



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

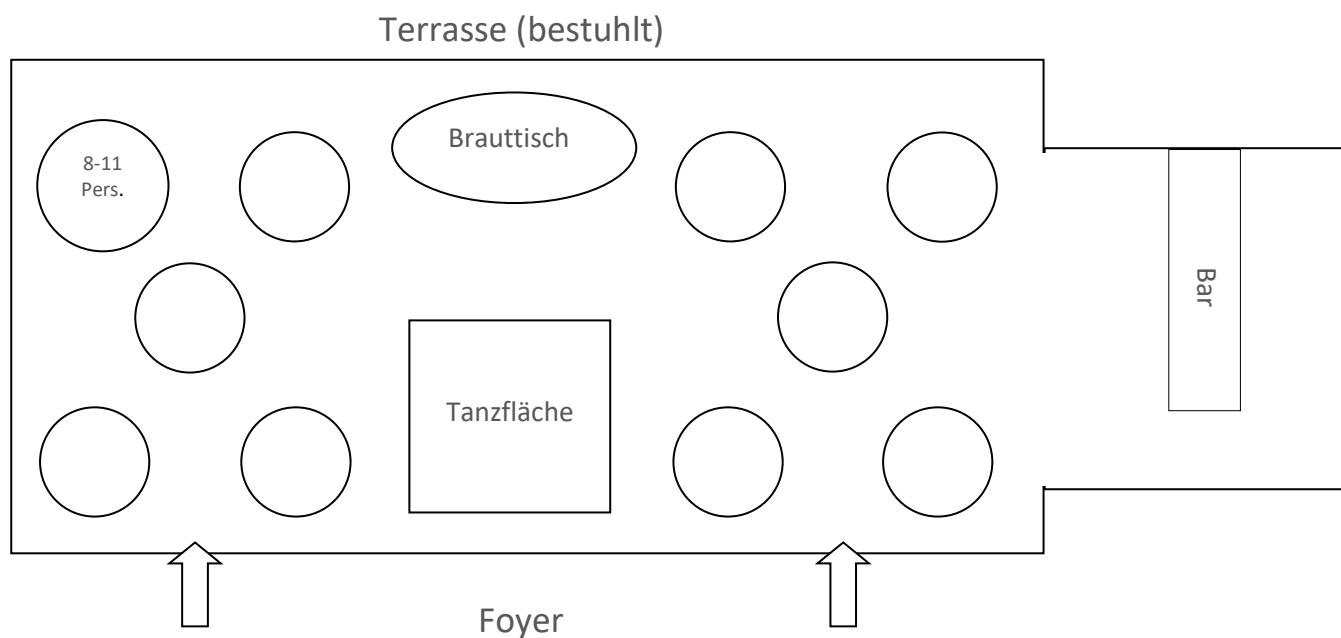
Tel.: 06876/919-502
veranstaltung@parkhotel-weiskirchen.de
www.parkhotel-weiskirchen.de



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 m².

Bestuhlungsbeispiel für bis zu 120 Personen:





Unsere Banketträume

(Fläche ca. 80 – 240 m²)





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 -

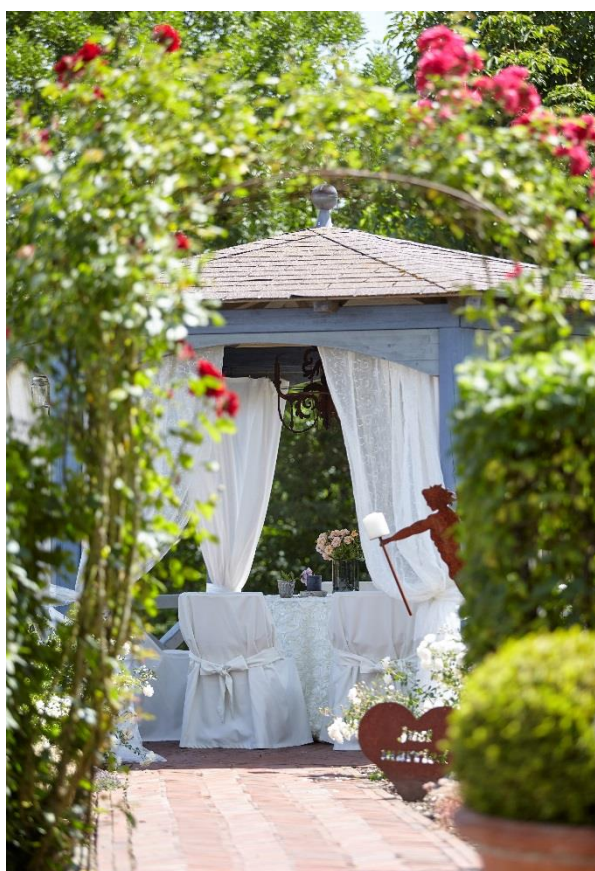


Ihre Standesamtliche Trauung

... 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: 300 €)



Unser Hochzeitsspecial 2023



Ab 15.00 Uhr: Sektempfang mit eisgekühltem Secco und Orangensaft bei schönem Wetter auf unserer Bankett-Terrasse
alternativ und nach Verfügbarkeit: 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: 03.00 Uhr

Als Komplettpauschale:

für Veranstaltungen bis 80 Erwachsene:	138 € pro Person
für Veranstaltungen ab 81 Erwachsene:	132 € pro Person
für Veranstaltungen ab 121 Erwachsene:	126 € pro Person

Für Kinder bieten wir folgende Sonderpreise an:

Kinder bis einschl. 3 Jahre sind frei

Kinder von 4 bis einschließlich 11 Jahre: 5 € pro Lebensjahr

Kinder von 12 bis einschließlich 15 Jahre: 50% der Pauschale

Ab 00.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 160 € je angefangene Stunde berechnet.

Unsere Raummieten für Veranstaltungen:

- bis 25 Personen € 180,00
- bis 50 Personen € 280,00
- bis 65 Personen € 380,00
- bis 80 Personen € 480,00
- 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

4 € 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

4 € pro Stück

- 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 und Butter:

Käseauswahl

9 € pro Person

Gulaschsuppe oder Currywurst

8 € 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 Nachzuschlag von 160 € 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 04/2022)**



Unsere Menü- und Buffetvorschläge

Menüvariante 1

42 €

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

49 €

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: 42 €

mit kalter Vorspeise: 46 €



54 €

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

76 €

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



59 €

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

66 €

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

76

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



66 €

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 €



Unsere Getränkepauschale für Ihre Hochzeit

All inclusive für 10 Stunden beinhaltet:

60 €

- 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: 2 € pro Lebensjahr



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 gerne zur Übernachtung am Tag Ihrer Hochzeit ein.

Unsere Raummieten für Ihre Veranstaltung:

- | | |
|---|----------------|
| • Bei Veranstaltungen mit bis zu 25 Personen: | 180 € pauschal |
| • Bei Veranstaltungen mit bis zu 50 Personen: | 280 € pauschal |
| • Bei Veranstaltungen mit bis zu 65 Personen: | 380 € pauschal |
| • Bei Veranstaltungen mit bis zu 80 Personen: | 480 € 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: | 30 € 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 9 € 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 m² großen Vitalis Bäderzentrum mit Saunalandschaft



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