



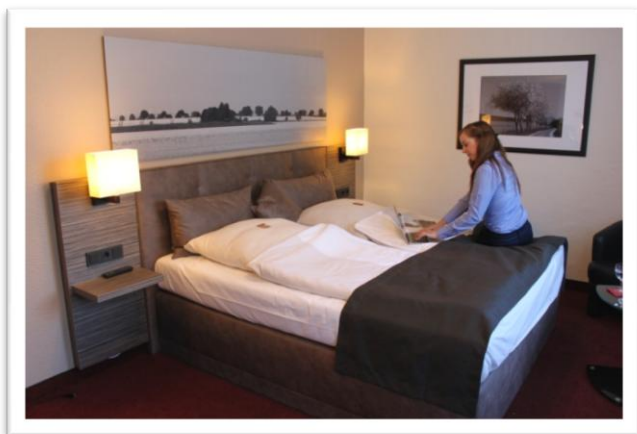
Herzlich Willkommen im Park.Hotel Ahrbergen

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 145 Betten in komfortabel eingerichteten Einzel- und Doppelzimmer mit moderner Ausstattung und Kingsize Betten.

Für Ihre Tagungen, Konferenzen und Veranstaltungen bieten wir Ihnen moderne Veranstaltungsräume in unterschiedlicher Größe 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



Zimmerpreise für Ihre Veranstaltung

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

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

Standard-Einzelzimmer 63,00 € pro Zimmer / Nacht

Standard-Doppelzimmer 83,00 € 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

Komfort-Einzelzimmer 73,00 € pro Zimmer / Nacht

Komfort-Doppelzimmer 93,00 € pro Zimmer / Nacht

Alle Zimmerpreise verstehen sich inklusive der jeweils gesetzlichen Mehrwertsteuer, Service und aller Abgaben.

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

Veranstaltungspauschale I

- Sektempfang
- Bierspezialitäten
- Je ein Rot- und Weißwein

Weißwein

La Vieille Blanc A.O.C., trocken
Weingut Chateau de Beaucastel
Anbaugebiet Côtes du Luberon
Rhône, Frankreich

Rotwein

La Vieille Rouge A.O.C., trocken
Weingut Chateau de Beaucastel
Anbaugebiet Côtes du Ventoux
Rhône, Frankreich

- Softgetränke (Mineralwasser, Coca Cola, Fruchtsäfte, Schweppes, Energie-Drink, etc.)
- 2 Spirituosen aus unserem Angebot
- Kaffee / Tee
- Menükarten
- Theke im Foyer
- Tische komplett eingedeckt, Stoffservietten (ohne Blumenarrangements)
- Stuhlhussen
- Eine Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück für den Gastgeber

Preis pro 30,00 € Person

Die Getränkepauschalen sind gültig für 7 Stunden. Bei mehr als 7 Stunden berechnen wir die Getränke nach Verzehr und berechnen für jede angefangene Stunde 85,00 € für unseren Service oder Sie wählen zusätzlich eine kleine Pauschale von 17,00 € pro Person.

Veranstaltungspauschale II

- Sektempfang
- Bierspezialitäten
- Je zwei Rot- und Weißweine

Weißweine

La Vieille Blanc A.O.C., trocken
Weingut Chateau de Beaucastel
Anbaugebiet Côtes du Luberon
Rhône, Frankreich

Silvaner QbA, trocken
Weingut Brennfleck
Franken

Rotweine

La Vieille Rouge A.O.C., trocken
Weingut Chateau de Beaucastel
Anbaugebiet Côtes du Ventoux
Rhône, Frankreich

Rotwein Cuvée QbA
(Domina & Spätburgunder), trocken
Weingut Brennfleck
Franken

- Softgetränke (Mineralwasser, Coca Cola, Fruchtsäfte, Schweppes , Energie-Drink, etc.)
- Kaffee / Tee
- 4 Spirituosen aus unserem Angebot
- Menükarten
- Theke im Foyer
- Tische komplett eingedeckt, Stoffservietten (ohne Blumenarrangements)
- Stuhlhussen
- Eine Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück für den Gastgeber

Preis pro 35,00 € Person

Die Getränkepauschalen sind gültig für 7 Stunden. Bei mehr als 7 Stunden berechnen wir die Getränke nach Verzehr und berechnen für jede angefangene Stunde 85,00 € für unseren Service oder Sie wählen zusätzlich eine kleine Pauschale von 22,00 € pro Person.

Veranstaltungspauschale III

- Champagnerempfang
- Bierspezialitäten
- Je zwei Rot / Weißweine

Weißweine

La Vieille Blanc A.O.C., trocken
Weingut Chateau de Beaucastel
Anbaugebiet Côtes du Luberon
Rhône, Frankreich

Silvaner QbA, trocken
Weingut Brennfleck
Franken

Rotweine

La Vieille Rouge A.O.C., trocken
Weingut Chateau de Beaucastel
Anbaugebiet Côtes du Ventoux
Rhône, Frankreich

Rotwein Cuvée QbA
(Domina & Spätburgunder), trocken
Weingut Brennfleck
Franken

- Softgetränke (Mineralwasser, Coca Cola, Schweppes, Fruchtsäfte, Mineralwasser, Energie-Drink, etc.)
- Kaffee / Tee
- Kaffeespezialitäten
- Spirituosenangebot der kompletten Bar
- Cocktails (4 Sorten)
- Menükarten
- Tische komplett eingedeckt, Stoffservietten (ohne Blumenarrangement)
- Theke im Foyer
- Stuhlhussen
- Eine Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück für den Gastgeber
- Beleuchtungstechnik und Beamer

Preis pro 55,00 € Person

Die Getränkepauschalen sind gültig für 7 Stunden. Bei mehr als 7 Stunden berechnen wir die Getränke nach Verzehr und berechnen für jede angefangene Stunde 85,00 € für unseren Service oder Sie wählen zusätzlich eine kleine Pauschale von 27,00 € pro Person.

Buffetvorschläge zu Ihrer Veranstaltung

„Klassisches italienisches Buffet“

Vorspeisen

„Vitello Tonnato“ - Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Gebackene Auberginen- und Zucchinischeiben mit Dip
gefüllte Champignons mit Kräuterfrischkäse
Mozzarella mit Tomaten an Ruccola
Marinierte Paprika mit Perlzwiebeln

Hauptspeisen - Warm

Lasagne mit Lachs
Hähnchenmedaillons „Livorno“ in pikanter Tomatensauce mit Paprika,
Zucchini, Champignons und Oliven

Beilagen

Kleine Rosmarinkartoffeln
Penne in Olivenöl geschwenkt
Italienisches Weißbrot

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeerpüree

Preis pro Person 25,00 €
(ab 25 Personen)

„Gehobenes Italienisches Buffet“

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Sellerie, Pinienkernen und Parmesan
Carpaccio vom Lachs mit roten Zwiebeln und Zitrone
italienischer Schinken mit Melone
"Vitello Tonnato"- Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Pochierter Salm im Ganzen mit Sauce Vinaigrette
Marinierte Meeresfrüchte
Gebackene Auberginen- und Zucchinischeiben mit Dip
Artischocken-Pilzsalat
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Marinierte Paprika mit Perlzwiebeln

Hauptspeisen – Warm

„Porchetta“ – italienischer Rollbraten, gefüllt mit Kräutern und Knoblauch

Kalbsroulade „Involtinis“
gefüllt mit Parma-Schinken, Blattspinat und Mozzarella in Tomaten-Käsesauce

Beilagen

kleine Kartoffeln
Penne mit buntem Gemüse und Olivenöl
Marktgemüse

Dessert

Tiramisu
Limettencrème
Cantuccini-Creme mit Beeren
Joghurt Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Preis pro Person 34,00 €
(ab 50 Personen)

„Mediterranes Buffet I“

Vorspeisen mit Fisch

Gedünstetes Lachsfilet mariniert mit Tomatenconcassée und frischen Kräutern
Garnelen mit Aioli und Cocktail-Dip
Marinierte Meeresfrüchte

Vegetarisch

Mini-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
Antipasti Auswahl mit Möhren, Zucchini, Auberginen, Paprika und Pilzen
Frische Blattsalate mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
geschmortes Paprikagemüse mit Grana Padano

Mit Fleisch

italienischer Schinken an Melone
„Vitello tonnato“ - Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Hähnchenmedaillons auf Möhren-Sesamsalat
Schweinefilet auf Rucolasalat

Warme Speisen

„Brassato al Barolo“
Toscanischer Rinderbraten in Rotweinsud
Lachstranchen auf frischem Spinat
Steinpilz-Ravioli

Beilagen

Marktgemüse
Parmesan-Risotto
Penne mit Olivenöl
kleine Kartoffeln

Dessert

Frischer Obstsalat
Mousse au chocolat
Creme Catalan
Mascarponecreme mit Früchten
Große Käseauswahl mit Brot und Butter

Preis pro Person 38,00 €
(ab 80 Personen)

„Mediterranes Buffet II“

Vorspeisen

Carpaccio vom frischen Lachs
Meeresfrüchteplatte mit Cocktail-Dip
Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch-Dip
Doradenfilet mit frischen Kräutern und Tomatenconcassée
gebratene St. Jacobs-Muscheln im Salatbeet
„Vitello Tonnato“ - Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
zweierlei Melone mit italienischem Schinken
Rucolasalat mit Grana Padano, Pinienkernen und Cherrytomaten
Marinierte Gemüseauswahl von Paprika, Zucchini, Auberginen und Pilzen

Warme Speisen

Seeteufelmedaillons mit Limetten-Chillisaucce
Kalbsrücken, vom Koch geschnitten mit einer Saucenauswahl

Beilagen

Grilltomaten
kleinen Kartoffeln
Marktgemüse

Dessert

Creme Caramel mit frischen Beeren
Tiramisu
Käseauswahl mit französischen und italienischen Käsesorten
Brotkorb und Butter

Preis pro Person 38,00 €
(ab 60 Personen)

„Schlemmer Buffet“

Vorspeisen

St. Jakobsmuscheln und Riesengarnelen auf Ratatouillesalat
Geräucherte Fischplatte
Gebeizter Lachs mit Granatapfel-Wasabi-Dip
Hähnchenmedaillons mit Ananas und Käse überbacken, dazu Currydip
Roastbeef mit Remoulade
Auberginenröllchen mit feinem Knoblauch und Oliven
Gefüllte Champignons mit Frischkäse
Ziegenkäse im Speckmantel auf buntem Linsensalat

Hauptgänge

Maispoulardenbrust mit feiner Morchel-Sahne-Farce
an jungem Spinat und glacierten Möhren dazu Schupfnudeln

Schweinefilet am Stück gebraten auf Chilli-Bernaise Sauce dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln

Ravioli mit frischen Kräutern und Lachs

Dessert

Mousse von brauner und weißer Schokolade
Eisbombe mit Obst
Panna Cotta mit Himbeermark
Tiramisu

Preis pro Person 36,00 €

„Barbecue-Grillbuffet I“

Grillwaren

Hähnchenspieße
Nackensteaks
Bratwürstchen
Schinkenriller

Beilagen oder für Vegetarier

Marinierte Gemüseauswahl von Paprika, Zucchini, Auberginen und Austernpilzen
Mozzarella mit Tomate an Rucicola mit Pestosauce
Baked Potateo mit Sourcream

Zu den Fleischspeisen reichen wir

Senf
Ketchup
Cocktaildip
Tomaten-Paprika Dip
Knoblauchsauce
Baguetteauswahl
3 hausgemachte Salate nach Absprache

Preis pro Person 18,50 €

„Barbecue-Buffer II“

Kalte Speisen

Antipasti Auswahl
Frischer Salat an reifen Tomaten und roten Zwiebeln
Grüner Salat mit Nüssen und Balsamicodressing
Gegrillte Austernpilze pikant mit Chilli und Kräutern
Meeresfrüchtesalat
italienischer Pennesalat
„Caprese“ – Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Warme Speisen

Lamm mit Minze und Zitrone
Maishühnchenbrust mit Rosmarin
Lachs Steaks
Scampi-Spieße
Rinder- und Schweinesteaks
Grillkäse „Halloumi“

Beilagen

Maiskolben
Grilltomaten
Ofenkartoffel mit Sourcreme

Zu den Grillwaren reichen wir

Senf-Honig-Dip
Barbeque-Sauce
Aioli
Avocado-Dip
Salsa-Sauce
Cocktail-Dip

Dessert

Große Obstplatte
Joghurt-Panna Cotta auf Fruchtspiegel
Eisbombe

Preis pro Person 39,00 €

„Buffet der klassischen Küche I“

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust-Tranchen an Friseesalat mit Orangendressing
Roastbeef „Zart Rosa“ mit Remoulade
Schweinefilet mit Nusskräuterkruste
2 Salate nach Wahl

Hauptgänge

Rinderbraten mit feiner Rahmsauce
Filet-Topf vom Schwein mit frischen Champignons

Beilagen

Marktgemüse
Kartoffelgratin
Schupfnudeln

Dessert

Mousse au Chocolat
Beeren Grütze mit Vanillesauce
Käseauswahl
Brot und Butter

Preis pro Person 29,00 €

„Buffet der klassische Küche II“

Suppe

Consommé vom Rind mit Ravioli-Einlage und Gemüsejulienne

Vorspeisen

Räucherfisch-Variation

Entenbrust mit Preiselbeeren-Dip

Schweinefilet unter der Nusskruste

Mettbällchen auf klassischem Kartoffelsalat

gebeizter Lachs mit 2erlei Dip

Hauptgang

Rinderrouladen „Niedersächsischer Art“

gefüllter Schwedenbraten vom Schwein mit Backpflaumen und Äpfeln

Beilagen

Rotkraut

Gemüseauswahl

Röstkartoffeln

Kartoffelgratin

Dessert

Mascarponecreme mit Früchten

Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Karamell

Preis pro Person € 32,00

„Buffet der Klassischen III“

Suppe

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestangen

Vorspeisen

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Rehrücken in Preiselbeeren

kleine Hähnchenmedaillons, mit Wallnüssen dekoriert

großes Käsesortiment mit frischen Früchten

2 Salate nach Wahl

Brotkorb mit Butter

Hauptgang

Kalbsgeschnetztes „Züricher Art“ mit Champignons und Spätzle

Spanferkelkeule mit Backpflaumen, Gemüseauswahl und Serviettenknödel

Hirschkalbskeule in Wacholderrahm und Blaukraut

Dessert

Tiramisu

Mousse au Chocolat

Orangecreme

Grießflammerie mit Himbeeren

Preis pro Person € 34,90

„weihnachtliches Buffet“

Suppe

Wildkraftbrühe mit Nudeltaschen

Vorspeisen

Rehrücken mit Waldorfsalat

Feldsalat mit Nussmischung

Rindercarpaccio

geräucherte Entenbrust auf Kürbis-Gemüse

Gebackene Austernpilze mit Kräuterdip

Kalbsbackensülze mit Remouladensauce

gebeizter Lachs mit Dill-Senf Sauce

Hauptspeisen

Lasagne mit Steinpilzsauce

Hirschkalbskeule in Wacholderrahmsauce

Barbarie Entenbrust in Orangensauce

Beilagen

Blaukraut

Kartoffelgratin

winterliches Gemüse

Kartoffelklöße

Dessert

Zimt Tiramisu

Spekulatiusparfait

winterliche Grütze mit Vanillesauce

Orangen Panna Cotta

Preis pro Person € 36,00 €

(ab 50 Personen)

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

2,10 € pro Stück

italienischer Schinken mit Honigmelone am Spieß

1,40 € pro Stück

Crepes-Lachsröllchen mit Frischkäse

1,80 € pro Stück

garnierte Schweinemedallions

2,20 € pro Stück

Hähnchenfilet im Cocodip

1,40 € pro Stück

Hähnchen-Ananasspieß

1,40 € pro Stück

Datteln im Speckmantel

1,10 € pro Stück

Minipizzen mit verschiedenem Belag

1,70 € pro Stück

Mini Mozzarella Spieße

1,40 € pro Stück

Anti-Pasti-Spieße

1,40 € pro Stück

Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse

0,70 € pro Stück

Käsewürfel-Trauben-Spieß

1,20 € pro Stück

Süßes Fingerfood

Gefüllte Mini Berliner

3,50 € 5 Stück

Obstspieße

1,90 € pro Stück

Blechkuchen

1,50 € pro Stück

Nusschnecken

1,00 € pro Stück

Croissants

1,00 € pro Stück

Muffin

3,50 € pro Stück

Donuts

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, Ruccola

mit Baguette-Salami

mit Kasslerbraten

2,00 € pro ½ Brötchen

Fingerfood im Glas

| | |
|---------------------------------------|-----------------|
| Garnelen auf rotem Linsen-Salat | 2,50 € pro Glas |
| Krabbencocktail | 2,50 € pro Glas |
| Roastbeef-Tranchen auf Kartoffelsalat | 2,50 € pro Glas |
| Mettbällchen auf Salat | 2,30 € pro Glas |
| Italienischer Nudelsalat | 1,70 € pro Glas |

Dessert im Glas

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Creme Catalan | |
| Panna Cotta mit Himbeeren | |
| Mascarponecreme | |
| Schokoladenmousse | |
| Creme Brûlée | |
| Limettencreme | |
| Schwarzwaldbecher | |
| Obstsalat | 2,20 € 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 | 4,50 € pro Stück |

Wraps gefüllt mit

| | |
|-------------------------------------|------------------|
| Salat, Lachs und Frischkäse | |
| Salat und Thunfisch | |
| Salat, Pute und Curryrahm | |
| Salat, Mozzarella, Tomate und Pesto | |
| Vegetarischer Gemüsesalat | 4,50 € pro Stück |

Quiche gefüllt mit

| | |
|------------------------|------------------|
| mit Speck und Zwiebeln | |
| mit Spinat und Feta | |
| mit Lachs | |
| mit Lauch und Schinken | 1,70 € pro Stück |

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 Gemüsejulienne
- Hochzeitssuppe
- Wildkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
- Cremesuppe (z.B. Kürbis, Spargel, Erbsen oder Pfifferlingsuppe)
- Minestrone, Gemüsesuppe
- Kartoffelcremesuppe „Sylter Art“ mit Krabben
- Klare Ochsenchwanzsuppe mit Käsestangen

mit Fleisch

Rind

- „Vitello Tonnato“ – Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Kalbsbackensülze 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 Ruccolasalat 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

mit Fisch

- pochiertes 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
- geräucherte Fischplatte
- gebeizter Lachs mit Granatapfel-Wasabi-Dip
- gedünstetes Lachsfilet mit Tomatenconcassée und frischen Kräutern
- Räucherfisch-Variation

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 Ruccola
- Ruccolasalat mit Grana Padano, Pinienkernen und Cherrytomaten
- gebackene Austernpilze

Hauptgänge:

Fisch

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

Rind

- Filetspitzen mit frischen Champignons in Rahmsauce
- Rinderbraten „Gärtnerin Art“ mit feiner Rahmsauce
- deftige Lammkeule mit Kräuter 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 Grünerpfeffersauce

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

- Maispouardenbrust 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 in feiner Rahmsauce
- Rehkeule mit Waldpilzsauce
- Wildschweinbraten

Pasta

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

Hauptgänge:

vegetarisch

- Pilzpfanne auf hausgemachten Semmelknödel
- Ravioli mit Ricottafüllung
- Steinpilz-Ravioli
- Pennenudeln mit Blattspinat gratiniert
- Gemüse vom Markt mit Ziegenkäsecreme
- Schnitzel von Austernpilzen mit Kräuterdip
- 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
- Eisbombe mit Obst
- 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)

Auszug aus unserer Getränkekarte

Hot Drinks

| | | |
|--------------------|--|-------|
| Cafe crème | | 2,50 |
| Espresso | | 2,20 |
| Café au lait | | 2,90 |
| Kanne Kaffee / Tee | | 12,00 |
| Latte macchiato | | 3,20 |
| Kännchen Tee | | 3,50 |

Soft Drinks

| | | |
|----------------------------------|-------|------|
| Gerolsteiner | | |
| <i>Sprudel, Medium, Naturell</i> | 0,25l | 2,60 |
| | 0,75l | 5,50 |
| Coca Cola, light, Fanta, Sprite | 0,20l | 2,60 |
| Versch. Säfte | 0,20l | 2,80 |

Bier

| | | |
|-----------------------------------|-------|------|
| Becks, vom Fass | 0,4l | 3,40 |
| Franziskaner Hefeweizen, vom Fass | 0,5l | 3,90 |
| Franziskaner Hefeweizen, dunkel | 0,5l | 3,90 |
| Alster/Radler | 0,4l | 3,40 |
| Becks, alkoholfrei | 0,33l | 3,40 |

Weisswein

| | | |
|----------------------------------|-------|-------|
| La Vieille Blanc A.O.C., trocken | 0,75l | 17,50 |
| Silvaner QbA, trocken | 0,75l | 17,50 |

Rotwein

| | | |
|---|-------|-------|
| Rotwein Cuvée QbA (Domina & Spätburgunder), trocken | 0,75l | 17,50 |
| La Vieille Rouge A.O.C., trocken | 0,75l | 17,50 |

Sekt

| | | |
|-----------------|-------|-------|
| Sekt, Hausmarke | 0,75l | 21,00 |
|-----------------|-------|-------|




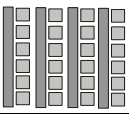

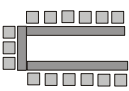
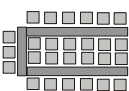
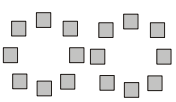
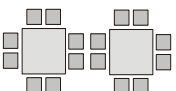
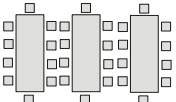
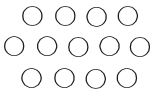
Veranstaltungstechnik

Gerne bieten wir Ihnen zu ihrer Hochzeit folgende technische Geräte an

| | |
|---|-----------------|
| <u>Beamer</u> | 25,00 € |
| <u>Leinwand</u> | ohne Berechnung |
| <u>Flipchart</u> | ohne Berechnung |
| <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 € |
| <u>Rednerpult</u> | 10,00 € |

(Weitere Veranstaltungstechnik auf Anfrage)

Übersicht der Stellmöglichkeiten

| Bereiche | Leibniz.Lounge + v.Humboldt. Lounge | v.Humboldt. Lounge | Leibniz.Lounge | Liebig. Lounge | Raum Siemens | Raum Fürstenhall |
|--|--|-----------------------|------------------|-------------------|-------------------|---------------------|
| Bestuhlung | Max. Personen | | | | | |
| Raumiete pro Tag | auf Anfrage | auf Anfrage | auf Anfrage | 440,00 € | 160,00 € | 60,00 € |
| Runde Tische  | 140 | 80 | 60 | 60 | / | / |
| Blockform  | 70 | 40 | 30 | 40 | 10 | 8 |
| Karree  | 70 | 40 | 30 | 35 | 10 | 6 |
| Parlamentarisch  | 150 | 90 | 60 | 50 | 15 | 8 |
| Stuhlreihen  | 200 | 110 | 90 | 80 | 25 | 12 |
| U-Form außen  | 100 | 60 | 40 | 40 | 10 | / |
| U-Form innen & außen  | 150 | 85 | 65 | / | 20 | / |
| Stuhlkreis  | 150 | 85 | 65 | 40 | 20 | 8 |
| Einzelische  | 150 | 85 | 65 | 60 | 20 | 8 |
| 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 | 20 m ² |

Unsere kleinen Gäste

Gerne bieten wir für unsere kleinen Gäste kleinere Portionen an:

| | |
|--|----------|
| Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise | EUR 3,00 |
| Kleines Schnitzel mit Pommes | EUR 6,00 |
| Portion Nudeln mit Tomatensauce | EUR 4,00 |
| Kleine Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Gemüse | EUR 6,00 |

Pauschalen

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) 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, 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.

Nach Bedarf stellen wir Ihnen eine kleine Spielecke zur Verfügung, die zum Verweilen einlädt.

Zusatzinformation zu den Veranstaltungspauschalen

- Der Zeitraum einer Pauschale kann nicht unterbrochen werden.
- Die 7 Stunden müssen zusammenhängend gefeiert werden.
- Die Kuchenpauschale (Umlagenpauschale) von 1,50 € pro Person wird nur im zeitlichen Rahmen und in Verbindung einer Pauschale angeboten.
- Im Rahmen der Pauschale bieten wir auch Kaffee in Kannen für 12,00€ pro Kanne an. Außerhalb der Pauschale schenken wir Kaffee nur a la Carte aus.
- Mitgebrachter Kuchen muss servierfertig geliefert werden.
(geschnitten und portioniert, sonst wird dieses extra mit 2,50 € pro Kuchen berechnet)
- Eine Portion Sahne wird mit 0,50€ berechnet.
- Wir bieten für den großen Saal 15 LED-Strahler á 5,00€.
- Die Tische werden in optimaler Tischauslastung eingedeckt. (10 Gästen pro Tisch)
Ein extra Tisch kostet 25,00€.
- Nach den 7 Stunden der Pauschale fällt ein Personalaufschlag von 85,00 Euro pro Stunde an.

Kaffeepauschale I:

- Kaffee / Tee in Kannen
 - eingedeckter Tisch im Wintergarten. Restaurant
 - Kuchen zum selbst mitbringen
- 7,50 Euro/Person**

Kaffeepauschale II:

- Kaffee / Tee in Kannen
- eingedeckter Tisch im Wintergarten. Restaurant
- mit zweierlei Blechkuchen (weitere Kuchen & Tortensorten auf Anfrage)

9,50 Euro/Person

Alternative:

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

Die Kaffeepauschalen sind nur in Verbindung einer Pauschale und außerhalb des zeitlichen Rahmens der Pauschale gültig. (ab 20 Personen für 2 Stunden)