



Parkhotel
WEISKIRCHEN
★★★★

Unsere Grill- und Eventhütte mit Panoramaterrasse

- Für alle, die es festlich und urig mögen –



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



Hüttenzauber in unserer Eventhütte

Genießen Sie Ihr persönliches Event in unserer neuen Eventhütte
mit der herrlichen Panorama-Sonnenterrasse

Hier können Sie in stilvoller Atmosphäre Leckereien vom Dorfmetzger
selbst grillen und den Tag mitten im Grünen
auf der herrlichen Panoramaterrasse
bei einem kühlen Blondem ausklingen lassen
und die letzten Sonnenstrahlen genießen.

Aus den nachfolgenden Vorschlägen
können Sie das für Sie Passende auswählen. Gerne stellen wir Ihnen auch
Speisen nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

Brotzeit Hüttenzauber

(ab 12 Personen)

Rustikale saarländische Wurst- und Schinkenspezialitäten
mit geräuchertem Schinken, Hausmacher Blut- und Leberwurst
Landjäger, Cabanossi und Pfefferbeißer

Weißwurst mit süßem Senf

Käsewürfel von jungem Gouda, würziger Bergkäse
Ziegenkäse und Obatzter
Butter

Radieschen, Mixed Pickels und Paprika
Rohkostsalate von Gurken und Radí
Kartoffelsalat

Bauernbrot, Minilaugengebäck und Minibrezeln
Partybrötchen

€ 21,00 pro Person



Saarländisches Grillbuffet

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Blattsalate mit zweierlei Dressing
Kartoffelsalat
Nudelsalat
Verschiedene Rohkostsalate

Leckeres Grillgut vom Dorfmetzger

Saarländische Schwenker, herzhaft mariniert
Pikant eingelegte Putensteaks
Rote und weiße Grillwürstchen
Saarländische Lyoner
Zum Dippen:
Ketchup, Majo, Senf, Chilisauce, Honig-Senf Sauce
Frisches Baguette und Bauernbrot

Dessert

Pflaumen-Streusel-Kuchen vom Blech
Luftiger Quarkschaum mit Beeren

€ 38,00 pro Person



BBQ im Hochwald

(ab 20 Personen)

Vorspeisen:

Variation von Antipasti
(Paprika, Auberginen, Zucchini, Champignons, Oliven)
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
Cesars salad, Gurkensalat, Coleslaw (amer. Krautsalat)
Garlic bread (Knoblauchbrot)

Zum Grillen:

Burger Variation
Spareribs und Chicken wings
Brisket vom Rind, Schwenker
Gegrillte Pazifik Makrele

Maiskolben, Potatoe wedges mit Sourcream
Mac and cheese
Gebackene Zwiebelringe

Zum Dippen

Ketchup, Chimmichurí, Mojo Rojo, Mojo Verde,
BBQ Sauce, Chilisauce

Süßer Abschluss

mit Brownies, American Cheese cake
Apfel Crumble

€ 44,00 pro Person



Parkhotel

WEISKIRCHEN

★ ★ ★ ★

Impressionen





Unsere Getränkepauschale

(gilt nur für die Eventhütte)

ab 19.00 Uhr bis 24.00 Uhr, oder 5h

Bitburger Pils vom Fab, Maisel's Weizenbiere,
Biermixgetränke
Hauswein (weiß, rot, rosé)
Mineralwasser still und medium
Afrí Cola, Bluna Limonade
Kaffee und Espresso

Pro Person 34,00 €

Falls Ihre Veranstaltung in einem anderen Zeitrahmen stattfindet, werden für die oben aufgeführten Getränke pro Person und zusätzliche Stunde € 8,00 berechnet.

Unsere Nutzungskonditionen:

Für die Nutzung unserer Eventhütte für die Dauer von 5 Stunden berechnen wir pauschal € 400,00 inkl. MwSt.

Darin enthalten sind die Endreinigung der Hütte sowie die Betreuung Ihrer Veranstaltung durch 1 Servicemitarbeiter für die Dauer von max. 5 Stunden.

„Grillmeister“: pauschal € 150,00 für 3 Stunden.

Für jede weitere Stunde und/oder jeden weiteren Service- oder Küchenmitarbeiter werden pro Mitarbeiter und Stunde € 50,00 berechnet.

Wir behalten uns vor, bei Fortbestand der Corona-Regeln eine Hygienepauschale von € 5,00 pro Person zu berechnen

Die Eventhütte mit Panoramaterrasse steht Ihnen bis 24.00 Uhr zur Verfügung. Letzte Getränkeunde um 23.45 Uhr.

Es gelten darüber hinaus die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Parkhotel Weiskirchen GmbH.