HOHENWART FORUM

BILDUNG | TAGUNG | HOTEL

Hochzeitsmappe

Räume für eine offene Gesellschaft.

Alle Daten gelten ab 01.01.2027

Herzlich Willkommen im Hohenwart Forum

Raum für ihre Träume

Stellen Sie sich Ihren schönsten Tag vor: Ein Ort im Grünen, lichtdurchflutete Räume und ausreichend Platz, damit sich Ihre Gäste rundum wohlfühlen. Lassen Sie Ihren Traum im Hohenwart Forum zur Wirklichkeit werden!

Sektempfang auf unserer Restaurantterrasse, eine romantische freie Trauung im Amphitheater oder das Ja-Wort in unserer liebevoll gestalteten, hauseigenen Kapelle? Romantisches Fotoshooting auf dem großzügigen Wiesengelände oder eine ausgelassene Feier in unserem Restaurant? Oder einfach alles? Bei den vielseitigen Möglichkeiten, die das Hohenwart Forum Ihnen bietet, müssen Sie keine Kompromisse eingehen.

Gestalten Sie mit uns Ihren Tag so, wie Sie ihn sich schon immer vorgestellt haben - oder wie Sie nie dachten, dass es möglich wäre. Hauptsache, ganz nach Ihren Wünschen: Mit Leichtigkeit. Mit Herzlichkeit. Mit Stil. Mit ganz viel Persönlichkeit.

Wir freuen uns darauf, Sie mit Erfahrung, Herz und dem Blick für die kleinen, besonderen Details bei der Planung Ihrer Traumhochzeit zu begleiten. Gemeinsam machen wir Ihren großen Tag unvergesslich!

Ihr Team des Hohenwart Forums

HABEN SIE FRAGEN?
WIR SIND GERNE FÜR SIE DA.

Annkatrin Opel, Leitung Service & Bankette
Tanja Güclü, Stellv. Leitung Service & Bankette
service@hohenwart.de | 07234 606-350

Hohenwart Forum GmbH
Schönbornstraße 25
75181 Pforzheim-Hohenwart
Telefon 07234 606-0

www.hohenwart.de
info@hohenwart.de
Geschäftsführung
Johanna Iskenius

Sitz der Gesellschaft
Pforzheim
Registergericht Mannheim
HRB 504984

Sparkasse Pforzheim Calw
DE90 6665 0085 0000 9298 75
USt.-IdNr.: DE 214129857

Unsere Wohlfühl-pauschalen für Sie

Wir bieten Ihnen drei Varianten zur Auswahl, die Ihre Feier zu einem unvergesslichen und kulinarischen Erlebnis machen. Vom Fingerfood zum Empfang, liebevoll kreierte Snacks um Mitternacht oder leckere Drinks: Wir kümmern uns um alles, damit Sie Ihr Fest genauso entspannt genießen können wie Ihre Gäste.

Pauschale I
Entspannt feiern
bis zu 8 Stunden

- Getränke zum Empfang
- Softgetränke und Zapfanlage zum Selberzapfen
- Kaffeespezialitäten
- Tischwäsche
- Raummiete, Raumreinigung und Bestuhlung
- Personalbereitstellung

85,00 € p.P.

Pauschale II
Komfortabel feiern
bis zu 10 Stunden

- Getränke zum Empfang
- **Eiswagen zum Dessert**
- **Mitternachtssnack**
- Softgetränke und Zapfanlage zum Selberzapfen
- Kaffeespezialitäten
- Tischwäsche
- Raummiete, Raumreinigung und Bestuhlung
- Personalbereitstellung

110,00 € p.P.

Pauschale III
Exklusiv feiern
bis zu 12 Stunden

- Getränke und **Fingerfood zum Empfang**
- **Eiswagen**
- Mitternachtssnack
- Softgetränke und Zapfanlage zum Selberzapfen
- Kaffeespezialitäten
- **Pimp your drink**
- Tischwäsche
- Raummiete, Raumreinigung und Bestuhlung
- Personalbereitstellung

130,00 € p.P.

Bitte beachten Sie:
In der Pauschale sind die Personalkosten bis 1:00 Uhr nachts inkludiert.

Nach Ablauf der Pauschale erfolgt die Berechnung der Getränke nach Verbrauch. Unsere Getränkekarte finden Sie im Anhang. Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche und erstellen dafür eine passende Pauschale.

Übrigens: Kinder unter 7 Jahren feiern bei uns kostenfrei,
Kinder von 7 bis 14 Jahren zum halben Preis.

HABEN SIE FRAGEN?
WIR SIND GERNE FÜR SIE DA.

Annkatrin Opel, Leitung Service & Bankette
Tanja Güclü, Stellv. Leitung Service & Bankette
service@hohenwart.de | 07234 606-350

Unsere Pauschalen im Detail –

individuell kombinierbar wie ein Baukastensystem

Hohenwart Forum GmbH
Schönbornstraße 25
75181 Pforzheim-Hohenwart
Telefon 07234 606-0

www.hohenwart.de
info@hohenwart.de
Geschäftsführung
Johanna Iskenius

Sitz der Gesellschaft
Pforzheim
Registergericht Mannheim
HRB 504984

Sparkasse Pforzheim Calw
DE90 6665 0085 0000 9298 75
USt.-IdNr.: DE 214129857

Rundum bestens versorgt

Alles, was Ihre Feier abrundet

Getränke zum Empfang

Empfangen werden Ihre Gäste bei Pauschale I mit feinem Torresella Prosecco, bei Pauschale II mit dem beliebten Schweikert Sekt und bei Pauschale III mit erlesenem Heim Sekt brut.

Bei allen Pauschalen dürfen Sie zusätzlich zwischen Wildberry Lillet oder Aperol Spritz wählen. Sie haben einen individuellen Wunsch? Sprechen Sie uns gerne an!

Softgetränke

Folgende Getränke sind in allen Pauschalen enthalten: Teinacher Gourmet Mineralwasser medium und still, Apfelschorle, Coca-Cola, sowie Teinacher Genusslimonade.

Pimp your drink

Kreieren Sie einzigartige Getränke durch eine Auswahl an saisonalen Früchten, Sirup, Minze, Eisbehälter sowie verschiedene Strohhalme.

In Pauschale III enthalten, andernfalls für 4,50 € p.P. zubuchbar.

Zapfanlage

Ein Highlight für Ihre Gäste: die Zapfanlage zum Selberzapfen! Genießen Sie das regionale Rothaus Pils.

Haben Sie einen individuellen Bierwunsch? Sprechen Sie uns gerne an!

Kaffeespezialitäten

Für jeden Geschmack ist hier etwas dabei: Café Crème, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, heiße Schokolade.

Longdrinks

Erweitern Sie Ihre gebuchte Pauschale um unsere Longdrink-Pauschale für nur 30,00 € p.P./5 Stunden. Alternativ haben Sie die Möglichkeit, Ihre Longdrinks nach Verzehr abrechnen zu lassen. Zur Auswahl stehen Gin Tonic, Wodka Lemon, Cuba Libre, Aperol Spritz, Wildberry Lillet und Hugo.

Weine

Probieren Sie unsere Weine für eine passende Auswahl zu Ihrem gewählten Menü, wir beraten Sie gerne.

Spirituosen

Nach einem sättigenden Festessen servieren wir Ihren Gästen gerne Spirituosen. Wir berechnen Kirschwasser, Williams Birne, Himbeergeist und Ramazotti zu je 52,00 €/L.

Alternativ können Sie gegen ein Korkgeld von 28,00 € pro Flasche Ihre eigenen Spirituosen mitbringen.

Hohenwart Forum GmbH
Schönbornstraße 25
75181 Pforzheim-Hohenwart
Telefon 07234 606-0

www.hohenwart.de
info@hohenwart.de
Geschäftsführung
Johanna Iskenius

Sitz der Gesellschaft
Pforzheim
Registergericht Mannheim
HRB 504984

Sparkasse Pforzheim Calw
DE90 6665 0085 0000 9298 75
USt.-IdNr.: DE 214129857

Kuchen

Gerne stellen wir für Sie eine abwechslungsreiche Kuchenauswahl zusammen. Alternativ haben Sie auch die Möglichkeit, eigene Kuchen mitzubringen. Die süßen Leckereien richten wir auf einem Kuchenbuffet oder in Verbindung mit dem Dessertbuffet gegen eine Servicepauschale von 5,00 € p.P.

Fingerfood

Fingerfood zum Empfang ist in Pauschale I und II nicht enthalten, kann auf Wunsch jedoch für 12,00 € p.P. dazu gebucht werden.

Eiswagen

Unser Eiswagen ist bei allen Gästen sehr beliebt und auch außerhalb der Pauschale zubuchbar: Verschiedenste Eissorten stehen zur Verfügung, die individuell mit einer Auswahl an Streuseln, Nüssen oder Gummibärchen dekoriert werden können.

Mitternachtssnack

Liebevoll gestaltete Käseplatten oder eine herzhafte Suppe runden Ihre Feier perfekt ab und begeistern Ihre Gäste.

Tischwäsche

Wir decken Ihre Festtafel mit weißer Tischwäsche und weißen Servietten ein, während die weitere Dekoration von Ihnen kommt.

Bestuhlung

Feiern können Sie bei uns mit maximal 120 Personen: Dafür können bis zu 12 Tischblöcke mit je 8 Personen oder 10 Personen gestellt werden.

Präsentationsmedien und Technik

Präsentationsmedien und Technik stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung – sprechen Sie uns an!

Parkplätze

Direkt am Hohenwart Forum finden Sie zahlreiche kostenfreie Parkplätze.

Nachtzuschlag

Wir berechnen:

ab 1:00 Uhr pauschal pro angefangener Stunde 180,00 €
ab 3:00 Uhr pauschal pro angefangener Stunde 330,00 €

Ob Musik, Blumendekoration oder weitere individuelle Wünsche – wir unterstützen Sie gerne. Sprechen Sie uns einfach an!

Hohenwart Forum GmbH
Schönbornstraße 25
75181 Pforzheim-Hohenwart
Telefon 07234 606-0

www.hohenwart.de
info@hohenwart.de
Geschäftsführung
Johanna Iskenius

Sitz der Gesellschaft
Pforzheim
Registergericht Mannheim
HRB 504984

Sparkasse Pforzheim Calw
DE90 6665 0085 0000 9298 75
USt.-IdNr.: DE 214129857

Unsere Buffetvorschläge –

Kulinarische Vielfalt für unvergessliche Momente

Hohenwart Forum GmbH
Schönbornstraße 25
75181 Pforzheim-Hohenwart
Telefon 07234 606-0

www.hohenwart.de
info@hohenwart.de
Geschäftsführung
Johanna Iskenius

Sitz der Gesellschaft
Pforzheim
Registergericht Mannheim
HRB 504984

Sparkasse Pforzheim Calw
DE90 6665 0085 0000 9298 75
USt.-IdNr.: DE 214129857

Genuss nach Ihrem Stil

Damit Sie eine Orientierung haben, finden Sie hier eine Reihe von Beispielen aus unserer Küche.

Die Gerichte verstehen sich als Inspiration – Sie wählen daraus Ihre Favoriten. Es wird nicht alles serviert, sondern Ihr ganz persönliches Menü zusammengestellt.

Ab 20 Personen: 2 Hauptgänge zur Auswahl inkl. je 1 Soße, 1 Gemüse- und 2 Sättigungsbeilagen

Ab 50 Personen: 3 Hauptgänge zur Auswahl inkl. je 1 Soße, 2 Gemüse- und 3 Sättigungsbeilagen

Vorspeise

Cremige Burratina, bunte Tomaten, gegrillte Pfirsiche, Rucola & geröstete Pistazien

Hausgebeizter Saibling mit Gurken-Dill-Relish

Kalbsrücken sous-vide gegart mit luftiger Tonno-Crème, frischem Zitronenöl & eingelegten Kapern

Carpaccio vom gepökelten Rindertafelspitz auf Dijon-Senfcreme mit Tomaten-Gurkenvinaigrette & frischem Kren

Suppen

Süppchen der Saison: ob Spargel, Pfifferling oder Kürbis

Essenz von der Kirschtomate mit Gorgonzola-Klößchen

Altschwäbische Festtagssuppe mit Maultäschle, Markklößchen und Kräuterflädle

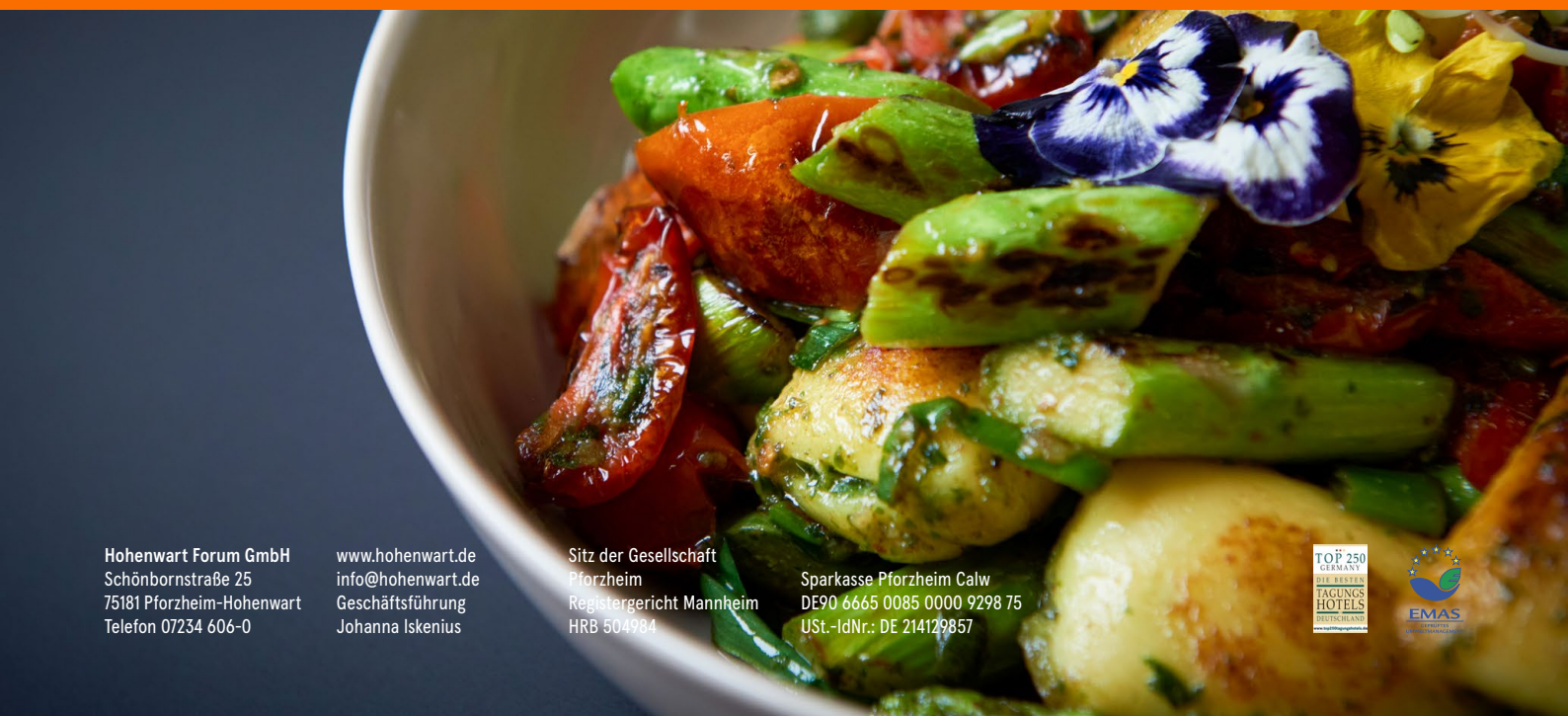
Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Ravioli mit Auberginenfüllung, Tomaten-Concassé, Basilikumöl, Cashew-Creme und Auberginenchips (vegan)

Couscoustaler mit Kürbis-Sellerie-Püree, Austernseitlingen und Brokkoli (vegan)

Fettuccine mit geschmolzenen Tomaten, Burrata und frischem Basilikum (vegetarisch)

Süßkartoffel-Gnocchi mit Zucchinigemüse, Ziegenfrischkäsesoße und Pinienkernen (vegetarisch)



Hohenwart Forum GmbH
Schönbornstraße 25
75181 Pforzheim-Hohenwart
Telefon 07234 606-0

www.hohenwart.de
info@hohenwart.de
Geschäftsführung
Johanna Iskenius

Sitz der Gesellschaft
Pforzheim
Registergericht Mannheim
HRB 504984

Sparkasse Pforzheim Calw
DE90 6665 0085 0000 9298 75
USt.-IdNr.: DE 214129857

Fleischgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lemberger-Jus
mit Spätzle & Marktgemüse

Zarte Kalbsscheiben an Meerrettichschaum mit Parisienne-Kartoffeln & Brokkoli

Tournedos vom Rinderfilet mit Foie Gras, Pfefferschaum-soße, Babykarotten & Sesamschupfnudeln

Brust-Supreme von der Maispoularde mit Salbei & Parmaschinken, Tomatensugo & Tagliatelle

Gebratenes Schweinefilet mit Waldpilzrahm,
Speckbohnen & Kartoffelgratin

Fischgerichte

Seeteufel mit Weißweinsoße auf Zitronen-Minz-Spinat & Kartoffelstampf

Loup de Mer auf provenzalischem Kirschtomatensugo
mit Nusskartoffeln

Praline von Lachs, Zander & Garnele mit Safransoße & Fenchelrisotto mit Orangennote

Desserts

Yuzu-Buttermilch-Terrine mit Mandelstreuseln

Brownie-Crumble, Milchschoko-Creme & Zartbitter-Mousse

Pfirsich-Thymian-Panna Cotta

Passionsfrucht-Mousse mit Kokos Crumble

Eiswagen

Ihre Lieblingsgerichte im Mittelpunkt

Sie dürfen auswählen und kombinieren, wie es zu Ihnen und Ihrem Fest passt. Ob individuelles Menü oder thematisches Buffet (Barbecue, schwäbisch, mediterran) – wir machen Ihre Vorstellungen kulinarisch erlebbar.

PREISE
Nach Ihrer Auswahl kalkulieren wir die Kosten transparent und fair – angepasst an saisonale Einkaufspreise.

Hohenwart Forum GmbH
Schönbornstraße 25
75181 Pforzheim-Hohenwart
Telefon 07234 606-0

www.hohenwart.de
info@hohenwart.de
Geschäftsführung
Johanna Iskenius

Sitz der Gesellschaft
Pforzheim
Registergericht Mannheim
HRB 504984

Sparkasse Pforzheim Calw
DE90 6665 0085 0000 9298 75
USt.-IdNr.: DE 214129857

Kontaktformular

Ich/Wir möchte/n gerne ein Angebot erstellt bekommen und wünschen dazu einen Gesprächstermin.

Bitte kontaktieren Sie uns unter folgenden Daten:

VOR- UND NACHNAME	
RECHNUNGSADRESSE	
TELEFONNUMMER	
E-MAIL ADRESSE	

Bei Zustandekommen eines Vertrags gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die wir ausgehändigt bekommen haben.

DATUM _____ UNTERSCHRIFT _____

HOHENWART FORUM

Hohenwart Forum GmbH
Schönbornstr. 25
75181 Pforzheim-Hohenwart
www.hohenwart.de
Telefon 07234 606 - 0

Räume für eine offene Gesellschaft.