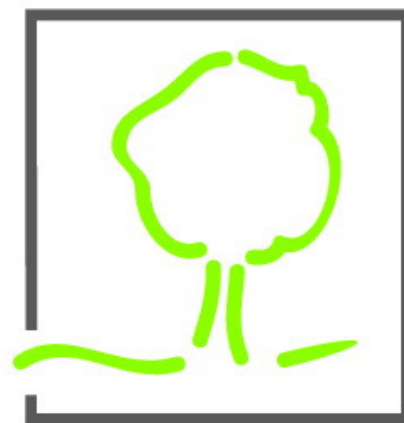


LUXURIÖS FEIERN & TAGEN



PARK . HOTEL
AHRBERGEN

Liebigstr. 35
31180 Giesen

Tel. 05066 / 70550
Fax 05066 / 705579
info@parkhotel-ahrbergen.de

Inhaltsverzeichnis

Unsere Tagungspauschalen	2
Veranstaltungstechnik	3
Raum für Individualisten	4
Übersicht der Stellmöglichkeiten	5
Unsere Veranstaltungspauschalen	6 – 11
Veranstaltungspauschale „Kompakt“	6 – 7
Veranstaltungspauschale „Luxuriös“	8 – 11
Für Individualisten	12
Getränkspauschalen I – III	12 – 13
Individuelle Buffetvorschläge zu Ihrer Veranstaltung	14 – 23
Sommerlich mediterranes Buffet	14 – 15
Bayrisches Buffet	16
Unser kleines 4-Gang Menü	17
Sommerliches Barbecue Grillbuffet	18
Gehobenes Barbecue Buffet	19 – 20
Mietequipment zum Barbecue Buffet	21
Gehobenes winterliches Buffet	22
Kleines winterliches Menü	23
Auszug aus unserer Getränkekarte	24 – 26
Zum Empfang oder als kleine Mahlzeit (Canapés, Fingerfood)	26 – 28
Hotelzimmer zu Ihrer Veranstaltung	29
Unsere kleinen Gäste	30



Unsere Tagungspauschalen

Smart

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes
- ½ tägige Nutzung des Tagungsraumes Vor- oder Nachmittags
- Standardtagungstechnik
- Kaffepause Vor- oder Nachmittags mit Tee / Kaffee
- Unbegrenzt Mineralwasser im Veranstaltungsraum
- Notizblöcke, Kugelschreiber, Pfefferminz und Schokolade

Preis pro Teilnehmer 12,50 €

Standard

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes
- Ganztägige Nutzung des Veranstaltungsraumes
- Standardtagungstechnik
- Kaffepause vormittags mit Tee / Kaffee, frischem Obst und Müsliriegeln
- Unbegrenzt Mineralwasser im Veranstaltungsraum
- 1 Tagungsgetränk pro Teilnehmer kostenfrei
- Kaffepause Nachmittags mit Tee / Kaffee, frischem Obst und Gebäck
- Notizblöcke, Kugelschreiber, Pfefferminz und Schokolade

Preis pro Teilnehmer 19,50 €

Premium

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes
- Ganztägige Nutzung des Veranstaltungsraumes
- Standardtagungstechnik
- Kaffepause vormittags mit Tee / Kaffee, frischem Obst und Müsliriegeln
- Unbegrenzt Tagungsgetränke
- Kaffepause Nachmittags mit Tee/ Kaffee, frischem Obst und Blechkuchen
- Notizblöcke, Kugelschreiber, Pfefferminz und Schokolade

Preis pro Teilnehmer 26,50 €

Auf Wunsch können Sie zu jeder Pauschale ein Mittag- und / oder Abendbuffet kostengünstig buchen. Oder stellen Sie sich einfach individuell eines zusammen (s. Anhang). Sprechen Sie uns an! Wir helfen Ihnen gerne bei der Planung.



Veranstaltungstechnik

Gerne bieten wir Ihnen zu Ihrer Veranstaltung folgende technische Geräte an:

<u>Beamer</u>	25,00 €
<u>Leinwand</u>	ohne Berechnung
<u>Beschallungsanlage mit Mikrofon</u>	100,00 €
<u>Flipchart</u>	ohne Berechnung
<u>Moderatorenkoffer</u>	ohne Berechnung
<u>Whiteboard</u>	ohne Berechnung
<u>Rednerpult</u>	10,00 €
<u>Laserpointer</u>	ohne Berechnung
<u>Notebook</u>	25,00 €
<u>Flatscreen TV mit DVD Player</u>	30,00 €
<u>Kopien Schwarz / Weiß</u>	0,15 €
<u>Kopien farbig</u>	0,45 €
<u>LED Strahler</u>	5,00 € / Stück
<u>Grafik Laser</u>	75,00 €
(frei programmierbar mit Texten Ihrer Wahl)	
<u>Stern Laser</u>	45,00 €
<u>Wizzard</u>	45,00 €

Weitere Veranstaltungstechnik stellen wir auf Anfrage und Verfügbarkeit bereit.



Raum für Individualisten

Planen Sie ihre Veranstaltung ganz individuell oder spontan nach Ihren eigenen Wünschen.

Buchen Sie sich Ihren persönlichen Raum für Ihre Besprechung oder Tagung.

Raummiete	2 Stunden	4 Stunden	6 Stunden	8 Stunden	Minimalbelegung
v. Humboldt + Leibniz.Lounge	150,00 €	230,00 €	330,00 €	440,00 €	70
v. Humboldt.Lounge					50
Leibniz.Lounge					20
Liebig.Lounge					20
Gruppenraum					10

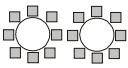





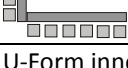
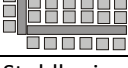

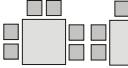

Die Raummiete wird für Energie, Bestuhlung und Reinigung berechnet, unabhängig von dem getätigten Restaurantions- und Logisumsatz.

Für Buchungen der Tagungspauschalen oder Buffetvorschläge und bei Einhaltung der Minimalbelegung, entfällt die Berechnung der Raummiete.

Alle Preise verstehen sich inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.



Übersicht der Stellmöglichkeiten

Bereiche	Leibniz.Lounge + v.Humboldt. Lounge	v.Humboldt. Lounge	Leibniz.Lounge	Liebig. Lounge	Gruppenraum
Bestuhlung	Max. Personen				
Runde Tische 	160	90	70	/	/
Blockform 	70	40	30	40	10
Karree 	70	40	30	35	10
Parlamentarisch 	150	90	70	70	20
Stuhlreihen 	200	110	90	80	20
U-Form außen 	100	60	40	40	10
U-Form innen & außen 	150	85	65	/	20
Stuhlkreis 	150	85	65	40	20
Einzeltische 	150	85	65	60	20
Einzeltafel 	200	110	90	80	10
Stehische 	200	110	90	100	20
Fläche (ca.)	250 m ²	187m ²	63m ²	120m ²	35 m ²



Unsere Veranstaltungspauschalen

Kompakt

- Sektempfang
- ein Rot- und Weißwein nach Wahl, Bierspezialitäten, Softgetränke, Säfte, Kaffee und Tee in Thermoskannen
- 2 Spirituosen nach Absprachen
- Menükarten
- Theke
- Tanzfläche
- Tische komplett eingedeckt (ohne Blumenarrangements)
- Buffetvorschlag 1 „Kleines italienisches Buffet“
- Übernachtung für das Geburtstagskind im Doppelzimmer inklusive Frühstück

Preis pro Person 50,00 €

(Das Arrangement ist gültig für 8 Stunden. Bei mehr als 8 Stunden berechnen wir die Getränke nach Verzehr.)

Hinweis: Gerne bieten wir Ihnen auch eine andere Buffetvariation zu diesem Arrangement an.

Buffetvorschlag 1

„Kleines italienisches Buffet“

Vorspeisen

„Vitello Tonato“

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Gebackene Auberginenscheiben mit Dip

Artischocken-Pilzsalat

gefüllte Champignons und Zucchini

Mozzarella mit Tomaten

Marinierter Paprika mit Perlzwiebeln

Hauptspeisen - Warm

Lasagne mit Lachs

Hähnchenmedaillons „Livornese“

in pikanter Tomatensauce

mit Paprika, Zucchini, Champignons und Oliven

Kleine Rosmarinkartoffeln

Gnocchi

Italienisches Weißbrot

Dessert

Tiramisù, Limettencreme, frischer Obstsalat,



Luxuriös

- Sektempfang
- Bierspezialitäten
- Je zwei Rot- und Weißweine
- Softgetränke (Coca Cola, Granini Fruchtsäfte, Schweppes, etc.)
- Kaffee / Tee in Thermoskannen
- Vier Spirituosen nach Wahl
- Buffetvorschlag 2, 3 oder 4
- Mitternachtsimbiss mit Suppe oder Blechkuchen
- Menükarten
- Theke
- Tische komplett eingedeckt (ohne Blumenarrangements)
- Tanzfläche
- Übernachtung für das Geburtstagskind im Doppelzimmer inklusive Frühstück

(Das Arrangement ist gültig für 8 Stunden. Bei mehr als 8 Stunden berechnen wir die Getränke nach Verzehr.)

Hinweis: Gerne bieten wir Ihnen auch eine andere Buffetvariation zu diesem Arrangement an.



Pauschale „Luxuriös“ mit Buffetvorschlag 2

„Buffet für den gehobenen Geschmack“

Vorspeisen

Barbarie Entenbrust auf Orangenscheiben
mit Cumberlandsauce

Geräucherte Hennenbrust

Roastbeef „Zart Rosa“
mit Remoulade

Schweinemedallions
mit Sahnemeerrettich und Obstdekoration

Parmaschinken
an Galia Melone

Schweinefilet im Gemüsebeet

Großes Käsesortiment
mit frischen Früchten

Brotauswahl und Butter

Hauptgänge

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
mit Kartoffelgratin

Rindsbraten „Gärtnerin Art“
mit feiner Rahmsauce, Gemüseauswahl
und Butterkartoffeln

Dessert

Rote Grütze
mit Vanillesauce

Tiramisu

Preis pro Person 69,00



Pauschale „Luxuriös“ mit Buffetvorschlag 3

„Gehobenes italienisches Buffet“

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind und Lachs
Parma-Schinken mit Melone
"Vitello Tonato"
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Pochierter Salm im Ganzen mit Sauce Vinaigrette
Marinierte Meeresfrüchte
Gebackene Auberginenscheiben mit Dip
Artischocken-Pilzsalat
gefüllte Champignons und Zucchini
Mozzarella mit Tomaten
Marinierte Paprika mit Perlzwiebeln

Hauptspeisen - Warm

Lasagne al Forno
Kräuterbraten mit Kartoffelgratin
Kalbsroularde "Involtini"
gefüllt mit Parma-Schinken, Blattspinat und Mozzarella
in Tomaten-Käsesauce
Italienisches Weißbrot

Dessert

Tiramisu, Limettencrème, frischer Obstsalat,
marinierte Birnen mit Gorgonzola
Käseauswahl

Preis pro Person 75,00 €



Pauschale „Luxuriös“ mit Buffetvorschlag 4

„Mediterranes Buffet“

Kalte Speisen

Carpaccio vom frischen Thunfisch

Frischer Hummer mit Zitronenmayonnaise

Gebratene Riesengarnelen mit verschiedenen Dips

Gebackenes Doradenfilet mit frischen Kräutern und Tomatenconcassée

Salat von St. Jacobs-Muscheln

„Vitello Tonato“

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Kleine gedünstete Möhren mit Seranoschinken umwickelt

Gebratene Flugentenleber auf Rucolasalat mit Grana Padano

Cacciatore Salami mit frischen Feigen

Kleine Gemüsespieße mit geschmorten eingelegten Paprika, Zucchini und Champignons

Gebratene marinierte Austernpilze

Geschmortes Fenchelgemüse

Warme Speisen

Seeteufelmedaillons mit Scampiauf Zucchini-Möhren-Gemüse,

dazu leichte Paprikaschaumsauce

Butterrisotto

Gefüllte Kalbsrückensteaks mit frischen Pfifferlingen

Zitronen Salbeisauce, feine Bohnenbündchen

kleine Schmorkartoffeln

Dessert

Creme Caramel

mit frischen Himbeeren, Brombeeren und Blaubeeren

Tiramisu

Limettencreme

Käseauswahl mit französischen, spanischen und italienischen Käsesorte

Preis pro Person 80,00 €



Für Individualisten

Nutzen Sie die Möglichkeit ihr Buffet und Ihre individuelle Getränkepauschale selber zusammenzustellen. Dabei können Sie sich aus unserem reichhaltigen Angebot (Seite 12 - Seite 23) bedienen oder uns Ihre individuellen Buffetwünsche mitteilen.

Folgende Getränkepauschalen haben wir für Sie zusammengestellt:

Getränkepauschale I

- Sektempfang
- Bierspezialitäten
- Je einen Rot- / Weißwein
- Softgetränke (Coca Cola, Granini Fruchtsäfte, Schweppes, etc.)
- 2 Spirituosen nach Absprache
- Kaffee / Tee in Thermoskannen
- Menükarten
- Theke
- Tische komplett eingedeckt (ohne Blumenarrangements)
- Tanzfläche
- Übernachtung für das Geburtstagskind im Doppelzimmer inklusive Frühstück

25,00 € pro Person

(Das Arrangement ist gültig für 8 Stunden. Bei mehr als 8 Stunden berechnen wir die Getränke nach Verzehr.)

Getränkepauschale II

- Sektempfang
- Bierspezialitäten
- Je zwei Rot- / Weißweine
- Softgetränke (Coca Cola, Schweppes, Granini Fruchtsäfte, etc.)
- Kaffee / Tee in Thermoskannen
- Vier Spirituosen nach Wahl
- Menükarten
- Theke
- Tische komplett eingedeckt (ohne Blumenarrangements)
- Tanzfläche
- Übernachtung für das Geburtstagskind im Doppelzimmer inklusive Frühstück

35,00 € pro Person

(Das Arrangement ist gültig für 8 Stunden. Bei mehr als 8 Stunden berechnen wir die Getränke nach Verzehr.)



Getränkepauschale III

- Champagnerempfang
- Bierspezialitäten
- Je zwei Rot / Weißweine
- Softgetränke (Coca Cola, Schweppes, Granini Fruchtsäfte, Mineralwasser etc.)
- Kaffee / Tee in Thermoskannen
- Kaffeespezialitäten
- Spirituosenangebot der kompletten Bar
- Cocktails
- Menükarten
- Tische komplett eingedeckt (ohne Blumenarrangement)
- Theke
- Tanzfläche
- Übernachtung für das Geburtstagskind im Doppelzimmer inklusive Frühstück
- Beleuchtungstechnik und Beamer

55,00 € pro Person

(Das Arrangement ist gültig für 8 Stunden. Bei mehr als 8 Stunden berechnen wir die Getränke nach Verzehr.)



Individuelle Buffetvorschläge zu Ihrer Veranstaltung

„Sommerlich mediterranes Buffet“

Vorspeisen

Gedünstetes Lachsfilet mariniert mit Tomatenconcassée und frischen Kräutern
Garnelenvariationen im Teigmantel, im Kokosmantel und natur in Knoblauchöl
Medaillons vom Seeteufel auf geschmortem Paprikagemüse mit Grana Padano
Marinierte Meeresfrüchte

Vegetarisch

Mini-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
Varianten von geschmorten Gemüsen mit
Möhren, Austernpilze, Champignons, Zucchini, Auberginen und Paprika
Gefüllte Champignons und Zucchini
Gebackene Auberginenscheiben in Parmesan-Eihülle mit Tomatendip

Mit Fleisch

Parmaschinken an Galiamelone
„Vitello tonato“
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Gebackene Hähnchenmedaillons im Gorgonzolamantel
Schweinefilettranchen geschmort auf Rucolasalat
Brotauswahl



Warme Speisen

Saltim Bocca "à la Romana"

Kalbssteaks mit Parmaschinken und Salbeiblatt gespickt in Zitronen-Kapern-Sauce

Gebratenes Rotbarschfilet in Eihülle mit Buttersisotto

Beilagen zu beiden Gerichten

Gemüseauswahl

Kleine Schmorkartoffeln

Dessert

Große Käseauswahl

Brot und Butter

Frischer Obstsalat

Mousse au chocolat

Tiramisu

Quarkcreme

Mascarponecreme

Preis pro Person 30,00 €



„Bayrisches Buffet“

Leberknödelsuppe

oder

Fritatensuppe

Bayrischer Fleischkäse

Kasselerrippenspeer

Mini-Haxen

Nürnberger Rostbratwürstchen oder

Münchner Weißwürstchen

Deftiges Sauerkraut
mit Speck und Zwiebeln

Warmer Kartoffelsalat

oder

Semmelknödel

Obazten und Rettich

Laugenbrezeln und Roggenstange

süßer Senf und Meerrettich

Preis pro Person 19,00



„Unser kleines 4-Gang Menü“

Vorspeisen

Hochzeitssuppe
oder Tomatencreme

Frische Blattsalate der Saison
mit Gurke, Tomate, Mais, Paprika
an hausgemachtem Dressing

Brotauswahl und Butter

Hauptgang

Rinderbraten „Gärtnerin“ mit feiner Rahmsauce
oder

Geschnetzeltes in feiner Rahmsauce
oder

Hähnchenmedaillons in Gorgonzolarahm

mit Gemüse der Saison
dazu kleine Schmorkartoffeln

Dessert

zweierlei Dessertvariationen

Preis pro Person 16,00 €



„Sommerliches Barbecue-Grillbuffet“

Grillwaren

Hähnchenspieße

Putensteaks

Nackensteaks

Bratwürstchen

Schinkengriller

Beilagen oder für Vegetarier

Italienische Gemüsespieße mit eingelegtem Gemüse

Baked Potatoes mit Sourcream

Zu den Fleischspeisen reichen wir

Senf

Ketchup

Cocktaildip

Ochsensauce

Knoblauchsauce

Baguette

Roggenstange

3 hausgemachte Salate nach Absprache

Preis pro Person 18,50 €



„Gehobenes Barbecue-Buffer“

Flying Fingerfood zum Empfang

Angebratenes Tatar von der Jakobsmuschel mit Limettenmayonnaise

Glasnudelsalat mit Koriander an marinierter Rinderfilettranche

Gebackener Ziegenkäse mit Ratatouillesalat

Preis pro Person 7,10 €

Kalte Speisen

ingelegtes Grillgemüse mit Tomaten-Orangenkompott und frischen Basilikum

Wildkräuter-Salat mit feinem Öl und Essig, essbaren Blüten und „gedrehtem“ Brot

Limonen Nudelsalat-Röllchen im Mangoldblatt mit Sprossen und Zuckerschoten

Kräutersaitlinge mit Couscous, Möhrenblättern und Vanilleöl

Frischkäse-Quiche mit Spargel

Süßkartoffel-Pralinen mit Topfen-in Kräuter gewälzt

Artischocken-Tortillas mit grünen Oliven-Tapenade und frittiertem Rosmarin

Radicchio mit „Blitzkäse“ und Nuss-Pesto

Scampi-Rohlade mit Carpaccio und roten Linsen

Warme Speisen

Milde und pikante Chorizo

Lamm mit Minze und Zitrone

Maishühnchen-Spieß mit Pekannuss

Filetsteaks mit Pinnienkernen und Chili

Scampis-Spieße mit jungem Knoblauch und Frühlingslauch

Frischkäsenudeln mit jungem Spinat und Tomatensugo



Beilagen

Gemüse-Spieße mit Sesam-Honig-Glasur

Spargelbündchen mit Pancetta die Parma und Limone

Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand

Zu den Grillwaren reichen wir

Avocadodip

Chilli-Honig-Dip

Barbeque-Sauce

Salsa verde

Salsa rosso

Limonen-Mayonnaise

Dessert

Tiramisu von weißer Schokolade mit Cantuccini

Espressomousse mit Camparigelee

Panna Cotta mit Himbeermark

„Käsekaktus“ mit Früchten und Brotfladen

Preis pro Person 42,00 €



Mietequipment zum Barbecue-Buffer

2 Grills inkl. Gas und Holzkohle, à	25,00 €
2 Tresenelemente für die Grillstation à	8,00 €
2 Marktstände à	40,00 €
2 Tenfix für die Grillstation à	60,00 €
2 Köche zum Grillen pro Stunde à	25,50 €
Marktstand aus Holz zerlegbar	37,50 €
Pagodenzelt = 25 m ²	400,00 €
Bordeauxroter Läufer Rollbreite 2 m	68,25 €
Auf- und Abbau pro Person / Stunde	21,50 €



„gehobenes Winterliches Buffet“

Vorspeisen

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstangen
oder Leberknödelsuppe

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Rehrücken in Preiselbeeren

Kleine Hähnchenmedallions, mit Walnüssen dekoriert

großes Käsesortiment mit frischen Früchten

Brotkorb mit Butter

Hauptgang

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
mit Champignons und Rosmarinkartoffeln

Spanferkelkeule mit Backpflaumensauce
Serviettenknödel und Gemüseplatte

Hirschkalbskeule in Wacholderrahm und Johannisbeerkraut

Dessert

Tiramisu

Mousse au Chocolat

Orangencreme

Grießflammeri mit Himbeeren

Preis pro Person € 34,90



„Kleines winterliches Menü“

Vorspeisen

Kartoffelcreme mit Lachsstreifen
oder Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen

Geräucherte Hennebrust

Rehrücken mit Preiselbeeren

Brotauswahl und Butter

Hauptgang

Hirschkalbskeule in Wacholderrahm
mit Johannisbeerkraut

oder Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“

oder Schweinemedallions mit Sahnemeerrettich und Obstdekoration

dazu Gemüse der Saison und Schmorkartoffeln

Dessert

Orangencreme

Grießflammeri mit Himbeeren

Weißer Mousse au chocolat

Preis pro Person € 27,70



Auszug aus unserer Getrankkarte

Hot Drinks		(€)
Cafe crème		2,20
Espresso		2,00
Café au lait		2,90
Kanne Kaffee / Tee		12,00
Latte macchiato		2,90
... with flavor		+0,70
Kännchen Tee		2,20
Soft Drinks		
San Pellegrino	0,25l	2,00
	0,75l	5,50
Stilles Wasser	0,25l	2,00
Coca Cola, light, Fanta, Sprite	0,20l	2,00
Versch. Säfte	0,20l	2,30
Saftschorle	0,20l	2,30
Bier		
Becks, vom Fass	0,4l	2,90
Franziskaner Hefeweizen, vom Fass	0,5l	3,40
Franziskaner Hefeweizen, dunkel	0,5l	3,40
Alster/Radler	0,4l	2,90
Becks Gold	0,33l	2,50
Becks Green lemon	0,33l	2,50
Becks, alkoholfrei	0,33l	2,40
offene Weißweine		
Pinot Grigio		
trocken & herzhaft mit Duft		
nach Wiesenblumen	0,2l	4,40
	0,75l	15,40



Chardonnay

fruchtig & harmonisch
mit andauerndem Geschmack

0,2l	4,30
0,75l	15,00

Sauvignon

edel & sanft , mit grünen Reflexen

0,2l	4,50
0,75l	15,70

Riesling

blumig & frisch
Weingut H.T. Eser,
Oestrich-Winkel, Rheingau

0,2l	4,40
------	------

offene Rotwein

Merlot

feiner Geschmack & fruchtiger
Hintergrund

0,2l	4,30
0,75l	15,00

Cabernet Franc

körperreich & vollmundig

0,2l	4,40
0,75l	15,40

Refosco

körperreich & samtig,
fruchtiger Hintergrund

0,2l	6,00
0,75l	21,00

Flaschenweine

Frankreich

2009 Bourgogne Aligoté A.O.C., trocken

Germain Pere et Fils
Burgund, Frankreich

0,75l	17,50€
-------	--------

2009 Cairanne "Peyre Blanche" A.O.C., trocken

Perrin & Fils
Rhône, Frankreich

0,75l	19,50€
-------	--------

Österreich

2008 Blaufränkisch, trocken

Gernot Heinrich
Neusiedlersee, Zweigelt

0,75l	16,50€
-------	--------



2010 Pinot Bianco, trocken

Nals Margreid

Alto Adige, Südtirol

0,75l

26,60€

Spanien

2009 Mantel Blanco D.O., trocken

Bodegas Alvarez y Diez

Rueda

0,75l

15,90€

2009 Rioja D.O.Ca., trocken,

La Vendimia – Palacios Remondo

0,75l

18,50€

Italien

2005 Brunello di Montalcino D.O.C.

Altesino

Montalcino

0,75l

54,00€

2006 Barolo D.O.C.

Prunotto

Alba, Piemont

0,75l

59,00€

2008 Collebello Chianti D.O.C., trocken

Badia a Coltibuono

Toscana, Cannaiolo

0,75l

18,50€

2009 Rosé (Pinot Grigio-Traube)

Ai Galli'

Lison – pramaggiore

0,75l

16,00

Südafrika

2008 Guinea Fowl red, trocken

Saxenburg

Stellenbosch

0,75l

18,50€

2008 Guinea Fowl red, trocken

Saxenburg

Stellenbosch

0,75l

18,50€

Australien

2008 The Stump Jump

Grenache-Shiraz Mourvedre, trocken

d'Arenberg

Southern Vales

0,75l

17,50€



Zum Empfang oder als kleine Mahlzeit...

...servieren wir Ihnen gerne kleine herzhafte und süße Leckereien.

Bitte wählen Sie zwischen:

Canapés belegt mit

geräuchertem Forellenfilet	EUR 2,50	pro Stück
rosa gebratenem Roastbeef	EUR 2,00	pro Stück
französischem Brie	EUR 2,00	pro Stück
rohem Schinken	EUR 2,00	pro Stück Putenbrust
und Kräuterfrischkäse	EUR 3,00	pro Stück
gebeiztem Lachs und Honig-Dillsauce	EUR 2,50	pro Stück
Fenchelsalami und Orangenfilets	EUR 2,50	pro Stück
geräucherter Entenbrust	EUR 2,50	pro Stück

Fingerfood

Riesengarnele im Knusperteig mit Asiadip	EUR 2,10	pro Stück
Hähnchenspieß pikant gewürzt	EUR 1,40	pro Stück
herzhaftes Käse-Blätterteig-Taschen	EUR 1,00	pro Stück
kleine Lachs-Blätterteig-Taschen	EUR 1,20	pro Stück
Hähnchen-Ananasspieß	EUR 1,40	pro Stück
Datteln im Rauchmantel	EUR 1,10	pro Stück
Hähnchen – Paprika Spieß	EUR 1,40	pro Stück
Minipizzen mit verschiedenem Belag	EUR 1,10	pro Stück Minipaprika
mit Frischkäse gefüllt	EUR 1,10	pro Stück
Mini Mozzarella Spieße	EUR 1,35	pro Stück
Wrap mit Thunfisch	EUR 3,50	pro Stück
Wrap mit Hähnchen	EUR 3,50	pro Stück
Mini-Frühlingsrolle mit Geflügel	EUR 0,60	pro Stück
Pumpnickelspieße mit Gouda	EUR 1,20	pro Stück
kleine Käsewürfel mit Traube	EUR 0,70	pro Stück
Lachsröllchen auf Pumpnickeltaler	EUR 1,50	pro Stück
Sushi mit Fisch	EUR 3,50	pro Stück
Sushi vegetarisch	EUR 3,50	pro Stück



Süße Fingerfood

Gefüllte Mini Berliner	EUR 2,50	5 Stück
Spieße mit verschiedenem Obst	EUR 1,90	pro Stück
Blechkuchen	EUR 2,50	pro Stück
Kleingebäck	EUR 0,50	pro Stück

Bagels

mit Salat, Tomaten, Mozzarella, Pesto	EUR 3,00	pro Stück
mit Salat, Lachs, Frischkäse	EUR 3,00	pro Stück
mit Salat, Pute, Feigensenf	EUR 3,00	pro Stück
mit Salat, Schinken, Käse, Tomaten	EUR 3,00	pro Stück
mit Salat, Frischkäse, Rucola	EUR 3,00	pro Stück

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir das Fingerfood erst ab einer Stückzahl von 10 pro Sorte servieren können.



Hotelzimmer zu Ihrer Veranstaltung

Für alle Arrangements bieten wir Ihnen Sonderkonditionen für Übernachtungen Ihrer Gäste an:

Einzelzimmer: 53,00 € pro Zimmer / Nacht

Doppelzimmer: 73,00 € pro Zimmer / Nacht

Unser reichhaltiges Frühstückbuffet steht kostenlos zur Verfügung.

(Dieses Angebot ist nur Buchbar in Verbindung mit der geplanten Veranstaltung auf Anfrage und je nach Verfügbarkeit)



Unsere kleinen Gäste

Pauschalen

Kinder von 0 – 6 Jahren sind kostenfrei

Kinder von 6 – 12 Jahren zahlen 30 %

Kinder von 12 – 14 Jahren zahlen 50 %

Übernachtung

Kinder von 0 – 6 Jahren sind im Zimmer der Eltern kostenfrei

Kinder von 6 – 12 Jahren sind im Zimmer der Eltern (mit Zustellbett) 25,00 € / Nacht inkl.

Frühstücksbuffet

Kindern ab 12 Jahren bieten wir ein Einzelzimmer in unmittelbarer Nähe der Eltern an.

Babyphone / Babysitting

Natürlich buchen wir Ihnen ein Zimmer in der Nähe der Park.Lounge zu, sodass der Empfang zu Ihrem Babyphone gewährleistet ist.

Sie benötigen einen Babysitter? Bitte sprechen Sie uns an, gerne sind wir Ihnen behilflich.

Platz zum Spielen

Die rund um das Parkhotel gelegenen Grünflächen laden zum Spielen und Toben ein.

Die Park.Lounge verfügt über eine kleine Spielecke, die zum Verweilen einlädt.