



## Herzlich Willkommen im Park.Hotel Ahrbergen

Unser familiengeführtes 4-Sterne-Hotel liegt verkehrsgünstig zwischen Hildesheim und Hannover. Keine langen Wege, sondern optimal zu erreichen mit direkter Anbindung an den Messeschnellweg, mitten im Grünen.

Unser Haus verfügt über 76 Zimmer, komfortabel eingerichteten in Einzel- und Doppelzimmer mit moderner Ausstattung.

Für Ihre Tagungen, Konferenzen und Veranstaltungen bieten wir Ihnen moderne Veranstaltungsräume in unterschiedlichen Größen für bis zu 200 Personen an.

Genießen Sie in unserem Wintergarten. Restaurant in einer gemütlichen Atmosphäre regionale und saisonale Speisen. Die Verbundenheit mit der Region wird durch die Zusammenarbeit mit den Lieferanten und Landwirten aus unserer Umgebung unterstrichen.

Sollten Sie nach der Durchsicht unserer Veranstaltungsmappe noch offene Fragen haben zögern Sie nicht uns jederzeit zu kontaktieren. Gern stehen wir Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung mit Rat & Tat zur Seite.

## Ihr Team vom Park.Hotel Ahrbergen

## Zimmerpreise zu Ihrer Veranstaltung

*Unsere Standard-Zimmer sind ausgestattet mit Dusche und WC, Föhn, Kosmetikspiegel, Badartikel, Flatscreen TV, W-Lan, Telefon und einer Minibar*

**Comfort-Einzelzimmer**

81,00 Euro pro Zimmer / Nacht

**Comfort-Doppelzimmer**

103,00 Euro pro Zimmer / Nacht



*Unsere neuen Komfort-Zimmer sind ausgestattet mit Dusche und WC, Föhn, Kosmetikspiegel, Badartikel, Flatscreen TV, Telefon, kostenfreies W-Lan im ganzen Haus, Gratisflasche Mineralwasser, Kaffeemaschine, Bademantel und Slipper, Begrüßungspräsent und einer Minibar*

**Superior-Einzelzimmer**

93,00 € pro Zimmer / Nacht

**Superior-Doppelzimmer**

113,00 € pro Zimmer / Nacht

Alle Zimmerpreise sind freibleibend, bitte erfragen Sie die Zimmerpreise zu Ihrer Veranstaltung. Die Preise verstehen sich inklusive der jeweils gesetzlichen Mehrwertsteuer, Service und aller Abgaben.

Eine Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück für den Gastgeber ist selbstverständlich kostenlos.

Dieses Angebot ist nur buchbar in Verbindung mit der geplanten Veranstaltung, auf Anfrage und je nach Verfügbarkeit.

## Party-Traum I

- Sektempfang
- Bierspezialitäten
- Je ein Rot- und Weißwein
  
- Softgetränke
- 2 Spirituosen aus unserem Angebot
- Filterkaffee / Tee am Tisch serviert
  
- Menükarten
- Theke im Foyer
- Tische komplett eingedeckt, Stoffservietten (ohne Blumenarrangements)

**Preis pro 42,00 € Person**

*Gültig für 7 Stunden bei Abendveranstaltungen ab 17.00 Uhr.*

*Nach 7 Stunden zahlen Sie den kleinen Party-Traum von 25,50 € pro noch anwesende Person.*

*Unsere Park.Lounge bleibt für Sie bis 4.00 Uhr geöffnet.*

## Party-Traum II

- Sektempfang
- Bierspezialitäten
- Je zwei Rot- und Weißweine
  
- Softgetränke
- Filterkaffee / Tee am Tisch serviert
- 4 Spirituosen aus unserem Angebot
  
- Menükarten
- Theke im Foyer
- Tische komplett eingedeckt, Stoffservietten (ohne Blumenarrangements)

**Preis pro 46,00 € Person**

*Gültig für 7 Stunden bei Abendveranstaltungen ab 17.00 Uhr.*

*Nach 7 Stunden zahlen Sie den kleinen Party-Traum von 29,00 € pro noch anwesende Person.*

*Unsere Park.Lounge bleibt für Sie bis 4.00 Uhr geöffnet.*

## Wolke 7

- Sektempfang
- Bierspezialitäten
- Je zwei Rot- und Weißweine
  
- Softgetränke
- Filterkaffee / Tee am Tisch serviert
- 4 Spirituosen aus unserem Angebot
  
- Menükarten
- Theke im Foyer
- Tische komplett eingedeckt, Stoffservietten (ohne Blumenarrangements)
- Eine Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück für Ihre Gäste (Aufpreis als Einzelzimmer 20€)

**Preis pro 89,00 € Person**

*Gültig für 7 Stunden bei Abendveranstaltungen ab 17.00 Uhr und ab ein Kontingent von 10 Zimmern als Festbuchung.*

*Nach 7 Stunden zahlen Sie die kleine Wolke 7 von 29,00 € pro noch anwesende Person.*

*Unsere Park.Lounge bleibt für Sie bis 4.00 Uhr geöffnet.*

## Party-Traum III

- Champagnerempfang
- Bierspezialitäten
- Je zwei Rot / Weißweine
- Softgetränke
- Filterkaffee / Tee
- Großes Spirituosenangebot
- Cocktails (4 Sorten)
- Menükarten
- Tische komplett eingedeckt, Stoffservietten (ohne Blumenarrangement)
- Theke im Foyer
- Beleuchtungstechnik und Beamer

**Preis pro 62,00 € Person**

*Gültig für 7 Stunden bei Abendveranstaltungen ab 17.00 Uhr.*

*Nach 7 Stunden zahlen Sie den kleinen Party-Traum von 34,00 € pro noch anwesende Person.*

*Unser Park.Lounge bleibt für Sie bis 4.00 Uhr geöffnet.*

## Zusatzinformation zu den Veranstaltungsangeboten

- Der Zeitraum einer Veranstaltung kann nicht unterbrochen werden.
- Eine Abendveranstaltung beginnt frühestens ab 17.00 Uhr
- Die 7 Stunden müssen zusammenhängend gefeiert werden.
- Das Korkgeld/Umlagepauschale Kuchen von 4,00 € pro Person wird nur im zeitlichen Rahmen und in Verbindung einer Veranstaltung angeboten.
- Wir bieten für den großen Saal 15 LED-Strahler á 8,00€.
- Die Tische werden in optimaler Tischauslastung eingedeckt. (10 Gästen pro Tisch)  
Ein extra Tisch kostet 55,00€.
- Ein Kaffeebuffet zu einem Mitternachtssnack (z.B. Hochzeitstorte) kann zusätzlich für 35,00 € dazu gebucht werden (keine Kaffeespezialitäten)

### **Kaffeeangebot I:**

- Filterkaffee / Tee in Kannen
- eingedeckter Tisch im Wintergarten, Restaurant, oder im Saal
- Kuchen zum selbst mitbringen
- maximal 2 Stunden

**11,50 Euro/Person**

### **Kaffeeangebot II:**

- Filterkaffee / Tee in Kannen
- eingedeckter Tisch im Wintergarten, Restaurant, oder im Saal
- mit zweierlei Blechkuchen (weitere Kuchen & Tortensorten auf Anfrage)
- maximal 2 Stunden

**15,50 Euro/Person**

### **Alternative:**

- Kaffeetrinken in unserem Restaurant oder Pavillon a la Carte aus unserer Karte mit allen Kaffeespezialitäten

Die Kaffeeangebote sind nur in Verbindung mit einer Veranstaltung und außerhalb des zeitlichen Rahmens der Feier gültig. (ab 20 Personen für 2 Stunden)



## **Unsere kleinen Gäste**

*Gerne bieten wir für unsere kleinen Gäste kleinere Portionen an:*

Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise	EUR 6,00
Kleines Schnitzel mit Pommes	EUR 10,00
Portion Nudeln mit Tomatensauce	EUR 6,00
Kleine Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Gemüse	EUR 10,00

## **Veranstaltungen**

Kinder bis 1 Jahr gratis (ohne Sitzplatz)

Kinder von 1 - 12 Jahren zahlen 50 %

Kinder ab 13 Jahren zahlen 100 %

## **Übernachtung**

Kinder von 0 – 5 Jahren sind im Zimmer der Eltern kostenfrei

Kinder von 6 – 11 Jahren im Zimmer der Eltern (mit maximal 1 Zustellbett möglich) 30,00 € / Nacht inkl. Frühstücksbuffet

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

## **Babyphone**

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

## **Platz zum Spielen**

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

# Buffetvorschläge zu Ihrer Veranstaltung

„Fine Dining“

## **Vorspeisen**

Roastbeef Spieß / Tomatensalat / Ziegenkäse  
Wildkräutersalat / Spargel / Erdbeeren (saisonabhängig)  
Carpaccio vom Thunfisch  
Mango / Burrata  
Parmaschinken / Tiroler Schinken / Melone  
Italienische Gemüse-Antipasti

Feine Käsevariation  
Brotauswahl

## **Hauptspeisen**

Kalbsroulade mit weißer Trüffelsauce  
Gebratenes Rotbarschfilet mit Safransauce  
Ravioli mit Steinpilzfüllung, Kräuterrahm

## **Beilagen**

Rosmarinkartoffeln  
Marktgemüse

## **Dessert**

Mousse von der karamellisierten, weißen Schokolade  
Creme Brulée von der Tonka Bohne

**Preis pro Person ab 48,50 €**

## „Sommer-Buffer Smart“

### **Vorspeisen**

Italienisches Antipasti-Gemüse  
Melone / Parmaschinken  
Mango / Burrata / Halbgetrocknete Tomaten  
Carpaccio vom Angus Rind / Pilze

Brotauswahl

### **Hauptspeisen**

Provenzalischer Schweinebraten  
Kabeljau mit Kräuterkruste  
Ratatouille-Gemüse  
Gebakener Feta

### **Beilagen**

Geschmortes Sommergemüse  
Polenta Taler  
Geschmorte Kirschtomaten

### **Desserts in kleinen Einheiten**

Limettencrème  
Weiße Mousse  
Maracuja-Topping

**Preis pro Person ab 35,50 €**

## „Sommer-Buffet Classic“

### **Vorspeisen**

Mango / Burrata / Halbgetrocknete Tomaten  
Carpaccio von der roten Beete / Ziegenkäse  
Rosa Kalbsrolle / Grüne Sauce  
Tranchen vom hausgebeiztem Lachs / Eingelegter Senf / Gepickelte Zwiebeln

Feine Käsevariation  
Brotauswahl

### **Hauptspeisen**

Saltim Bocca alla Romana  
Steinpilzravioli mit Pfifferlingsrahm

### **Beilagen**

Mediterranes Gemüse  
Rosmarinkartoffeln

### **Dessert**

Tiramisu von der Erdbeere  
Mousse au Chocolat  
Mandelkrokant

**Preis pro Person ab 36,50 €**

## „Grill-Buffer Classic“

### **Fleisch**

Hausmariniertes Nackensteak  
Texas Grilled Chicken  
Selfmade Salciccia  
Otto's Bratwurst

### **Vegetarische Beilage**

BBQ Maiskolben

### **Beilagen & Salate**

Kleine Rosmarinkartoffeln  
Mediterraner Gnoccisalat mit Rucola  
Ceasar Salad / Thymiancroutons / Bacon-Chips  
Brotauswahl

### **Dips**

Ochsensauce  
Selbstgemachte Kräuterbutter  
Sauerrahm  
Hausgemachter Curryketchup

### **Dessert**

Panna Cotta  
Frische Erdbeeren  
Limettencreme

**Preis pro Person ab 35,50 €**

## „BBQ Chefs Choice“

### **Fleisch**

Angus Rinderhüftsteaks  
Selfmade Salciccia  
Schweinefilet / Speck  
Garnelenspieße  
Maispoulardenbrust

### **Vegetarische Beilage**

Gegrillter grüner Spargel  
Feta / Kräutermarinade

### **Beilagen & Salate**

Avocado-Tomaten-Salat  
Nektarinen-Burrata-Salat  
Kartoffelsalat von bunten Kartoffeln  
Hausgemachtes Kräuterbaguette  
Brotauswahl

### **Dips**

Kräuterbutter  
Sauce Rouille (Safran-Dip)  
Tomatenchutney  
Ochsensauce

### **Dessert**

Mascarponecreme  
Frische Früchte  
Mousse von der belgischen Schokolade

**Preis pro Person ab 43,50 €**

## „Herbst- Winterbuffet Classic“

### **Vorspeisen**

Sou Vide gegarte Kalbsrolle / Hokkaidokürbis  
Karamellisierter Feta / Marinierter Steckrübensalat  
Premium Räucherlachs mit Meerrettichsahne  
Hausgemachter Waldorfsalat / Walnusscrunch

Brotauswahl

### **Hauptspeisen**

Barolo-Braten vom Roastbeef  
Ravioli mit Kürbissahnesauce

### **Beilagen**

Rotkohl  
Kartoffelklöße

### **Desserts**

Panna Cotta  
Marinierte Pflaumen  
Mousse au Chocolat / Zimtsahne

**Preis pro Person ab 34,50 €**

## „Herbst- Winterbuffet Classic“

### **Vorspeisen**

Feldsalat / Granatapfel / Feta  
Carpaccio von der Orange / Geräucherte Entenbrust / Preiselbeeren  
Hausgebeizter Lachs / Eingelegte Senfkörner / Gepickelte Zwiebeln  
Schweinefilet / Speck

Brotauswahl

### **Hauptspeisen**

Roastbeef in Trüffeljus  
Brust und Keule von der Bauernente in Majoranjus  
Steinpilzravioli mit Waldpilzrahm

### **Beilagen**

Rotkohl  
Spätzle  
Kartoffelklöße

### **Desserts**

Schokoladentarte  
Karamellapfel  
Vanillecreme  
Zimtpflaumen

**Preis pro Person ab 42,00 €**



## „Weihnachts-Bufferet Classic“

### **Vorspeisen**

Carpaccio vom Tafelspitz mit Senf-Parmesansauce  
Premium Räucherlachs mit Meerrettichsahne  
Hausgemachter Waldorfsalat  
Quiche / Kohl / Speck  
Couscous Salat / Karamellierter Feta / Granatapfel

Brotauswahl

### **Hauptspeisen**

Brust und Keule von der Bauernente in Majoranjus  
Schweinefiletmedaillons mit grüner Pfeffersauce  
Ravioli mit Kürbissauce

### **Beilagen**

Rotkohl  
Kartoffelklöße  
Spätzle

### **Desserts**

Spekulatius-Tiramisu  
Zimtcreme mit Apfel

**Preis pro Person ab 41,00 €**

## „Weihnachts-Buffer Premium“

### **Vorspeisen**

Roastbeef mit Sauce Tatar  
Carpaccio von der roten Beete / Ziegenkäse  
Tranche vom Hausgebeiztem Lachs mit Senf-Dillsauce  
Eingelegter Kürbis / Burrata / Granatapfel  
Geräucherte Entenbrust / Linsenragout

Brotauswahl

### **Hauptspeisen**

Brust und Keule von der Bauernente in Majoranjus  
Kalbsbraten in Rotweinjus  
Cannelloni / Ricotta / Steinpilz / Trüffelsauce

### **Beilagen**

Rotkohl  
Kartoffelklöße  
Rosmarinkartoffeln

### **Desserts**

Panettonmousse  
Orangen-Panna Cotta

**Preis pro Person ab 47,50 €**

## „Niedersachsen Smart“

### **Vorspeisen**

Tomatensalat / Ziegenkäse  
Rosa Roastbeef mit Sauce Tatar  
Carpaccio vom Schweinebraten mit Senf-Parmesansauce  
Sauerfleisch  
  
Brotauswahl

### **Hauptspeisen**

Hausgemachte Buletten mit Zwiebelsauce  
Wildgulasch

### **Beilagen**

Marktgemüse  
Kartoffelstampf  
Spätzle

### **Dessert**

Welfenspeise  
Niedersächsische Beerengrütze mit Vanillesauce

**Preis pro Person ab 35,00 €**

# Barbecue-Variationen

## **Frisch vom Grill**

### Schweinefleisch:

- Frische Metzgerbratwürste
- Bratwürste gebrüht „Thüringer Art“
- Knackige Schinkengriller
- Zarte Schmetterlingssteaks
- Knusprige Spar Ribs mit Hausmarinade
- Filet-Spieße mit Zwiebeln
- Bayrischer Leberkäse

### Rind:

- Hacksteaks
- Hüftsteak „Barbecue“
- Rumpsteak mit buntem Pfeffer
- Burger Station:
- Klassische Pattys (Rinderhack)
- Salat, Tomaten- & Gurkenscheiben, Käse, Zwiebeln, Burgersauce

### Geflügel:

- Hähnchenbrust mit Pestomarinade
- Maishähnchenbrust mit Rosmarin
- Hähnchenspieße
- Putensteaks, pikant mit Kräuter und Chili

### Fisch:

- Stremellachs
- Folienlachs mit Kräutern
- Scampi-Spieße
- Thunfischsteaks mit Koriandermarinade

### Lamm:

- Marinierte Lammkottlets
- Lammbratwürste
- Lammlachs mit Minze und Zitrone

### Vegetarisch:

- Schafskäse mit Kräutern und Zwiebeln in Folie
- Maiskolben
- Bunte Gemüsespieße (Champignons, Paprika, Zwiebeln, Zucchini)
- Süßkartoffeln am Spieß

# Barbecue-Wunschauswahl

## Salate

- Kartoffelsalat hausgemacht mit Mayonnaise
- Bayrischer Speck-Kartoffelsalat
- Frischer Salat mit Tomaten und roten Zwiebeln
- Pennesalat mit Chili
- Mariniertes Weißkraut
- Grüner Salat mit Nüssen und Balsamico
- Meeresfruchtsalat
- Kidneybohnen-Mais Salat
- Rucolasalat mit Mozzarellakugeln und Kirschtomaten
- Spaghettisalat aglio, olio e peperoncini (pikant)
- Gurkensalat mit Schmand
- Tomatensalat mit Basilikum und Rucola
- Toskanischer Brotsalat
- Maissalat mit Frühlingslauch

## Beilagen

- Gegrillte Austernpilze (pikant)
- Caprese, Mozzarella und Tomaten
- Grilltomaten
- Buntes Grillgemüse
- Frische Champignons aus der Pfanne
- Rosmarinkartoffeln im Ackermantel mit Meersalz und Olivenöl
- Folienkartoffeln mit Kräuterschmand
- Kartoffelspalten
- Anti-Pasti Auswahl (mariniertes Gemüse)

## Dips & Saucen

- Barbecuesauce
- Aioli
- Pfeffersauce
- Avocado-Dip
- Thailändische Chilisauce
- Kräuterbutter
- Senf-Honig-Dip
- Kräuterschmand
- Sour Cream
- Cocktail-Sauce
- Senf
- Süßer Senf
- Salsa Sauce
- Tomatenketchup
- Curryketchup
- AllerBest Burger Hausrezept

## Catering ganz flexibel...

### **Canapés verschieden belegt**

gebeiztem Lachs und Senf-Dillsauce  
 Putenbrust und Kräuterfrischkäse  
 Französischem Brie  
 Mozzarella und Tomate mit Pesto  
 italienischer Schinken  
 Edamer  
 Baguette-Salami-Olive

**2,50 € pro Stück**

### **Fingerfood**

Riesengarnele im Knusperteig mit Asiadip  
 italienischer Schinken mit Honigmelone am Spieß  
 Crepes-Lachsröllchen mit Frischkäse  
 garnierte Schweinemedallions  
 Hähnchenfilet im Cocodip  
 Hähnchen-Ananasspieß  
 Datteln im Speckmantel  
 Mini Mozzarella Spieße  
 Anti-Pasti-Spieße  
 Käsewürfel-Trauben-Spieß

**3,50 € pro Stück**

**2,00 € pro Stück**

**2,50 € pro Stück**

**2,50 € pro Stück**

**2,00 € pro Stück**

**2,00 € pro Stück**

**1,50 € pro Stück**

**2,00 € pro Stück**

**3,00 € pro Stück**

**3,00 € pro Stück**

### **Süßes Fingerfood**

Gefüllte Mini Berliner  
 Obstspieße  
 Blechkuchen  
 Nusschnecken  
 Croissants  
 Muffin  
 Donuts

**1,50 € pro Stück**

**3,50 € pro Stück**

**3,50 € pro Stück**

**2,00 € pro Stück**

**1,50 € pro Stück**

**3,50 € pro Stück**

**3,50 € pro Stück**

### **Halbe belegte Brötchen**

mit Salat, Tomaten, Mozzarella, Pesto  
mit Salat, italienischem Schinken  
mit Salat, Brie  
Mit Salat, Käseaufschnitt  
mit Lachs, Frischkäse  
mit Pute, Feigensenf  
mit Schinken, Käse, Tomaten  
mit Frischkäse, Rucola  
mit Baguette-Salami  
mit Kasslerbraten

**3,50 € pro ½**

### **Brötchen**

### **Fingerfood im Glas**

Garnelen auf rotem Linsen-Salat  
Krabbencocktail  
Roastbeef-Tranchen auf Kartoffelsalat  
Mettbällchen auf Salat  
Italienischer Nudelsalat

**4,50 € pro Glas**

**4,50 € pro Glas**

**4,50 € pro Glas**

**3,50 € pro Glas**

**2,50 € pro Glas**

### **Dessert im Glas**

Creme Catalan  
Panna Cotta mit Himbeeren  
Mascarponecreme  
Schokoladenmousse  
Creme Brûlée  
Limettencreme  
Schwarzwaldbecher  
Obstsalat

**4,00 € pro Glas**

## **Bagels-Wraps-Quiche**

### **Bagels belegt mit**

Salat, Lachs und Frischkäse  
Salat, Pute und Feigensenf  
Salat, Schinken, Käse und Tomaten  
Salat, Mozzarella, Tomate und Pesto  
Salat, italienischer Schinken und Kräuterkäse

**9,00 € pro Stück**

### **Wraps gefüllt mit**

Salat, Lachs und Frischkäse  
Salat und Thunfisch  
Salat, Pute und Curryrahm  
Salat, Mozzarella, Tomate und Pesto  
Vegetarischer Gemüsesalat

**6,50 € pro Stück**

### **Quiche gefüllt mit**

mit Speck und Zwiebeln  
mit Spinat und Feta  
mit Lachs  
mit Lauch und Schinken

**4,00 € pro Stück**

### **Mitternachtssnack**

Currywurst mit Brot  
Chilli con Carne  
Gulaschsuppe  
Käse

**5,00 € pro Person**

**5,00 € pro Person**

**5,00 € pro Person**

**6,50 € pro Person**

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



# Variationen zum Buffet

## Vorspeisen

### *Suppen:*

- Consommé vom Rind mit Ravioli-Einlage und Gemüse Julienne
- Hochzeitssuppe
- Wildkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
- Cremesuppe (z.B. Kürbis, Spargel, Erbsen oder Pfifferling)
- Minestrone, Gemüsesuppe
- Kartoffelcremesuppe „Sylter Art“ mit Krabben

### *Rind:*

- „Vitello Tonnato“ – Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Sülze mit Remouladensauce
- Carpaccio vom Rind mit Sellerie, Pinienkernen und Parmesan
- Roastbeef „zart rosa“ mit Remoulade

### *Wild:*

- Rehrücken in Preiselbeeren

### *Schwein:*

- italienischer Schinken mit Melone
- Ziegenkäse im Speckmantel auf buntem Linsensalat
- Schweinefilet auf Rucolasalat oder mit Nusskräuterkruste
- Mettbällchen auf klassischem Kartoffelsalat

### *Geflügel:*

- Hähnchenmedaillons auf Möhrensalat oder mit Ananas und Käse überbacken
- geräucherte Entenbrust-Tranchen an Friseesalat mit Orangendressing
- Entenbrust mit Preiselbeer-Dip

### *Fisch:*

- pochierter Salm im Ganzen mit Sauce Vinaigrette
- marinierte Meeresfrüchte
- Carpaccio vom Lachs
- gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch-Dip
- Doradenfilet oder gedünstetes Lachsfilet mit frischen Kräutern und Tomatenconcassée
- Garnelen mit Aioli und Cocktail-Dip
- gebratene St. Jacobs-Muscheln im Salatbeet
- gebeizter Lachs mit Granatapfel-Wasabi-Dip
- gedünstetes Lachsfilet mit Tomatenconcassée und frischen Kräutern

### *Vegetarisch:*

- Gebackene Auberginen- und Zucchinischeiben mit Dip
- „Caprese“ Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- Marinierte Paprika mit Perlzwiebeln
- gefüllte Champignons mit Kräuterfrischkäse
- Artischocken-Pilzsalat
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Antipasti Auswahl
- frische Blattsalate mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
- geschmortes Paprikagemüse mit Grana Padano
- Auberginenröllchen mit feinem Knoblauch und Oliven
- gegrillte Austernpilze pikant mit Chilli und Kräutern
- Mozzarella mit Tomaten an Rucola
- Rucolasalat mit Grana Padano, Pinienkernen und Cherrytomaten

### **Hauptgänge**

#### *Fisch:*

- gebratener Lachs mit Limettensauce
- Lachstranchen auf Blattspinat mit Krabbensauce
- Fischpfanne in feiner Pinot-Sauce
- Scampi in leichter Knoblauchsauce
- Zanderfilet auf Fenchelgemüse und Zitronengras
- Lachsfilet auf Champagnerkraut
- Doradenfilet auf Safransauce
- Seeteufelmedaillons mit Limetten-Chillisauc
- Ravioli mit frischen Kräutern und Lachs
- Rotbarsch auf Kräutersauce

#### *Rind:*

- Gulasch vom Rind
- Rinderbraten „Gärtnerin Art“ mit feiner Rahmsauce
- deftige Lammkeule mit Kräutern der Provence
- Roastbeef oder Kalbsrücken am Stück, vom Koch geschnitten
- Kalbsroulade „Involtinis“
- Saltim Bocca „ á la Romana “
- Rinderrouladen „Niedersächsischer Art“
- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
- Kalbsbraten mit Grüner Pfeffersauce
- „Brasolo“ italienischer Rinderbraten im Rotweinsud

#### *Schwein:*

- Geschnetzeltes mit Reis oder Spätzle
- Zwei rustikale Braten (zum Beispiel Zwiebelbraten und Krustenbraten)
- Schweinefilet mit Grüner Pfeffersauce
- „Porchetta“ – italienischer Rollbraten, gefüllt mit Kräutern und Knoblauch
- Filettopf mit frischen Champignons
- gefüllter Schwedenbraten mit Äpfeln und Backpflaumen

### *Geflügel:*

- Maispoulardenbrust mit Steinpilzrahmsauce oder feiner Morchel-Sahne-Farce an jungem Spinat und glacierten Möhren
- Putenfilet mit Sambalsauce
- Hähnchenmedaillons „Livorno“ in pikanter Tomatensauce
- Barbarie Entenbrust in Orangensauce

### *Wild:*

- Hirschkalbs- oder Wildschweinkeule in Wacholderrahm
- gespickte Hasenkeule in Wacholderrahm
- Gänsebraten
- Rehkeule
- Wildschweinbraten

### *Pasta:*

- Lasagne mit Lachs
- Penne mit hausgemachtem Pesto
- Lasagne „Classic“ mit Hackfleischsauce
- Lasagne Verde, vegetarisch

### *Vegetarisch:*

- Pilzpfanne auf hausgemachten Semmelknödel
- Ravioli mit Ricottafüllung
- Steinpilz-Ravioli
- Pennenudeln mit Blattspinat gratiniert
- Gemüse vom Markt mit Ziegenkäsecreme
- Schnitzel von Austernpilzen mit Kräuter dip
- Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf

### **Dessert**

- Joghurt Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Espresso Panna Cotta mit Karamell oder Panna Cotta mit Karamell
- Cantuccini-Creme mit Beeren
- Tiramisu oder Zimt-Tiramisu
- Panna Cotta mit Himbeerpüree
- Limettencreme
- Creme Caramel mit frischen Beeren
- frischer Obstsalat
- Mousse au Chocolat
- Creme Catalan
- Beeren Grütze mit Vanillesauce oder winterliche Grütze
- Käseauswahl mit Brot und Butter
- Mascarponecreme mit Früchten
- Grießflammerie mit Himbeeren
- Mousse von brauner und weißer Schokolade
- Orangencreme
- Lebkuchemousse
- Spekulatiusparfait
- Orangen Panna Cotta
- Litschi-Joghurt Terrine

Bitte erfragen Sie eventuelle Aufpreise der Änderungen, ebenfalls behalten wir uns bei geänderter Mehrwertsteuer eine Preisänderung vor.

Park.Hotel Ahrbergen | Liebigstr. 35 | 31180 Ahrbergen

Tel. 05066-7055-0 | Fax 05066-7055-79 | [info@parkhotel-ahrbergen.de](mailto:info@parkhotel-ahrbergen.de)

[www.parkhotel-ahrbergen.de](http://www.parkhotel-ahrbergen.de)

## Extras

Gerne bieten wir Ihnen zu Ihrer Feier folgende Extras an:

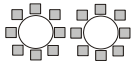
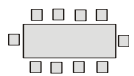
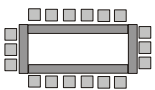
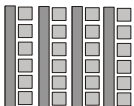
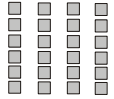
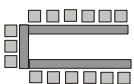
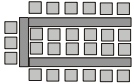

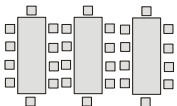
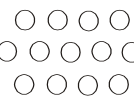
<b>Beamer</b>	je 25,00€
<b>Leinwand</b>	ohne Berechnung
<b>Flipchart</b>	ohne Berechnung
<b>LED-Strahler</b>	8,00€ pro Stück
<b>Wizzard</b>	45,00€
<b>Rednerpult</b>	20,00€
<b>Stuhlhussen</b>	3,50€ pro Stück
<b>Kerzenleuchter 80 cm</b>	15,00€ pro Stück
<b>Marktkarren</b>	30,00 €
<b>Popcornmaschine</b>	80,00€

*(Weitere Extras auf Anfrage)*

## Wichtige Informationen zu Preisen und Änderungen:

- Preisänderungen sind vorbehalten. Bitte erkundigen Sie sich stets nach den aktuell gültigen Preisen.
- Wir behalten uns Änderungen an den Buffets vor, falls es zu Lieferengpässen durch unsere Lieferanten kommt. Außerdem sind einige Speisen nur saisonbedingt zu beziehen.

## Übersicht der Stellmöglichkeiten

Bereiche		Park. Lounge	von Humboldt. Lounge	Leibniz. Lounge	Liebig. Lounge	Raum Siemens	Raum Fürstenhall
Bestuhlung		max. Personenanzahl					
runde Tische		120	60	50	50	/	/
Blockform		/	40	30	40	10	5
Karree		/	35	20	30	10	0
Parlamentarisch		150	50	30	50	12	8
Stuhlreihen		200	60	35	60	20	10
U-Form außen		/	25	20	24	10	/
U-Form innen & außen		/	35	25	30	18	/
Stuhlkreis		/	50	25	35	15	8
Tafeln		150	60	40	50	10	/
Stehtische		200	110	90	80	20	/
Fläche (ca.)		192 m <sup>2</sup>	100m <sup>2</sup>	78m <sup>2</sup>	120m <sup>2</sup>	34 m <sup>2</sup>	14 m <sup>2</sup>

Weitere Bestuhlungsformen auf Anfrage!

In der Buchung eines Getränkeangebots ist die Raummiete bereits inkludiert.  
 Die Raummiete für die Nutzung von Gruppenräumen muss individuell angefragt werden.

# Hinweise und Regeln für Feiern in unserem Haus

- 1. Konfetti-Kanonen sind nicht gestattet,**  
da sich das Konfetti auf dem Boden verteilt und abfärbt. Dadurch entsteht ein Schaden am Fußboden.  
**Alternative:** Das umgehende Auffegen und beseitigen des Inhaltes der Konfettikanone
- 2. Wunderkerzen abzubrennen ist in unseren Räumlichkeiten nicht gestattet!**  
Diese sind laut Gebrauchsanweisung nur im Außenbereich abzubrennen.  
Wunderkerzen brennen Löcher in den Fußboden.  
**Alternative:** Traum Fontäne (lang) von der Firma Comet-Feuerwerk, maximal 20 Stück, dürfen in unseren Räumlichkeiten angezündet werden.
- 3. Ruhiges und angemessenes Verhalten**  
(Das Brautpaar ist dafür verantwortlich, dass die Gäste sich draußen ruhig und angemessen verhalten)
- 4. Der DJ hat 60 Minuten Zeit für den Abbau**  
(Das Brautpaar ist dafür verantwortlich, dass der DJ die oben genannte Zeit bekommt um sein Equipment abzubauen)
- 5. Die Hochzeitstorte**  
Sollte beim Transport die Torte beschädigt werden, nicht vollständig oder durch Unterbrechung der Kühlkette ungenießbar sein, übernehmen wir keinerlei Haftung.  
**Alternative:** Einen Gast als Kuchenbeauftragten bestimmen, dieser holt die Torte und überprüft sie auf Vollständigkeit.
- 6. Feuerwerk ist nur mit Genehmigung von der Gemeinde gestattet**