



GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT

Sie können auch weiterhin eines unserer Restaurants exklusiv für Sie und Ihre Gäste mieten – jedoch aufgrund der behördlichen Auflagen momentan nur für eine reduzierte Personenanzahl. Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihres Events und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

GOURMETRESTAURANT ENTE Max. 24 Pers./Mindestumsatz 8.500,00 €

Klassische und überlieferte Handwerkskunst und ein junger Teamspirit versprechen kreative und harmonische Interpretationen. Das Restaurant ist seit knapp vier Jahrzehnten eine kulinarische Institution in Wiesbaden und ist mit 1 Michelin-Stern und 16 Punkten bei Gault&Millau ausgezeichnet. Mit Michael Kammermeier steht ein junger Koch am traditionsreichen Herd des Restaurants.

ENTE BISTRO Max. 8 Pers./Mindestumsatz 2.500,00 €

Der kleine Ableger der ENTE bietet feine französisch-italienische Küche mit saisonalen Einflüssen in legerer Bistroatmosphäre, die ebenfalls aus der Küche rund um das Team von Michael Kammermeier stammt. Er bezeichnet sie als „fine dining – simply casual“.

RESTAURANT ORANGERIE Max. 44 Pers./Mindestumsatz 7.500,00 € ORANGERIE SALON Max. 20 Pers./Mindestumsatz 3.000,00 € ORANGERIE RONDELL Max. 24 Pers./Mindestumsatz 4.500,00 €

Echte Klassiker mit leicht saisonalem Einschlag auf moderne Weise interpretiert. Der Küchenchef Markus Weiland und der Restaurantleiterin Insa Breit bezeichnen ihre Küche als „A modern twist on classics“. Besonders beliebt bei gutem Wetter ist auch der Business Lunch auf der schönsten Wiesbadener Sonnenterrasse mit Blick in Richtung Kurhaus. Wählen Sie zwischen dem Rondell mit raumhohen Fenstern und heller Wintergartenatmosphäre und dem ruhigeren Salon der Orangerie.



TAGEN SIE WEITERHIN SICHER

	Kino	Parlament	Cabaret	U-Form	Bankett	Blockform	Stehtische
1 Sugai	17	15	12	8	16	10	-
2 Calder	33	28	21	10	32	12	20
3 Picasso	15	12	12	8	20	10	10
1–3 Meistersäle	65	56	30	-	60	-	60
4 Jawlensky	35	30	24	18	32	20	-
5 Chagall	15	15	12	8	16	10	-
6 F. v. M. Lounge	-	-	-	-	-	-	10
7 Klee	-	-	3	3	6	6	-
8 Nolde	-	-	-	-	4	-	-
9 Mozart	-	-	-	5	-	5	-

Aufgrund der aktuellen Situation haben wir im Hotel Nassauer Hof das Meet Safe by Hommage im Bereich der Tagungsräumlichkeiten umgesetzt. Ihre Sicherheit liegt uns sehr am Herzen, denn das Wohl unserer Gäste genießt zu jeder Zeit die höchste Priorität. Aus diesem Grund möchten wir Ihnen versichern, dass wir den strengen Auflagen der Behörden jederzeit Folge leisten. Dadurch können wir Ihre zukünftigen Meetings sicher und angenehm gestalten und Ihnen auch weiterhin unseren hervorragenden Service anbieten.

- › Reduzierte Anzahl der Tagungsgäste pro Raum
- › Technische Ausstattung für Hybrid-Meetings (persönlich/virtuell)
- › Einzeltische mit Sicherheitsabstand
- › Nebeldesinfektion der Tagungsräume
- › Professionelle Flächendesinfektion
- › Desinfektionsspender in allen öffentlichen Bereichen
- › Versiegelung der Räume, nur durch Gastgeber zu öffnen
- › Clean Catering: hygienisch verpackte Snacks/Speisen und Getränke aus Einzelflaschen
- › „Meet Safe Director“ als direkter Ansprechpartner
- › Kontaktloser Check-in/Check-out
- › Interne und externe Zertifizierungen nach höchstem Standard
- › Business Area in separatem Raum mit besonderem Hygieneprotokoll

HOTEL NASSAUER HOF

Kaiser-Friedrich-Platz 3–4 | 65183 Wiesbaden | Deutschland
 T +49 611 133 0 | F +49 611 133 632 | info.nassauerhof@hommage-hotels.com | www.hommage-hotels.com