

**„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**   
**im ParkHotel Fulda**



Gültig vom 01. Januar bis 31. Dezember 2020  
-Preisänderungen vorbehalten-

# Suppen

## Rinderkraftbrühe

mit Einlage nach Wahl

€ 5,00

## Karotten-Orangen-Ingwersuppe

mit Kräutercroûtons

DE-ÖKO-006



€ 6,00

## Geflügelrahmsuppe

mit Streifen von Parmaschinken und Rucola

€ 6,00

## Bärlauchcremesuppe

mit Sahnehaube

€ 6,00

## Klare Ochsenschwanzsuppe

mit Gemüse unter der Blätterteighaube

€ 7,00

## Suppen-Trilogie

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

€ 8,00

### 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 Apfelsellerriesalat

€ 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-Zucchinibett 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 Kartoffeln

€ 16,90

# Vegetarisch/Vegan

## Aubergine-Zucchini Picatta

in Käse-Ei-Hülle gebraten auf Tomatenragout

€ 11,90

## Vegetarisches Pastasotto

mit Reismudeln, getrockneten Tomaten, Pinienkernen,  
Lauchzwiebeln und geriebenem Parmesan, dazu Blattsalate

€ 12,90

## Vegane Curcuma-Gurken-Pfannkuchen

mit Mango-Chutney und erntefrischer Gartenkresse  
an kleinem Salatbouquet

€ 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.**

# 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

**€ 17,90**

## **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

**€ 6,00**

## **Duett von dunkler Schokolade und Limetten-Schmandmousse**

an buntem Soßenspiegel umlegt mit frischen Früchten

**€ 6,50**

## **Vanillierter Joghurt**

an geeisten Waldbeeren mit hausgemachtem Erdbeersorbet

**€ 5,90**

## **Charlotte Royale**

an buntem Soßenspiegel umlegt mit frischen Früchten

**€ 6,90**

## **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, Gemüserais

## 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:

### **H**ausgemachte Terrine vom Wildhasen

mit Sauce Cumberland an Waldorfsalat

\*\*\*

### **K**lare Ochsenschwanzsuppe

mit altem Sherry und Chesterstange

\*\*\*

### **G**ebratene Maispoulardenbrust

auf Thymianrahmsauce, dazu eine bunte Gemüseauswahl und Pappardelle

\*\*\*

### **C**harlotte Royale

mit Himbeersauce und frischen Früchten

**€ 32,90 pro Person**

### **B**unter Spargelcocktail mit gebratenen Garnelen

mit Limetten-Dip an bunten Frühlingssalaten

\*\*\*

### **K**resserahmsuppe

mit feinen Parmaschinkenstreifen und Sahnehaube

\*\*\*

### **R**osa gebratenes Roastbeef

mit Schalotten-Rotweinsauce, dazu Broccoli, Grilltomate und Gratin Dauphinois

\*\*\*

### **W**eißweinsabayone

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, Grilltomate und Kartoffel-Lauch-Gratin

\*\*\*

### **Feuillitage von frischen Beeren**

mit Vanille - Cremefraiche

**€ 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

\*\*\*

### **Medaillons vom Hirschrücken**

an Rahmsteinpilzen, dazu Rosenkohlgemüse 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 und buntem Gemüsebouquet, dazu 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.**