

Herzlich willkommen



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:

Jan-Hendrik van Dillen
Geschäftsführer & Gastgeber

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

Nadine Briese
Serviceleitung & Sommelière
02323-955 333

Thorsten Brodal
Küchenchef

Räumlichkeiten

voll klimatisiert

WINTERGARTEN

bietet Platz für bis zu 40 Personen
mit direktem Zugang zur Terrasse und Blick in den Park

PLUTO

bietet Platz für bis zu 50 Personen

UNSER FRITZ

bietet Platz für bis zu 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 150 Personen.

GUTE STUBE

Nehmen Sie Platz, schalten Sie vom Alltag ab, genießen Sie die Ruhe und lassen Sie sich kulinarisch von uns verwöhnen.
In unserer „Guten Stube“ fühlt sich jedermann gleichermaßen willkommen und spürt sofort die persönliche Atmosphäre unseres Hauses.

Unsere Köche sind Kenner und Perfektionisten.
Unsere Speisekarten 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 Nadine Briese.

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.

Bis zu 40 Personen finden im Gastraum der Guten Stube Platz.

STÜBCHEN

Urgemütlich begrüßen wir Sie in unserem 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.
Auf Anfrage können Sie unser Stübchen auch exklusiv für Ihre private Feierlichkeit bis 100 Personen buchen.

KOCHSCHULE

In unserer Kochschule bieten wir Exklusive Kochkurse an.
Egal ob Kenner oder Einstiger, in geselliger Runde lernen Sie von unseren Profis.
Gerne planen wir auch Ihre private Küchenparty mit eigenem Koch und Gastgeber ganz unter dem Motto „die besten Gespräch und Partys finden in der Küche statt“.

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.

Getränke

Unsere Pauschalen sind buchbar ab 50 Personen und gelten jeweils für die ersten sieben Stunden der Veranstaltung.
Nach Ablauf der sieben Stunden werden alle Getränke nach Verbrauch berechnet.

PAUSCHALE 1

Sekt

Brogsitter Weißsekt

Weine

Castelnouvo del Garda

1958 Chardonnay

Trocken, Veneto IGT

Castelnouvo del Garda

1958 Merlot

Trocken, Veneto IGT

Biere

Bitburger Pils vom Fass

Bitburger drive alkoholfrei

Radler, Alster

Erdinger Hefeweizen

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser

Fruchtsäfte von Vaihinger

Pepsi, Pepsi Cola Max, Mirinda, Seven up

pro Person 49,00 €

PAUSCHALE 2

Getränke wie bei Pauschale 1.
zusätzlich Kaffee und Kaffeespezialitäten

pro Person 54,00 €

Zum Empfang ...

... ETWAS SÜSSES

Kleine Fruchtspieße mit Schokolade 2,50 € pro Stück

Mini-Gugelhupf 3,50 € pro Stück

Kleine Tartelettes mit Obst 4,50 € pro Stück

... ETWAS HERZHAFTES

Laugengebäck 4,00 € pro Person (2 Stück)

Chesterstangen 3,50 € pro Person (2 Stück)

Mini-Zwiebelkuchen mit Speck 5,00 € pro Person (2 Stück)

Lauch-Quiche 3,60 € pro Person (2 Stück)

Falafel mit Tomaten-Paprikacreme 3,80 € pro Person

Mini Burger (Rinderpatty) 6,00 € pro Stück

Mini Burger (Falafelpatty) 5,00 € pro Stück

Currywurst im Glas 4,00 € pro Glas

... CANAPÉS

- mit geräuchertem Lachs 4,00 € pro Stück
- mit rosa gebratenem Roastbeef 3,80 € pro Stück
 - mit rohem Schinken 3,50 € pro Stück
 - mit gekochtem Schinken 3,00 € pro Stück
- mit geräucherter Entenbrust 4,00 pro Stück
- mit Frischkäse und Aprikosen 3,00 pro Stück

... VITALBROTE (KÖRNERBROT | MANDEL-BERRY-BROT)

- mit Frischkäse | Tomate | Basilikum 3,00 € pro Stück
 - mit Avocado | Tomate 3,20 € pro Stück
 - mit Parmaschinken 3,50 € pro Stück
- mit Graved Lachs | Honig-Senfsauce 4,00 € pro Stück
- mit Manchego | Feigenmarmelade 3,50 € pro Stück

Fingerfood

FISCH

- Seeteufel-Medaillon auf Linsensalat 5,00 € pro Stück
- Lauwarmer Kartoffelsalat mit Trüffel 6,00 € pro Stück
- Jakobsmuschel mit Safranvinaigrette und Avocado 4,00 € pro Stück
- Pochierter Lachs mit Kräutercreme und Saiblingskaviar 4,00 € pro Stück
- Krustentierrahm mit Garnelen 4,00 € pro Stück
- Roulade von geräuchertem Heilbutt und Meerrettich mit Kräutern 4,00 € pro Stück

FLEISCH

- Wachtelbrüstchen auf Linsengemüse 4,50 € pro Stück
- Gebackene Praline mit Rindfleisch auf Currycreme 4,00 € pro Stück
- Saté Spieß von der Poulardenbrust mit Tomaten-Chillidip 4,00 € pro Stück
- Feigen im Speckmantel 1,60 € pro Stück
- Pulled Duck (Ente) mit Schmorzwiebeln und Cheddarkäse 4,00 € pro Stück

VEGETARISCH

- Mango-Gazpacho mit Avocado 3,00 € pro Stück
- Geeiste Gurkensuppe mit Joghurt 2,80 € pro Stück
- Creme von Gartenkürbis mit gerösteten Kürbiskernen (VEGAN) 2,80 € pro Stück
- Vegetarisch gefüllte Frühlingsröllchen 2,30 € pro Stück
- Lauchquiche 3,60 € pro Stück
- Falafel mit Tomaten-Paprikacreme 3,80 € pro Stück
- Bruschetta mit Tomaten und Oliven 2,80 € pro Stück

SÜSSES IM GLAS

- Crème brûlée 3,00 € pro Glas
- Tiramisu von der Passionsfrucht 3,00 € pro Glas

Buffet

MENÜ-BUFFETKOMBINATION 1

Vorspeisen (am Tisch serviert)

Verschiedene Tapas

Melone und Parmaschinken | gebratene Riesengarnele

Datteln im Speckmantel | Tomaten mit Büffelmozzarella

Zwischengang (am Tisch serviert)

✓ Tomatenessenz

Basilikumklößchen | eigener Konfit

Hauptspeisen (am Buffet)

Schweinefilet im Speckmantel gebraten | Pfefferrahmsauce

Gefüllte Maispoularde „Florentin“ mit Blattspinat | weiße Portweinsauce

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste gebraten | Rieslingschaumsauce

✓ Gefüllte Zucchiniörtchen mit Ratatouille und Mozzarella überbacken

✓ Marktfrisches Gemüse | Sauce Hollandaise

✓ Kartoffelgratin | Bandnudeln

Nachspeisen (am Buffet)

Bayrisch Crème

Tiramisu von Passionsfrucht

Mousse von brauner und weißer Schokolade

Preis pro Person 63,00 €

MENÜ-BUFFETKOMBINATION 2

Vorspeisen (am Tisch serviert)

Süßkartoffelsuppe

Kokosmilch I rote Linsen

Zwischengang (am Buffet)

✓ Quinoa-Mango-Salat I Ingwer

✓ Falafelbällchen I Joghurt-Minzdip

✓ Rote-Beete-Carpaccio I karamellisierte Walnüsse I Ziegenkäse

✓ Blattsalate I Dressingauswahl

Gebratene Hummerscampi I Tomatenconfit

Vitello Tonato I Thunfischsauce I Kapern

Büffelmozzarella mit geschmorter Paprika I Serranoschinken

Hauptspeisen (am Buffet)

Saltimbocca vom Kalb

Piccata von der Truthahnbrust mit Parmesan-Eihülle gebacken

Lachsfilet auf Blattspinat

✓ Paprikaschoten mit Couscousfüllung I Tomatensauce

✓ Mediterranes Grillgemüse

✓ Rosmarinkartoffeln I ✓ Gnocchi I ✓ Chili-Kartoffelkrusteln

Nachspeisen (am Buffet)

Tiramisu von Passionsfrucht

Crème von Buttermilch und Erdbeeren

Pralinencrème mit weißer Mokkasabayone

Preis pro Person 65,00 €

MENÜ-BUFFETKOMBINATION 3

Vorspeisen (am Tisch serviert)

Lachsvariation

kleine Reibplätzchen | Salat | Sahnemeerrettich

Zwischengang (am Tisch serviert)

Rinderconsommé

Markklößchen | kleines Gemüse | Eierstich

Hauptspeisen (am Buffet)

Mini-Rinderrouladen geschmort
traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf

Spanferkelrücken | Altbiersauce

Perlhuhnbrust | Traubensauce

Gegrillter Babysteinkamm an Zitronenbittersauce

✓ Marktfrisches Gemüse | Sauce Hollandaise | ✓ Rotkohl

✓ Kartoffel-Knoblauch-Strudel | ✓ Butterspätzle | ✓ Kartoffelklöße

Nachspeisen (am Buffet)

Bayrisch Crème

Westfälische Götterspeise

Mousse von brauner und weißer Schokolade

Preis pro Person 67,00 €

MENÜ-BUFFETKOMBINATION 4

Vorspeisen (am Tisch serviert)

Westfälische Tapas

Tranchen vom Räucherlachs auf Reibekuchentaler | Sahne-Meerrettich

Roastbeefröllchen auf Schwarzbrottaler | Kräuterremoulade

Hausgemachte Sülze | Kohlrabisalat

Hauptspeisen (am Buffet)

Rosa gebratenes Angus-Roastbeef unter der Kräuter-Senfkruste
am Buffet tranchiert

Zanderfilet auf der Hautseite gebraten an Zitronenbuttersauce

Maispoulardenbrust im Speckmantel gebraten

✓ Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt

✓ Marktfrisches Gemüse | Sauce Hollandaise

✓ Riesenchampignons gefüllt
mit Blattspinat und Käse in einer Knoblauchsauce

✓ Rosmarinkartoffeln | Schupfnudeln

Nachspeisen (am Buffet)

Crème brûlée

Mousse von heller und dunkler Schokolade

Obstsalat | Vanillesauce

Käseauswahl aus deutschen Landen

Preis pro Person 69,00 €

MENÜ-BUFFETKOMBINATION 5

Vorspeisen (am Tisch serviert)

Terrine von Edelfischen I süße Senfsauce
Rauchlachsscheiben auf Zwiebelpüree I Apfel-Meerrettichsauce
Gebratene Hummerscampi auf Tomatenconfit
Carpaccio vom Rinderfilet I Trüffelvinaigrette I Parmesan
Scheiben vom Kalbsrücken I Gänseleberparfait
Büffelmozzarella mit geschmorter Paprika I Serranoschinken
Blattsalate I Dressingauswahl

Hauptspeisen (am Buffet)

Rosa gebratenes Angus-Roastbeef am Buffet tranchiert
Kräuter-Senfkruste I Bohnengemüse I Kartoffelgratin
Filetgeschnetzeltes in pikanter Stroganoffsauce I hausgemachte Spätzle
Perlhuhnbrust an Pfeffer-Spitzkohl I Traubensauce I Schupfnudeln
Gegrillter Babysteinbutt I Zitronenbuttersauce I Basmatireis

Nachspeisen (am Buffet)

Crème von Buttermilch und Erdbeeren
Pralinencrème mit weißer Mokkasabayone
Kokos-Panna-cotta mit Mango-Ragout
Französische Käseauswahl, verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person 75,00 €

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 4,00 € pro Stück

Obstboden ab 35,00 € 12 Stücke

Torten ab 45,00 € 14 Stücke

Hochzeitstorten auf Anfrage

Menü

Gerne können Sie Ihr Festmenü nach Ihren Wünschen und Vorlieben zusammenstellen.
Aufgeführt finden Sie die ein oder andere Anregung für die Zusammenstellung.
Bitte werfen Sie auch einen Blick in unsere aktuellen Speisekarten.
Selbstverständlich sind wir auch hier an Ihrer Seite und beraten Sie gerne bei der Auswahl.

VORSPEISEN

Gebratene Riesengarnelen
Tomatenkonfit | Rucola-Feldsalat | gehobelter Parmesan

Lachsvariation
Kleine Reibeplätzchen | Sahnemeerrettich | Salatbukett

✓ Gratiniertes Ziegenkäse
Feigen | Kräutersalat

Ricotta-Feigen-Ravioli
Comté-Veloute | Rahmspinat | Krosser Panchetta

✓ Seidentofu
Kopfsalat | Hanfsaat | Sojagelee | Mandelcreme

✓ Salat von Artischocke und Rettich
Sommer- oder Herbsttrüffel | Pecorino | Pinienkerne

SUPPEN

Rinderconsommé
Markklößchen | Eierstich | Gemüse

✓ Süßkartoffelsuppe mit roten Linsen

✓ Karottensuppe
Ingwer | Orange

Kürbissuppe
Kokosmilch | Ingwer | Garnelen

Perlhuhnnessenz mit Kerbelklößchen

HAUPTSPEISEN

✓ Gegrillte Avocado in Tomatenbasilikumsauce

Provenzalisches Gemüse | Shitake-Pilze | Schupfnudeln

✓ Ricotta Cannelloni mit Parmesansauce

Rucola-Spinat | Ofentomaten | Pinienkerne | Oliven

Seeteufel im Schinkenmantel

Paprika-Zucchinigemüse | Safranreis

Pochierter Heilbutt mit Beurre blanc

Grünes Spargelrisotto | Büsumer Krabben

Gegrillte Maishähnchenbrust

Nussbutter-Hollandaise | Brokkoli | Kartoffel-Speck-Roulade

Medaillons vom Schwein im Speckmantel

Pfefferrahm | Kartoffelgratin | Marktgemüse

Geschmorte Ochsenbäckchen

Kartoffel-Lauchpüree | Jus von altem Balsamico

Onglet & Schulter vom US Angus-Rind

Burgunder-Schalottenjus | allerlei vom Kohl | Gnocchi

Rinderfilet vom Simmentaler Fleckvieh (200 g)

Rotwein-Schalottenjus | Speckbohnen | Kartoffelgratin

NACHSPEISEN

Crème brûlée

Mouse von heller und dunkler Schokolade

Ofenschlupfer mit Mandel | Rosinen | Vanillesauce

Geeiste Melonensuppe mit Cassissorbet

Wissenswertes

BARRIEREFREI

Restaurant, Veranstaltungsräume 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.

CORONA

Regelungen laut aktueller Verordnung.

DEKORATION – DAS TÜPFELCHEN AUF DEM I

Menükarte 2,00 € pro Karte

Platzkarte ab 3,50 € pro Karte

Tischplan A3-Format 3,50 € pro Ausdruck

Blumenschmuck Stehtisch ab 9,00 € pro Tisch

Blumenschmuck Galatisch ab 35,00 € pro Tisch

FEIERN BIS ZUM MORGENGRAUEN

Bei uns können Sie die Sonne aufgehen sehen – wir sind für Sie da.
Ab 01.00 Uhr berechnen wir pauschal 150,00 € 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
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.
Am Buffet sind Kinder unter 6 Jahren kostenfrei,
Kinder von 6 Jahren bis 12 Jahren werden mit 50% berechnet.
Hochstühle und Sitzerhöhungen sind vorhanden.
Im angrenzenden Stadtgarten kann wunderbar gespielt und getobt werden.

KORKGELD

Beim Servieren Ihrer eigenen Weine fällt ein Korkgeld von 25,00 € je 0,7l-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 Personenzahl vier Tage nach 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

Wintergarten 450,00 €

Pluto 800,00 €

Unser Fritz 350,00 €

Friedrich der Große 1.500,00 €

Stübchen 3.000,00 €

erheben wir keine separate Raummiete.

Liegt der Mindestverzehr unter dem oben aufgeführten Gesamtbetrag

fällt eine Raummiete von

Wintergarten 350,00 €

Pluto 700,00 €

Unser Fritz 250,00 €

Friedrich der Große 1.000,00 €

Stübchen 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.

RESERVIERUNGEN AUSSERHALB DER ÖFFNUNGSZEITEN

Reservierungen außerhalb der Öffnungszeiten sind an einen Mindestumsatz von 1.500 € gebunden. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete in Rechnung gestellt.

TRAUUNGEN (STANDESAMT)

Gerne 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 €
Leinwand 10,00 €

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
Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Gültig bis 31.12.2022