

# PARK HOTEL am SCHLOSS

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 39,00 €

## Menü „Schloss Bürresheim“

Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen und Gemüseinlage

Schweinefilet im Speckmantel an Calvadosauce  
auf zweierlei Böhnchen und Kartoffelgratin

geeister Cappuccino

Preis pro Person 39,00 €



## Menü „Burg Pyrmont“

Tomatensüppchen  
mit Basilikum und Sahnehaube

gebratenes Pangasiusfilet auf Blattspinat  
an Weißweinsauce und Kartoffelstock

Duett von Parfait

Preis pro Person 39,00 €

# 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 48,00 €

## Menü „Silbersand“

Melone mit Schinken

Zanderfilet auf Lauchgemüse  
mit Bandnudeln

frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Preis pro Person 45,00 €  
(Saisonabhängig)

## Menü „Nettemühle“

Karotten – Ingwer – Süppchen  
mit gebratenem Scampi

karamellierte Entenbrust  
an Orangensauce, mit Kartoffelklößchen und Rotkohl

Creme Brulee

Preis pro Person 48,00 €

# 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 58,00 €

## 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 55,00 €

## 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 58,00 €  
(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 69,00 €



## 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 82,00 €

# 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

45,00 € 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

25,00 € pro Kind

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

Wir berechnen 8,00 - pro (noch anwesende) Person pro Verlängerungsstunde bei Pauschale 1, für Pauschale 2 berechnen wir 5,00 - 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

7,00 € pro Person

Sekt und Orangensaft

9,00 € 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](mailto:info@parkhotel-am-schloss.de)



