



Herzlich Willkommen

im Herzblut und Zinke, einem gastronomischen Kleinod in der Stadtmitte von Darmstadt.

Sie planen eine private Feierlichkeit oder eine Firmenveranstaltung?

Ob Stehempfang mit Fingerfood, ein festliches Menü oder Büffet, wir bieten Ihnen in eindrucksvoller Umgebung unseres Gewölbes sowie des architektonisch besonderen Innenhofes des Hessischen Landesmuseums Darmstadt Platz für Ihr Event. Bei der Auswahl der Lebensmittel sind wir mit unserer südhessischen Heimat verwurzelt, Regionalität sowie Saisonalität haben bei uns eine große Wertschätzung. Aber auch die internationale Küche ist uns ebenfalls vertraut, sodass wir Ihnen sowie Ihren Gästen einen Mix anbieten können, je nach Vorlieben und Wünschen.

Nutzen Sie unser Netzwerk, damit Ihre geplante Feierlichkeit oder Ihr Event zum vollen Erfolg wird. Wir beraten Sie gerne in all Ihren Vorstellungen, Fragen und stellen ein individuelles Angebot für Sie zusammen.

Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über unser gastronomisches Angebot sowie unsere Räumlichkeit.

Lassen Sie sich inspirieren, wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Thorsten Lettmann & das Herzblut und Zinke Team.

VERANSTALTUNGSMAPPE



Für die Orientierung

Das Wichtigste auf einen Blick

Adresse / Ansprechpartner

Herzblut und Zinke

Thorsten Lettmann

Friedensplatz 1

64283 Darmstadt

+49 (0) 6151 1657 175

+49 (0) 175 4939486

mail@herzblut-und-zinke.de

www.herzblut-und-zinke.de

www.facebook.com/herzblutundzinkedarmstadt

Anfahrt / Parken

Haltestellen

Schloss, Luisenplatz oder Willy-Brandt-Platz – erreichbar mit Straßenbahn- und Buslinien des ÖPNV.

Parken

In den Q-Park-Schlossgaragen. Busse können zum Ein- und Aussteigen vor dem Haupteingang des Museums halten.

Der Zugang für bewegungsbeeinträchtigte Gäste kann über den Haupteingang erfolgen.

Räumlichkeit / Allgemeine Infos

Unser Gastraum bietet 60 Sitzplätze, der sich individuell bestuhlen und ausstatten lässt. Für eine perfekte Atmosphäre für Ihren Anlass stehen wir gerne mit Vorschlägen zur Seite. Der Innenhof bietet 40 Sitzplätze, ebenfalls mit individueller Bestuhlung,

Generell erheben wir keine Raummiete. Das Grundgedeckt auf unseren Holztischen besteht aus :

- ⇒ Tischdecke, weiß
- ⇒ Bestecktasche in Grau
- ⇒ Kleiner Vase mit Blume

Den Preis für einen festlich gedeckten Tisch entnehmen Sie bitte unserer Preisliste .

Sollten Sie noch weitere Deko bzw. Floristik wünschen, so können Sie diese bei einem Floristen Ihrer Wahl bestellen.

Diese können dann einen Tag vor der Veranstaltung angeliefert werden. Aus brandschutztechnischen Gründen sind echte Kerzen leider nicht möglich. Im gesamten Gebäude gibt es eine kostenlose W-LAN Verbindung.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne weiteres Equipment zur Verfügung.. Alle Preise entnehmen Sie bitte unserer Preisliste.

Bei uns können Sie mit EC bzw. Kreditkarte bezahlen.

Es gelten unsere AGBs. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Preisliste / weiter Service Angebote

- ⇒ Festlich gedeckter Tisch, bestehend aus
 - ◆ Tischdecke, weiß
 - ◆ Tischläufer, Farbwahl nach Ihrem Wunsch
 - ◆ Stoffserviette, weiß
 - ◆ Tischblumen, Farbwahl nach Ihrem Wunsch
 - ◆ Menükarte

Hierfür berechnen wir eine Gedeck Pauschale von 3,50 €/Person

Für Kuchen, den Sie nicht über uns beziehen, berechnen wir 1,50 €/Stk

- ⇒ Korkgeld , für mitgebrachte Getränke 10,00 €/Flasche
- ⇒ Nachtzuschlag , gültig ab 0.00 Uhr 27,50 €/Std. & Servicekraft
- ⇒ Ambiente-Beleuchtung 15,00 € pro Stück
- ⇒ Stuhl Husse, weiß 5,00 €/Stk inkl. Reinigung
- ⇒ Tischdecke, extra , weiß ab 3,00 €/Stk inkl. Reinigung
- ⇒ Beamer & Leinwand 15,00 €/Tag

Selbstverständlich gehören zu einer gelungenen Feier oder Veranstaltung noch mehr Details.

Gerne kümmern wir uns darum und erstellen Ihnen aus unserem Netzwerk ein Angebot.

- ◆ Floristen & Blumendekoration
- ◆ Kuchen & Torten
- ◆ Fotografen/Fotobox
- ◆ weiteres Mobiliar
- ◆ DJ

Unsere Heimathäppchen“

Baguette Scheiben, versch. herzhaft belegt

Mindestmenge 10 Stk. / Sorte

Odenwälder Landschinken / Remoulade

Schnittkäse / Trauben / Feigensenf

Schneegestöber (Käsezubereitung) / Trauben

Ziegenkäse Creme / Birne

Bauernsülze / Remoulade

Leber- & Blutwurst / Sauerkraut Chutney

Graved Lachs / Senf-Dill Sauce

Geräucherte Forelle / Sahnemeerrettich

2,50 €/ Stk

Snacks zum Sekt Empfang

Mindestmenge 10 Stk. / Sorte

Mini Laugenkonfekt, natur oder herzhaft belegt

Mini Käsebrezeln

Mini Blätterteig Taschen, versch. herzhaft Füllung

Mini Pizzahäppchen, versch. belegt (Schinken, Salami, Spinat)

Bruschetta, versch. Sorten

Mini Muffins, herzhaft

2,00 € / Stk.

Fingerfood (im Snack Glas serviert)

Herzhaft, ab 3,50 € / Stk - Mindestmenge 10 Stk / Sorte

Linsensalat mit Apfel & Zwiebeln, verfeinert mit einem Honig Senf Dressing & Odenwälder Landschinken

Mediterraner Nudelsalat

Handkäs' Salat, verfeinert mit Zwiebeln , Äpfeln und Walnüssen

Odenwälder Kochkäs', dazu Musik & Kümmel

Kartoffelsalat mit Mini Frikadelle (Schwein)

Grüne Soße Mousse auf Wildkräuter Salat (saisonaler Artikel)

Spargel Panna Cotta (saisonaler Artikel)

Mediterraner Grillgemüse Salat & Feta Käse

Couscous Salat, verfeinert mit orientalischen Gewürzen & Cranberries

Caprese Salat (Tomate/Mozzarella & Basilikum Pesto)

Herzhaft, ab 3,50 € / Stk – Mindestmenge 10 Stk. / Sorte

„Mac Wutz“- Mini Burger Brötchen, belegt mit Pulled Pork & Apfelrelish

Kartoffel Muffins mit Ahle Worscht

Hessische Tortilla Wraps – gefüllt mit Hähnchenbrust & Sauerkraut Chutney

Handkäs' Ravioli mit Apfelwein-Kräuterschaum

Unsere Curry Wurst von der Wetterauer Bauern- oder Rindswurst

Himmel un Äd uff Hessisch (Karoffelpüree, gebratene Blutwurst mit Apfel & Röstzwiebeln)

Kleine Kartoffelknödel, gefüllt mit Handkäs', dazu Kräuterschaum

Süße Auswahl, ab 3,00 € / Stk – Mindestmenge 10 Stk. / Sorte

Hessischer Apfeltraum (Apfeltiramisu)

Kleiner Apfelkuchen, im Glas gebacken

Frankfurter Kranz Tiramisu

Schmand Mousse mit saisonalem Früchtekompott

Obstsalat (saisonale Zusammenstellung)

Menü Vorschlag Frühjahr

Tafelspitzsülze mit Frankfurter Grüne Soße Mousse

wahlweise

Frankfurter Grüne Soße Mousse mit bunter Salatgarnitur

wahlweise

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Grießnocken & feinem Gemüse

* * *

Apfelweinbraten, Kräuterjus, dazu Gemüse der Saison & kleine Klöße

wahlweise

Gebrautes Lachsfilet, Weißweinsauce auf Rote Bete Dinkel Risotto

wahlweise

Rote Bete Dinkel Risotto mit Rucola & Parmesan

* * *

Panna cotta mit Erdbeer-Rhabarber Kompott

wahlweise

Crème Brûlée mit Apfelwein Sorbet

wahlweise

Mousse au Chocolat mit Früchten

Menü Vorschlag Sommer

Taboulé Salat mit Frankfurter Grüne Soße Kräuter & Tafelspitz Salat

wahlweise

Avocado - Grapefruit Salat mit Granatapfel und bunter Salat Garnitur

wahlweise

Kalte Tomaten-Melone Suppe mit Kräuter Croûtons

* * *

Gebrautes Schweinefilet, Kräuterjus, dazu Gemüse der Saison & Kartoffelgratin

wahlweise

Gebrautes Lachsfilet, Weißweinsauce mit Fenchelgemüse & Kräuter Dinkel Risotto

wahlweise

Falafel Bällchen mit Gemüse Couscous & Minz-Joghurt

* * *

Topfen Mousse mit marinierten Beeren

wahlweise

Erdbeer-Feigen Ragout mit Mascarpone Eis

wahlweise

Mohnmousse mit marinierten Beeren

Menü Vorschlag Herbst

Wildterrine mit Blaubeer-Birnen Kompott & bunter Salat Garnitur

wahlweise

Cremesuppe vom Hokkaido

wahlweise

Carpaccio von der bunten Bete mit gratiniertem Ziegenkäsetaler & Wildkräutersalat

* * *

Wildgulasch mit Gemüse der Saison & Walnuss-Spätzle

wahlweise

Gebrautes Lachsfilet, Krustentiersauce auf Pfifferling-Dinkel Risotto

wahlweise

Geschmortes Ofengemüse auf gebackenem Fetakäse

* * *

Kürbiskern Parfait auf herbstlichem Früchtekompott

* * *

Kleiner Apfelkuchen & Vanille Sauce

Menü Vorschlag Winter

Kleiner Feldsalat, Kartoffel Dressing, Speckwürfel & Croûtons

wahlweise

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen & feinem Gemüse

wahlweise

Frischkäse Mousse auf winterlichen Blattsalaten, Honigsenf Dressing & Birnen Chutney

* * *

Zweierlei von der Gans

Brust & Keule, Gänsejus, dazu Rotkohl & kleine Klöße

wahlweise

Geschmorte Ochsenbacken, Portweinjus, geschmortes Wintergemüse und Kartoffel-Maronen Stampf

wahlweise

Geschmortes Ofengemüse mit Fetakäse, Weißweinsauce auf Rote Bete Risotto

* * *

Geeistes Christollen Parfait mit Orangensauce

wahlweise

Schokokuchen mit Rotweinbutter Eis

wahlweise

Variation vom Bratapfel

Hessisches Büffet „Ei Gude wie“

Vorspeisen

Saisonale Blattsalatauswahl mit Joghurt & Kräuter Dressing

Kartoffelsalat

Linsensalat, verfeinert mit Zwiebeln und Äpfeln

Hausgemachter Kochkäs'

Handkäs' mit Musik & Kümmel

Gemischte Wurstplatte von der Landmetzgerei Eidmann

Frankfurter Grüne Soße mit gekochten Eiern (saisonale Verfügbarkeit)

Suppenangebot

(zur Auswahl)

Hessische Kartoffelcreme Suppe

dazu reichen wir separat Rindswust, Croutons & frische Kräuter

Hessische Kräutercreme Suppe

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen & feinem Gemüse

Hauptspeisen

Apfelweinbraten vom Schwein, Kräuterjus, dazu Gemüse der Saison & kleine Kartoffelklöße

Gesottener Rindertafelspitz mit Bouillongemüse, Butterkartoffeln, dazu Meerrettichsoße

Frankfurter Rippchen auf Apfelweinkraut, dazu Kartoffelstampf

Variation von Lachs & Zander, Weißweinsauce, dazu Gemüse der Saison & Wildreis Mix

Handkäs' Ravioli aus der Pasta Manufaktur Righetti mit Apfelwein Kräuter Sauce

Dessert

Hessischer Apfeltraum

(Apfeltiramisu)

Kleiner Apfelkuchen

Frankfurter Kranz Tiramisu

Käseauswahl, garniert mit Früchten der Saison

dazu versch. Chutneys

Änderungswünsche? Kein Problem. Wir stehen gerne zur Verfügung.

„La dolce Vita“ - Von Mailand nach Rom

Vorspeisen

Saisonale Blattsalatauswahl mit Kräuter & Joghurt Dressing
Caprese Classico - Büffel Mozzarellakäse mit Tomaten, frischem Basilikum sowie Olivenöl
Mediterranes Grillgemüse
Panzanella - Toskanischer Brotsalat
Ital. Landschinken mit Honigmelone
Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce & Kapern)
Graved Lachs und Meeresfrüchte, dazu versch. Saucen
gemischter Brotkorb, Butter

Suppenangebot

(zur Auswahl)

Tomaten Creme Suppe
Minestrone
Parmesanschaum Suppe

Hauptgänge

Arista alla fiorentina - Schweinebraten mit mediterranen Kräutern, Rotweinsauce
dazu Grillgemüse & Rosmarin Kartoffeln
Piccata Milanese - Kleine Kalbsschnitzel in Parmesan Ei Hülle, Tomatensauce & Gnocchi
Gebratene Mittelmeerfische, Weißweinsauce dazu Kräuter Risotto & Fenchelgemüse
Tortellini, gefüllt mit Ricotta-Spinat, dazu Sahne Sauce

Dessert

Tiramisu
Panna cotta mit Fruchtspiegel
Soufflé al Cioccolato (Schoko Soufflé) & Vanille Sauce
Saisonaler Obstsalat
Italienische Käseauswahl mit Grissini, garniert mit Früchten & Nüssen, dazu Feigensenf

Änderungswünsche? Kein Problem. Wir stehen gerne zur Verfügung.

Zwischen Orient und Okzident

Vorspeisen

Gemischte saisonale Blattsalatauswahl mit Joghurt & Kräuter Dressing
Mezze Variation, bestehend aus Babaganoush, Schafskäse, Couscous, Oliven
Orangensalat mit Datteln
Kichererbsen Salat
Thai Bohnensalat mit Hähnchen
Hähnchen Spieße mit Satay Sauce
Fladenbrot, Pitabrot ,Würzbutter

Suppen Angebot

(zur Auswahl)

Hühner Suppe mit Nudeln & Gemüse
Rote Linsen Suppe
Süßkartoffel Suppe

Hauptgänge

Orientalisches Brathuhn, Granatapfel-Walnuss Sauce, Bulgur, gebratenes Gemüse
Lammragout, dazu gebratenes Gemüse & Röstkartoffeln
Fischragout „Asia Style“, Thai Nudeln
Gemüse Curry, dazu Duftreis

Dessert

Joghurt Mousse mit Aprikosen
Milchreis mit orientalischem Früchtekompott
Kokos Eis mit Mango
Orientalische Gebäck Variation

Änderungswünsche? Kein Problem. Wir stehen gerne zur Verfügung.

Getränke Übersicht

Hier finden Sie eine Auswahl an unseren „Standard“ Sekten & Weinen. Eine weitere Auswahl aus unserer Weinbar stellen wir Ihnen gerne vor. Alle weiteren Getränke entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte aus dem Bistro. Gerne können Sie unsere Weine & Sekte vor Ihrer Veranstaltung verkosten.

Sekt

Winzer Sekt aus der Sektkellerei

Reuter und Sturm/Rheingau

trocken	0,75l / Flasche	20,00 €
---------	-----------------	---------

Apfelsecco

aus der Kelterei Nöll/Hessen

fruchtig	0,75l / Flasche	18,50 €
----------	-----------------	---------

Dr. Höhl's 0,0

Sekt, alkoholfrei

feinherb /fruchtig	0,75l / Flasche	20,00 €
--------------------	-----------------	---------

Weißwein

Riesling

aus Geisenheim/Rheingau

frisch und trocken	1l / Flasche	15,00 €
--------------------	--------------	---------

Grauburgunder

aus Geisenheim/Rheingau

trocken	0,75l / Flasche	14,00 €
---------	-----------------	---------

Rotwein

Cuvée

aus Geisenheim/Rheingau

trocken	0,75l / Flasche	14,00 €
---------	-----------------	---------

Primitivo

aus Puglia/Italien

vollmundig und trocken	0,75l / Flasche	16,00 €
------------------------	-----------------	---------

Rosé

aus Geisenheim/Rheingau

trocken	1l / Flasche	14,00 €
---------	--------------	---------