



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*

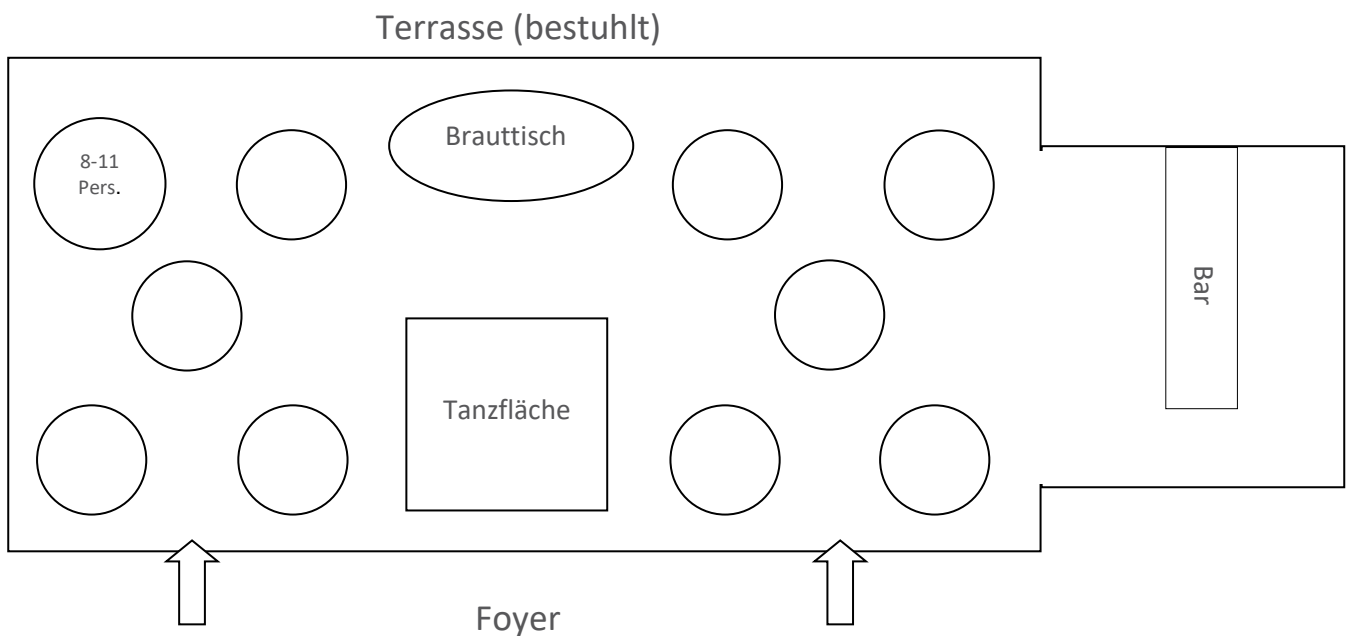
Das Team der Bankettabteilung  
Monika Fandel und Lena Adams

Tel.: 06876/919-502  
[veranstaltung@parkhotel-weiskirchen.de](mailto:veranstaltung@parkhotel-weiskirchen.de)  
[www.parkhotel-weiskirchen.de](http://www.parkhotel-weiskirchen.de)

## Ihr Trau(m)-Raum

Die Raumgröße kann flexibel und individuell an Ihre Anforderungen und Wünsche angepasst werden. Unsere Banketträume haben eine Gesamtfläche von ca. 400 m<sup>2</sup>.

### Bestuhlungsbeispiel für bis zu 120 Personen:





## Unsere Banketträume

(Fläche ca. 80 – 240 m<sup>2</sup>)





Parkhotel  
WEISKIRCHEN  
★★★★

## Unsere neue Grill- und Eventhütte mit Panoramaterrasse

- Für alle, die es festlich und urig mögen -



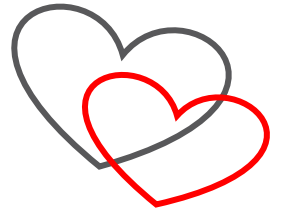
In unserer Grill- und Eventhütte können Hochzeiten für bis zu 50 Personen stattfinden (bei schönem Wetter auf der Panoramaterrasse erweiterbar für bis zu 100 Personen).

- Preise auf Anfrage -

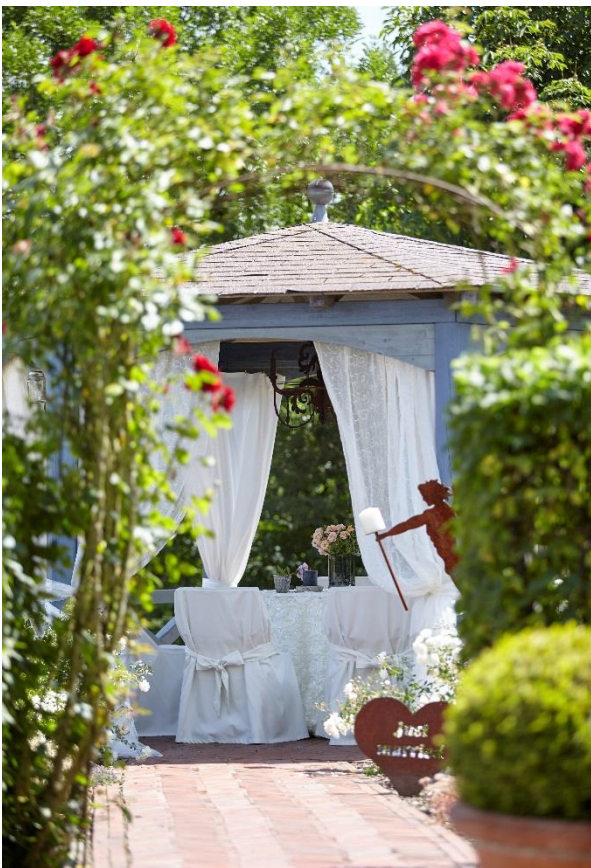


**Parkhotel**  
WEISKIRCHEN  
★★★★

Ihre Standesamtliche Trauung  
... idyllisch unter freiem Himmel und direkt vor Ort



**Unser romantischer 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: 240 €)

## Unser Hochzeitsspecial 2022



Ab 15.00 Uhr: Sektempfang mit eisgekühltem Secco und Orangensaft bei schönem Wetter auf unserer Bankett-Terrasse  
alternativ: auf unserer neuen Panoramaterrasse (150 €)



Pikante Blätterteighäppchen zum Sektempfang



Ab 18.30 Uhr: Festliches Buffet „Unser Klassiker“ (ab 50 Erwachsenen)  
alternativ: eines der beiden nachfolgenden 3-Gang Menüs



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, einer Kaffeebar mit Filterkaffee zum Dessertbuffet sowie 1 Runde Digestif nach dem Essen



Folgende Besonderheiten bieten wir im Bankettsaal an:

- Holzparkett-Tanzfläche
- Windlichter mit Kerzen auf allen Tischen
- Individuell gestaltete Menükarten und Raumausschilderung mit Ihren Namen
- Runde oder ovale Tische in verschiedenen Größen
- Stühle mit eleganten Stuhlhussen
- Getränketheke mit Stehtischen als „Palettenbar“ im Raum inkl. Beleuchtung



Veranstaltungsende und Ende der Getränkepauschale: 03.30 Uhr

### Als Komplettpauschale:

<b>für Veranstaltungen bis 80 Erwachsene:</b>	<b>122 € pro Person</b>
<b>für Veranstaltungen ab 81 Erwachsene:</b>	<b>118 € pro Person</b>
<b>für Veranstaltungen ab 121 Erwachsene:</b>	<b>112 € pro Person</b>

### Für Kinder bieten wir folgende Sonderpreise an:

Kinder bis einschl. 3 Jahre sind frei  
Kinder von 4 bis einschließlich 11 Jahre: 3 € pro Lebensjahr  
Kinder von 12 bis einschließlich 15 Jahre: 50% der Pauschale

Nach 00.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 140 €/angefangene Stunde berechnet.

**Unsere Raummieten für Veranstaltungen:**

- bis 25 Personen € 160,00
- bis 50 Personen € 250,00
- bis 80 Personen € 400,00
- ab 81 Personen € 600,00

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



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

Maispouardenbrust 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

Ofenfrische Auswahl  
hausgebackener Brotspezialitäten





## Menü 1

Tranchen vom Tafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette  
an Pflücksalat mit karamellisierten Schalotten



Schweinefilet am Stück gebraten an Pfeffer-Rahm-Sauce  
mit Mangold-Mandelbroccoli-Püree und Macairekartoffeln



Erdbeer-Tiramisu Schnitte  
an Birnen-Honig-Parfait

## Menü 2

Räucherlachs Crêpe Roulade  
mit Frisée Salat an Ananas-Meerrettich-Dressing



Medium gegarte Hüfte vom Weiderind  
mit Sauce Bearnaise,  
sautierten Radieschen und Kartoffel-Sesam-Krapfen



Duett von heller und dunkler Mousse  
mit Vanille-Honig-Parfait und Himbeer Espuma

## Unsere Empfehlungen für die kulinarische Begleitung Ihrer Feier



### Canapées

in versch. Geschmacksrichtungen, belegt mit

3,50 € pro Stück

- 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, belegt mit

3,50 € pro Stück

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

Gourmetlöffel mit Fingerfood

3,50 € 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

<i>Pikante oder süße Miniteilchen</i> Blätterteiggebäck mit Füllung in verschiedenen Geschmacksrichtungen	2 € pro Stück
<i>Hausgemachte Petit Fours</i>	4 € pro Stück
<i>Mitternachtssnack</i> mit hausgebackenem Brot oder Baguette und Butter:	
Käseauswahl	8 € pro Person
Gulaschsuppe oder Currywurst	7 € pro Person

Gerne präsentieren wir Ihre **Hochzeitstorte** mit Feuerregen bis 22.00 Uhr. Wir berechnen für die Hochzeitstorte ein Tellergerd von 1 € pro Person.



**Veranstaltungsende: spätestens um 03.30 Uhr**

Wir berechnen ab 00.00 Uhr einen Nachtzuschlag von 140 € je angefangene Stunde.

**Auf den folgenden Seiten  
finden Sie unsere Vorschläge für  
Menüs und Buffets (Buffets ab 50 Erwachsenen)  
sowie einen Auszug aus unserer Weinkarte.**

**Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü oder Buffet  
nach Ihren eigenen Wünschen und Vorstellungen zusammen.**

**(Alle genannten Preise in Euro, gelten pro Person  
und unter dem Vorbehalt einer Preisänderung, Stand 02/2021)**



## Unsere Menü- und Buffetvorschläge

### Menüvariante 1

36 €

Zucchini-Cappuccino mit leichtem Curry Milchschaum



Tranchen von der Jungschweinelende im Kräuter-Bacon-Mantel  
an Balsamico Boretane Sauce  
mit Kardamom-Karottenpüree und Spinat-Fettuccine



Crème Brûlée von der Passionsfrucht  
mit Himbeer Espuma und Café Schaum

### Menüvariante 2

46 €

Räucherlachs-Tatar auf einem Gurkencarpaccio  
mit Schalottenvinaigrette



Karotten-Ingwer-Suppe  
mit gerösteten Erdnusskernen



Sous-Vide gegarter Kalbstafelspitz an Dijon-Senf-Jus  
mit Blumenkohl Risotto und grünem Spargel



Blaubeer Sorbet mit Granatapfel Creme  
und Schokoladen Chilimousse

#### Als 3-Gang Menü:

mit Suppe: 37 €

mit kalter Vorspeise: 42 €



**Parkhotel**  
WEISKIRCHEN  
★★★★

49 €

### Menüvariante 3

Duo vom Hummus und Auberginenpüree  
an gebeiztem Roastbeef



Fruchtige Zitronengras-Curry-Suppe  
mit gebratener Riesengarnele



Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rosmarinjus  
an dreierlei Karotten und Kartoffel-Zwiebelpüree



Himbeer-Tiramisu Schnitte  
an Latte Macchiato Eis und Kirsch Espuma

### Menüvariante 4

69 €

Marinierter Lachs mit Wasabi-Senf-Mousse  
und Radieschen Relish



Gelbe Paprikaschaumsuppe  
mit Tomatenpesto



Rote Bete-Pfeffer-Sorbet mit Rieslingsekt



Zart rosa gebratenes Rinderfilet mit rotem Zwiebelconfit  
auf gegrillten Pastinaken und Kartoffelbaumkuchen



Duett von heller und dunkler Mousse  
mit Vanille-Honig-Parfait und Himbeer Espuma



54 €

## 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



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

Maispoulardenbrust mit Parmaschinken und Salbei  
an Rieslingjus

Filet vom Viktoriabarsch unter der Kräuterkruste  
mit leichter Basilikumsauce

Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle,  
saisonale Gemüseauswahl



Crema Catalana mit eingelegten Früchten  
Duett von heller und dunkler Mousse

Ofenfrische Auswahl  
hausgebackener Brotspezialitäten



## Schlemmerbuffet

59 €

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



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

Ofenfrische Auswahl  
hausgebackener Brotspezialitäten



## Spezialitäten-Bufferet

69 €

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



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 Tagiatelle  
saisonale Gemüseauswahl, Ingwerkarotten



Tiramisu im Glas serviert

Panna Cotta von der Callebaut Schokolade

Eiskreation nach Art des Hauses

Ofenfrische Auswahl  
hausgebackener Brotspezialitäten





59 €

## Gourmet Grillbuffet

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



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, Chimmichuri, BBQ Dip, Chilisauce



Früchteplatte mit Obstsalat und Vanillesauce

Fruchtmousse der Saison

Crème brûlée von der Tonkabohne

Quarkcreme auf süßen Kirschen

Ofenfrische Auswahl

hausgebackener Brotspezialitäten

**Optional:** Spanferkel am Spieß mit Schwarzbier-Jus

Pauschal: 300 €



**Parkhotel**  
WEISKIRCHEN  
★★★★

69 €

## Mediterranes Buffet

Verschiedene Aufschnitte vom Iberico-Schwein mit tomatisiertem Ciabatta

Anchovis und Meeresfrüchtesalat

Vitello Tonnato

Kartoffel-Tortilla

Mediterranes Grillgemüse mit Pesto

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Weißer und grüner Spargel mit gewürfelten Tomaten und Oliven auf Rucola

Spanischer Orangen-Avocado-Salat mit Himbeeren, Pinienkernen  
und gehobeltem Manchego an Granatapfel-Dressing

Erdbeer-Melonensalat mit Serrano-Schinken

Gemüse-Mozzarella Salat mit Paprika, Kirschtomaten, Gurke, Papaya  
und Pekanuskernen auf Römersalat an Nussdressing



Schaumsuppe vom Fenchel mit eingelegten Kirschtomaten



Kalbsfilet in der Pistazienkruste mit Portwein-Jus - am Buffet tranchiert

Doradenfilet auf Tomaten-Safran-Jus

Saltimbocca vom Kalb mit Vernacchia-Parmesan-Sugo

Dreifarbige Bandnudeln mit Carbonara und Oregano-Tomatensauce,  
Thymiankartoffeln,

Gemüsepfanne mit Pilzen der Saison und Serranoschinken



Panna Cotta mit Fruchtsauce im Glas serviert, Crema Catalana

Zuccotto - italienischer Nusskuchen

Coca de Taronja – spanischer Orangen-Mandelkuchen



Käseplatte aus Italien und Spanien  
mit Trauben und Feigensenf



## Unsere Getränkepauschale für Ihre Hochzeit



**All inclusive für 10 Stunden beinhaltet:**

55 €

- Empfang zu Beginn mit eisgekühltem Secco und Orangensaft
- Tischwein  
(1 Weiß- und 1 Rotwein aus unseren Bankettweinen zur Wahl,  
auf Wunsch auch Roséwein)
- Bitburger Fassbier und Maisel's Weizenbier
- Mineralwasser still und mit Kohlensäure
- Hugo oder Aperol Spritz
- Kaffeebar nach dem Abendessen (ohne Kaffeespezialitäten)
- Eine Runde Digestif nach dem Abendessen  
(Ramazotti, klare Obstbrände)
- Alkoholfreie Getränke (Limonaden, Afri Cola, Vaihinger Säfte)

**Pauschale für Kinder bis einschl. 5 Jahre:** kostenfrei

**Pauschale für Kinder & Jugendliche von 6 bis 15 Jahre:** 1 € pro Lebensjahr

Gerne können wir aber auch - statt einer Getränkepauschale -  
alle Getränke nach Verzehr abrechnen



## Unsere kleine Wein- und Sektempfehlung

weißweine	jeweils 0,75l
Grauer Burgunder, Q.b.A., trocken, Petgen-Dahm, Mosel	26 €
Haus Klosterberg, Riesling, feinherb Markus Molitor, Mosel	32 €
Chablis la Sereine AC La Chablisienne, Burgund	34 €
Pinot Grigio, IGT Il Cigno, Venetien	28 €
<b>Roséweine</b>	
Spätburgunder Rosé Petgen-Dahm, Mosel	34 €
Tinta Rosé Allesverloren, Swartland, Südafrika	28 €
<b>Rotweine</b>	
Pinot Noir Weingut Willersinn, Rheinhessen	34 €
Spätburgunder Dornfelder Petgen-Dahm, Mosel	32 €
Rosso di Montalcino DOC Fattoi, Toskana	29 €
<b>Sekt und Champagner</b>	
Rieslingsekt, Hausmarke aus Baden, trocken, Graf von Kageneck	26 €
Hausmarke, Baden-Secco, halbtrocken	24 €
Crémant d' Alsace Brut	29 €
Champagner Gosset Brut	59 €
Ferrari Maximum Brut Trentodoc	39 €
Ferrari Maximum Rosé Trentodoc	49 €



## Parkhotel WEISKIRCHEN ★★★★

### Unsere Zimmerpreise für Ihre Veranstaltung

- **Standard Doppelzimmer (franz. Bett):** ab 65 € 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 m<sup>2</sup> großen Vitalis Bäderzentrums.



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

### Unsere Raummieten für Ihre Veranstaltung:

- Bei Veranstaltungen mit bis zu 25 Personen: 160 € pauschal
- Bei Veranstaltungen mit bis zu 50 Personen: 250 € pauschal
- Bei Veranstaltungen mit bis zu 80 Personen: 400 € pauschal
- Bei 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-Inklusive-Pauschale): 8 € pro Stück
- Individuelle Menuekarten und Raumausschilderung: 2 € pro Stück
- Hohe Kerzenleuchter (80 cm): 20 € pro Stück
- Bereitstellung eines Klaviers im Bankettraum: 60 € pro Abend
- Bereitstellung einer Bühne: 10 € 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 €

**Gerne können Sie nachmittags ihren eigenen Kuchen mitbringen. Wir berechnen lediglich einen Gedeckpreis für 8 € pro Person inklusive Filterkaffee.**



## Unsere Geschäftsbedingungen

- **Bei Abschluss der Buchung wird eine Anzahlung fällig:**

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 folgende Gebühren:**

- bis 120 Tage vor der Veranstaltung: die Anzahlung wird einbehalten
- 119 – 60 Tage vor der Veranstaltung: 40% des kalkulierten Umsatzes
- 59 – 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.
- Wir behalten uns vor, bei Fortbestand der Corona-Regeln eine Hygienepauschale von € 5,00 pro Person zu berechnen

**Darüber hinaus gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Parkhotel Weiskirchen GmbH.**

## Unsere Leistungen noch einmal zusammengefasst:

- ✓ All Inklusive Pauschale möglich
- ✓ Kreative und individuelle Menü- oder Buffetvorschläge
- ✓ Persönliche Betreuung
- ✓ Feierlichkeiten für 2-250 Gäste
- ✓ Flexible, klimatisierte und moderne Räume mit Terrasse
- ✓ Grill- und Eventhütte mit Panoramaterrasse
- ✓ Standesamtliche Trauung im romantischen Gartenpavillon
- ✓ Unterstützung bei der Organisation von Musik, Blumendekoration und Fotobox
- ✓ Parkanlage mit See als romantische Fotokulisse
- ✓ Holzparkett-Tanzfläche, Bühne, Eventbeleuchtung und Stuhlhussen auf Wunsch
- ✓ Übernachtungsmöglichkeit mit gemeinsamen Frühstück am nächsten Morgen  
→ wir laden das Brautpaar am Tag Ihrer Hochzeit gerne zur Übernachtung ein (bei einer Feier > 60 Erwachsene)
- ✓ Entspannung im 2500 m<sup>2</sup> großen Vitalis Bäderzentrum mit Saunalandschaft



Wir freuen uns sehr,  
Ihre Traumhochzeit in unserem Hause  
ausrichten zu dürfen!