

VONUNDZU · Römerstraße 8 (im Kursaal) · 56130 Bad Ems

Liebes Brautpaar,

herzlichen Dank für Ihre Anfrage und das damit verbundene Interesse, Ihren Hochzeitstag in unserem Hause zu erleben.

Das Kursaalgebäude ist das historische Wahrzeichen von Bad Ems und bietet eine atemberaubende Kulisse für ganz besondere Anlässe. Es liegt direkt an der Jaques-Offenbach-Promenade, der langen Flaniermeile der Stadt mit dem großen Kurpark. Der Marmorsaal mit Empore von 1839 lässt erahnen, wie Kaiser und Zaren schon damals opulente Feste gefeiert haben.

Unsere Räumlichkeiten im Überblick:

- **Das Kurtheater**
 - Personen: 50-530
 - Fläche/Höhe: 260 qm/12m
 - Sitzplätze: Reihen 530, Parlament 100, U-Form a.A.
- **Der Marmorsaal**
 - Personen: 50-350 (zzgl. Galerie 120)
 - Fläche/Höhe: 400qm/12m
 - Sitzplätze: Reihe 350, Parlament 140, U-Form 100, Einzeltische 300
- **Das moderne Restaurant VONUNDZU**
 - Personen: 1-140
 - Fläche/Höhe: 250qm/ 6,50m
 - Sitzplätze: a la carte 104, Hochzeiten max. 140
- **Der Kastaniengarten**
 - Sitzplätze: a la carte 150
- **Der Grüne Salon**
 - Personen: 1-65
 - Fläche/Höhe: 50qm/6,5m
 - Sitzplätze: Reihe 65, Parlament 30, U-Form 30
- **Der Blaue Salon**
 - Personen: 1-65
 - Fläche/Höhe: 50qm/6,5m
 - Sitzplätze: Reihe 65, Parlament 30, U-Form 30
- **der romantische Musikpavillon für Trauungen**
- **die beeindruckenden Kursaal-Kolonnaden**

VONUNDZU · Römerstraße 8 (im Kursaal) · 56130 Bad Ems

Unsere Räumlichkeiten im preislichen Überblick:

Restaurant VONUNDZU unseren Brautpaaren im Restaurant steht der davorliegende Kastaniengarten für einen Empfang sowie Kaffee und Kuchen zur Verfügung.	Mindestumsatz 5.900,00 EUR
Grüner oder blauer Salon mit Foyer im historischen Obergeschoss	Mindestumsatz 1.400,00 EUR
Open Air Musikpavillon für eine Trauung max. 1,5 Std) Zzgl. Aufbau der Bestuhlung nach Aufwand	Miete 600,00 EUR
Grüner oder blauer Salon mit Foyer im historischen Obergeschoss für eine Trauung (max. 1,5 Std.)	Miete 500,00 EUR
Historische Kolonnaden für eine Trauung (max. 1,5 Std.)	Miete 500,00 EUR
Marmorsaal mit Foyer (Freitag, Samstag und Feiertag)	Miete 2.650,00 EUR

Gerne schauen wir auf Anfrage nach, an welchen Daten noch Raum-Kapazitäten zur Verfügung stehen.

Überzeugen Sie sich bei einem Besuch in Bad Ems von unserem wunderschönen Ambiente und reservieren Sie gerne frühzeitig einen Tisch im Restaurant VONUNDZU und lernen Sie unsere hervorragende Küche kennen.

Auf den folgenden Seiten lassen wir Sie in unsere kulinarische Welt eintauchen.

Viel Spaß beim Erlesen.

Marktbedingte Preisanpassungen von unserer Seite behalten wir uns vor!

VONUNDZU · Römerstraße 8 (im Kursaal) · 56130 Bad Ems

Zum Empfang empfehlen wir:

Edition VONUNDZU Sekt extra trocken	26,50 EUR 0,75 l Flasche
„Träublein“ alkoholfreier Bio Sekt Schloss Vaux – Rheingau	26,50 EUR 0,75 l Flasche
Rosé brut Schloss Vaux – Rheingau	33,00 EUR 0,75 l Flasche
Riesling Sekt brut Weingut Matthias Müller – Mittelrhein	37,50 EUR 0,75 l Flasche
Champagner Réserve Brut Jean Pernet – Frankreich – Champagne	88,00 EUR 0,75 l Flasche
Orangensaft zum Mischen	14,00 EUR 1 l Karaffe
VONUNDZU Tafelwasser still & blubb	5,50 EUR 0,75 l Flasche



VONUNDZU

LECKER. LOCKER. LIEBENSWERT.

VONUNDZU · Römerstraße 8 (im Kursaal) · 56130 Bad Ems

Fingerfood

Fleisch

Rinderhackbällchen „Toskana“	1,80 EUR pro Stück
Blätterteig Minis, gemischt	1,80 EUR pro Stück
Knusper-Hähnchen Cocktaildip	1,80 EUR pro Stück
Datteln im Bacon Mantel	1,80 EUR pro Stück
Käse-Speck Kuchen von der Plätzer Mühle	1,80 EUR pro Stück
Mini Pizzen	1,80 EUR pro Stück

Fisch

Lachs-Crêpe Roulade	1,90 EUR pro Stück
Frittierte Garnelen im Kartoffel-Twist Ananas Chutney	3,20 EUR pro Stück
Knusperhörnchen:	
Avocado Garnele	3,20 EUR pro Stück
Wasabi-Lemon Tuna	3,20 EUR pro Stück
Mango-Frischkäse Lachs	3,00 EUR pro Stück

Vegetarisch

Laugen Minis	1,00 EUR pro Stück
<i>Crostini:</i>	
Kräuter-Frischkäse getrocknete Tomaten	1,50 EUR pro Stück
Avocadocrème	1,60 EUR pro Stück
Spinatquiche	1,80 EUR pro Stück
Mini Pizzen	1,80 EUR pro Stück
Blätterteig Minis	1,80 EUR pro Stück

Süß

Rosis Nussecken	1,30 EUR pro Stück
Blätterteig Minis	1,40 EUR pro Stück
Etagere mit Mini Macarons gemischt zu 72 Stück	85,00 EUR pro Etagere

VONUNDZU · KAILIS GELASSEN FEIERN GMBH

Römerstraße 8 (im Kursaal) · 56130 Bad Ems

T +49 (2603) 5099849 | E lecker@vonundzu-badems.de | W www.vonundzu-badems.de

HRB 25248 | Handelsregister / Amtsgericht: Koblenz | Sitz: Bad Ems

Geschäftsführer: Lisanne Güll und Kai Ruckdeschel



VONUNDZU
LECKER. LOCKER. LIEBENSWEIT.

VONUNDZU · Römerstraße 8 (im Kursaal) · 56130 Bad Ems

Kaffee und Kuchen

Frisch gebackene Waffelecke „Landfrauen Art“ mit Puderzucker in der Papiertüte	1,30 EUR pro Stück
Schokoladen Muffin	3,00 EUR pro Stück
Zitronenschnitte	3,20 EUR pro Stück
Landkuchen vom Familienbetrieb „Plätzer Mühle“:	
Streusel klassisch	3,20 EUR pro Stück
Kirsch Streusel	3,20 EUR pro Stück
Apfel Streusel	3,20 EUR pro Stück
Rhabarber Streusel (je nach Saison)	3,20 EUR pro Stück
Etagere mit Mini Macarons gemischt zu 72 Stück	85,00 EUR pro Etagere
Portion Sahne	1,00 EUR

**Sollten Sie selbst einen Kuchen, Gebäck oder Torte mitbringen wollen,
erlauben wir uns eine Gedeck-Pauschale von 2,50 EUR pro Person in Rechnung zu stellen.**

Diese beinhaltet das zur Verfügung stellen, Service und Reinigen von Kuchenteller, Kuchengabel und Serviette.

Zusätzlich zur Hochzeitstorte mitgebrachte Kuchen berechnen wir mit 15,00 EUR pro Kuchen/Torte.

Bitte beachten Sie das selbst mitgebrachten Kuchen / Torten servierfertig sein müssen.

Filterkaffee	10,00 EUR pro Kanne
Nespresso Bar zum Selbst bedienen	5,50 EUR pro Person
Nespresso Maschine mit 4 verschiedenen Sorten Kaffee / Espresso	
Heißwasserdüse für Tee mit 9 verschiedenen Sorten loser Tee im Beutel	
Nespresso Cappuccinatore für aufgeschäumte Milch	

VONUNDZU · KAILIS GELASSEN FEIERN GMBH

Römerstraße 8 (im Kursaal) · 56130 Bad Ems

T +49 (2603) 5099849 | E lecker@vonundzu-badems.de | W www.vonundzu-badems.de

HRB 25248 | Handelsregister / Amtsgericht: Koblenz | Sitz: Bad Ems

Geschäftsführer: Lisanne Güll und Kai Ruckdeschel



VONUNDZU
LECKER. LOCKER. LIEBENSWEIT.

VONUNDZU · Römerstraße 8 (im Kursaal) · 56130 Bad Ems

Unsere Menüvorschläge

Menü Mediterran

3erlei auf dem Holzbrett
Blattsalate | Lachs
Süppchen im Weckglas | Tomaten Essenz | Ravioli Ricotta
Delice vom Iberico Schwein | Paprika-Mousse und Peperonata
*

Involtini vom Kalb
Riesling Rahm
Gratinierte Polentaschnitte
Zucchini gelb und grün
*

Mousse au chocolate blanc | marinierte Früchte | Sorbet

als 3 Gang

49,00 EUR pro Person

Klassisches Hochzeitsmenü

Blattsalate mit Kernen und Kirschtomate
Gratiniertes Ziegenkäse
*

Roastbeef vom Landvieh | Senf-Kräuter Kruste
Spätburgunder Jus
Karamellisierte Spitzkohl
Schupfnudeln
*

3erlei auf dem Holzbrett
Sorbet auf Früchten nach Saison
Pekan Crème brûlée Brownie
Stracciatella-Joghurt Mousse mit Knusper

als 3 Gang

47,00 EUR pro Person

VONUNDZU · KAILIS GELASSEN FEIERN GMBH

Römerstraße 8 (im Kursaal) · 56130 Bad Ems

T +49 (2603) 5099849 | E lecker@vonundzu-badems.de | W www.vonundzu-badems.de

HRB 25248 | Handelsregister / Amtsgericht: Koblenz | Sitz: Bad Ems

Geschäftsführer: Lisanne Güll und Kai Ruckdeschel



VONUNDZU
LECKER. LOCKER. LIEBENSWEIT.

Edition VONUNDZU Menü

Gebratene Jakobsmuschel
Erbsenpüree
Safranschaum

*

Kalbstafelspitz sous vide gegart rosa gebraten
Orangen Vanille Karotten
Gebratener Kräuter Saitling
Getrüffeltes Kartoffelpüree

*

„Heiße Liebe“
Parfait von Vanille
Frittierte Glasnudeln
Marinierte Himbeeren | heiße Himbeer Sauce

als 3 Gang

48,00 EUR pro Person

Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Auswahl ein Menü für alle Gäste.

Zu allen Menüs servieren wir eine Landbrote Auswahl und italienisches Olivenöl.



VONUNDZU
LECKER. LOCKER. LIEBENSWERT.

VONUNDZU · Römerstraße 8 (im Kursaal) · 56130 Bad Ems

Unsere Büfettvorschläge

Mediterranes Büfett

Vorspeise Tischbüfett:

Schinken & Salami

Rinderhackbällchen

Garnelen & Lachs

Eingelegtes gegrilltes Gemüse

Schafskäse Linsensalat

Oliven

*

Hähnchenbrustfilet

Roastbeef im Ganzen | Barolo Jus

Breite Bohnen

Südländisches Gemüse

Pasta aus dem Parmesanlaib

Rosmarinkartoffeln

*

Delice mit Amarenakirschen | Mascarpone | Cantuccini

Weißes Schokoladenparfait | Erdnuss-Karamell

als 3 Gang

55,00 EUR pro Person

Klassisches Hochzeitsbüfett

Rinderbrühe | Flädle | Backerbsen | Gemüsestreifen

Gemischte Blattsalate im Weckglas | Quitten Dressing

*

Zander | Parmesansauce

Schweinekrustenbraten | Malzbier Jus

Maispoularde | Thymian Jus

Gratinierte Kartoffeln

Schupfnudeln

Karotten

Breite Bohnen

Blumenkohl

*

Mousse au chocolate | Himbeeren

Vanille Parfait | Fruchtsalat

VONUNDZU · KAILIS GELASSEN FEIERN GMBH

Römerstraße 8 (im Kursaal) · 56130 Bad Ems

T +49 (2603) 5099849 | E lecker@vonundzu-badems.de | W www.vonundzu-badems.de

HRB 25248 | Handelsregister / Amtsgericht: Koblenz | Sitz: Bad Ems

Geschäftsführer: Lisanne Güll und Kai Ruckdeschel



VONUNDZU
LECKER. LOCKER. LIEBENSWEIT.

als 3 Gang

55,50 EUR pro Person

Edition VONUNDZU Büfett

Allerlei aus dem Gläschen:
Frankfurter Grüne Kräuter Mousse | Bresaola
Marktfrische Salate | Süßkartoffel-Maracuja Dressing | Salbei-Rinderhackbällchen
Tramezzini-Rolle mit Tomate-Mozzarella und Rucola

*

Flanksteak im Ganzen | Madeira Jus
Pulled Lachs
Filet vom Eifelschwein im Kräutermantel
Rübchen Allerlei
Spargel aus dem Wok (saisonal)
Kartoffelpüree
Rontelli-Pasta

*

Rocky Road Brownie
Passionsfrucht Crème | Schoko Crumble
Milchreis „Landlust“

als 3 Gang

56,00 EUR pro Person

Zu allen Büfettis servieren wir eine Landbrote Auswahl und italienisches Olivenöl.



VONUNDZU
LECKER. LOCKER. LIEBENSWEIT.

VONUNDZU · Römerstraße 8 (im Kursaal) · 56130 Bad Ems

Barbecue

(ausgenommen Marmorsaal und Kurtheater)

Farfalle-Pesto Salat | Mozzarella | Tomaten

Bulgur Salat | getrocknete Früchte

Sommersalat | Tomaten | Gurke | Feta

Karotten Salat

Kraut Salat

Barbecue Dip

Lemon-Wasabi Crème

Senf

Ketchup

Cocktail Dip

Sour Cream

*

Schweinesteak

Hähnchenbrust | Currymarinade

Rinderhüfte | Orange & Rosmarin

Lachs gegrillt

Südländisches Gemüse

Maiskolben

Kreolische Drillinge

*

Delice Marshmallow mit Brombeeren

Cantuccini Mascarponecrème mit Fruchtsalat

als 3 Gang
mit gegrillten Gambas

46,50 EUR pro Person
50,00 EUR pro Person

**Bitte beachten Sie,
dass im Blauen und Grünen Salon ausschließlich Büfett möglich ist.**

Zu allen Büfetts servieren wir eine Landbrote Auswahl und italienisches Olivenöl.

VONUNDZU · KAILIS GELASSEN FEIERN GMBH

Römerstraße 8 (im Kursaal) · 56130 Bad Ems

T +49 (2603) 5099849 | E lecker@vonundzu-badems.de | W www.vonundzu-badems.de

HRB 25248 | Handelsregister / Amtsgericht: Koblenz | Sitz: Bad Ems

Geschäftsführer: Lisanne Güll und Kai Ruckdeschel



VONUNDZU
LECKER. LOCKER. LIEBENSWERT.

VONUNDZU · Römerstraße 8 (im Kursaal) · 56130 Bad Ems

Kinderkarte

Pasta Tomaten Sugo	5,00 EUR pro Portion
Knusperschnitzel Pommes Ketchup und Mayonnaise	8,50 EUR pro Portion
Hähnchen Nuggets Pommes Ketchup und Mayonnaise	8,50 EUR pro Portion

Mitternachtssnack

Currywurst Baguette	3,50 EUR pro Person
Cheeseburger	3,50 EUR pro Person
Pommes rot / weiß	3,00 EUR pro Person
Käseauswahl Landbrot Feigensenf	5,00 EUR pro Person

Marktbedingte Preisanpassungen von unserer Seite behalten wir uns vor!
Auf Wunsch bereiten wir alle Speisen soweit es uns möglich ist, gluten- oder laktosefrei zu.
Sollte dies nicht möglich sein behalten wir uns einen Austausch der Produkte vor.

VONUNDZU · KAILIS GELASSEN FEIERN GMBH

Römerstraße 8 (im Kursaal) · 56130 Bad Ems

T +49 (2603) 5099849 | E lecker@vonundzu-badems.de | W www.vonundzu-badems.de

HRB 25248 | Handelsregister / Amtsgericht: Koblenz | Sitz: Bad Ems

Geschäftsführer: Lisanne Güll und Kai Ruckdeschel

Unsere Getränkepauschalen

Getränkepauschale ab 16:00 Uhr bis 02:00 Uhr:

- Sekt, extra trocken – Edition VONUNDZU
- VAUX Träublein – alkoholfreier Bio Sekt
- Tafelwasser VONUNDZU still & blubb
- Cola, Cola light, Fanta, Sprite
- Rauch Apfelsaft, Orangensaft und Saftschorlen
- Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon
- König Pilsener und Radler vom Fass
- Benediktiner Hefeweizen (auch alkoholfrei)
- König Pilsener alkoholfreies Pils
- Weißwein und Rosé
 - Weingut Peth-Wetz – Rheinhessen, Grauburgunder, trocken
 - feinherbe Alternative (bitte entscheiden Sie sich für 1 Weißwein)
Weingut Ellermann-Spiegel – Pfalz, Riesling “Schlabberwein”, feinherb
 - Weingut Kiefer – Baden, Rosécuvee „Schmetterlinge im Bauch“, trocken
- Rotwein
 - El Circo – Carinena Spanien, Tempranillo, trocken
- Heimbs und Ronnefeldt Kaffee-, Tee- und Kaffeespezialitäten
- **ACHTUNG: keine Longdrinks, keine Schnäpse**

43,50 EUR pro Person

20,00 EUR pro Kind von 5 bis 12 Jahre

kostenlos pro Kind von 0 bis 4 Jahre

Jede weitere Pauschalstunde 3,00 EUR pro Person pro Stunde.

Erweiterung der Pauschale mit Hugo, Aperol Sprizz und Lillet Wild Berry 7,00 EUR pro Person.

Bitte beachten Sie, dass die Getränke aus der Erweiterung nicht mit Getränken aus der Getränkepauschale getauscht werden können.

Auf Wunsch auch Marken-Longdrinks möglich, nach Absprache.

Wir berechnen für eigenen Wein 0,75l pro Flasche 18,00 EUR Korkgeld.

Wir berechnen für eigenen Schnaps 0,75l pro Flasche 85,00 EUR Korkgeld.

Getränkepauschale (inklusive Schnaps & Longdrink) ab 16:00 Uhr bis 02:00 Uhr:

- Sekt, extra trocken – Edition VONUNDZU
- VAUX Träublein – alkoholfreier Bio Sekt
- Tafelwasser VONUNDZU still & blubb
- Cola, Cola light, Fanta, Sprite
- Rauch Apfelsaft, Orangensaft und Saftschorlen
- Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon
- König Pilsener und Radler vom Fass
- Benediktiner Hefeweizen (auch alkoholfrei)
- König Pilsener alkoholfreies Pils
- Weißwein und Rosé
 - Weingut Peth-Wetz – Rheinhessen, Grauburgunder, trocken
 - feinherbe Alternative (bitte entscheiden Sie sich für 1 Weißwein)
Weingut Ellermann-Spiegel – Pfalz, Riesling “Schlabberwein”, feinherb
 - Weingut Kiefer – Baden, Rosécuvee „Schmetterlinge im Bauch“, trocken
- Rotwein
 - El Circo – Carinena Spanien, Tempranillo, trocken
- Heimbs und Ronnefeldt Kaffee-, Tee- und Kaffeespezialitäten
- Obstbrände, Grappa, Averna, Jägermeister, usw.
- Gin Tonic, Vodka Lemon, Rum Cola

53,50 EUR pro Person

20,00 EUR pro Kind von 5 bis 12 Jahre

kostenlos pro Kind von 0 bis 4 Jahre

Jede weitere Pauschalstunde 3,00 EUR pro Person pro Stunde.

Erweiterung der Pauschale mit Hugo, Aperol Sprizz und Lillet Wild Berry 5,00 EUR pro Person.

Bitte beachten Sie, dass die Getränke aus der Erweiterung nicht mit Getränken aus der Getränkepauschale getauscht werden können.

Auf Wunsch auch Marken-Longdrinks möglich, nach Absprache.

Wir berechnen für eigenen Wein 0,75l pro Flasche 18,00 EUR Korkgeld.

Wir berechnen für eigenen Schnaps 0,75l pro Flasche 85,00 EUR Korkgeld.

Bei Buchung des Marmorsaal und den historischen Sälen ist kein Fassbier möglich.

Zahlungsmodalitäten

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass nach Buchung unserer Räumlichkeiten eine pauschale Vorauszahlung in Höhe von 4.000,00 EUR bis spätestens 90 Tage vor dem Veranstaltungstermin fällig ist.

Hierzu wird gesondert eine Rechnung versendet.

Der Restbetrag ist innerhalb von 5 Tagen nach Rechnungslegung ohne Abzug zu begleichen.

Bei einer Exklusiv-Buchung unseres Restaurants VONUNDZU ist eine zusätzliche Reservierungsvorauszahlung auf das Datum von 500,00 EUR fällig. Dieser Betrag wird am Ende der Veranstaltung in Abzug gebracht. Bei einem Ausfall der Veranstaltung wird dieser Betrag nicht zurückerstattet.

Die Bewirtung aller im Hause zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten erfolgt ausschließlich über die KaiLis gelassen feiern GmbH mit Ihrem Restaurant VONUNDZU.

Alle Preise verstehen sich inklusive des zum jeweiligen Leistungs- / Lieferungszeitpunkt gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuersatzes.

Marktbedingte Preisanpassungen behalten wir uns vor.

Für Menükarten berechnen wir 2,50 EUR pro Karte.

Wir berechnen ab 00:00 Uhr in der Nacht Personalkosten von 150,00 EUR pro Stunde. Die Raumnutzung endet um 04:00 Uhr (Restaurant) und um 03:00 Uhr (Marmorsaal).

Wir hoffen mit unseren Vorschlägen ihre Wünsche getroffen zu haben und wären Ihnen sehr dankbar, wenn Sie sich schnellstmöglich bezüglich einer Auswahl, genauer Personenanzahl und weiterer Einzelheiten mit uns in Verbindung setzen würden.

Telefonisch sind wir erreichbar unter der Telefonnummer 02603-5099849 oder jederzeit per E-Mail an lecker@vonundzubadems.de

Wir würden uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste, anlässlich Ihrer geplanten Feierlichkeit, in einer unserer Räumlichkeiten im Kursaalgebäude begrüßen zu dürfen. Mit herzlichen Grüßen aus der charmanten Kurstadt Bad Ems an der Lahn

Lisanne Güll, Kai Ruckdeschel und das Team vom VONUNDZU

Stand Januar 2021.

**Mit Erscheinen einer neuen Bankettmappe verliert die vorherige ihre Gültigkeit.
Bitte beachten Sie unsere aktuell gültigen AGB.**