



PARKHOTEL
SCHILLERHAIN



GENUSS

FEIERGUT

FEIERN IM GRÜNEN

STILVOLL





PARKHOTEL SCHILLERHAIN

Lieber Gast

Lieber Gast,
wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Location interessieren.
Bei uns werden Sie und Ihre Gäste von einem Profiteam verwöhnt. Alle Details werden im Vorfeld sorgsam mit Ihnen durchdacht und aufeinander abgestimmt, um Ihren einzigartigen Moment perfekt zu machen. Sie feiern bei uns in traumhafter Umgebung mitten in der Natur der Pfalz mit bis zu 200 Personen.

Bitte beachten Sie, dass diese Mappe nur ein kleiner Auszug unseres Könnens ist und nur zur Inspiration dient. Gerne planen wir auch Ihr ganz persönliches und individuelles, auf Ihre Wünsche abgestimmtes Fest.
Ganz wichtig ist uns: **ES GIBT KEINE VERSTECKTEN KOSTEN.**
Wir freuen uns schon, Sie verwöhnen zu dürfen.



Ihr Alexander Wurster
und Team



Inhaltsverzeichnis

Grußwort	Seite 2
Schillerhain Exklusiv	Seite 3
Kaffee und Kuchen	Seite 4
Feierpaket	Seite 5
Digestif	Seite 7
Vorspeisen	Seite 8
Suppen	Seite 9
Hauptgerichte	Seite 10
Desserts	Seite 12
Buffetbaukasten	Seite 13
Clasic und BBQ Buffet	Seite 14
Mitternachtssnack	Seite 17
Schillerhainer Brunch	Seite 19
Weihnachten	Seite 20
Tischstellungen	Seite 22
Dies und Das	Seite 24
Leistungen	Seite 25

PARKHOTEL SCHILLERHAIN

Schillerhain Exklusiv

Der schönste Tag im Leben ist die Hochzeit. Bei uns auf dem Schillerhain gehen Hochzeiten von Freitag bis Sonntag...

Wir verlängern den schönsten Tag und machen das schönste Wochenende daraus.

Hochzeit, ein Wochenend Event: Wie dürfen Sie sich dies vorstellen?

Sie und Ihre Gäste reisen Freitagnachmittag an. Ab 18:00 Uhr treffen Sie sich entspannt bei uns im Park, in unserem Eventgarten. Bei kühlen Getränken begrüßen Sie nach und nach Ihre Gäste. Im Hintergrund bereiten die Köche schon das BBQ vor, wo es zum Abendessen Leckereien vom Grill geben wird. Dieses wird später mit einem Dessertbuffet abgerundet. Um 22:00 Uhr wechseln Sie nach drinnen, wo der erste gemeinsame Abend an der Bar den Ausklang findet. Klar, um 24:00 Uhr darf das obligatorische Käsebrett nicht fehlen.

Am nächsten Morgen treffen Sie sich gemütlich zum Frühstück mit Ihren Gästen auf unserer Terrasse oder in den Schillerhainer Stuben. Dort können Sie bei einem ausgiebigen Frühstück die Vorfreude auf die kommenden Stunden genießen.

Zum Mittagessen stehen, ebenfalls auf der Terrasse und in den Schillerhainer Stuben, eine Suppe und ein paar Häppchen für Sie und Ihre Gäste bereit.

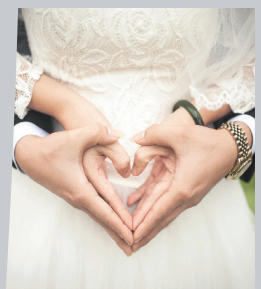
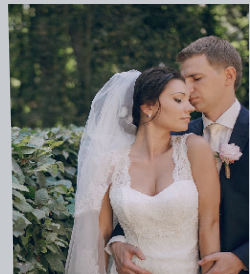
Jetzt ist es so weit, die Trauung steht an. Bei uns im Park, unter freiem Himmel, mitten in der Natur, vorne 4 weiße Stühle für Sie und Ihre Trauzeugen, dahinter rechts und links Bankreihen mit weißen Hussens, in der Mitte ein breiter Gang. Die Gäste stehen auf, Musik spielt, die Blumenmädchen laufen voraus und streuen auf den Rasen frische Blumen. Sie als Braut schreiten hinterher

Jetzt müssen Sie JA sagen....

Wenn die Zeremonie vollzogen ist, erwarten wir Sie wieder zusammen mit all Ihren Gästen und lassen die Korken knallen. Mit einem feinen Glas Winzersekt stoßen alle auf das Brautpaar an. Jetzt erstmal durchatmen und vielleicht ein paar Fotos in unserem schönen Park machen, Motive gibt es genug.

Den Abend werden wir im „Freiraum“ verbringen. Stühle mit weißen Hussens, runde Tische festlich eingedeckt, genau der passende Rahmen. Wir servieren Ihnen ein leckeres 5 Gang Menü, nach Ihren Wünschen zusammengestellt. Der DJ spielt Musik, die Tanzfläche ist zwischen den Menü-Gängen voll und Ihre Gäste tanzen, so wie ein großartiges Fest sein soll, bis mitten in die Nacht hinein. Wir halten auch noch manche Überraschung für Sie und Ihre Gäste bereit. Sonntag früh!!!

Früh? Nein!, Bitte noch ein bisschen schlafen. Ok, Sie treffen sich um 10:30 Uhr zum Brunch, bei hoffentlich strahlendem Sonnenschein auf der Terrasse, frühstücken gemütlich, gegen 12:00 Uhr auch mit verschiedenen warmen Variationen. So sind alle nochmals gestärkt, bevor Sie wieder nach einem berausenden Wochenende nach Hause fahren. Sie aber noch nicht. Sie dürfen jetzt im NaturSPA den restlichen Tag entspannen und abends und die Nacht sind Sie unser Gast als Hochzeitsgeschenk vom Parkhotel Schillerhain. Montags geht für Sie das schönste Wochenende ebenfalls zu Ende, mit vielen herzlichen Begegnungen und unvergesslichen Momenten.





PARKHOTEL SCHILLERHAIN

Kaffee und Kuchen



Für Ihre Kaffeetafel bieten wir Ihnen verschiedenste Möglichkeiten: als Stehbuffet im schönen Park, auf unserer Sonnenterrasse in gemütlicher Atmosphäre oder in Ihrem Veranstaltungsraum.

Wir bauen Ihnen ein dekoratives Kuchenbuffet auf und unsere Mitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen gerne behilflich.

Wählen Sie aus unseren 3 Kaffee & Kuchenangeboten:

Angebot 1

20 €*

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

Angebot 2

14 €*

- Die Kuchen, Torten und Hochzeitstorte 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 anliefern, wir werden diese gekühlt aufbewahren.
- Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit.
- Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck.

Donut Bar

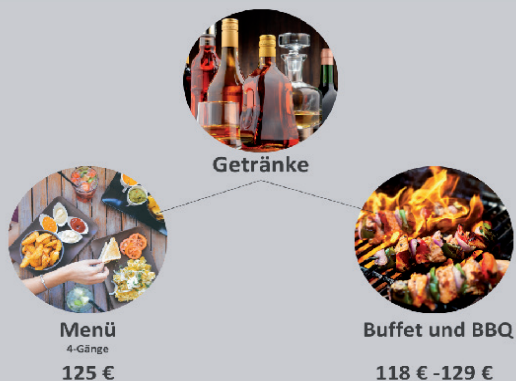
5 € pro Person

Der absolute Trend aus Amerika: die lecker, luftigen und bunten Ringe sind los. Statt des klassischen Kaffee & Kuchen haben wir das neue Highlight: Eine Donut-Bar. Mit unseren köstlichen Donuts in verschiedenen Geschmacksrichtungen begeistern Sie Ihre Gäste – einfach nur TOLL!

*Angebot 1 und 2 als Stehbuffet 1,00€ günstiger

PARKHOTEL SCHILLERHAIN

Schillerhainer Feierpaket



Getränke

Sektempfang: Riesling Sekt Brut vom regionalen Winzer, dazu Orangensaft und Johannisbeersaft sowie Hugo, Sekt mit Holundersirup und Minzblättern

Aperol-Spritz, trockener Sekt mit einem Schuss Aperol

zum Essen: Schillerhainer-Flaschenweine weiß, rot und rosé, Gerolsteiner Mineralwasser - Naturell und Classic alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Bitburger Pils, Erdinger Weizen,

nach dem Essen: Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.) und eine Runde Digestif (aus unserer Digestifkarte)

Essen

Stellen Sie ein für Sie passendes Menü (4-Gänge) oder Buffet zusammen. Sie wählen aus Vorspeisen Hauptgerichten und Desserts, optional Buffet oder BBQ Buffet

Inklusivleistungen

Tischdecken in Wunschfarbe

Stoffservietten in Wunschfarbe

Menükarten pro 4 Personen

Bestuhlung Ihres Festsaaes

Stehische mit Hussen nach Gästezahl

Stromkosten, Service Personal für Ihre Feier

Unser Arrangement gilt von 16:30 Uhr bis 00:00 Uhr

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





PARKHOTEL SCHILLERHAIN

zum Aperitif empfehlen wir



Flammkuchen verschieden Sorten 13 €

mit Speck und Zwiebeln

mit Lachs und Lauch

mit Tomaten und Schafskäse



Canapés p.Pers 14 €

Auswahl von: rohem-Schinken /
rosa Roastbeef / Räucherlachs /
Französischer Camembert / Rucola und Tomate



Finger Food Bar p.Pers. 20 €

Auch vegan möglich!

Currywurst im Glas, Knusperhähnchen mit Couscou, Flammkuchenbaguette,
gefüllter Blätterteig, Süßkartoffelpommes mit Schmand,
Kartoffelsalat mit Frikadellen und noch mehr



Häppchen p.Pers. 15 €

Grisini mit rohem Schinken, Tomaten-Mozzarellaspieße,
Fetacrème mit Gemüsesticks, Sandwiches und noch mehr



Laugengebäck p.Pers. 8 €

Mini-Laugengebäck im Körbchen gereicht
dazu servieren wir frischen Quark im Gläschen



PARKHOTEL SCHILLERHAIN

Digestif

Edelbrände und Spirituosen von der Destillerie Deheck aus Rheinhessen

Handwerk. Kreativität. Leidenschaft. Die Destillerie Deheck in Rheinhessen zählt zu den erfolgreichsten Premiumbrennereien in Deutschland.

Brennermeister Karl-Peter Deheck kreiert in der Destillerie Edelbrände, Spirituosen und Hochprozentiges, die durch Regionalität und Natürlichkeit bestechen. Ein Hochgenuss!

Williams Birne (Brand)	ein Klassiker mit intensivem Fruchtgeschmack	35,00 % vol.
Brombeere (Brand),	erfrischend lecker, umspielt von leichter Süße	35,00 % vol.
Pfirsich (Brand)	fein exotisch mit fruchtiger Note	35,00 % vol.
Schoko-Chilli (Likör)	süß und scharf, ein Genuss für die Sinne	15,00 % vol.
Schwankaffee (Likör)	vollmundig und lecker ähnlich wie Baileys	15,00 % vol.

Obstbrennerei Birkenhof Nistertal/Westerwald

Alte Mirabelle		40,00 % vol.
Alte Haselnuss		32,00 % vol.
Alte Zwetschge		40,00 % vol.

Ramazotti		30,00 % vol.



Schillerhainer Whiskey-Gin-Bar
4 Whiskys und 4 Gins stehen Ihren Gästen zur Verfügung zur Selbstbedienung und zum selber mixen.
Tonic und Bitterlemon und Eiswürfel sind mit dabei
100ml 17 €





PARKHOTEL SCHILLERHAIN

Vorspeisen



Donnersberger Wildschinken

Blumenkohl-Panna cotta | Orangen-Fenchelchutney



Vitello Tonnato von der rosa gebratenen Rehkeule

Blattsalat | Kapern | Thunfischsoße

Ceviche vom Kräuterseitling

Paprikamousse | Walnusskrokant

Carpaccio vom Rind

Zitronenöl | Parmesan | Meersalz | Ruccola



Mille feuilles vom griechischen Schafskäse

karamellisiertem Paprikaconfit

Karamellierter Ziegenkäsetaler

Feldsalat oder Rucola | Thymianhonig | Kürbiskernkrokant

Feldsalat oder Rucola (nach Saison)

Orangenfilet | lauwarmen Speckwürfeln | Olivenöldressing



Oktopuscarpaccio

leichte Sherryessigmarinade | Ochsenchwanzpraline

Hausgebeizter Orangenlachs

Reibekuchen | Honig-Senfsauce

Gebratene Garnelen

Papayatatar | Zitronengras-Vanilleschaum | Safrannudeln



Gebratene Lachsspieße

Sesammantel | Kohlrabi-Mangobett | Wasabischaum



PARKHOTEL SCHILLERHAIN

Suppen

Bananen-Currysuppe

Gamba

Karotten-Ingwersuppe

Kokosmilchschaum | Gamba

Petersilienwurzelcremesuppe

Speckchips

Mango-Tomatensuppe

Limettenklößchen

Badische Apfelsuppe

grünem Pfeffer | Calvados

Zitronengras-Curry-Schaumsüppchen

Shrimps

Kräuterschaumsüppchen

Speckklößchen

Steinpilzconsomme

saisonaalem Strudel

Wildkraftbrühe

Pistazienklößchen

Hochzeitssuppe

Hühnerbrühe | Flädle | Klößchen |
Eierstich | Gemüsewürfel

Rinderkraftbrühe

Markklößchen | Gemüsebrunoise

Klare Gemüsebrühe

Sesamflädle

Essenz von Strauchtomaten

Basilikum-Quarknocken





PARKHOTEL SCHILLERHAIN

Hauptgerichte



Whisky Beef

Unser Geheimtipp! Bestes Argentinisches Beef aus der Hochrippe, mariniert mit Honig, geräuchertem Bergpfeffer und Whisky - 12 Std. gegart und anschließend saftig gegrillt. Ein Traum!
Grillgemüse | getrüffeltes Offenkartoffel | Kräuterschmand



Kalbsrückensteak

Schalotten-Dornfeldersauce | Paprika | Kartoffelgratin



Medaillons von der Hirschkeule

Kirsch-Pfeffer-Sauce | Rahmwirsing | hausgemachtes Brezelsoufflee

Lammrücken

Tramezinimantel | Ziegenkäseis | Zuckerschoten | Ofentomate | Schupfnudeln



Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Cassissauce | Schupfnudeln | glasiertes Karottengemüse

Geschmorte Ochsenbacken in Burgundersoße

Seleriepüree Grillgemüse

Rehmedaillons

Kräuterkruste | Wacholdersauce | Haselnuss-Spätzle



Poulardenbrust

Kürbiskernmantel | Champignonrisotto | Honigtomaten

Perlhuhnbrust supreme

Vanille-Paprika | Wildkräutermuffin



PARKHOTEL SCHILLERHAIN



Hauptgerichte

Schweinefilet in Blätterteig

Sherrysauce | Selleriepüree | Gemüse

Schweinefiletmedaillons

Morchelrahmsouße | Kohlrabi | Spätzlesoufflé

Fisch

Gebratene Buttermakrele

Kartoffelfenchelsauce | Safrannage

Kabeljaufilet in der Kartoffelkruste

Balsamicolinsen | Karotten | Estragon

Roulade von Flußzander und Lachs im Algenbett

Gemüsenudeln | glasierte Sherrytomaten

Gebratenes Filet vom Norwegischen Fjordlachs

Wasabi-Erbsenpüree | weißer Tomatenschaum

Vegetarisch

Marinierter griechischer Fetakäse im Blätterteig

Geschmorten Paprika | Zucchini

Gebackene Zigenkäsequiche

Honig | Nüsse | Grillgemüse | Chutney



Wir bieten für Ihre Veranstaltung noch mehr
saisonale Gerichte an, bitte sprechen Sie uns an,
wir beraten Sie gerne.



PARKHOTEL SCHILLERHAIN

Dessert

GROSSER SCHILLERHAINER
DESSERTTELLER
nach Art des Chefs
Aufpreis 3 €



Gebackenes Mousse au chocolat
Vanilleeis Früchtecoulis



Rosmarinparfait
Kürbiskernkrokant | Orangen-Gewürzragout



Crème Brûlée von weißer Schokolade
hausgemachtem Himbeersorbet

Gewürztraminer Birne
Kaffee-Chilieespuma | Joghurteis

Lauwarme Apeltart
Salz-Cameleis

Rahm-Quark-Strudel
Portwein-Buttereis



Orangenmousse
Physalisragout | Backpflaumeneis

Schokoladensoufflee
Vanilleeis | Beerenragout

Eisparfait von Tonkabohnen
Gewürzkirschen | Mandelhippe



Schokoladen-Amaretto Tartlette
Mango-Chilliragout | Kokosmilcheis



PARKHOTEL SCHILLERHAIN

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
griechische Fetacreme auf Zuchinischeiben
Erbsen-Panna-Cotta mit Speckchips im Glas
Honigmelone mit mild geräuchertem Schinken
Burrito Thunfischröllchen
Hähnchen-Curryroulade im Flädle
Putenbrust im Kokosmantel auf Avocadosalat im Glas
marinierter Rindertafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette
Vitello Tonnato, Kalbfleischscheiben mit einer Thunfischsauce
Graved Lachs mit Senf-Dillsauce
Räucherforellenroulade im Pfannkuchen
Salat vom Buffet

Suppen: (bitte wählen Sie 1) nicht bei BBQ enthalten!

Rinderbrühe mit Markklößchen
Suppe von italienischen Strauchtomaten
Hochzeitssuppe der Klassiker
Karotten-Ingwersuppe
Zitronengras-Currysuppe
Pfefferminz-Melonenkaltschale





PARKHOTEL SCHILLERHAIN

-1- Classic

Hauptgerichte: (bitte wählen Sie 4)



Kalbsrahmbraten mit Rahmsauce
Schweinefilet im Blätterteig mit Bratensauce
Gefülltes Schweinefilet mit Sherryrahmsauce
Schnitzelchen aus dem Schweinerücken
Rinderschmorbraten in Burgundersauce
Pfälzer Hirschrollbraten mit Preiselbeeren
Hähnchenbrust mit Tomaten und Oliven und Rosmarin
Geflügelgeschmetzeltes in Frischkäsesauce
Putensteaks mit Kräuterbutter

Krustenbraten von der Schweinekeule mit Schwarzbiersauce

Hähnchen-Gemüsepfanne aus der Wok-Live-Cooking-Station*

Gemüsespaghetti in Trüffelöl aus dem Parmigiano*

Champignon-Austernpilzragout in Sahneseauce

Argentinisches Roastbeef im ganzen gebraten, am Buffet tranchiert (Aufpreis 3,00 €)
Kalbshaxe 12 Stunden Niedertemperatur gegart, am Buffet tranchiert (Aufpreis 3,00 €)

Dorade Mediteran mit Oliven, Tomaten und Zwiebeln

Dreierlei Fischfilet auf Blattspinat mit Rieslingsauce

Teriyaki-Lachs auf einem Lauchbett

Rotbarschfilet an Passionsfrucht-Currysauce

Beilagen (bitte wählen Sie 4)

hausgemachte Spätzle

Kartoffelkroketten

Kartoffelgratin

Röstinchen

Rosmarin-Kartoffelecken

Petersilienkartoffeln

Bandnudeln

Reis

Gemüse vom Wochenmarkt

Grüne Speck-Bohnen

Mariniertes Ofengemüse

*Wählen Sie zwischen einer der beiden Livecookingstationen

PARKHOTEL SCHILLERHAIN

-2- BBQ

VOM GRILL (bitte wählen Sie 6)

- in Bier eingelegt Schweinekammsteak
- Marinierte Nackensteaks Mexiko Art
- Würziger Schweinebauch mit Paprikarelish
- Feurige Spare Ribs mit BBQ Sauce
- Nürnberger-Bratwürstchen
- Gemüsespieße
- Hähnchenbrust Tandoori
- Putensteaks in Zitronengras-Currymarinade
- Dorade mit Kräuteröl
- Tintenfischtuben mit Limetten
- Rotbarsch mit Cocos u. Curry in der Folie
- Garnelenspieße
- Maiskolben in Butter
- Fetakäse mit Peperoni
- Frische Gemüsespieße
- Grillkäsespieße mit Kirschaprika
- Rinderhüftsteaks in Knoblauch-Rosmarin-Marinade (Aufpreis 2 €)
- Argentinisches Roastbeef mit Wasabi Espuma (Aufpreis 3 €)
- Mediterran marinierte Lammkotelettes (Aufpreis 4 €)

Beilagen (bitte wählen Sie 3)

- Kleine Ofenkartoffeln mit Schmand
 - Gebackene Rosmarin-Kartoffeln
 - Wedgeskartoffeln mit Sauercreme
 - Pommes Frites
 - Süßkartoffel Pommes
 - Grüne Speck-Bohnen
 - Grilltomaten
 - Mariniertes Ofengemüse
- ofenfrisches Stangenweißbrot (inklusive)
und verschiedene Dips
und der hausgemachten Schillerhainer BBQ Sauce (inklusive)





PARKHOTEL SCHILLERHAIN



DESSERT

(bitte wählen Sie 5 Desserts oder 3 Desserts und Eisbombe)

Mousse au Chocolat

Schokobrunnen mit frischen Früchten

Crème brûlée mit Himbeermark

Lauwarme Vanille-Grießschnitte im Strudelteig mit Weinsauce

Bayerische Crème mit Fruchtsauce

Pina-Coladaparfait mit Ananas

Apfelringe mit Vanillesauce

Obstsalat von frischen Früchten

Bunte Eis & Parfaitvariation

Tiramisu

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Limetten Joghurtcreme mit Saisonfrüchten

Orangen-Crepes

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Käse vom Brett mit Feigensenf



Eisbombe

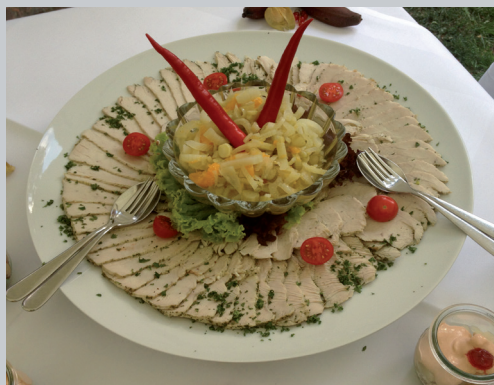
wie beim Traumschiff mit Fontäne in den Raum
gebracht und vor Ihren Augen
auf Teller angerichtet!



PARKHOTEL SCHILLERHAIN

Mitternachtsnack

Käse vom Brett mit Feigensenf	10 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	10 €
Hot Dog Bar	10 €
Fingerfoodbuffet	18 €
Currywurst mit Pommes Frites	10 €





PARKHOTEL SCHILLERHAIN



Love is Sweet- or Salty

Mit unserer süßen oder salzigen Bar bieten Sie Ihren Gästen eine großartige Unterhaltung. Sieben verschiedene süße oder salzige Leckereien, liebevoll ausgewählt und dekoriert, warten auf Sie und Ihre Gäste. Egal ob zum Sektempfang oder für zwischendurch, unsere Leckereien-Bar ist ein absoluter Hingucker auf Ihrer Feier. Wir bereiten alles für Sie vor und Sie können mit Ihren Gästen genießen.

Pauschal 180 €



Cocktailbar zum selbstmischen

Bieten Sie Ihren Gästen ein besonderes Highlight mit unserem Selbst-Mix-Cocktail-Stand. Ein lustiges, geselliges und spaßiges Programm für Ihre Gäste mit Unterhaltungsgarantie. Mixen Sie sich verschiedene Cocktails und stoßen Sie gemeinsam an. Wir stellen Ihnen Zutaten für vier, von uns ausgewählten Cocktails, sowie Gläser, Strohhalm, Zubehör und die jeweiligen Cocktailrezepte zur Verfügung.

Den Rest machen Sie selbst und amüsieren sich

340 € für ca. 50 Cocktails
nur in Verbindung mit Getränkepaket



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

Schillerhainer Brunch

Sektbar
Kaffee, Tee, Kakao
Orangensaft, Multivitaminsaft

Frühstücksbuffet
verschiedene Wurstsorten, Schinken, Salami, Käse
Geräucherter Lachs
Große Auswahl an Müslis dazu frischer Obstsalat, Quark, Joghurt natur
sowie Fruchtjoghurts
Honigauswahl, Nutella und diverse Marmeladen
Rührei, Frikadellen, gekochte Eier
frische Brötchen und Brot

Vorspeisenbuffet nach Art des Küchenchefs
Unser Küchenchef zaubert verschiedenste Vorspeisen mit saisonalen Produkten
dazu große Salatauswahl

3 Hauptgerichte
davon 2 Fleisch und 1 Fischgericht
dazu verschiedene Beilagen
und frisches Gemüse vom Markt

45 € p.P.
Im Preis sind enthalten:
alle Säfte auf dem Buffet sowie Heißgetränke und Sekt bis 14:00 Uhr
8,00 € Ermäßigung für Hotelgäste
ab 25 Personen





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



Schillerhainer Weihnachtsmenü

Genießen Sie während Ihrer Weihnachtsfeier exquisiten kulinarischen Genuss. Von festlichen Buffets über elegante Menüs bis hin zu verlockenden Desserts - wir bieten eine Vielzahl von Optionen, um Ihre Geschmacksknospen zu verwöhnen.

Menü 1



Lachspastrami

Wasabi-Gurkengel | Rettich | Wildkräutersalat | Granatapfel

Petersilienwurzelsuppe

Zimtroutons

Kalbsrückensteak Soubise

Portweinjus | geschmorte Karotte | Kartoffel-Steinpilzgratin



Valhrona-Orangentelette

Mangokompott | Joghurteis



Menü 2

(laktosefrei, ohne Brot auch glutenfrei)

Ceviche vom Kräuterseitling

Avocado | Tomaten-Sesam-Tapenade | Walnussbrot



Zitronengras-Currysuppe

Garnele

Barbarie Entenbrust

Cassisjus | Polentaziegel | Brokkoli

Himbeermousse

Kokossorbet | Waldbeeren | Mandel

PARKHOTEL
SCHILLERHAIN

Schillerhainer Weihnachtsbuffet

Reichhaltiges Salatbuffet
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
dazu unterschiedlichste Rohkostsalate
mit verschiedenen Dressings

Rinderrouladen
in Dornfeldersauce geschmort

mit Senf marinierter Schweinekrustenbraten

Klabshaxe

12 Stunden bei Niedertemperatur gegart

dazu servieren wir Rotkraut, bayrisches Kraut,
Brezelknödel, Käseknödel, Kartoffelknödel
und Spinatknödel

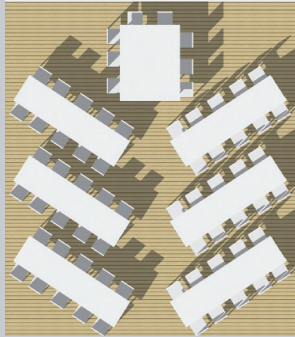
Bayrische Creme mit Fruchtsauce
Mousse au Chocolat
Apfelringe mit Vanilleeis
Pfälzer Beerenragout



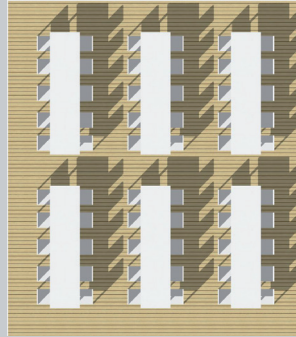


PARKHOTEL SCHILLERHAIN

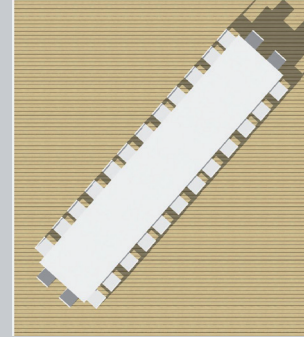
Tischstellungen



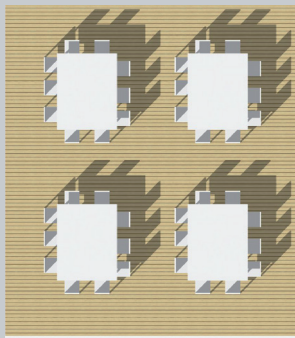
Fischgräten mit
Block



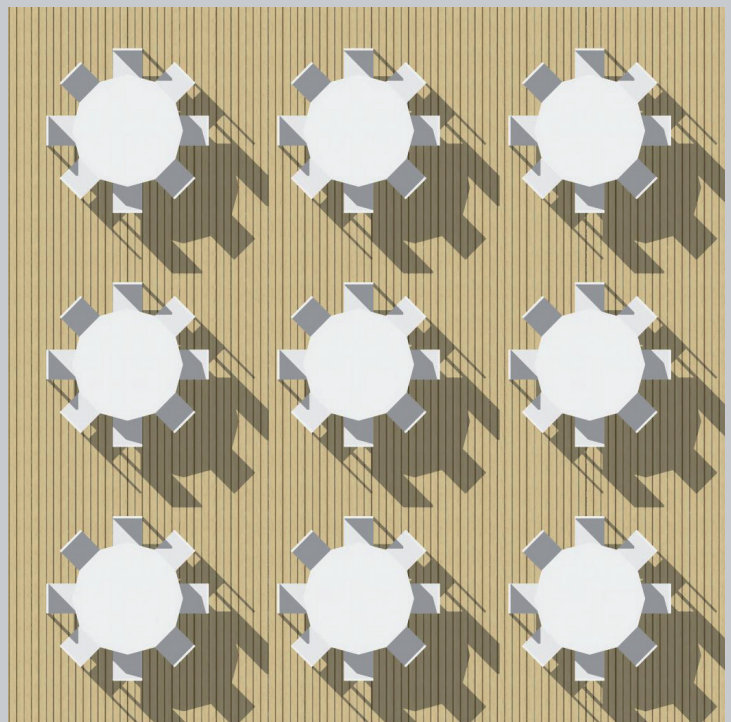
Tafeln



Doppeltafel



Block



Runde Tische



PARKHOTEL SCHILLERHAIN

Tischstellungen

Räume	Größe	Pers. an Runde Tische	Pers. an Tafeln	Pers. an Doppel- tafel	Pers. an Fischk. mit Block
Veranstaltungszentrum gedankenGUT					
Erfolgreich	82 m ²	60	90	45	50
Freiraum 1	56 m ²	40	60	27	--
Freiraum 2	56 m ²	40	60	27	--
Freiraum 3	56 m ²	40	60	27	--
Freiraum 1 groß	82 m ²	60	90	45	50
Freiraum 3 groß	85 m ²	60	90	45	50
Freiraum 2 & 3	112 m ²	80	130	63	70
Freiraum 1/2/3	168 m ²	140	190	100	90
Freiraum 1/2/3 & Flur	240 m ²	210	250	140	--
Ideenschmiede	40 m ²	20	40	12	--
GedankenWerk- statt	20 m ²	10	10	--	--
Eventlocation					
Eventgarten	100m ²	90	120	60	50
Schillerhainer Stuben					
Rustikale Stube	40m ²	--	30	22	--
Blaue Stube	50m ²	--	30	--	--

HIER SCHMECKT FEIERN

AM BESTEN





PARKHOTEL SCHILLERHAIN

Dies und Das



BEZAHLUNG

Bei einer Buchung ab 5000€ werden 50% Deposit der gebuchten Leistungen bis 80 Tage vor Veranstaltung fällig.
Den restlichen Teil zahlen Sie vor Ort mit EC-Karte oder Kreditkarte.



KINDERZELT / KINDERRAUM

Ein separater Spielbereich für die Kinder, damit diese spielen und toben können, Ihren eigenen Bereich haben und die Eltern Ihre Traumhochzeit genießen können.

Bereitstellung & Aufbau 60 €
zusätzlich in der Ideenschmiede auch mit Kino verfügbar zu 20 €



PARKHOTEL SCHILLERHAIN

Unsere Leistungen für Sie:

Kinderpreise bei Buffet und All inclusive Special	
0-6 Jahre	inklusive
7-12 Jahre	halber Preis
Dienstleister (DJ, Fotograf)	halber Preis
Tischdecken in Wunschfarbe	inklusive
Stoffservietten in Wunschfarbe	inklusive
Menükarten pro 4 Personen	inklusive
Bestuhlung Ihres Festsaales	inklusive
Stehtische mit Hussen nach Gästezahl	inklusive
Parken	inklusive
Stromkosten	kostenfrei
Service Personal für Ihre Feier	kostenfrei
Nachzuschlag ab 00:00 Uhr pro angefangene Stunde/Pauschal	180 €
Raummiete im Veranstaltungszentrum	ab 450 €
Raummiete im EventGarten + Raum Erfolgreich ab 50 Gästen	ab 650 €
Raummiete im EventGarten + Raum Erfolgreich unter 50 Gästen	auf Anfrage
Traung im Park	auf Anfrage
Tischgesteck pro Stück	ab 30 €
Stuhlhussen pro Stuhl	7 €
Sonderformen Servietten	auf Anfrage
Korkgeld pro Flasche Wein	24 €
Zusätzliche Stehtische mit Hussen	28 €
Mikrofon im Freiraum	60 €
Bühne 8m ² im Freiraum	200 €
Tanzfläche ca. 20m ² im Freiraum	475 €

Aus arbeitsschutzrelevanten Anlässen haben wir eine Sperrstunde um 03:00 Uhr.

Alle Preise verstehen sich pro Person inkl. Mwst



GEDANKENGUT



TagungsSpecial Ideenreich
PERSÖNLICHE TAGUNGSBETREUUNG
KONFERENZTECHNIK: Beamer, Leinwand, 1 Pinnwand, 1 Flipchart
KONFERENZBLOCK UND STIFT
KOSTENFREIES W-LAN
KOFFEINKICK vor Tagungsbeginn x mit 6 Kaffeespezialitäten x Teebar mit 6 Sorten x Häppchen für den ersten Hunger
TAGUNGSGETRÄNKE Wasser und Softdrinks im Tagungsraum ohne Limit
DENKERPAUSE x mit 6 Kaffeespezialitäten x Teebar mit 6 Sorten x herzhaften Snacks x frisches Obst x Feingebäck
MITTAGESSEN x Vitalsalat mit leckeren Dressings x hausgemachte Suppe x verschiedene Hauptgänge inkl. Veggie x Süße Nascherei x Softgetränk
DENKERPAUSE x mit 6 Kaffeespezialitäten x Teebar mit 6 Sorten x Süßen Komponenten x frisches Obst x Feingebäck
65 € PREIS PRO PERSON AB 10 PERSONEN ZZGL. MWST.

TagungsSpecial Brainstorming
PERSÖNLICHE TAGUNGSBETREUUNG
KONFERENZTECHNIK: Beamer, Leinwand, 1 Pinnwand, 1 Flipchart
KONFERENZBLOCK UND STIFT
KOSTENFREIES W-LAN
KOFFEINKICK vor Tagungsbeginn x mit 6 Kaffeespezialitäten x Teebar mit 6 Sorten x Häppchen für den ersten Hunger
TAGUNGSGETRÄNKE Wasser und Softdrinks im Tagungsraum ohne Limit
DENKERPAUSE x mit 6 Kaffeespezialitäten x Teebar mit 6 Sorten x herzhaften Snacks x frisches Obst x Feingebäck
MITTAGS-STEHISS am Tagungsraum x hausgemachte Suppe x verschiedene Häppchen, warm und kalt x Kuchen
DENKERPAUSE x mit 6 Kaffeespezialitäten x Teebar mit 6 Sorten x Süßen Komponenten x frisches Obst x Feingebäck
65 € PREIS PRO PERSON AB 10 PERSONEN ZZGL. MWST.

TagungsSpecial Kleine Idee
PERSÖNLICHE TAGUNGSBETREUUNG
KONFERENZTECHNIK: Beamer, Leinwand, 1 Pinnwand, 1 Flipchart
KONFERENZBLOCK UND STIFT
KOSTENFREIES W-LAN
KOFFEINKICK vor Tagungsbeginn x mit 6 Kaffeespezialitäten x Teebar mit 6 Sorten x Häppchen für den ersten Hunger
TAGUNGSGETRÄNKE Wasser und Softdrinks im Tagungsraum ohne Limit
DENKERPAUSE x mit 6 Kaffeespezialitäten x Teebar mit 6 Sorten x herzhaften Snacks x frisches Obst x Feingebäck
MITTAGESSEN x Vitalsalat mit leckeren Dressings x hausgemachte Suppe x verschiedene Hauptgänge inkl. Veggie x Süße Nascherei x Softgetränk
DENKERPAUSE x mit 6 Kaffeespezialitäten x Teebar mit 6 Sorten x Süßen Komponenten x frisches Obst x Feingebäck
57 € PREIS PRO PERSON AB 10 PERSONEN ZZGL. MWST.

TagungsSpecial Kleines Brain
PERSÖNLICHE TAGUNGSBETREUUNG
KONFERENZTECHNIK: Beamer, Leinwand, 1 Pinnwand, 1 Flipchart
KONFERENZBLOCK UND STIFT
KOSTENFREIES W-LAN
KOFFEINKICK vor Tagungsbeginn x mit 6 Kaffeespezialitäten x Teebar mit 6 Sorten x Häppchen für den ersten Hunger
TAGUNGSGETRÄNKE Wasser und Softdrinks im Tagungsraum ohne Limit
DENKERPAUSE x mit 6 Kaffeespezialitäten x Teebar mit 6 Sorten x herzhaften Snacks x frisches Obst x Feingebäck
MITTAGS-STEHISS am Tagungsraum x hausgemachte Suppe x verschiedene Häppchen, warm und kalt x Kuchen
DENKERPAUSE x mit 6 Kaffeespezialitäten x Teebar mit 6 Sorten x Süßen Komponenten x frisches Obst x Feingebäck
57 € PREIS PRO PERSON AB 10 PERSONEN ZZGL. MWST.

FORDERN SIE GLEICH IHRE TAGUNGSMAPPE AN
SEMINAR - HOTLINE :

0 6 3 5 2 / 7 1 2 0

PARKHOTEL SCHILLERHAIN GMBH

SCHILLERHAIN 1 - 67292 KIRCHHEIMBOLANDEN - INFO@SCHILLERHAIN.DE

W W W . S C H I L L E R H A I N . D E