

# Veranstaltungs -Mappe



**Parkhotel Meyle GmbH  
Freiberger Straße 71  
74321 Bietigheim-Bissingen**

**Tel. 07142 – 77 06-0  
Fax 07142 – 5 40 99**

**E-Mail: [info@parkhotel-bietigheim.de](mailto:info@parkhotel-bietigheim.de)  
[www.parkhotel-bietigheim.de](http://www.parkhotel-bietigheim.de)**

# Feiern Sie Ihre Hochzeit oder Familienfeier im Parkhotel Bietigheim

## Folgende Punkte sprechen für uns:

- genügend Parkplätze direkt am Hotel
- große überdachte Gartenterrasse mit Kinderspielplatz geeignet für den Begrüßungstrunk an mobiler Bar und Stehtischen, sowie auch zum Nachmittagskaffee
- Waldwanderwege direkt am Haus laden zum Spaziergehen nach dem Kaffeetrinken ein
- 3 Veranstaltungsräume von 10-100 Personen
- Erfahrenes Personal (ca. 40 Mitarbeiter) über 150 Veranstaltungen im Jahr
- ausgewogenes Preis-Leistungsverhältnis
- Übernachtungsangebot zu Sonderpreisen, denken Sie an Ihren Führerschein !!!
- Feiern: "Open end"
- Keine Bedienungszuschläge ab 24.00 Uhr
- Komplett-Angebot inklusive Dekoration Ihrer Hochzeitstafel einschließlich Kerzen, Tischbänder und Menükärtchen
- Reichhaltiges Speisenprogramm:
  - 1.) vom servierten Menü bis zum Gourmet-Menü
  - 2.) Kalt-warmes Buffet
  - 3.) Kombination von Beidem  
z.B. Italienisches Vorspeisenbuffet, der Hauptgang wird serviert, aufwendiges Dessertbuffet
  - 4.) Grillparty mit Barbeque in unserem Garten mit Zelt
  - 5.) Fondue in allen Variationen

Bei der Organisation einer Hochzeit oder Familienfeier heißt es, an viele große und kleine, wichtige und weniger wichtige Dinge zu denken.

Um Ihnen dabei "Last" von den Schultern zu nehmen, bieten wir Ihnen folgenden Service:

- Blumen-Tischschmuck wir bestellen in der gewünschten Farbe und Preisklasse
- Kerzen und Tischbänder werden in bevorzugter Farbe kostenlos zur Verfügung gestellt
- Menükärtchen

Bekommen Sie auswärtigen Besuch zu Ihrer Feier ???  
wir bieten Ihnen hierfür folgende Zimmerpreise:

Einzelzimmer mit Frühstück	EUR 55,00
Doppelzimmer mit Frühstück (2 Personen)	EUR 75,00

**Das Brautpaar übernachtet gratis !!!!**

## Auszug unserer Getränkepreise

Flasche Wein Württemberger Qualitätswein Ihrer Wahl	1,0 l	EUR	15,00
Flasche Wasser	0,7 l	EUR	3,40
Flasche Sekt "Hausmarke" – halbtrocken -		EUR	16,00
Tasse Kaffee Bankettservice aus der Kanne eingeschenkt		EUR	2,00
Kaffee-Gedeckpreis bei selbst mitgebrachtem Kuchen		EUR	2,80
1 l Orangensaft		EUR	6,50
1 l frisch gepreßter Orangensaft		EUR	13,00

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

### **Menükärtchen & Kerzen werden nicht berechnet!**

**Sie als Veranstalter entscheiden, ob bei ihrer Feierlichkeit geraucht werden darf, oder nicht!**

## Feiern im Sommer

Feiern Sie in den Sommermonaten auf unserer Terrasse oder im Partyzelt (für ca. 30 Personen) oder auch Außer Haus.

Wir empfehlen Ihnen Barbecue im Freien (ab 10 Personen) mit Fisch- & Fleischspezialitäten vom Grill, Salatbuffet, Dessertbuffet etc.

Als Besonderheit empfiehlt sich unser Gartenhäuschen (auch im Winter bei Kerzenschein und Kaminfeuer) z.B. Raclette & Fondue bis 8 Personen

Preise auf Anfrage bei Herrn Gseller  
(Tel. 07142 – 77 06-0, Fax 07142 – 5 40 99, E-mail: [info@parkhotel-bietigheim.de](mailto:info@parkhotel-bietigheim.de))

## Die Qualität

In unserer Küche werden ausschließlich seefrische Fische, marktfrisches Gemüse, Freilandgeflügel und Frischfleisch verwendet.

## Menüvorschläge

### Vorspeisen

Blattsalate mit Champignons und Crôutons	EUR	5,00
Salatauswahl mit Brotcrôutons	EUR	5,00
Feldsalat mit Speckwürfelchen & Crôutons	EUR	5,00
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	EUR	5,70
Grüner Spargel mit zerlassener Butter & Parmesan überbacken	EUR	6,70
Frisch geräuchertes Forellenfilet auf Toast mit Sahnemeerrettich	EUR	7,20
Salatplatte von frischen Salaten mit Bündner Fleisch	EUR	7,50
Melone mit Parmaschinken (saisonbedingt)	EUR	7,50
Hausgemachte Wildpastete in Teigkruste, Selleriesalat, Senffrüchte	EUR	8,00
Hausgebeizter Lachs auf Toast mit Sahnemeerrettich	EUR	8,50
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl und Aceto Balsamico und mit Parmesanspännen bestreut	EUR	8,50
Italienische Antipasti mit gegrilltem und mariniertem Gemüse, grüner Spargel überbacken & luftgetrocknete Fleischspezialitäten	EUR	8,50
Blattsalate mit rosa gebratener Entenbrust	EUR	8,50
Hausgemachte Lachsterrine mit Feldsalat, Wachtelei und Toast	EUR	8,50
Carpaccio vom Seeteufel und Lachs	EUR	8,50
Hors d'oeuvre Teller mit Lachs, Forellenfilet, Krabben und Aal Sahnemeerrettich, Baguette und Butter	EUR	10,00
Italienisches Vorspeisenbuffet mit Gemüse, Fleischgerichte, Mozzarella, Vitello Tonnato, Brotsalat und Meeresfrüchtesalat etc.	EUR	13,00

## Suppen sind in den Menüpreisen enthalten

Lauchrahmsuppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich

Lyoner Zwiebelsuppe mit Käsekrüstchen

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Flädle, Grießklöße und Maultäschle

Rahmsuppe von frischem Fenchel

Minestrone - Italienische Gemüsesuppe

Klare Ochenschwanzsuppe mit Chesterstangen

Wildkraftbrühe mit Klöße

Champignonrahmsuppe

Kartoffelsuppe mit Schinkenwürfeln

Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen

Mulligatawny-Soup -Indische Currysuppe mit Geflügelfleisch

Geflügelcremesuppe mit Poulardenfleisch

Tomatencremesuppe mit Gin

Toscanische Bohnensuppe mit Knoblauchbrot

Rahmsuppe von frischem Sauerampfer

Rahmsuppe von frischen Kräutern

Gulaschsuppe

Französische Fischsuppe mit reichhaltiger Einlage

Rahmsuppe von frischem Hummer

**Bitte entscheiden Sie sich für einen Hauptgang**  
**(Menüpreis inklusive Suppe und Dessert)**

Die Beilagen können ausgetauscht werden.

bei Auswahl von mehreren Hauptgängen wird ein Aufpreis von € 2,50 pro Person berechnet  
für Kinder berechnen wir einen Menüpreis von € 12,00

Menü 1

Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensaft, frischem Gemüse, Kartoffelkühle und hausgemachten Spätzle EUR 26,00

Menü 2

Schweinebraten aus dem Rohr mit Champignonrahmsoße oder Bratensaft, frischem Gemüse, Serviettenknödel und Spätzle EUR 26,00

Menü 3

Kasseler Rauchrücken mit Preiselbeermeerrettich & Sauce Hollandaise überbacken  
feine Erbsen, Vichykarotten, Blattspinat und Kartoffelkroketten EUR 26,00

Menü 4

Putenbraten mit Currysoße, gebackenen Früchten, Reis und Salaten oder  
mit Champignonrahmsoße und frischem Gemüse  
und Mandelkartoffeln EUR 26,00

Menü 5

Schwäbischer Sauerbraten mit frischem Gemüse  
und Kartoffelknödel EUR 26,00

Menü 6

Gefüllte Poulardenbrust auf Paprikarahmsoße, Blattspinat oder  
gemischte Gemüseplatte, feine Nudeln und Mandelkartoffeln EUR 26,00

Menü 7

Pfefferschweinerücken am Stück gebraten mit Dörripflaumensoße,  
frischem Gemüse, Knöpfe & Kartoffeln „portugaise“ EUR 26,00

Menü 8

Rinderroulade mit frischem Gemüse, hausgemachten Spätzle und  
Kartoffelpüree EUR 26,00

Menü 9

Braten vom Jungschwein, Kalb und Rind mit frischem Gemüse,  
Dauphinekartoffeln und hausgemachten Spätzle EUR 27,00

Menü 10 (Vegetarisches Menü)

Riccotataschen mit Spinat, frischen Pilzen und Tomatenfilets EUR 27,00

Menü 11

Lammkeule aus dem Rohr mit Kräutern,  
Lauchgratin & Speckböhnchen EUR 28,00

#### Menü 12

-Porchetta- Italienischer Schinken am Stück mit Kräutern gefüllt,  
Röstinchen und Salatbuffet oder frischem Gemüse EUR 28,00

#### Menü 13

Prager Saftschinken in der Schwarte oder im Brotteig mit Kraut  
oder Salaten und Lauchgratinkartoffeln EUR 28,00

#### Menü 14

Schweinelendchen mit Pilzfüllung in Blätterteig gebacken  
Bratensaft, frisches Gemüse, Lorettekartoffeln & Spätzle EUR 28,00

#### Menü 15

Poulardenbrüstchen -beste Freilandqualität- in Rieslingrahmsoße mit  
frischen Gemüsen, grüne Nudeln und Mandelkartoffeln EUR 28,00

#### Menü 16

Geschnetzeltes vom Kalb mit frischem Gemüse und Berner Rösti EUR 28,00

#### Menü 17

Schweinelendchen mit Steinpilzrahmsoße, frischem Gemüse,  
Mandelkartoffeln und hausgemachte Spätzle EUR 28,00

#### Menü 18

Geschmorte Kalbshaxe aus dem Rohr mit Barolosauce, frischem Gemüse,  
Kartoffelknödel, Spätzle EUR 28,00

#### Menü 19

Barbarie-Ente mit Orangenfilets, frischem Gemüse, Mousseline- und  
Gratinkartoffeln EUR 28,00

#### Menü 20

-Saltimbocca- Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei, frischem Gemüse  
und Kartoffelgratin EUR 28,00

#### Menü 21

Ganzer pochiertes Lachs aus dem Wurzelsud mit verschiedenen Soßen  
Pariser Kartoffeln, Salate oder frisches Gemüse EUR 28,00

#### Menü 22

Perlhuhnbrüstchen mit Trauben, Weinhändlersoße, Kartoffelpüree und  
überbackenem, mediterranem Gemüse EUR 28,00

#### Menü 23

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Bernaise, frischem Gemüse,  
Pfritzauf und Lorettekartoffeln EUR 29,00

#### Menü 24

Verschiedene Filets vom Grill mit frischem Gemüse, Dauphinekartoffeln,  
Waffelkartoffeln und hausgemachte Spätzle EUR 29,00

### Menü 25

Entenbrust rosa gebraten mit Madeirasoße, frischen Gemüsen,  
Gratinkartoffeln und hausgemachten Nudeln, Kartoffeltaler EUR 29,00

### Menü 26

Mixed Grill ( verschiedene Filets, Würstle, Speck, Grilltomate, Kräuterbutter,  
Salatplatte oder frisches Gemüse, Wilde Kartoffeln EUR 29,00

### Menü 27

Hirschbraten mit frischen Pilzen und Preiselbeerapfel  
Wacholder- Rahmsoße, Wintergemüse,  
Knöpfe & Lorettekartoffeln EUR 30,00

### Menü 28

Kalbsrückenstrang mit Morchel- Rahmsoße, frischem Gemüse,  
Florentiner Kartoffeln und hausgemachte Knöpfe EUR 31,00

### Menü 29

Rinderlende WELLINGTON mit Champignonfülle in Blätterteig gebacken  
Berner Sauce, frischem Gemüse und Herzoginkartoffeln EUR 31,00

### Menü 30

Kalbsfilet im Krautmantel mit Burgundersauce, Spinattimbale oder  
Gemüseplatte, Nußkartoffeln und hausgemachte Spätzle EUR 32,00

### Menü 31

Ganzer frischer Lammrücken auf provençaler Art mit frischen Kräutern,  
verschiedenen Bohnengemüsen, gefüllter Tomate und Gratinkartoffeln EUR 32,00

### Menü 32

Kalbsrückenstrang am Stück in der Kräuterkruste gebacken, Lembergerrahmsoße  
Broccolimbale oder Gemüseplatte, hausgemachte  
Kartoffeltaler und Knöpfe EUR 32,00

### Menü 33

Rinderlende und Kalbslende am Stück gebraten mit Steinpilzrahmsoße  
frischem Gemüse, Mandelkartoffeln und hausgemachten Spätzle EUR 32,00

### Menü 34

Ganzer Kalbsrücken ORLOFF überbacken mit Rahmsoße von  
frischen Pilzen, Gemüseplatte, Strohkartoffeln und Mandelkartoffeln EUR 32,00

### Menü 35

Hirschrückenfilet am Stück gebraten mit frischen Pilzen & gefüllter Birne  
an Cognac- Rahmsoße mit Broccoli und Rotkraut, Spätzle vom Brett  
und Williamskartoffeln EUR 32,00

### Menü 36

Rehrücken am Stück gebraten in Pfeffersoße mit Broccoliröschen  
Kartoffelmaultäschle und Gemüsewürfeln Preis auf Anfrage

## Desserts sind in den Menüpreisen enthalten

Gemischtes Eis mit frischen Früchten und Sahne  
Crepes mit frischen Früchten  
Schwarzwälder Kirschbecher  
Eis mit heißen Himbeeren und Sahne  
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Mousse au chocolat mit Erdbeermark  
Rote Grütze von frischen Beeren mit flüssiger Sahne  
Omelette Surprise  
Hausgemachtes Tiramisu  
Creme Karamel  
Grießflammerie mit Kirschen  
Joghurtcreme mit marinierten Brombeeren  
Zitronencreme mit Orangen- & Grapefruitfilets  
Walnußcreme mit Orangenfilets  
Mascarponecreme mit Rum- Beeren  
Eistorte PARKHOTEL  
Eissoufflé Grand Manier  
Fruchtsalat von frischen Früchten mit warmem Weinschaum  
Marinierte Feigen in Marsala mit Vanilleeis (saisonbedingt und nur auf Anfrage)  
Panna Cotta mit Waldbeerensauce  
Crème Brulée  
Salat von frischen, exotischen Früchten  
Dessertvariation  
Sorbetteller mit frischen Früchten

Profiteroles mit Eis gefüllt auf Vanillesauce **Aufpreis € 2,00 pro Person)**  
Parfaitvariation mit Brandteigswan **(Aufpreis € 2,00 pro Person)**  
Crépe Suzettes mit Vanilleeis (am Tisch zubereitet) **(Aufpreis € 2,00 pro Person)**  
Pfirsich oder Birne flambiert mit Vanilleeis **(Aufpreis € 2,00 pro Person)**

Dessertbuffet **(Aufpreis € 5,50 pro Person)**



## **Vorschläge für kalt-warme Buffets**

### **Buffet I (Standardbuffet-kalt) EUR 30,00 pro Person**

Verschiedene Salate & Vorspeisensalate, Merresfrüchtesalat, Brot und Butter  
Italienische Antipasti:  
Tomaten mit Mozzarella, Schinkenplatte mit Melone  
Kalbsbraten mit Thunfischsauce ( Vitello tonnato )  
eingelegte Paprika & Zucchini, Oliven, Zwiebel, Artischocken  
Saté-Spieße mit Erdnuß-Dip  
Roastbeef & Remouladensauce,  
Hirschrückenplatte, Poulardenkeulen garniert  
Carpaccio vom Rind, Ocotopus, Lotte & Lachs  
Suppe zur Wahl (kann auf Wunsch serviert werden)  
hausgemachte Terrinen oder Galantinen, Waldorfsalat  
Italienische Wurst-& Fleischspezialitäten  
Käseplatte  
ein Dessert

### **kalt-warmes Buffet ab Buffet II**

#### **Buffet II EUR 33,50 pro Person**

Standartbuffet s.o. und zusätzlich  
Zwei warme Hauptgänge zur Wahl z.B.  
Ochsenbrust, Tafelspitz mit Apfelkren, Putenbraten, Barbarie-Ente, Kalbsbraten,  
Kalbshaxe, Schinken im Brotteig, Schweinelende, Pfefferschweinerücken, Roastbeef,  
Kalbrückenstrang etc.  
Beilagen zur Wahl  
Dessertbuffet

#### **Buffet III EUR 36,00 pro Person** (Buffet II s.o. und zusätzlich)

Fischplatte mit verschiedenen geräucherten Fischspezialitäten,  
Salat von Avocado, Shrimpscocktail;

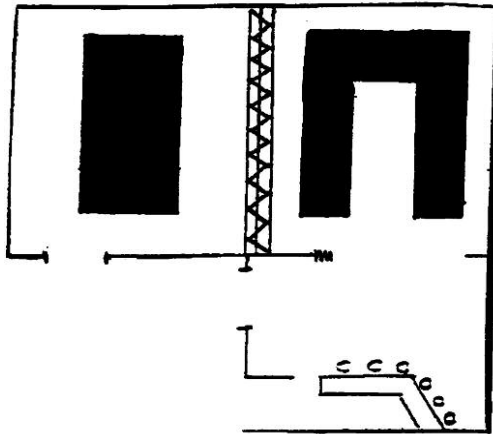
#### **Buffet IV EUR 37,00 pro Person** (Buffet III und zusätzlich)

ein aufwendiger warmer Hauptgang mit Beilagen:  
z.B. Kalbsfilet im Krautmantel, Roastbeef am Stück gebraten, Lammkeule,  
Rinder- oder Schweinelende Wellington

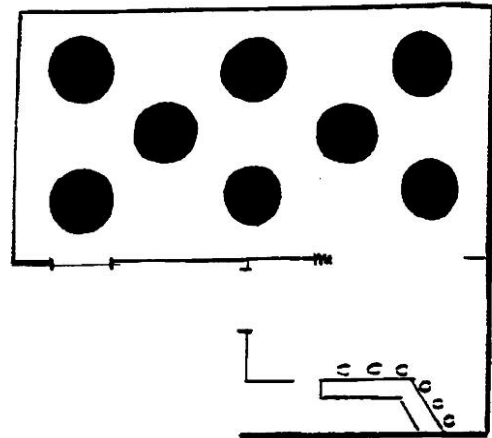
#### **Buffet V EUR 39,00 pro Person** (Buffet IV und zusätzlich)

Aufwendige Fischplatte mit ganzem pochiertem Lachs  
hausgebeizter Lachs,  
Schalen-und Krustentiere, Fischterrine

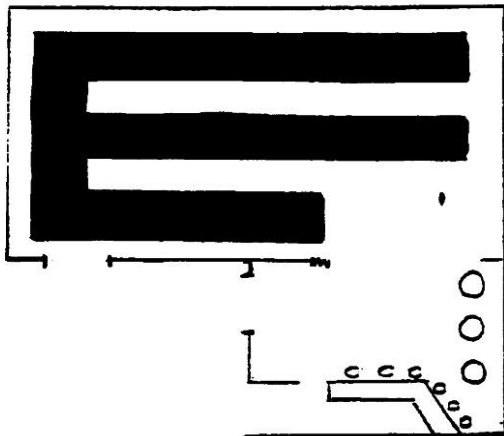
**über EUR 40,00 pro Person** nach Absprache mit Herrn Gseller Tel. 07142 – 77 06-0



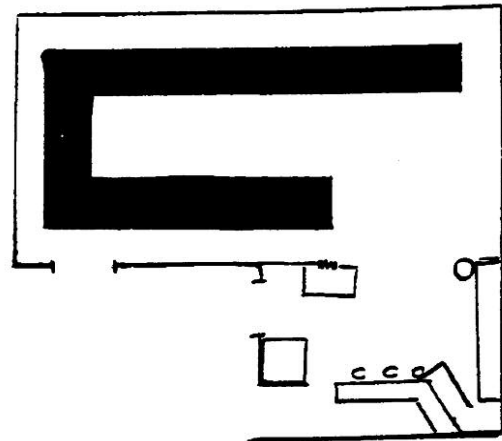
**Der große Saal kann durch eine schallisolierte Wand getrennt werden. Mögliche Tischformen: Block für bis zu 26 Personen oder U-Form für bis zu 38 Pers.**



**Runde Tische mit je 8-10 Pers. und ein Tisch für 14 Personen bis maximal 70 Personen. Bar-Raum für Musik & Tanz oder Kalt-warmes Buffet**



**E-Form bis ca. 100 Personen Bar-Raum für Musik & Tanz Kalt-warmes Buffet oder eine zusätzliche Tafel für 20 Pers.**



**U-Form für bis zu 60 Personen Bar-Raum für Musik & Tanz oder Kalt-warmes Buffet**