

LERCH
GENUSS
WELTEN

Feiern

★★★★
PARKHOTEL

Jordanbad





LERCH
GENUSS
WELTEN

v. l. Angela und Thomas Lerch, Julia mit Fritz Zwicker, Maximilian Lerch, Philipp mit Paul Zwicker, Julian Hasieber, Isabell Lerch

FAMILIE LERCH & ZWICKER HEISST SIE HERZLICH WILLKOMMEN!

Hier finden Sie uns:



Parkhotel Jordanbad
Jordanbad 7
88400 Biberach an der Riß
Tel. +49 (0) 7351 343 498
event@jordanbad-parkhotel.de
www.jordanbad-parkhotel.de

Follow us on Instagram



@parkhotel_jordanbad



ALLES FÜR IHRE PERFEKTE FEIER

INHALT

- LOCATION-ÜBERSICHT 4
- RÄUME 8
- INKLUSIVLEISTUNGEN 10
- APERITIF-PAKETE 12
- GETRÄNKEPAKETE 14
- COCKTAILBAR 15
- HAUPTGANG 16
- BUFFETPAKETE 18
- MENÜPAKETE 22
- FINGERFOODBUFFET 23
- MITTERNACHTSSNACK 24
- PLANUNGSVERLAUF 26
- WEINPROBE & MENÜAUSWAHL 28
- GUT ZU WISSEN 30
- IHR EVENTTEAM & IMPRESSUM 31

EINE LOCATION

– UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN



PARKHOTEL JORDANBAD

- 122 ZIMMER
- 4 STERNE
- 6000 M² WASSERWELT
- 3000 M² SAUNADORF
- 2 RESTAURANTS
- 1 BAR
- 8 TAGUNGSRÄUME
- 4 FEIERLOCATIONS
- 200 KOSTENFREIE PARKPLÄTZE

Feiern im Parkhotel Jordanbad

- Verschiedene wunderschöne Räume für Ihre Feier
- Von 20 bis 120 Personen möglich
- Großer kostenfreier Parkplatz für alle Gäste
- Rundumservice und hochwertige kulinarische Verpflegung
- Übernachtungsmöglichkeiten für alle Gäste vor Ort
- Freie Trauung auf der Sonnenterrasse möglich (mit Schlechtwetteralternative)
- Kleine märchenhafte Kirche direkt auf dem Gelände
- Großer Park um das Hotel für traumhafte Bilder im Grünen

Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe oder Firmenfeier – im Parkhotel Jordanbad finden Sie garantiert den richtigen Rahmen für Ihre Party! Unser Hotel befindet sich günstig gelegen zwischen Bodensee, Allgäu, Ulm und München. Wir sind leicht erreichbar und ca. 30 Min. von Ulm entfernt. Egal, ob Sie Gäste aus der Stadt oder von weit her begrüßen möchten – die Anreise zu uns ist bequem und unkompliziert über die B30 möglich. Die zahlreichen Parkplätze sind kostenfrei und direkt am Hotel, der Biberacher Bahnhof ist ca. 5 km entfernt.



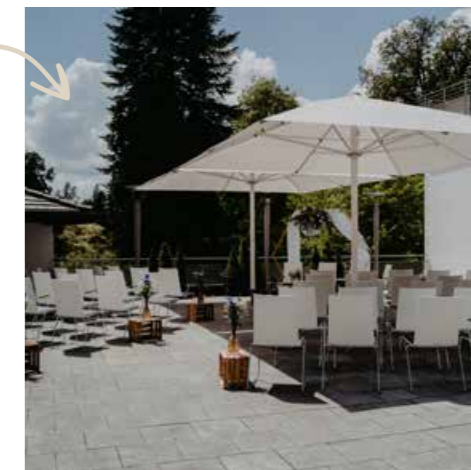
JORDANQUELLE

Helles Holz, bodentiefe Panoramafenster und eine beeindruckende Raumhöhe mit Galerie, gepaart mit exklusivem Service lassen unsere Jordanquelle zur perfekten Feierlocation werden. Hier können Sie ungestört bis 3 Uhr nachts feiern!



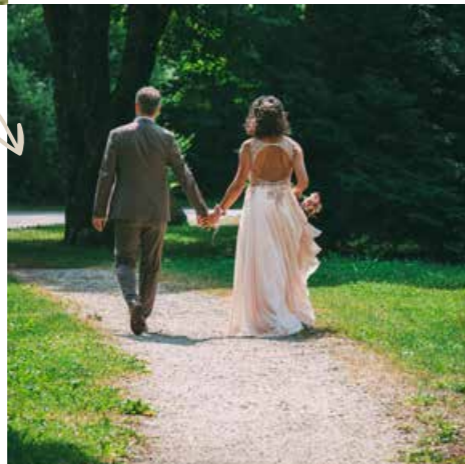
SONNENTERASSE

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif auf unserer weitläufigen Sonnenterrasse mit Blick auf den Park! Hier lässt es sich wunderbar Ankommen, Feiern oder auch Trauen! Gerne bauen wir hier alles für Ihre freie Trauung auf!



PARKANLAGE

Unsere wunderschöne Parkanlage direkt am Hotel eignet sich perfekt für Ihre Bilder im Grünen. Auch für kurze Spaziergänge zwischendurch ist der Park oder der angrenzende Wald einfach ideal!



ST. JOHANNES KIRCHE

Wussten Sie, dass sich auf dem Jordanbadgelände eine kleine Kapelle und eine Kirche befinden? Wenn Sie kirchlich heiraten möchten, ist dies hier auch ohne Locationwechsel möglich!



RESTAURANT FEUERSTEIN

Unser Steakrestaurant ist ideal für gemütlichere Familien- oder Firmenfeiern. Gerne können Sie hier auch zu normalen Öffnungszeiten in einem separaten Raum im kleineren Kreis speisen.



BAR ENOTECA

Wenn Sie sich in kleiner Runde einen Locationwechsel wünschen bietet sich unsere Hotelbar Enoteca dafür super an. Hier können Sie gemütlich den Abend bis 1 Uhr ausklingen lassen.



UNSERE FEIERLOCATIONS RÄUME

Wir bieten Ihnen im geschichtsträchtigen Parkhotel Jordanbad verschiedene Räume, ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack! Alle Locations sind lichtdurchflutet, barrierefrei und mit eigener Terrasse – inmitten einer idyllischen Parkanlage mit angrenzendem Wald!



JORDANQUELLE

- 120 Personen
- 266 m²
- Heller Raum mit rustikalem Charme
- Große Räumlichkeit für Hochzeiten oder andere größere Feierlichkeiten



SONNENECK

- 60 Personen
- 117 m²
- Lichtdurchflutet und modern renoviert
- Große Terrasse für freie Trauung oder Party-mitnutzung direkt angrenzend



SEBASTIAN-KNEIPP-SAAL

- 70 Personen
- 117 m²
- Elegantes Interieur mit großen Fenstern
- Direkt angrenzende Terrasse



RESTAURANT FEUERSTEIN

- 80 Personen
- 110 m² inkl. Nebenraum
- Gemütliches Ambiente und voll ausgestattete Küche mit Schankanlage
- Ideal für Geburtstage, Firmenfeiern und andere mittelgroße Events

Weitere Infos ...

und das direkte Anfrageformular
finden Sie hier!



INKLUSIVLEISTUNGEN FÜR IHRE UNVERGESSLICHE FEIER

Eine gute Organisation und durchdachte Planung sind die Grundbausteine Ihrer gelungenen Feier. Sie werden von unserem professionellen Team umfangreich beraten und unterstützt.

Persönliche Betreuung vorab und während der Veranstaltung von unserem Team

Nutzung des Soundsystems nach Absprache

Empfehlungen für Dienstleister (Musik, Deko, Fotograf)

Erstellung Ihres individuellen Ablaufplans

Besichtigungstermin vor Ort

Kostenfreie Weinprobe für das Brautpaar

Gemeinsames Frühstück für die übernachtenden Gäste

Präsentationstechnik für Programmpunkte von Freunden oder Familie

Menükarten (auf Wunsch auch in englischer Sprache)

Allergikerfreundliche Alternativen für Ihre Gäste

Auf- & Abbau

Stilvoll gedeckter Tisch mit weißen Tischdecken, Stoffservietten und Kerzenleuchtern

Kompetente Weinberatung

Individuelle Menü- und Detailabsprache mit persönlicher Beratung von unserem Küchen-, Service- und Eventteam

LET THE PARTY BEGIN!

UNSERE APERITIF-PAKETE

Beginnen Sie Ihre Feier mit einem unkomplizierten Get-Together, einem Gläschen im Stehen und einem spritzigen Genuss-Moment. Wir haben Ihnen verschiedene Empfangs-Packages zusammengestellt. Alle Apéro-Pakete sind auf eine Stunde begrenzt.



Classic Apéro

- Maximilian Sekt
- Orangensaft
- Mineralwasser
- Putenwraps
- Bruschetta Classica

Hot Apéro

- Roter Glühwein
- Früchtepunsch
- Frische Dinnete klassisch
- Würstchen im Schlafrock



Die Lieblings-Variante unserer Brautpaare

Zünftiger Apéro

- Maximilian Sekt
- Orangensaft
- Kleines Bier, wahlweise Spezial, Weizen oder Pils
- Mineralwasser
- Frische Dinnete vegetarisch oder klassisch
- Würstchen im Schlafrock

Apéro Deluxe

- Maximilian Sekt
- Alkoholfreier Sekt
- Orangensaft
- Aperol Spritz
- Hugo
- Alkoholfreier Hugo
- Bier
- Mineralwasser
- Frische Dinnete vegetarisch oder klassisch
- Bruschetta Classica
- Räucherlachsmousse auf Pumpernickel

Individuelle Änderungswünsche können Sie jederzeit gerne bei unserem Eventteam anfragen! Am Ende der Broschüre unter „Gut zu wissen“ finden Sie einen QR-Code, über den Sie alle aktuellen Preise rund ums Thema Feiern einsehen können.

IT'S ALL ABOUT DRINKS!

UNSERE GETRÄNKE-PAKETE

Was wäre eine Feier ohne die richtigen Drinks? Je nach Größe und Art Ihrer Feier können Sie sich bei uns das richtige Paket für Sie aussuchen. Gerne beraten wir Sie natürlich auch zu Ihrer Auswahl oder stellen Ihnen ein individuelles Paket ganz nach Ihren Wünschen auf Anfrage zusammen. Unsere Getränke-Pakete haben alle eine Ausschankzeit von 6 Stunden.



BASIC

- Hausweine rot und weiß
- Bier
- Limonaden
- Saft & Saftschorlen
- Mineralwasser



COMFORT

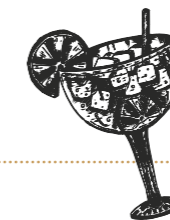
- Hausweine rot und weiß
- Bier
- Sekt
- Aperol Spritz
- Hugo
- Lillet Wildberry
- Limonaden
- Saft & Saftschorlen
- Mineralwasser
- Kaffeespezialitäten nach dem Essen



SUPERIOR

- Hausweine rot und weiß
- Bier
- Sekt
- Aperol Spritz
- Hugo
- Lillet Wildberry
- Limonaden
- Saft & Saftschorlen
- Mineralwasser
- Kaffeespezialitäten und Schnaps nach dem Essen

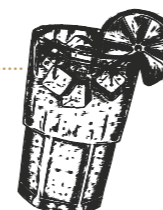
Cocktailbar



Auf Ihren Wunsch stellen wir Ihnen auch eine kleine Cocktailbar für Ihre Feier in der Jordanquelle zur Verfügung!

In vorheriger Absprache können Sie 2 Cocktails und 2 Longdrinks aus der folgenden Auswahl wählen:

- Wodka Orangensaft
- Wodka Soda
- Wodka Energy
- Wodka Lemon
- Gin Tonic
- Rum Cola
- Whiskey Cola
- Mojito
- Moscow Mule
- Tequila Sunrise
- Cuba Libre
- Caipirinha
- Ipanema (alkoholfrei)



EIN HAUPTGANG UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN!

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit exquisiter Verpflegung. Unsere talentierten Köche, unter Küchenchef Noel Müller, zaubern für Sie kulinarische Köstlichkeiten und präsentieren Ihnen die hochwertige regionale Vielfalt. Traditionelle Kochkunst trifft bei uns auf kulinarische Trends! Wir legen viel Wert auf eine hohe Qualität der verarbeiteten Lebensmittel und setzen, wo es möglich ist, auf regionale Erzeuger und Lieferanten. *Überzeugen Sie sich gerne selbst!*



Für die kulinarische Verpflegung auf Ihrer Feier bieten wir Ihnen die Auswahlmöglichkeit zwischen einem Buffet, Menü oder Fingerfoodbuffet. Unsere folgenden Zusammenstellungen verstehen sich als Vorschläge. Gerne können Sie in persönlicher oder telefonischer Absprache mit unserem Event- und Küchenteam auch eine individuelle Speisenauswahl treffen.

VIelfÄLTIGE KULINARIK

UNSERE BUFFET-PAKETE *ab 35 Personen*



Oberschwäbisches Buffet

Vorspeise

- Reichhaltiges Salatbuffet
- Schwäbische Bruschetta
- Pfannkuchenröllchen mit Räucherlachs & Frischkäse
- Bodenseesaibling mit Honig Dill Senf Sauce
- Kneipps Kräuterquark mit Ofenkartoffeln

Zwischengang

- Schwäbische Festtagsuppe am Tisch serviert

Hauptgang

- Allgäuer Bürgermeisterstück rosa gebraten
- Schweinefilet im Ganzen gegart
- Zanderfilet in Kraut gebraten
- Käserahmspätzle
- Kartoffelgratin
- Saisonales Marktgemüse

Dessert

- Mousse au Chocolat
- Vanillepudding mit Himbeeren
- Apfeltarte von Bodenseeäpfeln

Italienisches Buffet

Vorspeise

- Vitello Tonnato Lolly
- Shrimpscocktail
- Antipasti-Variation des Hauses
- Büffelmozzarella mit wilden Tomaten und Pesto

Zwischengang

- Tomatensuppe mit Bruschetta am Tisch serviert
- Tagliata vom heimischen Rind mit Sauce Bernaise
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust

Hauptgang

- Piccata vom Rotbarsch
- Rosmarinkartoffeln
- Orecchiette
- Salbei-Gnocchi
- Tomatensugo

Dessert

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Eisbar mit drei verschiedenen Eissorten



Barbecue Buffet

Vorspeise

- Reichhaltiges Salatbuffet oder Salat-teller serviert
- Puten-Wraps
- Antipasti-Variation
- Caprese-Salat
- Riesengarnelen mit Knoblauch-Chili-Mayo

Zwischengang

- Gazpacho Andaluz

Hauptgang

- Allgäuer Bürgermeisterstück rosa-gebraten in Thymiankruste
- Brust vom Freilandhuhn
- Spareribs mit BBQ-Sauce
- Falafel mit Rote Bete Hummus und gegrillter Zucchini
- Rosmarinkartoffeln
- Ratatouille
- Oriechette Saisonal mit Pesto

Dessert

- Mousse au Chocolat
- Orangen- Creme Brûlée
- New York Cheesecake

Kulinarische Weltreise

Vorspeise

- Puten Wraps
- Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz
- Riesengarnele mit Guacamole
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf
- Antipasti-Variation
- Falafel mit Rote Bete Hummus und gegrillter Zucchini

Zwischengang

- Süßkartoffel-Kokossuppe am Tisch serviert

Hauptgang

- Rinderfilet Wellington
- Indisches Chicken Korma
- Rotbarsch im Zitronen-Tempurateig mit Orangenmayonaise
- Spaghetti Aglio e Olio
- Kartoffelgratin
- Marktgemüse
- Sesamreis
- Zucchini-Karotten-Kartoffelgemüse

Dessert

- Mousse au Chocolat
- Bayrische Vanillecreme
- Blueberry Cheesecake
- Käseauswahl mit Trauben & Feigensenf

VIELFÄLTIGE KULINARIK

UNSERE MENÜ-VORSCHLÄGE *ab 10 Personen*



UNSERE GRÜNE WIESE

Bunter Salatteller

Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe | Grieß & Brätklösschen | Flädle
Backerbsen

Gebratenes Zanderfilet

mit Gemüse-Pilz-Risotto

- oder -

Falafelbällchen

Rote Bete Hummus | Mango Curry Sauce | Wildkräuter

Zitrus-Pannacotta

Beerenfrüchte | Himbeermark



OBERSCHWÄBISCHES FESTMENÜ

Schwäbische Flädlesuppe

Gebratene Herrgottsbscheißerle

getrüffelnder Rahmlauch

Zwiebelrostbraten

gelbe Riaba Gsälz | Schupfnudeln oder Kässpätzle

Schwäbischer Ofenschlupfer

Lauwarme Vanillesauce | Walnuss-Eis | Zimt & Zucker

VIELFÄLTIGE KULINARIK

FINGERFOOD-BUFFET

Vorspeise

- Puten Wraps
- Bresaola-Röllchen
- Räucherlachsttatar auf Pumpernickel mit Meerrettichcreme
- Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade

Hauptgang

- Chicken Stripes mit BBQ-Sauce
- Zanderknusperle mit Sauce Remoulade und Kartoffelchen
- Falafelbällchen auf Rote Bete Hummus und gegrillter Zucchini
- Mini Fleischküchle mit Kartoffelsalat

Dessert

- Crème Brûlée
- Eisbar (Eismanufaktur Isny) mit 3 Sorten und Eiswaffeln

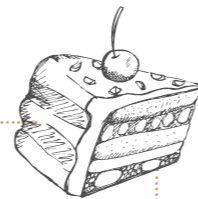


FÜR ZWISCHENDURCH ODER ALS MITTERNACHTSSNACK

Vom Tanzen und Feiern kommt irgendwann der kleine Hunger. Buchen Sie Snacks oder einen Mitternachtsimbiss dazu, dass keiner Ihrer Gäste hungrig bleibt. Individuelle Wünsche werden gerne besprochen. Auf Anfrage schicken wir Ihnen gerne unsere aktuelle Preisliste.

- Erdnüsse, Salzbrezeln, Nuss-Mix, Tortilla-Chips und Butterbrezeln
- Auswahl an Käse aus dem Allgäu mit Feigensenf, Walnüssen, Weintrauben
- Vesperbrett mit regionalen Wurst- und Schinkenspezialitäten
- Wurstsalat vom Oberschwäbischen Landschwein aus der Schüssel mit einer Auswahl an verschiedenen Broten
- Gulaschsuppe im Brottopf
- Kartoffelsuppe mit Wienerle
- Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln

Kuchen & Torten



Kuchen und Torten dürfen Sie gerne selber mitbringen oder uns mit einer Bestellung bei der Konditorei Ihrer Wahl beauftragen. Hier empfehlen wir Ihnen gerne eine unserer regionalen Konditoreien, sprechen Sie uns einfach an. Für die mitgebrachten Kuchen und Torten berechnen wir ein kleines Gedeckgeld.

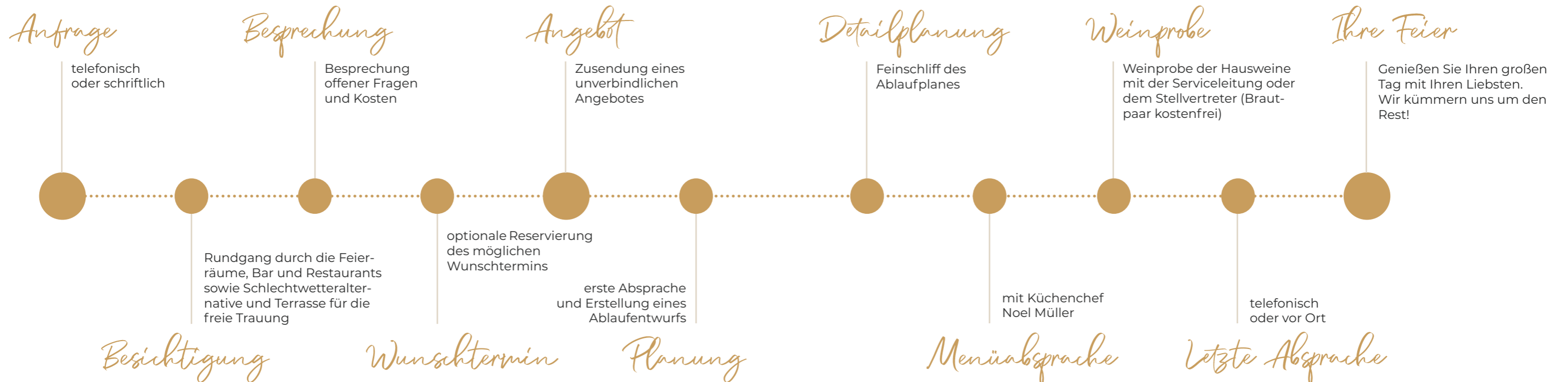


TRAUMHOCHZEIT IM PARKHOTEL

FÜR IHREN PERFEKTEN TAG

Durch unsere langjährige Erfahrung zum Thema Hochzeiten wissen wir genau, welche Komponenten gebraucht werden, um Ihre Hochzeit zum schönsten Tag Ihres Lebens zu machen. Unser Team unterstützt Sie gerne bei der Planung für Ihren perfekten Tag – Sie sind bei uns garantiert gut aufgehoben!

In zehn Schritten zu Ihrer perfekten Hochzeit:



WEINPROBE IHRE NOTIZEN

Julia Riesling, trocken

① ② ③ ④ ⑤

Paula Riesling, halbtrocken

① ② ③ ④ ⑤

Le Rosé Muskattrollinger, halbtrocken

① ② ③ ④ ⑤

La Boscana Tinto Rotweincuvée, trocken

① ② ③ ④ ⑤

Colección Tinto Semidulce Tempranillo, halbtrocken

① ② ③ ④ ⑤

Theresa Sauvignon blanc, trocken

① ② ③ ④ ⑤

Marie Grauburgunder, trocken

① ② ③ ④ ⑤

Isabell Rotweincuvée, trocken

① ② ③ ④ ⑤

Terre di Montelusa Riserva Rotweincuvée, trocken

① ② ③ ④ ⑤

MENÜAUSWAHL IHRE NOTIZEN

Notieren
Sie hier gerne
Ihre Gedanken zur
Speisenauswahl und
Ihrer allgemeinen
Planung!

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

GUT ZU WISSEN

WEITERE INFOS

- Sie suchen noch einen bestimmten Dienstleister (z.B. Fotograf*in, Konditor*in, Dekorateur*in)? Wir schicken Ihnen auf Anfrage gerne unsere Empfehlungsliste zu!
- Wenn Sie eigene Getränke mitbringen möchten, berechnen wir ein Korkgeld je Flasche.
- In der Jordanquelle können Sie ungestört bis 3 Uhr nachts feiern! Ab 1 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag pro Stunde.
- In der Jordanquelle können wir aus organisatorischen Gründen nur Speisen in Buffetform anbieten
- **Preise:** Alle Preise in dieser Broschüre verstehen sich lediglich als Orientierung. Bitte beachten Sie, dass sich unsere Preise seit der letzten Auflage geändert haben könnten. Wir schicken Ihnen gerne auf Anfrage unsere aktuelle Preisliste zu.
- **Kinderpreise:** bis einschließlich 5 Jahre: kostenfrei | 6-11 Jahre: 50 % | ab 12 Jahre voller Preis

Hier finden Sie unsere aktuelle Preisliste rund um's Thema Feiern!



IHR EVENT-TEAM

IM PARKHOTEL JORDANBAD

Sabine Donix-Hellwig & Michelle Apel

Tel.: +49 (0) 7351 343-498

Mail: event@jordanbad-parkhotel.de

WEITERE INFOS UND KONTAKT-FORMULAR UNTER

www.jordanbad-parkhotel.de/feiern-in-biberach

...oder einfach Scannen!



„Wir freuen uns schon darauf, Ihre Feier für Sie zu planen und durchzuführen. Wir kümmern uns um jedes Detail, damit Sie sich ganz auf Ihren großen Tag konzentrieren können.“

IMPRESSUM

Parkhotel Jordanbad – Lerch GmbH
Jordanbad 7, 8800 Biberach an der Riß
Tel. +49 7351 343300
Fax. +49 7351 343-310
E-Mail: hotel@jordanbad-parkhotel.de
Internet: www.jordanbad-parkhotel.de

Vertreten durch:
Thomas Lerch

USt-IdNr.: 144890248
Inhaltlich verantwortlich gemäß RStV § 55,
Abs. 2: Thomas Lerch

Bildnachweise
Lerch GmbH, Panoramahotel Oberjoch GmbH, Katja Fouad Vollmer,
Oliver Nauditt, freepik.com, glücksfotografie Daniele Türk, Lea Theweleit,
Ellen Sigmund

Version 1 - Stand 04/2024



LERCH
GENUSS
WELTEN

ERINNERUNGEN, DIE BLEIBEN.

WWW.LERCH-GENUSS.DE

★★★★
PARKHOTEL
Jordanbad



 **Klimaneutral**
Druckprodukt
ClimatePartner.com/12518-1907-1001

