

# 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

Bankett- & Veranstaltungsleitung: Nadine Wielk  
n.wielk@parkhotel-herne.de  
02323-955 335

Bankettservice: Nadine Briese  
02323-955 334

Küchenchef: Thorsten Brodal  
02323-955 305

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Gastgeber

# Herzlich Willkommen ...

## ... wir stellen uns vor

### Unsere Gesellschaftsräume

Wintergarten:	bietet Platz für 10-40 Personen mit direktem Zugang zur Terrasse und Blick in den Park
Pluto:	bietet Platz für 20-50 Personen
Unser Fritz:	bietet Platz für 10-20 Personen
Friedrich der Große:	setzt sich zusammen aus dem Wintergarten, Pluto & Unser Fritz und bietet insgesamt Platz für bis zu 100 Personen mit direktem Terrassenzugang. In Verbindung mit dem Restaurant für insgesamt 180 Personen.

Unsere "Gute Stube": Nehmen Sie Platz, schalten Sie vom Alltag ab, genießen Sie die Ruhe und lassen Sie sich kulinarisch von uns verwöhnen. Ob kurzes Mittagessen mit den Arbeitskollegen oder ausgedehntes 5 Gänge Menü mit Familie & Freunden. In unserer „Guten Stube“ fühlt sich jedermann gleichermaßen willkommen und spürt sofort die persönliche Atmosphäre unseres Hauses.

Unsere Köche sind Kenner und Perfektionisten. Unsere wechselnde Mittagskarte, sowie auch unsere saisonale Speisekarte erfüllen höchste Ansprüche und bieten Qualität & Frische regionaler und internationaler Produkte in modernen, leichten Kreationen. Dafür sorgt sowohl unser hervorragend ausgebildetes Küchenteam um Küchenchef Thorsten Brodal als auch unser Serviceteam, geleitet von Nunzio Marcucci.

Ein hervorragend sortierter Weinkeller aus besten Anbaugebieten rundet das Erlebnis ab. So wird jedes Essen zum kleinen Fest. Mit der gelungenen Kombination aus exklusivem Ambiente, aufmerksamem Service und kulinarischen Sinnesfreuden bieten wir den besonderen Rahmen um mit der Familie und Freunden die schönsten Feste zu feiern und besondere Momente zu erleben.

Das „Stübchen“:

Urgemütlich begrüßen wir Sie in unserem neuen Stübchen! Eine abwechslungsreiche Speisekarte mit tollen, mediterranen Leckereien für den kleinen Hunger, als auch deftige, westfälische Gerichte für den größeren Appetit lassen hier die Herzen unserer Gäste höher schlagen. Oder wie wäre es mit einem leckeren Stück Kuchen und einer Tasse Kaffee? Hier findet sich etwas für jeden Geschmack!

Auf Anfrage können Sie unser Stübchen auch exklusiv für Ihre private Feierlichkeit buchen.

Der Biergarten:

Mit ca. 250 Sitzplätzen der wohl größte & schönste Biergarten der Umgebung! Unter schattenspendendem, altem Baumbestand, mitten im Herzen des wunderschönen Herner Stadtgartens, lässt sich der Feierabend wohl am besten verbringen. In Sichtweite können Ihre Kinder ausgelassen auf dem großen Spielplatz toben und auch Ihr Vierbeiner ist bei uns herzlich Willkommen.

Genießen Sie ein kühles, frisch gezapftes Bier oder gönnen Sie sich eine selbstgemachte Erdbeerbowle. Unser Team an den Grills steht ab 17 Uhr bereit und serviert Ihnen Klassiker wie Currywurst & Pommes, aber auch Spießbraten und Laugenstangen mit Original Obazder finden Sie auf unserer Speisekarte. Natürlich können Sie auch hier von unserem täglich wechselnden Kuchensorten naschen.

# Getränkepauschalen

Unsere Pauschale ist buchbar ab 50 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  
Erddinger Weizenbier

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser  
Fruchtsäfte  
Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven up  
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  
Ramazzotti und Obstler

5,50 € pro Person

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

Seeteufel Medaillon auf Linsensalat	€ 6,00 pro Stück
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Trüffel und Hummerspieß	€ 6,00 pro Stück
Capuccino von Flusskrebse	€ 4,00 pro Stück
Jakobsmuschel 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

Avocado Mousse auf Pumpernickel & geräucherter Entenbrust	€ 4,00 pro Stück
Feigensenfchutney auf Rucola und Lamm-Minzgarillo	€ 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 / 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  
Ruccolasalat 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 Mokkalabayone  
Kokos Panna Cotta mit Mango Ragout

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  
Kohlrabi Salat auf Schwarzbrot Croutons

## Haupt

(am Buffet)

Rindergulasch / Petersilienkartoffeln  
Spanferkelbraten in Altbiersauce  
Schnibbelbohnen / Knoblauchstrudel  
Zanderfilet unter der Kräuterkruste gebraten

## Nach

(am Buffet)

Westfälische Götterspeise  
Apfelcrème mit Calvados Gelee 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 / Mettwurstchen	€	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-ZucchiniGemüse  
Safranreis

oder

Filet vom Angus Rind  
Kaiserschoten / roten Zwiebeln  
aromatischen Rosmarinkartoffeln

Nach

Crème Brûlée

Preis pro Person 45,00 €

Vor

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

Zwischen

Tomatenessenz / eigene Einlage  
Perlhuhn-Crêpe Roulade

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 49,00 €

# 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

Consommé 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 €
Involtini vom Kalb mit getrockneten Tomaten an Estragon- Jus und Schaum / Pinienkernschupfnudeln / Fenchelgemüse	22,50 €

## Nach

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, Clubräume und Terrasse sind behindertengerecht ausgestattet. Das Restaurant ist mit einem Aufzug zu erreichen, ein entsprechendes WC ist vorhanden.

Buffet: Die Speisen am Buffet werden nach Bedarf nachgelegt (ausgenommen sind bestimmte kalte Vorspeisen und Hauptgänge). Aus hygienischen Gründen erlauben wir uns das Buffet im Anschluss an das Dessert, spätestens jedoch nach drei Stunden abzubauen.

### 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	30,00 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 einen Gedeck Preis über 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. Am Buffet sind Kinder unter 6 Jahren kostenfrei, Kinder von 6 Jahren bis 12 Jahren werden mit 50 berechnet. 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.

Personenanzahl: Teilen Sie uns die Rechnungsrelevante Personenanzahl vier Tage vor der Veranstaltung schriftlich mit. Bitte denken Sie bei der Angabe an die Anzahl und das Alter der Kinder.

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



### Raummiete:

Ab einem Mindestverzehr von a.) Wintergarten 200,00 € /  
b.) Pluto 500,00 € / c.) Unser Fritz 250,00 € / d.) Friedrich der Große 1.000,00 €  
e.) Stübchen 3.000,00 € erheben wir keine separate Raummiete.  
Liegt der Mindestverzehr unter dem oben aufgeführten Gesamtbetrag fällt eine Raummiete von a.)  
Wintergarten 150,00 € / b.) Pluto 200,00 € / c.) Unser Fritz 150,00 € / d.) Friedrich der Große  
500,00 € e.) 3.000,00 € an, zuzüglich evtl. benötigter Tagungstechnik.

### Rechnung:

Den Rechnungsbetrag können Sie am Veranstaltungstag Bar oder mit EC -  
Kreditkarte begleichen. Sollten Sie die Bezahlung per Überweisung wünschen,  
teilen Sie uns bitte schriftlich Ihre Rechnungsadresse mit.  
Trinkgelder können Sie gerne direkt an die Servicemitarbeiter übergeben oder mit auf  
die Rechnung schreiben lassen.

### Standesamtliche Trauungen:

Ab Januar 2018 können Sie in unserem stilvollen Trauzimmer **"JA"** sagen und somit  
Ihr persönliches Glück ganz offiziell besiegeln. In regelmäßigen Abständen, **freitags &  
samstags** bietet das Standesamt Herne, Trauungen in unserem **Trauzimmer** an.

### Technik:

Beamer	45,00 Euro
Leinwand	10,00 Euro

### Zu guter Letzt:

Noch Fragen offen? Her damit! Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen.  
Vereinbaren Sie einen Termin: Tel. 02323.955335 oder schicken Sie uns eine mail:  
[n.wielk@parkhotel-herne.de](mailto:n.wielk@parkhotel-herne.de)  
Wir freuen uns von Ihnen zu hören!