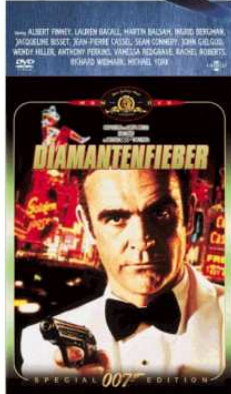
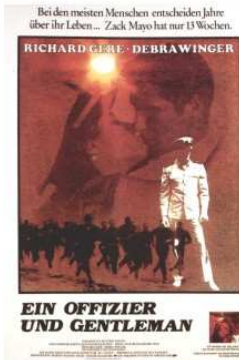
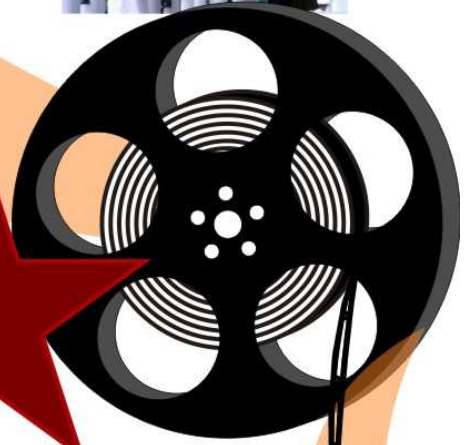


Bei uns sind
SIE der STAR



IN IHREM GANZ PERSÖNLICHEN

Lieblingsfilm



PARK HOTEL

BAD SALZIG

Zum Empfang



Fruchtige Appetithappen

Honig- /Cantaloupmelone mit Lachsschinken € 2,50 Stück
Käsespießchen mit Trauben € 2,00 Stück

Gemüse-Fingerfood

Rohkoststicks (z.B. Gurken, Karotten, Paprika)
mit Curry-, Salsa- und Kräuterdip € 1,80 pro Person

Pikante Snacks

Mini Croissants

gefüllt mit:
- Tomate, Mozzarella und Basilikum
- Frischkäse mit Kräutern
- Emmentaler
- Schinken

das Stück zu € 3,00

Quiches

ATHEN
STRASSBURG
OSLO

gefüllt mit:
- Spinat, Feta Käse und Tomaten
- Lauch- Zwiebel und Schinken
- Lachs und Krabben

das Stück zu € 3,00

Canapées

Roggenflit / Französisches Baguette belegt mit:

Norweger Räucherlachs	€ 2,90
Geräuchertes Forellenfilet	€ 2,90
Lachs- oder Serranoschinken	€ 2,90
Geräucherte Putenbrust	€ 2,50
Tomate-Mozzarella	€ 2,50
Französischer Camembert	€ 2,50
Variation verschiedener Käse	€ 2,50

Die oben aufgeführten Preise verstehen sich pro Stück incl. 19% MwSt.

Menues

Casablanca



Tomaten – Orangensuppe
mit Orangenfilets

Medaillons vom Schweinefilet
an einer Sauce frischen Champignons und Kräutern
frisches Marktgemüse und hausgemachte Spätzle

Mousse au chocolate
mit frischen Früchten umlegt

€ 28,50 pro Person

Der Name der Rose

Variation von Blattsalaten mit Ruccola und Kirschtomaten
in Cassisvinaigrette mit Walnusscroûtons

Kerbelschaumsüppchen

Rosensorbet

Medaillons vom Kalbsfilet an einer Sauce
von frischem Estragon,
Ratatouille und Kartoffel-Zucchini-Gratin

Parfait von Grand Marnier auf Orangensalat

€ 47,00 pro Person



Menues

Ein Sommernachtstraum

Arrangement von Blattsalaten
und frischen Früchten
mit Passionsfruchtessig und kaltgepresstem Traubenkernöl mariniert.

Karotten-Mangosuppe
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Mit getrockneten Tomaten gefüllte Maispouardenbrust
an Balsamicojus,

oder

Mit Meersalz und Olivenöl
gebratenes Red Snapperfilet,

als Beilage reichen wir Ihnen

gegrillte Zucchinischeiben
und Rosmarinkartöffelchen

Caipirinhaparfait an einem Kompott von frischer Ananas und Minze

€ 37,50 pro Person

M... im Orientexpress

Paris

Riesengarnelen Provencal mit Tomaten, Sellerie und Oliven
an kleinem Salatbouquet

Bombay

Mulligatawny
Curryrahmsuppe mit Hähnchenfleisch und frischen Früchten

Budapest

Tournedos vom Rinderfilet auf roter und gelber Paprikasauce
Zucchini-Kartoffelgratin

Istanbul

Dessertvariation aus 1001 Nacht

€ 39,50 pro Person



Menues

Don Camillo und Peppone

Anti Pasti

Italienische Vorspeisenvariation nach Jahreszeit
Z. B.: Gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons und Paprika,
Parmaschinken mit Honigmelone, marinierte Mozzarellakugeln

Minestrone mit frischem Parmesan

Saltim bocca a la romana;
Kalbsschnitzelchen mit Salbei und Parmaschinken gefüllt
an Marsalasaucе

oder

Gegrilltes Zackenbarschfilet mit Ruccola,
Kirschtomaten und frischem Parmesan überbacken

Als Beilage reichen wir Ihnen

Aromatisierter Blattspinat und Tomatennudeln

Italienische Verführung

Bestehend aus hausgemachter Tiramisu, Amarettinimousse und Panna cotta

€ 38,50 pro Person

Ein Offizier und Gentleman

Mit Traubenkernöl , Honig und frischen Kräutern mariniertes Ziegenkäse
an kleinem Salatbouquet

Schaum von Roter Beete mit gebratenem Zanderfilet

Sorbet vom Weinbergspfirsich
mit Winzersekt aufgefüllt

Kross gebratene Entenbrust an feiner Orangen-Honigsauce
mit glasierten Zuckerschoten und hausgemachten Kartoffeltaler

Duett von Mohnmousse und Mangoparfait
an Fruchtmarkspiegel mit frischen Früchten umlegt

€ 49,50 pro Person

PARK HOTEL Bad Salzig – Römerstraße 38 – 56154 Boppard
www.park-villa.de



Brunch

Frühstück bei Tiffany

ca. 11.00 – 14.30 Uhr

Frühstück

Auswahl an Schinken und Wurstspezialitäten

Käseauswahl

Rührei mit Speck oder Würstchen

Frühstückseier

Verschiedene Sorten von Marmelade, Konfitüre und Honig

Quark, Joghurt, Frischer Obstsalat, hausgemachtes Bircher Müsli

Croissants, Brötchenauswahl, Brot, Vollkornbrot und Butter

Orangensaft, Multivitaminsaft, Kaffee und Teeauswahl



Vorspeisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum

Vitello tonnato von der Pute

Gurken-, Karotten-, Krautsalat und Blattsalate mit zweierlei Dressing

Rahmsuppe von Sellerie und Boskop

(saisonal empfehlen wir auch Kürbisrahmsuppe)

Hauptgänge

Maispouardenbrust auf Champignons in Rahm

Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille

Gemüseauswahl, Kartoffelgratin

hausgemachte Spätzle

Mousse au chocolate mit frischen Früchten garniert

€ 32,50 pro Person ab 30 Personen als gebuchte Veranstaltung

(Bei verringerter Personenzahl erhöht sich der Personenpreis
entsprechend dem Gesamtpreis)

Buffets

Pretty Woman



Vorspann: "Mediterrane Verführung"

Mediterraner Vorspeisenteller mit Tomate-Mozzarella, Melonenfächer mit Seranoschinken, Schafskäse mit eingelegten Oliven, gebratenes Gemüse und Ruccola mit frischem Parmesan

oder

Vorspann: "Klassische Verführung"

Vorspeisenteller mit hausgebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Honigmelone mit Schinken, Rosa gebratenem Roastbeef mit kleinem Salatbouquet

Suppe nach Wunsch und Jahreszeit
(Apfel-Sellerie-, Tomate-Orange-, Rote Beete-, Kräutersuppe)

Medaillons vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste an feiner Jus

und

Duo von Lachs und Zanderfilet in Rieslingsauce

und

Ravioli mit Ricotta gefüllt in leichter Basilikumsauce

Beilagen

Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin und Basmatireis



Variation von süßen Köstlichkeiten

€ 39,50

Wir servieren ihnen den Vorspann, die Suppe und das Dessert und für den Hauptgang richten wir Ihnen ein Buffet

Buffets

Romeo und Julia

Rahmsuppe von Sellerie und Apfel

*

Lasagne *(auf Wunsch auch vegetarisch)*

*

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Argentinisches Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade

Vitello tonnato in pikanter Thunfischsauce

Melonenschiffchen mit Hunsrucker Schinken

*

Shrimpssalat mit Früchten

in feiner Cocktailsauce

*

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Gurkensalat in Dilldressing

Feiner Karottensalat

Krautsalat nach Art des Hauses

Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing

Croûtons und Sonnenblumenkerne

*

Gedünstetes Lachsfilet auf Ratatouille

an Basmatireis

*

Medaillons vom Schweinefilet

in Dijonsensauce

Gemüse vom Markt

Kartoffelgratin

*

Amarena- Kirschcreme

Salat von frischen Früchten

Mousse au chocolat

*

Käseauswahl vom Brett

mit Butter und Brotauswahl

€ 38,00 pro Person (ab 30 Personen)



Buffets

La Dolce Vita

Vorspeisen:

Serano- Schinken an Honigmelone
Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum
Vitello tonnato von der Pute in pikanter Thunfischsauce
Gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebel, Paprika, Oliven eingelegter Schafskäse

Mediterranes Salatbuffet

Blattsalate, Ruccola mit Parmesan, Oliven
und Italian Dressing

Suppe:

Minestrone mit frischem Parmesan



zur Auswahl:

Hauptgänge:

Saltim bocca ala romana
Kleine Kalbsschnitzelchen mit Salbei und Parmaschinken gefüllt
in Marsalasauce

Variation von frischer saisonal gefüllter Pasta
mit Gorgonzola-Walnuß-Sauce oder Tomaten-Basilikumsauce

Gegrilltes Zanderfilet mit Ruccola und frischem Parmesan überbacken

Beilagen:

Tomatennudeln, Kartoffelgratin,
aromatisierter Blattspinat und mediterranes Gemüse

Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu
Mediterraner Obstsalat

Panna-Cotta mit Erdbeersauce

Italienisches Käsebrett mit Baguette

€ 38,50 pro Person (*ab 30 Personen*)

Buffets

Der König von Siam

Frühlingsröllchen mit Dips
Glasnudelsalat mit Shrimps
gebackenes Gemüse
Sprossensalat
Salat von Papaya und Schweinefleisch

Chinesische Gulaschsuppe
mit Hähnchen- und Schweinefleisch,
Gemüse und Reis

Knusprige Ente süß sauer
auf asiatischem Gemüse

Schweinefleisch in Kokosmilch
mit gebratenem Reis

Bami Goreng
(gebratene Nudeln mit Gemüsen, Shrimps und Hähnchenfleisch)

Riesengarnelen mit Ananas und Chili
Basmatireis

Exotische Früchte
Kokoscreme
Gebackene Banane in Honig

€ 38,50 pro Person *(ab 30 Personen)*



Buffets

Kulinarische Reise: In 80 Tagen um die Welt

Aus Thailand	Glasnudelsalat mit Shrimps und Gemüse
Aus Italien	Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum
Aus den USA	Gegrillte Hähnchenflügel in Honig und Knoblauch mariniert
Aus Spanien	Serano- Schinken mit eingelegten Feigen



Internationales Salatbuffet
Griechischer Bauernsalat, Indonesischer Reissalat,
Amerikanischer Coleslaw, Indischer Geflügelsalat und verschiedene Blattsalate mit
French und Thousand Island Dressing

Aus Indien	Mulligatawny - Curryrahmsuppe mit Hähnchenfleisch und frischen Früchten
	oder
Aus Russland	Boretsch - Rote Beetesuppe mit Gemüse und Fleisch

Aus Deutschland	Schweinemedallions an Champignons in Rahm mit hausgemachten Spätzle
Aus China	Ente knusprig gebraten auf Sprossengemüse süß- sauer mit gebratenem Reis
Aus Mexico	Maistortillas mit Chili Con Carne gefüllt
Aus Skandinavien	Fischlasagne

Aus Österreich	Topfenpalatschinken mit eingelegten Pflaumen
Aus Frankreich	Mousse au chocolate mit Früchten garniert
Aus der Südsee	Exotische Früchte

Internationales Käsebrett mit zweierlei Baguette und Butter

€ 42,50 pro Person (ab 50 Personen)

Menue -und Buffetpreise

**Zu allen Veranstaltungsmenüs reichen wir vorweg
entsprechend der Jahreszeit hausgebackenes Baguette
mit Kräuterquark, Tomatenbutter oder Schmalz.**

Menues

Casablanca

€ 28,50 pro Person

Der Name der Rose

€ 47,00 pro Person

Ein Sommernachtstraum

€ 37,50 pro Person

M... im Orientexpress

€ 39,50 pro Person

Don Camillo und Peppone

€ 38,50 pro Person

Ein Offizier und Gentlemen

€ 49,50 pro Person

Brunch

Brunch: Frühstück bei Tiffany

€ 32,50 pro Person

(ab 30 Personen als gebuchte Veranstaltung)

Buffets

Romeo & Julia

€ 38,50 pro Person (ab 30 Personen)

La dolce vita

€ 38,50 pro Person (ab 30 Personen)

Der König von Siam

€ 38,50 pro Person (ab 30 Personen)

Kulinarische Reise: In 80 Tagen um die Welt

€ 42,50 pro Person (ab 50 Personen)

Bei verringerter Personenzahl behalten wir uns eine Kürzung des Angebotes vor.

Specials

Tafelatmosphären

Baustein für Baustein gestalten wir Ihnen Ihre Veranstaltung und Dekoration - unverwechselbar und persönlich -.

" EIN SOMMERNACHTSTRAUM "

Lassen Sie sich verzaubern zu einem Festival der Nacht!

Heitere, sommerliche Dekorationen entführen Sie in das Flair der Toskana.

Mit bunten Kerzenlichtern, grünen Glastellern, Dekodecken, schmiedeeisernen Leuchtern, viel Terracotta und überall Sommerblumendekorationen lassen wir für Ihre Veranstaltung eine einzigartige Urlaubsatmosphäre aufkommen.

Ideal dazu passend:

- * *Buffet La Dolce Vita nach Absprache*
- * *Leichtes 4 - 5 Gänge Menue, der Jahreszeit angepaßt*

Weine: Burgunderweine

" ANTIQUA ROMANTIKA "

Dazu verwenden wir für Ihre Veranstaltung die feinsten Dekorationen der Belle Epoche.

Edle Perlenschnüre, weißer Damast mit alter Spitze, champagnerfarbene Kordeln, Gläser und Kerzenleuchter aus kostbarem Kristall vereinigen sich zu einem Ambiente, wie es romantischer nicht sein kann.

Auf Wunsch werden Rosenblätter oder einzelne Blüten über den Tisch gestreut.

Ideal dazu passend:

- * *Buffet Romeo und Julia oder Menue Der Name der Rose*
 - * *dem Anlass entsprechendes 4 - 5 Gänge Menue*
- Weine: Korrespondierend die entsprechenden Weine*

Musik: André Colucelli
Anspruchsvolle Unterhaltungsmusik

Kosten für die Dekoration:
Preise auf Anfrage