



Festtage in der Parkresidenz

Bankett, Buffet und mehr

Unser Angebot für Ihre private Veranstaltung.
Damit Sie sich um das Feiern kümmern können,
kümmern wir uns um den Rest!


Parkresidenz
BAD HONNEF

Feiern „alles inklusive“



Guido Bierbaum, Direktor

Nutzen Sie unser Komplettangebot mit allem, was dazu gehört.

Ob in einem unserer Räume oder auch in Ihrem Appartement in der Parkresidenz.

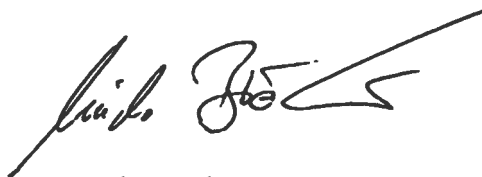
Unser „Feiern alles inklusive-Angebot“ beinhaltet:

- Servicepersonal
- Tischdekoration
- Erstellen von Menükarten
- Sektempfang
- Festliches 3-Gang-Menü oder Buffet
- Rotwein, Weißwein, Bier, Softdrinks, Kaffee und Tee
- Digestifs

Sie feiern, wir übernehmen die Organisation nach Ihren Wünschen!

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Pauschalpreis.
Auf ein gelungenes Fest!

Ihr



Guido Bierbaum
Direktor

Ihre Ansprechpartner

Ob Geburtstagsfeier, Jubiläum, Familientreffen, Hochzeitstag – jede Veranstaltung ist anders und vielfältig wie schon der Anlass dazu. Aufgrund unserer langjährigen Erfahrungen bieten wir Ihnen speziell auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche zugeschnittene Bankettpauschalen an. Auf individuelle Wünsche, wie z.B. Live-Musik oder Dekoration, gehen wir natürlich ein und stehen Ihnen gerne mit unseren Vorschlägen beratend zur Seite.

Ihre Ansprechpartner unseres Gastronomie-Teams sind:



Sandra Kreuser
Serviceleitung
Tel.: 0 22 24 / 183-0
service@parkresidenz-bad-honnef.de



Ulrich Ferber
Küchenchef
Tel.: 0 22 24 / 183-0
kueche@parkresidenz-bad-honnef.de





Für kleine Gelegenheiten

Kaffee und Kuchen

- Klassischer Nachmittagskaffee 5,60 € pro Person
1 Tasse Kaffee/Tee und ein Stück Kuchen oder Torte, Wasser
- Nachmittagskaffee „Erste Sahne“ 6,00 € pro Person
*1 Kaffeespezialität (Cappuccino, Latte Macchiato, Michkaffee),
ein Stück Sahnetorte oder Kuchen mit Sahne, Wasser*

Täglich wechselndes Angebot an Kuchen und Torten.

Von Oktober bis März „Waffelkreationen“

- Waffel mit Puderzucker 2,30 €
- Waffel mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne 3,50 €

Herzhafte Canapés

- Roastbeef und Cornichons 2,80 €
- Gekochter Schinken und Kirschtomate 2,50 €
- Tomate, Mozzarella und frischer Basilikum 2,50 €
- Seranoschinken und Melonenperlen 2,80 €
- Geräucherte Putenbrust 2,50 €
- Gebeizter Lachs 2,80 €
- Schnittkäse mit Früchten 2,50 €
- Salami 2,50 €

Herzhafte Brötchen

- Roastbeef und Cornichons 3,90 €
- Gekochter Schinken und Kirschtomate 2,90 €
- Tomate, Mozzarella und frischer Basilikum 2,90 €
- Seranoschinken und Melonenperlen 3,90 €
- Geräucherte Putenbrust mit Kirschtomate 2,90 €
- Bavaria Blue mit Sternfrucht 2,90 €
- Schnittkäse mit Früchten 2,90 €
- Geräucherter Lachs 3,90 €
- Weichkäse 2,90 €
- Salami 2,90 €

Herzhafte Baguetteschnitten

- Roastbeef und Cornichons 3,40 €
- Gekochter Schinken und Kirschtomate 2,80 €
- Tomate, Mozzarella und frischer Basilikum 2,80 €
- Seranoschinken und Melonenperlen 3,40 €
- Geräucherte Putenbrust mit Kirschtomate 2,80 €
- Bavaria Blue mit Sternfrucht 2,80 €
- Schnittkäse mit Früchten 2,80 €
- Forellenfilet 3,50 €
- Geräucherter Lachs 3,50 €
- Weichkäse 2,80 €
- Salami 2,80 €



Alle Preise verstehen sich jeweils inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19 %

Der schnelle Imbiss

Imbiss „Kölle am Ring“

12,90 € pro Person

- Ähzezupp mit Hämsche un Woosch
Erbzensuppe mit Eisbein und Wursteinlage
- Ne halve Hahn
Röggelchen mit einer dicken Scheibe Käse und Senf
- Kölsch Kaviar
Röggelchen mit Blutwurst, Zwiebeln und Senf

Imbiss „Klassisch“

11,90 € pro Person

- Suppe der Saison
- Drei verschieden belegte Baguetteschnittchen

Imbiss „Parkresidenz“

22,50 € pro Person

- Zwiebelsuppe französischer Art
- Crêpesröllchen mit Räucherlachs und Kräuter Crème fraîche
- Petit Fours
- Gebackene Garnelen im Knusperteig
- Verschieden belegte Canapés



Buffetvorschläge

Klassisches Buffet

Gemischter Salat mit verschiedenen Dressings

Bunte Fischplatte mit Räucherfisch

Hähnchenkeule mit Paprika-Dip

Hausgemachte Frikadellen mit verschiedenen Senfsorten

Kleine Schnitzel mit Zitronenscheiben und Kartoffelsalat

Melone mit Coppa-Schinken

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Schmalz



Krustenbraten mit Gemüsevariation

Lachsfilet auf Blattspinat



Basmatireis

Kartoffelgratin



Frischer Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Eisauswahl



ab 15 Personen

32,50 € pro Person

Venezianisches Buffet

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Marinierte Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons
Carpaccio vom Rind mit Basilikum und Parmesankäse
Vitello Tonnato – Kalbfleisch an Thunfischsauce
Honigmelonen mit Parmaschinken
Italienischer Brotkorb mit Butter



Tomatensuppe



Fischragout von Scampis und Seeteufel in Weißweinsauce
Schweinefiletmedaillons im Parmaschinkenmantel an Gorgonzolasauce



Feine Bandnudeln
Pfannengemüse
Kartoffel-Lauch-Gratin



Hausgemachte Tiramisu
Cassatta „Eisbombe“



ab 15 Personen

36,50 € pro Person

Menüvorschläge



Menü 1

Tomatencremesuppe mit Ginsahne



Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Champignons in Weißweinsauce
dazu Kartoffelrösti und Salatteller



Schokoladenmousse mit Mangospalten und Vanilleschaum



26,50 €



Menü 2

Legierte Fischsuppe mit Gemüse und Dill

•

Argentinisches Roastbeef rosa gebraten
dazu Sauce Bearnaise, Sahnekartoffel und Pfannengemüse

•

Mandelkuchen mit Crème Caramel und Vanilleeis

•

32,50 €

Menü 3

Minestrone mit Tomaten – Knoblauchbrot

•

Maispoulardenbrust an roter Zwiebel-Trauben-Sauce
dazu Risotto und Mandelbrokkoli

•

Beerenfrüchte in Marsalagelee
dazu Mascarponecreme

•

29,50 €

Menü 4

Kartoffelsuppe mit Bärlauchsahne



Salatauswahl mit Lammfiletstreifen
Keniabohnen, Cherrytomaten in Basilikumdressing



Lachsfilet gebraten an Safranbuttersauce
dazu Blattspinat und Schloßkartoffeln



Krokantparfait an Orangen-Ananassalat in Honigsauce
dazu Himbeeren und Schlagsahne



42,50 €

Menü 5

Gebeizter Lachs und Lachstartar mit Kräuter – Crème fraîche
dazu Reibekuchen und Salatbouquet



Badischer Schneckenschaum mit Estragon



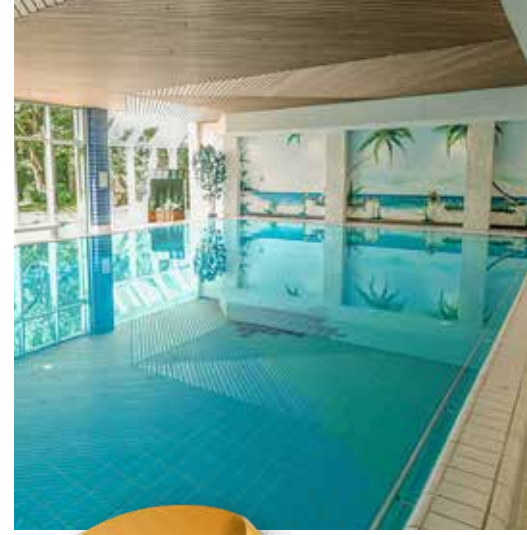
Rinderfilet an einer Sauce aus Rotwein und Mark
dazu Gemüseauswahl und Sahnekartoffeln



Crêpes Suzettes
mit Orangenfilets, Grand Marnier und Vanilleeis



46,50 €



Möchten Sie nach der Feier nicht mehr nach Hause fahren?

Übernachten Sie in einem unserer Gästezimmer und stellen Sie uns auf die Probe!

Damit Sie sich sicher sein können, dass Sie die richtige Entscheidung treffen, möchten wir Sie dazu einladen, sich einen persönlichen Eindruck von der besonderen Atmosphäre, der kultivierten Behaglichkeit, der wunderschönen Lage und der eleganten Gemütlichkeit unserer Parkresidenz zu verschaffen.

Testen Sie unsere Vorzüge sowie das Ambiente, schauen Sie sich die Mitarbeiter an und entscheiden Sie, ob Sie sich vorstellen können, hier heimisch zu werden.

Sicher werden Sie sich in der Parkresidenz schnell wohl fühlen! Während Ihres Aufenthaltes stehen wir Ihnen für all Ihre Fragen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf die gemeinsame Zeit mit Ihnen!

* Schnupperangebot Probewohnen 3 Übernachtungen inklusive Vollpension 299,00 €, 2. Person zzgl. 60,00 €


Parkresidenz

BAD HONNEF