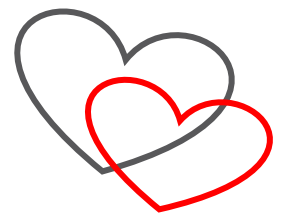




Genießen Sie den
schönsten Tag Ihres Lebens ...



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:
Lena Simon & Gritta Riemenschneider



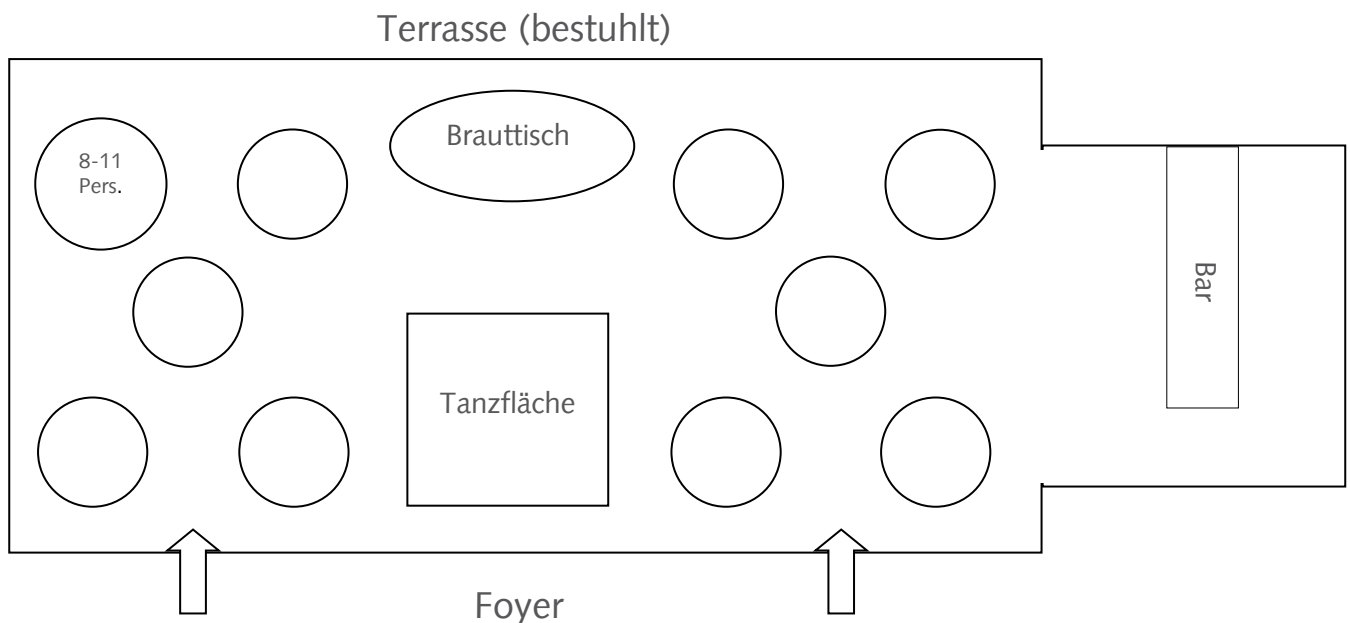
Tel.: 06876/919-502
veranstaltung@parkhotel-weiskirchen.de
www.parkhotel-weiskirchen.de

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:





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 Hochzeiten für bis zu 50 Personen stattfinden – bei schönem Wetter auf der Panoramaterrasse erweiterbar für bis zu 100 Personen.

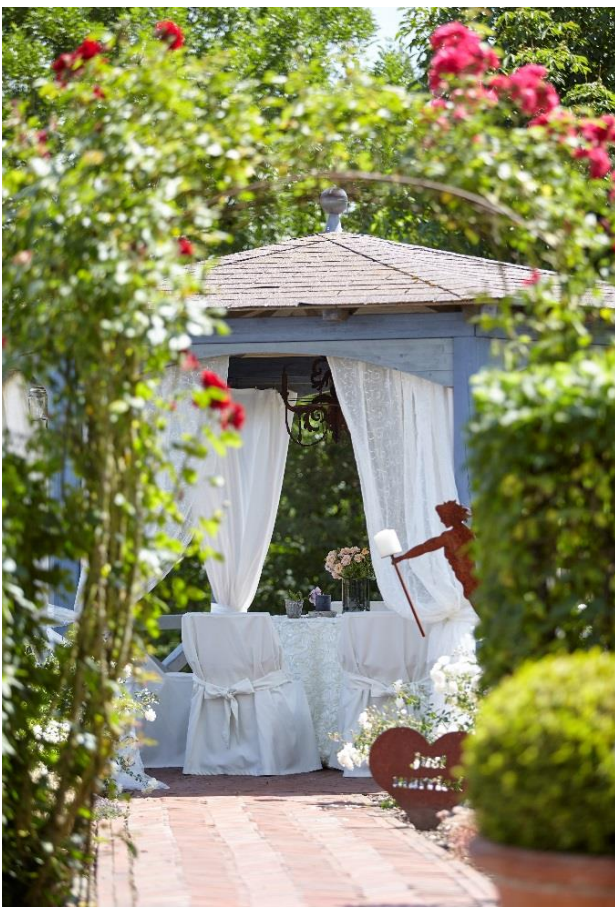
- Preise auf Anfrage -



Ihre standesamtliche oder freie Trauung

– idyllisch unter freiem Himmel und direkt vor Ort –

in unserem romantischen Gartenpavillon



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 €)



Unser Hochzeits-Special 2024



Ab 15:00 Uhr: Sektempfang mit eisgekühltem Secco und Orangensaft, bei schönem Wetter auf unserer Bankett-Terrasse
alternativ und nach Verfügbarkeit: auf unserer Panoramaterrasse (150 €)



Pikante Blätterteighäppchen zum Sektempfang



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



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 1 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:

für Veranstaltungen mit bis zu 80 Personen: 138 € p. P.

für Veranstaltungen ab 81 Personen: 132 € p. P.

für Veranstaltungen ab 121 Personen: 126 € p. P.

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 € je angefangene Stunde.

Unsere Raummieten für Veranstaltungen:

- bis zu 50 Personen 280 €
- bis zu 65 Personen 380 €
- bis zu 80 Personen 480 €
- ab 81 Personen 600 €

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 und eingelegtes Gemüse
mit luftgetrocknetem Schinken und Mailänder Salami
Tranchen vom Kalbstafelspitz an Schnittlauchvinaigrette
Rucolasalat mit Parmesanspalten
und Balsamico-Vinaigrette
Bunte Blattsalate und verschiedene Rohkostsalate

Hausgebackenes Brot



Rosa gegarte Hüfte vom Weiderind
an Barolo-Sauce – am Buffet tranchiert

Maispoulardenbrust mit Parmaschinken und Salbei
an Rieslingjus

Filet vom Viktoriabarsch unter der Kräuterkruste
und leichter Basilikumsauce

Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle,
saisonale Gemüseauswahl



Crema Catalana mit eingelegten Früchten
Duett von heller und dunkler Mousse



Unsere Menü-Bausteine

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-Panna cotta / Marsala Espuma / Vanilleeis
oder

Blaubeersorbet / Granatapfelcreme / Schokoladen-Chili-Mousse

Unsere Empfehlungen zur kulinarischen Begleitung Ihrer Feier



Canapées in verschiedenen Geschmacksrichtungen 4 € pro Stück

belegt mit ...

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

Bruschetta – geröstete Baguettescheiben 4 € pro Stück

belegt mit ...

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

Gourmetlöffel mit Fingerfood 4 € 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 € pro Stück

Blätterteiggebäck mit Füllung in verschiedenen
Geschmacksrichtungen

Mitternachtssnack

mit hausgebackenem Brot oder Baguette:

Käseauswahl

12 € pro Person

Gulaschsuppe oder Currywurst

9 € pro Person

Gerne präsentieren wir Ihre **Hochzeitstorte** mit Feuerregen bis
22:00 Uhr. Wir berechnen für die Hochzeitstorte ein Tellergeld
von pauschal 50 € für Veranstaltungen mit bis zu 50 Personen,
für jede weitere Person zusätzlich 1 € pro Person.



Veranstaltungsende: spätestens um 03:00 Uhr

Wir berechnen ab 00:00 Uhr einen Nachtzuschlag von 180 € 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.



Unsere 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
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 / Barolojus
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-Panna cotta
Marsala Espuma / Vanilleeis
9

Buttermilchparfait
Orangen-Espuma / eingelegte Erdbeeren
9

Blaubeersorbet
Granatapfelcreme / Schokoladen-Chili-Mousse
9



Buffet „Unser Klassiker“

66 €

Eingelegte Antipasti
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse
mit luftgetrocknetem Schinken und Mailänder Salami
Tranchen vom Kalbstafelspitz an Schnittlauchvinaigrette
Rucolasalat mit Parmesanspalten
und Balsamico-Vinaigrette
Bunte Blattsalate und verschiedene Rohkostsalate

Hausgebackenes Brot

Rosa gegarte Hüfte vom Weiderind
an Barolo-Sauce – am Buffet tranchiert

Maispoulardenbrust mit Parmaschinken und Salbei
an Rieslingjus

Filet vom Viktoriabarsch unter der Kräuterkruste
und leichter Basilikumsauce

Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle,
saisonale Gemüseauswahl

Crema Catalana mit eingelegten Früchten
Duett von heller und dunkler Mousse



Schlemmerbuffet

75 €

Schaustück vom norwegischen Fjord Lachs
Räucherfischvariation mit Lachs, Forelle und Makrele
Luftgetrockneter Schinken mit süßen Melonenspalten
Ziegenfrischkäse Millefeuille mit Tomaten und Basilikum
Blattsalate mit zweierlei Dressing
und verschiedene Rohkostsalate

Hausgebackenes Brot

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz
mit rotem Zwiebelconfit und Salbeijus – am Buffet tranchiert

Jungschweinelende im Kräuter-Bacon-Mantel
an Pfefferrahmsauce

Rote Meerbarbe auf der Haut gebraten mit Tomaten-Safran-Jus

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin,
saisonale Gemüseauswahl in Zitronenbutter und Sesamgemüse

Platte mit Früchten aus aller Welt
Zweierlei Kaffeemousse im Glas
Orangen-Panna Cotta



Spezialitäten-Buffer

85 €

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

Eingelegter Rinderrücken auf Balsamico-Linsen

Rucola mit frisch gehobelten Parmesanspalten

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

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Hausgebackenes Brot

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

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Orangen-Pfeffersauce

Filet vom Lachs unter einer mediterranen Pistazienkruste an Safransauce

Kartoffelgratin, dreierlei Tagliatelle
saisonale Gemüseauswahl, Ingwerkarotten

Tiramisu im Glas serviert

Panna Cotta von der Callebaut Schokolade

Eiskreation nach Art des Hauses



Gourmet-Grillbuffet

75 €

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

Saftige Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Hausgebackenes Brot

Vom Grill

Saarländische Schwenker vom Dorfmetzger, Thai BBQ Putenbrust,
Steaks vom Angusrind

Lammhüfte mariniert mit Knoblauch und Thymian,
Saftige Spareribs mit Parkhotel-Marinade

Grillwürstchen und Merguez

Mit Zitronengras aromatisierte Scampi

Makrelenfilet aus dem Pazifik im Speckmantel

Mediterrane Gemüsepfanne, Gemüsespieße
Rosmarinkartoffeln und Jasminreis mit Chili-Aromen

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

Früchteplatte mit Obstsalat und Vanillesauce

Fruchtmousse der Saison

Crème brûlée von der Tonkabohne

Quarkcreme auf süßen Kirschen

Optional: Spanferkel am Spieß mit Schwarzbier-Jus
Pauschal: 300 €



Unsere Getränkepauschale für Ihre Hochzeit



„All inclusive für 8 Stunden“ beinhaltet:

64 €

- Empfang zu Beginn mit eisgekühltem Secco und Orangensaft
- Unsere Hausweine (rot / weiß / rosé)
- Bitburger Fassbier und Maisel's Weizenbier
- Mineralwasser still und medium
- Hugo und Aperol Spritz
- Kaffeespezialitäten zum Dessert
- Eine Runde Digestif nach dem Abendessen (Ramazzotti, klare Obstbrände)
- Alkoholfreie Getränke (Limonaden, Afri Cola, Vaihinger Säfte)

Pauschale für Kinder bis einschl. 3 Jahre: kostenfrei

Pauschale für Kinder & Jugendliche von 4 bis 15 Jahre: 50 % der Pauschale



Unsere Zimmerpreise für Ihre Veranstaltung

Standard Doppelzimmer (franz. Bett): ab 70 € pro Person und Nacht

Weitere Zimmerkategorien (auch für Familien) auf Anfrage zu Sonderpreisen

Die genannten Preise gelten jeweils inkl. unserem reichhaltigen Vital-Frühstücksbuffet sowie der Nutzung des direkt angeschlossenen 2500 m² großen Vitalis-Bäderzentrums.

Wenn Sie mit mehr als 70 Erwachsenen in unserem Haus feiern, laden wir Sie als Brautpaar zur Übernachtung im Standard Doppelzimmer am Tag Ihrer Hochzeit ein.



Traumhaft übernachten – in unserer Traumsuite

Gerne können Sie auch zum besonderen Anlass Ihrer Hochzeitsfeier unsere neu gestaltete Traumsuite zur Übernachtung buchen (Mindestaufenthalt 2 Nächte):





Unsere Raummieten für Ihre Veranstaltung:

Veranstaltungen mit bis zu 25 Personen: 180 € pauschal

Veranstaltungen mit bis zu 50 Personen: 280 € pauschal

Veranstaltungen mit bis zu 65 Personen: 380 € pauschal

Veranstaltungen mit bis zu 80 Personen: 480 € pauschal

Veranstaltungen ab 81 Personen: 600 € pauschal

Gerne bieten wir Ihnen auch folgende Extras an:

- | | |
|--|----------------------------|
| • Farbige Tischwäsche (Tischdecken oder Servietten): | Preis auf Anfrage |
| • Stuhlhussen (außerhalb der All-inclusive-Pauschale): | 9 € pro Stück |
| • Hohe Kerzenleuchter (80 cm): | 20 € pro Stück |
| • Bereitstellung eines Klaviers im Bankettraum: | 120 € pro Abend |
| • Bereitstellung einer Bühne: | 40 € pro Element (2 x 1 m) |
| • Bereitstellung einer Tanzfläche (Holzparkett): | ohne Berechnung |
| • Pianist, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit: | Preis auf Anfrage |
| • Beamer für Ihre Präsentation: | 25 € |
| • Mehrfarbige Eventbeleuchtung im Bankettraum: | ab 90 € |
| • Unsere Zeppelin-Soundbox: | 30 € |

Auf Wunsch können Sie nachmittags Ihren eigenen Kuchen mitbringen.
Wir berechnen lediglich einen Gedeckpreis für 10 € pro Person.



Unsere Geschäftsbedingungen

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

Veranstaltung bis 50 Personen: 500 € Veranstaltung bis 120 Personen: 1500 €
Veranstaltung bis 80 Personen: 1000 € Veranstaltung über 120 Personen: 2000 €

- 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 gemeinsamen Frühstück am nächsten Morgen
→ Wir laden Sie als Brautpaar am Tag Ihrer Hochzeit gerne zur Übernachtung ein (bei einer Feier mit mehr als 70 Erwachsenen)
- ✓ 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 01/2023



Wir freuen uns sehr,
wenn Ihnen unser Angebot zusagt und wir
Ihre Traumhochzeit in unserem Hause
ausrichten dürfen!