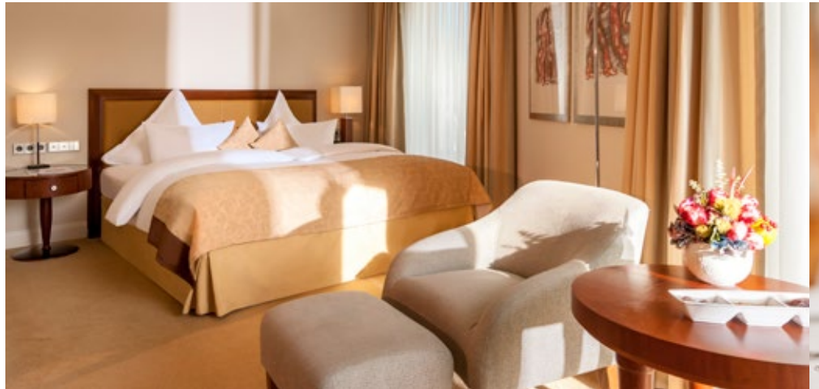
Dorint

Maison Messmer
Baden-Baden

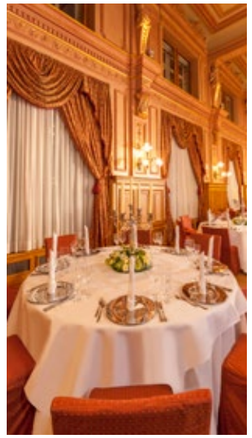
Kulinarische Highlights

www.dorint.com/baden-baden

Dorint



Dorint
MAISON MESSMER



Inhalt

Hochzeiten und Familienfeiern
im historischen „Malersaal“ 6

Tagen und tafeln – Geschäftserfolge feiern 6

April – Juni 8
- Frühlingserwachen in Baden-Baden
- Ostermenüs
- Spargelsaison im Maison Messmer

Juli 8
- Eine köstliche Verbindung: Wildkräuter und Pfifferlinge

August – September 10
- After-„Kurpark-Meeting“? Kaminbar-Meeting!
  (29. August 2014 – 7. September 2014)
- Gaumenfreuden Wildgenuss

Oktober 10
- Oktoberfest im Restaurant „Theaterkeller“
  (20. – 22. Oktober 2014)
- Rückversicherer-Kongress Baden-Baden

November – Dezember 12
- It’s teatime – jeden Sonntag in der Kaminbar
- Jetzt buchen: Ihre Firmen-Weihnachtsfeier
  im Maison Messmer
- Weihnachten genießen – Heiligabend bei uns

Countdown 14
- Countdown mit Stil: Silvester bei uns

Unser Credo

Die Gastronomie im Dorint Maison Messmer Baden-Baden

Johann Baptist Messmer baute 1833 auf einer Anhöhe im exklusiven Baden-Baden neben dem späteren Kurhaus und Casino ein Landhaus. Bereits 1834 weilten Adel, Diplomaten und Schriftsteller im Hause Messmer. In wenigen Jahren wurde das Maison Messmer jeden Sommer zur Residenz deutscher und europäischer Politiker und blieb über 40 Jahre lang die Sommerresidenz des deutschen Kaiserpaares, das sich hier u. a. mit Queen Victoria, Kaiserin Elisabeth von Österreich und der russischen Zarenfamilie traf.

Die wunderbare Tradition des Gastgebers führen wir heute in unserem Hause weiter fort. Unser gastronomischer Direktor Torsten Jänsch und sein Team freuen sich auf Ihr Kommen. Küchenchef Christian Detert steht für eine modern interpretierte Küche mit sanften Gartechniken und einer Mischung aus regionalen und internationalen Erzeugnissen. Geschmack ist ihm genauso wichtig wie die Präsentation seiner Gerichte.

Wir freuen uns auf Sie!

Wir freuen uns auf Sie

Restaurant „Theaterkeller“
Business Lunch
Unsere Flammkuchen-Wette
Oktoberfest
Livemusik

„Brasserie“
In exklusivem Ambiente ein großartiges Frühstücksbuffet genießen

„Malersaal“
Hochzeiten und Familienfeiern

Kaminbar
Festlicher High Tea
Bar und Nightlife mit Livemusik
Exklusives Digestif-Sortiment

„Smokers’ Lounge“
Davidoff-Zigarrenauswahl

Hochzeiten und Familienfeiern **im historischen „Malersaal“**

Exklusiv feiern!

Erleben Sie unvergessliche Momente im Kreise Ihrer Liebsten. Sie haben ein Jubiläum, einen Geburtstag oder eine Hochzeit im Familienkreis? Wir haben die exquisite Kulisse für Ihr Fest! Allein der aufwendig restaurierte „Malersaal“ aus der Zeit der Belle Époque mit über sieben Metern Raumhöhe bietet Platz für 150 Gäste. Wo einst Zaren, Kaiser und Könige gefeiert haben, bereiten wir Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis. Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Christian Detert und seinem Team kulinarisch verwöhnen und feiern Sie bis in die frühen Morgenstunden.

Und das Beste: Wir beraten und begleiten Sie bei der Organisation Ihres Events mit Know-how und Kreativität. Gönnen Sie sich ein Fest, das alle Sinne anspricht und Ihren Lieben noch lange in Erinnerung bleibt.

Tagen und tafeln

Wer Erfolg hat, sollte ihn auch feiern!

Am besten gemeinsam – mit Mitarbeitern, Mitstreitern, Geschäftspartnern und -freunden. Vielleicht sogar im Zusammenspiel mit einer Tagung, auf der Sie Ihre Erfolgsleitlinien vorstellen und Know-how vertiefen. Und wo ginge das stilvoller als in unserem 5-Sterne-Haus? Natürlich lassen wir Sie bei der Planung und Vorbereitung nicht allein.

Unser Meeting-Team ist veranstaltungserprobt und scheut keine Herausforderung. Sprechen Sie mit uns über unsere speziellen Tagungspauschalen und -arrangements und schaffen Sie Highlights, von denen Ihre Mitarbeiter und Geschäftspartner noch lange schwärmen werden.

Beratung und Information unter Tel.: +49 7221 3012-809.

April – Juni

Frühlingserwachen in Baden-Baden

Mit kulinarischer Leichtigkeit ins Frühjahr starten.

Karfreitag:
3-Gänge-Fischmenü in unserem Restaurant „Theaterkeller“

pro Person **39,– €***

Ostersamstag und Ostersonntag:
3-Gänge-Ostermenü im Restaurant „Theaterkeller“

pro Person **39,– €***

Spargelsaison im Maison Messmer

Für Kenner und Connaisseure die schönste Zeit im Jahr: die Hochzeit des Spargels bis zum Johannistag am 24. Juni. Genießen Sie diesen Frühlingsboten – das „königliche Gemüse“ Spargel – bei uns in vielen Variationen und am besten mit der entsprechenden Weinbegleitung, denn Spargel und Wein sind einfach ein Dream-Team!

Spargelgerichte à la carte im Restaurant „Theaterkeller“

Juli

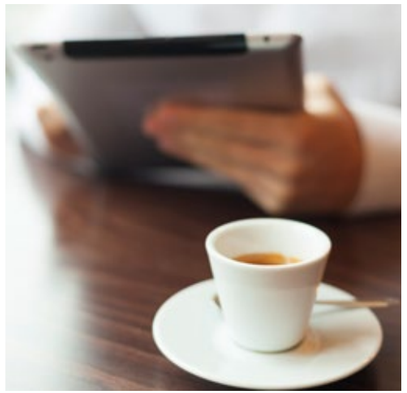
Eine köstliche Verbindung: Wildkräuter und Pfifferlinge

Bis heute ist es nicht gelungen, den Pfifferling zu züchten. Er wächst nur in der Natur. Für uns ein guter Grund, den mild-würzigen Pilz mit Wildkräutern zu kombinieren und eine köstliche Verbindung zu schaffen. Der pure Genuss!

3-Gänge-Pfifferlingsmenü im Restaurant „Theaterkeller“

pro Person **39,– €**

* Reservierung erbeten. Reservierung und Information unter Tel.: +49 7221 3012-809.



August – September

After-„Kurpark-Meeting“? Kaminbar-Meeting!
Das bekannte Musik- und Gourmet-Festival findet vom 29. August 2014 bis 7. September 2014 gleich vor unserer Haustür statt. Lassen Sie den Tag an unserer Bar ausklingen. Die Kaminbar mit Blick auf das Kurhaus bietet ein tolles Ambiente, Livemusik, ausgezeichnete Cocktail-Kreationen und erlesene Digestifs. Lassen Sie sich von unseren Barkeepern inspirieren!

Gaumenfreuden Wildgenuss
Halali für aromatische Wildgerichte! Innovativ zubereitet, eignet sich Wild sowohl für sanfte als auch für herzhafte Aromen. Hirsch, Hase und Fasan bereichern im September unsere Gourmet-Küche in den Restaurants „Theaterkeller“ und „JB Messmer“.

Wildgerichte à la carte im Restaurant „Theaterkeller“

Oktober

Oktoberfest im Restaurant „Theaterkeller“ vom 20. bis 22. Oktober
Echte Wiesn-Stimmung im Restaurant „Theaterkeller“! Feiern Sie mit uns ein zünftiges Fest mit Bierspezialitäten und echten bayerischen Schmankerln. Fesche Buam in Lederhosen und Madln im Dirndl sind herzlich willkommen. Ab 19.00 Uhr werden die Türen des „Theaterkeller“ geöffnet und es wird bayerisch gefeiert, gelacht, getanzt und geschunkelt.

Bayerische Schmankerln à la carte
im Restaurant „Theaterkeller“

Rückversicherer-Kongress Baden-Baden
Zum alljährlichen Branchentreff der Rückversicherer versichern wir Sie unseres besten Service und gleichbleibend hoher Qualität aus Küche und Keller: „Best wine, best dine!“

Mittagsbuffet im Restaurant „Brasserie“

pro Person **59,– €**

November – Dezember

It's teatime – jeden Sonntag in der Kaminbar

Genießen Sie den typisch englischen High Tea bei uns. In der Kaminbar servieren wir eine große Auswahl an Spitzentees, Sandwiches, Quiches, Scones und noch viel mehr – kurz: alles, was das Herz eines Teeliebhabers erfreut. Lehnen Sie sich bequem in Ihrem Sessel zurück und entspannen Sie bei einer Tasse Tee und typischer Teatime-Livemusik!

November bis März, jeden Sonntag von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr in der Kaminbar

pro Person **29,– €***

Es weihnachtet sehr ...

... daher möchten wir Sie ganz herzlich einladen, die Weihnachtsfeiertage und Silvester gemeinsam mit Ihrer Familie und Freunden bei uns zu verbringen. Das Dorint Maison Messmer Baden-Baden erwartet Sie weihnachtlich dekoriert und mit dem gewohnt herzlichen Service. Genießen Sie diese besondere Zeit mit uns!

Jetzt buchen: Ihre Firmen-Weihnachtsfeier im Maison Messmer

Ob kleine Unternehmung oder großes Unternehmen – Ihre gemeinsame Weihnachtsfeier ist ein Highlight, über das man auch im neuen Jahr noch sprechen wird. Vom Gala-Dinner bis zum rustikalen Buffet, vom High Tea bis zur gemeinsamen Weinprobe, ob mit Livemusik oder DJ, für zehn oder ein paar Hundert Personen – wir verfügen über die Räume, das Ambiente, über Küche und Keller und nicht zuletzt über die Erfahrung, die große Vielfalt ermöglicht.

Reservierung erbeten. Reservierung und Information unter Tel.: +49 7221 3012-809.

Weihnachten genießen – Heiligabend bei uns

Erleben Sie den Heiligen Abend in weihnachtlichem Ambiente und bei musikalischer Untermalung. Wir stimmen uns um 19.00 Uhr bei einem Aperitif an unserer Kaminbar auf einen festlichen Abend ein.

Heiligabend kulinarisch

Am 24. Dezember 2014
5-Gänge-Weihnachtsmenü, begleitet von korrespondierenden Weinen, im Salon „JB Messmer"

pro Person **163,– €***

* Reservierung erbeten. Reservierung und Information unter Tel.: +49 7221 3012-809.

Countdown

Countdown mit Stil: Silvester bei uns

Lassen Sie sich von uns in festlichem Ambiente ins neue Jahr geleiten. Wählen Sie zwischen dem Galabuffet mit musikalischer Untermalung im historischen „Malersaal“ oder der 6-Gänge-Champagner-Silvester-Gala im Salon „JB Messmer“. Wir laden Sie um 19.00 Uhr zu einem Aperitif an unserer Kaminbar ein. Im Anschluss an das Menü bitten wir im historischen „Malersaal“ zum Tanz.

Silvester kulinarisch

Am 31. Dezember 2014

6-Gänge-Silvester-Menü, begleitet von korrespondierendem Champagner inklusive Aperitif und Mitternachtsimbiss im Salon „JB Messmer“

pro Person **271,– €***

Silvester-Gala-Buffet inklusive Aperitif, musikalischer Untermalung und Mitternachtsimbiss im historischen „Malersaal“

pro Person **169,– €***

* Reservierung erbeten. Reservierung und Information unter Tel.: +49 7221 3012-809.

Dorint

Maison Messmer
Baden-Baden

Dorint · Maison Messmer · Baden-Baden
Werderstraße 1 · 76530 Baden-Baden · Deutschland
Tel.: +49 7221 3012-0 · Fax: +49 7221 3012-100
info.maison-messmer@dorint.com
www.dorint.com/baden-baden

KÖNIGLICH SÄCHSISCHE BRAUKUNST
SEIT 1872
Radeberger
PILSNER

Sie werden wiederkommen.