

**„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 2024  
-Preisänderungen vorbehalten-

# Suppen

## **Rinderkraftbrühe**

mit Einlage nach Wahl

## **Karotten-Orangen-Ingwersuppe**

mit Kräutercroûtons

## **Geflügelrahmsuppe**

mit Streifen von Parmaschinken und Rucola

## **Bärlauchcremesuppe**

mit Sahnehaube

## **Klare Ochschwanzsuppe**

mit Gemüse unter der Blätterteighaube

## **Suppen-Trilogie**

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**

von sonnengereiften Tomaten und erntefrischer Gartenkresse  
an Apfelsellerriesalat

## **Melonenschiffchen mit spanischem Serranoschinken**

dazu Stangenweißbrot

## **Konfierte Riesengarnelen aus dem Rosmarinöl**

an marinierten Blattsalaten dazu Steinofenbaguette

## **Terrine von Waldpilzen mit Portweingelee**

dazu Rhöner Bauernschinken und Blattsalate

## **Hausgeräucherte Entenbrust mit Orangensauce**

Wildkräutersalat, Stangenweißbrot

## **Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs**

mit Reibeküchlein und Dill-Senfsauce

## **Hausgemachte Geflügelleberterrine mit rosa Beeren**

Cranberry-Chutney und Wildkräutersalat

### **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

## **Zanderfilet auf der Haut gebraten**

auf feinem Tomaten-Zucchinibett dazu kleine Bräter Kartoffeln

## **Gegrillte Lachstranche auf Noilly-Prat-Sauce**

mit überbackenem Fenchel und Pariser Kartoffelchen

## **Gebratenes Kabeljaufilet**

feinem Püree von grüner Erbse, glacierten Cocktailtomaten  
kleine Kartoffeln

# Vegetarisch/Vegan

## **Aubergine-Zucchini Picatta**

in Käse-Ei-Hülle gebraten auf Tomatenragout

## **Vegetarisches Pastasotto**

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

## **Vegane Curcuma-Gurken-Pfannkuchen**

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**

dazu Dampfkartoffeln und Rote Beete Salat

## **Maispoulardenbrust mit Pfifferlingsfüllung**

auf Cognacrahmsauce mit bunter Gemüseauswahl und Kartoffelrösti

## **Medaillons vom Schweinefilet**

an Calvados-Sahne dazu Kaiserschoten und Macaire Kartoffeln

## **Schweinefilet „Wellington“**

dazu Sauce Bearnaise, buntes Gemüsebouquet und Mandelbällchen

## **Grillteller „ParkHotel“**

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

## **Rosa Lammrücken auf provenzalische Art**

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

## **Kalbsrückensteak unter der Rosmarinkruste**

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

## **Geflammte Creme brulée**

hausgemachtes Himbeersorbet, Schlagsahne

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

an buntem Soßenspiegel umlegt mit frischen Früchten

## **Vanillierter Joghurt**

an geeisten Waldbeeren mit hausgemachtem Erdbeersorbet

## **Charlotte Royale**

an buntem Soßenspiegel umlegt mit frischen Früchten

## **Nougaccino**

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  
vegane Süßkartoffel-Gemüsepfanne

## Beilagen

Bunte Gemüseauswahl, Kartoffel-Lauch-Gratin  
Spätzle, Gemüsereis

## Desserts

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

**(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  
vegetarische Rhöner Spatzeklöß auf Lauchsauce

## Beilagen

Bunte Gemüseauswahl, Moorkartoffeln, Spätzle

## Desserts

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce, Schokoladencreme mit Kirschen  
Frischer Obstsalat mit Kirschwasser

**(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.**



# 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  
vegetarisches Piccata von Zucchini & Aubergine

## Beilagen

Ratatouille, Blumenkohl und Broccoli  
Farfalle, Thymiankartoffeln und Polenta

## Desserts

hausgemachtes Tiramisu  
Panna cotta mit Erdbeersauce

**(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.**

# 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

oder

### **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

#### **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

oder

## **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

### **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

oder

## **Gänseleberterrinen 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

### **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:

## **E**ssenz von der Gans

mit Pistazienklößchen

\*\*\*

## **M**edaillons vom Hirschrücken

an Rahmsteinpilzen, dazu Rosenkohlgemüse und Quarkpizzockel

\*\*\*

## **P**arfait von weißer Schokolade

auf einem bunten Fruchtsaucenspiegel

oder

## **H**ausgeräucherte Entenbrust mit Orangenmarinade

an einem bunten Salatbouquet, dazu Stangenweißbrot

\*\*\*

## **S**chweinefilet „Wellington“ im Blätterteigmantel

mit Sauce Bearnaise und buntem Gemüsebouquet, dazu Macaire Kartoffeln

\*\*\*

## **H**ausgemachter Birnenstrudel

mit Honigparfait und Glühweinsabayone

### **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.**