

**Kirchpark-
Hotel** ★★ ★★ ★★
SUPERIOR
BAD DÜRKHEIM/PFALZ



**2025
EVENTMAPPE**

HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS IM KURPARK-HOTEL!



Ihre Feier in unseren erfahrenen Händen. Damit Ihr Event zum Highlight wird.

Ob Sie ein rauschendes Fest oder lieber eine Feier im kleineren Kreis wünschen, neben professionellem Service und kulinarischer Raffinesse bieten wir Ihnen die passenden Räumlichkeiten für bis zu 250 Personen.

Unsere stimmungsvollen Bankettsäle „Großer Kursaal“ oder auch „Kleiner Kursaal“ bieten zusammen mit unserem idyllischen Kurpark die passende Atmosphäre für Ihren großen Tag.

Die perfekte Veranstaltung. Einfach kalkuliert mit unseren Arrangements.

Mit unseren Angeboten haben Sie die Möglichkeit, ein Paket individuell zusammenzustellen und zu buchen. Die Kosten bleiben transparent und kalkulierbar.

Unser erfahrenes und kompetentes Team berät Sie gerne bei der Planung Ihres Events sowie bei der Auswahl des passenden Buffets. Unser Motto „Alles unter einem Dach“ ist Programm: Neben der wunschgemäßen Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung bietet das Kurpark-Hotel Ihnen zusätzlich das Beauty Lounge Medical Day Spa für Beauty und Entspannung sowie die richtige Portion Nervenkitzel in der Spielbank Bad Dürkheim.

ZIMMER



Übernachtungen

Runden Sie Ihr Event mit einer Übernachtung in einem unserer 113 Zimmer mit 4-Sterne-Superior-Komfort ab. Sonderpreise pro Nacht für Gäste der Feier:

Doppelzimmer: **ab EUR 154,-**

Einzelzimmer: **ab EUR 99,-**

inklusive vielfältigem Frühstück, Minibar-Getränken, Nutzung des Wellness- & Fitnessbereichs, freier Eintritt in die Spielbank Bad Dürkheim (ab 18 Jahren nach Vorlage eines gültigen Personalausweises).

Rahmendaten zu Ihrer Veranstaltung

Beginn nach Absprache; Ende bis 2.00 Uhr

Nachtzuschlag

Für den Einsatz unserer Mitarbeiter ab 0.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von pauschal EUR 150,- pro angefangene halbe Stunde.

Unsere Veranstaltungsräume stehen Ihnen und Ihren Gästen bis 2.00 Uhr zur Verfügung.

Vorausrechnung

40 Tage vor Veranstaltungsbeginn bitten wir um eine Vorauszahlung in Höhe von 50 % des pauschalen Umsatzes und 100 % von der Raummiete. Die finale Rechnungsgrundlage bildet die bis zwei Tage vor Veranstaltung übermittelte Personenzahl.

Parkgebühren

Die Gebühren für einen unserer 240 Parkplätze betragen: EUR 9,50 Nacht/Pkw. Bei Nutzung eines von insgesamt vier Elektroparkplätzen berechnen wir eine Gebühr in Höhe von EUR 39,50 pro Ladegang zusätzlich zu den oben genannten Parkgebühren.

PREISÜBERSICHT



Raummiete

Für die Nutzung des „Großen Kursaals“ fällt eine Raummiete in Höhe von EUR 1.900,- und für den „Kleinen Kursaal“ eine Raummiete von EUR 950,- pro Veranstaltungstag an.

Tischwäsche und Dekoration

Gerne decken wir auf Ihren Wunsch weiße, graue oder sektfarbene Tischwäsche und die entsprechenden Mundservietten ein.

Tischordnung

Sollten Sie eine feste Tischordnung für Ihre Gäste wünschen, erstellen wir gerne einen Tischplan, welcher von uns vor dem Veranstaltungsraum aufgestellt wird.

Menükarten

Auf Wunsch fertigen wir für Sie Menükarten an, die in weißen, mit unserem Hotellogo versehenen Hüllen, auf den Tischen aufgestellt werden.

Zusätzliche Dekorationselemente

Für die Tische stellen wir Ihnen gerne dreiarmige Kerzenleuchter mit weißen oder cremefarbenen Kerzen kostenfrei zur Verfügung. Möchten Sie die Dekoration selbst übernehmen oder extern beauftragen? Dann sprechen Sie uns gerne bezüglich der Terminabsprache an.

Stuhl-Hussen

Auch Hussen können wir auf Anfrage für Sie bestellen. Die dafür entstehenden Kosten sowie eine Aufziehböhr werden Ihnen in Rechnung gestellt.



Getränke

Gerne bieten wir Ihnen für die Dauer Ihrer Veranstaltung verschiedene Pauschalen an.

Die Classic-Sekt-Pauschale beinhaltet pro Stunde:

Sekt Hausmarke „Casino Royal“ oder alkoholfreien Sekt, Orangensaft und Mineralwasser (classic oder still) .
EUR 13,- pro Person

Die Premium-Sekt-Pauschale beinhaltet pro Stunde:

Zusätzlich zu der Classic-Sekt-Pauschale wahlweise Sektcocktails wie Lillet Wild Berry, Aperol oder Hugo.
EUR 17,- pro Person

Die Deluxe-Sekt-Pauschale beinhaltet pro Stunde:

Sekt Hausmarke „Casino Royal“ oder alkoholfreien Sekt, Orangensaft und Mineralwasser (classic oder still) wahlweise Sektcocktails wie Lillet Wild Berry, Aperol oder Hugo sowie drei von Ihnen ausgewählte Canapés.
EUR 21,- pro Person

Dinner-Getränke-Pauschale:

- vier ausgewählte Weine (siehe extra Liste)
- Biere (Pils und Weizenbier)
- Sekt „Casino Royal“ oder alkoholfreien Sekt
- alkoholfreie Getränke (Säfte, Softdrinks und Mineralwasser)
- alkoholfreie Kaffeespezialitäten

4 Stunden EUR 39,- pro Person

5 Stunden EUR 47,- pro Person

6 Stunden EUR 53,- pro Person

7 Stunden EUR 58,- pro Person

(Nach und vor der Pauschale werden die Getränke nach Verbrauch berechnet, sofern keine Pauschale gebucht sein sollte.)

Ergänzend zur Getränke-Pauschale am Abend bieten wir Ihnen eine **Longdrink-Pauschale** an. Diese enthält bis zu drei Longdrink-Sorten (nach Wahl, siehe separate Vorschläge).

1 Stunde EUR 10,- pro Person

2 Stunden EUR 17,- pro Person

3 Stunden EUR 23,- pro Person

Speisen

Bitte wählen Sie Ihr individuelles Buffet aus unseren Vorschlägen. Tauschen Sie einzelne Gerichte aus und stellen sich so ihr eigenes Festmahl zusammen. Sollten Sie sich für eine Buffetvariante mit Suppe entscheiden, servieren wir Ihnen diese auf Wunsch.

(Kinder bis 6 Jahre nehmen kostenfrei am Buffet und den Pauschalen teil, Kinder von 7 bis 12 Jahre werden mit 50 % berechnet.)

Zusätzlich können Sie auch unsere Angebote für eine **„Candy Bar“** und eine **„Salty Bar“**, welche sich optimal als Ergänzung zum Dessert-Buffet (Candy Bar) oder zum Mitternachtssnack (Salty Bar) eignen, buchen.

EUR 7,- pro Person



Unsere VORSCHLÄGE für Ihre GETRÄNKEAUSWAHL

(innerhalb der gewählten Pauschale - gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Teinacher classic, medium, still
- Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar
- Schweppes Bitter Lemon
- Pepsi Cola, Pepsi Zero, Schwip Schwap Orange

HEISSE GETRÄNKE

- Kaffee
- Tee
- Espresso
- Cappuccino
- Milchkaffee
- Doppelter Espresso

BIERE

- Karlsberg Ur-Pils
- Karlsberg alkoholfreies Pils
- Helles Hefeweizen
- alkoholfreies Helles Hefeweizen

LONGDRINKS

- Jim Beam Cola
- Gin Tonic (Gordon's Gin)
- Moskow Mule
- Wodka Lemon (Smirnoff Wodka)
- Mojito
- Tequila Sunrise
- Cuba Libre

WEINE

■ Weißweine

- Dürkheimer Hochbenn
Riesling trocken
Weingut Schmitt • Bad Dürkheim/Pfalz
- Grauburgunder trocken
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg/
Herxheim/Pfalz
- Cuvée Weiß
Chardonnay-Weißburgunder trocken
Weingut Darting • Bad Dürkheim/Pfalz
- Riesling feinherb
Weingut Karl Schäfer • Bad Dürkheim/Pfalz
- Ungsteiner Honigsäckel
Riesling Spätlese lieblich
Weingut Bärenhof • Ungstein

■ Rosé

- Rosé feinherb
Weingut Wolf • Ungstein

■ Rotweine

- Schwarzriesling trocken
Vier Jahreszeiten Winzer eG • Bad Dürkheim/Pfalz
- Dornfelder lieblich
Weingut Mesel • Bad Dürkheim/Pfalz



Unsere VORSCHLÄGE für Ihre SPEISEN:

(innerhalb der gewählten Pauschale - gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche)

BUFFETVARIANTE 1 ab € 49,50 pro Person

3 x Vorspeisen | 1 x Suppe | 1 x Fischgericht
1 x Fleischgericht | 1 x Vegetarisches Gericht
4 x Beilagen | 2 x Dessert

- Feiner Meeresfrüchtesalat
- Hausmacherwurst
- Schweinemett, Zwiebel

BUFFETVARIANTE 2 ab € 58,50 pro Person

4 x Vorspeisen | 1 x Suppe | 1 x Fischgericht
1 x Fleischgericht | 1 x Vegetarisches Gericht
4 x Beilagen | 3 x Dessert

SUPPEN

- Rieslingkaltschale, Apfel und Minze
- Geeistes Gurkensüppchen mit Schmand und Dill
- Fruchtige Tomatencremesuppe, Pestosahne
- Schaumsüppchen von Karotte und Ingwer, Kokosmilch, Chili
- Schwäbische Hochzeitssuppe, Maultaschen, Markklößchen, Grießklößchen
- Essenz vom Ochsenchwanz eigene Einlage, Gemüse, Cognac
- Pfälzer Kartoffelsuppe

BUFFETVARIANTE 3 ab € 64,50 pro Person

4 x Vorspeisen | 1 x Suppe | 1 x Fischgericht
2 x Fleischgerichte | 1 x Vegetarisches Gericht
4 x Beilagen | 4 x Dessert

VORSPEISEN

- Carpaccio vom Saumagen
Gemüse- Meerrettichvinaigrette
- Räucherfischvariation | Sahnemeerrettich
- Melonenauswahl | Serrano-Schinken
- Tomate „Caprese“ | Vitello tonnato
- Antipasti von mediterranem Gemüse
- Tranchen vom Haushuhn
- Asiatischer Gemüsesalat
- Marinierte Grünschalenmuschel | Tomatensalsa
- Rosa gebratenes Roastbeef | Essiggemüse | Remoulade
- Petit Fours vom Fjord Lachs | Wasabicrème | Pumpernickel
- Tranchen von der Schweinelende, Kräutermantel

DESSERTS

- Mousse von heller und/oder dunkler Schokolade
- Obstsalat | Maraschino
- Crème brûlée | Zitronentarteletten
- Brownie | Karamellsauce
- Tropische Früchtevariation
- Tiramisu
- Feines Topfenmousse
- Waldbeerenragout
- Panna cotta | Fruchtsauce



Unsere VORSCHLÄGE für Ihre SPEISEN:

(innerhalb der gewählten Pauschale - gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche)

HAUPTGÄNGE

■ Fleisch

- Geschmorte Ochsenbäckchen in Dornfelderjus
- Gegrillte Maispoularde in Thymianjus
- Saftige Hähnchenbrust in Champignonrahm
- Schweinelende in Pfeffersauce

■ Fisch

- Auf der Haut gebratener Zander in Rieslingsauce
- Tranchen vom Fjord Lachs in Dillrahm
- Gegrillter roter Knurrhahn, Kurkuma-Limetten-Velouté
- Pochierter Buntbarsch in Vermouthsauce
- Mediterranes Fischragout mit Muschelfleisch, verfeinert mit Pinot Grigio

■ Vegetarisch

- Schupfnudelpfanne, junger Lauch, Waldpilze
- Kartoffelgnocchi in Salbei Velouté mit gerauchtem Paprika, Parmesan

- Tagliatelle in Waldpilznage und frischen Kräutern
- Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung oder Kräuterschmand
- Spinatstrudel mit Gorgonzola und Pinienkerne
- Tortellini mit buntem Gemüse und Parmesan Velouté

HÄPPCHEN

■ Canapés

- Ziegenkäse, Cassis Feige
- Rosa Roastbeef, Remoulade, Essiggemüse
- Putenbrust, Frischkäse, Paprika
- Gerauchte Forelle, Meerrettichcreme
- Ketakaviar
- Gebeizter Lachs, Rucola, Senf-Dillsauce
- Brie, Preiselbeeren Confit
- Frischkäse, Chorizo

■ Pikantes

- Blätterteigteilchen mit Lachs, Käse oder Käse + Schinken

- Buntes Laugengebäck
- Spieße von Tomate, Mozzarella, Mango
- Garnele im Kartoffelmantel
- Hähnchen-Saté mit Sweet-Chili-Dip
- Mini Pizza

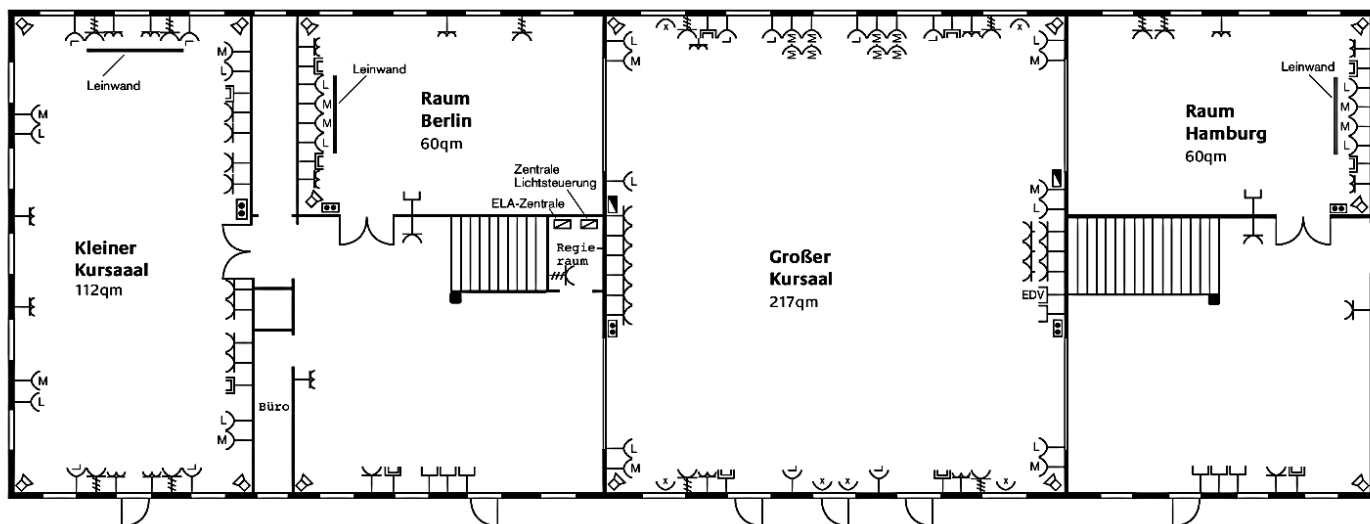
■ Süßes

- Quarkbällchen
- Bunter Blechkuchen
- Pekannuss-Röllchen
- Schokoladenbrownie

BEILAGEN

- Kartoffelgratin
- Spätzle
- Kräuterkartoffeln
- Röstkartoffeln
- Kartoffelpüree
- Jasminreis
- Duftreis
- Gemüsereis
- Saisonale Gemüsevariationen
- Diverse Pasta

RÄUMLICHKEITEN



	Länge (m)	Breite (m)	Höhe (m)	Fläche (m ²)	Personen
Großer Kursaal	15	14,5	4,7	217	bis 150
Großer Kursaal, Hamburg + Berlin	15	27,4/14,5	4,7/3,4	337	bis 250
Kleiner Kursaal	15	7,5	3,3	112	55
Berlin/Hamburg	9,55	6,25	3,4	60	35
Galerie	9,55	6,25	3,4	60	35

GROSSER KURSAAL



Größe: 217 m² · bis zu 150 Personen

KLEINER KURSAAL



Größe: 112 m² · bis zu 50 Personen

WINZERSTUBE



Größe: 60 m² · 20 bis 35 Personen

ANGEBOTE UND RESERVIERUNGEN:

Bankett- und Veranstaltungsbüro

Telefon 06322 797-114 | bankett@kurpark-hotel.de

Kurpark-Hotel Bad Dürkheim, GHI GmbH

Schloßplatz 1-4

67098 Bad Dürkheim

www.kurpark-hotel.de



Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise und beruhen auf der bei Drucklegung des Prospektes bzw. Zeitpunkt der Buchungsbestätigung gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. (Stand April 2025)