

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
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: "O p e n e n d"
- 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 !!!!

Menüvorschläge

Vorspeisen

Blattsalate mit Champignons und Crôutons	EUR	5,00
Salatauswahl mit Brotcrôutons	EUR	5,00
Feldsalat mit Speckwürfelchen & Crôutons	EUR	6,00
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	EUR	6,00
Grüner Spargel mit zerlassener Butter & Parmesan überbacken	EUR	7,00
Frisch geräuchertes Forellenfilet auf Toast mit Sahnemeerrettich	EUR	7,50
Salatplatte von frischen Salaten mit Bündner Fleisch	EUR	7,80
Melone mit Parmaschinken (saisonbedingt)	EUR	7,50
Hausgemachte Wildpastete in Teigkruste, Selleriesalat, Senfrüchte	EUR	8,50
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 Ochschwanzsuppe 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 27,00

Menü 2

Schweinebraten aus dem Rohr mit Champignonrahmsoupe oder Bratensaft, frischem Gemüse, Serviettenknödel und Spätzle EUR 27,00

Menü 3

Kasseler Rauchrücken mit Preiselbeermeerrettich & Sauce Hollandaise überbacken
feine Erbsen, Vichykarotten, Blattspinat und Kartoffelkroketten EUR 27,00

Menü 4

Putenbraten mit Currysoße, gebackenen Früchten, Reis und Salaten oder
mit Champignonrahmsoupe und frischem Gemüse
und Mandelkartoffeln EUR 27,00

Menü 5

Schwäbischer Sauerbraten mit frischem Gemüse
und Kartoffelknödel EUR 27,00

Menü 6

Gefüllte Poulardenbrust auf Paprikarahmsoupe, Blattspinat oder
gemischte Gemüseplatte, feine Nudeln und Mandelkartoffeln EUR 27,00

Menü 7

Pfefferschweinerücken am Stück gebraten mit Dörripflaumensoße,
frischem Gemüse, Knöpfe & Kartoffeln „ portugaise“ EUR 27,00

Menü 8

Rinderroulade mit frischem Gemüse, hausgemachten Spätzle und
Kartoffelpüree EUR 27,00

Menü 9

Braten vom Jungschwein, Kalb und Rind mit frischem Gemüse,
Dauphinekartoffeln und hausgemachten Spätzle EUR 28,00

Menü 10 (Vegetarisches Menü)

Riccotataschen mit Spinat, frischen Pilzen und Tomatenfilets EUR 28,00

Menü 11

Lammkeule aus dem Rohr mit Kräutern,
Lauchgratin & Speckböhnchen EUR 29,00

Menü 12

-Porchetta- Italienischer Schinken am Stück mit Kräutern gefüllt,
Röstinchen und Salatbuffet oder frischem Gemüse EUR 29,00

Menü 13

Prager Saftschinken in der Schwarte oder im Brotteig mit Kraut
oder Salaten und Lauchgratinkartoffeln EUR 29,00

Menü 14

Schweinelendchen mit Pilzfüllung in Blätterteig gebacken
Bratensaft, frisches Gemüse, Lorettekartoffeln & Spätzle EUR 29,00

Menü 15

Poulardenbrüstchen -beste Freilandqualität- in Rieslingrahmsoße mit
frischen Gemüsen, grüne Nudeln und Mandelkartoffeln EUR 29,00

Menü 16

Geschnetzeltes vom Kalb mit frischem Gemüse und Berner Rösti EUR 29,00

Menü 17

Schweinelendchen mit Steinpilzrahmsoße, frischem Gemüse,
Mandelkartoffeln und hausgemachte Spätzle EUR 29,00

Menü 18

Geschmorte Kalbshaxe aus dem Rohr mit Barolosauce, frischem Gemüse,
Kartoffelknödel, Spätzle EUR 29,00

Menü 19

Barbarie-Ente mit Orangenfilets, frischem Gemüse, Mousseline- und
Gratinkartoffeln EUR 29,00

Menü 20

-Saltimbocca- Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei, frischem Gemüse
und Kartoffelgratin EUR 29,00

Menü 21

Ganzer pochiertes Lachs aus dem Wurzelsud mit verschiedenen Soßen
Pariser Kartoffeln, Salate oder frisches Gemüse EUR 29,00

Menü 22

Perlhuhnbrüstchen mit Trauben, Weinhändlersoße, Kartoffelpüree und
überbackenem, mediterranem Gemüse EUR 29,00

Menü 23

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Bernaise, frischem Gemüse,
Pfritzauf und Lorettekartoffeln EUR 30,00

Menü 24

Verschiedene Filets vom Grill mit frischem Gemüse, Dauphinekartoffeln,
Waffelkartoffeln und hausgemachte Spätzle EUR 31,00

Menü 25

Entenbrust rosa gebraten mit Madeirasoße, frischen Gemüsen,
Gratinkartoffeln und hausgemachten Nudeln, Kartoffeltaler EUR 30,00

Menü 26

Mixed Grill (verschiedene Filets, Würstle, Speck, Grilltomate, Kräuterbutter,
Salatplatte oder frisches Gemüse, Wilde Kartoffeln EUR 30,00

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 33,00

Menü 29

Rinderlende WELLINGTON mit Champignonfülle in Blätterteig gebacken
Berner Sauce, frischem Gemüse und Herzoginkartoffeln EUR 33,00

Menü 30

Kalbsfilet im Krautmantel mit Burgundersauce, Spinattimbale oder
Gemüseplatte, Nußkartoffeln und hausgemachte Spätzle EUR 34,00

Menü 31

Ganzer frischer Lammrücken auf provencaler Art mit frischen Kräutern,
verschiedenen Bohnengemüsen, gefüllter Tomate und Gratinkartoffeln EUR 34,00

Menü 32

Kalbsrückenstrang am Stück in der Kräuterkruste gebacken, Lembergerrahmsoße
Broccolimbale oder Gemüseplatte, hausgemachte
Kartoffeltaler und Knöpfe EUR 33,00

Menü 33

Rinderlende und Kalbslende am Stück gebraten mit Steinpilzrahmsoße
frischem Gemüse, Mandelkartoffeln und hausgemachten Spätzle EUR 34,00

Menü 34

Ganzer Kalbsrücken ORLOFF überbacken mit Rahmsoße von
frischen Pilzen, Gemüseplatte, Strohkartoffeln und Mandelkartoffeln EUR 34,00

Menü 35

Hirschrückenfilet am Stück gebraten mit frischen Pilzen & gefüllter Birne
an Cognac- Rahmsoße mit Broccoli und Rotkraut, Spätzle vom Brett
und Williamskartoffeln EUR 33,00

Menü 36

Rehrücken am Stück gebraten in Pfeffersoße mit Broccoliröschen
Kartoffelmaultäsche 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)**
Crêpe 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 32,00 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
Gefüllte Eier, gefüllte Tomaten mit Schafskäsecreme
Pilzsalat, Balsamico Zwiebeln
Frischkäse-Paprika-Schiffchen im Speckmantel
Mozzarella-Lachsrollchen auf Rucolasalat
Rote Beete Carpaccio mit Nüssen, Speck & Parmesan
Roastbeef & Remouladensauce,
Poulardenkeulen garniert, Tartar vom Rind
Carpaccio vom Rind, Ocotopus, Lotte & Lachs
Suppe zur Wahl (kann auf Wunsch serviert werden)
hausgemachte Terrinen, Waldorfsalat, Leberparafait
Italienische Wurst- & Fleischspezialitäten
Käseplatte
ein Dessert

kalt-warmes Buffet ab Buffet II

Buffet II EUR 35,00 pro Person

Standardbuffet 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,
Kalbsrückenstrang etc.
Beilagen zur Wahl
Dessertbuffet

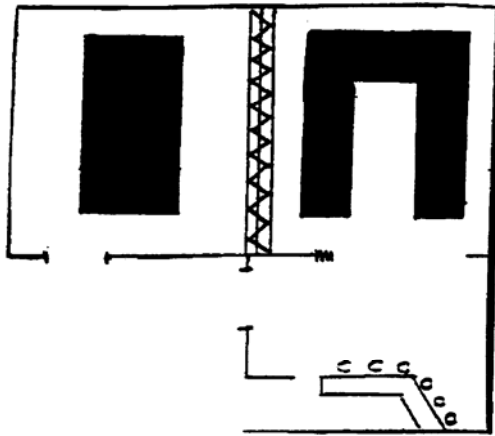
Buffet III EUR 37,00 pro Person (Buffet II s.o. und zusätzlich)

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

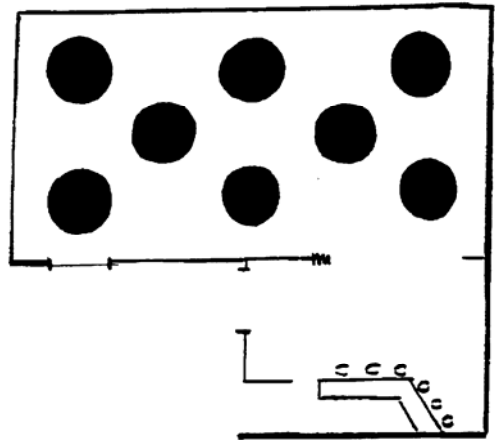
Buffet IV EUR 38,50 pro Person (Buffet III und zusätzlich)

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

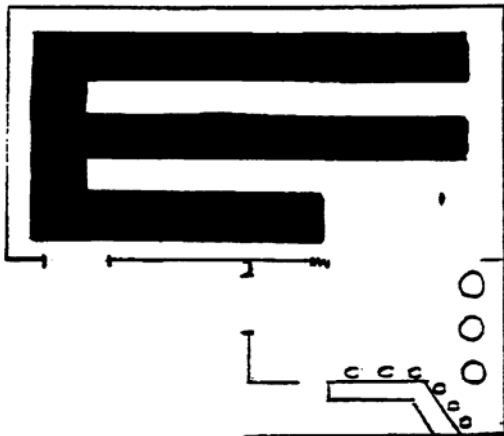
über EUR 40,00 pro Person nach Absprache mit Herrn Gseller Tel. 07142 – 77 06-0



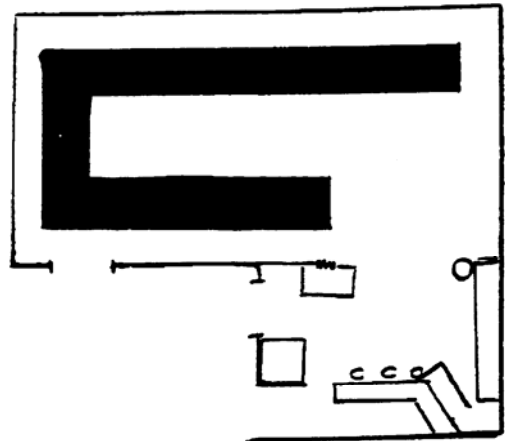
Der große Saal kann durch eine schallisolierte Wand getrennt werden. Mögliche Tischformen: Block für bis zu 26 Personen oder U-Form für bis zu 38 Pers.



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**