

Dorint

Maison Messmer
Baden-Baden

Hochzeits TRÄUME





Dorint

Maison Messmer
Baden-Baden

Willkommen im Dorint Maison Messmer Hotel in Baden-Baden.

Das elegante und einzigartige Flair Baden-Badens bietet den idealen Rahmen für ein einmaliges Erlebnis. Seit der Kaiserzeit lebt die Sommerhauptstadt Europas von der Aura des mondänen, fasziniert mit klassizistischen Jugendstil-Juwelen und Hotelpalästen, blühender Rosenpracht und weitläufiger Parkanlagen.

Das Landhaus Maison Messmer

Im Jahr 1833 erbaute der badische Kriegsministersekretär Johann Baptist Messmer auf einer Anhöhe neben dem späteren Kurhaus und dem Casino ein Landhaus. Zu den Gästen zählten der Adel, Diplomaten und Dichter.

In nur wenigen Jahren sollte das Maison Messmer jeden Sommer zur Residenz deutscher und europäischer Politik werden.

Im Revolutionsjahr kam Prinz Wilhelm nach Baden-Baden und quartierte sich ausgerechnet bei dem überzeugten Demokraten Johann Baptist Messmer ein. Die Gastfreundlichkeit des politischen Gegners verwandelte jedoch Misstrauen in Freundschaft: „Als Feind bin ich zu Ihnen gekommen, das nächste Mal werde ich als Freund wiederkommen“, sagte der spätere Kaiser zum Abschied. Und er hält Wort. Über 40 Jahre lang bietet das Maison Messmer die Sommerresidenz des deutschen Kaiserpaars.

1860/61

Nie war Baden-Baden mehr Sommerhauptstadt als in diesem Jahr: Der Hochadel traf sich zum Fürstenkongress. Die Könige von Bayern, Württemberg, Sachsen und Hannover reisten an, die Großherzöge von Baden und Sachsen-Weimar gaben sich die Ehre – alles von Rang und Namen versammelte sich in Baden-Baden.

Im Maison Messmer logierten die Preußen, was zur Folge hatte, dass viele Konferenzen nicht im Schloss, sondern im „Messmer“ stattfanden. Der jährliche Kaiserbesuch hat das Maison Messmer berühmt gemacht. Hier trafen sich Kaiser Wilhelm I mit Queen Victoria, Kaiserin Elisabeth von Österreich und der Zarenfamilie.

1956/57

Mit dem ersten Weltkrieg endete die Glanzzeit des mondänen Kurortes und der Verkauf des Hauses ließ sich nicht umgehen. Wirtschaftswunder und Aufbruchsstimmung prägen einen neuen Zeitgeist: Alles soll moderner werden – auch die Architektur.

Der Dichter Reinhold Schneider, Sohn des letzten Hoteliers Schneider-Messmer, muss mit ansehen, wie sein Elternhaus der Abrissbirne zum Opfer fällt. In seinem Roman „Der Balkon“ lässt er den Zauber des alten Hauses aufleben und erzählt von dessen tragischen Ende.

2000/01 – Neuanfang

Die Dorint Gruppe entdeckt das Maison Messmer und beschließt den Wiederaufbau des traditionellen Hauses als 5-Sterne Hotel. An der gleichen Stelle wie sein Vorgänger, direkt neben Deutschlands ältestem Casino, ist das Dorint Maison Messmer ein Beweis dafür, dass Erfolg eine Reise ist, kein Ziel.



Dorint
Maison Messmer
Baden-Baden

Wir machen aus Ihrer Hochzeitsfeier ein außergewöhnliches Fest!

Wir freuen uns den größten Tag in Ihrem Leben gestalten und begleiten zu dürfen. Unser pompöser und exklusiver Malersaal bietet die perfekte Location für den schönsten Tag Ihres Lebens. Ihre Gäste und Sie ruhen in unseren neugestalteten Zimmern und Suiten. Entspannen Sie vor und auch nach Ihrer Feier in unserem Spa-Bereich. Kulinarisch werden Sie von unserem Küchenchef Herr Fritzingler verwöhnt.

Die Location

Das Herzstück unserer Räumlichkeiten, der Malersaal, wurde aufwendig restauriert und erstrahlt nun in ehrwürdigem luxuriösem Glanz.

Der Saal bietet Ihnen 200 m² Fläche und eine Raumhöhe von über sieben Meter. Hier zelebrieren Sie Ihre Festaktivitäten wie schon Kaiser Wilhelm I. und seine Gattin Augusta.

Auf einen Blick

Empfang/Aperitif in unserer Kaminbar
Abendessen/Feier in unserem historischen Malersaal
Kerzen weiß
Kerzen farbig
Tischplan
Blumengesteck rund (externer Anbieter)
Blumengesteck länglich (externer Anbieter)
Stuhlhussen (inkl. Reinigung)
Nachzuschlag ab 24:00 Uhr pro Stunde
Blechkuchen
Kandelaber 5-armig

- keine Raummiete
- keine Raummiete
- ohne Berechnung
- pro Stück 2,50€
- ohne Berechnung
- pro Stück ab 40,00€
- pro Stück ab 45,00€
- pro Stück ab 6,00€
- pro Mitarbeiter 35,00€
- pro Stück ab 3,30€
- pro Stück ab 20,00€

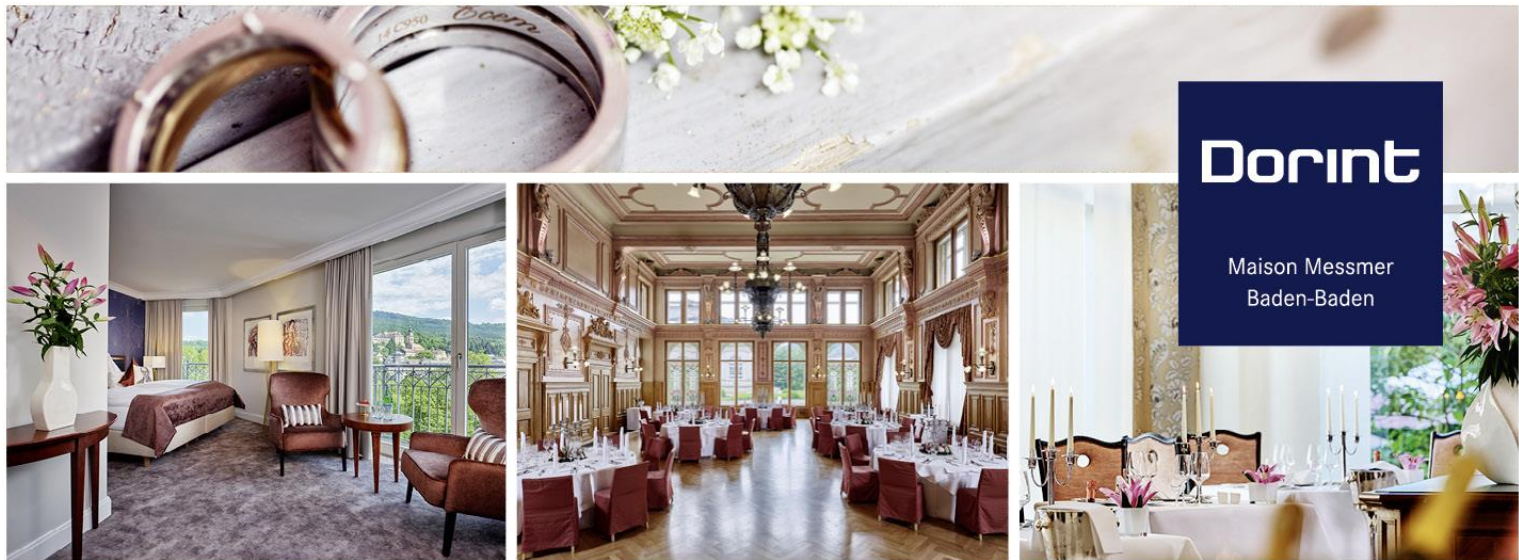
Liebe geht durch den Magen!

Wenn es um festliche Menüs oder Buffets geht, steht Ihnen unser erfahrenes Veranstaltungsteam mit „Rat und Tat“ zur Seite.

Wir erarbeiten – Ihrem Budget und der Struktur Ihrer Gäste gemäß – eine Reihe von Vorschlägen für die kulinarische Begleitung Ihrer Hochzeit.

Gerne empfehlen wir Ihnen stets den passenden Wein als harmonische Ergänzung zu den Speisen. Nutzen Sie unsere Erfahrung.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Menü- und Büffetvorschläge, die wir gerne ganz nach Ihren Wünschen anpassen.



Menüvorschläge

Menü 1

Tataki vom Thunfisch mit Avocado-creme und Wakamé
oder
Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit gebratener Riesengarnele

Medaillon vom Seeteufel auf Pastinaken-Lauch-Fondue und Bio Quinoa
oder
Gebratenes Rinderfilet auf Burgunder Jus mit getrüffeltem Kartoffelgratin und Wintergemüse

Kokosbiscuit, Passionsfrucht Pana Cotta, Blutorange und Zitronensorbet

Ab 49,00€ pro Person

Menü 2

Lauch-Blätterteig-Törtchen mit geräucherter Wachtelbrust und Kürbis-Chutney
oder
Pastinaken-Cremesuppe mit Trüffel-Ravioli

Filet vom Blau Leng auf Süßkartoffelpüree, Shiitake Pilzen und Kokos-Curry-Schaum
oder
Mit Pilzen gefüllte Perlhuhnbrust, Rahmwirsing, Trauben und Haselnuss Dauphine

Das Beste von der Schokolade

Ab 39,00€ pro Person

Menü 3

Badischer Feldsalat mit gebackener Pilzgarre und geröstetem Brioche
oder
Steinpilzcremesuppe mit gebackener Pilzkrokette

Filet vom Steinbutt auf sautierten Passe Pierre Algen und Thymian-Kartoffeln
oder
Am Stück gebratener Hirschrücken mit sautierten Waldpilzen und Zweierlei von der Pastinake

Portwein-Birne mit Maronencreme und Bitterschokolade

Ab 49,00€ pro Person



Vegetarische Menüvorschläge

Menü 1

Gebackener Ziegenkäse auf Kürbiskern-Brioche und Feldsalat

Cremiges Steinpilzrisotto mit frisch gehobeltem Parmesan und karamellisiertem Chili-Kürbis

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

EUR 39,00 pro Person

Menü 2

Maronencremesuppe mit Steinpilz-Ravioli

Käsknöpfe und sautierte Waldpilze, Croûtons und Vanille-Lauch-Fondue

Pochierte Nashi-Birne mit Schokolade, Mascarpone-Creme und Haselnüsse

EUR 38,00 pro Person

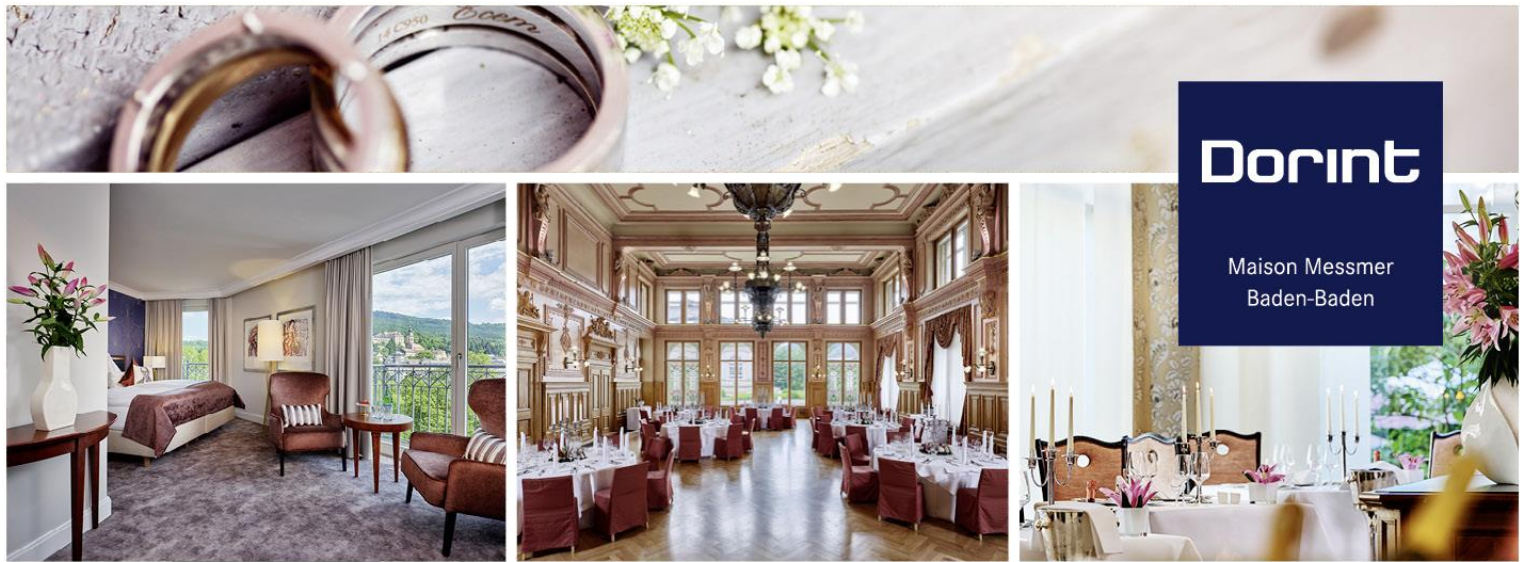
Menü 3

Wilde Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikumpesto und Rucola

Gebackene Zucchini-Krapfen mit Kartoffelgnocchi in Tomatensugo und frisch geriebenen Parmesan

Crème Brûlée mit Himbeereis

EUR 41,00 pro Person



Vegane Menüvorschläge

Menü 1

Feldsalat in Walnuss-Dressing mit Körner und Nüssen

Gebackene Falafel mit Soja-Joghurt, mediterranem Gemüse und Thymian-Kartoffeln

Frischer Obstsalat mit Zitronensorbet

EUR 33,00 pro Person

Menü 2

Taboulé Salat mit Guacamole und geschmorten Kirschtomaten

Reisnudel-Ragout mit Dörrtomaten, Basilikum und gebratenem Tofu

Kokos Pana Cotta mit Ananas-Granatapfel Salat

EUR 35,00 pro Person

Menü 3

Rote Beete mit Rucolasalat und Kirschtomaten

Bio Quinoa mit Herbstgemüse, Miso-Mangoldsoße und gebratenen Kräuter-Saitlingen

Karamellierte Ananas auf Kiwisalat und Kombucha-Sorbet

EUR 34,00 pro Person



Büffetvorschläge

Büffet 1

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalat mit korrespondierenden Dressings und Toppings

Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven

Rinder Carpaccio mit Ruculasalat und Balsamicocreme

Ziegenkäsetatar mit Pumpernickel

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen

Gebrautes Doradenfilet auf Kartoffel-Spinat-Ragout

Scheiben von der Poulardenbrust auf Currysoße und Basmatireis

Penne all' arabiata

Frischer Obstsalat mit Amaretto parfümiert

Schokoladen-Mousse mit Zimtstreusel

Geschmorte Birne mit Vanille-Topfen-Creme

Crème Brûlée mit Vanille parfümiert

EUR 39,00 pro Person

Büffet 2

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalat mit korrespondierenden Dressings und Toppings

Linsensalat mit Serrano-Schinken

Roquefort-Creme mit Pumpernickel

Rote Beete mit Rucola und Meerrettich

Kartoffel-Lauchsuppe mit geröstetem Speck

Gebraute Putenbrust auf sautierten Egerlingen und Penne

Filet vom Viktoriabarsch auf Tomaten-Fenchel-Ragout

Reisnudel-Ragout mit Dörrtomaten und Basilikum

Mascarpone Creme mit Beerengrütze

Zwetschgen-Röster mit Schokoladenstreuseln

Crema Catalana

Frischer Obstsalat mit Kirschwasser parfümiert

EUR 39,00 pro Person



Büffet 3

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalat mit korrespondierenden Dressings und Toppings

Shrimps Cocktail mit Ananas

Roquefort Creme mit Pumpernickel und eingelegtem Gemüse

Kirschtomaten mit Büffel Mozzarella und Pesto

Blumenkohl-Vanillesuppe mit gerösteten Körner und Nüssen

Rosa gebratene Lammkeule mit Rahmpolenta und Ratatouille

Filet vom Blau Leng auf Tomaten-Oliven-Ragout und Thymian-Kartoffeln

Pastinaken-Risotto mit gebratenen Kräuter Saitlingen

Karamellierte Crema Catalana

Geschmorte Birne mit Mascarponecreme und Haselnussstreusel

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Obstplatte und Salat mit Williams parfümiert

Heidelbeeren Tiramisu

EUR 44,00 pro Person

Büffet 4

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit korrespondierenden Dressings und Toppings

Salat von Kirschtomaten mit Büffel Mozzarella, Basilikumpesto & Rucola

Parma Schinken auf Grillgemüse und Remouladensoße

Praline von der Oostaler Forelle mit Blinis

Fischspezialitäten aus der Räucherammer

Carpaccio vom Thunfisch mit Zitrusmarinade

Paprikaschaumsuppe mit Krustentier-Ravioli

Geschmortes Kalbsbäckchen in Burgundersoße

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Calvadossoße und Gemüse-Reisnudel-Ragout

Filet vom konfierten Bachsaibling auf sautiertem Frühlingsgemüse und Safran-Kartoffeln

Gebratener Bio Tofu auf Reisnudel-Ragout mit Grillgemüse und Pesto

Aufgeschnittenes Obst und Salat mit Kirschwasser parfümiert

Auswahl von französischem Rohmilchkäse mit Trauben und Feigensenf

Milchschokoladenmousse auf Williams Birnenkompott

Frucht-Minestrone mit Mascarpone-Vanille-Creme

Crème Brûlée mit Mango parfümiert

Schwarzwälder Kirsch Eisbombe

EUR 59,00 pro Person



Fingerfood/Snacks

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Pesto	3,00 €
Käsespieß mit Schwarzbrot & Trauben	3,00 €
Wraps mit Putenschinken und Frischkäse	2,50 €
Schinken-Blätterteig-Gebäck-Stangen	1,50 €
Gebackene Riesengarnelen im Kokosmantel mit Sweet-Chili	3,00 €
Popcorn-Falafel mit Guacamole	2,50 €
Bagel mit Räucherlachs	3,00 €
Tatar von der Räucherforelle mit Blinis	3,00 €
Rinder Carpaccio mit Rucola und Balsamico Creme	3,00 €
Bio Quinoa-Salat mit Shiitake Pilzen und mediterranem Gemüse	2,50 €
Bärlauchmousse mit Radieschen und Pumpernickel	2,50 €
Gazpacho Andaluz in der Bügelflasche	2,50 €
Laugengebäck mit Süßrahmbutter	2,00 €
Mini Nürnberger mit Kartoffelsalat	2,50 €
Marinierte badische Erdbeeren auf Schokoladenmousse	2,50 €
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas	2,50 €
Mini Sahnwindbeutel	1,50 €
Blechkuchen	2,00 €
Süße Plunder	2,00 €
Fruchtspieße	3,00 €
Brownies Lolly	2,50 €
Zitronen-Tartelettes	3,00 €

Canapés

... mit Räucherlachs	
... mit Roastbeef	
... mit Frischkäse & Tomaten	
... mit Schwarzwälder Schinken	
... mit Ziegenkäsetatar	
... mit Thunfischtatar	
... mit Räucherforelle	
... mit Entenschinken	
... mit geräucherter Wachtelbrust	3,50 € pro Stück



Dorint
 Maison Messmer
 Baden-Baden

Mitternachtsimbiss

Mitternachtsimbiss 1

- Gulaschsuppe mit Baguette
- Hartkäse mit Trauben und Salzstangen
- Räucherfischplatte mit Meerrettichsahne
- Gemüsesticks mit Kräuterfrischkäse
- Süße Plunder

EUR 10,00 pro Person

Mitternachtsimbiss 2

- Käseauswahl mit Trauben
- Räucherlachs mit Meerrettichsahne und Blinis
- Chili con Carne mit Weißbrot
- Saisonales Handobst
- Mini Berliner

EUR 12,00 pro Person

Mitternachtsimbiss 3

- Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen
- Regionale Spezialitäten aus der Metzgerei Glastetter mit saurem Gemüse
- Französische Käseauswahl mit Feigensenf
- Schinken-Blätterteig-Gebäck
- Platte mit aufgeschnittenem Obst

EUR 15,00 pro Person



Getränkepauschalen

„Festlicher Sektempfang“

Inkludiert sind: Sekt Mineralwasser, Orangensaft & Canapés

1 Stunde EUR 24,00 pro Person

„Dinner“

Inkludiert sind: Softgetränke und Säfte, Weißwein/Rotwein, Bier & Heißgetränke

3 Stunden EUR 45,00 pro Person
4 Stunden EUR 58,00 pro Person
5 Stunden EUR 69,00 pro Person
6 Stunden EUR 78,00 pro Person
7 Stunden EUR 87,00 pro Person

„Bar“

Inkludiert sind: 5x Spirituosen (Sorten nach Wunsch/Absprache),
3x Cocktails oder Longdrinks (Sorten nach Wunsch/Absprache),
Wasser, Softgetränke und Säfte

2 Stunden EUR 38,00 pro Person
3 Stunden EUR 49,00 pro Person
4 Stunden EUR 60,00 pro Person

„Kaffee & Kuchen“

Inkludiert sind: Zwei Stück Kuchen pro Person, Kaffee und Tee,
bei selbst mitgebrachten Kuchen und Torten berechnen wir

1,5 Stunden EUR 14,00 pro Person
EUR 3,00 pro Person

Caipirinha		11,90€
Cuba Libre		11,90€
Bacardi Cola/ Vodka Cola		11,90€
Gin Tonic/ Vodka Tonic		11,90€
“Monkey 47”/ “Ferdinand”/ “The Botanist” Gin Tonic		17,90€
Bellini		9,90€
Black Russian		10,50€
Henkel Sekt alkoholfrei	0,75 l	30,00€
Prosecco Mionetto	0,75 l	35,00€
Orangensaft	1,00 l	14,00€
Dorint Wasser still – medium – classic	0,75 l	8,50€



Dorint

Maison Messmer
Baden-Baden



Wir freuen uns darauf von Ihnen zu hören!

Kommen Sie bezüglich Fragen oder weiteren Informationen auf uns zu.
Gerne helfen wir Ihnen dabei, den wichtigsten Tag Ihres Lebens zu gestalten.

Ihre Ansprechpartner:

Cristina Winkelmann
Verkaufsleiterin
Tel.: +49 7221 3012-606
Fax: +49 7221 3012-900
cristina.winkelmann@dorint.com

Maike Bilger
Sales & Marketing Coordinator
Tel.: +49 7221 3012-605
Fax: +49 7221 3012-900
maike.bilger@dorint.com

Carina Kern
Veranstaltungsleiterin
Tel.: +49 7221 3012-903
Fax: +49 7221 3012-900
carina.kern@dorint.com

Ralf Kraus
Convention Coordinator
Tel.: +49 7221 3012-905
Fax: +49 7221 3012-900
ralf.kraus@dorint.com



Dorint
Maison Messmer
Baden-Baden

