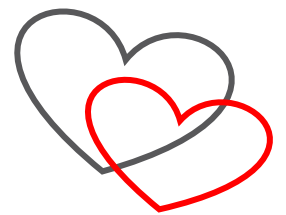




Parkhotel
WEISKIRCHEN
★★★★



Genießen sie den
schönsten Tag Ihres Lebens ...



im Parkhotel Weiskirchen



Herzlich willkommen im Parkhotel Weiskirchen
– der perfekte Ort für Ihre Traumhochzeit –

Von 2 bis 250 Gästen bieten wir
Ihnen das passende Ambiente.

Gerne organisieren wir Ihre Feier.

Das Team der Veranstaltungsabteilung:
Tobias Simon & Laura Hoffmann

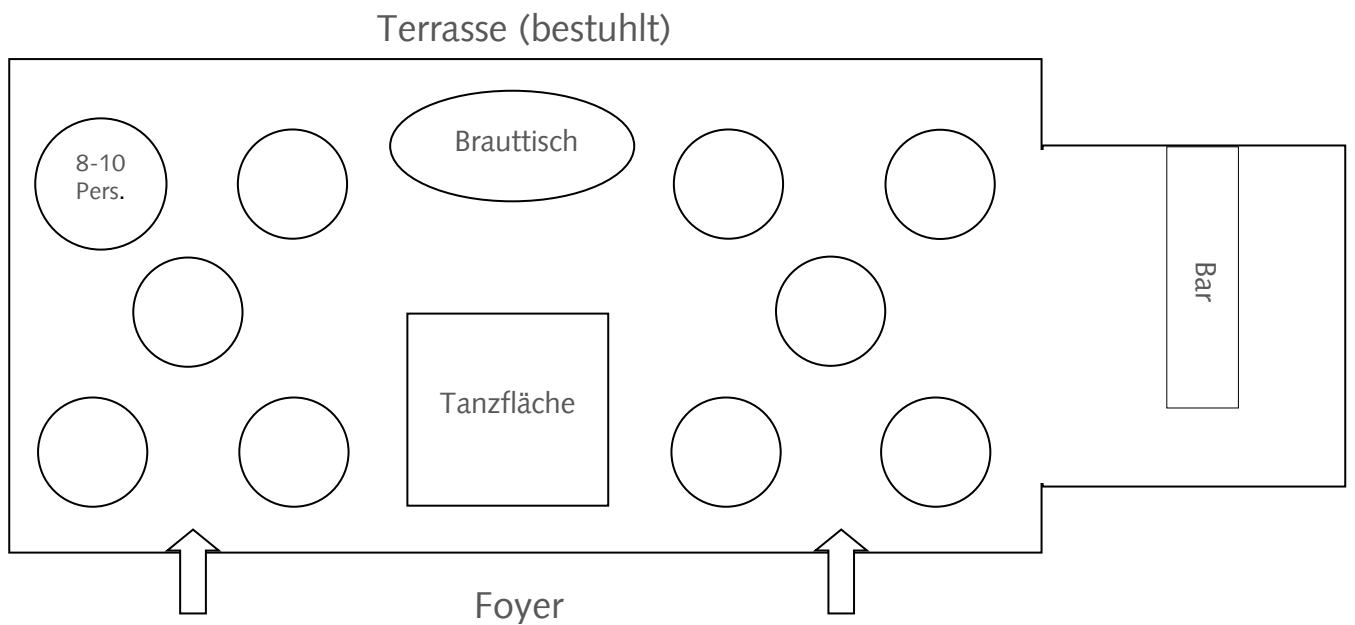


Tel.: +49 6876 919-502 oder +49 6876 919-505
veranstaltung@parkhotel-weiskirchen.de
parkhotel-weiskirchen.de

Ihr Trau(m)-Raum

Die Raumgröße kann flexibel und individuell an Ihre Anforderungen und Wünsche angepasst werden.
Unsere Veranstaltungsräume haben eine Gesamtfläche von ca. 400 m².

Bestuhlungsbeispiel für bis zu 120 Personen:





Parkhotel
WEISKIRCHEN
★★★★

Unsere Veranstaltungsräume (Fläche ca. 80–240 m²)





Parkhotel
WEISKIRCHEN
★★★★

Unsere Grill- und Eventhütte mit Panoramaterrasse

– für alle, die es festlich und urig mögen –

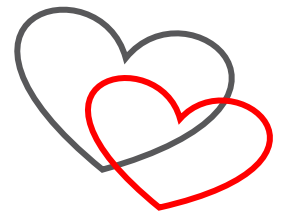


In unserer Grill- und Eventhütte können Hochzeiten für bis zu 50 Personen stattfinden – bei schönem Wetter auf der Panoramaterrasse erweiterbar für bis zu 100 Personen.

- Preise auf Anfrage -



Parkhotel
WEISKIRCHEN
★★★★



Ihre standesamtliche oder freie Trauung
– idyllisch unter freiem Himmel und direkt vor Ort –

in unserem romantischen Gartenpavillon



Bei ungünstiger Witterung steht Ihnen als Alternative unser Trauzimmer „Bellevue“ zur Verfügung.

Das Standesamt der Gemeinde Weiskirchen traut Sie auch an Samstagen in unserem Hause.

Gerne fragen wir für Sie Ihren Wunschtermin an.

(Bereitstellungs- und Dekopauschale für den Pavillon oder den Raum Bellevue: € 300,00)

Hochzeits-Special 2024



Sektempfang mit eisgekühltem Secco und Orangensaft, bei schönem Wetter auf unserer Bankett-Terrasse für maximal eine Stunde alternativ und nach Verfügbarkeit: auf unserer Panoramaterrasse (€ 200,00) - *weitere Getränke werden nach Verzehr berechnet*



Pikante Blätterteighäppchen zum Sektempfang (3 Stück pro Person)



Ab 18:30 Uhr: Festliches Buffet „Unser Klassiker“ (ab 50 Erwachsenen) alternativ: ein 3-Gang-Menü



Getränkepauschale mit Bitburger Bier und Biermixgetränken, Maisel's Weizenbier, Fachinger Mineralwasser, Vaihinger Säfte, Bluna Limonaden und Afri Cola, Hauswein (weiß, rosé, rot), Hugo, Apérol Spritz, Kaffeespezialitäten zum Dessertbuffet sowie eine Runde Digestif nach dem Essen



Folgende Besonderheiten bieten wir im Veranstaltungsraum an:

- Holzparkett-Tanzfläche
- Windlichter mit Kerzen auf allen Tischen
- Individuell gestaltete Menükarten und Raumausschilderung mit Ihren Namen
- Runde Tische in verschiedenen Größen
- Stühle mit eleganten Stuhlhussen
- Palettenbar mit Stehtischen im Raum inkl. Beleuchtung



Veranstaltungsende und Ende der Getränkepauschale: 03:00 Uhr

Als Komplettpauschale:

zum Preis von € 145,00 pro Person

Für Kinder bieten wir folgende Sonderpreise an:

Kinder bis einschließlich 5 Jahre: kostenfrei

Kinder von 6 bis einschließlich 11 Jahre: 50 % der Pauschale

Kinder ab 12 Jahre: Vollzahler

Ab 00:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von € 180,00 je angefangene Stunde.

Unsere Raummieten für Veranstaltungen:

- bis zu 40 Personen € 380,00

- bis zu 69 Personen € 530,00

- ab 70 Personen € 660,00

Der zeitliche Ablauf Ihrer Veranstaltung richtet sich selbstverständlich nach Ihren Wünschen.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!



Buffet „Unser Klassiker“

Eingelegte Antipasti
gegrilltes Gemüse
luftgetrockneter Schinken / Mailänder Salami
Kalbstafelspitztranchen / Schnittlauchvinaigrette
Rucolasalat / Parmesanspalten / Balsamico-Vinaigrette
bunte Blattsalate / verschiedene Rohkostsalate

frischgebackenes Brot

Rosa gegarte Hüfte vom Weiderind / Barolosauce
– am Buffet tranchiert –

Maispoulardenbrust / Parmaschinken / Salbei / Riesling-Jus

Viktoriabarschfilet / Kräuterkruste / Basilikumsauce

Rosmarinkartoffeln / Tagliatelle
saisonale Gemüseauswahl

Crema Catalana / eingelegte Früchte
Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolat



Menü-Bausteine

Vorspeisen

Kartoffeltortilla / Knoblauch-Dip / Kresse / Serrano-Schinken
oder

Pflücksalat / Sesam-Dressing / karamellierte Macadamia-Nüsse
oder

Rinderbouillon / Markklößchen / Gemüse / Fadennudeln

Hauptgänge

Zanderfilet / Gurkengemüse / Blumenkohlrisotto
oder

Lackierte Maishähnchenbrust / Blattspinat / Petersilienwurzel
oder

Schweinefilet / Rosa Pfeffersauce / Romanesco / Kartoffelgratin
oder

Gegrillte Avocado / Mandelpesto / Linsen / lauwarmer Tomatensalat

Desserts

Chai Brownies / Macadamia-Nüsse / Mangosorbet
oder

Schokoladen-Pannacotta / Marsala-Espuma / Vanilleeis
oder

Blaubeersorbet / Granatapfelcreme / Schokoladen-Chili-Mousse

Unsere Empfehlungen zur kulinarischen Begleitung Ihrer Feier



Canapées in verschiedenen Geschmacksrichtungen € 4,00 pro Stück

belegt mit ...

- rosa Roastbeef und Remoulade
- Jungschweinemedaille und Kräuterleberwurst
- Putenbrust mit Paprikafrischkäse
- Brie mit Feigensenf
- Räucherlachstatar mit Sahnemeerrettich
- Räucherforelle mit Sahnemeerrettich
- Krabbenscocktail mit Dill

Bruschetta – geröstete Baguettescheiben € 4,00 pro Stück

belegt mit ...

- Oliventapenade
- Tomatenconcasse mit Basilikum und Knoblauch
- Tomate und Mozzarella

Gourmetlöffel mit Fingerfood € 5,00 pro Stück

- Räucherlachstatar auf Gurke
- Gebratene Riesengarnele auf Kartoffel-Pesto-Salat
- Tafelspitz-Salat
- Gefülltes Wachtelei mit Kaviar
- Büffelmozzarella mit Cherrytomate und Balsamico
- Oliventapenade auf Pumpernickel

Pikante oder süße Miniteilchen € 3,00 pro Stück
Blätterteiggebäck mit Füllung in verschiedenen
Geschmacksrichtungen

Mitternachtssnack
mit frischgebackenem Brot oder Baguette:

Käseauswahl € 12,00 pro Person

Gulaschsuppe oder Currywurst € 9,00 pro Person

Gerne präsentieren wir Ihre **Hochzeitstorte** mit Feuerregen.
Wir berechnen für die Hochzeitstorte ein Tellergeld von
pauschal € 50,00 für Veranstaltungen mit bis zu 50 Personen,
für jede weitere Person zusätzlich € 1,00 pro Person.



Veranstaltungsende: spätestens um 03:00 Uhr

Wir berechnen ab 00:00 Uhr einen Nachtzuschlag von € 180,00 je angefangene Stunde.

**Auf den folgenden Seiten
finden Sie unsere Vorschläge für
Menüs und Buffets (Buffets ab 50 Erwachsenen)**

**Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü oder Buffet
nach Ihren eigenen Wünschen und Vorstellungen zusammen.**



Parkhotel
WEISKIRCHEN
★★★★

Menü-Bausteine

Kalte Vorspeisen

Ceviche / Label Rouge Lachs / Avocado
Gurke / Safran Crème fraîche
16

Kartoffeltortilla / Knoblauch-Dip
Kresse / Serrano-Schinken
16

Rindercarpaccio / Trüffelvinaigrette
Wildkräutersalat / Parmesan
16

Pflücksalat / Sesam-Dressing
karamellierte Macadamia-Nüsse
14

Suppen

Kohlrabi-Möhren-Suppe
gebratene Garnele
9

Rinderbouillon / Markklößchen
Gemüse / Fadennudeln
8

Lobster Bisque / Flusskrebbs-Klößchen
12

Schaumsuppe von grüner Erbse
Tomaten-Coulis
8



Fischgerichte

Lachs / Yuzo
Mais / Rettich / Jalapeño
26

Zanderfilet
Gurkengemüse / Blumenkohlrisotto
26

Heilbutt / Pistazienkruste
Rote Bete-Püree / Fondant-Kartoffeln
28

Kabeljaufilet / Rote Zwiebel-Schaum
Romanesco / schwarze Linsen
28

Fleischgerichte

Lackierte Maishähnchenbrust
Blattspinat / Petersilienwurzel
22

Kalbsfilet / Sauerampfer-Velouté
Bunte Rübchen / Kartoffelkrapfen
30

Schweinefilet / Rosa Pfeffersauce
Romanesco / Kartoffelgratin
24

Rinderhüfte / Barolo-Jus
Kardamom-Möhren / Kartoffelgratin
26



Vegetarische Hauptgänge

Gegrillte Avocado / Mandelpesto
Linsen / lauwarmer Tomatensalat
14

Grünes Risotto vom Spargel
Basilikum-Jus / Ziegenkäse
16

Süßkartoffel-Mangold-Roulade
Pistou / gegrillter Mais
14

Desserts

Chai Brownies
Macadamia-Nüsse / Mangosorbet
9

Schokoladen-Pannacotta
Marsala-Espuma / Vanilleeis
9

Buttermilchparfait
Orangen-Espuma / eingelegte Erdbeeren
9

Blaubeersorbet
Granatapfelcreme / Schokoladen-Chili-Mousse
9



Buffet „Unser Klassiker“

66 €

Eingelegte Antipasti
gegrilltes Gemüse
luftgetrockneter Schinken / Mailänder Salami
Kalbstafelspitztranchen / Schnittlauchvinaigrette
Rucolasalat / Parmesanspalten / Balsamico-Vinaigrette
bunte Blattsalate / verschiedene Rohkostsalate

frischgebackenes Brot

Rosa gegarte Hüfte vom Weiderind / Barolosauce
– am Buffet tranchiert –

Maispouardenbrust / Parmaschinken / Salbei / Riesling-Jus

Viktoriabarschfilet / Kräuterkruste / Basilikumsauce

saisonale Gemüseauswahl
Rosmarinkartoffeln / Tagliatelle

Crema Catalana / eingelegte Früchte
Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolat



Schlemmerbuffet

75 €

Schaustück vom norwegischen Fjord Lachs
Räucherfischvariation mit Lachs, Forelle und Makrele
luftgetrockneter Schinken / Melonenspalten
Ziegenfrischkäse Millefeuille / Tomaten / Basilikum
bunte Blattsalate / verschiedene Rohkostsalate

frischgebackenes Brot

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz / rotes Zwiebelconfit / Salbei-Jus
– am Buffet tranchiert –

Jungschweinelende / Kräuter-Bacon-Mantel / Pfefferrahmsauce

Rote Meerbarbe / Tomaten-Safran-Jus

saisonale Gemüseauswahl / Zitronenbutter / Sesamgemüse
hausgemachte Spätzle / Kartoffelgratin

Früchteplatte

Zweierlei Kaffeemousse

Orangen-Pannacotta



Spezialitäten-Bufferet

85 €

Schaustück vom Label Rouge Lachs
mit geräuchertem Butterfisch, Forelle und hausgebeiztem Lachs

eingelegter Rinderrücken / Balsamico-Linsen

Rucola / Parmesanspalten

Poke Bowl – Sushi Reis mit Salat von Gurke, Mango und Zuckerschoten
an Ingwer-Dressing

bunte Blattsalate / verschiedene Rohkostsalate

frischgebackenes Brot

Slow roasted Prime Rib vom US-Beef / Sauce béarnaise
– am Buffet tranchiert –

Barbarie-Entenbrust / Orangen-Pfeffersauce

Lachsfilet / Pistazienkruste / Safransauce

saisonale Gemüseauswahl / Ingwerkarotten
Kartoffelgratin / dreierlei Tagliatelle

Tiramisu

Pannacotta von der Callebaut-Schokolade

Eiskreation nach Art des Hauses



Parkhotel
WEISKIRCHEN
★★★★

Gourmet-Grillbuffet

75 €

Eingelegte Antipasti
mit marinierten Paprika, Auberginen, Zucchini, Champignons,
grünen und schwarzen Oliven

Saftige Honigmelone / luftgetrockneter Schinken

Tomate-Mozzarella / frisches Basilikum

bunte Blattsalate / verschiedene Rohkostsalate

frischgebackenes Brot

Vom Grill

Saarländische Schwenker vom Dorfmetzger

Thai BBQ Putenbrust

Steaks vom Angusrind

Lammhüfte / Knoblauch / Thymian,
saftige Spareribs

Grillwürstchen / Merguez

Scampi / Zitronengras

Pazifikmakrele / Speckmantel

mediterrane Gemüsepfanne / Gemüsespieße

Rosmarinkartoffeln

Jasminreis / Chili

Mojo Rojo / Mojo Verde / Chimichurri / BBQ-Dip / Chilisauce

Früchteplatte / Obstsalat / Vanillesauce

Fruchtmousse der Saison

Crème brûlée von der Tonkabohne

Quarkcreme / süße Kirschen

Optional: Spanferkel am Spieß / Schwarzbier-Jus
pauschal: € 300,00

Traumhaft übernachten – in Ihrer Traumsuite

Gerne können Sie auch zum besonderen Anlass Ihrer Hochzeitsfeier die Traumsuite zur Übernachtung buchen (Mindestaufenthalt 2 Nächte)



Die Veranstaltung entspannt mit Ihren Gästen ausklingen lassen

Für Ihre Gäste können wir auf Wunsch ein Zimmerkontingent
mit Sonderkonditionen einrichten.

Die Zimmer können bis 8 Wochen vor der Veranstaltung abgerufen werden.

Bitte beachten Sie, dass der Veranstalter die Abnahme von 80 Prozent
des gesamten Zimmerkontingents garantiert.

Die Übernachtungen verstehen sich inklusive unserem reichhaltigen Vital-Frühstücksbuffet
sowie der Nutzung des direkt angeschlossenen 2500 m² großen Vitalis-Bäderzentrums.





Raummieten für Veranstaltungen

- bis zu 40 Personen € 380,00
- bis zu 69 Personen € 530,00
- ab 70 Personen € 660,00

Gerne bieten wir Ihnen auch folgende Extras an:

- Farbige Tischwäsche (Tischdecken oder Servietten): Preis auf Anfrage
- Stuhlhussen (außerhalb der All-inclusive-Pauschale): € 9,00 pro Stück
- Hohe Kerzenleuchter (80 cm): € 20,00 pro Stück
- Bereitstellung eines Klaviers im Veranstaltungsraum: € 120,00 pro Abend
- Bereitstellung einer Bühne: € 40,00 pro Element
- Bereitstellung einer Tanzfläche (Holzparkett): ohne Berechnung
- Pianist, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit: Preis auf Anfrage
- Beamer für Ihre Präsentation: € 25,00
- Eventbeleuchtung im Veranstaltungsraum: ab € 90,00
- Unsere Zeppelin-Soundbox: € 30,00

Auf Wunsch können Sie nachmittags Ihren eigenen Kuchen mitbringen.
Wir berechnen pro Person einen Gedeckpreis von € 10,00 inkl. Filterkaffee/Tee/Kakao.
Mitgebrachte Kuchen werden mit € 10,00 pro Kuchen berechnet.



Unsere Geschäftsbedingungen

- Der Abschluss Ihrer Buchung wird durch eine Anzahlung garantiert, die auch bei Stornierung einbehalten wird:

Veranstaltung bis 50 Personen	€ 500,00
Veranstaltung bis 80 Personen	€ 800,00
Veranstaltung bis 120 Personen	€ 1.500,00
Veranstaltung über 120 Personen	€ 2.000,00
- Bei Stornierung eines bestehenden Vertrages berechnen wir zusätzlich die folgenden Gebühren:
 - 120 bis 60 Tage vor der Veranstaltung: 40 % des kalkulierten Umsatzes
 - 59 bis 30 Tage vor der Veranstaltung: 60 % des kalkulierten Umsatzes
 - ab 29 Tage vor der Veranstaltung: 80 % des kalkulierten Umsatzes
- Die Abschlussrechnung ist per Überweisung oder in bar zu zahlen (keine Skontierung und keine Kreditkartenzahlung möglich).
- Die Preise unserer Menü- und Buffetvorschläge sowie Pauschalen gelten pro Person. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Darüber hinaus gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Parkhotel Weiskirchen GmbH.

Unsere buchbaren Leistungen auf einen Blick:

- ✓ All-inklusive-Pauschale möglich
- ✓ Kreative und individuelle Menü- oder Buffetvorschläge
- ✓ Persönliche Betreuung
- ✓ Feierlichkeiten für 2 bis 250 Gäste möglich
- ✓ Flexible, klimatisierte und moderne Räume mit Terrasse
- ✓ Grill- und Eventhütte mit Panoramaterrasse
- ✓ Standesamtliche oder freie Trauung im romantischen Gartenpavillon
- ✓ Unterstützung bei der Organisation von Musik, Blumendekoration und Fotobox
- ✓ Parkanlage mit See als romantische Fotokulisse
- ✓ Holzparkett-Tanzfläche, Bühne, Eventbeleuchtung und elegante Stuhlhussen auf Wunsch
- ✓ Übernachtungsmöglichkeit mit gemeinsamem Frühstück am nächsten Morgen
- ✓ Wir bieten Entspannung im 2500 m² großen Vitalis-Bäderzentrum mit großzügiger Saunalandschaft

Alle genannten Preise in Euro gelten pro Person
und unter dem Vorbehalt einer Preisänderung, Stand 08/2023