



GENUSS

FEIERN IM GRÜNEN

STILVOLL



\*\*\*  
P A R K H O T E L  
S C H I L L E R H A I N

## Lieber Gast

Sie und Ihre Gäste werden von unserem Profiteam verwöhnt. Alle Details werden für Ihren einzigartigen Moment zuvor mit Ihnen sorgsam durchdacht und liebevoll aufeinander abgestimmt.

Beachten Sie bitte, dies ist eine kleine Auswahl an Möglichkeiten, die wir Ihnen zur Inspiration aufgelistet haben. Sie können auch ein individuell auf Ihre persönlichen Wünsche zugeschnittenes Programm erstellen lassen.

Keine versteckten Kosten alle von uns angebotenen Preise beinhalten die derzeit gültige MwSt., Service, Raummiete, Tischdecken, Servietten, Kerzen, Gläser, Gedecke usw.

Wir freuen uns Sie verwöhnen zu dürfen



Ihr Alexander Wurster  
und Team

## Leitbild

- ▶ Willkommen zu Hause - Ihre Zufriedenheit ist unser höchstes Ziel!
- ▶ Wie eine Insel liegt das Hotel eingebettet in einem Park und ist der ideale Ort der Ruhe und Entschleunigung.
- ▶ Bei uns wird der öffentliche Raum zum Ort privater Gastfreundschaft.
- ▶ Wir setzen auf kontinuierliche Verbesserung unserer Qualität.
- ▶ Durch die Professionalität der Küche und deren Liebe zum Produkt und Detail, bieten wir wahre kulinarische Gaumenfreuden. Der hohe Anspruch unserer Gäste ist unsere Motivation.
- ▶ Ungestörtes Tagen in einmalig ruhiger Lage und somit vollen Erfolg verspricht das Kreativzentrum im Grünen „Die Villa“.

*Dies leben wir von ganzem Herzen!!!*

# Inhaltsverzeichnis

Grußwort	Seite 2
Leitbild Parkhotel Schillerhain	Seite 2
Kaffee und Kuchen	Seite 4
Sektempfang	Seite 5
Aperitif	Seite 6
zum Aperitif empfehlen wir	Seite 7
All inclusive	Seite 8
Vorspeisen	Seite 10
Suppen	Seite 11
Hauptgerichte	Seite 12
Mitternachtssnack	Seite 13
Dessert	Seite 14
Buffet	Seite 16
BBQ Buffet	Seite 19
Leistungen	Seite 22
Notizen	Seite 23





★ ★ ★  
P A R K H O T E L  
S C H I L L E R H A I N

## *Kaffee und Kuchen*



Für Ihre Kaffeetafel reservieren wir Ihnen eine Räumlichkeit: Raum Donnersberg, Parkrestaurant, Stübchen, Sonnenterrasse, Biergarten oder EventGarten.

Wir werden Ihnen ein dekoratives Kuchenbuffet aufbauen und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim schneiden und vorlegen gerne behilflich.



Hier unsere 3 Kaffee & Kuchenangebote:

### **Angebot 1**

9,50 €

- Auswahl an Kuchen und Torten ohne Limit in Form eines wunderschönen Buffets, welches von uns gestellt wird.
- Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit.



### **Angebot 2**

6,50 €

- Die Kuchen und Torten bringen Sie mit wir werden diese vorschneiden und anschließend dekorativ als Kuchenbuffet aufbauen. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon einen Tag zuvor bei uns vorbeibringen und wir werden diese im Kühlschrank aufbewahren.
- Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit.



### **Angebot 3**

2,50 €

- Die Kuchen und Torten bringen Sie mit, wir werden diese vorschneiden und anschließend dekorativ als Kuchenbuffet aufbauen. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon ein Tag zuvor bei uns vorbeibringen und wir werden diese im Kühlschrank aufbewahren.
- Die servierten Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.





# Sekt Empfang



Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem schönen heimischen Glas Sekt, ob am Brunnen, im EventGarten oder auf der schönen Terrasse.

Schauen Sie nach unseren Empfangspauschalen:

## **Empfangspauschale 1**

3,50 €

- Riesling Sekt trocken von der Sektkellerei Maximilian
- Orangensaft, Salzstangen und Chips

## **Empfangspauschale 2**

4,00 €

- Riesling Sekt Brut vom Weingut Schwan
- Orangensaft, Salzstangen und Chips

## **Empfangspauschale 3**

9,90 €

- Riesling Sekt Brut vom Weingut Schwan
- Orangensaft, Salzstangen und Chips
- Auswahl an kleinen Häppchen

## **Empfangspauschale 4**

4,00 €

- Alkoholfreier Apperitifcocktail „DavisCup“ ein Mix aus Limone-, Orangensaft und Grenadin abgerundet mit Bitter Lemon
- Salzstangen und Chips



\*\*\*  
P A R K H O T E L  
S C H I L L E R H A I N

## *Aperitif*



### Sekt trifft Likör

4,80 €

#### Glas Sekt mit

- Waldheidelbeerlikör
- schwarzem Holunderlikör
- Weinbergpfirsichlikör
- Berg Marillenlikör
- Aperol (einem italienischem Bitter)



### Australischer wilder Hibiskus

5,40 €

#### Glas Sekt

mit Hibiskusblüte



### alkoholfreie Aperitifcocktails

3,30 €

#### Daviscup

ein Mix aus Limone-, Orangensaft und Grenadin  
abgerundet mit Bitter Lemon

#### Red Summer

ein Mix aus Bitter und Grapefruitsaft

#### Karibik Sommer

ein Mix aus Bitter und Maracuja



### Aperitifcocktails

4.40 €

#### Schillerhain-Aperitif-Cocktail

Martini, Maracuja, Mango und Sekt

#### Hausaperitifcocktail

Sherry, Sekt, Mango und Orangensaft



### Wein Mixgetränke

3,30 €

#### Macarena

Weißherbst aufgefüllt mit Maracuja

#### Haus-Kir

trockener Weißwein aufgefüllt mit Johannisbeer

#### Italian

Weißwein mit Aperol





*zum Aperitif empfehlen wir*

**Flammkuchen**

mit Speck und Zwiebeln	Stück	6,00 €
mit Lachs und Lauch	Stück	7,50 €
mit Tomaten und Schafskäse	Stück	6,50 €
Blattspinat, Mozzarella und Knoblauch	Stück	6,50 €
Shrimps, Zwiebeln und Käse	Stück	8,00 €
Champignons und Schinken	Stück	6,50 €

**Canapés**

Parmaschinken / Schwarzwälder-Schinken /  
rosa Roastbeef / Räucherlachs /  
Räucherlachsmousse / Käse

Stück 1,90 €

**Crostini**

Tomate-Mozzarella / Rucola und Tomate /  
Parmaschinken /geräucherter Lachs / Käsecreme

Stück 1,90 €



Wir empfehlen von den Crostini und den Canapes 3 bis 5 Stück pro Person





★ ★ ★  
P A R K H O T E L  
S C H I L L E R H A I N

## *All inclusive*

### **Feiern Sie ganz unbeschwert „All inclusive Standard“**

**Sektempfang:** Riesling Sekt Brut vom Weingut Schwan  
dazu Orangensaft

**zum Essen:** Schillerhainer-Hauswein weiß, rot und rosé,  
Gerolsteiner Mineralwasser - Naturell und Classic  
Bitburger Pils, Erdinger Weizen,  
alkoholfreie Erfrischungsgetränke

**nach dem Essen:** Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.)

27,00 € pro Person

Unser Arrangement gilt von 17.30 Uhr bis 2:00 Uhr  
Sollten Sie Ihre Veranstaltung bereits vorher beginnen, berechnen wir  
eine zusätzliche Getränkepauschale in Höhe von 5,00 € pro Person  
und Stunde. Getränke die nach 02:00 Uhr verzehrt werden, berechnen  
wir nach Verbrauch.

### **Feiern Sie ganz unbeschwert „All inclusive Groß“**

**Sektempfang:** Riesling Sekt Brut vom Weingut Schwan  
dazu Orangensaft

**zum Essen:** Schillerhainer-Hauswein weiß, rot und rosé,  
Gerolsteiner Mineralwasser - Naturell und Classic  
Bitburger Pils, Erdinger Weizen,  
alkoholfreie Erfrischungsgetränke

**nach dem Essen:** Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.)

**zum Feiern:** Longdrinks auf Basis von Wodka, Bacardi und Asbach

36,00 € pro Person

Unser Arrangement gilt von 17.30 Uhr bis 2:00 Uhr  
Sollten Sie Ihre Veranstaltung bereits vorher beginnen, berechnen wir  
eine zusätzliche Getränkepauschale in Höhe von 5,00 € pro Person  
und Stunde. Getränke die nach 02:00 Uhr verzehrt werden, berechnen  
wir nach Verbrauch.



\*\*\*  
PARKHOTEL  
SCHILLERHAIN

*Kümmern Sie  
sich um Ihr Outfit*



*wir kümmern uns*

*um den Rest*





\*\*\*  
PARKHOTEL  
SCHILLERHAIN

## Vorspeisen



Donnersberger Wildschweinschinken 9,90 €  
mit Salatbauquett und Preiselbeersahne

Hausgebeizter Orangenlachs 8,90 €  
mit Reibekuchen und Honig-Senfsauce



Mille feuilles vom griechischen Schafskäse 6,50 €  
mit karamellisiertem Paprikaconfit

Feldsalat oder Rucola (nach Saison) 6,90 €  
mit Orangenfilet und warmen Speckwürfeln an Olivenöldressing

Salat der Saison 6,90 €  
mit Olivenöldressing und gebratenen Zanderstreifen



Carpaccio von Lachs und Zander 7,50 €  
mit gestoßenem Pfeffer, Olivenöl und Zitrone

Pfälzer Saumagencarpaccio 6,90 €  
mit Zwiebellauch und feiner Vinaigrette  
dazu Baguette

Marinierter Tafelspitz 5,50 €  
mit feiner Vinaigrette an Salatblume



Tomate trifft Mozzarella 5,90 €  
mit Basilikummarinade

Kräuterflädle 7,80 €  
gefüllt mit Räucherlachs und Crème fraiche

Gebratene Garnelen 7,80 €  
auf Papayatatar mit Zitronengras-Vanilleschaum  
und Safrannudeln



Gebratene Lachsspieße 8,90 €  
im Sesammantel auf Kohlrabi-Mangobett  
mit Wasabischaum

Hausgemachte Lachsmaultaschen 6,90 €  
mit Basilikum an Rieslingschaum





## Suppen

Räucherfischsuppe mit Petersilienocken	5,50 €
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilchschaum und Gamba	5,50 €
Bananensuppe mit Thaicurry und gebratene Garnele	5,50 €
Mango-Tomatensuppe mit Butterflyshrimps	5,90 €
Badische Apfelsuppe mit grünem Pfeffer und Calvados	4,20 €
Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen	4,50 €
Pfälzer Waldpilzcrèmesuppe mit Speckklößchen	4,50 €
<u>Hochzeitssuppe</u> Hühnerbrühe mit Flädle, Klößchen, Eierstich und Gemüsewürfel	3,80 €
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	3,80 €
Zitronengrasschaumsüppchen mit Shrimps	5,20 €
Klare Gemüsebrühe mit Sesamflädle	3,50 €
Klare Tomatenbrühe mit Schinkenstrudel	4,20 €
Pfälzer Kartoffelsuppe mit Kracherle	3,60 €





\*\*\*  
PARKHOTEL  
SCHILLERHAIN

## Hauptgerichte



Rinderfiletsteak vom Angusrind  
mit Sauce Bernaise  
dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin 22,50 €



Heimischer Wildschweinrücken  
an einer Kirsch-Pfeffer-Sauce  
dazu Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle 21,50 €



Lammrücken  
mit Pilzen im Tramezini  
auf gegrillten Zucchini dazu Schupfnudeln 19,50 €

Kalbsrückensteak  
mit Schalotten-Butterkruste  
dazu geschmorte Paprika und Kartoffelgratin 18,50 €

Medaillons von Rind, Kalb und Schwein  
an einer Morchelrahmsauce dazu Spätzle,  
Krapfen und Speckbohnen 19,50 €

Gebratene Barbarie Entenbrust  
an einer Cassissauce dazu Schupfnudeln  
und glasiertes Karottengemüse 15,50 €



Steaks von der Hirschkeule  
an Chilli-Schokoladensauce  
dazu Mandelcrepes und Rosenkohl 15,90 €

Hirschrollbraten  
an einer Preiselbeersauce dazu Haselnussspätzle  
und Gemüse vom Markt 13,50 €



Geschmorter Kalbstafelspitz  
an einer Pilzsauce dazu Spätzle, Kroketten  
und Gemüse vom Markt 12,50 €

Pfälzer Landhuhnbrüstchen  
gefüllt mit Gewürztomaten und Oliven  
dazu Sesamschupfnudeln und Kaiserschoten 14,90 €





## Hauptgerichte

Schweinefilet im Blätterteig an einer Sherrysauce dazu Grilltomate, Schupfnudeln und Gemüse vom Markt	15,50 €
Schweinefiletmedaillons mit Rahmchampignons dazu Spätzle, Kroketten und Gemüse vom Markt	15,50 €
Schweinekammbraten mit einer Bierjus dazu Spätzle, Kroketten und Gemüse vom Markt	11,90 €
<b><u>Fisch</u></b> Seeteufelmedaillons auf Rosmarinspieß mit Risoleekartoffeln und Zitronengrasbutter	19,90 €
Gebratenes Zanderfilet auf Apfel-Zwiebelgemüse an Noilly-Pratsauce dazu Tagliatelle	14,90 €
Gebratenes Filet vom Norwegischen Fjordlachs auf Lauchsauce dazu Basmatireis	13,90 €



Für Ihre Gäste die die vegetarische Küche bevorzugen, bieten wir in  
unserer Restaurantkarte saisonale Gerichte an, welche wir bei Bedarf  
gerne auch an Ihrer Veranstaltung servieren.



## Mitternachtssnack

Pfälzer Vesperplatte mit Bauernbrot, Schmalz und Butter	4,00 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	3,90 €
Spaghetti Aglio Olio	4,00 €
Käse vom Brett mit Feigensenf	3,90 €
Bayrische Weißwurst mit Brezel	3,90 €
Fingerfoodbuffet	5,90 €
Kleine süße Verführung	3,90 €
Räucherfischplatte	5,90 €





\*\*\*  
PARKHOTEL  
SCHILLERHAIN

## Dessert



Großer Desserteller  
nach Art der Hauses 8,90 €

Gebackenes Mousse au chocolat  
mit Vanilleeis 7,90 €



Rosmarinparfait  
mit Kürbiskernkrokant  
und Orangen-Gewürzragout 8,90 €

Karamellisierte Vanillecrème  
mit Mangoconfit und Erdbeereis 7,90 €

Cocos Panna cotta  
mit Mangoragout und Schokoladeneis 7,90 €



Nougatparfait  
im Baumkuchenmantel mit Ananassalat 6,80 €

Quarkmousse  
mit Passionsfruchtgelee  
und Schokoladeneis 7,90 €



Amarettomousse  
mit Zabaione 6,90 €

Orangenmousse  
mit Backpflaumeneis 6,80 €

Mousse au chocolat Torte  
mit Vanilleeis 7,50 €



Hausgemachter Eisgugelhupf  
mit Fruchtsauce 6,20 €

Apfelringe im Bierteig  
mit Zimtzucker, Walnusseis und Sahne 6,80 €



\*\*\*  
PARKHOTEL  
SCHILLERHAIN

*Sie sagen „Ja“ zu uns -*



*wir sorgen für den Rest*

**Wir sind Ihr Partner für Ihre Traumhochzeit. Ganz gleich, ob Sie in einer Stretchlimousine vorfahren wollen, die Trauung im Park mit unserem freiberuflichen Theologen zereemonisieren, mit weißen Tauben oder zum Höhepunkt ein auf Sie abgestimmtes Feuerwerk möchten.**

**Alexander Wurster und das Team vom Parkhotel Schillerhain steht Ihnen als professioneller Ansprechpartner zur Verfügung.**

**Ihre Vorteile für Ihr Fest im Parkhotel Schillerhain**

- auf Sie zugeschnittene Menüs und Buffets für jeden Anlass
- außergewöhnliche und individuelle Ideen für Ihre Feier
- ausgezeichnete, bekannte Küche
- schöner Park für Empfänge oder EventGarten für Feiern
- keine versteckten Preise. Alle Preise werden besprochen
- optimale Gästebetreuung
- Flexibilität bei Gästewünschen

**Die Hochzeitsnacht in unserem Turmzimmer mit Wasserbett stellen wir Ihnen, zusammen mit entsprechender Dekoration, kostenlos zur Verfügung. (ab 40 Personen)**





★ ★ ★  
P A R K H O T E L  
S C H I L L E R H A I N

## *Buffetbaukasten*



### **Vorspeisen** (bitte wählen Sie 6)

- Tomate mit Mozzarella an einer Basilikummarinade
- Antipasti Platte mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Oliven, Peperoni und Fetawürfel
- gegrillte Champignons in Kräuteröl
- marinierter Rindertafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette
- Honigmelone mit mild geräuchertem Schinken
- Graved Lachs mit Senf-Dillsauce
- gekräuterte Putenbrust auf Orangen-Fenchelsalat
- Bretonische Edelfischterrine
- Poulardenterrine im Schinkenmantel mit Apfel-Zwiebelchutney
- Nordischer Matjessalat mit roter Beete
- Artischockenherzen an Tomatenvinaigrette
- griechische Fetacreme auf Zucchini-scheiben
- Vitello Tonnato, Kalbfleischscheiben mit einer Thunfischsauce
- Geflügelcocktail nach Hawaii Art



### **Suppen:** (bitte wählen Sie 1)

- Hühnerbrühe mit Maultaschen
- Suppe von italienischen Strauchtomaten
- Badische Apfelsuppe mit grünem Pfeffer
- Karotten-Ingwersuppe
- Gemüsebrühe mit Eierstich
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons



### **Hauptgerichte:** (bitte wählen Sie 4)

- Schweinefilet im Blätterteig
- Kalbsrahmbraten
- Gefülltes Schweinefilet mit Sherryrahmsauce
- Geflügelgeschnetzeltes in Frischkäsesauce
- Pfälzer Hirschrollbraten mit Preiselbeeren
- Champignon-Austernpilzragout in Sahnesauce
- Piccata von der Putenbrust auf Tomatenspaghetti
- Kasselerrücken im Blätterteig
- Rinderschmorbraten in Burgundersauce
- Blumenkohl mit Käse gratiniert an einer Velouté
- Seehechtfilet mit Kräuterkruste
- Dreierlei Fischfilet auf Blattspinat
- Gefüllte Rotzunge mit Shrimps an Pernodsauce
- Rotbarschfilet an Passionsfrucht-Currysauce



# Buffetbaukasten

## **Beilagen** (bitte wählen Sie 4)

- hausgemachte Spätzle
- Kartoffelkroketten
- Kartoffelgratin
- Kartoffelknödel
- Röstinchen
- Bandnudeln
- Kartoffelpüree
- Basmatireiskrapfen
- Gemüse vom Wochenmarkt
- Grüne Speck-Bohnen
- Ratatouille

## **Dessert:** (bitte wählen Sie 5)

- Mousse au chocolat
- Schokobrunnen mit frischen Früchten
- Crème brûlée mit Himbeermark
- Bayerische Crème mit Fruchtsauce
- Kaffeeisparfait mit Joghurt-Chilli-Kirschen
- Karamell Crème Royal
- Geeister Obstsalat
- Bunte Parfaitvariation
- Tiramisu
- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
- Quarkmousse mit Ananas und Löffelbiskuit
- Eisgugelhupf mit Beerenragout
- Rosmarincrème mit Amarettini
- Früchte Smoothies
- Käse vom Brett mit Feigensenf

39,99 Euro





\*\*\*  
PARKHOTEL  
SCHILLERHAIN

*unser Hochzeitsbuffet*



**ab 25 Personen**

gedünsteter ganzer Lachs mit Sauce Verte  
Pfälzer Rehterrine mit Preiselbeeren  
Entenleberparfait mit Apfel-Zwiebelconfit  
Garnelensalat in der Melone  
Räucherforellensülze mit Meerrettichschaum  
Parmaschinken mit Grillgemüse  
Hirschmedaillons mit Lebermousse

\*\*\*\*\*



klare Ochsenschwanzsuppe mit Pilzzigarren

\*\*\*\*\*



Gefülltes Schweinefilet in Morchelrahm  
Rinderfilet Wellington Art  
Lammkotelette auf Ratatouille  
Rotbarschfilet in Hummersauce

\*\*\*\*\*



Kartoffelgratin, Basmatireiskrapfen, Nudeln  
und Gemüsevariation vom Wochenmarkt

\*\*\*\*\*



Mousse au Chocolat, Crème Brûlée  
Safranparfait mit Sauerkirschragout  
geeister Fruchtsalat, bunte Eisplatten  
Karamell Creme Royal  
kleine Käseauswahl

56,00 Euro



\*\*\*  
PARKHOTEL  
SCHILLERHAIN

BBQ - Buffet  
„Event Garten“

**mit Live Cooking im Park**

**VORSPEISEN**

Lauchröllchen mit Lachs und Frischkäse  
Auberginenpüree mit Tortillas  
Poulardenterrine mit Orangen-Traubenchutney  
verschiedene Anti Pasti mit Fetakäse  
marinierter Tafelspitz  
Thunfischsalat mit Bohnen  
Gewürztee-Ei auf Gemüsesalat

**SALATE**

Kartoffel-, Gurken-, Tomaten-, Krautsalat  
und verschiedene Blattsalate und Dressings

**VOM GRILL**

Hähnchenunterschenkel mit Chilli-Ingwerglasur  
Feurige Spare Rips mit BBQ Sauce  
Nürnberger Würstchen  
Schweinekammsteak in Biermarinade  
Rotbarsch mit Cocos u. Curry in der Folie  
Garnelenspieß  
Maiskolben in Butter

**BEILAGEN**

ofenfrisches Stangenweißbrot, kleine Ofenkartoffeln,  
Wedgeskartoffeln und verschiedene Dips

**DESSERT**

Apfelringe im Bierteig gebacken dazu Vanilleeis  
Panna cotta mit Fruchtsauce  
Safranparfait mit Sauerkirschragout  
geeister Fruchtsalat

39,99 Euro





\*\*\*  
PARKHOTEL  
SCHILLERHAIN

# BBQ - Buffet

## „Donnersberg“

**mit Live Cooking im Park**

### **SUPPE**

Pfälzer Kartoffelsuppe

### **SALATE**

Kartoffel-, Gurken-, Tomaten-, Rettich-,  
zweierlei Nudel-, Krautsalat und  
verschiedene Blattsalate und Dressings

### **VOM GRILL**

feurige Spare Rips mit BBQ Sauce  
marinierte Nackensteaks  
Nürnberger-Bratwürstchen  
Würziger Schweinebauch mit Paprikarelish  
Gemüsespieße

### **BEILAGEN**

ofenfrisches Stangenweißbrot  
und verschiedene Dips

### **DESSERT**

Apfelringe im Bierteig gebacken dazu Vanilleeis  
Panna cotta mit Fruchtsauce  
Safranparfait mit Sauerkirschragout  
geeister Fruchtsalat

29,00 Euro



\*\*\*  
PARKHOTEL  
SCHILLERHAIN

BBQ - Buffet  
„Schillerhain“

**mit Live Cooking im Park**

**ANTI PASTI**

Verschiedene marinierte Gemüse  
Zweierlei Schinken mit Melone  
italienische Salami  
Carpaccio von Tomate und Mozzarella  
Vitello Tonnato mit leichter Thunfischsauce  
Meeresfrüchte-Salat in der Melone serviert

**SALATE**

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Schafskäse  
Sommersalat mit Brechbohnen, Zwiebeln, Paprika und Mais  
Bunter Tortellinisalat mit Mais und Erbsen in Käsecreme  
Pfälzer Kartoffelsalat, Krautsalat

**VOM GRILL**

Marinierte Schweinekammsteaks  
Rinderhüftsteak in Knoblauch-Rosmarin-Marinade  
Hähnchenbrust Tandori, Lammkotelette  
Dorade mit Kräuteröl, Fetakäse mit Peperoni  
Frische Gemüsespieße

**BEILAGEN**

kleine Ofenkartoffeln mit Schmand  
gebackene Rosmarin-Kartoffeln  
Ratatouille, ofenfrisches Stangenweißbrot  
und verschiedene Dips

**DESSERT**

Crème brûlée mit Himbeermark  
Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Obstsalat, Espresso Mousse  
Käse vom Brett mit Feigensenf  
49,90 €



\*\*\*  
P A R K H O T E L  
 S C H I L L E R H A I N

## *Unsere Leistungen für Sie:*

Tischdecken in Wunschfarbe	kostenfrei
Stoffservietten in Wunschfarbe	kostenfrei
Kerzenleuchter inkl. Kerzen pro Tisch	kostenfrei
Menükarten pro 4 Personen	kostenfrei
Bestuhlung Ihres Festsaales	kostenfrei
Parken	kostenfrei
Raummiete	kostenfrei
Stromkosten	kostenfrei
Service Personal für Ihre Feier	kostenfrei
Tischgesteck pro Stück	ab 25,00 €
Blumendeko	nach Vereinbarung
Stuhlhussen (nur EventGarten)	4,50 €
Korkgeld pro Flasche	9,00 €

**Die Ermäßigung der Übernachtungspreise  
Ihrer Gäste ist für uns Selbstverständlich**

**Alle Preise verstehen sich pro Person  
inkl. Mwst**

\*\*\*  
P A R K H O T E L  
S C H I L L E R H A I N

*Notizen*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





# P A R K H O T E L S C H I L L E R H A I N

## KREATIVZENTRUM IM GRÜNEN



### TAGUNGSARRANGEMENT BUSINESS I

Schillerhainer Life Kaffeepause  
mit Kaffee & Tee Schillerhainer Life Komponenten  
Mittagessen 3 Gang Menü  
(Suppe, Salatbuffet, 3 Hauptgerichte zur Wahl, davon ein Vegetarisches)  
Schillerhainer Life Kaffeepause  
mit Kaffee & Tee Schillerhainer Life Komponenten  
Konferenzblock und Bleistift  
Standarttechnik  
Beamer, Overhead, Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand  
Kostenfreies W-LAN  
Persönlicher Tagungsbetreuung

36,00 Euro pro Person  
All inclusive 47,00 Euro pro Person



### ALL INCLUSIVE ANGEBOT

Begrüßungskaffee vor Seminarbeginn  
vormittags Wasser und Softgetränke im Tagungsraum ohne Limit  
1 alkoholfreies Getränk nach Wahl zum Mittagessen  
nachmittags Wasser und Softgetränke im Tagungsraum  
ohne Limit

für zusätzlich 11,00 Euro pro Person,  
erhalten Sie diese Leistungen für die einfache Kalkulation Ihres Seminars



FORDERN SIE GLEICH IHRE TAGUNGSMAPPE AN

S E M I N A R - H O T L I N E :  
0 6 3 5 2 / 7 1 2 0

SCHILLERHAIN 1 - 67292 KIRCHHEIMBOLANDEN - FAX 06352/712100  
W W W . S E M I N A R - H O T E L - P F A L Z . D E