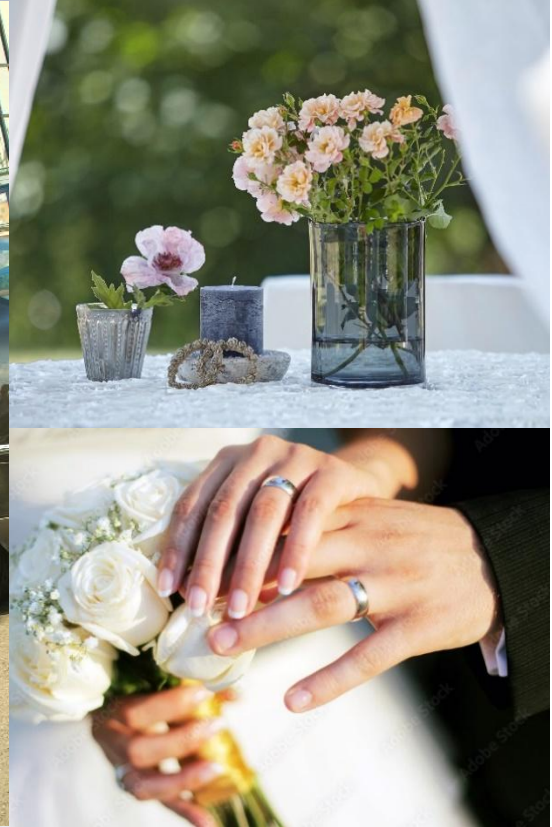




Genießen Sie den
schönsten Tag Ihres Lebens ...



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.

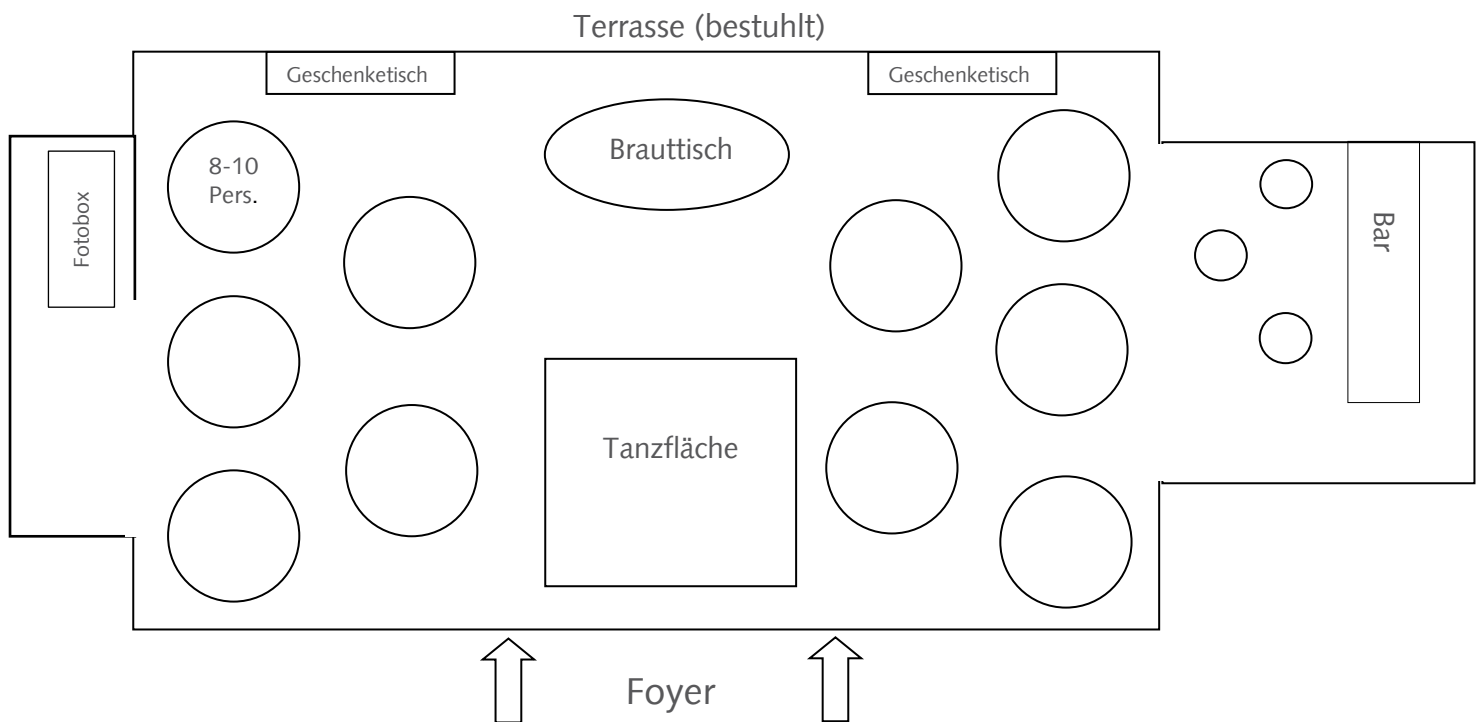
Das Team der Veranstaltungsabteilung:
Lisa Kunze & Lena Simon

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 –

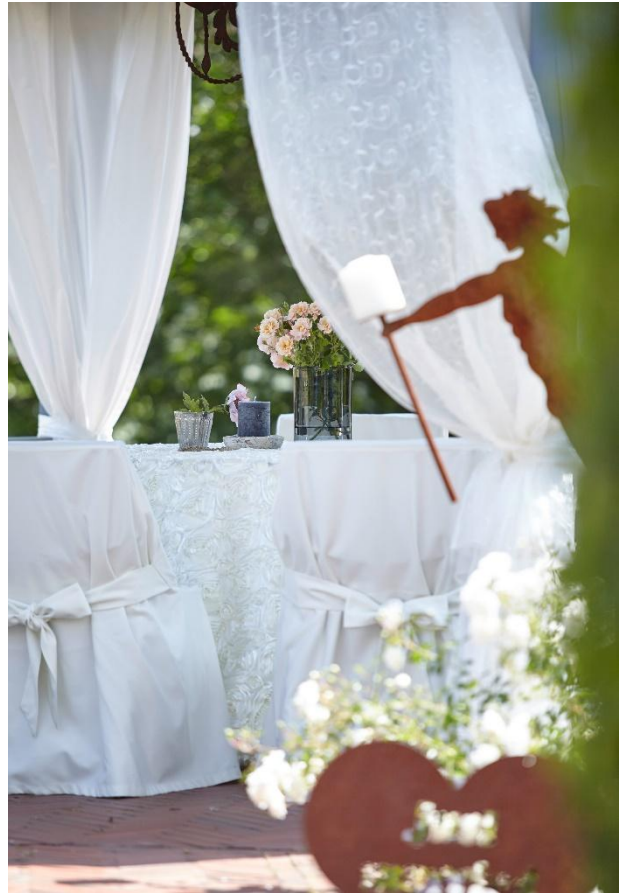


In unserer Grill- und Eventhütte können Sie Hochzeiten mit bis zu 40 Personen ausrichten – bei schönem Wetter auf der Panoramaterrasse erweiterbar für bis zu 100 Personen.

– 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.

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

Hochzeits-Special 2026



Sektempfang mit eisgekühltem Secco und Orangensaft
bei schönem Wetter auf unserer Bankett-Terrasse (inklusive)
alternativ und nach Verfügbarkeit:
auf unserer Panoramaterrasse (+ € 200,00)



Pikante Blätterteighäppchen zum Sektempfang (2 Stück pro Person)



Getränkeauswahl:

Bitburger Bier vom Fass und Biermixgetränke
Benediktiner Weizenbier
Fachinger Mineralwasser, Vaihinger Säfte
Bluna Limonaden, Afri Cola
Hausweine von Kilian Hunn
Weißer Burgunder, Spätburgunder Rosé, Spätburgunder
Aperitifs (2 nach Wahl inklusive)
Hugo (auch alkoholfrei möglich), Apérol Spritz, Limoncello Spritz
Pfirsich-Himbeer Spritz, Lillet Wild Berry/White Peach
Darboven Kaffeespezialitäten

(Getränke für 8,5 h inklusive)



Ab 18:30 Uhr: **Festliches Buffet „Unser Klassiker“** (ab 50 Erwachsenen)
alternativ: ein 4-Gang-Menü

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: 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

Ab 00:00 Uhr berechnen wir einen Nachzuschlag von € 180,00
je angefangene Stunde.
Über 8,5 h: € 4,00 pauschal für Getränke je weitere angefangene Stunde für die von Ihnen
gebuchte Gesamtteilnehmeranzahl.

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 ab
18 Uhr zur Verfügung.





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 –

Maispoulardenbrust / Parmaschinken / Salbei / Riesling-Jus

Viktoriabarschfilet / Kräuterkruste / Basilikumsauce

Rosmarinkartoffeln / Tagliatelle

saisonale Gemüseauswahl

Crema Catalana / marinierte Früchte

Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolat

Wählen Sie hier Ihren vegetarischen Hauptgang zum Buffet:

Gefüllte Zucchini / Gemüse Couscous / geschmorte Paprika

Cannelloni / Ricotta Spinat / Tomaten

Gnocchi / Tomate / Ziegenfrischkäse Crumble



Menü-Bausteine als Grundlage für ein 4-Gang-Menü

Vorspeisen kalt

Kartoffeltortilla / Knoblauch-Dip / Kresse / Serrano-Schinken
oder
Pflücksalat / Sesam-Dressing / karamellisierte Macadamia-Nüsse
oder
Rinderbouillon / Markklößchen / Gemüse / Fadennudeln

Vorspeisen warm

Kohlrabi-Möhren-Suppe / gebratene Garnele
oder
Rinderbouillon / Markklößchen / Gemüse / Fadennudeln
oder
Lobster Bisque / Flusskrebs-Klößchen
oder
Schaumsuppe von grüner Erbse / Tomaten-Coulis

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



Flammkuchen zum Empfang

€ 16,00 pro Stück

- „Elsässer Art“ belegt mit Kräutersauerrahm, Käse, Zwiebel und Speck
- „Saarländisch“ belegt mit Kräutersauerrahm, Käse, Frühlingszwiebel und Lyoner
- „Vegetarisch“ belegt mit Kräutersauerrahm, grünem Spargel, Cherry-Tomaten, Zwiebel und Ziegenfrischkäse

Bruschetta – geröstete Baguettescheiben

€ 4,00 pro Stück

belegt mit

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

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.





Menü-Bausteine

Kalte Vorspeisen

Ceviche / Label Rouge Lachs / Avocado
Gurke / Safran Crème fraîche
€ 16,00

Kartoffeltortilla / Knoblauch-Dip
Kresse / Serrano-Schinken
€ 16,00

Rindercarpaccio / Trüffelvinaigrette
Wildkräutersalat / Parmesan
€ 16,00

Pflücksalat / Sesam-Dressing
karamellierte Macadamia-Nüsse
€ 14,00

Suppen

Kohlrabi-Möhren-Suppe
gebratene Garnele
€ 9,00

Rinderbouillon / Markklößchen
Gemüse / Fadennudeln
€ 8,00

Lobster Bisque / Flusskrebs-Klößchen
€ 12,00

Schaumsuppe von grüner Erbse
Tomaten-Coulis
€ 8,00



Fischgerichte

Lachs / Yuzo
Mais / Rettich / Jalapeño
€ 29,00

Zanderfilet
Gurkengemüse / Blumenkohlrisotto
€ 28,00

Heilbutt / Pistazienkruste
Rote Bete-Püree / Fondant-Kartoffeln
€ 32,00

Kabeljaufilet / Rote Zwiebel-Schaum
Romanesco / schwarze Linsen
€ 29,00

Fleischgerichte

Lackierte Maishähnchenbrust
Blattspinat / Petersilienwurzel
€ 26,00

Kalbsfilet / Sauerampfer-Velouté
Bunte Rübchen / Kartoffelkräpfen
€ 36,00

Schweinefilet / Rosa Pfeffersauce
Romanesco / Kartoffelgratin
€ 26,00

Rinderhüfte / Barolo-Jus
Kardamom-Möhren / Kartoffelgratin
€ 29,00



Vegetarische Hauptgänge

Gefüllte Zucchini
Gemüse Couscous / geschmorte Paprika
€ 19,00

Cannelloni
Ricotta Spinat / Tomaten
€ 19,00

Gnocchi
Tomate / Ziegenfrischkäse Crumble
€ 19,00

Desserts

Chai Brownies
Macadamia-Nüsse / Mangosorbet
€ 12,00

Schokoladen-Pannacotta
Marsala-Espuma / Vanilleeis
€ 12,00

Buttermilchparfait
Orangen-Espuma / eingelegte Erdbeeren
€ 12,00

Blaubeersorbet
Granatapfelcreme / Schokoladen-Chili-Mousse
€ 12,00



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
Rosmarinkartoffeln / Tagliatelle
saisonale Gemüseauswahl

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

Wählen Sie hier Ihren vegetarischen Hauptgang zum Buffet:

Gefüllte Zucchini / Gemüse Couscous / geschmorte Paprika
Cannelloni / Ricotta Spinat / Tomaten
Gnocchi / Tomate / Ziegenfrischkäse Crumble



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-Panna-Cotta



Spezialitäten-Bufferet

€ 88,00
pro Person

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

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

Panna Cotta 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
zusätzlich zur Hochzeitspauschale an:

- | | |
|---|-------------------------------|
| • Kaffee gedeck | € 5,00 pro Person |
| • 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 (2 x 1 m) |
| • Bereitstellung einer Tanzfläche (Holzparkett) | € 14,00 pro m ² |
| • Beamer für Ihre Präsentation | € 25,00 |
| • Eventbeleuchtung im Veranstaltungsraum | ab € 90,00 |
| • Unsere Zeppelin-Soundbox | € 30,00 |

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 wird Ihnen im Anschluss an die Feier per E-Mail zugesandt und ist per Überweisung oder in bar zu zahlen (keine Skontierung und keine Kreditkartenzahlung möglich).
- Alle genannten Preise in Euro gelten pro Person und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Darüber hinaus gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der
Parkhotel Weiskirchen GmbH.



Unsere Leistungen auf einen Blick:

- ✓ Persönliche Betreuung und Unterstützung bei der Organisation
- ✓ 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



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