



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.

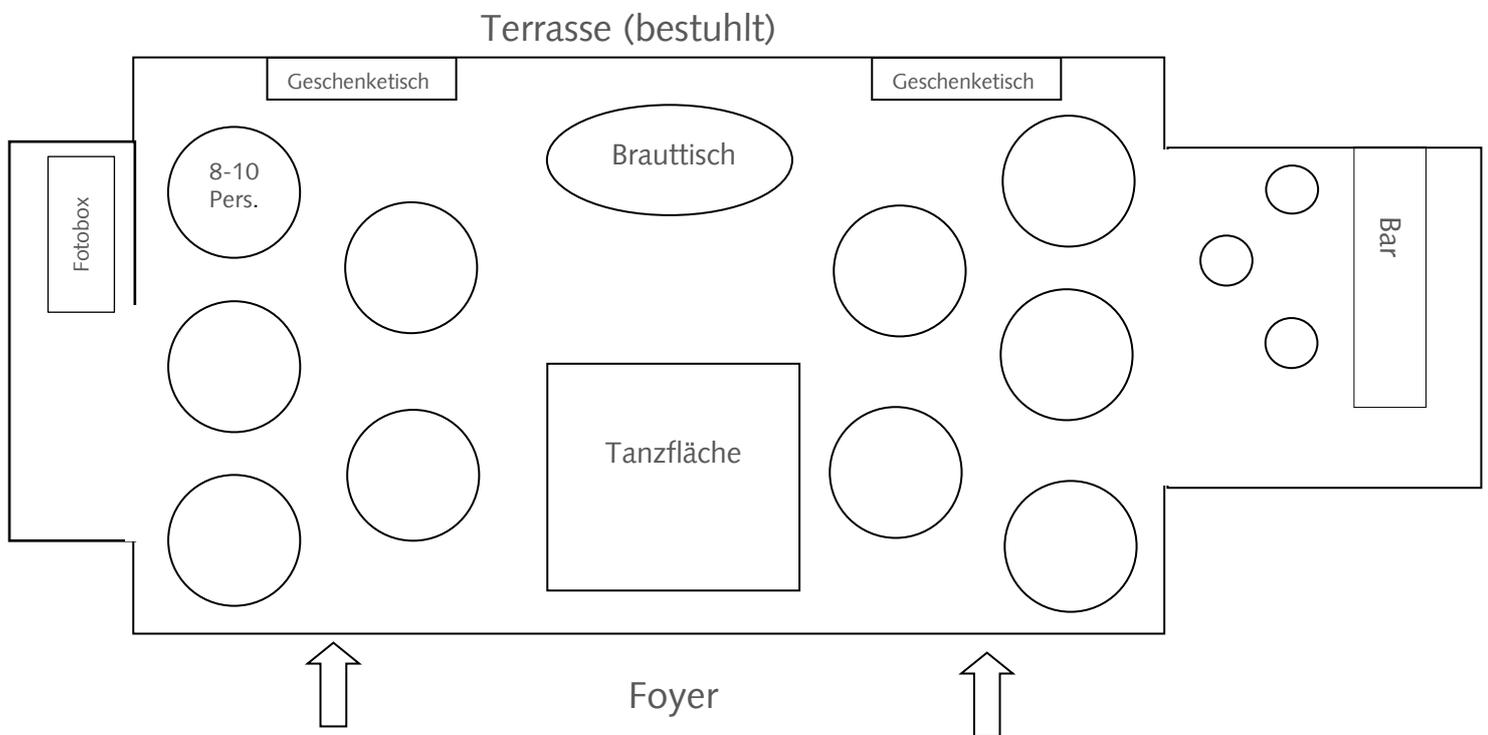
Das Team der Veranstaltungsabteilung:
Lisa Kunze & Lena Simon

Tel.: +49 6876 919-505 oder +49 6876 919-502
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 120 Personen:



Unsere Veranstaltungsräume (Fläche ca. 80–240 m²)



Unsere Grill- und Eventhütte mit Panoramaterrasse

– für alle, die es festlich und urig mögen –



In unserer Grill- und Eventhütte können Sie Hochzeiten mit bis zu 40 Personen ausrichten – bei schönem Wetter auf der Panoramaterrasse erweiterbar für bis zu 100 Personen.

- Preise auf Anfrage –



Ihre standesamtliche oder freie Trauung

– idyllisch unter freiem Himmel und direkt vor Ort –

in unserem romantischen Gartenpavillon



Je nach Witterung stehen Ihnen weitere festliche Alternativen
im Hotel zur Verfügung.

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

Gerne fragen wir für Sie Ihren Wunschtermin an.

(Bereitstellungs- und Deko-Pauschale: Pavillon € 300,00, im Haus € 150,00)

Hochzeits-Special



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, Benediktiner Weizenbier, Fachinger Mineralwasser, Vaihinger Säfte, Bluna Limonaden und Afri Cola, Hausweine von Kilian Hunn (Weißer Burgunder/Spätburgunder Rosé/Spätburgunder), Hugo, Apérol Spritz, Darboven 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 & Raumausschilderung
- Runde oder ovale Tische in verschiedenen Größen
- Stühle mit eleganten Stuhlhussen
- Palettenbar mit Stehtischen im Raum inkl. Beleuchtung
- Ambiente-Beleuchtung passend zu Ihrer Deko



Veranstaltungsende und Ende der Getränkepauschale: 03:00 Uhr



Ihren gewünschten zeitlichen Ablauf besprechen wir gerne gemeinsam im persönlichen Gespräch.

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 Nachzuschlag 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

Zur individuellen Raumgestaltung steht Ihnen der Raum bereits am Vortag kostenfrei

Buffet „Unser Klassiker“

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

hausgebackenes Brot

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

Maispouardenbrust / Parmaschinken / Salbei / Riesling-Jus

Viktoriabarschfilet / Kräuterkruste / Basilikumsauce

Rosmarinkartoffeln / Tagliatelle
saisonale Gemüseauswahl

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



Menü-Bausteine als Grundlage für ein 3-Gang-Menü

Vorspeisen

Kartoffeltortilla / Knoblauch-Dip / Kresse / Serrano-Schinken
oder
Pflücksalat / Sesam-Dressing / karamellisierte 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 kulinarischen Empfehlungen



Canapées in verschiedenen Geschmacksrichtungen

€ 5,00 pro Stück

belegt mit ...

- rosa Roastbeef und Remoulade
- Schweinemedallion und Kräuterleberwurst
- Putenbrust mit Paprikafrischkäse
- Brie mit Feigensenf
- Räucherlachstatar mit Sahnemeerrettich
- Räucherforelle mit Sahnemeerrettich
- Krabbencocktail 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

Blätterteiggebäck mit Füllung in verschiedenen
Geschmacksrichtungen

€ 3,00 pro Stück

Mitternachtssnack

mit frischgebackenem Brot oder Baguette:

Käseauswahl

€ 12,00 pro Person

Gulaschsuppe oder Currywurst

€ 9,00 pro Person

Auf Wunsch präsentieren wir Ihre Hochzeitstorte
mit Feuerregen.

Für die Hochzeitstorte berechnen wir ein
Gedeckgeld von € 2,00 pro Person.



Spätestes Veranstaltungsende 03:00 Uhr





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 / Flusskrebs-Klößchen
12

Schaumsuppe von grüner Erbse
Tomaten-Coulis
8



Fischgerichte

Lachs / Yuzo
Mais / Rettich / Jalapeño
29

Zanderfilet
Gurkengemüse / Blumenkohlrisotto
28

Heilbutt / Pistazienkruste
Rote Bete-Püree / Fondant-Kartoffeln
32

Kabeljaufilet / Rote Zwiebel-Schaum
Romanesco / schwarze Linsen
29

Fleischgerichte

Lackierte Maishähnchenbrust
Blattspinat / Petersilienwurzel
26

Kalbsfilet / Sauerampfer-Velouté
Bunte Rübchen / Kartoffelkrapfen
36

Schweinefilet / Rosa Pfeffersauce
Romanesco / Kartoffelgratin
26

Rinderhüfte / Barolo-Jus
Kardamom-Möhren / Kartoffelgratin
29



Vegetarische Hauptgänge

Gegrillte Avocado / Mandelpesto
Linsen / lauwarmer Tomatensalat

18

Grünes Risotto vom Spargel
Basilikum-Jus / Ziegenkäse

22

Süßkartoffel-Mangold-Roulade
Pistou / gegrillter Mais

18

Desserts

Chai Brownies
Macadamia-Nüsse / Mangosorbet

12

Schokoladen-Pannacotta
Marsala-Espuma / Vanilleeis

12

Buttermilchparfait
Orangen-Espuma / eingelegte Erdbeeren

12

Blaubeersorbet
Granatapfelcreme / Schokoladen-Chili-Mousse

12



Buffet „Unser Klassiker“

74,00 €
pro Person

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

hausgebackenes Brot

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

Maispoulardenbrust / Parmaschinken / Salbei / Riesling-Jus

Viktoriabarschfilet / Kräuterkruste / Basilikumsauce

saisonale Gemüseauswahl
Rosmarinkartoffeln / Tagliatelle

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



Schlemmerbuffet

82,00 €
pro Person

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

hausgebackenes 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-Buffet

88,00 €
pro Person

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

ingelegter Rinderrücken / Balsamico-Linsen

Rucola / Parmesanspalten

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

bunte Blattsalate / verschiedene Rohkostsalate

hausgebackenes 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

Gourmet-Grillbuffet

78,00 €
pro Person

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

Saftige Honigmelone / luftgetrockneter Schinken

Tomate-Mozzarella / frisches Basilikum

bunte Blattsalate / verschiedene Rohkostsalate

hausgebackenes 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

Stilvoll übernachten – in Ihrer Traumsuite

Gerne können Sie auch zum besonderen Anlass Ihrer Hochzeitsfeier unsere Traumsuite oder eines unserer Premium-Doppelzimmer buchen.



Die Veranstaltung entspannt mit Ihren Gästen ausklingen lassen ...

Für Ihre Gäste können wir auf Wunsch ein Zimmerkontingent reservieren.

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



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
- Pianist: Preis auf Anfrage
- Bereitstellung einer Bühne: € 40,00 pro Element
- Bereitstellung einer Tanzfläche (Holzparkett): € 14,00 pro m²
- Beamer für Ihre Präsentation: € 25,00
- Eventbeleuchtung im Veranstaltungsraum: ab € 90,00
- Unsere Zeppelin-Soundbox: € 30,00

Für selbst mitgebrachten Kuchen:

- Tellergeld € 10,00 pro Kuchen
- Kaffeegedeck inkl. Filterkaffee, Tee, Kakao € 10,00 pro Person

Unsere Geschäftsbedingungen

- **Der Abschluss Ihrer Buchung wird durch eine Anzahlung garantiert, die auch bei Stornierung einbehalten wird:**
 - Veranstaltung bis 70 Personen € 1.500,00
 - Veranstaltung über 70 Personen € 3.000,00
- **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.

Unsere Leistungen auf einen Blick:

- ✓ Persönliche Betreuung und Unterstützung bei der Organisation
- ✓ Kreative und individuelle Menü- oder Buffetvorschläge
- ✓ Standesamtliche oder freie Trauung im romantischen Gartenpavillon oder in Ihrem Festsaal
- ✓ Flexible, klimatisierte und moderne Räume mit Terrasse
- ✓ Grill- und Eventhütte mit Panoramaterrasse
- ✓ Kurparkanlage mit See als romantische Fotokulisse und schönem Rundweg für gemütliche Spaziergänge
- ✓ Übernachtungsmöglichkeit mit gemeinsamem Frühstück am nächsten Morgen
- ✓ Wir bieten Wellness und Entspannung im 2500 m² großen Vitalis-Bäderzentrum mit großzügiger Saunalandschaft
- ✓ Ausreichend kostenfreie Parkplätze

Alle genannten Preise in Euro gelten pro Person
und unter dem Vorbehalt einer Preisänderung (Stand 06/2025).



Das Parkhotel Weiskirchen-Team freut sich auf Sie
und Ihre Gäste!