

# SEHR GEEHRTER GAST,

die auf den nachfolgenden Seiten zusammengestellten Buffet- und Menüvorschläge sollen Ihnen einen kleinen Einblick in die Möglichkeiten unseres Hauses geben. Es sind jedoch nur Empfehlungen die zur Anregung dienen sollen, sie können unverändert angenommen aber natürlich auch nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.

Saisonale Spezialitäten wie z.B. Spargelgerichte, Gänsebraten usw. bieten wir Ihnen auf gesonderten Spezialitätenkarten an.

Vielfältig präsentiert sich nicht nur die Küche – von deftig rustikal bis köstlich raffiniert – sondern auch die Möglichkeiten Ihre Feier zu gestalten. Dabei übernehmen wir gerne für Sie und mit Ihnen die gesamte Planung, Organisation und Durchführung Ihrer Veranstaltung. Was immer Sie planen, wir unterstützen Sie von der ersten Idee bis zur Verwirklichung mit viel Einfühlungsvermögen und Fingerspitzengefühl. Dabei legen wir besonderen Wert auf die kleinen stilvollen Details, die für den gewissen Unterschied sorgen ohne dabei Ihr Budget aus den Augen zu verlieren.

Ihre besonderen Wünsche zur Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit besprechen wir natürlich gerne persönlich mit Ihnen. Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin. Zu dem dabei erarbeiteten Gesamtkonzept wird Ihnen ein individuelles Angebot erstellt.

Wenn Sie weitere Einzelheiten erfahren möchten, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung:

Geschäftsführer:	Jan Hendrik van Dillen
Assistent der Geschäftsführung:	Jörg Deutscher 02323-955 334
Bankett- und Veranstaltungsleitung:	Nadine Wielk n.wielk@parkhotel-herne.de 02323-955 334
Küchenmeister:	Johannes Große 02323-955 305

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Parkrestaurant Herne

# HERZLICH WILLKOMMEN ...

## ... WIR STELLEN UNS VOR

### Unsere Gesellschaftsräume

- Wintergarten: Unser Wintergarten bietet Platz für 40 Personen mit direktem Zugang zur Terrasse und Blick in den Park
- Clubraum I: Unser Clubraum bietet Platz für 60 Personen
- Clubraum II: Unser Clubraum bietet Platz für 25 Personen
- Festsaal: Der Festsaal setzt sich zusammen aus dem Wintergarten, dem Clubraum I und dem Clubraum II und bietet insgesamt Platz für 100 Personen mit direktem Terrassenzugang. In Verbindung mit dem Restaurant für insgesamt 150 Personen.

### Das Parkrestaurant

Vom Mittagmenü über klassische á la carte Auswahl bis hin zum 6-Gang Champagner Menü und täglich wechselnden Empfehlungen ist das Angebot sehr vielfältig.

Lunch	11.30 bis 14.30 Uhr
Dinner	18.00 bis 22.30 Uhr
Montag	Ruhetag

### Das Park's

Bistro – Pup – Lounge ... so versteht sich das neue, im Trend liegende Ambiente für gemütliche Absacker und Gespräche im Freundeskreis. Für den kleinen Hunger bietet das Park's täglich eine abwechslungsreiche Küche. Mit Bieren vom Fass und verschiedenen Cocktails ist das Park's ein Ort der Lebensfreude.

Montag - Freitag	16.00 bis 24.00 Uhr
Samstag u. Sonntag	Ruhetag

### Unser Biergarten

Get Together im Grünen ... direkt vom Park's gelangen Sie in unseren lauschigen Biergarten, der an warmen Tagen der IN-Treff und eine Oase der Leichtigkeit für Einheimische und Hotelgäste ist. Live-Musik, Grillen im Park und eine relaxte Atmosphäre laden an lauen Sommerabenden ein.

An lauen Sommerabenden	
Montag – Samstag	ab 16.00 Uhr
Sonn- und Feiertagen	ab 15.00 Uhr

### Das Parkhotel

62 Zimmer mit Bad/WC, Telefon, Kabel-TV und Radio. mit reichhaltigem Frühstücksbuffet

# GETRÄNKEPAUSCHALEN

Unsere Pauschale ist buchbar ab 30 Personen  
und gilt jeweils für die ersten sieben Stunden der Veranstaltung.  
Nach Ablauf der sieben Stunden werden alle Getränke nach Verbrauch berechnet.

## Pauschale I:

### Biere

Bitburger Pils vom Fass  
Bitburger drive alkoholfrei  
Frankenheim Alt vom Fass  
Erdinger Weizenbier

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser  
Fruchtsäfte  
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite  
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

pro Person 34,00 €

## Pauschale II

### wie Pauschale I, zusätzlich:

### Empfang

Brogsitter Weißsekt  
Orangensaft

### Weine

Chardonnay  
Rocca di Peci, Delle Venezie  
- trockener, leichter und ausgewogener Weißwein –

### Merlot

Rocca di Peci, Delle Venezie  
- ein kräftiger Rotwein –

pro Person 44,00 €

## Erweiterung für die Pauschalen:

Kaffee und Kaffeespezialitäten

5,50 € pro Person

Ramazotti und Obstler

7,00 € pro Person

## ZUM EMPFANG ...

### ... etwas süßes

Kleine Fruchtspieße mit Schokolade	€	2,50	pro Stück
Petit Fours	€	3,20	pro Stück
Kleine Herzwaffeln	€	1,80	pro Stück
Kleine Kuchen mit Obst	€	3,80	pro Stück

### ... etwas herzhaftes

Laugengebäck	€	3,00	pro Person (2 Stück)
Chesterstangen	€	3,00	pro Person (2 Stück)
Grissini im Schinkenmantel	€	1,90	pro Person (2 Stück)
Mini Zwiebelkuchen mit Speck	€	4,00	pro Person (2 Stück)
Mini Burger	€	6,00	pro Person
Mini Wraps	€	4,50	pro Person

### ... Canapés mit

Geräuchertem Lachs	€	3,00	pro Stück
Rosa gebratenem Roastbeef	€	2,80	pro Stück
Rohem Schinken	€	2,50	pro Stück
Gekochtem Schinken	€	2,50	pro Stück
Geräucherter Entenbrust	€	3,50	pro Stück
Frischkäse mit Aprikosen	€	3,00	pro Stück

# Flying Fingerfood

stellen Sie Ihre Auswahl zusammen ...

## Fisch

Seeteufelmedaillon auf Linsensalat	€ 6,00 pro Stück
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Trüffel und Hummerspieß	€ 6,00 pro Stück
Capuccino von Flusskrebse	€ 4,00 pro Stück
Jacobsmuschel mit Blutwurst und Apfel	€ 4,00 pro Stück
Pochierte Lachswürfel mit Erdnüssen und Gurken-Tzaziki	€ 4,00 pro Stück
Roulade von geräuchertem Heilbutt	€ 4,00 pro Stück

## Fleisch

Avocadomousse auf Pumpernickel und geräucherter Entenbrust	€ 4,00 pro Stück
Feigensenfchutney auf Rucola und Lamm-Minzzigarillo	€ 3,00 pro Stück
Gebeiztes Lammfilet auf Asia-Glasnudelsalat	€ 3,00 pro Stück

## Vegetarisch

Vegetarisch gefüllte Frühlingsröllchen	€ 2,50 pro Stück
Gorgonzola auf Walnussbaguette mit Birnen	€ 2,00 pro Stück

## Süßes

Crème brûlée von der Passionsfrucht	€ 3,00 pro Stück
-------------------------------------	------------------

# UNSER BESONDERES FESTTAGSANGEBOT

## Vor

(am Tisch serviert)

Variation von gebratener Antipasti  
an Ruccolasalat und frisch geriebenem Parmesan

oder

Verschiedene Tapas  
mit Melone und Parmaschinken, gebratener Riesengarnele  
Datteln im Speckmantel und sonnengereiften Tomaten mit Büffelmozzarella

## Zwischen

(am Tisch serviert)

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen und eigenem Konfit

## Haupt

(am Buffet)

Schweinefilet im Speckmantel gebraten / Pfefferrahmsauce  
Gefüllte Maispoularde „Florentin“ mit Blattspinat / weißer Portweinsauce  
Zanderfilet unter der Kartoffelkruste gebraten /n Rieslingschaumsauce  
Gefüllte Zucchinitörtchen mit Ratatouille und Mozzarella überbacken  
Kartoffelgratin/ Bandnudeln  
Marktfrisches Gemüse / Sauce Hollandaise

## Nach

(am Buffet)

Bayrisch Crème  
Tiramisu von Passionsfrucht  
Mousse von brauner und weißer Schokolade

Preis pro Person 42,00 € oder 48,00 €

# DEUTSCHE KÜCHE NEU ENTDECKT

## Vor

(am Tisch serviert)

Kräftige Rinderkraftbrühe  
Markklößchen / Eierstich / Gemüse  
Ofenfrisches Baguette

## Zwischen

(am Buffet)

Gebeizte Lachsfiletscheiben / Tomaten-Limonen Vinaigrette  
Variation von geräucherter Makrele

Tafelspitz / Remouladensauce  
Geflügelleberterrine / Kaninchenfilet  
Wurstsalat / Emmentalerkäse  
Entenbrust auf Schmorgurken-Birnenkompott glaciert / Orangendressing

## Haupt

(am Buffet)

Gebackenes Schollenfilet / warmen Kartoffelsalat  
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rind / Wurzelgemüse  
Roulade von Maishähnchenbrust und Blutwurst,  
Gefüllter Apfel mit Kartoffel-Pastinakenpüree

## Nach

(am Buffet)

Buttermilchmousse mit Kirschgrütze  
Pumpnickelparfait / Heidelbeerragout

Preis pro Person 42,00 €

# BELLA ITALIA TRIFFT AUF SPANISCHE LEIDENSCHAFT

## Vor

(am Tisch serviert)

Cappuccino von Blattspinat / gegrillte Jacobsmuschel  
Ofenfrisches Ciabatta

## Zwischen

(am Buffet)

Gegrillter Thunfisch / Auberginenpüree / kalter Gazpacho  
Marinierte Sardinen / dicken Bohnen in feuriger, baskischer Sauce  
Zanderroulade / Babyartischocken / Pinienkerndressing

Büffelmozzarella auf sonnengereiften Romatomen / Seesalz / Basilikum  
Kartoffelsalat mit Pimento / Chorizo Knoblauch  
Rucolasalat mit Parmesan / geschmorten Cherrytomaten  
Tapas- und Antipasti Auswahl

## Haupt

(am Buffet)

Paella valencia  
mit Huhn, Schweinerippe und Kaninchen  
(wahlweise mit Fisch oder vegetarisch)  
Gegrilltes Lammkotelette / Cabanossi  
Mailänder Kalbsroulade /n Risotto Milanese / grüne Bohnen

## Nach

(am Buffet)

Andalusische Zitrustarte mit Feigen  
Latte Macchiato Crème  
Crème Catalan

Landestypische Käseauswahl / Ciabatta

Preis pro Person 46,00 €

# INTERNATIONALES SPEZIALITÄTENBUFFET

## Vor

(am Buffet)

Terrine von Edelfischen / süßer Senfsauce  
Rauchlachsscheiben auf Zwiebelpüree / Apfel-Meerrettichsauce  
Gebratene Hummerscampi auf Tomatenconfit

Carpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Parmesan  
Scheiben vom Kalbsrücken / Gänseleberparfait  
Büffelmozzarella mit geschmorter Paprika / Serranoschinken  
Blattsalate / Dressingauswahl

## Haupt

(am Buffet)

Rosa gebratenes Angus-Roastbeef am Buffet tranchiert  
Kräuter-Senfkruste / Bohnenkerne / Kartoffelgratin  
Filetgeschnetzeltes in pikanter Stroganoffsauce / hausgemachte Spätzle  
Perlhuhnbrust an Pfeffer-Spitzkohl / Traubensauce / Schupfnudeln  
Gegrillter Babysteinbutt / Grapefruit-Zitronenbutter / Basmatireis

## Dessert

Crème von Buttermilch und Erdbeeren  
Pralinencreme mit weißer Mokkasabayone  
Kokos-Pannacotta mit Mangoragout

Französische Käseauswahl, verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person 59,00 €

# RUSTIKALES BUFFET

## Vor

(am Buffet)

Geräuchertes Forellenfilet / Sahnemeerrettich  
Gebratener Lachs / Kaperncrème / Feldsalat in Schnittlauchdressing

Westfälische Schinken- und Wurstspezialitäten vom Eichenbrett  
Kleine Frikadellen / Speckkartoffelsalat  
Marinierter Tafelspitz / Kräuter-Remouladensauce  
Glacierte Schweinefiletmedaillons auf Champignonsalat  
Kohlrabisalat auf Schwarzbrotcroûtons

## Haupt

(am Buffet)

Rindergulasch / Petersilienkartoffeln

Spanferkelbraten in Altbiersauce  
Schnibbelbohnen / Knoblauchstrudel

Zanderfilet unter der Kräuterkruste gebraten

## Nach

(am Buffet)

Westfälische Götterspeise  
Apfelcrème mit Calvadosgelee und Schokoladenstücken  
Käseauswahl aus deutschen Landen / verschiedene Brotsorten / Butter

Preis pro Person 38,00 €

## UM MITTERNACHT ...

Käse aus deutschen Landen / Brot / Butter / Trauben	€	9,00	pro Person
Westfälische Wurstplatte / Mettwürstchen	€	5,50	pro Person
Herzhafte Currywurst / Baguette	€	3,50	pro Person
Mitternachtssuppe (Gulasch- oder Käsesuppe)	€	5,00	pro Person

## KAFFEE & KUCHEN ...

Filterkaffee		€	14,00	pro Kanne
Blechkuchen		€	2,50	pro Stück
Obstboden	ab	€	35,00	12 Stücke
Torten	ab	€	45,00	14 Stücke

# MENÜVORSCHLÄGE

die ZUR ANREGUNG dienen sollen ABER NATÜRLICH AUCH NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMENGESTELLT WERDEN.

Vor

Gebratene Riesengarnelen /  
Tomatenkonfit / Rucola-Feldsalat / gehobelter Parmesan

Haupt

Seeteufel im Schinkenmantel auf Paprika-Zuccinigemüse  
Safranreis

oder

Filet vom Angus Rind  
Kaiserschoten / roten Zwiebeln  
aromatischen Rosmarinkartoffeln

Nach

Crème brûlée

Preis pro Person 41,00 €

Vor

Variation von gebeiztem und geräuchertem Lachs  
Dill- Senfsauce / kleine Reibeplätzchen / Salatbukett

Zwischen

Tomatenessenz / eigene Einlage  
Perlhuhn-Crêperoulade

Haupt

Medaillon vom Kalbsrücken  
Zucchini-Paprika-Tagliatelle / Pesto Jus

oder

Seesaibling  
Rote Chili-Nage / geschmorter Spitzkohl / schwarzer Risottoreis

Nach

Gratinierter Topfen-Palatschinken / Marillenmarmelade

Preis pro Person 46,50 €

# KREIEREN SIE IHR MENÜ NACH IHREN WÜNSCHEN UND VORLIEBEN:

SAISONALE MENÜS BIETEN WIR IHNEN AUF UNSERER GESONDERTEN SPEZIALITÄTENKARTE AN.

## Vor

Gebratene Calamari / Ingwer-Chili-Limettendressing	11,80 €
Kleine Lauwarme Pasteten mit Spinat und Lauch gefüllt / Ricotta	8,50 €
Terrine von mediterranem Gemüse / kräutergebeiztem Rinderfilet / Tomaten Ciabatta	14,00 €
Gratinierter Ziegenkäse an Feigen und sommerlichen Salaten, Oliven Ciabatta	11,50 €

## Zwischen

Apfel-Sellerie-Suppe / Involtini von Geflügel	6,20 €
Consommè von der Barberieente / Pfifferlingsroyal	6,80 €
Essenz von gelber Paprika / eigene Einlage	6,00 €
Cappuccino von Mandel und Knoblauch / Kaninchen Saltimbocca	5,80 €

## Haupt

Gegrillter Wildlachs / Salbeikartoffeln mit Olivenöl und Sel De Mer, Mediterranes Gemüse aus dem Ofen	21,00 €
Zanderfilet unter der Kartoffelkruste gebraten Kohlrabistreifen / Safransauce	17,50 €
Gegrillte Maishähnchenbrust Senfsabayone / Fingermöhren / Wickelklößen	18,00 €
Rinderfilet im Brickteig Portwein- Schalotten / Zuckerschoten / Kartoffelterrinen	23,00 €
Involtini vom Kalb mit getrockneten Tomaten an Estragon- Jus und Schaum / Pinienkernschupfnudeln / Fenchelgemüse	22,50 €

## Nach

Kokos Tiramisu auf karamellisierten Ananasscheiben	7,20 €
Délice von Schokolade / Himbeerparfait / Physaliskompott / Vanille-Chantilly	7,80 €
Lauwarmes Schokoladenküchlein / Fruchtspiel	7,40 €
Mousse von brauner und weißer Schokolade / frische Früchten	6,80 €

# Was Sie noch wissen sollten ...

**BARRIEREFREI:** Restaurant, Clubsaal und Terrasse sind behindertengerecht ausgestattet. Das Restaurant ist mit einem Aufzug zu erreichen, ein entsprechendes WC ist vorhanden.

## **DEKORATION – das Tüpfelchen auf dem i:**

Menükarte		1,50 Euro pro Karte
Platzkarte	ab	2,50 Euro pro Karte
Tischplan A3 Format		3,00 Euro pro Ausdruck
Blumenschmuck Stehtisch	ab	7,00 Euro pro Tisch
Blumenschmuck Galatisch	ab	20,00 Euro pro Tisch
Kerzenleuchter (5armig)		5,00 Euro pro Leuchter

## **FEIERN bis zum MORGENGRAUEN:**

Bei uns können Sie die Sonne aufgehen sehen – wir sind für Sie da. Ab 02.00 Uhr berechnen wir pauschal 125,- Euro je angefangene Stunde Raummiete.

**FREIE TRAUUNGEN:** Geben Sie sich Ihr Jawort bei uns auf der Terrasse oder im Wintergarten. Dies ist möglich – im Zusammenhang mit der Raumnutzung und dem jeweiligen Außenbereich. Die anfallenden Extrakosten richten sich nach dem Aufwand.

## **HOCHZEITS-SPECIAL:**

Gerne planen wir für Sie die Gestaltung und den Druck Ihrer Speisekarten, Tischkarten sowie die Organisation der Tischdekoration. Dazu schöne Aufmerksamkeiten wie z.B. spanische Mandelsäckchen für Ihre Gäste oder ein Gästebuch. Gerne übernehmen wir für Sie auch die Künstlerbuchung.

**HUNDE:** Bitte weisen Sie bei der Reservierung kurz auf die vierbeinige Begleitung hin.

**KUCHEN & TORTEN:** Für mitgebrachte Kuchen und Torten erlauben wir uns ein Gedeckpreis von 2,50 € pro Person zu berechnen.

**KINDER:** Die kleinen und kleinsten liegen uns sehr am Herzen und werden mit speziellen Kindergerichten und Menüs verwöhnt wie die Großen. Hochstühle und Sitzerrhöhungen sind vorhanden. Im angrenzenden Stadtgarten kann wunderbar gespielt und getobt werden.

**KORKGELD:** Für das Servieren Ihrer eigenen Weine fällt ein Korkgeld von 20,- € je Flasche an.

**MENÜAUSWAHL:** Für Reservierungen ab 8 Personen im Restaurant bieten wir eine einheitliche Menüabstimmung an. Menüs mit zwei verschiedenen, nicht in der aktuellen Speisekarte aufgeführten Hauptgerichten ab 15 Personen.

**PARKPLÄTZE:** Es stehen Ihnen direkt am Haus 80 kostenfreie Parkplätze zur Verfügung. Weitere kostenfreie Parkmöglichkeiten in direkter Nähe.

**PROBEESEN:** Im Zuge der Veranstaltungsplanung ist ein Probe-Essen nach Reservierung gegen Entgelt möglich.

**RAUMMIETE:** Ab einem Mindestverzehr von a.) Wintergarten 200,00 € / b.) Clubraum I 500,00 € / c.) Clubraum II 250,00 € / d.) Clubsaal 1.000,00 € erheben wir keine separate Raummiete. Liegt der Mindestverzehr unter dem oben aufgeführten Gesamtbetrag fällt eine Raummiete von a.) Wintergarten 150,00 € / b.) Clubraum I 200,00 € / c.) Clubraum II 150,00 € / d.) Clubsaal 500,00 € an, zuzüglich evtl. benötigter Tagungstechnik.

<b><u>TECHNIK:</u></b>	Beamer	80,00 Euro
	Leinwand	10,00 Euro

**ZU GÜTER LETZT:** Noch Fragen offen? Her damit! Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen. Vereinbaren Sie einen Termin: Tel. 02323.955334 oder schicken Sie uns eine mail: [n.wielk@parkhotel-herne.de](mailto:n.wielk@parkhotel-herne.de)  
Wir freuen uns von Ihnen zu hören!