

„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 groß geschrieben. 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 ParkHotel Fulda



Gültig vom 01. September bis 31. Dezember 2018
-Preisänderungen vorbehalten-

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Einlage nach Wahl

€ 4,50

Karotten-Orangen-Ingwersuppe

mit Kräutercroûtons

€ 5,00

Geflügelrahmsuppe

mit Streifen von Parmaschinken und Rucola

€ 5,00

Bärlauchcremesuppe

mit Sahnehaube

€ 5,00

Klare Ochschwanzsuppe

mit Gemüse unter der Blätterteighaube

€ 6,00

Suppen-Trilogie

Rinderkraftbrühe mit Pistazienklößchen,
Geflügelrahmsuppe mit Parmaschinkenstreifen
und Hummerschaumsuppe
dazu feine Grissinistangen

€ 6,00

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

von sonnengereiften Tomaten und erntefrischer Gartenkresse
an Apfelsellerisalat

€ 7,50

Melonenschiffchen mit spanischem Serranoschinken

dazu Stangenweißbrot

€ 8,90

Konfierte Riesengarnelen aus dem Rosmarinöl

an marinierten Blattsalaten dazu Steinofenbaguette

€ 12,90

Terrine von Waldpilzen mit Portweingelee

dazu Rhöner Bauernschinken und Blattsalate

€ 8,90

Hausgeräucherte Entenbrust mit Orangensauce

an saisonalen Blattsalaten mit Balsamico-Dressing dazu Stangenweißbrot

€ 9,50

Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs

mit Reibeküchlein und Dill-Senfsauce

€ 9,90

Hausgemachte Geflügelleberterrine mit rosa Beeren

dazu Cranberry-Chutney und Blattsalate

€ 9,50

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
mit würziger Zitronenkruste
an Weißweinsauce dazu Dampfkartoffeln

€ 15,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf feinem Tomaten-Zucchini Bett dazu kleine Bräter Kartoffeln

€ 16,90

Gegrillte Lachstranche auf Noilly-Prat-Sauce
mit überbackenem Fenchel und Pariser Kartoffelchen

€ 16,90

Gebratenes Kabeljaufilet
mit feinem Püree von grüner Erbse an glacierten Cocktailtomaten
dazu kleine Kartoffelchen

€ 16,90

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.

Hauptgerichte

Gekochter Tafelspitz mit grüner Sauce

dazu Dampfkartoffeln und Rote Beete Salat

€ 15,90

Maispouardenbrust mit feiner Pfifferlingsfüllung

auf Cognacrahmsauce mit bunter Gemüseauswahl und Kartoffelrösti

€ 15,90

Medaillons vom Schweinefilet

an Calvadossahne dazu Kaiserschoten und Macaire Kartoffeln

€ 16,90

Schweinefilet „Wellington“ im Blätterteigmantel

dazu Sauce Bearnaise, buntes Gemüsebouquet und Mandelbällchen

€ 16,90

Grillteller „ParkHotel“

Medaillons vom Schweinefilet, Schweinerückensteak und gebratene Hähnchenbrust auf Pfefferrahmsauce dazu Grillspeckscheibe, Kräuterbutter, Bohnenbündchen und Pommes frites

€ 16,90

Rosa gebratener Lammrücken auf provenzalische Art

mit Champignons, Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Bohnenbündchen dazu Kartoffelgratin

€ 23,50

Kalbsrückensteak unter der Rosmarinkruste

an dunkler Portweinsauce dazu glacierte Karotten und Pommes Williams

€ 24,50

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

mit Quark-Sauerkirscheis

€ 5,10

Geflammte Creme brulée

mit Obstgarnitur und Sahne

€ 5,10

Duett von dunkler Schokolade und Limetten-Schmandmousse

an buntem Soßenspiegel umlegt mit frischen Früchten

€ 5,50

Vanillierter Joghurt

an geeisten Waldbeeren mit hausgemachtem Erdbeersorbet

€ 5,20

Charlotte Royale

an buntem Soßenspiegel umlegt mit frischen Früchten

€ 5,90

Nougaccino

Nougateis mit Baileys, Espresso und Schlagsahne

€ 6,90

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.

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- & helles Schokoladenmousse,
Windbeutelpyramide, Erdbeercreme,
Schokoladenbrunnen mit frischen Fruchtspießen

Zu später Stunde

Großes Käsebrett mit Trauben, Brotauswahl und Butter

€ 34,00 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
Apfelgebäck

€ 28,00 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
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

Beilagen

Ratatouille, Blumenkohl und Broccoli
Farfalle, Thymiankartoffeln und Polenta

Desserts

Tiramisu
Panna cotta mit Erdbeersauce
Zabaione mit Marsala und Waldbeeren

31,50 € 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

Klare Ochsenschwanzsuppe

mit altem Sherry und Chesterstange

Gebratene Maispoulardenbrust

auf Thymianrahmsauce dazu eine bunte Gemüseauswahl und Pappardelle

Charlotte Royale

mit Himbeersauce dazu frische Früchte

€ 32,90 pro Person

Bunter Spargelcocktail mit gebratenen Garnelen

mit Limetten-Dip an bunten Frühlingssalaten

Kresserahmsuppe

mit feinen Parmaschinkenstreifen und Sahnehaube

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Schalotten-Rotweinsauce dazu Broccoli, Grilltomate und Gratin Dauphinois

Weißweinsabayone

mit glacierten Trauben und Quark-Sauerkirscheis

€ 34,90 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

Klare Tomatenessenz

mit Basilikum-Quarkklößchen

Kalbsroulade mit feiner Pfifferlingsfüllung

an Kräuterrahmsauce dazu buntes Markgemüse und Kartoffelkroketten

Panna cotta

mit frischen marinierten Erdbeeren

€ 33,10 pro Person

Marinierter Rucolasalat mit gebratenen Hähnchenspießen

mit Wasabi-Balsamico-Dressing dazu Steinofenbaguette

Pfifferlingrahmsuppe

Fein marmoriertes Rib-Eye-Steak vom Grill

an Limetten-Pfefferbutter dazu Bohnenbündchen und Grilltomate
dazu Kartoffellauchgratin

Feuillitage von frischen Beeren

mit Vanille-Creme fraiche

€ 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.

Herbst:

Klare Kalbsessenz

mit Steinpilzklößchen

Rotzungenröllchen auf Hummerschaumsauce

mit wildem Reis

Rosa gebratener Wildschweinerücken im Wirsingmantel

auf Wildbrombeersauce dazu buntes Rübengemüse und Quarkspätzle

Parfait von weißer Schokolade und Grand Marnier

an Orangen-Sternanisragout

€ 37,50 pro Person

Gänseleberterrinen mit rosa Beeren

mit Johannisbeer-Confit an winterlichem Salatbouquet

Steinpilzessenz

mit Gemüsekräuterklößchen

Tournedos vom Rinderfilet

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

Trilogie von der Zwetschge

Zwetschgenbeignet, -Parfait und -Mousse

€ 39,90 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:

Räucherlachs mit Meerrettichcreme

an einem bunten Salatbouquet dazu Stangenweißbrot

Essenz von der Gans

mit Pistazienklößchen

Medallions vom Hirschrücken

an Rahmsteinpilzen dazu Rosenkohl Gemüse und Quarkpizzockel

Parfait von weißer Schokolade

auf einem bunten Fruchtsaucenspiegel

€ 41,90 pro Person

Hausgeräucherte Entenbrust mit Orangenmarinade

an einem bunten Salatbouquet dazu Stangenweißbrot

Wildessenz mit altem Sherry

und Pistazienklößchen

Schweinefilet „Wellington“ im Blätterteigmantel

mit Sauce Bearnaise mit buntem Gemüsebouquet und Macaire Kartoffeln

Hausgemachter Birnenstrudel

mit Honigparfait und Glühweinsabayone

€ 31,40 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.