

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 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 Blonden“ 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 10 Personen)

26,00 €
pro Person

Rustikale saarländische Wurst- und Schinkenspezialitäten
Hausmacher Blut- und Leberwurst
vom Dorfmetzger

Käseauswahl

Rohkostauswahl und -Salate

Mini-Laugenteilchen und/oder frischgebackenes Brot



47,00 €
pro Person,
inkl.
Grillmeister

Saarländisches Grillbuffet (ab 20 Personen)

Vorspeisen

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Blattsalate mit zweierlei Dressing
Kartoffel- und Nudelsalat
verschiedene Rohkostsalate

Leckerer Grillgut vom Dorfmetzger

Saarländische Schwenker – herzhaft mariniert
Pikant eingelegte Putensteaks
rote und weiße Grillwürstchen
saarländische Lyoner
vegetarisches Grillgut

Zum Dippen

Ketchup, Mayonnaise, Senf, Chili-Sauce, Honig-Senf-Sauce
hausgebackenes Brot

Dessert

Pflaumen-Streusel-Kuchen vom Blech
luftiger Quarkschaum mit Beeren



BBQ im Hochwald (ab 20 Personen)

49,00 €
pro Person
inkl.
Grillmeister

Vorspeisen

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

Zum Grillen

Burger-Variation
Spareribs und Chicken wings
Brisket vom Rind, Schwenker

gegrillte Pazifik-Makrele

vegetarisches Grillgut

Maiskolben, Potato wedges mit Sourcream
Mac and cheese
gebackene Zwiebelringe

Zum Dippen

Ketchup, Chimichurri, Mojo Rojo, Mojo Verde
BBQ-Sauce, Chili-Sauce

Süßer Abschluss

mit Brownies, American Cheesecake
Apfel Crumble

Parkhotel
WEISKIRCHEN
★★★★

Impressionen





Unsere Getränkepauschale in der Eventhütte

Bitburger Pils vom Faß, Benediktiner Weizenbiere,
Biermixgetränke
Hausweine vom Weingut Kilian Hunn
(Weißer Burgunder, Spätburgunder Rosé, Spätburgunder)
Mineralwasser still und medium
Afri Cola, Bluna Limonade
Kaffee und Espresso

5 Stunden

pro Person € 36,00

Je weitere angefangene Stunde

pro Person € 8,00

Gerne bieten wir Ihnen zu Beginn Ihrer Veranstaltung einen
Sekt/Champagnerempfang an, Berechnung nach Verzehr.

Unsere Nutzungskonditionen:

Für die Bereitstellung und Bedienung in unserer Eventhütte berechnen wir
€ 400,00.

Darin enthalten sind die Endreinigung der Hütte sowie die Betreuung
Ihrer Veranstaltung durch einen Servicemitarbeiter.

Für jeden weiteren Service- oder Küchenmitarbeiter berechnen wir pro
Mitarbeiter und Stunde € 50,00.

Die Eventhütte mit Panoramaterrasse steht Ihnen bis max. 24:00 Uhr
zur Verfügung, letzte Getränkeunde um 23:30 Uhr.

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