuen uns Ihre Gastgeber zu sein !
Ihre Familie Jakob

Ingo Jakob

Hotel Jakob ★★★S

Restaurant ESPRIT

Für jeden Anlass der passende Rahmen...

Liebe Gäste,

feiern im Hotel Jakob soll für Sie und Ihre Gäste etwas ganz besonderes sein.

Vom Kaffeeklatsch über die gehobene Firmenfeier bis zur Traumhochzeit.
Egal ob mit 10 Personen rustikal und herzhaft oder mit 60 Personen stilvoll und exklusiv.
In unseren wunderschön modernen und zugleich gemütlichen Räumlichkeiten werden wir Ihnen und Ihren Gästen unvergessliche Stunden bereiten.
Unsere Philosophie basiert auf fachkundigen Service begleitet von einer hochwertigen Küche in familiärer Atmosphäre.

Unsere Familie, unser Restaurant– und das Küchenteam leben und lieben Gastfreundschaft.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl von sorgfältig zusammengestellten Menüs, Büffets sowie weitere Informationen für Ihre Feierlichkeit. Sie können sich aus den Vorschlägen Ihr Wunschbuffet zusammenstellen oder auch Ihre eigenen Wünsche einbringen. Nach erreichen des Mindestumsatzes ist für Ihre Feier folgendes inklusive: Raummiete, Weiße Tischwäsche, Stoffservietten und Dekotücher mit farbig eingearbeiteten Papierservietten, Kerzen, Menükarten, Service, MwSt..

Gerne sind wir bei der Auswahl behilflich und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

vl. David Müller (Küchenchef), Ingo & Nicole Jakob, Marcel Kern (Restaurantleiter)

Hotel Jakob ★★★S

Feiern im Hotel Jakob

Restaurant ESPRIT

Art der Feier:
Gerne richten wir jede Art von Feier aus.
Ob Geburtstag, Kommunion, Konfirmation, Trauerfeier, Hochzeit, Weihnachtsfeier, Firmenessen etc..

Getränke:
Wir bieten ein großes Repertoire von Umstädter und Internationalen Weinen. Alle Getränke wie Softgetränke, Biere, Weine und Kaffeespezialitäten sind in großer Auswahl vorhanden und werden nach unserer regulären Getränkekarte berechnet.

Menü oder Büffet:
Bis 20 Personen können wir Ihnen ein komplettes mehrgängiges Menü servieren.
Für 20 – 40 Personen können wir Ihnen die Vorspeise und das Dessert servieren.
Der Hauptgang könnte in Büffetform offeriert werden.
Für 20 – 64 Personen können wir Ihnen gerne ein komplettes Büffet anbieten.

Mehr als 64 Personen:
Sollten Sie mehr als 64 Personen sein, besteht die Möglichkeit das Restaurant mitzunutzen.
Hier würden die Gäste getrennt sitzen.

Musik & Tanz:
Aufgrund unserer Lage, am Rande eines Wohngebietes und der angrenzenden Hotelzimmer, ist es nur sehr begrenzt möglich eine lange Tanznacht auszurichten.
Mit Musikern passen in den Raum Regent maximal 40 Personen. Jedoch müssen wir Sie von vornherein aufmerksam machen, dass ab ca. 22.00 Uhr nur „leise“ Hintergrundmusik in unseren Räumlichkeiten gespielt werden kann.

Rahmenprogramm:
Gerne helfen wir beim Organisieren von Weinproben, Weinbergsrundfahrten oder Weinlagenwanderungen (für die Zeit zwischen Mittagessen und Kaffee, oder Kaffee & Abendessen). Es gibt sehr viele Möglichkeiten, etwas Kulturelles in Ihre Feier einzunbauen. Fragen Sie uns nach Möglichkeiten und wir werden unser Bestes tun Sie zu unterstützen und Ihnen die entsprechenden Kontakte zu vermitteln.

Hotel Jakob ★★★S

Vorträge:
Sollten Sie bei Ihrer Veranstaltung einen Beamer, einen TV mit DVD, eine Leinwand, ein Rednerpult, eine Pinnwand oder andere Technik benötigen, so stellen wir diese gerne je nach Verfügbarkeit und Raummöglichkeit zur Verfügung.

Dekoration und Blumen:
Die Kosten für Blumenschmuck und Dekoration werden individuell berechnet.
In der Regel kann man folgende Rechnung anwenden. Sie benötigen für ca. 8 Gäste ein Blumenarrangement. Dies liegt bei unserer Floristin bei ca. 29,- EURO. Die Kosten hierfür berechnen wir ohne Aufschlag an Sie weiter. Gerne können Sie sich auch selbst um die Blumendekoration kümmern und diese am Vormittag des Tages vor Ihrer Feier zu uns liefern lassen. (Nicht Bestandteil des Mindestumsatzes)

Stuhlhussen:
Gerne beziehen wir unsere Stühle gegen Aufpreis mit weißen Hussen. (Nicht Bestandteil des Mindestumsatzes)

Kaffee und Kuchen:
Gerne bestellen wir Ihnen bei ausgewählten Bäckern die Kuchen für Ihre Feier.
Oder Sie bringen Ihren eigenen Kuchen mit.
Wir berechnen einen Gedeckpreis für Kaffee, Tee und Gedeck pro Person.
(Dieser Gedeckpreis gilt nur, wenn Sie zusätzlich bei uns Mittag- oder Abendessen.)

Kinder:
Für die kleinen Gäste bieten wir Hochstühle, Kindergeschirr und Besteck sowie einen TÜV-zertifizierten Spielplatz.
Bei Buffets werden die Kinder wie folgt berechnet:
bis 3 Jahre = frei
4-12 Jahren = 50%
Ab 12 Jahren = voll
Gerne können wir für die Kinder auch ein Kinderessen servieren.

Zimmerpreise:
Sollten Sie zu Ihrer Feier Zimmer benötigen, so gewähren wir auf alle Zimmerpreise ca. 10 % Nachlass (aufgerundet).

Restaurant ESPRIT

Unsere Räume

Regent:

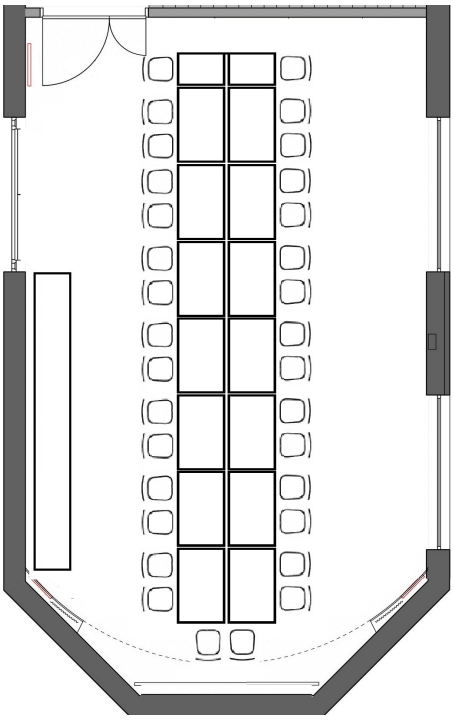
Dieser wunderschöne ca. 70m² große Saal besticht durch seine wunderschöne Lage.
Auf einer Seite erblicken Sie, durch die großen Fenster, unsere naturbelassene Streuobstwiese.
Auf der anderen Seite haben Sie einen direkten Zugang zu unserer Terrasse.
Dieser Raum ist ideal für Gesellschaften zwischen 30 und 64 Personen.

Hotel Jakob ★★★S

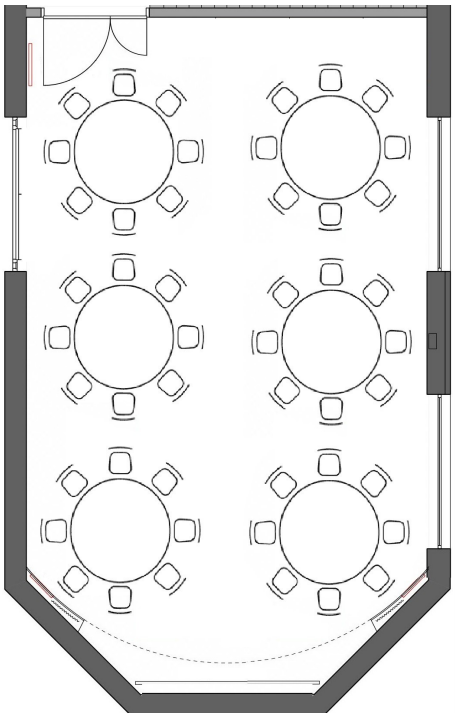
Restaurant ESPRIT

Bestuhlungsvorschläge:

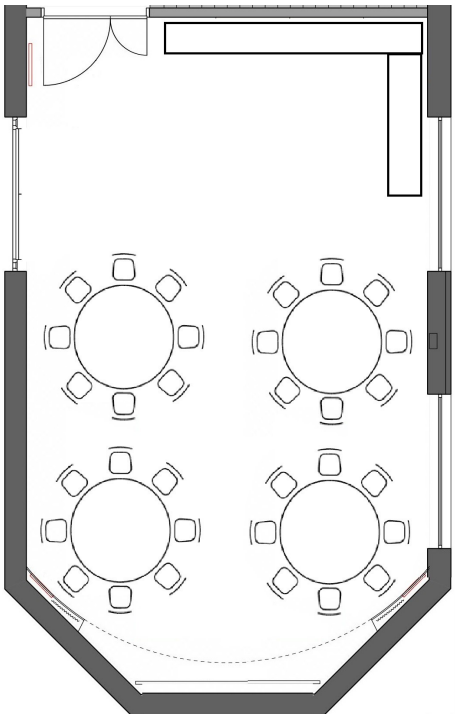
Breite Tafel 32 Personen
(Büffet im Raum)



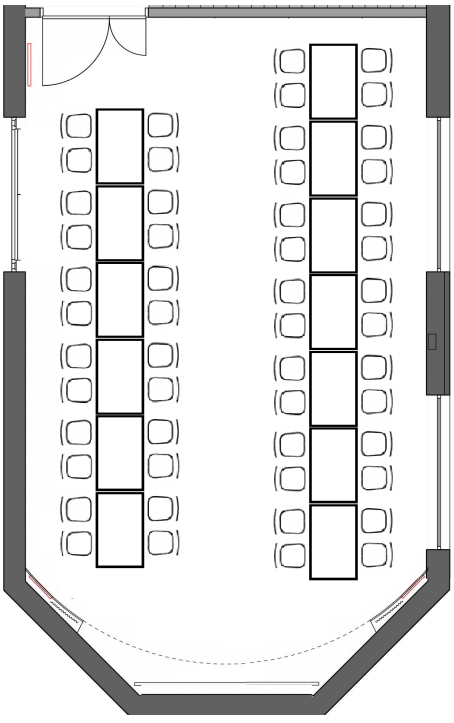
Runde Tische 48 Personen
(Büffet vor dem Raum)



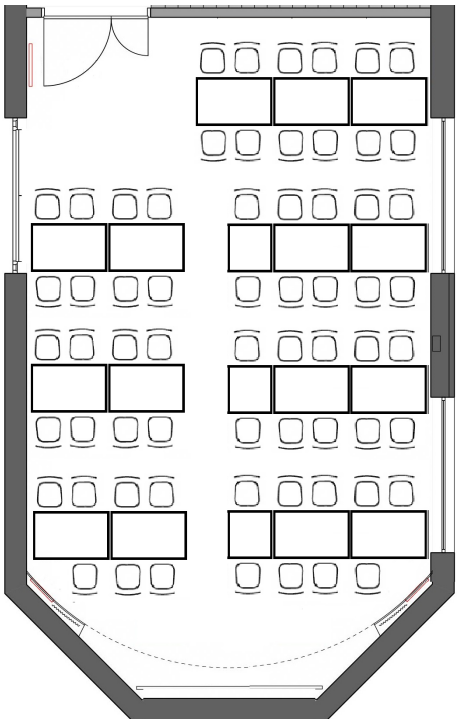
Runde Tische 32 Personen
(Büffet im Raum)



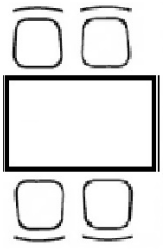
2x Tafel bis 52 Personen
(Büffet vor dem Raum)



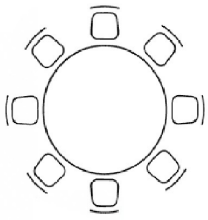
Maximalbestuhlung = 64 Personen
(Büffet vor dem Raum)



Tischgröße Eckige Tische
70 x 120 cm



Tischgröße Runde Tische
160cm Durchmesser



Hotel Jakob ★★★S

Restaurant ESPRIT

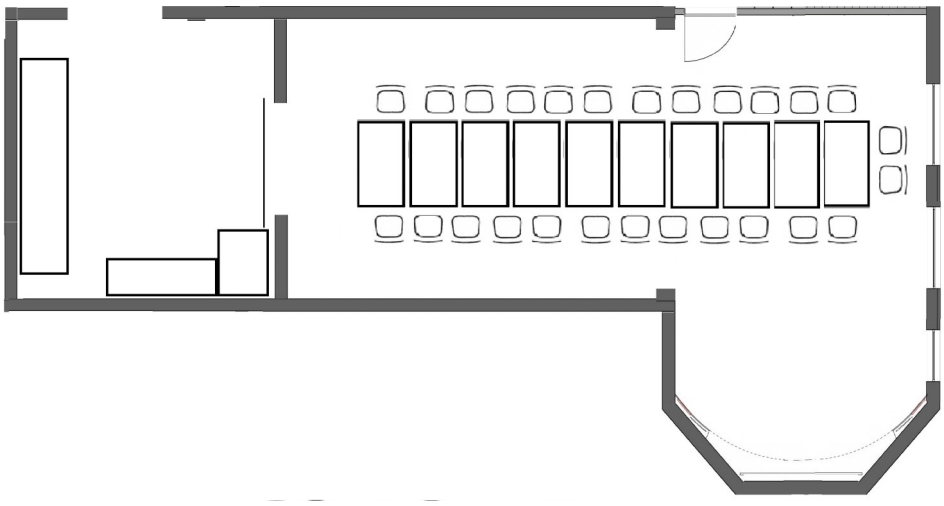
Unsere Räume

Dornfelder:
Dieser gemütliche Raum besteht aus zwei aneinanderhängenden Räumlichkeiten. Mit seinen Lederbänken und passenden Stühlen können wunderbar Grüppchen gebildet werden und Schiebetüren trennen den Gastraum vom Restaurant und Buffetraum. In diesem Raum bewirten wir 15 bis 50 Ihrer Gäste.

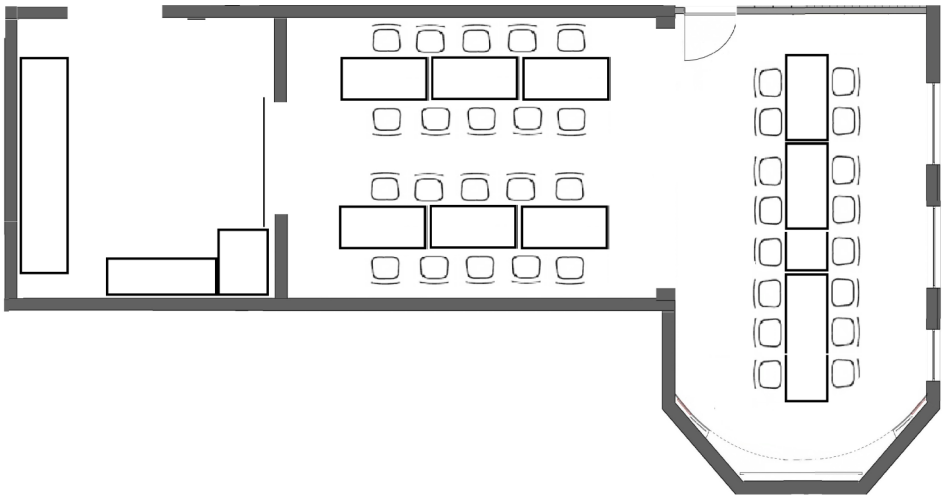
Hotel Jakob ★★★S

Bestuhlungsvorschläge:

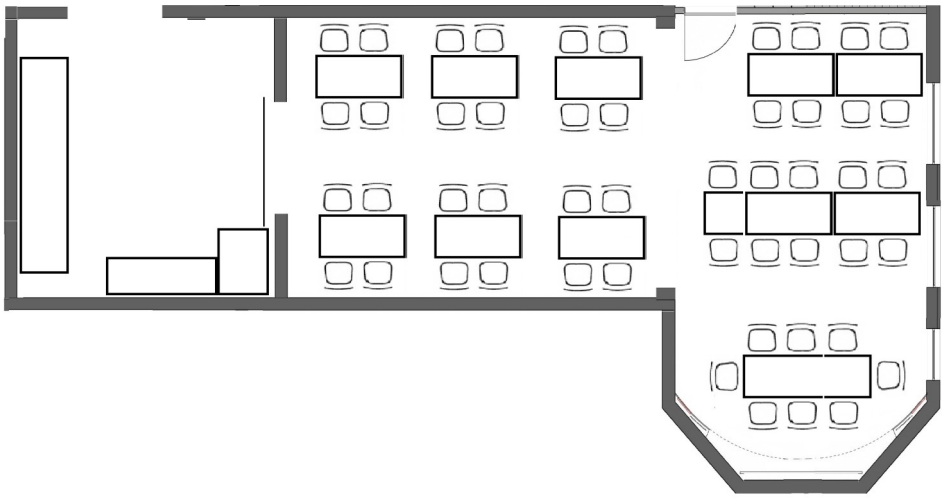
Breite Tafel 26 Personen
(Büffet vor dem Raum)



3x Tafel 36 Personen
(Büffet vor dem Raum)



Maximalbestuhlung = 50 Personen
(Büffet vor dem Raum)



Büffets

Restaurant ESPRIT

Suppen:
Gerne lassen sich alle vorgeschlagenen Suppen durch saisonal entsprechende Gerichte tauschen. (Spargel, Kürbis, Marone…)

Vegetarier / Veganer:
Für Ihre vegetarischen oder veganen Gäste können wir gerne einen Hauptgang gegen eine vegetarische oder vegane Alternative ersetzen oder das Buffet entsprechend erweitern:

Vegetarisch:

Teigtaschen gefüllt mit Pecorino, Walnuss und Feige an Käsesoße

Mit Gemüse gefüllte Zucchini, mit Fetakäse gratiniert und Tomatensugo

Vegan:

Wurzelgemüse aus dem Wok mit Chili Kokosrahm

Gemüseravioli an Tomatensugo

Ihr Wunschbüffet:
Sie können in einer Preiskategorie die einzelne Gerichte gerne tauschen.
Natürlich geht auch eine Zusammenstellung quer durch alle Buffetvorschläge.
Wir errechnen dann Ihren finalen Buffetpreis.
Wenn Sie eigene Wünsche einbringen wollen, so haben wir gerne ein offenes Ohr für Sie.

Hotel Jakob ★★★S

Restaurant ESPRIT

Büffet 1:

Wir servieren zur Vorspeise:

Herzhafte Odenwälder Kartoffelcremesuppe

* * *

Im Anschluss servieren wir auf dem Buffet:

Rustikales Salatbuffet

Krautsalat, Kartoffelsalat, Rotkohlsalat

* * *

Geschmorte Schweinshaxen

in eigener Jus

Rindergulasch

mit Zwiebeln und Rotwein verfeinert

Gegrillte Schweinenackensteaks

nach Art der Küche mariniert

Beilagen

Spätzle, Kroketten, Semmelknödel,
Grillgemüse

* * *

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse au Chocolat

Preiskategorie 1

Hotel Jakob ★★★S

Restaurant ESPRIT

Büffet 2:

Wir servieren zur Vorspeise:

Rinderconsommée
mit Markklößchen

* * *

Im Anschluss servieren wir auf dem Büffet:

Geräucherte Forellenfilets
auf Gurkencarpaccio, Zitronenscheibe und Kräuterquark

Caprese-Salat
Tomate und Mozzarella
mit Balsamicocreme und Basilikumpesto

Gemischtes Salatbüffet
von grünen und angemachten Salaten
mit zweierlei Dressings

* * *

Tafelspitz vom Rind
an Meerrettichsoße

Lachsfilet am Stück gegart
auf Blattspinat und Rieslingrahmsoße á part

Gebratene Medaillons von der Schweinelende
in Waldpilzrahmsoße

Beilagen
Salzkartoffeln, Tagliatelle, Kroketten
und eine bunte Gemüseplatte

* * *

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Bayrisch Creme an Apfel

Preiskategorie 2

Hotel Jakob ★★★S

Restaurant ESPRIT

Büffet 3:

Wir servieren zur Vorspeise:

Lauchcremesuppe
mit Kräutercroûtons

* * *

Im Anschluss servieren wir auf dem Büffet:

Herzhafter Schwarzwälder Schinken
mit Honigmelone

Maritime Räucherfischplatte
von Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich

Gemischtes Salatbüffet
von grünen und angemachten Salaten
mit zweierlei Dressings

* * *

Gebratene Putenbrustfilets gratiniert mit Tomate und Mozzarella
an Tomaten-Kräutersoße

Gegrillte Schweinerückensteaks
an geschwenktem Paprika-Zwiebelgemüse

Mehliertes Seehechtfilet
in Dijon-Senfsoße

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Cannelloni
in Tomatenkräutersoße

Beilagen
Tagliatelle, tomatisierter Reis, Potato Wedges
und eine bunte Gemüseplatte

* * *

Zweierlei Mousse au Chocolat
mit Himbeermark
Obstsalat

Preiskategorie 2

Hotel Jakob ★★★S

Restaurant ESPRIT

Büffet 4:

Wir servieren zur Vorspeise:

Leicht pikante Karotten-Ingwer Suppe
mit Karottenchips

* * *

Im Anschluss servieren wir auf dem Buffet:

Vitello Tonnato
Scheiben vom rosa gegarten Kalbsrücken an Thunfisch-Kapernsoße

Geräucherter Heilbutt
an Frisée-Salat mit Honigdressing

Reichhaltiges Salatbuffet
von grünen und angemachten Salaten
mit zweierlei Dressings

* * *

Argentinische Rinderrückensteaks
auf Speckbohnen und herzhafter Pfeffersoße á part

Gegrillte Medaillons von der Schweinelende
mit Ananas und Sauce Hollandaise gratiniert, Preiselbeeren

Filet vom Steinbeißer
an Karotten-Lauchgemüse

Beilagen
Süßkartoffelpommes, Rosmarinkartoffeln, Spätzle
und eine bunte Gemüseplatte

* * *

Panna Cotta mit Himbeeren

Geeiste Schokoladenterrine

Preiskategorie 3

Hotel Jakob ★★★S

Restaurant ESPRIT

Büffet 5:

Wir servieren zur Vorspeise:

Cremesuppe von gelber Paprika
mit Preiselbeersahne

* * *

Im Anschluss servieren wir auf dem Büffet:

Reichhaltiges Salatbuüfet
von grünen und angemachten Salaten
mit zweierlei Dressings

Scheiben vom rosa gegartem Roastbeef (kalt serviert)
mit Remouladensoße

Kleine Italienische Antipasti Variation
nach Art der Küche

* * *

Gegrillte Kalbsrückensteaks
auf Waldpilzragout

Maispoularde
auf gegrilltem Paprikagemüse, schwarzen Oliven, Tomatensugo

Filet vom Zander
auf Blattspinat und Weinrahmsoße

Beilagen
Kurkumareis, Röstitaler, Kräuterkartoffeln
und eine bunte Gemüseauswahl

***

Mousse Variation von Zitrusfrüchten (Orange, Limette und Zitrone)

Exotische Obstplatte

Preiskategorie 3

Hotel Jakob ★★★S

Restaurant ESPRIT

Büffet 6:

Wir servieren zur Vorspeise:

Bananen-Chili-Cremesuppe
mit shwarzem Sesam und Chilifäden

* * *

Im Anschluss servieren wir auf dem Büffet:

Reichhaltiges Salatbüffet
von grünen und angemachten Salaten
mit zweierlei Dressings

Rote Beete Chutney
auf Rucola mit Ziegenfrischkäsecrumbles

Rosa gegarte Entenbrusttranchen
an Orangendip

* * *

Gebratene Kalbsrückensteaks
in Serranomantel

Gebratene Medaillons vom Hirschrücken
an einer Wild Demi Glace

Filet vom Loup de Mare
dazu eine Tiefseehummersoße

Beilagen
Semmelknödel, Spätzle, Tagliatelle Rosso
Und eine bunte Gemüseplatte

* * *

Edbeerlasagne

Brombeermousse mit Zartbitterschokolade

Preiskategorie 4

Hotel Jakob ★★★S

Restaurant ESPRIT

Büffet 7:

Wir servieren zur Vorspeise:

Pikante Kichererbsensuppe
mit einer gegrillten Jakobsmuschel

* * *

Im Anschluss servieren wir auf dem Büffet:

Reichhaltiges Salatbüffet
von grünen und angemachten Salaten
mit zweierlei Dressings

Scheiben von rosa gegartem Kalbsrücken (kalt serviert)
an Champignoncarpaccio, Olivenöl-Kräutermarinade

Marinierte Riesengarnelen
auf Wildkräutersalat

* * *

Gegrillte Medaillons von der Schweinelende
mit französischem Weichkäse und einer Cognac-Rahmsoße

Tranchen vom Flanksteak vom Rind
an Rosmarinjus und Kräuterbutter

Filet von der Dorade
auf Fenchelgemüse

Beilagen
Potato Wedges, Rosmarinkartoffeln, Safranreis
und eine bunte Gemüseauswahl

***

Crème Brûlée mit Früchten

Italienische Windbeutel
Profiteroles in Schokoladensoße

Preiskategorie 4

Hotel Jakob ★★★S

Frühstück:

Beginnend mit Reichhaltigem Frühstückbüffet:
(ca. 10.-12.00 Uhr)

Auswahl an Wurst, Käse, Schinken,

Marmelade, Nutella, Obstsalat, Joghurt, Müsli

Rühreier, gekochte Eier und Frikadellen

Brot, Brötchenauswahl, Brot, Croissants

Filterkaffee, Tee und Kakao, Orangensaft und Milch

Folgende Leistungen sind während des Frühstücks inklusive:

Tischwäsche, Papierservierten.

Weitere Getränke wie Mineralwasser, Kaffeespezialitäten,
Weine, Sekt etc. würden extra berechnet.

Brunch Erweiterung:

Gegen 12.00 Uhr werden dann noch weitere Warme Gerichte am Büffet serviert.

Zb.: 2 x Hauptgänge der Preiskategorie 1

- Odenwälder Geschnetzeltes (von Rind und Schwein) -
Hähnchen-Curry Geschnetzeltes
- Panierte Schweineschnitzelchen Wiener Art mit Zitronenecken
- Geschmorte Schweinshaxen in eigener Jus
- Gebratenes Filet vom Kabeljau mit einer Senfdillsoße
- Mit Ricotta und Spinat gefüllte Cannelloni

oder

2 x Hauptgänge der Preiskategorie 2

-Kleine Argentinische Rinderrückensteaks mit Zwiebelsoße
-Tafelspitz vom Rind an Meerrettichsoße
-Schweinelende mit Waldpilzrahmsoße
-Gebratene Filets vom Zander mit Kräuterkruste auf Blattspinat
-Pochiertes Lachsfilet auf Weinrahmsoße

* * *

Dazu jeweils eine Sättigungsbeilage und Gemüse oder Salat

* * *

Dessertvariation
Vier Süße Leckereien aus der Küche

Menüs

Restaurant ESPRIT

Suppen:
Gerne lassen sich alle vorgeschlagenen Suppen durch saisonal entsprechende Gerichte tauschen. (Spargel, Kürbis, Marone…)

Vegetarier / Veganer:
Für Ihre vegetarischen oder veganen Gäste können wir gerne einen Hauptgang gegen eine vegetarische oder vegane Alternative ersetzen :

Vegetarisch:

Teigtaschen gefüllt mit Pecorino, Walnuss und Feige an Käsesoße,
geschmorten Kirchtomaten und Rucola

Mit Gemüse gefüllte Zucchini, mit Fetakäse gratiniert und Tomatensugo
dazu Reis

Vegan:

Wurzelgemüse aus dem Wok mit Chili-Kokosrahm
dazu Reis

Gemüseravioli an Tomatensugo
dazu Rucola

Ihr Wunschmenü:
Gerne können Sie eine Zusammenstellung quer durch alle Menüvorschläge vornehmen.
Wir errechnen dann Ihren finalen Menüpreis.
Wenn Sie eigene Wünsche einbringen wollen, so haben wir gerne ein offenes Ohr für Sie.

Hotel Jakob ★★★S

Restaurant ESPRIT

Menü 1:

Rote Beete Carpaccio
dazu marinierter Rucola, glasierten Walnüssen und Frischkäse Crumbles

***

Karotten--Ingwer Cremesuppe

***

Gebratene Medaillons von der Schweinelende
mit Ananas, Käse und Sauce Hollandaise gratiniert
dazu Pommes Frites an Salatbouquett

oder

Filet von der Dorade
auf Fenchelgemüse
dazu Kräuterkartoffeln und Weinrahmsoße

oder

Hähnchenbrustfilet mit Büffelmozzarella und Tomate gratiniert
dazu Tomatenkräutersoße und Tagliatelle

***

Panna Cotta
mit Himbeermark

Preiskategorie 1

Hotel Jakob ★★★S

Menü 2:

Vitello Tonnato
Scheiben von rosa gegartem Kalbsrücken
an Thunfischkapernsoße

***

Rinderconsommé
mit Markklößchen

***

Tranchen vom Flanksteak (Rind)
mit Paprika-Zwiebel-Gemüse und Potato Wedges

oder

Putenbrustfilet mit Wok-Wurzelgemüse
dazu Chili-Kokosrahm und Basmatireis

oder

Filet vom Petersfisch
dazu Dijon Senf-Soße, Karotten-Lauch-Gemüse
und Kräuterkartoffeln

***

Crème Brûllée
mit frischen Früchten

Preiskategorie 2

Menü 3:

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing
dazu Serrano-Schinken
und Grana Padano

***

Steinpilzrahmsuppe
mit fritiertem Rucola

***

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit einer Orangen-Pfeffersoße, Schupfnudeln und Wurzelgemüse

oder

Medaillons von der Schweinelende
an Sauce Choron, Röstitalern und Rahmwirsing

oder

Filet vom Red Snapper
an Weinrahm-Kurkuma-Soße
dazu Auberginen-Gemüse und Tagliatelle

***

Warmes Schokoladenküchlein
mit Kirschsorbet

Preiskategorie 2

Menü 4:

Cold Surf & Turf
Roastbeefscheiben mit einer marinierten Riesengarnele
und Aioli

***

Bananen-Chili-Cremesuppe
mit schwarzem Sesam und Chilifäden

***

Medaillons von Kalbs- und Rinderrücken
an Steinpilzrahmsoße, Röstitaler und Speckbohnen

oder

Hirschrückensteak an Wild Demi Glace
dazu Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne

oder

Filet vom Zander auf Fenchelgemüse
dazu eine Rieslingsoße und Kräuterkartoffeln

***

Geeiste Schokoladenterrine
mit marinierten Waldbeeren

Preiskategorie 3

Menü 5:

Herzhafter Wildschinken, an Rucola und Balsamicodressing
dazu Williamsbirne mit Preiselbeere

***

Cremesuppe von der Pastinakenwurzel
mit gegrillten Garnelen

***

Filet vom Kalb
an sautierten Waldpinzen, Portweinjus und Trüffelkartoffelpüree

oder

Gegrilltes Steak vom Iberico Schwein
mit mediterranem Röstgemüse
und Kräuterkartoffeln

oder

Filet vom Wolfsbarsch
an Babyspinat und geschwenkten Kirschtomaten
dazu Tagliatelle "Rosso" und eine Zitronen Butter-Soße

***

Mandelsoufflé
mit Cassis-Sorbet

Preiskategorie 3

Restaurant ESPRIT

Extras

Zum Aperitif:

Laugenteilchen
mit Kräuterquark und Radieschen

Blätterteigteilchen gefüllt mit
Spinat, Käse und Schinken

Finger Food
Scampi Fritti, Samosa mit Gemüse gefüllt,
vegetarische Falafel mit Kräuterdip.

Für später:

Knabberteller
mit Salzstangen, Erdnüssen, Chips .

Halbe belegte Brötchen
mit Käse, Salami, Schinken, Lachs .

Internationale Käseplatte
mit Weich– und Hartkäse, Trauben Baguette und Butter

Käseplatte vom Odenwälder Käsekeller
mit Weich– und Hartkäse, Trauben, Baguette und Butter

Herzhafte Odenwälder Gulaschsuppe
mit Baguette

Hotel Jakob ★★★S

Notizen

Restaurant ESPRIT

Hotel Jakob ★★★S

Restaurant ESPRIT

Wir freuen uns schon auf Ihre Feier...

Hotel Jakob
Ingo Jakob
Zimmerstrasse 43
64823 Groß-Umstadt

Telefon : 06078 78000
Email: info@hotel-jakob.de
HP: www.hotel-jakob.de

Hotel Jakob

2024

Restaurant ESPRIT

Preisliste:

Buffet	Preiskategorie 1	Preiskategorie 2	Preiskategorie 3	Preiskategorie 4
	35,- EURO	45,- EURO	50,- EURO	55,- EURO

Frühstück Brunch	Frühstückspreis	Bruncherweiterung Preiskategorie 1	Bruncherweiterung Preiskategorie 2
	20,90 EURO	+19,90 EURO	+25,90 EURO

Menü	3-Gang mit Suppe	3-Gang mit Vorspeise	4-Gang
Preiskategorie 1	35,90 EURO	37,90 EURO	42,90 EURO
Preiskategorie 2	38,90 EURO	42,90 EURO	47,90 EURO
Preiskategorie 3	40,90 EURO	44,90 EURO	49,90 EURO

Aperitif	Laugenteilchen	Blätterteigteilchen	Canapé Variation
	3,90 EURO	4,90 EURO	7,50 EURO

Für später	Knabberteller	Belegte Baguettscheiben	Gulaschsuppe
	3,90 EURO	4,90 EURO	7,90 EURO

Käse	Internationale Käseplatte	Käseplatte Odenwälder Käsekeller
	6,50 EURO	8,90 EURO

Extras	Kaffeegedeckpreis (beinhaltet Filterkaffee, Tee und Gedeck)	Stuhlhussen	Blumengesteck einfach
	7,50 EURO	5,50 EURO	5,00 EURO

Alle Preise pro Person

Hotel Jakob

Tel: 06078 - 78000
Fax: 06078 - 7800-200
info@hotel-jakob.de
www.hotel-jakob.de

Zimmerstrasse 43
64823 Groß-Umstadt

Mindestumsatz und AGB´s.

Auszug AGB : Hotel Jakob – Groß-Umstadt
Lieber Gast, wir werden uns alle Mühe geben, Ihre Feier zu einem besonderen Ereignis werden zu lassen. Auf dieser Seite fassen wir kurz die AGB´s zu Ihrer Feier zusammen.

Abschluss des Vertrages:
Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald die Bestellung von Zimmern und/oder Bewirtung vom Hotel gegenüber dem Besteller zugesagt und bestätigt ist.

Meldung definitiver Teilnehmerzahl für Familienfeiern, Tagungen und Veranstaltungen:
Der Besteller teilt dem Hotel Jakob 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn die definitive Teilnehmerzahl mit. Diese genannte Teilnehmerzahl ist Rechnungsgrundlage. Sollte sich die Teilnehmerzahl erhöhen wird die Berechnung entsprechend angepasst.

Mindestumsatz Raummiete:
Bei einer exklusiven Buchung des Raums Dornfelder gilt ein Mindestumsatz von 1500,- EURO.
Bei einer exklusiven Buchung des Raums Regent gilt ein Mindestumsatz von 2000,- EURO.
Sollte durch Speisen und Getränke dieser Mindestumsatz nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raummiete in Rechnung gestellt.

Nacht- / Spätzuschlag:
Für Mittagsveranstaltungen wird ab 18.00 Uhr und für Abendveranstaltungen wird ab 24.00 Uhr je angefangene Stunde ein Nacht- bzw. Spätzuschlag von 100,- EURO pro Stunde in Rechnung gestellt. (Dieser Zuschlag kann nicht dem Mindestumsatz angerechnet werden)

Stornofristen:
Veranstaltungsräume: Für die Veranstaltungsräume gelten folgende Stornierungsfristen:
bis 6 Monate vor Termin = kostenfrei
bis 3 Monate vor Termin = Dornfelder 750,- EURO pauschal / Regent 1000,- EURO pauschal
ab 3 Monate vor Termin = Dornfelder 1000,- EURO pauschal / Regent 1250,- EURO pauschal
Natürlich werden wir unser Bestes tun den Veranstaltungsraum nach Stornierung noch weiter zu vermieten. Sollte uns dies gelingen werden wir diesen natürlich nicht berechnen.

Zahlungen:
Alle vom Hotel gestellten Rechnungen sind binnen 14 Tage nach Erhalt ohne Abzüge zu begleichen. Das Hotel ist berechtigt zur Abwicklung der Leistungen eine Vorauszahlung zu vereinbaren. Bei nicht fristgerechtem Eingang dieser Vorauszahlung kann das Hotel vom abgeschlossenen Vertrag Abstand nehmen.