„Ihre Feier ist bei uns in guten Händen"

ParkHotel Fulda

Ein Leben ohne Feste gleicht einer weiten Reise ohne Einkehr.
Demokrit (460-370 v.Chr./griechischer Naturphilosoph)

Jedes Fest ist etwas Besonderes und braucht deshalb auch besondere Aufmerksamkeit. Diese bekommen Sie bei uns, denn wir möchten, dass der Rahmen Ihrer Feier zu Ihnen und Ihrem Anlass passt, damit Ihr Fest zu einem Erlebnis wird, an das Sie und Ihre Gäste sich gerne erinnern.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit kulinarischen Genüssen ganz nach Ihren Vorstellungen. Qualität wird bei uns großgeschrieben. Wir verarbeiten nur frische und hochwertigste Rohprodukte wobei die Saison unser regelmäßig wechselndes Angebot bestimmt.

Unser kompetentes und geschultes Serviceteam begleitet Sie aufmerksam durch Ihre Veranstaltung und durch unser angeschlossenes Hotel können Sie bei Bedarf Ihren Gästen lange Heimfahrten in der Nacht ersparen.

Wir unterstützen Sie bei Ihrer Planung und Ideenfindung sowie der entsprechenden Umsetzung und garantieren Ihnen einen professionellen Ablauf der Veranstaltung. Gerne erstellen wir für Sie ein individuelles Angebot.

Wir freuen uns über Ihre Anfrage.

Ihr Team vom Kolpings RESTAURANT

im ParkHotel Fulda

Gültig vom 01. Januar bis 31. Dezember 2024
-Preisänderungen vorbehalten-

Suppen

Rinderkraftbrühe **€ 6,00**
mit Einlage nach Wahl

Karotten-Orangen-Ingwersuppe **€ 6,00**
mit Kräutercroûtons

Geflügelrahmsuppe **€ 6,00**
mit Streifen von Parmaschinken und Rucola

Bärlauchcremesuppe **€ 6,00**
mit Sahnehaube

Klare Ochsenschwanzsuppe **€ 7,00**
mit Gemüse unter der Blätterteighaube

Suppen-Trilogie **€ 8,00**
Rinderkraftbrühe mit Pistazienklößchen,
Geflügelrahmsuppe mit Parmaschinkenstreifen
und Hummerschaumsuppe
dazu feine Grissinistangen

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!
Gerne stellen wir Ihnen unsere Karte der Kenntlichmachung zur Verfügung.

Kalte Vorspeisen

Zweierlei Mousse **€ 9,50**
von sonnengereiften Tomaten und erntefrischer Gartenkresse
an Apfelselleriesalat

Melonenschiffchen mit spanischem Serranoschinken
dazu Stangenweißbrot **€ 11,90**

Konfierte Riesengarnelen aus dem Rosmarinöl
an marinierten Blattsalaten dazu Steinofenbaguette **€ 15,90**

Terrine von Waldpilzen mit Portweingelee **€ 11,90**
dazu Rhöner Bauernschinken und Blattsalate

Hausgeräucherte Entenbrust mit Orangensauce **€ 12,50**
Wildkräutersalat, Stangenweißbrot

Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs
mit Reibeküchlein und Dill-Senfsauce **€ 12,90**

Hausgemachte Geflügelleberterrine mit rosa Beeren
Cranberry-Chutney und Wildkräutersalat **€ 12,90**

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!
Gerne stellen wir Ihnen unsere Karte der Kenntlichmachung zur Verfügung.

Fischgerichte

Gratiniertes Forellenfilet **€ 19,90**
mit würziger Zitronenkruste
an Weißweinsauce dazu Dampfkartoffeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten **€ 20,90**
auf feinem Tomaten-Zucchinibett dazu kleine Bräter Kartoffeln

Gegrillte Lachstranche auf Noilly-Prat-Sauce **€ 20,90**
mit überbackenem Fenchel und Pariser Kartöffelchen

Gebratenes Kabeljaufilet **€ 19,90**
feinem Püree von grüner Erbse, glacierten Cocktailtomaten
kleine Kartoffeln

Vegetarisch/Vegan

Aubergine-Zucchini Picatta **€ 13,90**
in Käse-Ei-Hülle gebraten auf Tomatenragout

Vegetarisches Pastasotto **€ 14,90**
mit Reisnudeln, getrockneten Tomaten, Pinienkernen,
Lauchzwiebeln und geriebenem Parmesan, dazu Blattsalate

Vegane Curcuma-Gurken-Pfannkuchen **€ 14,90**
mit Mango-Chutney und erntefrischer Gartenkresse
an kleinem Salatbouquet

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!
Gerne stellen wir Ihnen unsere Karte der Kenntlichmachung zur Verfügung.

Hauptgerichte

Gekochter Tafelspitz mit grüner Sauce **€ 20,90**
dazu Dampfkartoffeln und Rote Beete Salat

Maispoulardenbrust mit Pfifferlingsfüllung **€ 20,90**
auf Cognacrahmsauce mit bunter Gemüseauswahl und Kartoffelrösti

Medaillons vom Schweinefilet **€ 20,90**
an Calvados-Sahne dazu Kaiserschoten und Macaire Kartoffeln

Schweinefilet „Wellington" **€ 21,90**
dazu Sauce Bearnaise, buntes Gemüsebouquet und Mandelbällchen

Grillteller „ParkHotel" **€ 22,90**
Medaillons vom Schweinefilet, Schweinerückensteak
und gebratene Hähnchenbrust auf Pfefferrahmsauce
dazu Grillspeckscheibe, Kräuterbutter, Bohnenbündchen
und Pommes frites

Rosa Lammrücken auf provenzalische Art **€ 29,50**
mit Champignons, Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Bohnenbündchen
dazu Kartoffelgratin

Kalbsrückensteak unter der Rosmarinkruste **€ 32,90**
an dunkler Portweinsauce dazu glacierte Karotten und Pommes Williams

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!
Gerne stellen wir Ihnen unsere Karte der Kenntlichmachung zur Verfügung.

Desserts

Frischer Obstsalat **€ 7,50**
mit Quark-Sauerkirscheis

Geflammte Creme brulée **€ 8,50**
hausgemachtes Himbeersorbet, Schlagsahne

Duett von dunkler Schokolade und Limetten-Schmandmousse **€ 8,50**
an buntem Soßenspiegel umlegt mit frischen Früchten

Vanillierter Joghurt **€ 7,50**
an geeisten Waldbeeren mit hausgemachtem Erdbeersorbet

Charlotte Royale **€ 8,50**
an buntem Soßenspiegel umlegt mit frischen Früchten

Nougaccino **€ 7,50**
Nougateis mit Baileys, Espresso und Schlagsahne

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!
Gerne stellen wir Ihnen unsere Karte der Kenntlichmachung zur Verfügung.

Buffet ParkHotel

Kalte Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef, Filetmedaillons auf Apfelscheiben,
Melone mit Serranoschinken, Schinkenröllchen mit Waldorfsalat,
Cocktail von Eismeershrimps, Fischplatte mit Graved- & Räucherlachs,
Makrelenfilet und Räucherforelle

Salate

Tomaten-, Gurken-, Paprika- und Karottensalat
Frische Blattsalate mit Italien- und French Dressing

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wahl

Hauptgerichte

Gefüllte Maispoulardenbrust auf Cognacrahmsauce
Gebratenes Zanderfilet auf tomatisierter Dillrahmsauce
Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahm

Beilagen

Bunte Gemüseauswahl, Kartoffel-Lauch-Gratin
Spätzle, Gemüsereis

Desserts

Limettenschmandmousse, dunkles Schokoladenmousse,
Windbeutelpyramide, Erdbeercreme,
Schokoladenbrunnen mit frischen Fruchtspießen

€ 39,00 pro Person (ab 30 Personen)

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!
Gerne stellen wir Ihnen unsere Karte der Kenntlichmachung zur Verfügung.

Rhöner Landbuffet

Kalte Vorspeisen

Vesperplatte "Wasserkuppe" mit Schinkenröllchen
garniert mit Sauergemüse
Forellenfilet, Pfeffermakrelen und Räucherlachs
mit gefülltem Ei und Sahnemeerrettich
Kalte Bratenplatte mit Remouladensauce
Melone mit Rauchschinken
Marinierter Tafelspitz mit Tomatenvinaigrette

Salate

Tomaten-, Kraut-, Kartoffel- und Gurkensalat
Frische Blattsalate mit Italien- und French Dressing

Suppe

Kartoffelsuppe "Milseburg"

Hauptgerichte

Gefülltes Schnitzel mit Schafskäse und Speck
Kleine Grillhaxen
Gebratenes Forellenfilet mit Kräuterrahmsauce
Gebratene Hähnchenbrust auf Lauchsauce

Beilagen

Bunte Gemüseauswahl, Moorkartoffeln, Spätzle

Desserts

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Schokoladencreme mit Kirschen
Frischer Obstsalat mit Kirschwasser

€ 34,00 pro Person (ab 25 Personen)

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!
Gerne stellen wir Ihnen unsere Karte der Kenntlichmachung zur Verfügung.

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Melonenschiffchen mit Serranoschinken und Coppa
Gegrilltes Gemüse in Olivenöl-Kräutermarinade
Gefüllte Champignons und Oliven
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce
Gebratene Garnelen an Knoblauchmayonnaise

Suppe

Minestrone alla Genovese

Hauptgerichte

Hähnchenbrust alla Pizzaiolo auf Tomaten- Olivensauce
Saltimbocca vom Schwein mit Salbei und Parmaschinken
Ossobuco vom Lamm in Gemüsesauce
Paella mit Edelfischen & Muscheln

Beilagen

Ratatouille, Blumenkohl und Broccoli
Farfalle, Thymiankartoffeln und Polenta

Desserts

hausgemachtes Tiramisu
Panna cotta mit Erdbeersauce

36,00 € pro Person (ab 25 Personen)

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!
Gerne stellen wir Ihnen unsere Karte der Kenntlichmachung zur Verfügung.

Menü Empfehlungen

Frühling:

Hausgemachte Terrine vom Wildhasen
mit Sauce Cumberland an Waldorfsalat

***

Gebratene Maispoulardenbrust
auf Thymianrahmsauce, dazu eine bunte Gemüseauswahl und Pappardelle

***

Charlotte Royale
mit Himbeersauce und frischen Früchten

€ 36,90 pro Person

Bunter Spargelcocktail mit gebratenen Garnelen
mit Limetten-Dip an bunten Frühlingssalaten

***

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Schalotten-Rotweinsauce, dazu Broccoli, Grilltomate und Gratin Dauphinois

***

Weißweinsabayone
mit glacierten Trauben und Quark-Sauerkirscheis

€ 41,90 pro Person

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!
Gerne stellen wir Ihnen unsere Karte der Kenntlichmachung zur Verfügung.

Sommer:

Avocadofächer mit marinierten Eismeershrimps
an feinen Blattsalaten dazu Steinofenbaguette

***

Kalbsroulade mit feiner Pfifferlingsfüllung
an Kräuterrahmsauce, dazu buntes Markgemüse und Kartoffelkroketten

***

Panna cotta
mit frischen marinierten Erdbeeren

€ 38,90 pro Person

Pfifferlingrahmsuppe

***

Fein marmoriertes Rib-Eye-Steak vom Grill
an Limetten-Pfefferbutter, dazu Bohnenbündchen, Grilltomate
und Kartoffel-Lauch-Gratin

***

Feuillitage von frischen Beeren
mit Vanille – Cremefraiche

€ 45,90 pro Person

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!
Gerne stellen wir Ihnen unsere Karte der Kenntlichmachung zur Verfügung.

Herbst:

Klare Kalbsessenz
mit Steinpilzklößchen

***

Rosa gebratener Wildschweinrücken im Wirsingmantel
auf Wildbrombeersauce, dazu buntes Rübengemüse und Quarkspätzle

***

Parfait von weißer Schokolade & Grand Marnier
an Orangen-Sternanisragout

€ 39,90 pro Person

Gänseleberterrine mit rosa Beeren
mit Johannisbeer-Confit an winterlichem Salatbouquet

***

Tournedos vom Rinderfilet
mit gebratenem Speck, Silberzwiebeln und Brotwürfeln
an buntem Marktgemüse, dazu Macaire Kartoffeln

***

Trilogie von der Zwetschge
Zwetschgenbeignet, –parfait und -mousse

€ 42,90 pro Person

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!
Gerne stellen wir Ihnen unsere Karte der Kenntlichmachung zur Verfügung.

Winter:

Essenz von der Gans
mit Pistazienklößchen

***

Medaillons vom Hirschrücken
an Rahmsteinpilzen, dazu Rosenkohlgemüse und Quarkpizzockel

***

Parfait von weißer Schokolade
auf einem bunten Fruchtsaucenspiegel

€ 45,90 pro Person

Hausgeräucherte Entenbrust mit Orangenmarinade
an einem bunten Salatbouquet, dazu Stangenweißbrot

***

Schweinefilet „Wellington" im Blätterteigmantel
mit Sauce Bearnaise und buntem Gemüsebouquet, dazu Macaire Kartoffeln

***

Hausgemachter Birnenstrudel
mit Honigparfait und Glühweinsabayone

€ 38,90 pro Person

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!
Gerne stellen wir Ihnen unsere Karte der Kenntlichmachung zur Verfügung.