



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

1. Ansprechpartner	Seite 3
2. Kaffeepausen – Speisenangebote	Seite 4
3. Imbiss-Angebote	Seite 6
4. Buffetvorschläge	Seite 7
5. Menüvorschläge	Seite 10
6. Feiern „all inclusive“	Seite 15



Ihr 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
kueche-bad-honnef@parkresidenz-bad-honnef.de



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

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



Für kleine Gelegenheiten

Kaffee und Kuchen

Klassischer Nachmittagskaffee

4,50 € pro Person

1 Tasse Kaffee/Tee und ein Stück Kuchen oder Torte

Nachmittagskaffee „Frankreich“

6,50 € pro Person

1 Kännchen Kaffee/Tee, ein Schokocroissant oder Plunderteilchen

Nachmittagskaffee „Erste Sahne“

6,50 € pro Person

1 Kännchen Kaffee/Tee, ein Stück Sahnetorte oder Kuchen mit Sahne

Von Oktober bis März „Waffelkreationen“

Waffel mit Puderzucker

2,00 €

Waffel mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne

3,10 €

Herzhaft!

Canapés wahlweise belegt mit

- ✿ Roastbeef und Cornichons 2,20 €
- ✿ Gekochtem Schinken und Kirschtomate 2,20 €
- ✿ Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum 2,20 €
- ✿ Parmaschinken und Melonenperlen 2,20 €
- ✿ Geräucherte Putenbrust 2,20 €
- ✿ Gebeizter Lachs 2,20 €
- ✿ Schnittkäse mit exotischen Früchten 2,20 €
- ✿ Salami 2,20 €

Herzhafter!

Brötchen wahlweise belegt mit

✱ Roastbeef und Cornichons	3,70 €
✱ Gekochtem Schinken und Kirschtomate	2,50 €
✱ Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum	2,50 €
✱ Parmaschinken und Melonenperlen	3,70 €
✱ Geräucherte Putenbrust mit Kirschtomate	2,50 €
✱ Bavaria Blue mit Sternfrucht	2,50 €
✱ Schnittkäse mit exotischen Früchten	2,50 €
✱ Geräucherter Lachs	3,70 €
✱ Weichkäse	2,50 €
✱ Salami	2,50 €

Baguette - Schnittchen

✱ Roastbeef und Cornichons	3,00 €
✱ Gekochtem Schinken und Kirschtomate	2,20 €
✱ Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum	2,20 €
✱ Parmaschinken und Melonenperlen	3,00 €
✱ Geräucherte Putenbrust mit Kirschtomate	2,20 €
✱ Bavaria Blue mit Sternfrucht	2,40 €
✱ Schnittkäse mit exotischen Früchten	2,20 €
✱ Forellenfilet	3,00 €
✱ Geräucherter Lachs	3,00 €
✱ Weichkäse	2,20 €
✱ Salami	2,20 €



Der schnelle Imbiss

Imbiss „Kölle am Ring“

8,90 € pro Person

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

Imbiss „Klassisch“

11,50 € pro Person

- ✿ Suppe der Saison
- ✿ Drei verschieden belegte Baguetteschnittchen
- ✿ Blätterteigtaschen

Imbiss „Parkresidenz“

14,50 € pro Person

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



Buffetvorschläge

Kölsches Buffet

Kleines Salatbuffet
Hausgemachte Frikadellen
Sahnehering „Hausfrauenart“
„Halver Hahn“
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
Blut- und Leberwurst, dazu Senf
Sülze



Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln,
Apfelkompott und Kartoffelklößen
Kesselkuchen mit Speck und Mettwurst



Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce



Preis pro Person

27,50 €

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



Suppe der Saison



Krustenbraten mit Gemüsevariation
Lachsfilet auf Blattspinat



Basmatireis
Kartoffelgratin



Frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Eisauswahl



Preis pro Person

30,50 €

Venezianisches Buffet

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



Tomatensuppe



Frisches Pilzragout
 Scampis und Seeteufel in Weißweinsauce
 Schweinefiletmedaillons im Parmaschinkenmantel an Gorgonzolasauce



Fettuccine
 Buntes Sommergemüse
 Kartoffel-Tomaten-Gratin



Hausgemachtes Tiramisu
 Cassatta „Eisbombe“



Preis pro Person

32,50 €



Menüvorschläge

Menü I

Fischsuppe mit Einlage



Kalbsröllchen „Saltimbocca“ in feiner Salbeirahmsauce an Pappardelle



Apfel-Calvadosparfait mit Sabayon und frischen Früchten



Preis pro Person

28,50 €



Menü II

Kraftbrühe von der Fleischtomate mit Markklößchen und Lauchstreifen



Kalbsrahmgulasch an Gemüsereis



Zweierlei Schokoladenmousse mit Vanillesauce



Preis pro Person

19,50 €

Menü III

Minestrone mit Parmesan und Knoblauchbrot



Gegrillte Hähnchenmedaillons in feiner Paprikasauce mit Thymiankartoffeln, Brokkoli- und Romanescoröschen



Italienische Karamellcreme mit frischen Früchten



Preis pro Person

22,50 €

Menü IV

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen



Kalbsfilet am Stück gebraten an rosa Pfeffersauce, dazu Gemüseauswahl und Sahnekartoffeln



Dessertteller „Parkresidenz“
mit Erdbeeren und Grand Marnier Parfait,
Beerengrütze und Feingebäck



Preis pro Person

19,50 €



Menü V

Kartoffelcremesuppe mit Knoblauchcroutons



Schweinemedallions im Speckmantel
mit Cognacsauce, Kartoffelgratin und grünen Bohnen



Apfelstrudel mit Staubzucker, Vanillesauce und Vanilleeis



Preis pro Person

23,50 €

Menü VI

Avocadosalat mit Crevetten in Senfdressing



Rheinische Schneckensuppe mit Estragon



Rinderfilet an einer Sauce aus Rotwein und Mark,
dazu Gemüseauswahl und Schloßkartoffeln



Krokantparfait mit Orangen-Ananassalat in Honigsauce, Feingebäck



Preis pro Person

44,50 €



Menü VII

Gebeizter Lachs mit Kräuter Creme Fraîche,
dazu kleine Reibekuchen, Salatbouquet



Zucchinicreme-Suppe mit Basilikum-Quarknocken



Barbarie Entenbrust an Orangen-Pfeffersauce,
dazu Mandelbroccoli und Kartoffel-Apfel-Gratin



Beerenfrüchte in Portwein,
dazu Riccota Frischkäsecreme und Feingebäck



Preis pro Person

42,50 €

Feiern „alles inklusive“

Nutzen Sie unser Komplettangebot mit allem, was dazu gehört.
Ob in einem unserer Räume oder auch in Ihrem Appartement in
der Parkresidenz



Guido Bierbaum
Direktor 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



BAD HONNEF

Am Spitzenbach 2 · 53604 Bad Honnef · Telefon 022 24/18 30 · Telefax 022 24/18 31 10
direktion@parkresidenz-bad-honnef.de · www.parkresidenz-bad-honnef.de