

PARK HOTEL am *S*CHLOSS

tagen • urlauben • genießen



Feiern und Feste

Feiern und Feste

Wer etwas zu feiern hat, möchte auch seinen Gästen einen unvergesslichen Tag mit einzigartigem Ambiente bieten.

Wir "schaffen" Ihnen die Möglichkeiten dafür, damit Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis wird und geben Ihnen Raum, Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen umzusetzen.

Feiern Sie Ihr Fest wie es fällt, ob in kleiner Runde oder im großen Stil, Familienfeiern, Hochzeiten, Firmenevents, bis hin zum romantischen Menü für Zwei, unser erfahrenes Team führt gerne für Sie Regie.



Menüvorschläge

Menü „Burg Eltz“

Zwiebelsüppchen

Schmorbraten vom „Angus Rind“
in Spätburgunder Sauce
mit Apfel – Rotkraut und Spätzle

hausgemachter Apfelschlupfer

Preis pro Person 29,50 €

Menü „Schloss Bürresheim“

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüseeinlage

Schweinefilet im Speckmantel an Calvadossauce
auf zweierlei Böhnchen und Kartoffelgratin

geeister Cappuccino

Preis pro Person 29,50 €



Menü „Burg Olbrück“

Eifler Kartoffelrahmsuppe
mit Buttercroutons

Poulardenbrust auf Saison - Gemüse
mit gebackenen Kartoffelkroketten

Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis

Preis pro Person 29,50 €

Menü „Burg Pyrmont“

Tomatensüppchen
mit Basilikum und Sahnehaube

gebratenes Pangasiusfilet auf Blattspinat
an Weißweinsauce und Kartoffelstock

Duett von Parfait

Preis pro Person 29,50 €

Menüvorschläge



Menü „Hochsimmer“

Trilogie von Süppchen
(z.B. Kartoffelsüppchen, Tomatensüppchen und Rinderkraftbrühe)

Rumpsteak vom " Anchorena Rind " an Rotweinsauce
mit frischem Saisongemüse und Bratkartöffelchen

Mousse au Chocolat
auf frischem Obstsalat

Preis pro Person 38,50 €

Menü „Silbersand“

Melone mit Schinken

Zanderfilet auf Lauchgemüse
mit Bandnudeln

frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Preis pro Person 35,50 €
(Saisonabhängig)

Menü „Nettemühle“

Karotten – Ingwer – Süppchen
mit gebratenem Scampi

karamellierte Entenbrust
an Orangensauce, mit Kartoffelklößchen und Rotkohl

Creme Brulee

Preis pro Person 35,50 €

Menüvorschläge

Menü „Vordereifel“

gebratenes Pangasiusfilet auf Riesling - Sauerkraut

Trilogie von Süsspchen
(Karotten – Ingwer - Süsspchen, Tomatensüsspchen
und Rinderkraftbrühe)

Medaillon vom Schweinefilet
auf Gartengemüse mit Bratkartoffeln

Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis

Preis pro Person 43,50 €

Menü „Vulkaneifel“

geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti
an sommerlichem Salatbouquet

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Braten vom Wildschwein
an Rotkohl und Kartoffelgratin

Mousse von brauner Schokolade
mit frischen Beeren

Preis pro Person 45,50 €

Menü „Eifel“

Tomatensüsspchen
mit Basilikum und Sahnehaube

Senf – Kartoffelsalat mit Crevettencocktail
und jungem Eisbergsalat im Gläschen

Rumpsteak vom „Anchorena Rind“ an Rotweinsauce
mit Rosenkohl und Kartoffelkroketten

frische Erdbeeren mit Schokoladeneis

Preis pro Person 45,50 €
(Saisonabhängig)



Menüvorschläge

Menü „Parkhotel supreme“

Carpaccio vom Rinderfilet mit schwarzer Oliven-Tapenade
und jungem Parmesan

Karotten - Ingwer – Suppe
mit gebratenem Scampi

Zitronensorbet mit Sekt

rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise,
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin

Süße Dessert Trilogie
(geeister Cappuccino, Creme Brulee, warmes Schokoküchle)

Preis pro Person 59,50 €



Menü „Parkhotel deluxe“

Vorspeisen Variation
(z.B. Kartoffelsüppchen, Räucherlachs auf Senf – Dill - Sauce,
Melonenschiffchen mit Schinken, Tomate Mozzarella,
Frischkäseterrine)

kross gebratener Zander
auf Rote Bete

Zitronensorbet auf gepfeffelter Physalis

Rinderfilet vom "Anchorena Rind" im Speckmantel
mit Pfeffersauce, zweierlei Böhnchen und Kartoffelstock

Creme Brulee

Preis pro Person 65,00 €

Getränke

Bei Veranstaltungen, die tagsüber stattfinden, werden die Getränke nach Verzehr berechnet.
Zu Abendveranstaltungen können die Getränke wahlweise nach Verzehr oder in einer Pauschale abgerechnet werden.

Getränkepauschale 1 (ab 30 Personen)

beinhaltet: Mineralwasser, Apfelschorle, Cola, Cola Light, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Apfelsaft und Orangensaft, Weißwein, Rotwein, Prosecco (ohne Empfang), Pils und Kölsch vom Fass, Hefeweizen, alkoholfreies Pils und Hefeweizen

35,00 € pro Person

Getränkepauschale 2 (nur für Kinder von 3 bis 15 Jahren)

beinhaltet: Mineralwasser, Apfelschorle, Cola, Cola Light, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Apfelsaft und Orangensaft, Kakao und Tee

15,00 € pro Kind

Diese Pauschalen gelten für einen Zeitraum von max. 6 Stunden.

Wir berechnen 5,00 € pro (noch anwesende) Person pro Verlängerungsstunde bei Pauschale 1, für Pauschale 2 berechnen wir 3,00 € pro (noch anwesendem) Kind.

Getränke, die außerhalb der Pauschalen ausgeschenkt werden dürfen, werden mit dem Gastgeber vor Veranstaltungsbeginn abgesprochen und separat berechnet.

Empfang

Prosecco und Orangensaft

5,00 € pro Person

Sekt und Orangensaft

6,00 € pro Person

Gerne bieten wir Ihnen zum Empfang auch Canapés an.

Dekoration / Übernachtungen

Dekoration

Wenn Sie die Dekoration aus der Hand geben möchten, übernehmen wir die Organisation gerne für Sie.

Blumengestecke lassen wir von unserem Floristen nach Ihren Vorstellungen anfertigen.

Preise auf Anfrage

Übernachtungen

Gerne stellen wir Ihnen und Ihren Gästen unsere Hotelzimmer zur Verfügung.

Einzelzimmer 75,00 € an Wochentagen

Einzelzimmer 85,00 € am Wochenende und an Feiertagen

Doppelzimmer 95,00 € an Wochentagen

Doppelzimmer 110,00 € am Wochenende und an Feiertagen

Juniorsuite 125,00 € an Wochentagen

Juniorsuite 150,00 € am Wochenende und an Feiertagen

Zustellbetten werden mit 25,00 € berechnet

Preise pro Zimmer und Nacht inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet.
Änderungen vorbehalten.



Kontakt

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und beraten Sie gerne.

Zur Besprechung Ihrer Veranstaltung möchten wir uns gerne Zeit nehmen.

Rufen Sie uns an, um einen persönlichen Termin zu vereinbaren.

Sollten Sie keine Zeit haben zu uns zu kommen, besuchen wir Sie auch gerne zu Hause.

Sie erreichen uns unter 02651 / 49400 oder info@parkhotel-am-schloss.de

