



DAS FÄHRHAUS

Das FÄHRHAUS ist offen für Jedermann. Nicht nur Hotelgästen bietet es ein besonderes Zuhause, sondern liefert auch Nachbarn, Koblenzern und Besuchern aus aller Welt die richtige Mischung aus Fein- und Zeitgeist. Schon auf den ersten Blick sieht man, dass sich das FÄHRHAUS von anderen Hotels unterscheidet. Die besondere Atmosphäre durch die Nähe zum Wasser und dem Tal der Mosel – nichts verstellt den Blick! Einladende Gesten und helle, klar strukturierte Bereiche bieten gleichzeitig Raum für Individualität und Basis für Wohlfühlen.

DIE ANLEGESTELLE FÜR IHRE EVENTS

Das FÄHRHAUS ist eine unglaublich vielseitige Location für jegliche Art von Events – in einer einzigartigen Atmosphäre. Privat oder geschäftlich. Für kleine oder große Familienfeiern, Firmenevents, Jubiläen, Hochzeiten, Partys, Galas, Vereinstreffen, Wellness-Wochenenden und vieles mehr. Für Seminare, Präsentationen, Meetings, Konferenzen oder Tagungen – mit bis zu 140 Personen – sind wir professionell mit hochmodernster Technik für effektives sowie kreatives Arbeiten ausgestattet. Zwei repräsentative Tagungs- und Konferenzräume sind flexibel gestaltbar. Wow- und Aha-Effekt inklusive. Das FÄHRHAUS bietet einfach die perfekte Bühne für ganz besondere Momente. Um die kulinarischen Highlights der Events kümmert sich Sternekoch und Gastronomieleiter Christoph Schmah mit seiner Küchen-Crew.

Beim Eintritt in die Lobby taucht man direkt in die Welt des FÄHRHAUS ein. Ein herzlicher Empfang und freie Zonen, effektiv inszeniert. Ruhebereiche und klimatisierter Weinschrank, Chef's Table und Open Kitchen, Barbereich und Lounge, Glaskamin und Restaurant. Bis hin zum perfekten Ausblick von der 250qm großen Moselterrasse. Ein echter Hingucker!

Gastfreundschaft und Herzlichkeit sind unsere obersten Gebote. Tradition und Regionalität stoßen auf französisches Handwerk. Unsere Küche basiert auf einer ehrlichen, kreativen Produktküche mit saisonalen Zutaten aus der Region.



WIE DAS FÄHRHAUS IHNEN DIE ARBEIT ERLEICHTERT

Alles, was Sie für den Erfolg Ihrer Veranstaltung an technischer und sonstiger Ausstattung benötigen, stellt Ihnen das FÄHRHAUS gerne zur Verfügung. Reservieren Sie bei uns die gewünschte Ausstattung sowie das technische Equipment und das FÄHRHAUS garantiert einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung.

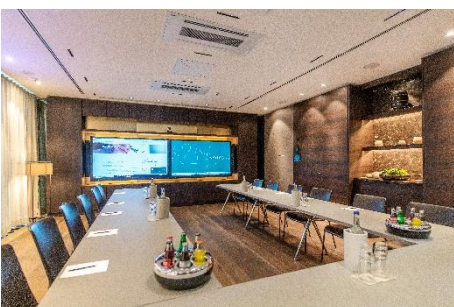
Die persönliche und individuelle Betreuung unserer Gäste und Kunden liegt dem FÄHRHAUS besonders am Herzen. Das FÄHRHAUS geht individuell auf Ihre Wünsche und Anforderungen ein. Teilen Sie uns diese gerne bei Ihrer Reservierungsanfrage mit. Gerne steht Ihnen das FÄHRHAUS kompetent zur Seite und berät Sie von der Auswahl des Raumes bis hin zur Zusammenstellung des Menüs.

DIE ANLEGESTELLE FÜR IHR BUSINESS

Eine Preisübersicht zu den einzelnen Räumen finden Sie in untenstehender Tabelle. Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

NR.	RAUM	GRÖSSE	PERSONEN	RAUMMIETEN*
1	Boardroom	63m ²	20	440,00
2	Konferenz 1	118m ²	118	700,00
3	Konferenz 2	82m ²	82	440,00
4	Konferenz 1+2	200m ²	199	1.100,00
5	Augusta Suite	64 m ²	8	600,00
6	Penthouse	80 m ²	6	1.100,00

*In allen Räumen (außer Suiten) sind Beamer fest installiert und per Clickshare zu bedienen. Raummiete, Technik und andere Serviceleistungen verstehen sich inkl. 19% MwSt.

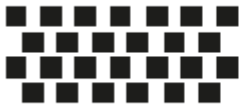




BESTUHLUNGSVARIANTEN UND MAXIMALE AUSLASTUNG

BOARDROOM

STUHLREIHEN



40 Teilnehmer
+ Referent

U-FORM



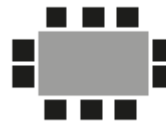
16 Teilnehmer
außen bestuhlt
24 Teilnehmer
außen und innen
+ Referent

STUHLKREIS



25 Teilnehmer

BLOCK



12 Teilnehmer
+ Referent

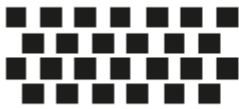
PARLAMENT



16 Teilnehmer
+ Referent

EVENT & KONFERENZ 1

STUHLREIHEN



80 Teilnehmer
+ Referent

U-FORM



30 Teilnehmer
außen bestuhlt
40 Teilnehmer
außen und innen
+ Referent

STUHLKREIS



40 Teilnehmer

BLOCK



24 Teilnehmer
+ Referent

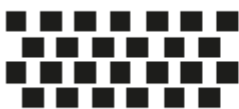
PARLAMENT



40 Teilnehmer
+ Referent

EVENT & KONFERENZ 2

STUHLREIHEN



48 Teilnehmer
+ Referent

U-FORM



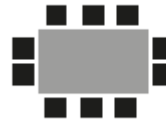
20 Teilnehmer
außen bestuhlt
30 Teilnehmer
außen und innen
+ Referent

STUHLKREIS



25 Teilnehmer

BLOCK



24 Teilnehmer
+ Referent

PARLAMENT



20 Teilnehmer
+ Referent

EVENT & KONFERENZ 1 + 2

STUHLREIHEN



130 Teilnehmer
+ Referent

U-FORM



36 Teilnehmer
außen bestuhlt
46 Teilnehmer
außen und innen
+ Referent

STUHLKREIS



60 Teilnehmer

BLOCK



40 Teilnehmer
+ Referent

PARLAMENT



80 - 100
Teilnehmer
+ Referent



AUSSTATTUNG DER KONFERENZRÄUME

- Leinwand
- Beamer
- kostenfreier WLAN-Internetzugang im gesamten FÄHRHAUS
- Touch Screen Panels zur Steuerung der Räume
- flexible Wände
- Schallschutzwände
- Temperatur und Lichtszene individuell steuerbar

MIETBARE TAGUNGSTECHNIK

• Moderatorenkoffer	pro Tag	15,00
• Pinwand / Flipchart (60 x 80)	pro Tag / Stk.	20,00
• Flipchart	pro Tag / Stk.	15,00
• Funkmikrofon	pro Tag / Stk.	inklusive
• Schwanenhalsmikrofon	pro Tag / Stk.	inklusive

Sollten Sie weitere Technik benötigen, erfragen wir die Preise gern individuell für Sie.

WIR ORGANISIEREN FÜR SIE

- Zimmer Buchungen im FÄHRHAUS
- eine besondere Tischdekoration
- die Bewirtung im Konferenzraum oder im Restaurant
- Essen bei Lebensmittelunverträglichkeiten: Sprechen Sie uns einfach an. Wir berücksichtigen Ihre Wünsche bei der Zubereitung.
- Buchen von Künstlern



FÄHRHAUS KONFERENZPAKETE

Alle unsere Konferenzräume verfügen über smarte Medientechnik mit Beamer, Leinwand und LED Monitore, steuerbar über Touchpad und Clickshare Modul.

Zusätzlich stellen wir Ihnen in allen Konferenzpaketen 1 Flipchart, Blöcke und Stifte zur Verfügung.

Nachfolgend finden Sie unsere Konferenzpakete mit detaillierter Leistungsbeschreibung.

Alle Preise verstehen sich in Euro pro Person inklusive Mehrwertsteuer und zzgl. der Raummiete.

Bitte beachten Sie unsere AGB´s und im Besonderen die Bestimmungen hinsichtlich Veranstaltungen in unserem Haus.

FÄHRHAUS KONFERENZPAKET SMALL

- Mineralwasser Still und Medium im Konferenzraum eingedeckt
Kaffeepause vormittags
mit Kaffee, Tee, Obstkorb
und herzhaften Snacks nach Wahl der Küche
oder
Kaffeepause nachmittags
mit Kaffee, Tee, Obstkorb
mit hausgemachten Kuchen nach Wahl der Küche

25,00

FÄHRHAUS KONFERENZPAKET MEDIUM

- Mineralwasser Still und Medium im Konferenzraum eingedeckt
Kaffeepause vormittags
mit Kaffee, Tee, Obstkorb
und herzhaften Snacks nach Wahl der Küche
oder
Kaffeepause nachmittags
mit Kaffee, Tee, Obstkorb
mit hausgemachten Kuchen nach Wahl der Küche
- Mittagessen ein Lunchgericht nach Wahl des Küchenchefs
inkl. Mineralwasser Still oder Medium und einem Heißgetränk

43,00



FÄHRHAUS KONFERENZPAKET LARGE

- Willkommenskaffee
- Mineralwasser & Softgetränke nach Wunsch im Konferenzraum
- Kaffeepause vormittags
mit Kaffee, Tee, Obstkorb und herzhaften Snacks nach Wahl der Küche
- Mittagessen ein Lunchgericht nach Wahl der Küche
inkl. Mineralwasser und einem Heißgetränk
- Kaffeepause nachmittags
mit Kaffee, Tee, Obstkorb und hausgemachtem Kuchen

58,00

FÄHRHAUS KONFERENZPAKET XLARGE

- Willkommenskaffee
- Mineralwasser & Softgetränke nach Wunsch im Konferenzraum
- Kaffeepause vormittags
mit Kaffee, Tee, Obstkorb und herzhaften Snacks nach Wahl der Küche
- Mittagessen ein Lunchgericht nach Wahl der Küche
inkl. Mineralwasser und einem Heißgetränk
- Kaffeepause nachmittags
mit Kaffee, Tee, Obstkorb und hausgemachtem Kuchen
- Dinner als 3-Gang Abendmenü nach Wahl der Küche
inkl. Mineralwasser und einem Heißgetränk

99,00



DIE ANLEGESTELLE FÜR IHRE EVENTS

Sie möchten, dass Ihre Gäste nach dem Event noch lange darüber sprechen? Dann ist das FÄHRHAUS Koblenz die richtige Location für Sie!

Direkt am Moselufer mit fantastischem Blick über die Mosel und modernster Einrichtung mit exklusivem Design verzaubert das FÄHRHAUS Koblenz Ihre Sinne.

Im Restaurant LANDGANG möchten wir Gerichte servieren, die Ihnen das Herz öffnen. Gerichte, die schnörkellos und sinnlich zugleich sind. Gerichte, die Sie an Kindheitstage erinnern. Geprägt von den wunderbaren Produkten unserer Heimat und der Passion unserer Köche.

Erstklassige Produkte, Kreativität, Leidenschaft und handwerkliche Perfektion, sind unsere Zutaten für puren Genuss.

Fingerfood, Flying Diner, mehrgängige Menüs oder Buffets – wir bieten Ihnen alle Facetten, um Ihr Event genau nach Ihren Vorstellungen für Sie zu veranstalten.

Nachfolgend finden Sie unsere aktuellen Angebote.
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.



FINGERFOOD

	pro Stk.
Blätterteig Gebäck „Elsässer Art“	2,00
Mini Quiche Lorraine Vegi mit Lauch und Zwiebeln	2,00
Tomaten-Mozzarella Spieße mit Basilikum	2,00
Geröstetes Brot mit einer creme von getrockneten Tomaten und Basilikum	2,90
Roher Schinken von der Mosel mit Melone und Rucola	2,90
Vollkorn-Canapé mit geräucherter Lachs, Meerrettich und Schnittlauch	3,50
Garnele im Knuspermantel mit Sweet Chili Chicken Sauce	3,50
Spieß vom Freilandhuhn mit Sate Sauce	3,50
Mini Laugenbrötchen mit Schinken, Käse, Gurke und Tomate	3,50
Getrübelter Brie de maux und Zwiebel-Marmelade	3,50
Terrine von der Gänseleber mit Waldorfsalat auf Früchtebrot	5,90
Geröstetes Brot mit Avocadocreme, Tunfischatar und Sesammayo	5,90
Hummertartar, Melone und Cocktailsauce	5,90

KALTE SHOTS

Bloody Mary	2,50
Gurken-Minz Gazpacho	2,50
Tomaten-Knoblauch Gazpacho	2,50



FLYING DINER GERICHTE (Mengenempfehlung 7 St. pro Person)

Kleine Currywurst mit Pommes	3,50
Geröstetes Bauernbrot mit Landleberwurst, Essiggurke und Senf	3,50
Kleine Frikadelle mit Kartoffelsalat und Senf	3,50
Mini-Brötchen mit Zwiebelmett, rohen Zwiebeln und Kresse	3,50
Kartoffel-Praline mit Räucherforelle und Kerbel	4,50
Wildterriner mit eingelegten Preiselbeeren	4,50
Mini-Brötchen mit Rindertatar, Trüffelmayonnaise und Kerbel	5,50
Hausgemachte Tafelspitz-Sülze mit Essiggurke und Senf	5,50
Rinder Carpaccio mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan	5,50
Gnocchi mit gebratenem Spargel, Kirschtomaten und Basilikum Schaum	5,50
Fusilloni mit Kirschtomaten, Baby Spinat und Basilikum Schaum	5,50
Risotto mit Gemüse der Saison	5,50
Enten Rillettes mit Entenleber auf geröstetes Graubrot	6,50
Hummerschaumsüppchen	6,50
Gebratene Blutwurst mit geschmorten Zwiebeln und Apfel und Kalbsjus	6,50
Kleiner Burger mit Rindfleisch Patty, Cheddar Cheese, Zwiebeln und Salat	6,50
Rindergulasch mit Paprika, Kümmel und Kartoffeln	7,50
Kalbsrahmgulasch mit sautierten Champignons und Spätzle	8,00
Rosa Entenbrust auf orientalischem Cous Cous und Zimtblüten Jus	8,50
Rinderfilet mit Pommes und Cognac-Pfefferrahm Sauce	10,50



FÄHRHAUS MENÜS

Um Ihnen unseren hochwertigen Service garantieren können, servieren wir Menüs ausschließlich auf unserer Restaurantebene.

WINTER MENÜ 1

Kleine frisch gebackene Brötchen
mit gesalzener Butter und Olivenöl

Terrine vom heimischen Wild

an mariniertem Feldsalat, Sellerie-Apfel Ragout,
karamellisierten Nüssen und kräftiger Preiselbeer-Jus

~~

Sellerieschaumsüppchen

mit Blutwurstravioli und Walnussöl

(bei 4-Gang)

~~

Rosa gebratenes Filet vom Eifelschwein

auf Rahmwirsing, Schupfnudeln und Portwein-Jus

~~

Schwarzwälder Kirsch-Torte im Glas

Mousse von dunkler Schokolade mit
marinierten Sauerkirschen und Vanille Sahne

3-Gang **39,00**

4-Gang **45,00**



WINTER MENÜ 2

Kleine frisch gebackene Brötchen
mit gesalzener Butter und Olivenöl

Crêpe vom hausgeräucherten Lachs

an Honig-Dill-Senf-Sauce und frischem Herbstsalat

~~

Kürbiscremesüppchen

aromatisiert mit Kokos, Ingwer und Orange
(bei 4-Gang)

~~

Ragout vom Eifel Reh

mit Cassis Rotkohl, Spätzle und Preiselbeer Jus

~~

Crème Brûlée von der Tonkabohne

mit Zwetschgen Ragout und Sorbet

3-Gang **45,00**

4-Gang **52,00**



WINTER MENÜ 3

Kleine frisch gebackene Brötchen
mit gesalzener Butter und Olivenöl

Parfait von der Entenleber aus der Vendée

an einem Chutney von heimischen Quitten und geröstetem Salzbutterm-Brioche

~~

Consommé vom heimischen Reh

mit eigenen Ravioli, Wurzelgemüse und einem Schuss Sherry
(bei 4-Gang)

~~

Rosa gebratenes Roastbeef vom irischen Weiderind

auf grünen Bohnen mit Speck, Kartoffelgratin und reduzierter Thymian-Jus

~~

Bratapfel³

Parfait, Sorbet und Strudel vom Bratapfel

3-Gang **69,00**

4-Gang **79,00**



SOMMER MENÜ 1

Kleine frisch gebackene Brötchen
mit gesalzener Butter und Olivenöl

Würziger Frühlingsalat

mit Kapuzinerkresse und Parmesan und Croutons

~~

Spargel-Creme-Suppe

mit Räucherlachs und Schnittlauch

~~

Gebratener Duroc Schweinerücken

auf bunte Bohnen, Parmesan Polenta und Thymian Jus

~~

Gâteau au Chocolat d´Or

Mousse von 3 Edelschokoladen und Kaffee an Aprikosen Parfait

3-Gang **39,00**

4-Gang **45,00**



SOMMER MENÜ 2

Kleine frisch gebackene Brötchen
mit gesalzener Butter und Olivenöl

Carpaccio vom Rind

mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan, Rucola Salat und Balsamico Dressing

~~

Safran Muschelsüppchen

mit feinem Fenchelgemüse und Bouchot Muscheln

~~

Gebratene Brust vom Eifler Freilandhuhn

auf Schmorgemüse, Rosmarin Kartoffeln und Thymian Jus

~~

Erdbeer-Tiramisu

mit Erdbeer-Minz Salat

3-Gang **45,00**

4-Gang **52,00**



SOMMER MENÜ 3

Kleine frisch gebackene Brötchen
mit gesalzener Butter und Olivenöl

Tatar vom Thunfisch

auf Avocado, Sesam, Soja, Daikon Kresse, Mizuna Salat mit Wasabi Dressing

~~

Hummerschaum Süppchen

mit Estragon und einem Spritzer Rieslingsekt

~~

Gebratener Kalbsrücken

an sautiertem Blattspinat, Kartoffelpüree und Rotweinschalotten-Jus

~~

Vanille Creme Brûlée

mit Ananas-Mango Ragout und Kokosschaum

3-Gang **69,00**

4-Gang **82,00**



BUFFET I

Frühling / Sommer

Kleine frisch gebackene Brötchen
mit gesalzener Butter und Olivenöl

~~

Frischer Marktsalat mit verschiedenen hausgemachten Dressings
Kartoffel-Gurken Salat mit Radieschen und Schnittlauch
Feta-Tomaten Salat mit Essig Öl Vinaigrette
Kichererbsen-Karotten Salat mit geröstetem Sesam
Tomaten-Mozzarella Platte mit gerösteten Pinienkernen und Basilikum
Eismeergarnelen mit Kräuter Creme Fraiche Dressing

~~

Burgunderbraten
mit Wurzelgemüse, Spätzle und Rotwein Sauce

Maispoulardenbrust
an Rahm-Kohlrabi und Kartoffelgratin

Sanft gegarter Lachs
mit Weißwein Sauce, buntem Marktgemüse und Rosmarin-Kartoffeln

~~

Dessert Buffet

Auswahl von kleinen Törtchen

Tiramisu „Klassisch“

Kokos-Milchreis mit Mango Chutney

Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen, Kümmel, karamellisierte Nüsse und Feigensenf

49,00



Buffet II

Frühling - Sommer

Kleine frisch gebackene Brötchen mit Butter und Olivenöl

~~

Frischer Marktsalat mit verschiedenen hausgemachten Dressings

Kartoffel-Gurken Salat mit Radieschen und Schnittlauch

Tomaten-Mozzarella Platte mit gerösteten Pinienkernen und Basilikum

Kichererbsen-Karotten Salat mit geröstetem Sesam

Glasnudelsalat mit Frühlingslauch, Chili, Paprika und Sesam

Vitello Tonnato Salat mit Rucola, Kapern und Tunfischcreme

Eismeergarnelen Salat mit Kräuter Creme Fraiche Dressing

Carpaccio vom Weiderind mit Rucola, Balsamico und Croutons

~~

Thai-Curry Suppe mit Kokos, Ingwer abgeschmeckt

~~

Gebratene Brüste vom Freilandhuhn
auf Vichy Karotten, Petersilie, Rosmarin Kartoffeln und Portwein Jus

Geschnetzeltes vom Eifelschwein
in Pilz-Rahm Sauce, buntem Marktgemüse und Spätzle

Tranchier-Steak mit rosa gebratenem Roastbeef vom Eifel Rind
mit Bohnen Cassoulet, Rosmarin Kartoffeln und Portwein-Jus

Norwegischer Lachs in Riesling Sauce
mit sautiertem Blattspinat und Salz-Kartoffeln

~~

Dessert Buffet

mit verschiedenen schönen Desserts und großem Käsebrett

79,00



Buffet I

Herbst - Winter

Kleine frisch gebackene Brötchen mit gesalzener Butter und Olivenöl

~~

Frischer Wintersalate mit verschiedenen hausgemachten Dressings

Kartoffel-Gurken Salat mit Radieschen und Schnittlauch

Ziegenkäse vom Vulkanhof aus der Eifel mit Roter Bete und Lavendel Honig

Kichererbsen-Karotten Salat mit geröstetem Sesam

Vitello Tonnato Salat mit Rucola, Kapern und Tunfischcreme

Heimische Wildterriner mit Waldorfsalat und eingelegten Preiselbeeren

~~

Geschmorte Rehkeule

mit hausgemachtem Cassis-Rotkohl, Schupfnudeln und Preiselbeer-Jus

Bouef Bourguignon

in Burgundersauce, winterlichem Wurzelgemüse und Spätzle

Island Kabeljau in Riesling Sauce
mit Rahmsauerkraut und Salz-Kartoffeln

~~

Dessert Buffet

mit verschiedenen schönen Desserts und großem Käsebrett

49,00



Buffet II

Herbst - Winter

Kleine frisch gebackene Brötchen mit gesalzener Butter und Olivenöl

~~

Frischer Wintersalate mit verschiedenen hausgemachten Dressings

Kartoffel-Gurken Salat mit Radieschen und Schnittlauch

Ziegenkäse vom Vulkanhof aus der Eifel mit Roter Bete und Lavendel Honig

Kichererbsen-Karotten Salat mit geröstetem Sesam

Vitello Tonnato Salat mit Rucola, Kapern und Tunfischcreme

Heimische Wildterrine mit Waldorfsalat und eingelegten Preiselbeeren

~~

Rheinische Kartoffelsuppe

~~

Tranchier-Stein mit rosa gebratenem Wildschweintrüffel
mit hausgemachtem Cassis-Rotkohl, Schupfnudeln und Preiselbeer-Jus

Geschnetzeltes vom Eifelschwein

in Pilz-Rahm Sauce, buntem Marktgemüse und Spätzle

Bouef Bourguignon

in Burgundersauce, winterlichem Wurzelgemüse und Spätzle

Island Kabeljau in Riesling Sauce
mit Rahmsauerkraut und Salz-Kartoffeln

~~

Dessert Buffet

mit verschiedenen schönen Desserts und großem Käsebrett

+ warmer Apfelstrudel mit Vanille Sauce

79,00



BUFFET VORSPEISEN ALTERNATIVEN

- Hähnchenbrustsalat mit Tomate, Feta und Basilikum
- Salat vom rosa Lammfilet mit halbgetrockneten Tomaten und Kichererbsen
- Schweinefiletsalat mit Kartoffel-Speck-Vinaigrette und Kerbel
- Thailändischer Rindfleischsalat mit Chili, Zuckerschoten und Sojabohnenkernen
- Vitello Tonnato Salat mit Rucola, Kapern und Tunfischcreme
- Bohnensalat mit Chorizo, Raz-el-Hanout und Basilikum
- Ochsenmaulsalat mit Radieschen, Schnittlauch und Meerrettich
- Linsensalat mit rosa gebratener Entenbrust
- Asiatischer Garnelensalat mit Meeresspargel und geröstetem Sesam
- Eismeergarnelen Salat mit Kräuter Creme Fraîche Dressing
- Glasnudel-Garnelen-Hähnchen-Salat mit Sweet Chili Sauce und Frühlingslauch
- Garnelensalat mit Kirschtomaten, Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Basilikum
- Heringssalat mit Rote Beete Vinaigrette, Apfel und Zwiebel
- Mediterraner Meeresfrüchtesalat mit halbgetrockneten Tomaten und frischem Rucola
- Muschelsalat „Diavolo“ mit Chorizo und Tomaten Dressing
- Räucherlachssalat mit Ahorn-BBQ-Marinade und Paprika
- Ziegenkäse mit Roter Bete und Lavendel Honig
- Kichererbsen-Karotten Salat mit geröstetem Sesam
- Tomaten Salat mit Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Basilikum
- Cous Cous Salat mit Granatapfel, Rosinen, Koriander und Minze



MITTERNACHTS IMBISS

pro Pers.

Currywurst mit frischen kleinen Brötchen	4,90
Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettwurstchen und frischen kleinen Brötchen	4,90
Gulaschsuppe mit Paprika und heimischen Kartoffeln	4,90
Chili con Carne mit frischen kleinen Brötchen	4,90
Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen, Kümmel, Feigensenf, Nüssen und frischen kleinen Brötchen	10,00
Käse- und Wurstbrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen und heimischen Wurstspezialitäten, Kümmel, Feigensenf und Nüssen und frischen kleinen Brötchen	15,00



INDIVIDUELLE BUFFETS

Gerne können Sie sich Ihr Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen. Im Anschluss an Ihre Auswahl machen wir Ihnen ein individuelles Preisangebot.

BUFFET HAUPTGÄNGE

Ganzjährig

- Maispouardenbrust
- Kassler vom Eifel Schwein
- Spießbraten vom Eifelschwein
- Krustenbraten vom Duroc Schwein
- Geschnetzeltes vom Eifelschwein
- Burgunderbraten vom Eifelrind
- Ochsenbäckchen
- Duroc Schweinerücken
- Bouef Bourguignon

Saisonal

- Lammkeule
- Geschmorte Rehkeule
- Geschmortes Hirschragout
- Geschmorte Hirschkeule
- Wildschwein Ragout

SAUCEN

- Preiselbeer Jus
- Rahmsauce / Fleisch
- Weißweinsauce / Fisch
- Hummerschaum
- Pilz Rahmsauce
- Thymian Jus
- Burgundersauce
- Malzbier-Kümmel Jus
- Barolo Jus

SÄTTIGUNGS BEILAGEN

- Salzkartoffeln
- Rosmarin-Kartoffeln
- Kartoffelgratin
- Basmati Reis
- Spätzle
- Schupfnudeln
- Orientalischer Cous-Cous

GEMÜSE BEILAGEN

- Riesling Kraut
- Schmorgemüse
- Ratatouille
- Wurzelgemüse
- Rahm-Kohlrabi
- Rahm-Blumenkohl
- Buntes Marktgemüse
- Frischer Blattspinat

DESSERTS

- Auswahl von kleinen Törtchen
- Dessert Buffet in kleinen Gläsern und Schalen
- Tiramisu „Klassisch“
- Apfel- oder Mohnstrudel mit Zimt-Sahne
- Trifle aus Kirschen, Mandelstreuseln und Vanille
- Auflauf von Cranberrys, Vanille, weißer Schokolade und Brioche
- Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen
Kümmel, karamellisierte Nüsse und Feigensenf



INDIVIDUELLE MENÜS

VORSPEISEN

- Würziger Frühlingsalat mit Kapuzinerkresse und Parmesan und Croutons
- Tatar vom Thunfisch auf Avocado und Mizuna Salat mit asiatischem Dressing
- Löwenzahnsalat mit Rhabarber-Vinaigrette an gratinierten Ziegenkäse
- Rehterrine mit Feldsalat, Sellerie-Apfel-Ragout und Preiselbeer-Jus
- Wildkräutersalat mit gebratenem Ziegenkäse in Speck, karamellisierten Nüssen und Feigenconfit
- Geräucherte Forelle mit Rote Beete-Apfel-Salat und Wasabi-Crème-fraîche und herbstliche Blattsalate
- Sanft gegarter Lachs mit Gurken-Wasabi-Salat und Mizuna
- Blattsalat mit Limonen Dressing an orientalischem Cous-Cous und gebratenen Riesengarnelen
- Spargelsalat mit Joghurt Limonen Dressing, Minze, Blüten und geräuchertem Lachs
- Spinat Salat mit Birne, Gorgonzola und Parmaschinken
- Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing und Croutons
- Wildkräutersalat mit gebratenen Riesengarnelen und Koriander-Mayonnaise
- Ceasar Salad mit gebratener Maispoularde, Kirschtomaten, Croutons und Parmesan



SUPPEN

- Sellerie Trüffel Süsschen mit Blutwurst-Ravioli
- Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle und Wurzelgemüse
- Thaisuppe mit Freilandhuhn, Shitakepilzen, Kirschtomaten, Zuckerschoten und Chili
- Klassische Bouillabaisse mit Edelfischen und Safran
- Spargel-Creme-Suppe mit Räucherlachs und Schnittlauch (saisonal)
- Schwarzwurzel Süsschen mit Maronen und Kerbel (saisonal)
- Maronencremesüsschen mit reduziertem Portwein (saisonal)

ZWISCHENGÄNGE

Frühling-Sommer (März-September)

- Gnocchi mit gebratenem Spargel, Kirschtomaten und Basilikum Schaum
- Kurz gebratener Tunfisch mit Zitronenpfeffer auf asiatischem Gemüse mit Zitronengras Schaum
- Ravioli mit geschortem Hirsch und Cranberry auf Rotkohl und Gewürz Jus
- Hummer mit Kürbis, Sternanis und süßer Riesling Beeren Auslese
- Gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree geschmorten Zwiebeln und kräftiger Kalbsjus
- Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinat und Parmesan
- Waldpilz-Risotto mit Sherry Schaum



HAUPTGÄNGE FLEISCH

- Geschmortes Ochsenbäckchen mit glasierten Waldpilzen und Kartoffelpüree
- Wildschweinbraten aus der Eifel mit Gewürz Rotkohl und Haselnuss Polenta
- Rosa Kalbsrücken mit Petersilien Graupen und Rotweinschalotten Jus
- Gebratene Brust vom Eifler Freilandhuhn auf weißem Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise
- Gebratener Kalbsrücken an sautiertem Blattspinat, Sellerie, Kartoffelpüree und Rotweinschalotten Jus
- Kalbsrahmbraten mit Speck, Champignons und Butter-Reis
- Hirschkalbsrücken mit Rotkohl, Sellerie und Grießknödeln an Preiselbeer Jus
- Geschmortes Ochsenbäckchen an Wurzelgemüse und Kartoffelpüree
- Rosa Hirschkeule an Preiselbeer-Jus mit Rahm-Kohlrabi und Haselnuss-Polenta
- Rosa Lammkeule auf Schmorgemüse, Rosmarin Kartoffeln und Thymian Jus
- Krustenbraten vom Duroc Schwein an Wurzelgemüse, Röstkartoffeln und Kümmel Jus
- Brust vom Eifler Freilandhuhn mit zweierlei Blumenkohl, Kartoffelpüree und Trüffel Jus
- Gebratener Duroc Schweinerücken auf bunte Bohnen, Parmesan Polenta und Thymian Jus
- Bouef Bourguignon mit Perlzwiebeln, Speck, Champignons, Wurzelgemüse und kleinen Kartoffeln
- Gnocchi mit gebratenem Spargel, Kirschtomaten und Basilikum Schaum
- Bärlauch Ravioli mit geratenem Spargel, Kirschtomaten und Bärlauch Schaum



HAUPTGÄNGE FISCH

- Sanft gegarter Saibling auf Rote-Beete-Risotto und Wasabi-Schaum
- Gebratenes Doraden Filet auf mediterranem Schmorgemüse, Rosmarinkartoffeln und Basilikumschaum
- Seeteufel-Saltimbocca auf Tomaten-Basilikum-Risotto
- Gebratener Zander auf Rahm-Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Riesling Schaum
- Sanft gegartes Lachsfilet auf grünem Spargel-Risotto und Beurre Blanc
- Schottischer Label Rouge Lachs mit Pfifferlings Risotto und Wald-Pilz Schaum
- Gebratener Kabeljau auf Karotten Kartoffel Stampf, Petersilie und Beurre Blanc
- Filet vom Elsässer Saibling mit Blattspinat, Kartoffelpüree und Pommery Senf Sauce
- Kurz angebratener Tunfisch mit Zitronenpfeffer auf asiatischem Gemüse mit Curry Schaum



DESSERT

- Trifle vom grünen Apfel, Biskuit und Vanille-Sauerrahm-Mousse
- Gâteau au Chocolate
Mousse von 3 Edelschokoladen
und Kaffee an Aprikosen Parfait
- Kokos Panna Cotta mit Mango-Ragout und Minze
- Vanille-Crème Brulée mit karamellisiertem Rhabarber
und Joghurt Limetten-Sorbet
- Erdbeer-Tiramisu mit Erdbeer-Minz Salat
- Verschiedene Schokoladen Texturen
- Passionsfrucht Tarte mit Tahiti Vanille Eis
- Himbeer-Vanille Tarte mit Joghurt -Zitronen-Thymian Sorbet
- Schokoladen Mousse mit Zwergorangen Ragout und Zimteis
- Creme Brulée mit Gewürz -Pflaumen Ragout und Zimteis
- Moccaschaumtörtchen auf Ananas Carpaccio
- Christstollen-Parfait mit Rumfrüchten und Vanille Eis
- Warmer Apfel-Haselnuss Crumble mit angedickten Gewürz-Kirschen
und Bourbon Vanille Schaum



KAFFEE & KUCHENPAUSCHALEN

KAFFEEGEDECK I

Sie bringen Ihren eigenen Kuchen mit,
den wir für Sie anschneiden und servieren.
Wir stellen Teller und Servietten und servieren
frisch gebrühten Kaffee aus der Thermokanne satt.

5,50

KAFFEEGEDECK II

Wir bauen Ihnen ein großes Kuchenbuffet auf an dem Sie sich bedienen können
(pro Person 1 Stück Blechkuchen & 1 Stück Torte)
Wir stellen Teller und Servietten und servieren
frisch gebrühten Kaffee aus der Thermokanne satt.

7,50

KAFFEEGEDECK III

Wir bauen Ihnen ein großes Kuchenbuffet auf an dem Sie sich bedienen können
(pro Person 1 Stück Blechkuchen & 1 Stück Torte)
Wir stellen Teller und Servietten und servieren
frisch gebrühten Kaffee aus der Thermokanne satt.
Auf den Tischen werden große Flaschen Wasser eingedeckt
und weitere Softgetränke und Bier sind unbegrenzt inklusive.

11,50



BRUNCH CLASSIC
(ab 30 vollzahlenden Gästen)

BEGINN 11:00 UHR

Sektempfang

Kaffee, Tee, Schokolade,
Weißwein "trocken und feinherb"
Rotwein "trocken und feinherb"
Pils und Kölsch vom Fass,
Wasser medium, Orangensaft, Apfelschorle, Limo und Cola

REICHHALTIGES FRÜHSTÜCKSBÜFFET

Frisches Brot, Brötchen, Laugengebäck und Croissants
Frisches Obst, Cerealien, Müsli, Honig, Marmelade
Suppe
Salatbuffet
Fischplatten
Aufschnittplatten

WARMES MITTAGSBUFFET

Fleisch, Geflügel und Fisch,
verschiedene Gemüse, Nudeln, Kartoffeln

DESSERTBUFFET

Auswahl an verschiedenen schönen Desserts

Großes Käsebrett

59,00
inklusive Getränke



FÄHRHAUS GETRÄNKEPAUSCHALEN

buchbar ab 10 Personen

Bitte kreuzen Sie die gewünschte Pauschale an.

Inhalt der Pauschale	Dauer: 4h	Dauer: 6h	Jede weitere Stunde
Soft Softgetränke und Kaffeespezialitäten	<input type="checkbox"/> 20,00 €	<input type="checkbox"/> 25,00 €	<input type="checkbox"/> 4,00 €
Small Biere, Softgetränke und Kaffeespezialitäten	<input type="checkbox"/> 28,00 €	<input type="checkbox"/> 33,00 €	<input type="checkbox"/> 5,50 €
Medium Ausgesuchte Weine*, Haussekt, Biere, Softgetränke und Kaffeespezialitäten	<input type="checkbox"/> 33,00 €	<input type="checkbox"/> 40,00 €	<input type="checkbox"/> 6,50 €
Large Ausgesuchte Spirituosen* ² , Weine, Haussekt, Biere, Softgetränke, und Kaffeespezialitäten	<input type="checkbox"/> 38,00 €	<input type="checkbox"/> 46,00 €	<input type="checkbox"/> 7,50 €
All In Ausgesuchte Longdrinks* ³ , Spirituosen, Weine, Haussekt, Biere, Softgetränke und Kaffeespezialitäten	<input type="checkbox"/> 46,00 €	<input type="checkbox"/> 56,00 €	<input type="checkbox"/> 9,50 €

* folgende Weine sind inkludiert: 2 Weißweine, Riesling (trocken & halbtrocken), 1 Rosé (trocken) und 1 Rotwein (trocken)

*² folgende Spirituosen sind inkludiert: Williams Christ Brand, Aquavit, Grappa, Jägermeister und Ramazotti

*³ folgende Longdrinks sind inkludiert: Gin-Tonic, Wodka-Orange, Cuba Libre und Bourbon Cola

(alle Longdrinks werden ausschließlich mit von uns gewählten Spirituosen und Softgetränken serviert)



WEITERE BUCHBARE AUSSTATTUNG

Stuhlhussen (pro Stuhl)		5,50
Stehtische		10,00
Mit Husse (bei runden klassischen Stehtischen)		5,00
Tischwäsche (bis 30 Gäste)	pauschal	25
(ab 31 bis 70 Gästen)	pauschal	50
(ab 70 bis 100 Gäste)	pauschal	100

Blumenarrangement

Gerne bestellen wir für Sie bei unserem Lieferanten Blumenarrangements.

Wenn Sie dies Wünschen, nennen Sie uns bitte ein Budget, welches wir hierfür veranschlagen können.

Blumengedeck Budget: _____

Farbauswahl: freie Auswahl des Hotels

eigene: _____



ANLEGEN UND ANKOMMEN

Beim Eintreten ins FÄHRHAUS Zimmer öffnet sich ein heller, lichtdurchfluteter Raum. Fließend ineinander übergehende Bereiche. Kombinierte Lebensräume. Getrennte Badbereiche. Working-Space oder Life-Balance. Harmonische Farben, eine sehr wertige Einrichtung und Hightech. Alles klar, nicht aufdringlich – einfach auf den Punkt gebracht.

Mit 36 modernen, schallisolierten Zimmern und 11 exklusiven Suiten bietet das neue FÄHRHAUS in Koblenz für jeden Anlass das Richtige. Mit Moselblick oder lieber Landblick. Mit Balkon oder lieber ohne. Kleine Suite oder lieber großartige Panorama-Suite. All-inclusive: Willkommenskultur, Parkplätze, WLAN, Espressomaschine, Flachbildfernseher, eine Kissenauswahl und immer tolle Ausblicke in die Natur!

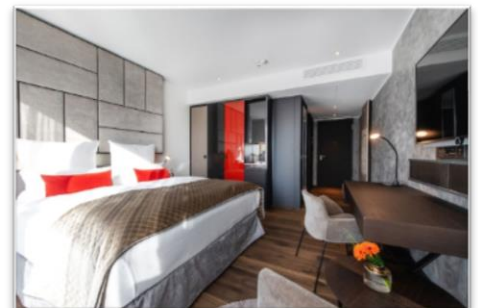
Das FÄHRHAUS ist ein Kleinod für den feinen Genuss, eine Wellnessoase für Ruhesuchende, ein High-Tech-Hotel für Businessgäste, ein fantastischer Rückzugsort an der schönen Mosel. Einfach ein toller Ort, bei dem in jedem Detail das Besondere steckt.

Für Gruppen ab 10 Personen bieten wir exklusive Gruppenraten an.

MOSELKOJE / MIT BALKON (25m² / 28m²)

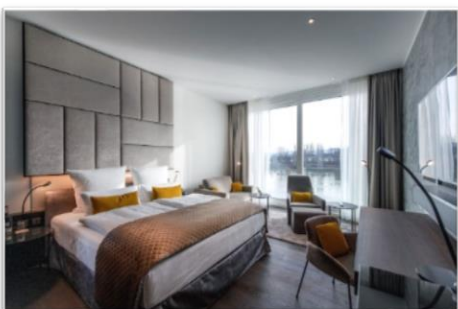
Ein traumhafter seitlicher Ausblick auf die Mosel bietet ideale Ruhe und Erholung. Alle Moselkojen bieten einen Schlafbereich mit King- oder Twin-Betten, Klimaanlage, Kleiderschrank mit Safe, Schreibtisch mit Minibar, Dallmayr Capsa System und Loewe Flatscreen TV (75"). Das Bad ist mit einer Duschbadewanne oder Duschbad, beides mit Regendusche, ausgestattet.

Auf Wunsch und Verfügbarkeit sind einige Moselkojen auch in direkter Verbindung mit einer Marina-koje zu reservieren.



MARINAKOJE (33m²)

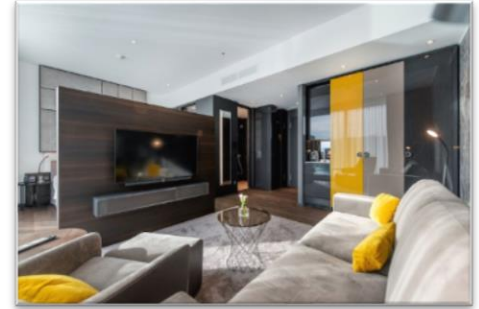
Ein traumhafter direkter Ausblick auf die Mosel bietet ideale Ruhe und Erholung. Alle Marina-kojen bieten einen Schlafbereich mit Kingbetten, einen Lounge-Bereich, Klimaanlage, Kleiderschrank mit Safe, Schreibtisch mit Minibar, Dallmayr Capsa System und Loewe Flatscreen TV (75"). Das Bad ist mit einer Duschbadewanne mit Regendusche ausgestattet.





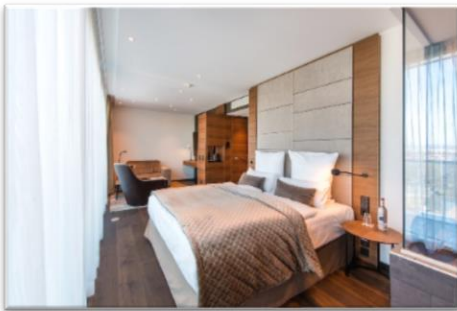
MARINA SUITE (38m²)

Ein traumhafter direkter Ausblick auf die Mosel bietet ideale Ruhe und Erholung. Alle Marina Suiten bieten einen Schlafbereich mit Kingsize Betten, einen Lounge-Bereich, Klimaanlage, Kleiderschrank mit Safe, Schreibtisch mit Minibar, Dallmayr Capsa System und Loewe Flatscreen TV (75"). Das Bad ist mit einer Duschbadewanne und Duschbad, beides mit Regendusche, ausgestattet.



CONLUENCIA SUITE (38m²)

Ein traumhafter Ausblick mit Penthouse Charakter auf die Mosel und die Stadt Koblenz bietet ideale Ruhe und Erholung. Alle Confluentia Suiten bieten einen Balkon, Schlafbereich mit Kingbetten, einen Lounge-Bereich, Klimaanlage, Kleiderschrank mit Safe, Schreibtisch mit Minibar, Dallmayr Capsa System und Loewe Flatscreen TV (75").



Das Bad ist mit einer Duschbadewanne und Duschbad, beides mit Regendusche, ausgestattet.

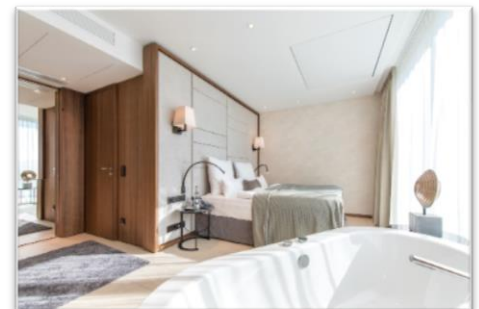
Auf Wunsch und Verfügbarkeit sind die Confluentia Suiten auch mit einem Zusatzbett gegen Aufpreis zu reservieren.

AUGUSTA SUITE (63m²)

Ein traumhafter Ausblick mit Penthouse Charakter auf die Mosel bietet ideale Ruhe und Erholung. Die Augusta Suite bietet eine eigene Dachterrasse, Schlafbereich mit Kingbetten, einen Lounge-Bereich, Klimaanlage, Kleiderschrank mit Safe, Schreibtisch mit Minibar, Dallmayr Capsa System und Loewe Flatscreen TV (75").

Das Bad ist mit einer freistehenden Badewanne und einem Duschbad mit Regendusche ausgestattet.

Auf Wunsch und Verfügbarkeit ist die Augusta Suite auch mit einem Zusatzbett gegen Aufpreis zu reservieren.





PENTHOUSE

Das Penthouse bietet mit 80m² einen abtrennbaren Wohn- und Schlafbereich, King Size Bett, eine Klimaanlage, Kleiderschrank mit großem Safe, einen Wohnbereich mit Sitzecke, komfortable Couch mit Bettfunktion sowie kleine Kitchenette (ohne Kochplatte) und großem Esstisch, eine Minibar und eine Dallmayr Capsa Kaffeemaschine, zwei Schreibtische und Loewe Flatscreen TV's an. Das Bad ist mit einer Dusche, Regendusche sowie separater Badewanne ausgestattet. Ein großzügiger Balkon mit Tisch, Stühlen und Liege lädt zum Verweilen ein.

Einen faszinierenden Ausblick in alle Himmelsrichtungen bietet die weitläufige Terrasse mit 150m².

Auf Wunsch und Verfügbarkeit ist das Penthouse auch mit einem Zusatzbett gegen Aufpreis zu reservieren.

