



KURHAUSHOTEL
BAD SALZHAUSEN

Oberhessen



HOCHZEITEN

Willkommen im Kurhaushotel Bad Salzhausen

Der Kurort Bad Salzhausen versprüht den Charme herrschaftlicher Zeiten. Stilvolle Bauten entlang der Allee, die weitläufige Parkanlage mit seinem historischen Baumbestand sowie die beruhigende Atmosphäre unseres berühmten Kurortes liefern den perfekten Rahmen für eine idyllische Hochzeit.

Herzstück des Hotels ist der Kursaal, in dem über 400 Personen ausgelassen feiern können. Der 485m² große lichtdurchflutete Saal bietet den Blick ins Grüne, eine hochwertige Ausstattung sowie individuelle Licht- & Farbakzente.

Unser erfahrenes Veranstaltungs-Team steht Ihnen auf Wunsch bei der gesamten Planung helfend zur Seite, sodass Ihr ganz besonderer Tag nicht nur perfekt wird, sondern keine Wünsche offen bleiben. Am großen Tag selbst, betreut Sie unser Team natürlich professionell den ganzen Tag über.

Damit Ihre Hochzeitsgäste stets genug Energie zum Tanzen haben, verwöhnen wir Sie natürlich, ganz individuell nach Absprache, mit kreativen Köstlichkeiten, Fingerfood, Buffet oder Menü. Gerne arrangieren wir auch ein Menü mit korrespondierenden Weinen oder Programmpunkte, die Sie außerhalb unseres Hotels noch in Ihre Hochzeit inkludieren möchten.

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen die wichtigsten Informationen über unsere Veranstaltungsmöglichkeiten zusammengestellt.

Wir würden uns sehr freuen, wenn wir Sie bei Ihrem großen Tag begleiten dürfen.

Ihr Team vom Kurhaushotel

ÜBERBLICK



7

Veranstaltungsräume

5

mit eigener Terrasse

880m²

gesamte Veranstaltungsfläche

400

Personen im Kursaal



Nirgends lässt es sich idyllischer feiern als mitten im Kurort Bad Salzhausen. Nidda ist nah genug an Städten wie Frankfurt und Gießen gelegen, um zentral mit Bahn oder Auto erreichbar zu sein, aber fern genug ab von städtischer Hektik. In sieben Veranstaltungsräumen finden sowohl kleine als auch große Feiern nicht nur ausreichend Platz, sondern auch ein perfektes Ambiente, ein erfahrenes Team und den Blick ins Grüne.

In unserem Restaurant „JOHANN'S“ servieren wir Ihnen gastronomische Köstlichkeiten, die wir aus frischen und saisonalen Produkten für Sie zubereiten.

Mittags: Täglich 12:00 – 14:00 Uhr
Abends: Mo-Sa 18:00 – 21:00 Uhr



Unsere Lounge-Bar „JUST-US“ ist der ideale Ort, um einen ereignisreichen Tag ausklingen zu lassen und in gemütlicher Runde zusammen zu sitzen. Genießen Sie feine Cognacs, aromatische Whiskeys, klassische Cocktails und erlesene Weine in unserer Bar.

Täglich von 20 bis 0 Uhr





Sieben Veranstaltungsräume, inklusive des großen Kursaals, bieten für jede Gesellschaftsgröße den passenden Rahmen. Die detaillierte Betreuung vorab bietet einen sorgenfreien Hochzeitstag, an dem keine ungeklärten Fragen aufkommen. Sie können sich entspannen und mit Ihren Liebsten einen der unvergesslichsten Tage im Leben verbringen.



Direkt gegenüber von unserem Hotel, befindet sich ein märchenhafter Kurpark. In dem 52 Hektar großen Park, mit seiner botanische Vielfalt, sprudelt der Schatz, die gesunde Sole, aus gleich sechs Heilquellen ans Tageslicht.



VERANSTALTUNGSRÄUME

KURSAAL

Abmessung (LxBxH) 19,7 x 24,6 x 4,5
Bereich in m² 484,62 m²

DETAILS

Bankett mit Buffet, ohne Tanzfläche	120 Personen
Bankett mit Buffet und Tanzfläche	100 Personen
Raummiete bis 50 Personen	1.100 €
Raummiete ab 51 Personen	900 €





Raum-Ausstattung

- Tageslicht
- Jalousinen, Licht und Ton steuerbar über Tablet
- Bühne
- Bose Soundanlage mit Funkmikrofonen
- Integrierte Leinwand & Beamer
- Lüftungsanlage
- W-Lan
- Eigenes Foyer mit Garderobe
- Eigene Terrasse
- Rollstuhlgerecht



VERANSTALTUNGSRÄUME

PARKSAAL

Abmessung (LxBxH) 18,25 x 9 x 4,5
Bereich in m² 164,25 m²

DETAILS

Bankett mit Buffet, ohne Tanzfläche	80 Personen
Bankett mit Buffet und Tanzfläche	60 Personen
Raummiete bis 40 Personen	1.500 €
Raummiete ab 41 Personen	1.200 €





Raum-Ausstattung

- Tageslicht
- Bühne
- Integrierte Leinwand mit Beamer
- Eigenes Foyer mit Garderobe
- Eigene Terrasse
- Nicht am Haupthaus angebunden, eigenes Gebäude gegenüber des Hotels
- Rollstuhlgerecht



VERANSTALTUNGSRÄUME

WETTERAU I & II

Abmessung (LxBxH) 12,8 x 8,3 x 3,2
Bereich in m² 106 m²

DETAILS

Bankett mit Buffet, ohne Tanzfläche	50 Personen
Bankett mit Buffet und Tanzfläche	40 Personen
Raummiete bis 30 Personen	400 €
Raummiete ab 31 Personen	300 €





Raum-Ausstattung

- Tageslicht & W-Lan
- Integrierte Leinwand
- Eigenes Foyer mit Garderobe
- Eigene Terrasse
- Raum trennbar



VERANSTALTUNGSRÄUME

VOGELSBERG

Abmessung (LxBxH) 9,02 x 5,7 x 3,2
Bereich in m² 51,41 m²

DETAILS

Tischaufteilung Bankett	24 Personen
Tischaufteilung Tafel	28 Personen
Raummiete	100 €





Raum-Ausstattung

- Tageslicht
- W-Lan
- Eigene Terrasse
- Rollstuhlgerecht



FREIE TRAUUNG

KURSAAL & WETTERAU & PARKSAAL

Bitte beachten Sie, dass die freie Trauung nur im Zusammenhang mit einer Feier im Raum Kursaal, Raum Wetterau oder Parksaal möglich ist.

PAKET € 300

Stuhlreihen mit Mittelgang, altarähnlicher Tisch mit weißer Tischwäsche, Torbogen, roter oder weißer Teppich, 2 weiße Stuhlhussen für das Paar
**weitere Leistungen wahlweise zubuchbar*



SEKTEMPFANG

TRINKKURHALLE

Sie suchen noch einen Caterer für den Empfang nach Ihrer Trauung in der Trinkkurhalle? Sprechen Sie uns einfach an.

KONTAKT TRAUUNG

*Stadtverwaltung Nidda
Standesamt
Wilhelm-Eckhardt-Platz | 63667 Nidda
E-Mail: standesamt@nidda.de*



HOCHZEITSPAKETE

ALL IN ONE

zu 66,00 Euro pro Person

1,5 Stündiger Empfang

- Haussekt
- Orangensaft
- Mineralwasser (still und medium)
- Käsegebäck und Grissini-Stangen

Raubereitstellung

- Bestuhlung in gewünschter Form
- Festlich eingedeckter Tisch
- Weiße Stuhlhussen mit Schleifenbänder in Wahlfarbe
- Stehtische mit weißen Stehtischhussen

3-stündige Getränkepauschale

- Mineralwasser (still und medium)
- Alkoholfreie Getränke
- Apfelwein
- Bier und Weizen
- 2 Hausweine

Digestifrunde nach dem Essen

- 1 Digestif pro Person (nach Servicewahl)

Technikpaket

- Beamer und Leinwand

**Bitte beachten Sie, dass die Hochzetspakete unveränderbar sind.*

CASUAL

zu 58,00 Euro pro Person

1,5 Stündiger Empfang

- Haussekt
- Orangensaft
- Mineralwasser (still und medium)
- Käsegebäck und Grissini-Stangen

Raubereitstellung

- Bestuhlung in gewünschter Form
- Festlich eingedeckter Tisch
- Weiße Stuhlhussen
- 4 Stehtische mit weißen Stehtischhussen

3-stündige Getränkepauschale

- Mineralwasser (still und medium)
- Alkoholfreie Getränke
- Apfelwein
- Bier und Weizen
- 2 Hausweine

WINTERZAUBER

zu 61,00 Euro pro Person

(Anfang November - Ende Januar)

1,5 Stündiger Empfang

- Heißer Glühwein
- Heißer Apfelsaft mit Zimt
- Heißer Apfelwein
- Käsegebäck und Grissini-Stangen

Raubereitstellung

- Bestuhlung in gewünschter Form
- Festlich eingedeckter Tisch
- Weiße Stuhlhussen
- Stehtische mit weißen Stehtischhussen
- 2 Feuerschalen

3-stündige Getränkepauschale

- Mineralwasser (still und medium)
- Alkoholfreie Getränke
- Apfelwein
- Bier und Weizen
- 2 Hausweine

GETRÄNKEPAUSCHALEN

3-stündige Getränkepauschale

- Mineralwasser (still & medium)
- Alkoholfreie Getränke
- Apfelwein
- Bier & Weizen
- 2 Hausweine

35,00 Euro pro Person



4-stündige Getränkepauschale

- Mineralwasser (still & medium)
- Alkoholfreie Getränke
- Apfelwein
- Bier & Weizen
- 2 Hausweine

44,00 Euro pro Person

5-stündige Getränkepauschale

- Mineralwasser (still & medium)
- Alkoholfreie Getränke
- Apfelwein
- Bier & Weizen
- 2 Hausweine

53,00 Euro pro Person



Getränke können natürlich wahlweise nach Verbrauch berechnet werden.

COCKTAILS & MORE...

Barkeeper Paket

200,- Euro

- Mobile Bar im Raum
- 2 Stehtische mit weißer Husse
- Exklusiver Barkeeper für 3 Stunden.

Jede weitere Stunde wird mit 35€ berechnet / ab 24:00 Uhr mit 55€

*Cocktails und Longdrinks werden nach Verbrauch berechnet.
Wir empfehlen nicht mehr als 6 Cocktails auszuwählen.*



SPEISEN & SNACKS

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

Verschieden gefüllte Blätterteigteilchen	2,50 €/Portion
Laugengebäck mit Spundekäs	3,50 €/Portion
Crostini - Geröstete Baguettescheiben mit	
- Basilikum-Tomaten-Kompott Parmesan	3,50 €/Stück
- Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken)	5,00 €/Stück
- Auberginen-Oliven-Creme	4,00 €/Stück
- Räucherlachs Sahnemeerrettich	4,00 €/Stück
- Frischem Mett und Lauchzwiebeln	3,50 €/Stück
Meatballs in BBQ-Sauce	3,50 €/Portion
Trauben-Käse-Spieße	3,00 €/Stück
Gefüllte Wraps mit:	
- Thunfisch Kapern Frischkäse Mayonnaise	4,50 €/Stück
- Pulled Pork Cheddar BBQ Sauce Röstzwiebeln	5,00 €/Stück
- Rindfleisch Parmesan Oliven Rucola	5,50 €/Stück
- Guacamole Möhren Gurken Paprika	4,00 €/Stück
Mini Frühlingsrollen an süßsaurem Dip mit	
- Hackfleischfüllung	3,50 €/Portion
- Gemüsefüllung	2,50 €/Portion
Tomate-Mozzarellaspieße Basilikum-Pesto	3,00 €/Stück
Black Tiger Riesengarnelen auf Bambusspieß & Sweet Chilli Koriander	5,00 €/Portion



SPEISEN & SNACKS

KAFFEE & KUCHEN

Pauschale für 1,5 Stunden

18,- Euro pro Person

3 Kuchen zur Auswahl - bspw.

- Käsekuchen
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Gedeckter Apfelkuchen
- Frankfurter Kranz
- Stachelbeer-Baiser
- Marmorkuchen
- Obstkuchen
- Sandkuchen
- Bienenstich

*inklusive Getränke (Filterkaffee, Cappuccino, Kakao, Tee, Mineralwasser)

MITTERNACHTSSNACK

Laugengebäck, Brot und Butter	3,50 €/Portion
Chilli Con Carne	5,50 €/Portion
Pikante Gulaschsuppe	5,50 €/Portion
Currywurst mit Brotauswahl	5,50 €/Portion
Hot Dog Bar	11,00 €/Portion
(Hot Dog Würstchen & Brötchen, Senf & Ketchup, Cheddar, Gurkenrelish, Röstzwiebeln)	
Vesperplatte rustikal	16,00 €/Portion
(Käse- und Wurstausswahl, Weintrauben, Gewürzgurken, Senf, Brot und Butter)	
Vesperplatte groß	22,00 €/Portion
(Italienische und französische Käsevariation, mit internationalen Wurstspezialitäten, Weintrauben, Feigen, Erdbeeren, Gewürzgurken, Perlzwiebeln, Senf, Feigensenf, Brotauswahl und Butter)	

BUCHBARE LEISTUNGEN

DEKORATION

- Menü- & Getränkekarten 2,50 €/Stück
- Blumendekoration auf Anfrage
- Teelichter 1,00 €/Stück
- 1-armige Kerzenleuchter 5,00 €/Stück
- 5-armige Kerzenleuchter (klein) 8,00 €/Stück
- 5-armige Kerzenleuchter (groß) 20,00 €/Stück
- Stuhlhussen 8,00 €/Stück
- Schleifenbänder für die Stühle 1,50 €/Stück
- Stehtische mit weißen Hussen 15,00 €/Stück
- Mobile Bar ab 200,00 €



WEITERE LEISTUNGEN

Technik

Beamer mit Leinwand	80,00 €
Musikanlage mit einem Mikrofon	40,00 €
Dekorationsstrahler	15,00 €/Stück

Nachtzuschlag und Nachmittagszuschlag:

Bei einer Feier tagsüber von mehr als fünf Stunden berechnen wir pro angefangene Servicestunde und Servicekraft 25,00 Euro. Gleiches gilt bei einer Feier nach 24:00 Uhr.

Hochzeitstorte:

Die Hochzeitstorte wird von Ihnen mitgebracht. Wir behalten uns vor, hierfür ein Tellergeld in Höhe von 2,50 Euro pro Person zu berechnen.

UNSERE PARTNER

Dekoration:

Kreutschmann Service GmbH
Frau Jutta Kreutschmann
Ostendstraße 42 | 35410 Hungen
T.: 06402 504085
info@kreutschmann.de

*Hier erhalten Sie Tischdekorationen,
Cocktailtheken, Floorspots, Fackeln,
Lounges, Liegestühle, etc.*

Blumen:

Blumenscheune Utphe
Frau Sybille Lehr
Weedstraße 46 | 35410 Hungen
T.: 06402 2088
post@blumenscheune-utphe.de

Blumenwiese
Frau Kerstin Sharp
Unter der Stadt 7 | 63667 Nidda
T.: 06043 9883982
blumenwiese.nidda@gmail.com

Musik:

Event Band Pace
Herr Thomas Dechert
T.: 06043 9889671
thommys-sound@web.de

Hochzeitstorten:

Bäckerei Wagner GmbH
Parkstraße 16, 63667 Nidda
Tel.: 06043 8249
Email: emehl@wagnerwunderbar.de

Freie Trauredner:

Johannes Welbrink
T.: 06042 69666
info@freierRedner.net

Judith Garino

T.: 0152 23592971
gedankenfunken-nidda@gmx.de

Styling:

Mary Kay Cosmetics
Frau Stefanie Merz
Leichthammerstraße 45 | 63667 Nidda
T.: 0151 15730251
stefaniemerz91@gmail.com

MENÜVORSCHLÄGE

FRÜHLING

Bunter Salatteller
Honig-Senf-Dressing | Büffel-Mozzarella | Serrano-Chip |
Nektarine | Sprossen | Kerne

Bärlauchschaumsüppchen
Sauerrahm | Paprika-Croûtons

Frischer Deutscher Spargel
Argentinisches Rinderfilet | Neue Kartoffeln | Nuss-Butter

ODER

Frischer Deutscher Spargel
Zanderfilet auf der Haut gebraten | Neue Kartoffeln | Nuss-Butter

ODER

Frischer Deutscher Spargel
Gebratener Räucher-Tofu | Neue Kartoffeln | Nuss-Butter

Sauce Hollandaise servieren wir a part.

Gepfefferte Erdbeeren mit Vanillecreme und Minze

*3-Gang-Menü ab 34 Euro pro Person
4-Gang-Menü ab 45 Euro pro Person*

**Bitte beachten Sie den Hinweis auf Seite 30.*

Ab 10 Personen buchbar. 3-Gang und 4-Gang Menüoptionen verfügbar.

MENÜVORSCHLÄGE

SOMMER

Geeiste Gurkenkaltschale
Staudensellerie | Paprika | Koriander | Sesam

Gebratene Riesen-Gambas
Zuckerschoten | Kirschtomaten | Chili | Speckschaum

Kalbsschnitzelchen
Frische Pfifferlinge | Ofen-Drillinge | Kräuterquark

ODER

Gebratenes Lachsfilet
Linguini | Kirschtomaten | Pfifferlinge | Kräutersahne

ODER

Pfifferling-Ravioli
Gemüsestreifen | Pfifferlinge | Salbei-Nussbutter | Parmesan | Pinienkerne

Zitronensorbet im Glas
Limoncello | Cantuccini | Minze

*3-Gang-Menü ab 34 Euro pro Person
4-Gang-Menü ab 45 Euro pro Person*

**Bitte beachten Sie den Hinweis auf Seite 30.*

Ab 10 Personen buchbar. 3-Gang und 4-Gang Menüoptionen verfügbar.

MENÜVORSCHLÄGE

HERBST

Spitzkohl-Nudelsalat
Pochiertes Ei | Linsen | Kresse | Crostini

Wild-Consommé
Frische Waldpilze | Frischkäse-Nocken | Kräuter

Rosa Rehrücken im Wirsingmantel
Walnuss-Spätzle | Möhren | Rosinen

ODER

Wetterauer Forellenfilet
Kirschtomaten-Chutney | Blutwurst | Selleriepüree | Erbsen

ODER

Röst-Blumenkohl-Kürbisgemüse
Polenta-Taler | Kerne | Kernöl

Schoko-Trifle
Schwarzwälder Art

3-Gang-Menü ab 34 Euro pro Person

4-Gang-Menü ab 45 Euro pro Person

**Bitte beachten Sie den Hinweis auf Seite 30.*

Ab 10 Personen buchbar. 3-Gang und 4-Gang Menüoptionen verfügbar.

MENÜVORSCHLÄGE

WINTER

Geräucherte Entenbrust
Feldsalat | Creme de Cassis | Karamellierte Birne | Granatapfel

Styrisches Kürbiscremesüppchen
Kürbiskerne | Kernöl

Geschmorte Ochsenbäckchen
Maronen-Gnocchi | Wurzelgemüse | Rotwein-Jus

ODER

Skrei-Filet unter der Safrankruste
Rote Beete-Risotto | Parmesan-Chip | Speckschaum

ODER

Wirsing-Morchel-Risotto
Kürbis | Muskatteller | Parmesan

Spekulatius-Creme-Brûlée
Rotwein Birne | Vanilleeis

*3-Gang-Menü ab 34 Euro pro Person
4-Gang-Menü ab 45 Euro pro Person*

**Bitte beachten Sie den Hinweis auf Seite 30.*

Ab 10 Personen buchbar. 3-Gang und 4-Gang Menüoptionen verfügbar.

BUFFETVORSCHLÄGE

FRÜHLING / SOMMER

Vorspeisen

Bunte Frühlingsalate mit verschiedenen Toppings & Dressings
Spargelsalat mit Erdbeeren, Eivinaigrette, Brotroutons
Kartoffel-Radieschen-Salat
Bunter Bohnensalat
Geräucherter Farmhouse-Schinken mit Frankfurter Grie Soß und Ei
Brotvariation und Butter

Suppe:

Geeiste Gurkenkaltschale „Ceviche Style“
Mit Schrimps, Staudensellerie, Paprika und Koriander

Hauptgänge:

Argentinisches Roastbeef im Kräutermantel von der
Schneidestation mit Schalotten-Jus
Spanferkel-Rollbraten mit Apfel-Zwiebel-Chutney
Zanderfilet mit Zitronen-Shrimpbutter
Maishähnchen-Piccata mit Tomatensauce

Beilagen:

Kartoffelgratin | Wilder Basmatireis | Karamellisierte Möhren |
Mediterranes Grillgemüse | Tomaten-Orrichiette

Dessert:

Blueberry-Cheesecake im Glas
Erdbeer-Tiramisu
Obstplatte

Buffet ab 55 Euro pro Person

**Bitte beachten Sie den Hinweis auf Seite 30.*

BUFFETVORSCHLÄGE

HERBST / WINTER

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings & Dressings
Spitzkohl-Nudelsalat mit Ei, Linsen und Kresse
Rote Beete Apfelsalat mit Ziegenkäse und Walnüssen
Steirischer Kartoffel-Gurkensalat
Vitello Tonnato
Gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Brotvariation und Butter

Suppe:

Steyrisches Kürbiscremesüppchen
Kürbiskerne | Kernöl

Hauptgänge:

Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus
Rosa Rehrücken im Wirsingmantel mit Wildrahmsauce
Barbarie Flugenten mit Waldpilz-Orangensauce
Lachsfilet mit Rieslingsauce

Beilagen:

Rote Beete-Risotto | Walnussspätzle |
Röst-Blumenkohl mit Möhren | Rahm-Wirsing

Dessert:

Apfelwein-Tiramisu
Spekulatius-Creme-Brûlée
Rotweibirnen-Kompott mit Frischkäse

Buffet ab 55 Euro pro Person

**Bitte beachten Sie den Hinweis auf Seite 30.*

BBQ-BUFFETVORSCHLÄGE

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit versch. Toppings & Joghurt- und Balsamicopesto
Mediterraner Pastasalat
Couscoussalat
Weißkohlsalat
Kartoffelsalat mit Gurke
Tomate und Büffelmozzarella mit Balsamicodressing
Mariniertes Grillgemüse
Serrano-Schinken mit Feigen
Brotvariation und Butter

Hauptgänge vom Grill:

Argentinisches Hüftsteak, Pfeffer-Rosmarin
Schweinerückensteaks, Honig-Senf
Salsiccia mit Fenchel
Chicken-Drum-Sticks BBQ
Riesengarnelen-Bambusspieße
Würzmaiskolben

Beilagen

Feta & Oliven in Peperonata
Rosmarinkartoffeln
Süßkartoffelspalten
Grünes Bohnengemüse mit
Kirschtomaten

Dips

MangoChutney
BBQ Sauce & Chillisauce
Aioli & Sauce Verde
Ketchup & Mayonnaise & Senf
Kräuterquark

Dessert:

Rosmarin Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen
Kokosmousse mit Melonensalat
Obstplatte

Buffet ab 55 Euro pro Person

**Bitte beachten Sie den Hinweis auf Seite 30.*



Wichtige Information:

Alle ausgewiesenen Preise basieren auf einer aktuellen Kostenkalkulation. Anpassungen aufgrund von sich ändernder Zuliefererpreise bis zur Finalisierung Ihrer Veranstaltung behalten wir uns vor und informieren Sie rechtzeitig.



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

KINDERMENÜ

Rotes Süppchen von Tomate	5,00 €/Stück
Chicken Nuggets mit Pommes, Ketchup & Mayonnaise	9,50 €/Stück
Hörnchennudeln mit Tomatensauce und Parmesan	7,50 €/Stück
Fischstäbchen mit Buttererbsen und Reis	9,50 €/Stück
Eisbecher aus zwei Kugeln Eis mit Sahne	4,50 €/Stück

BERECHNUNG KINDER BEI BUFFET

0-3 Jahren = kostenfrei

4-6 Jahren = 25% des Buffetpreis

7-11 Jahren = 50% des Buffetpreis

KINDERECKE

- 1 Tisch mit 4 Stühlen
- Mandalas mit Buntstiften
- 1 Kinderteppich
- 1 Holzeisenbahn
- Bauklötze

50,00 €



ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

Zimmerkontingent

Buchen Sie ganz einfach und unkompliziert ein Zimmerkontingent für Ihre Gäste. Anschließend können Ihre Gäste bis 12 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bei uns anrufen und ein Zimmer aus dem Kontingent abrufen.

Übrig gebliebene Zimmer gehen nach Ablauf der Frist automatisch zurück in den freien Verkauf.

Unser Geschenk an das Brautpaar

Sie erhalten nach Verfügbarkeit ein kostenloses Upgrade in ein Deluxe Zimmer.

Besser geht's nicht?

Oh doch: Buchen Sie eine Feier mit mehr als 80 Personen bei uns, erhalten Sie als Organisator die Übernachtung am Veranstaltungstag kostenfrei.

Fest gebuchte Zimmer können bis sieben Tage vor Anreise kostenfrei storniert werden.

Bitte beachten Sie, dass Zimmer, die nach Ablauf des Kontingents gebucht werden, zu unseren normalen Tagespreis-Rate angeboten werden.



Standard Doppelzimmer



Standard Einzelzimmer



Deluxe Doppelzimmer

Wissenswertes

Zustellbetten gibt es zu 30,00 € pro Nacht

Hunde sind bei uns ebenfalls herzlich willkommen. Hunde werden mit 10,00 € pro Nacht berechnet.

Bitte beachten Sie, dass unser Hotel in einem Kurort liegt und dadurch eine Kurtaxe pro Tag erhoben wird.

ANFAHRT



Für die Wegbeschreibung in Google Maps einfach mit der Smartphone Kamera den QR Code scannen.





@kurhaushotelbadsalzhausen



@kurhaushotelbadsalzhausen

KURHAUSHOTEL BAD SALZHAUSEN

Kurstraße 2 | 63667 Nidda
T. +49 (0) 6043 987 0 | F. +49 (0) 6043 987 25 0
sales@kurhaushotel-bad-salzhausen.com
www.kurhaushotel-bad-salzhausen.com



CASTLEWOOD HOTELS

Tradition with a twist

www.castlewood-hotels.com