



FESTE feiern...

*Sie feiern und wir
kümmern uns gerne
um den Rest...*

Familie Hoffmann und Mitarbeiter-Team

PARKHOTEL

ALTES KAFFEEHAUS

Harztorwall 18
Telefon 05331/888-0
www.parkhotel-wolfenbuettel.de

38300 Wolfenbüttel
Fax 05331/888-100
info@parkhotel-wolfenbuettel.de

Ein Familienbetrieb in 2. Generation mit 45 Jahren Erfahrung



Wir...

beraten Sie gern und unverbindlich und überlassen Ihnen zur Information unsere Menü- und Buffetvorschläge sowie Wein- und Getränkeangebote.

sind...

Sie sich noch nicht sicher über Tischform, Dekoration, Zeit und Ablauf Ihrer Veranstaltung? Wir geben unsere langjährige Erfahrung an Sie weiter.

gerne...

vermitteln wir Ihnen die passende Musik, Möchten Sie lieber eine 3-Mann-Kapelle, einen Alleinunterhalter oder den Disc-Jockey, der für Stimmung sorgt? Auch für ein ganz besonderes Highlight haben wir Ideen.

für...

Ihre auswärtigen Gäste halten wir schöne gepflegte Hotelzimmer vor und bieten Ihnen die Übernachtungen zu attraktiven Sonderkonditionen an.

Sie...

schauen sich ganz in Ruhe unsere Räumlichkeiten an. Im großen oder kleinen Kreise: für jede Gesellschaft haben wir Platz in schönem Ambiente. Wir haben uns auch auf die Ausrichtung von Veranstaltungen außerhalb unserer Mauern spezialisiert: Ob Renaissancesaal im Schloss, Kommissie oder Lindenhalle, bitte fragen Sie nach unseren Möglichkeiten.

da...

gibt es noch eine Menge zu organisieren. Aber wir lassen Sie nicht allein. Von A-Z beraten und betreuen wir Sie. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Hoffmann

Unsere Weinempfehlungen

Wir haben für Sie eine kleine Auswahl unserer Favoriten getroffen.
In unserem Weinkeller schlummern natürlich noch mehr Schätze...

Aperitif

Prickelnder Sekt	Hausmarke Sélection Jahrgangssekt -trocken-
	Glas 0,1l/EUR 3,80 Fl. 0,75l/21,20
Fruchtiger Cocktail	Glas 0,1l/EUR 3,95 alkoholfrei EUR 3,70
Sherry *dry, medium, creme*	Glas 5cl/EUR 3,45

Weißwein

2005er Chardonnay -trocken- 12,5%
Qualitätswein b.A., Rheinhessen Fl. 0,75l
Abf. Michaelshof, Gau-Algesheim EUR 17,50

2005er Riesling Spätlese -lieblich- 12,0%
Qualitätswein mit Prädikat, Rheinhessen Fl. 0,75l
Abf. Michaelshof, Gau-Algesheim EUR 17,50

Rotwein und Rosé

2004er Durbacher Kochberg -trocken-
Spätburgunder Weißherbst 12,5%
Qualitätswein, Baden Fl. 1,0l
Erz.Abf. Durbacher Winzergen. EUR 22,50

2005er Dornfelder Classic -trocken-
Claus C. Jakob 13,0%
Qualitätswein, Pfalz Fl. 0,75l
Abfüllung in Bingen EUR 16,50

2004er Cabernet Sauvignon -halbtrocken-
Qualitätswein b.A. 12,0%
Rheinhessen Fl. 0,75l
Abf. Michaelshof, Gau-Algesheim EUR 18,30

Die Jahrgänge der Weine können sich zwischenzeitlich ändern.

Vorspeisen

Suppen

<i>Cremesuppe mit Kaiserschoten, rotem Paprika und Lachswürfeln</i>	EUR	4,00
<i>Fruchtige Currysuppe mit Mandarinenfilets und grünem Pfeffer</i>	EUR	3,50
<i>Schwäbische Käsesuppe mit frischen Kräutern und Brotroutons</i>	EUR	3,60
<i>Weißburgundersuppe mit Garnelen und Schnittlauch</i>	EUR	4,00
<i>Geflügelbrühe mit Reis, Gemüsestreifen und Eierstich</i>	EUR	3,40
<i>Zucchini-Champignon-Rahmsuppe</i>	EUR	4,00
<i>Morchel-Steinpilz-Creme mit Sahnehaube und Mandelsplittern</i>	EUR	4,35

Kalte Vorspeisen

<i>Hausgemachte Matjesterrine mit Essiggemüse und Currysauce</i>	EUR	6,10
<i>Zartes Roastbeef auf Blattsalat, mit Radieschen garniert dazu Sahnemeerrettich und Remoulade</i>	EUR	6,10
<i>Parmaschinken auf Melonenschiffchen mit gehobelten Mandeln und Früchten garniert</i>	EUR	7,10

Warme Vorspeisen

<i>Drei gegrillte Riesengarnelen an tomatisierter Kräutersauce mit Champignons, Salatgarnitur dazu reichen wir Baguette und Butter</i>	EUR	8,40
<i>Gratinierte Zucchini mit Champignon-Lauch-Füllung auf Rieslingsauce, serviert mit Kräuter-Reis-Timbal</i>	EUR	8,20
<i>Komposition aus gebratenem Zander und Lachs auf Mangosauce mit Kaiserschoten und Wildreis</i>	EUR	9,80
<i>Gefüllte Champignons auf Bordeaux-Sauce garniert mit Krautsalat</i>	EUR	5,95

Hauptgänge

Zarter Hirschbraten an Wacholderrahmsauce
mit gefüllter Preiselbeerbirne und Pfifferlingen
dazu reichen wir eine reichhaltige Gemüseauswahl
und Renettenkraut
serviert mit Kroketten und Salzkartoffeln

EUR 17,95

Kombination aus Burgunderbraten und Minihaxen
angerichtet auf Weinkraut mit Braumbiersauce
dazu reichen wir Champignons, Erbsen, Möhren,
Blumenkohl und Rosenkohl
sowie Kroketten und Kartoffelpüree

EUR 12,90

Tranchen von der Hähnchenbrust an französischem Gemüse
kombiniert mit gegrillten Lammrückenfilets
dazu reichen wir zweierlei Saucen und
eine reichhaltige Gemüseauswahl mit Kaiserschoten,
Fingermöhrrchen, Blumenkohlröschen, Champignons und
Romanesco
serviert mit Petersilienkartoffeln und Herzoginkartoffeln

Grillplatte

Verschiedene Medaillons von Pute, Schwein und Rind
Nürnberger und Krakauer auf gebratenen Zwiebeln mit
Champignons und Tomaten an zweierlei Saucen
mit Brokkoli, Blumenkohl, Babykarotten und Erbsen
dazu servieren wir Schmorkartoffeln und Pommes frites

EUR 16,50

Dialog von Wildschweinbraten und
Putenmedaillons
mit Wacholderrahmsauce und Sauce Bearnaise
dazu sautierte Pfifferlinge
und eine reichhaltige Gemüseauswahl
serviert mit Sahnkartoffeln und Kroketten

EUR 16,50

Schweinefilet mit Lauch und Käse gefüllt
dazu reichen wir eine bunte Gemüseplatte
mit gebratenen Zucchini, Vichykarotten, Blumenkohl
und Kaiserschoten
serviert mit Röstitaler und Schwenkkartoffeln

EUR 14,00

Kombination aus Kalbskeulenbraten und
Poulardenbrüstchen mit Spinat und Käse gefüllt
an Steinpilz-Morchel-Sauce und Kräuterrahm
dazu Kaiserschoten, Fingermöhrrchen,
Romanesco und Blumenkohlröschen
serviert mit Kräuterreis und Kroketten

EUR 17,00

Desserts

Baileys-Creme
auf
Orangensauce
EUR 4,00

Cremiges Vanilleeis
mit heißen Waldbeeren
EUR 3,75

Mangoeis
mit Himbeerjoghurtsauce
und Honigmelone
EUR 4,70

Frischer Obstsalat
mit
Mascarpone-Creme
EUR 4,40

Apfel-Zimt-Mousse
mit Schokoladenstreusel
und Schokosauce
EUR 4,35

Kleine Menüauswahl

MENÜ 1

Champignoncreme

~ ~ ~

*Schweinebraten kombiniert
mit gefüllten Poulardenbrüstchen
an Kräuterrahmsauce und Sauce Bearnaise
serviert mit Kaiserschoten, Fingermöhrrchen
und Blumenkohl
dazu Reis und Salzkartoffeln*

~ ~ ~

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

EUR 20,50

MENÜ 2

Brokkolicreme

~ ~ ~

*Schweinerücken
gefüllt mit Lauch und Käse
an Braunbiersauce
serviert mit Fingermöhrrchen
dazu Kartoffelschnee*

~ ~ ~

Vanillemousse mit Fruchtsauce

EUR 21,00

MENÜ 3

*Klare Tomatensuppe
mit Chesterstange*

~ ~ ~

*Zarter Lammbraten aus der Keule
und Putenbrustfilets
mit Sauce Provencale
dazu reichen wir Speckbohnen,
Kartoffelgratin und Macairekartoffeln*

~ ~ ~

Frischer Obstsalat mit Zitronensorbet

EUR 25,00

MENÜ 4

*Blattsalat mit Scampis
dazu ofenfrisches Baguette und Butter*

~ ~ ~

*Festtagsbrühe mit Fleischklößchen,
Gemüestreifen und Eierstich*

~ ~ ~

*Kombination aus Rinder- und Schweinefilet
im Ganzen gebraten
serviert mit Sauce Bearnaise
dazu reichen wir eine bunte Gemüseauswahl,
Röstis und Salzkartoffeln*

~ ~ ~

*Dialog von weißer und brauner Mousse
mit frischem Obstsalat*

EUR 29,50

Kleine Menüauswahl

MENÜ 5

Hochzeitssuppe

~ ~ ~

„Zweierlei“

Dialog vom Puten- und Schweinebraten
an Champignonrahmsauce

serviert mit einer reichhaltigen Gemüseauswahl
dazu Kroketten und Salzkartoffeln

~ ~ ~

Vanilleeis mit heißen Waldbeeren

EUR 20,50

MENÜ 6

Minestrone

~ ~ ~

Gefüllte Schweinelendchen
und Hähnchenbrustfilets

auf zweierlei Saucen

serviert mit Romanescoröschen
und Herzoginkartoffeln

~ ~ ~

Dessertteller „Surprise“

EUR 24,50

MENÜ 7

Gemüsecreme

~ ~ ~

Schweinelendchen „Normandie“
auf Blattspinat und Calvadosrahm

dazu reichen wir Erbsen- Möhren- Gemüse,
Herzoginkartoffeln und Salzkartoffeln

~ ~ ~

Mangoeis mit Himbeerjoghurtsauce
und Honigmelone

EUR 24,00

MENÜ 8

Oxtail

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange

~ ~ ~

Zarter Hirschbraten an Wacholderrahmsauce
mit gefüllter Preiselbeerbirne und Pfifferlingen
dazu reichen wir eine reichhaltige Gemüseauswahl,
Kroketten und Salzkartoffeln

~ ~ ~

Baileys-Creme

auf Orangensauce

EUR 25,50

Buffetergänzungen

Servierte Speisen vor dem Buffet ...

<i>Eine halbe gefüllte Poulardenbrust mit Schweinefilet an Sauce Bearnaise dazu Kaiserschoten, Fingermöhren und Herzoginkartoffeln</i>	<i>EUR 7,35</i>
<i>Kombination von Rinder- und Putenmedaillons auf Sauce Choron mit Romanesco und zwei kleinen Schweizer Röstis</i>	<i>EUR 8,50</i>
<i>Drei Scampischwänze auf Sauce Cardinal im Reisrand</i>	<i>EUR 8,95</i>
<i>Zwei Seezungenfilets auf Lauchgemüsebett an Sauce Mornay, dazu Kartoffelrosetten</i>	<i>EUR 9,60</i>

Als warme Ergänzung zu unseren Buffets ...

<i>Schweinekrustenbraten auf Braunbiersauce mit Weißkohlgemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>EUR 6,10</i>
<i>Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Reis</i>	<i>EUR 6,60</i>
<i>Schweinefilet unter gratinierter Tomaten-Käse-Haube serviert mit Tomaten und Kroketten</i>	<i>EUR 6,60</i>
<i>Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacke dazu reichen wir Spätzle</i>	<i>EUR 5,10</i>
<i>Putenpfanne „Mediterrano“ serviert mit Reis</i>	<i>EUR 6,40</i>
<i>Pochiertes Dorschfilet in Tomaten-Thymian-Sauce serviert mit Kartoffelschnee</i>	<i>EUR 8,40</i>
<i>Rinderfilet -im Ganzen gebraten- an Morchelrahmsauce mit Romanescogemüse und Kartoffelgratin</i>	<i>EUR 9,80</i>

Rustikales Buffet

ab 24 Personen

Zum Auftakt (am Tisch serviert):

Kartoffelsuppe

Kalte Speisen:

Zarte Matjesfilets mit Zwiebelringen und Hausfrauensauce

Makrelenfilets kombiniert mit Heilbutt, verschieden geräuchert

Braunschweiger Mettwurst, Rügenwalder Teewurst

und Rotwurst aus dem Naturdarm

auf dem Holzbrett, reich garniert

Zwiebelfleisch mit geschrotetem Pfeffer

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce

Kleine Schweineschnitzel mit Zitronenspalten

Ammerländer Katenschinken an Essiggemüse

Scheiben von der geräucherten Putenbrust

Käsebrett mit Früchten

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Salate:

Frische Salate mit diversen Saucen

Pikanter Nudelsalat mit Mandarinen

Pikanter Weißkrautsalat

Dessert:

Zweierlei Cremespeisen

Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Berechnung EUR 19,75 pro Person

Unser Küchenteam bereitet die Speisen in großzügiger Menge zu.

Bitte beachten Sie, dass eventuell übrig bleibende Speisen aus gesetzlichen Gründen nicht von Ihnen und Ihren Gästen mitgenommen werden können.

Gala-Bufferet

ab 24 Personen

Zum Auftakt (am Tisch serviert):

Festtagssuppe

Kalte Speisen:

Tomaten mit Mozzarella und Vinaigrette

Antipasti (Auswahl von Champignons, Auberginen und Zucchini)

Komposition von Norwegischem Räucherlachs
und Forellenfilets aus dem Buchenrauch

Heilbutt und Makrelenfilets, pikant geräuchert

Rosa gebratene Angushochrippe mit Sahnemeerrettich auf Salatbett

Ammerländer Dielenschinken leicht geräuchert auf Honigmelonenschiffchen

Putenbrust mit Physalis und Kiwis garniert

Schweinefilet im Ganzen gebraten an Essiggemüse

Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Orangen und Nüssen

Internationale Käseauswahl mit vielen Früchten garniert

Brot- und Brötchenauswahl, ofenfrisches Baguette, Butter

Salate:

Salat „Florida“ vom Geflügel mit Ananas verfeinert

Tiefseegarnelen mit Cognac und Dill abgeschmeckt

Große Auswahl von Rohkostsalaten an zweierlei Saucen

Dessert:

Obstplatte „Parkhotel“ mit vielerlei bunten Obstsorten

leicht säuerlich abgeschmeckt

Komposition aus heller und dunkler Mousse

Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Berechnung EUR 27,20 pro Person

Unser Küchenteam bereitet die Speisen in großzügiger Menge zu.

Bitte beachten Sie, dass eventuell übrig bleibende Speisen aus gesetzlichen Gründen nicht von Ihnen und Ihren Gästen mitgenommen werden können.

Italienisches Buffet

ab 24 Personen

Zum Auftakt (am Tisch serviert):

Minestrone

Kalte Speisen:

Tomate- Mozzarella mit Vinaigrette und Basilikumblättchen

Antipasti von Aubergine, Zucchini und Champignons

Luftgetrockneter italienischer Schinken auf Melonenschiffchen

„ Vitello tonnato ”

zarter Kalbsbraten in Thunfischsauce

Geräucherter Wildlachs und Buchenrauchforellenfilets

mit Sahnemeerrettich

Makrelenfilets und Heilbuttmedaillons in verschiedenen Kräutermarinaden

Dialog von italienischen Salamisorten auf Salatbett

Großes Käsebrett mit Ziegenkäse an Ananas und Weintrauben

Große Brotauswahl mit Baguette und Chiabatta, dazu Butter

Salate:

Südländischer Bauernsalat mit Schafskäse und Thunfisch

Sizilianischer Meeresfrüchtesalat

Dessert:

Pfirsiche mit Mascarponecreme gefüllt

Erdbeercreme mit frischen Früchten garniert

Mousse vanille mit Krokant

Berechnung EUR 28,75 pro Person

Unser Küchenteam bereitet die Speisen in großzügiger Menge zu.

Bitte beachten Sie, dass eventuell übrig bleibende Speisen aus gesetzlichen Gründen nicht von Ihnen und Ihren Gästen mitgenommen werden können.

Exklusiv Buffet

ab 30 Personen

Kalte Speisen:

Norwegischer Räucherlachs und Steinhuder-Aalfilets
an Gravedsauce

Riesengarnelenschwänze und Lachsforellen im Ganzen pochiert
Buchenrauchauswahl von Forellenfilets, Schillerlocken und Makrelen

Dialog von italienischem Schinken und Salamisorten
auf Cantalupemelone

Angushochrippe zart rosa gebraten

Saftiger Kalbsrücken mit Orangenfächern garniert

Hirschrücken am Knochen gebraten mit Walnüssen garniert

Rosa gebratene Entenbrust an Sauce Cumberland

Geräucherte Putenbrust an Physalis

Internationales Käsebrett mit vielerlei Früchten garniert

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Salate:

Tiefseegarnelensalat mit Cognac und Dill verfeinert

Salatplatte „Athen“ mit Schafskäse, Thunfisch und Oliven

Große Auswahl von Rohkostsalaten an zweierlei Dressings

Dessert:

Großes Dessertbuffet mit Eis, Cremespeisen und frischen Früchten

Berechnung EUR 29,80 pro Person

Unser Küchenteam bereitet die Speisen in großzügiger Menge zu.

Bitte beachten Sie, dass eventuell übrig bleibende Speisen aus gesetzlichen Gründen nicht von Ihnen und Ihren Gästen mitgenommen werden können.

Für Ihren Empfang...

Canapées, reich belegt und bunt garniert

mit erlesenem Käse, Brie, rohem Schinken, Roastbeef, Kochschinken, Lachs, Frischkäse, geräucherter Putenbrust, Kasseler, Braunschweiger Mettwurst und gekochten Eiern

EUR 2,00 pro Stück

Gern belegen wir diese auch mit Forellenfilets, Tartar oder Matjes

EUR 2,15 pro Stück

Belegte Brötchen

mit verschiedenen Sorten Käse, Salami, geräucherter Putenbrust, Roh- und Kochschinken, Kasseler Braten und Schweinerücken

EUR 1,95 pro Hälfte

Nach Belieben auch belegt mit Roastbeef, geräuchertem Lachs und Frischkäse

EUR 2,00 pro Hälfte

Belegte Brote

mit zwei verschiedenen Sorten Käse, Kochschinken, rohem Schinken, Salami und diverssem Wurstaufschnitt

EUR 1,85 pro 1/2 Scheibe

Gern belegen wir auch nach Ihren Wünschen mit Kasseler Braten, Schweinerücken und geräucherter Putenbrust

EUR 1,95 pro 1/2 Scheibe

Finger Food

eine Auswahl an kleinen feinen Häppchen (zum Beispiel Chicken Wings, Garnelen im Blätterteig, Hawaii-Spießchen und Mini-Quiche)

ab EUR 9,50 bis 13,90
pro Person

Kuchen und Torten

Bunte Platten mit verschiedenen Kuchenteilen je nach Auswahl/Saison

Preis auf Anfrage

Haben Sie fleißige Kuchenbäcker und Tortenkünstler in der Familie?

Sie dürfen auch selbst gebackenen Kuchen zu Ihrer Feier mitbringen, wir berechnen dann lediglich ein kleines „Tellergeld“.

ab EUR 0,75 pro Person

Checkliste

Wir möchten Ihnen mit folgenden Punkten die Vorbereitung und Planung Ihrer Veranstaltung erleichtern.

Die Festlegung der Einzelheiten hilft uns, Ihre Feier optimal vorzubereiten und einen harmonischen Ablauf zu gewährleisten.

- Personenzahl*
- Tischplan*
- Tischform*
- Beginn des Empfangs/Aperitifs*
- Sitzordnung*
- Beginn des Essens*
- Ehrentische*
- Beginn der Ansprachen*
- Blumenschmuck*
- Kindermenüs*
- Farbe der Servietten*
- Kaffee nach dem Essen*
- Farbe der Kerzen*
- Digestif anbieten*
- Tischbänder*
- Musikalische Darbietung*
- Menükarten*
- Verpflegung der Musiker*
- Tischkarten*
- Hotelzimmer für Gäste*