

# Bebras Hessischer Hof

Hotel - Restaurant - Gaststätte - Festsäle



Superior



*Hygienezeitschrift für Ihre  
"sichere"  
Gastlichkeit und Feierlichkeiten*



80



180



60



Ja

Bebras-Hessischer-Hof • Kasseler Str. 4 • 36179 Bebra  
Tel.: 0049 66 22 / 9 36 - 0 • Fax: 0049 66 22 / 9 36 - 123  
eMail: [hotel@bebras-hessischer-hof.de](mailto:hotel@bebras-hessischer-hof.de)

[www.bebras-hessischer-hof.de](http://www.bebras-hessischer-hof.de)



# Herzlich Willkommen

in  
"Bebras Hessischer Hof"

## VORWORT

*Sehr geehrter Gast,  
es ist uns wichtig, sie mit unserem Hygienekonzept so  
sicher wie möglich durch unsere Räumlichkeiten zu  
begleiten. Es möge Ihnen eine Beruhigung geben, sich  
bei uns gut aufgehoben zu fühlen, denn das ist unser  
Anliegen für eine entspannte Gemütlichkeit.*



**STOP**  
**COVID-19**

*Unsere Restaurationen bieten Ihnen ein  
großes Spektrum an kulinarischen Genüssen!*

**Small Menü**  
**ca. 10,00 €**

**Medium Menü**  
**ca. 20,00 €**

**Large Menü**  
**ca. 30,00 €**

**- SMALL MENÜ = „GARTEN-/VESPERKARTE“**

*Diese Karte bietet Ihnen eine Auswahl von örtlichen Kleinigkeiten, die wir Ihnen in Form von einer „Bretteljausen“ mit einer herzhaften Salatgarnitur als vollständiges Gericht anbieten.*

**- MEDIUM MENÜ = „UNSERE KLASSIKER“**

*Diese Speisen umfassen unser tägliches a la carte Geschäft! Auf unserem modernen Geschirr wird Ihr schmackhaftes Essen kulinarisch und außergewöhnlich angerichtet.*

**- LARGE MENÜ = „SAISONALE MENÜAUSWAHL  
SERVIERT IN 3 GÄNGEN“**

*Genießen Sie in 3 Gängen Ihre eigene Faszination fürs Auge und in der Kulinarik. Unser Küchen - Team ist immer in Versuchung Ihnen ausgefallene Geschmäcker fein abgestimmt zu präsentieren, und Sie haben die Auswahl, sich Ihr eigenes 3 Gang Menü zusammen zustellen, aus Vorspeise oder Suppe, 4 verschiedenen Hauptgängen, und Dessert oder Käse vom „Licherröder Kirchhof“.*

*Wir möchten deutlich darauf hinweisen, dass alle Produkte, die bei uns verarbeitet werden, vom **Gourmetgroßhändler oder aus heimischer Erzeugung**, der größten Kontrolle unterliegen. Daher legen wir auch wert darauf, dass kürzeste Produktionswege zum Erhalt von wichtigen Vitaminen eingehalten werden. Daraus erschließt sich, dass wir größten Wert auf frische Verarbeitung legen.*

*[www.bebras-hessischer-hof.de](http://www.bebras-hessischer-hof.de)*



Gaststätte

# „Zum Bierwirt 16.85“



Die „gute alte Stube“ mit vielen Gesichtern und Geschichten!  
Der traditionellste Gastraum im Haus lebt durch sein teils rustikales Mobiliar, welches mit der Moderne seinen Einklang findet. Aus dem Gründungsjahr könnte man auch die Tugend machen von 16 bis 85 Jahre, die Zeit wo das gepflegte Bier am besten schmeckt.

Beim Eintreten in diesen Bereich, kommt man an der ersten Desinfektionsmöglichkeit vorbei. Im Gastraum selbst finden die Tische genügend Abstand zum Nachbarn. Durch die naturbelassene Oberfläche der Tische ist eine gute Desinfizierung möglich.

[www.bebras-hessischer-hof.de](http://www.bebras-hessischer-hof.de)



Restaurant  
[ess.zimmer] und [wohn.bar]



*Aus dem Bereich „hier sieht uns nicht jeder“, ist ein nun edles und gemütliches Restaurant und eine gegensätzliche Pink-Schwarze Bar mit goldenen Akzenten entstanden! Dieser Bereich ist zu erreichen über den Gaststätten-  
eingang, oder den Seiteneingang, wo die gleiche Desinfektionslösung zu  
finden ist. Kommt man als Hausgast von seinem Zimmer, so ist die  
Desinfektion in allen Fluren gewährleistet.*

*In diesem Bereich kümmert sich gerne unser hygienisch geschultes  
Personal um Ihre Platzeinteilung.*



## Veranstaltungsraum I *Jacobstube*



*Der wohl kleinste Veranstaltungsraum im Haus bietet Platz, nach hygienische Auflagen, für 6-8 Personen. Auch dieser Raum ist über die herkömmlichen Zutrittswege mit entsprechender Desinfektion zu erreichen.*

*Er bietet eine sehr besondere Geselligkeit für Gäste, denen es wichtig ist unter sich zu sein. Das Mobiliar besteht selbstverständlich aus einem Hygienisch leicht zu reinigendem Material.*



## Veranstaltungsraum II

# Burgensaal



*Der Burgensaal erlebte seinen Namen durch einen hiesigen Künstler, der die Burgen im Waldhessischen Bergland in Farbe setzte. Vor nicht all zu langer Zeit bekam der Saal eine königliche Tapete, die man in so manchem Schlossgemäuer findet, sowie zur Dekoration eine Ritterrüstung.*

*In dem Burgensaal finden an großzügig gestellten Plätzen ca. 30 Personen Platz. Dieser Saal ist am schnellsten vom Außenbereich zu erreichen. Kurz nach dem Treppenaufgang befindet sich der Desinfektionsspender. Ansonsten steht noch ein portabler Spender am Eingang.*

*Wir wünschen Ihnen ein angenehmes Fest!*

[www.bebras-hessischer-hof.de](http://www.bebras-hessischer-hof.de)



Veranstaltungsraum III

# *Festsaal Event-Gewölbe*



*Der Festsaal hat wohl den ältesten Boden der Stadt und trägt somit zu so mancher unvergesslichen Geschichte bei. Dieser hat den „Schmoof“ der alten Zeit erlebt und sicher so manches frisch gezapfte in seinem Holz vereint. Somit bewahrheitet es sich, dass Wein und Bier jung halten!*

*Bei den heutigen ausgefallenen und dekorativ feinen Feiern kann er durch großzügig gestellte Tische ein sehr schönes Ambiente bieten. Durch individuelle Beleuchtung setzt er sich zur späteren Stunde auch gerne ins rechte Licht. Feierlichkeiten bis ca. 100 Personen finden zu dieser Zeit Platz.*

*Bei schönem Wetter werden wir den Zugang über den Biergarten T(R)ankstelle gestalten, wo sich dementsprechende Desinfektionsmöglichkeiten befinden.*

[www.bebras-hessischer-hof.de](http://www.bebras-hessischer-hof.de)



# *Biergarten und Bier Lounge*

## *T(r)ankstelle Rehs Bebra*



*Wo einst der Käfer, die Isetta und die Isabella Ihre Zündkerzen wechselten, die Mofas und Mopeds Ihr Gemisch füllten, und „Die S-Klasse“ über den Rüssel befüllt wurde, ist vor wenigen Jahren ein stylisch angelegter Biergarten entstanden. Eine „Oase im Grünen“. Aus gegebenem Anlass wird die Grillstation nicht mehr zur Bratwurstausgabe über die Hand geduldet, somit kocht unsere Mannschaft im Hintergrund feine Gerichte, die auf unserer Gartenkarte zu finden sind.*

*Durch die Großzügigkeit und den Platz können wir in diesem Bereich mit Wegweisern arbeiten, dass somit die Kreuzungen der Wege sehr eingeschränkt sind. Durch die großzügige teilweise „bietet er ein angenehmes Sicherheitsgefühl“ für ca. 50 Personen.*



# Außenrestaurant [ess.zimmer] 'nature



*Der alte Hotelgarten, hat sich durch „Covid-19“ zu einem sehr schicken gemütlichem Sommerrestaurant entpuppt! Neuzeitliche Möbel finden einen sehr modernen Einklang mit seiner Umgebung, und können vom Platz her großzügig verteilt werden. Weiterhin gilt das gleich wie bei der T(R)ankstelle, das die Hygienischen Wege sehr wenig Kontakt und Kreuzungen haben.*

*Dieser Bereich ist für ca. 30 Personen zu nutzen.  
Genießen Sie Ihr Menü genüsslich unter freiem Himmel*

*„Mahlzeit!!!“*

[www.bebras-hessischer-hof.de](http://www.bebras-hessischer-hof.de)



## Gästezimmer 1. Etage



*Diese Zimmer sind im Zuge des Anbaus in den 90er'n entstanden, und somit gleichen sie dem Standard dieser Zeit. Eine Kosmetische Aufwertung werden diese in der nächsten Zeit erfahren, um der Modernität und der Philosophie des Hauses gerecht zu werden.*

## Gästezimmer 2. Etage



*In der zweiten Etage findet man, durch die Größe der Zimmer, noch den Charme des Gasthauses aus vergangener Zeit, aber durch die ständigen Umbaumaßnahmen sind diese Zimmer vom Standard her ebenwürdig. Durch geplante Umbaumaßnahmen, werden diese Zimmer mit einer offenen Badlösung ausgestattet, um dem Raum mehr Großzügigkeit zu bereiten.*

*In allen Fluren finden Sie für unsere Hygienestandards die entsprechenden Desinfektionsspender, und die Zimmer werden täglich nach Abreise mit hochkonzentrierter Desinfektion nachgereinigt. Wenn wir die Möglichkeit haben, belegen wir unsere Zimmer rotierend, so dass nach Möglichkeit immer mindestens eine Nacht der Nichtbelegung dazwischen ist.*

*Fühlen Sie sich wohl!!*

[www.bebras-hessischer-hof.de](http://www.bebras-hessischer-hof.de)



rustikal & lecker

# SpeiseXwagen

Hessischer Hof  
GOURMET CATERING  
★ ★ ★



## UNSERE PASSION

Wir beliefern Sie gerne in Ihren eigenen Räumlichkeiten, und würden zu Ihrem persönlichen Büffet nach Hygienevorschriften sehr gerne einen portablen Desinfektionsspender mitliefern. Wir wünschen Ihrer Privaten Feierlichkeit im engsten Rahmen einen kulinarisch angenehmen Verlauf.

Guten Appetit!

**Ihr Speisewagen-Team**

Tel.: 0049 66 22 / 9 36 - 0  
[www.speisewagen-bebra.com](http://www.speisewagen-bebra.com)

**LOKSCHUPPEN**  
DIE LOCATION MIT DEM DREH