



IHRE EVENT-LOCATIONS

GASTRONOMIE NEU ERLEBEN!


PETERS
JÄGERSBURG

Relax & Celebrate



Liebe Gäste,

Firmenevent, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer Anlass? Bei uns sind Sie genau richtig! Genießen Sie kulinarische Vielfalt in unseren Locations in ganz unterschiedlichem Ambiente. Unsere Küchenteams verwöhnen Sie mit einer Vielfalt von Schmankerln und Spezialitäten bis hin zu vitaler Kost und traumhaften Dinner-Menüs und Buffets.

Bei uns finden Menschen und Erlebnisse zueinander. Wir möchten Ihre Feier unvergesslich machen. Während Sie feiern, kümmern sich viele fleißige Hände darum, dass alles Ihren Vorstellungen entspricht und Ihre Feier ein voller Erfolg wird.

Ihre Zufriedenheit ist unser Ansporn. Wir betreiben seit über 30 Jahren erfolgreich Gastronomie im Saar-Pfalz-Kreis und entwickeln uns stetig weiter, um Ihren Qualitätsansprüchen und unseren eigenen gerecht zu werden. Gastronomie lieben, genießen und neu erleben!

Ihr Markus Nerding



Unsere Event-Locations	04
PETERS Bankettsaal	06
PETERS Restaurant	08
PETERS Alm	10
Homburger Hof	12
CASH Brasserie	14
Paket PETERS	16
Checkliste A-Z für Ihr Event	17
Qualitätsversprechen	20
PETERS Fingerfood	22
PETERS Buffet individuell	24
PETERS Buffetvorschläge	26
Ansprechpartner	30
Und sonst so	31
Wissenswertes	32



VIELERLEI STATT EINERLEI

UNSERE EINZIGARTIGEN EVENT-LOCATIONS

Unsere Lokalstile sind breit gefächert. Das Gastvolumen von 80 bis 180 Sitzplätzen ist für Veranstaltungen und Feiern aller Art geeignet. Fordern Sie uns und erleben Sie Gastronomie hautnah.

PETERS Jägersburg

Willkommen im Naherholungsgebiet Jägersburg direkt am See-Ufer im neuen 4-Sterne-Wellness- & Event-Hotel. Für Feierlichkeiten bieten wir unseren großen Bankettsaal oder unser Restaurant am See an. Es bietet Platz für bis zu 180 Personen. Ihre Gäste haben eine weite Anreise? Kein Problem, denn sie können direkt im Hotel übernachten.

PETERS Alm

PETERS Alm mit dem großen Biergarten liegt sehr idyllisch am Jägersburger Brückweiher mit traumhaftem Blick über die schöne Weiheranlage und ist somit ein ideales Ausflugslokal für die ganze Familie. Diese Location ist zu jeder Jahreszeit ein besonderes Erlebnis, mit Platz für bis zu 130 Personen. Ob Hochzeit, Jubiläum oder Firmenevent – Ihre Feier wird zu etwas Außergewöhnlichem!

Homburger Hof

Unser Traditionshaus direkt an der Fußgängerzone zur Altstadt gelegen im typischen Wirtshaus-Stil mit den dazugehörenden Gerichten. Das über 100 Jahre alte, sehr aufwendig gefertigte Nebenzimmer mit kunstvollen Holzarbeiten in bester Handwerkskunst lädt zum Staunen ein. Hier ist Platz für Feierlichkeiten mit bis zu 100 Personen. Außerdem gibt es eine sehr schöne Außenterrasse mit Bäumen.

CASH Brasserie

Unsere In-Location im Herzen von Homburg mit großer Outdoor-Terrasse ist der perfekte Ort für Ihr Event mit Lounge-Charakter. Hier servieren wir eine moderne Interpretation klassischer Speisen, kombiniert mit einer jungen mediterranen Küche auf der Basis bester Grundprodukte. Besuchen Sie uns einfach einmal.



peters-jaegersburg.de



petersalm.de



homburger-wirtshaus.de



cash-homburg.de





PETERS BANKETTSaal

FÜR FEIERN ALLER ART



Unser Bankettsaal lässt sich für jede Feier stilvoll und passend zum Anlass einrichten. Die großzügigen und hellen Räume verzaubern Ihre Gäste. Ob Tafeln oder runde Tische, für Ihre Veranstaltung wird alles perfekt vorbereitet. Mit Ambiente-Licht und Dekoration (externer Dekorateur) verleihen wir Ihrer Feier den richtigen Schliff.

Die Räumlichkeit ist variabel teilbar. Somit können hier kleine, mittlere und größere Veranstaltungen stattfinden. Natürlich auch mit Platz für Musikband, Tanzfläche und allem, was zu einer gelungenen Feier gehört. Zur Buchung einer Feier mit Musik (z.B. Band/DJ) gehört das Belegen von 8 Doppelzimmern.

PETERS Hotel & Spa
Kleinottweilerstr. 112
66424 Homburg-Jägersburg
info@peters-jaegersburg.de

Mindestumsatz: ab 2.000 €
(Speisen, Getränke)
Kapazität: bis 80 Personen
Saal IV: 25–35 Pers.
Saal III: 30–50 Pers.
Saal I: komplett 50–80 Pers.

Unser Eventmanager:
Markus Nerding
Tel.: 0 68 41 / 189 33-45
m.nerding@peters-jaegersburg.de





PETERS RESTAURANT

EINZIGARTIG MIT GROSSER SEETERRASSE

Unser Panorama-Restaurant ist das Herzstück vom PETERS und nicht vergleichbar. Mit liebevoll gestalteten Elementen, moderner und natürlicher Ausstattung sowie großer Seeterrasse. Das ist die Grundlage für Ihre stimmungsvolle Feier.

Alles an einem Hochtisch! Unser Community-Table ist perfekt für Ihre kleine Festgesellschaft oder einen großen Freundeskreis für kommunikatives und kulinarisches Zusammensein. Perfekt für bis zu 14 Personen.

Die große Terrasse, bei der jeder Sonnenuntergang zum Erlebnis wird, eignet sich hervorragend für Outdoor-Events. Ein Seefeuerwerk krönt Ihren Abend.

Zur Buchung einer Feier mit Musik (z.B. Band/DJ) gehört die Belegung von 10 Doppelzimmern Seeblick und 3 Juniorsuiten.

Auch eine Exklusivbuchung unseres Restaurants ist für Ihre Feier möglich.



PETERS Restaurant
Kleinottweilerstr. 112
66424 Homburg-Jägersburg
info@peters-jaegersburg.de

Raummierte: 2.500 €
Mindestumsatz: 15.000 €
(Raummierte, Speisen, Getränke)
Kapazität: bis 100 Personen
Community-Table: bis 14 Pers.
Kleine Feier: bis 20 Pers.
Exklusiv: ab 60-100 Pers.

Unser Eventmanager:
Markus Nerding
Tel.: 0 68 41 / 189 33-45
m.nerding@peters-jaegersburg.de





PETERS ALM

ZÜNFTIG MIT TOLLEM BIERGARTEN



Nur einen Steinwurf vom PETERS Wellnesshotel entfernt, heißt Sie die urige Holzhütte mit alpenländischem Charme der PETERS Alm mit großem Biergarten herzlich willkommen. Direkt am idyllischen Weiher und mitten in der Natur finden Sie eine Oase der Gemütlichkeit und kulinarischen Gastfreundschaft.

Wenn Sie es bei einem Firmen- oder Familienfest in besonderer Atmosphäre mal „richtig krachen lassen“ wollen – kehren Sie ein, in unsere Alm! Ob mit Buffet, BBQ oder einfach nur saarländisch-bayerische Spezialitäten – sie ist DIE Location für Geburtstage, Hochzeiten, Weihnachts- oder Firmenfeiern.

Zur Buchung einer Feier mit Musik (z.B. Band/DJ) gehört die Belegung von 6 Doppelzimmern.

PETERS Alm
Kleinottweilerstr. 114
66424 Homburg-Jägersburg
info@petersalm.de

Mindestumsatz:
4.000 € halber Tag
6.000 € ganzer Tag
(Speisen, Getränke)
Kapazität: bis 120 Personen
Exklusiv: ab 40 Pers.

Unser Eventmanager:
Markus Nerding
Tel.: 0 68 41 / 189 33-45
m.nerding@peters-jaegersburg.de





HOMBURGER HOF

UNSER TRADITIONS-WIRTSCHAUS

Wirtshaus
**Homburger
Hof**

Der Homburger Hof ist eines der urigsten und traditionsreichsten Wirtshäuser weit und breit. Die historischen Mauern dieses Hauses können auf eine über 100-jährige Chronik traditioneller Gastronomie zurückblicken.

Das leibliche Wohl liegt uns besonders am Herzen. Mit typischen Wirtshausgerichten und 6 Bieren vom Fass lässt es sich hier wunderbar einkehren und eine gesellige Zeit verbringen. Ob Familienfeier, Betriebsfest oder Hochzeit – wir verwöhnen Sie mit reichhaltigen Buffets und genussvollen Menüs. Sie möchten unser Restaurant exklusiv buchen? Kein Problem, wir beraten Sie gerne!

Gerne reservieren wir unseren wunderschönen Nebenraum für Ihre exklusive Feier mit bis zu 60 Personen.

Wirtshaus Homburger Hof
Rondell 3
66424 Homburg
info@homburger-wirtshaus.de

Kapazität: bis 100 Personen
Nebenraum: bis 60 Pers.
Exklusiv: ab 60 bis 100 Pers.

Unser Eventmanager:
Markus Nerding
Tel.: 0 68 41 / 189 33-45
m.nerding@peters-jaegersburg.de





CASH BRASSERIE

DIE SZENE-LOCATION

Auffallend anders ... die Brasserie. Der Klassiker im Herzen von Homburg. Mit Bar, Lounge und Restaurant ist diese Location einzigartig. Das Interieur, kombiniert mit vielen Lichtelementen, schafft zu jeder Tageszeit eine besondere Atmosphäre.

Die In-Location mit der schönsten Terrasse von Homburg. Hier servieren wir junge mediterrane Küche. Das Highlight ist unsere zentrale Cocktailbar mit allen Klassikern und köstlichen Besonderheiten. Hier lässt es sich schön feiern. Ob Geburtstag oder Betriebsfeier, geben Sie Ihr Fest in unsere Hände.

Exklusiv empfehlen wir uns ab 40 Personen. Das CASH ist ein Treffpunkt für Jung und Alt – zu jedem Anlass und zu jeder Zeit!

Wir freuen uns auf Sie!

CASH
CAFE • BAR • BRASSERIE

CASH Brasserie
Talstraße 30
66424 Homburg
info@cash-homburg.de

Kapazität: bis 75 Personen
Exklusiv: ab 40 bis 75 Pers.

Unser Eventmanager:
Markus Nerding
Tel.: 0 68 41 / 189 33-45
m.nerding@peters-jaegersburg.de



DIE PASSENDE LOCATION FÜR IHRE FEIER!

Erst die richtige Umgebung macht Ihre große Feier wirklich vollkommen. Inspirierende Atmosphäre mit dem Extra an persönlichem Service und individueller Herzlichkeit – das ist das PETERS Hotel & Spa inmitten idyllischer Natur direkt in der Naherholung Jägersburg. Wir möchten Ihr persönliches Event zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Während Sie feiern, kümmern sich viele fleißige Hände, dass alles Ihren Vorstellungen entspricht. Gerne reservieren wir Ihnen unseren Bankettsaal, PETERS Alm oder exklusiv unser Restaurant mit Blick auf den See und gestalten ein zauberhaftes Buffet bzw. Menü mit delikaten Verlockungen für Sie und Ihre Gäste. Ob Firmenfeier, Familienfest, Jubiläum oder Ihre Hochzeit – unser Paket „PETERS“ ist immer die richtige Wahl für Ihr Event.



PAKET „PETERS“

GENIEßEN SIE IHR FEST UND LASSEN SIE AUCH IHRE GÄSTE AUSGELASSEN FEIERN. DAMIT SIE SICH KEINE SORGEN UM DIE KOSTEN MACHEN MÜßSEN, BIETEN WIR IHNEN UNSER INKLUSIV-PAKET AN.

- » Individuelle Beratung
- » Weiße Tischdecken und Stoffservietten
- » Hauseigene Dekoration: Kerzenständer und Kerzen
- » Menükarten nach unserer hauseigenen Vorlage
- » Empfang mit Prosecco, Orangensaft und Mineralwasser
- » Individuelles Buffet (Variante 1)
- » Inklusive unserer Hausweine, Biere, Prosecco und alkoholfreier Getränke für 7 Std.
- » Inklusive Kaffee und Tee zum Dessert

ZUSÄTZLICHE FLATRATE MÖGLICH

- » Erweiterte Getränkepakete je für 7 Std.:
 - Spritz-Flat: Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wild Berry & Ramazzotti Rosato Spritz à 12 € pro Person
 - Cocktail-Flat: Cocktails/Longdrinks (5 Stk. nach Wahl) à 18 € pro Person
 - Spritz- und Cocktail-Flat: Beide Pakete zusammen 26 € pro Person
- » Verlängerung der obigen Getränke-Flats (inkl. aller zugebuchter Flats): 14 € je angefangene Stunde/Person
- » weitere Möglichkeiten einer Getränkeflat siehe unsere Checkliste von A-Z



(Ab 50 Erwachsenen)

ab **134 €** / pro Person

Kinder von 4 bis 12 Jahren

ab **59 €**

Kinder bis 3 Jahre: kostenfrei

Ab 23 Uhr berechnen wir 135 €
Nachzuschlag je angefangene Stunde.

A-Z: DIE CHECKLISTE FÜR IHR EVENT

A

- » **Ablauf** ... wird individuell mit Ihnen besprochen.
- » **AGB** ... diese senden wir Ihnen gerne mit unserem ersten Angebot zu und sind auf unserer Homepage einzusehen.
- » **Alm** ... steht Ihnen ab 40 Personen exklusiv zur Verfügung.
Zur Feier gehört die Buchung von mind. 6 Zimmern, die von der Lautstärke betroffen sein werden, sowie ein Mindestumsatz von 6.000 € (Speisen und Getränke).
- » **Angebot** ... erhalten Sie nach Ihrer Erstberatung. Besprochene Details und individuelle Wünsche werden berücksichtigt und anschließend, in Verbindung mit einer optionalen Raumreservierung, in einem unverbindlichen Angebot festgehalten. Zur Buchung senden Sie uns das unterschriebene Angebot zurück.
- » **Arbeitsaufwand** ... je nach Aufwand für z. B. Dekoration, Stellen einer freien Trauung usw. berechnen wir 50 € pro Stunde und Mitarbeiter.
- » **Ansprechpartner** ... für die ganze Planung sind unser Eventmanager Markus Nerding, Tel.: 0 68 41 /189 33-45, Mail: m.nerding@peters-jaegersburg.de und Pauline Simon, Tel.: 0 68 41 / 189 33-52, Mail: p.simon@peters-jaegersburg.de verantwortlich.
- » **Anzahlung** ... eine Anzahlung ist bei Buchung mit 20 % zu leisten, die restlichen 80 % werden bis 4 Wochen vor der Veranstaltung in Rechnung gestellt.

B

- » **Band** ... siehe Musik.
- » **Bankettsaal** ... ist geeignet von 25 bis 80 Personen. Zur Feier gehört die Buchung von mind. 8 Zimmern, die von

- der Lautstärke betroffen sein werden, sowie ein Mindestumsatz von 5.000 € (Speisen & Getränke).
- » **Barrierefrei** ... die Alm und den Bankettsaal erreichen Sie ohne Treppen. Zum Restaurant gelangen Sie über einen Aufzug.
- » **Beratungstermin** ... gerne vereinbaren wir einen gemeinsamen Termin, bitte stimmen Sie diesen vorher mit uns ab. Termine am Wochenende bzw. außerhalb der Bürozeiten (werktags 09.00 bis 17.00 Uhr) versuchen wir ebenso möglich zu machen.
- » **Bestuhlung** ... variiert je nach Räumlichkeit. Kinderstühle stellen wir auf Wunsch zur Verfügung.

Alm	Bankettsaal	Restaurant
Tafeln	Runde Tische oder Tafeln	Tafeln

- » **Blumen** ... siehe Dekoration.
- » **Buffet** ... unsere Vorschläge finden Sie ab Seite 22 dieser Broschüre.

C

- » **Candybar/Saltybar** ... dürfen Sie selbstverständlich mitbringen, alternativ organisieren wir eine für Sie.

D

- » **Dekoration** ... dürfen Sie gerne mitbringen oder wir empfehlen Ihnen einen professionellen Dekorateur.
- » **DJ** ... siehe Musik.

E

» **Empfang** ... Prosecco, Champagner oder Aperitif – ganz nach Ihren Wünschen.

F

- » **Feuerwerk/Feuershow** ... kann mit vorheriger Anmeldung stattfinden.
- » **Freie Trauung** ... ist nach Absprache auf der Terrasse des Restaurants oder im Bankettsaal möglich. Berechnung nach Aufwand.

G

- » **Gedeckgeld** ... für mitgebrachten Kuchen oder die Hochzeitstorte berechnen wir ein Gedeckgeld von 2,50 € pro Person inklusive Kaffee. Mit Filterkaffee und Tee unlimitiert berechnen wir 9 € pro Person.
- » **Getränke** ... im Paket ist bereits eine Getränkeflat inklusive, diese kann selbstverständlich auch verlängert oder erweitert werden. Nach Ablauf der Getränkeflat werden die Getränke nach Verbrauch weiterberechnet.
- » **Getränkeflat** ... für Gesellschaften ab 25 Erwachsenen: 75 € pro Person inklusive unserer Hausweine, Biere, Prosecco, 1 Spritz-Variante (Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wild Berry oder Ramazotti Rosato Spritz) und alkoholfreie Getränke für 6 Std.
- » **Golden Moments** ... unsere Empfehlung rund um Ihre große Feier: <https://golden-moments.online/>

H

- » **Hochzeitstorte** ... darf gerne eine eigene mitgebracht oder von einem Konditor geliefert werden. Für den Service (Bereitstellung von Geschirr, Lagern und Schneiden des Kuchens) berechnen wir ein Gedeckgeld (siehe oben „Gedeckgeld“).
- » **Hotel** ... genießen Sie bei uns die Vorteile vom Hotel. Übernachten Sie in einem unserer schönen Zimmer.
- » **Hunde** ... sind bei uns herzlich willkommen.

**L**

» **Locations** ... hier finden Sie bei den einzelnen Punkten Alm, Bankettsaal und Restaurant weitere Beschreibungen.

M

- » **Menü** ... sprechen wir gemeinsam mit Ihnen und unserem Küchenchef ab.
- » **Mitternachtssnack** ... diesen servieren wir Ihnen nach individueller Absprache.
- » **Musik** ... leichte Hintergrundmusik wird von uns immer angeboten. Für die Party können Sie einen DJ oder eine Band organisieren. Gerne geben wir Ihnen auch hier Empfehlungen.

N

» **Nachtzuschlag** ... berechnen wir ab 23 Uhr – 135 € je angefangene Stunde.

P

- » **Parkplätze** ... stehen Ihnen und Ihren Gästen rund ums Hotel zur Verfügung. Nach Wunsch und Bedarf sperren wir gerne einen Parkplatz für das Hochzeitsauto ab.
- » **Probeessen** ... nach Festlegung eines Buffets können wir dies gerne arrangieren (Montag–Donnerstag, keine Feiertage). Für das Probeessen inkl. Weinprobe berechnen wir 140 € für das Brautpaar. Möchten Sie gerne Begleitpersonen mitnehmen, berechnen wir für diese 65 € pro Person.

R

- » **Raucher** ... in unseren Locations darf nicht geraucht werden. Selbstverständlich gibt es in unseren Außenbereichen aber genügend Möglichkeiten.
- » **Reinigung** ... keine Sternenfeuer, Konfetti, Wunderkerzen oder Ähnliches im Raum! (Bei jeglicher Beschädigung oder außergewöhnlicher Verschmutzung der Location haftet der Veranstalter.)

» **Restaurant** ... steht Ihnen als Feier-Location je nach Bestuhlung mit 60 bis 100 Personen oder mehr zur Verfügung, hier berechnen wir eine zusätzliche Raummiete von 2.500 €. Zur Feier gehört die Buchung von mind. 13 seeseitigen Zimmern, die von der Lautstärke betroffen sein werden, und ein Mindestumsatz von 15.000 € (Raummiete, Speisen und Getränke).

S

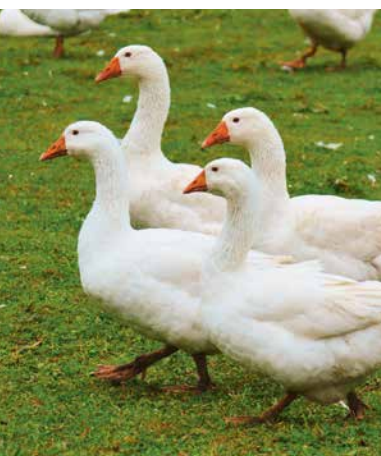
- » **Sperrstunde** ... auch die schönste Party muss irgendwann mal zu Ende gehen. Die Sperrstunde für alle Locations ist um 3 Uhr.
- » **Spielplatz** ... für Ihre kleinen Gäste steht der Spielplatz in unserem Biergarten bereit. Zusätzlich finden Sie in unserem Restaurant eine Spielecke.
- » **Stornierung** ... bitte lesen Sie hierzu die Stornierungsfristen am Ende der Broschüre und die separierten AGB.

Z

» **Zimmer** ... hier finden Sie bei den einzelnen Locations weitere Details. In allen von uns genannten Raten ist unser Frühstücksbuffet und die Nutzung unseres Spa-Bereichs inklusive.

Das Paket „PETERS“ sowie die Buffets gelten ausschließlich für das PETERS Restaurant, PETERS Bankettsaal und PETERS Alm. Das Paket ist nicht buchbar für die CASH Brasserie und den Homburger Hof.

Möchten Sie
weitere Unterstützung
bei Ihrer Feier?
Zögern Sie nicht,
uns anzurufen.



QUALITÄTSVERSPRECHEN

REGIONAL SAISONAL

Originelle, frische Küche und faire Preise sind uns ebenso wichtig wie Produkte von umliegenden Erzeugern. Ob Frisches vom ansässigen Bauern, Gans aus dem Bliesgau, Wild aus dem Saarpfalz-Forst, Gerichte und Spezialitäten aus der Region und aus aller Welt – alles wird liebevoll zubereitet und frisch serviert.

Wir achten sehr auf die Herkunft und Qualität unserer Produkte und wählen nur das Beste für Sie aus. Fleischbezug aus artgerechter Tierhaltung und die Unterstützung unserer hiesigen Partner sind uns ein großes Anliegen. Unser kulinarisches Versprechen an Sie: naturbelassene Zutaten, viel Liebe und Kreativität, herausragender Service sowie der Wille zur Perfektion.

Unverträglichkeiten? Unsere Küche stellt sich gerne auf Sie ein.

*„Wenn wohlgefüllte Gläser klingen,
wenn frohes Lachen Du vernimmst,
wenn Tellerdäfte leise schwingen,
ist man auf Gäste eingestimmt.
Dann tritt herein und setz Dich nieder,
bestell, genieß und komm bald wieder.“*

Wir arbeiten bevorzugt mit Partnern aus unserer Region und legen großen Wert auf saisonale Produkte und Gerichte. Deshalb sind wir Partner der Genuss Region Saarland und des Biosphärenreservats Bliesgau, denn gemeinsam können wir unsere Region stark machen.

„Wofür wir uns stark machen, ist eine nachhaltige Regionalentwicklung. Wir möchten die Region langfristig weiterbringen und die Natur erhalten.“



FEINSTES FINGERFOOD

KLEINE HÄPPCHEN IN VIELEN VARIATIONEN

In Schälchen / Gläschen: Warm, kalt, süß oder herzhaft – wir servieren Ihnen unser Fingerfood auf Wunsch gerne in kleinen Schälchen. Auf mehrstöckigen Etageren werden sie außerdem zum Blickfang auf Ihrem Buffet angerichtet.

Als Flying-Menü: Unser Service-Personal reicht Ihnen Fingerfood-Teile. Hier kommt das Essen also direkt zum Gast.

mind. 10 Portionen je Gericht
Hinweis: Bitte die grün markierten Nummern bei Ihrer Bestellung angeben.



Kleiner Ratgeber

Zur Planung Ihres Fingerfood-Buffets empfehlen wir folgende Stückzahlen:

Zum Empfang	2 Teile p. P.
Kleiner Imbiss	5 Teile p. P.
Kleines Buffet	9 Teile p. P.
Größeres Buffet	ab 12 Teile p. P.

Kalte Fleischgerichte à 3 €*

- 01 Crostini mit Hähnchenbrust, Pesto, Grana Padano und Feige^{8, a, g, h}
- 02 Tatar vom Rind, Schnittlauch, Radieschen und Basilikum-Kaviar^{9, c, j}
- 03 Charentais-Melone mit luftgetrocknetem Schinken, Portwein und Minze^{2, 5}
- 04 Rosa Tranchen vom Kalb mit Preiselbeersauce¹¹

Kalte Fischgerichte à 3,50 €*

- 05 Forellenkaviar auf Crostini^{8, a, d, g}
- 06 Tatar vom Schottenlachs auf Schwarzbrot^{1, a, d}
- 07 Avocado-Shrimp-Cocktail mit Romanasalat^d
- 08 Räucherlachs mit Kartoffelrösti und Schmand^{8, g, d}

Vegetarisches à 2,50 €*

- 09 Crostini mit Tomaten und Oliven^a
- 10 Salat von Antipasti-Gemüse^{g, h}
- 11 Quark mit Radieschen und Schnittlauch auf Schwarzbrot^{1, 8, a, g}
- 12 Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse, Babyspinat und Pinienkernen^h
- 13 Mozzarella mit Tomaten und Pesto^{8, g, h}

Canapés à 3,50 €*

- 14 Auswahl von Fleisch | Fisch | Vegetarisch^h

Süppchen à 2,50 €*

- 15 Karotten-Kokos-Cremesüppchen, Dillöl und geröstete Kerne^h
- 16 Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüseeinlage^{c, g, i}
- 17 Klassische Tomatensuppe mit Basilikum und Mascarpone^{8, g}
- 18 Elsässer Zwiebelsüppchen mit Käse-Crostini^{8, a, g}

Warme Gerichte à 4 €*

- 19 Kleines Zanderfilet, Rahmsauerkraut und Croûtons^{8, a, d, g}
- 20 Pesto-Garnele auf Guacamole^{8, d, g, h}
- 21 Bio-Lachsfilet auf Blattspinat mit Sesam^{8, d, g, k}
- 22 Mini-Frikadelle mit Eier-Schnittlauch-Salat^{8, a, c, g, j}
- 23 Datteln im Speckmantel mit Balsamicojus^{4, 5}
- 24 Schweinefilet auf Kartoffelmousseline mit Pfefferrahm^{5, a, c, g, h}
- 25 Sashimi vom Thunfisch, Wakame-Algen und frittierte Glasnudeln^{a, d}

Desserts à 3 €*

- 26 Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Knusper^{8, g, h}
- 27 Fruchtsalat mit Minze
- 28 Schokoladensoufflé^{1, 2, 8, a, c, g}
- 29 Vegane Cappuccino-Kokos-Pannacotta mit Mandeln^{g, h}

Käse à 3,50 €*

- 30 Grana Padano mit Olivenöl, schwarzem Pfeffer und Balsamico^{8, g}
- 31 Bergkäse mit Fruchtsenf, Nuss und Feige^{8, 11, e, g, h}

* Gesamtpreis = Auswahl x Stückpreis x Personenzahl



BUFFET INDIVIDUELL

SELBST KOMBINIEREN

Stellen Sie Ihr individuelles Wunsch-
Buffet zusammen und wählen Sie
Ihre Favoriten jeweils aus den einzelnen
Gängen und Kategorien aus.

24
25



Variante 1 – 46 € p. P. (ab 25 Erw.)

- > 4 Vorspeisen
- > 1 Suppe
- > 1 Salatbuffet inklusive
- > 1 Hauptgericht aus Kategorie B
- > 1 Hauptgericht aus Kategorie C
- > 1 Hauptgericht aus Kategorie E
- > 4 Beilagen nach Wahl
- > 2 Desserts nach Wahl

Variante 2 – 54 € p. P. (ab 35 Erw.)

- > 5 Vorspeisen
- > 1 Suppe
- > 1 Salatbuffet inklusive
- > 1 Hauptgericht aus Kategorie A
- > 1 Hauptgericht aus Kategorie B od. E
- > 1 Hauptgericht aus Kategorie C od. E
- > 1 Hauptgericht aus Kategorie D
- > 4 Beilagen nach Wahl
- > 3 Desserts nach Wahl

Variante 3 – 62 € p. P. (ab 45 Erw.)

- > 6 Vorspeisen
- > 1 Suppe
- > 1 Salatbuffet inklusive
- > 1 Hauptgericht aus Kategorie A
- > 1 Hauptgericht aus Kategorie B od. E
- > 1 Hauptgericht aus Kategorie C od. E
- > 1 Hauptgericht aus Kategorie D
- > 1 Hauptgericht aus Kategorie E
- > 4 Beilagen nach Wahl
- > 4 Desserts nach Wahl

Vorspeisen

Kategorie A – Fleisch

- 01 Melonen-Auswahl mit luftgetrocknetem Landschinken^{2,5}
- 02 Landschinken „Cipriani“^{8,9,h}
- 03 Hähnchen-Weißkraut-Salat „Asia Style“ mit Curry und Sprossen^{3,11,g}
- 04 Rosa Roastbeef, Kartoffel-Gurken-Salat und Sauce Tartar^{2,c,g}

Kategorie B – Fisch

- 05 Räucherlachs mit Schwarzbroterde^{1,a,d}
- 06 Geräucherte Forelle mit ihrem Kaviar und Schnittlauch-Schmand^{8,d,g}
- 07 Crostinis mit Thunfisch-Creme, Kapern und Zwiebeln^{8,a,d,g}
- 08 Meeresfrüchtesalat mit Tomaten, grünem Spargel und Balsamico^{b,d,i,j,n}

Kategorie C – Vegetarisch

- 09 Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum^{g,h}
- 10 Rote-Bete-Carpaccio, Ziegenkäse, Babyspinat und Pinienkerne^h
- 11 Kleine Antipasti, gegrilltes Gemüse, Pilze und Grana Padano^{1,g,h}
- 12 Crespelle mit Knoblauch-Ricotta und Rucola^{8,a,c,g}

Kategorie D – Vegan

- 13 Couscous-Salat mit rohem Gemüse, Olivenöl und Minze^{a,c}
- 14 Rote-Bete-Carpaccio, Romanasalat, Croûtons und geröstete Kerne^{a,g,h}
- 15 Cocktail aus Avocado, Tomaten und Rucola mit Pinienkernen^h
- 16 Crostini mit Tomaten-Oliven-Tapenade, Basilikum und Knoblauch^{a,h}

Salatbuffet (inklusive)

Blattsalate mit zweierlei Dressing und Toppings^{8,a,c,g,h,j}
Saisonale Rohkostsalate^{c,g,h,j}
Brotauswahl mit Aufstrichen^{8,a,g}
Sauce Aioli, Kräuterquark, Pesto, Curry-Koriander^{8,c,g,h}

Suppen

- 17 Karotten-Kokos-Cremesüppchen mit Pfefferbeeren, Dillöl und gerösteten Kernen^h
- 18 Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüseeinlage^{c,g,i}
- 19 Klassische Tomatensuppe mit Basilikum und Mascarpone^{8,g}
- 20 Elsässer Zwiebelsüppchen mit Käse-Crostini^{8,a,g}

Hauptgänge

Kategorie A

- 21 Roastbeef im Ganzen gebraten mit Sauce Béarnaise^{c,g}
- 22 Tranchen vom Kalb in Gorgonzola-Sauce^{8,g}
- 23 Geschmorte Lammhaxe an Rosmarinjus
- 24 Maispouardenbrust in Kräuteröl gebraten an Madeirajusⁱ

Kategorie B

- 25 Schweinefilet mit schwarzem Pfeffer gebraten an Cognac-Rahm-Sauce^{8,g}
- 26 Gebratene Hähnchenbrust an Champignonsauce^{8,g}
- 27 Rinderschmorbraten in Rotweinjusⁱ

- 28 Curry-Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Ananas und Mango²

Kategorie C

- 29 Wildschweingulasch mit Waldpilzen und Preiselbeeren¹¹
- 30 Wiener Schnitzel vom Kalb, Zitrone und Preiselbeeren^{11,a,c}
- 31 Bœuf Bourguignon mit Karotten, Sellerie und Silberzwiebelnⁱ
- 32 Kalbsrückensteak an Kräuterrahmsauce^{8,g}

Kategorie D

- 33 Medaillons vom Lachsfilet an Dill-Rieslingsauce^{8,d,g}
- 34 Sankt-Petersfisch-Filet vom Grill mit Café-de-Paris-Butter^{8,d,g}
- 35 Zanderfilet auf der Haut gebraten an Zitronenbutter mit Petersilie^{8,d,g}
- 36 Fischvariation mit Basilikum-Béarnaise^{c,d,g}

Kategorie E

- 37 Gnocchi-Gemüse-Pfanne^{8,a,g}
- 38 Ravioli Rustico mit Pecorino und Feige gefüllt in Nussbutter^{8,a,c,g}
- 39 Tagliolini in Pesto mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Pinienkernen^{8,a,e,g}
- 40 Veganes Reis-Curry mit Grillgemüse, Ananas und Mango

Beilagen

- 41 Butterspätzle^{8,a,c,g}
- 42 Tagliolini^{a,c}
- 43 Rosmarinkartoffeln
- 44 Basmatireis
- 45 Kartoffel-Gurken-Salat
- 46 Schneebällchen^{8,a,c}
- 47 Ofengemüse (Paprika, Zucchini, rote Zwiebel, Aubergine)
- 48 Grüne Speckbohnen^{4,5}
- 49 Glacierte Möhren^{8,g}
- 50 Grüne Gemüseplatte (grüner Spargel, Kaiserschoten, Romanesco)

Desserts

- 51 Crème Brûlée mit Persico-Kirschen^{8,c,g}
- 52 Cappuccino-Pannacotta mit Mandeln^{8,9,g,h}
- 53 Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne^{8,11,a,c,g,h}
- 54 Veganer Schokoladen-Brownie (Mandelmilch)
- 55 Veganer Milchgrieß mit Beerenkompott^a

Mitternachtssnack (je mind. 10 Port.)

- 56 Schöpf-Currywurst (rot oder weiß) mit Brot^{3,5,11,a} **7,50 € p. P.**
- 57 Gulaschsuppe mit Brot^{a,i} **8 € p. P.**
- 58 Käsevariation mit Fruchtsenf, Feigen, Trauben und Brotauswahl^{8,11,g,h} **9 € p. P.**

Hinweis: Bitte die grün markierten Nummern bei Ihrer Bestellung angeben.

REGIONALES BUFFET

HEIMATLICH UND KREATIV
46 € P.P. (AB 25 ERW.)

Vorspeisen

Geräuchertes Filet von der Forelle mit ihrem Kaviar und Senfgurken^{d,j} | Variation von mariniertem Gemüse^{g,h} | Rote-Bete-Carpaccio mit Babyspinat und Pinienkernen^h | Blattsalate mit zweierlei Dressing und Toppings^{8,11,a,g} | Saisonale Rohkostsalate^{g,i,j} | Brotauswahl mit Aufstrichen^{a,g,h}

Zwischengerichte

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüseeinlage^{c,g,i}

Hauptgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Dill-Rahm-Sauce mit Gemüseis^{8,d,g} | Spießbraten in Dunkelbiersauce mit Kartoffel-Gurken-Salat^{4,5,i,j} | Hoorische in Lauch-Rahm-Sauce mit Croûtons^{3,5,8,a,g}

Desserts

Grießflammeri mit marinierten Kirschen^{8,a,c,g} | Beerengrütze mit Vanillesauce^{8,11,c,g}

Käse

Vier Sorten Käse von unseren französischen Nachbarn mit Trauben, Nüssen und Fruchtsenf^{8,11,e,g,h}

MEDITERRANES BUFFET

SO SCHMECKT DER SÜDEN
54 € P.P. (AB 35 ERW.)

Vorspeisen

Caprese – Mozzarella mit Tomaten und Basilikum^{8,e,g} | Hähnchensalat mit getrockneten Tomaten | Caponata – sizilianischer Gemüsesalat mit Pinienkernen^h | Räucherlachs mit Tomaten-Oliven-Sauce^d | Weißer Bohnensalat mit grünem Spargel und Kirschtomaten | Blattsalate mit zweierlei Dressing und Toppings^{8,11,a,g} | Saisonale Rohkostsalate^{g,i,j} | Brotauswahl mit Aufstrichen^{a,g,h}

Zwischengerichte

Klassische Tomatensuppe mit Basilikum und Mascarpone^{8,g} | Tagliolini in Pesto mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Pinienkernen^{8,a,g,h}

Hauptgerichte

Gebratene Hähnchenbrust auf Peperonata mit Kräuter-Basmatireis | Saltimbocca vom Schweinefilet an Tomatenjus, grünes Gemüse und Gnocchi^{5,a,c} | Gebratenes Doradenfilet an Safransauce, Kartoffel-Auberginen-Pfanne^{8,d,g}

Desserts

Cappuccino-Pannacotta mit Persico-Kirschen^{8,9,g} | Crème Caramel mit Rosmarin-Orangen^{8,c,g} | Früchtesalat mit Portwein und Minze

Käse

Vier Sorten Käse aus Frankreich und Italien mit Trauben, Nüssen und Fruchtsenf^{8,11,e,g,h}

PETERS BUFFET

BESONDERS FESTLICH
62 € P.P. (AB 45 ERW.)

Vorspeisen

Rindercarpaccio mit Parmesan, Olivenöl und Balsamico^{8,g} | Büffelmozzarella mit Tomaten-Chutney, schwarzen Oliven^{6,8,g} | Variation vom Räucherlachs mit Schwarzbrotterde und Dill-Gurken^{1,d,g} | Crespelle mit Knoblauch-Ricotta und Rucola^{8,a,c,g,h} | Crostinis mit Tomaten-Oliven-Tapenade, Basilikum und Knoblauch^a | Blattsalate mit zweierlei Dressing und Toppings^{8,11,a,g} | Saisonale Rohkostsalate^{g,i,j} | Brotauswahl mit Aufstrichen^{a,g,h}

Zwischengerichte

Karotten-Kokos-Cremesüppchen mit Pfefferbeeren, Dillöl und gerösteten Kernen^{e,h} | Ravioli Rustico mit Pecorino und Feige gefüllt in Nussbutter^{8,a,g}

Hauptgerichte

Duett von Lachs- und Petersfischfilet an Safransauce mit Grillgemüse und Basmatireis^{8,d,g} | Bœuf Stroganoff mit Gewürzgurke, Rote Bete, Champignons, Sauerrahm und Butterspätzle^{8,a,c,g,i} | Tagliolini Peperoncini mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Parmesan^{8,a,c,g}

Desserts

Karamell-Brownie mit Mandelmehl und Pekannüssen^{c,h} | Crème brûlée mit Himbeerragout^{8,c,g} | Vegane Grieß-Schokomousse mit Früchten

Käse

Vier Sorten Käse von unseren französischen Nachbarn mit Trauben, Nüssen und Fruchtsenf^{8,11,e,g,h}



BBQ-GRILL-BUFFET

SAISONAL
49 € P.P. (AB 40 ERW.)

Vorspeisen

Melone mit Parmaschinken⁵ | Krabbencocktail^{11, b, c} |
Tomate-Mozzarella^{8, 9} | In Balsamico eingelegte Zucchini |
Safran-Fenchel-Salat | Auberginen mit Thymian | Champignons
in weißem Balsamico | Pikante Paprika mit Chili, Knoblauch
und Olivenöl

Salat-Buffer s.o.

Kartoffel-Gurkensalat^j | Karottensalat | Tomaten-Schalotten-
Salat | Weißkrautsalat | Mischsalat | Eisbergsalat | Dressings
und Brotkorb^{i, a}

Grillgerichte

Mariniertes Rinderhüftsteak | Eingelegte Lammkoteletts |
Spareribs | Hähnchen-Schwenker | Merguez^{4, 7} | Bratwurst⁷ |
Thunfischsteak | Lachsmedaillons

Vegetarisches vom Grill

Schafskäse in der Folie „mediterran“^{8, h} | Mediterranes Grillge-
müse | Rosmarinkartoffeln | Grilltomate | Maiskolben |

Saucen und Dips

Guacamole-Sauce | Salsa-Sauce | Kräuterbutter^{8, 9} |
Café-de-Paris-Butter^{8, 9} | Barbecue-Sauce⁵

Desserts

Pannacotta | Schokoladenmousse | Früchte

RUSTIKALES BUFFET

ZÜNFTIG
39 € P.P. (AB 25 ERW.)

Vorspeisen

Obazda⁹ | Brie | Griebenschmalz | Grana Padano⁹ | Salsicia^{2, 5} |
Prosciutto di Parma | Südtiroler Rückenspeck | Coppa di Parma |
Rustikale Tiroler Salami⁵ | Butter⁹ | Gurke | Radieschen |
Brezeln^a | Hausbrot^a

Hauptgerichte

Weißwürste | Nürnberger Bratwürstel | Gefüllte² | Leberknödel² |
Schnitzel „Wiener Art“^a | Rahmschnitzel

Beilagen

Brezeln^a | Bratkartoffeln^{5, 7} | Spätzle^{2, a, c, 9} | Kartoffelgratin^{c, 9, j} |
Sauerkraut

Saucen

Dunkelbiersauce^a | Champignon-Rahmsauce^{8, a, 9}

Desserts

Tiramisu mit saisonalen Früchten^{1, 2, 8, 9} | Kuchen | Torte



Hinweise zu unseren Buffets

- > Bei nicht erreichter Mindestpersonenanzahl berechnen wir pro fehlender Person 25 % des Buffetpreises
- > Jede weitere Beilage, Vorspeise oder Suppe berechnen wir mit 4 € p. P.
- > Jeden weiteren Hauptgang berechnen wir mit 12 € p. P.
- > Jedes weitere Dessert berechnen wir mit 2 € p. P.
- > Kinder von 4 bis 12 Jahren werden mit 50 % des Buffetpreises berechnet

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 13 gewachst.

Allergene: a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fische, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid, m Lupinen, n Weichtiere.





ANSPRECHPARTNER

IHRE PERSÖNLICHE BERATUNG

Die richtige Location zu finden, ist der Schlüssel zur perfekten Veranstaltung. Und zu einer perfekten Location gehören nicht nur die Lage und das Ambiente, sondern auch das passende Team.

Unser Eventmanager Markus Nerding und unsere Eventkauffrau Pauline Simon führen das Gastro-Konzept Trösch Eventteam und planen jedes Detail mit Ihnen und für Sie.

„Unser Ziel ist es, dass Ihre Feier einzigartig und großartig wird.“

Wichtiger Partner für Ihre Veranstaltung ist auch unsere Küchen- und Servicecrew, denn bei einer Veranstaltung gilt auch das saarländische Motto: „Hauptsach gudd gess!“



Pauline Simon
Eventkauffrau
Tel.: 0 68 41 / 189 33-52
p.simon@peters-jaegersburg.de

Markus Nerding
Eventmanager
Tel.: 0 68 41 / 189 33-45
m.nerding@peters-jaegersburg.de

UND SONST SO?

GUT ZU WISSEN

Gutscheine

... sind für jeden Anlass eine schöne (Geschenk-)Idee. Verschenken Sie zum Beispiel kulinarische Momente mit unseren Geschenkgutscheinen.

Unsere Gutscheine sind in allen Restaurants der Gastro-Konzept Trösch GmbH gültig:

PETERS Restaurant, PETERS Alm, CASH Brasserie und Homburger Hof. In jeder Location erhältlich oder ganz einfach online in unserem Shop bestellen!



DAS SOLLTEN SIE WISSEN

KLEINGEDRUCKTES FÜR ALLE LOCATIONS

Persönlicher Beratungstermin

Gerne vereinbaren wir einen gemeinsamen Termin. Bitte stimmen Sie diesen vorher mit uns ab. Termine am Wochenende bzw. außerhalb der Bürozeiten bitten wir, rechtzeitig abzustimmen.

Reservierung

Gerne berücksichtigen wir besprochene Details und individuelle Wünsche.

Dekopaket

Für Tischwäsche, Menükarten, Kerzenständer inklusive Kerzen und Hausdeko berechnen wir 8 € pro Person.

Allgemeine Infos

> Die genaue Personenzahl muss bis 2 Wochen vorher feststehen, die angegebene Zahl der teilnehmenden Personen gilt in Folge als garantierte Mindestteilnehmerzahl und wird dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt. Sollten darüber hinaus mehr Personen teilnehmen, so werden wir nach der tatsächlich anwesenden Personenzahl abrechnen.

> Die Locations stehen Ihnen am Veranstaltungstag 3 Stunden vor Veranstaltungsbeginn zur Verfügung. Davor gerne nach kurzfristiger Verfügbarkeit. Sollten Sie den Bankettsaal bereits am Vortag garantiert nutzen wollen, wird die entsprechende Raummiete berechnet.

> Das Dekorieren der Location von unserer Seite ist nur bis zu einem gewissen Maß inklusive. Bei deutlich höherem Arbeitsaufwand erheben wir nach Absprache pro Stunde eine zusätzliche Gebühr von 50€ je Mitarbeiter und angefangene Stunde.

> Die Nutzung von Backgroundmusik ist inklusive. Gerne können Sie Ihre eigene Anlage mitbringen.

> Bei einer Abendveranstaltung in Verbindung mit musikalischer Untermalung (DJ/Band) nach 22 Uhr sind die über dem PETERS Bankettsaal liegenden 8 Standard-Doppelzimmer an die Buchung der Räumlichkeit gebunden. Bei einer exklusiven Reservierung des PETERS Restaurants betrifft dies die 10 Doppelzimmer Seeblick sowie 3 Juniorsuiten. Bei Alm-Reservierungen sind 6 Standard-Doppelzimmer zur Alm an die Buchung gebunden.

> Ab 23 Uhr werden Türen und Fenster nach außen geschlossen.

> Service wird bis 2.30 Uhr angeboten.

> Sperrstunde ist um 3 Uhr.

> Es sind keine Wunderkerzen, Konfetti, Rauchen oder ähnliches im Raum gestattet. Sollten dennoch

welche verwendet werden und es zu Beschädigungen, Verschmutzungen oder einem Feuerwehreinsatz kommen, werden die Kosten dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

> Bei jeglicher Beschädigung oder außergewöhnlicher Verschmutzung der Location haftet der Veranstalter.

> Ein Feuerwerk ist nur mit der Genehmigung der Stadt Homburg und der Geschäftsführung erlaubt. Das Feuerwerk muss vorher angekündigt und vor 23 Uhr abgeschossen werden. Es ist darauf zu achten, dass es zu keinen Sach- oder Personenschäden kommt. Sollte es dennoch zu Schäden kommen, haftet der Veranstalter. Gerne empfehlen wir Ihnen einen Pyrotechnik-Partner. Damit sind Sie auf der sicheren Seite.

Personalkosten im Rahmen betrieblicher Zulagen

ab 23 Uhr

135 € pro Stunde*

* nicht pro Servicekraft

Anzahlung

Veranstaltungen mit bis zu 30 Gästen

keine Anzahlung

Veranstaltungen ab 31 Gästen

20 % nach Buchung*, restliche 80 % bis 4 Wochen vorher

* bei kurzfristigen Buchungen bitten wir um die komplette Vorauszahlung

Stornierungen

Ab 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn

20 % der vereinbarten Leistung

Ab 3 Monate vor Veranstaltungsbeginn

50 % der vereinbarten Leistung

Ab 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn

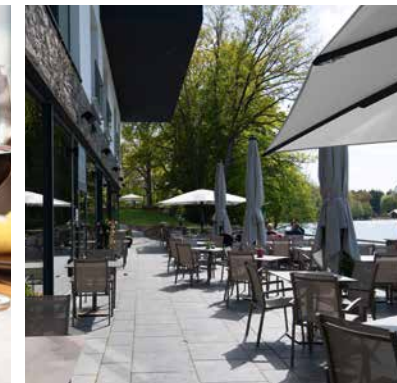
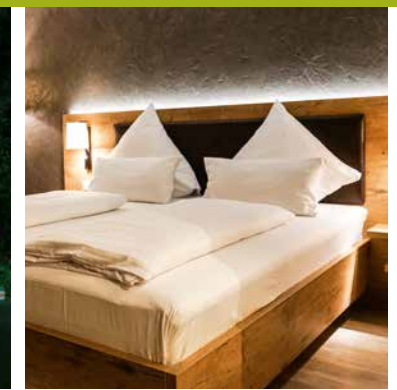
80 % der vereinbarten Leistung

Ab 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn

100 % der vereinbarten Leistung

MACHEN SIE SICH EIN PAAR NOTIZEN
FÜR IHRE VERANSTALTUNG:

A series of horizontal dotted lines for taking notes.





Dieses Vorhaben wurde aus Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) gefördert.



Unser Eventteam steht Ihnen bei Fragen und Wünschen unter 0 68 41 / 189 33-45 von Montag bis Freitag von 9 bis 17 Uhr zur Verfügung. Wir freuen uns auf Sie!

PETERS Hotel & Spa
Kleinottweilerstraße 112
66424 Homburg-Jägersburg

Tel.: 0 68 41 / 189 33-0
E-Mail: info@peters-jaegersburg.de

PETERS-JAEGERSBURG.DE

