

„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 2022
-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 € 7,50

von sonnengereiften Tomaten und erntefrischer Gartenkresse
an Apfelsellerisalat

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 € 10,90 dazu Rhöner Bauernschinken und Blattsalate

Hausgeräucherte Entenbrust mit Orangensauce € 10,50 Wildkräutersalat, Stangenweißbrot

Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs mit Reibeküchlein und Dill-Senfsauce € 10,90

Hausgemachte Geflügelleberterrine mit rosa Beeren Cranberry-Chutney und Wildkräutersalat € 10,90

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** € 17,90
mit würziger Zitronenkruste
an Weißweinsauce dazu Dampfkartoffeln
- Zanderfilet auf der Haut gebraten** € 18,90
auf feinem Tomaten-Zucchinibett dazu kleine Bräter Kartoffeln
- Gegrillte Lachstranche auf Noilly-Prat-Sauce** € 18,90
mit überbackenem Fenchel und Pariser Kartoffelchen
- Gebratenes Kabeljaufilet** € 18,90
feinem Püree von grüner Erbse, glacierten Cocktailtomaten
kleine Kartoffeln

Vegetarisch/Vegan

- Aubergine-Zucchini Picatta** € 11,90
in Käse-Ei-Hülle gebraten auf Tomatenragout
- Vegetarisches Pastasotto** € 12,90
mit Reismudeln, getrockneten Tomaten, Pinienkernen,
Lauchzwiebeln und geriebenem Parmesan, dazu Blattsalate
- Vegane Curcuma-Gurken-Pfannkuchen** € 12,90
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 € 18,90

dazu Dampfkartoffeln und Rote Beete Salat

Maispouardenbrust mit Pfifferlingsfüllung € 18,90

auf Cognacrahmsauce mit bunter Gemüseauswahl und Kartoffelrösti

Medaillons vom Schweinefilet € 18,90

an Calvadossahne dazu Kaiserschoten und Macaire Kartoffeln

Schweinefilet „Wellington“ € 19,90

dazu Sauce Bearnaise, buntes Gemüsebouquet und Mandelbällchen

Grillteller „ParkHotel“ € 19,90

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

Rosa Lammrücken auf provenzalische Art € 27,50

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

Kalbsrückensteak unter der Rosmarinkruste € 28,50

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 mit Quark-Sauerkirscheis	€ 6,50
Geflammte Creme brulée hausgemachtes Himbeersorbet, Schlagsahne	€ 7,50
Duett von dunkler Schokolade und Limetten-Schmandmousse an buntem Soßenspiegel umlegt mit frischen Früchten	€ 7,50
Vanillierter Joghurt an geeisten Waldbeeren mit hausgemachtem Erdbeersorbet	€ 7,50
Charlotte Royale an buntem Soßenspiegel umlegt mit frischen Früchten	€ 8,50
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 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 Maispouardenbrust

auf Thymianrahmsauce, dazu eine bunte Gemüseauswahl und Pappardelle

Charlotte Royale

mit Himbeersauce und frischen Früchten

€ 32,90 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

€ 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

Kalbsroulade mit feiner Pfifferlingsfüllung

an Kräuterrahmsauce, dazu buntes Markgemüse und Kartoffelkroketten

Panna cotta

mit frischen marinierten Erdbeeren

€ 33,10 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

€ 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

Rosa gebratener Wildschweinerücken im Wirsingmantel

auf Wildbrombeersauce, dazu buntes Rübengemüse und Quarkspätzle

Parfait von weißer Schokolade & Grand Marnier

an Orangen-Sternanisragout

€ 37,50 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

€ 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:

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

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.