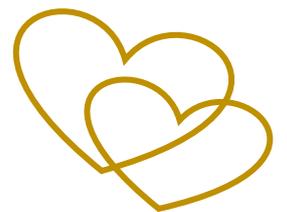




Genießen Sie den  
schönsten Tag Ihres Lebens ...



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.*

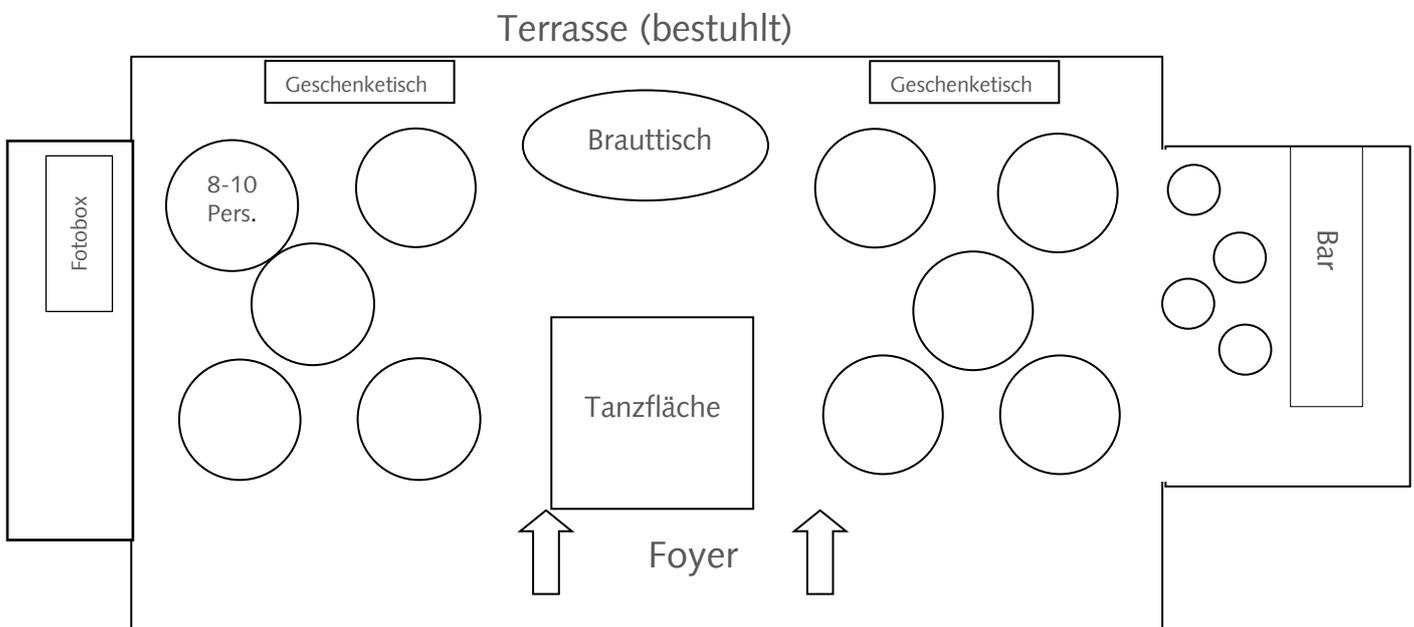
Das Team der Veranstaltungsabteilung:  
Lisa Kunze & Tobias Simon

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 m<sup>2</sup>.

### Bestuhlungsbeispiel für 120 Personen:



## Unsere Veranstaltungsräume

(Fläche ca. 80–240 m<sup>2</sup>)



## Unsere Grill- und Eventhütte mit Panoramaterrasse

– für alle, die es festlich und urig mögen –



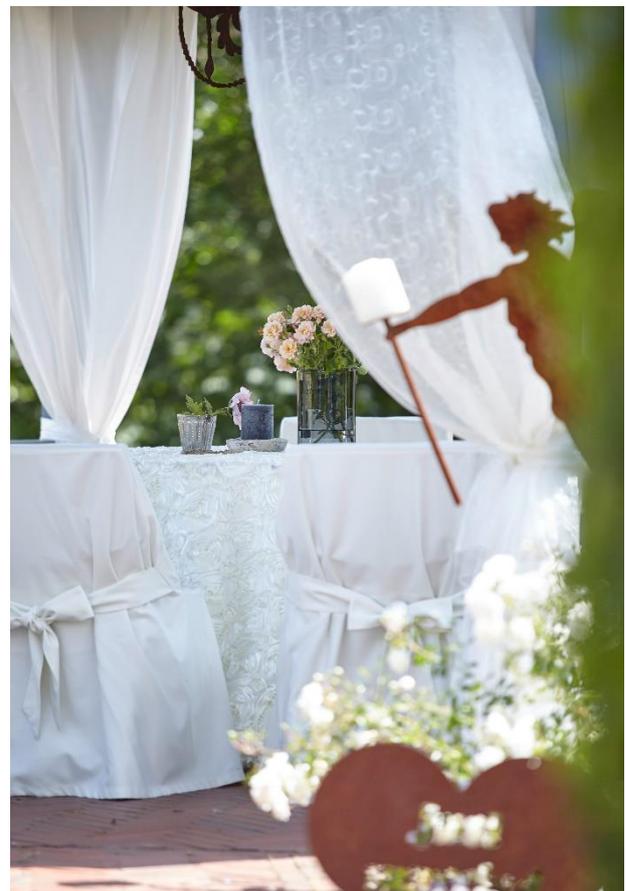
In unserer Grill- und Eventhütte können Sie Hochzeiten mit bis zu 40 Personen ausrichten – bei schönem Wetter auf der Panoramaterrasse erweiterbar für bis zu 100 Personen.

- 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, Maisel's Weizenbier, Fachinger Mineralwasser, Vaihinger Säfte, Bluna Limonaden und Afri Cola, Hauswein (weiß, rosé, rot), 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 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

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 –

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
- Schweinemedailon 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*

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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>
- 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.

Darüber hinaus gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der  
Parkhotel Weiskirchen GmbH.

## 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 m<sup>2</sup> großen Vitalis-Bäderzentrum mit großzügiger Saunalandschaft
- ✓ Ausreichend kostenfreie Parkplätze

**Alle genannten Preise in Euro gelten pro Person  
und unter dem Vorbehalt einer Preisänderung (Stand 08/2024).**



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