

# Bankettmappe



PARK HOTEL Ahrensburg - Lübecker Straße 10a - 22926 Ahrensburg - Tel.: 04102/230-0 - Fax: 04102/230-100  
E-Mail: info@parkhotel-ahrensburg.de - www.parkhotel-ahrensburg.de



*Wo immer Menschen  
aus festlichem Anlass  
zusammenkommen,  
muss es ein Fest  
für die Sinne sein!*

*Wir gestalten Ihnen diesen Tag  
unvergesslich schön*

*- für Sie und Ihre Gäste -*

## ALLGEMEINE HOTEL-INFORMATIONEN

### KONTAKT:

Park Hotel Ahrensburg  
Lübecker Straße 10a  
22926 Ahrensburg

0 41 02 / 230-0  
events@parkhotel-ahrensburg.de  
www.parkhotel-ahrensburg.de

### IHRE ANSPRECHPARTNER:

#### **Jasmin Weigand**

j\_weigand@parkhotel-ahrensburg.de  
0 41 02 / 230-133

#### **Melanie Martens**

m\_martens@parkhotel-ahrensburg.de  
0 41 02 / 230-103

#### **Nicole Neufeld**

n\_neufeld@parkhotel-ahrensburg.de  
0 41 02 / 230-141

#### **Jeanette Totzke**

j\_totzke@parkhotel-ahrensburg.de  
0 41 02 / 230-193

### sowie unsere fleißigen Auszubildenden im Veranstaltungsbüro:

**Laura Ecks**

**Sarah Wohlleben**

**Pascal Michaelsen**



Die Anlässe und Feiern werden vielseitig und verschieden sein,  
aber eines bleibt in unserem Hause immer gleich:

**Im Park Hotel Ahrensburg ist jeder Gast  
ein persönlicher Gast des Hauses!**

## MENÜBAUSTEINE

Ihr Menü soll so individuell wie Ihre Feier sein! Deshalb können Sie bei uns Ihr Menü kreativ selbst zusammenstellen. Hier sind unsere Vorschläge dafür. Selbstverständlich beraten wir Sie dabei gerne! (Unsere Menüs sind buchbar ab 10 erwachsenen Personen)

### Vorspeisen

- 1) Saisonale Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Kräutervinaigrette und Croûtons € 5,00
- 2) Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse, Apfeldressing und Thymianhonig € 7,50
- 3) Büffelmozzarella auf Tomatenconfit mit geröstetem Weißbrot und gebratenen Pimientos € 8,30
- 4) Spieß von Serranoschinken und Birne mit Rucola und Parmesan € 9,60
- 5) Variation vom Lachs mit gebratenem Lachs, Lachsmousse und Lachstatar an einem Salatbouquet mit Rösti und Senf-Dillsauce € 9,80
- 6) Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen, Rucolasalat und gehobeltem Parmesan € 9,80

### Suppen

- 1) Crèmesuppe von der Tomate mit Gin-Sahne € 4,80
- 2) Weiße Tomatensuppe mit Basilikumjulienne € 5,20
- 3) Crèmesuppe von der Kartoffel mit Croûtons € 4,90
- 4) Essenz von Steinchampignons mit Käsestange € 5,80
- 5) Asiatische Kokossuppe mit Garnele und Mango € 8,20
- 6) Hummercrèmesuppe € 9,70

### Sorbets

- 1) Himbeersorbet € 3,70
- 2) Zitronensorbet € 3,70

## Hauptgänge

### **Vegetarische Hauptgänge**

- |  |         |
|--|---------|
| 1) Gebratenes saisonales Gemüse aus dem Wok mit pikanter Kokos-Chili-Sauce dazu Reis und Frühlingsrollen | € 13,80 |
| 2) Handgemachte Kartoffelgnocchi mit Oregano, Rucola, Kirschtomaten und körnigem Frischkäse              | € 14,90 |

### **Fischhauptgänge**

- |   |         |
|---|---------|
| 3) Gebratenes Kabeljaufilet auf Blattspinat mit leichter Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln   | € 17,90 |
| 4) Gebratener Wildlachs auf Zuckerschoten-Zucchini Gemüse, Wildkräutern und la Ratte Kartoffeln | € 19,70 |

### **Fleischhauptgänge**

- |   |         |
|---|---------|
| 5) Steak in Aromaten gebraten an Paprika- und Zuckerschotengemüse mit Rosmarinkartoffeln                  |         |
| • als Rumpsteak   | € 22,60 |
| • als Rinderfiletsteak  | € 26,80 |
| 6) Hähnchen-Rucola-Involtini auf ligurischem Gemüse und Röstkartoffeln                                    | € 18,80 |
| 7) Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Selleriepüree dazu Zuckerschoten und Feigensauce                | € 22,10 |
| 8) Wildschweintrücker mit Wacholderjus, Mandelbrokkoli und Kartoffelplätzchen                             | € 23,90 |
| 9) Lammrücken mit Ratatouillegemüse, Thymianjus und Röstkartoffeln  | € 24,20 |
| 10) Steak vom Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce an grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln                   | € 26,00 |
| 11) Duett von Hirschrücken und Kalbsfilet mit Portweinjus dazu sautierte Waldpilze und Herzoginkartoffeln | € 27,20 |

### Desserts

Seite | 5

- |  |        |
|--|--------|
| 1) Schleswig-Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce                               | € 4,80 |
| 2) Limetten Panna Cotta mit Mango und frischer Minze                               | € 5,20 |
| 3) Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Früchten der Saison               | € 5,70 |
| 4) Hausgemachtes Tiramisu  | € 6,30 |
| 5) Mousse von zweierlei Callebaut Schokoladen an frischen Früchten und Fruchtsauce | € 6,80 |

## **BAUSTEINE KINDERMENÜ**

### Vorspeise

- 1) Kopfsalat mit süßem Sahnedressing
- 2) Möhren-Orangen-Salat mit Putenbruststreifen

### Suppe

- 1) Crèmesuppe von der Tomate
- 2) Klare Suppe mit Buchstabennudeln

### Hauptgang

- 1) Hähnchennuggets mit Zuckerschoten und Pommes frites
- 2) Schweinemedallions mit Rahmsauce, Möhren und Spätzle
- 3) Spaghetti mit Carbonarasauce
- 4) Spaghetti mit Tomatensauce und Käse

### Dessert

- 1) Eisbecher Park Hotel Ahrensburg (Vanille/Erdbeere/Schokolade)
- 2) Obstsalat

€ 10,00 pro Kind als 3-Gang-Menü - ohne Vorspeise

€ 14,00 pro Kind als 4-Gang-Menü

## **BUFFETS**

### **„PARK HOTEL AHRENSBURG“**

#### **Vorspeisen und Salate**

Norwegischer Lachs aus dem Räucherofen mit Meerrettich und Honig-Dill-Senfsauce  
Pollo-Tonnato mit Rucola und Kapernbeeren  
Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto

#### **Salatbar**

Blattsalate der Saison  
mit Streifen von gekochtem Schinken,  
Streifen vom Gouda-Käse, Fetawürfeln,  
Thunfisch in Öl, Streifen vom Rauchlachs,  
Paprikastreifen, Gurkenviertel, Cocktailtomaten, Sprossen,  
Weißbrot-Croutons, geröstete Kerne und Cerealien,  
Auswahl von Öl und Essig, Italian- und Joghurtdressing

Baguette, Brot und Butter

#### **Suppe**

Schaumsuppe von der Kartoffel

#### **Hauptgänge**

Kabeljaufilet mit Olivenöl, Kräutern, Orangenfilets  
sowie getrockneten Tomaten und Gemüsereis

Maispoulardenbrust mit Thymianjus,  
Zucchini-Gemüse und Röstkartoffeln

Wok-Gemüse mit Cashew-Nüssen

#### **Desserts**

Panna Cotta mit Mango und frischer Minze  
Frischer Obstsalat mit Grand Marnier  
Mousse au Chocolat

**€ 29,90 pro Person (buchbar ab 25 erwachsenen Personen)  
(Suppe vorab serviert wird mit € 2,00 pro Person berechnet)**

## **„VITALBUFFET“**

### **Vorspeisen**

Schinken-Melone-Platte  
Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto  
Hirtenkäseplatte mit Oliven, Gurken und Zwiebeln

### **Salatbar**

Blattsalate der Saison  
mit Streifen von gekochtem Schinken,  
Streifen vom Gouda-Käse, Fetawürfeln,  
Thunfisch in Öl, Streifen vom Rauchlachs,  
Paprikastreifen, Gurkenviertel, Cocktailtomaten, Sprossen,  
Weißbrot-Croûtons, Petersilie und Schnittlauch,  
Auswahl von Öl und Essig, Italian- und Joghurtdressing

Baguette, Brot und Butter

### **Suppe**

Essenz von der Strauchtomate mit Basilikum Julienne und Croûtons

### **Hauptgänge**

Tranchiertes Roastbeef mit Portweinjus  
Gedünstete Lachsfilets auf geschmortem Gurkengemüse  
Pikantes Geflügelcurry mit Mango Chutney und Reis  
Penne mit Gemüse-Bolognese

Buntes Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

### **Desserts**

Joghurtmousse mit Himbeersauce  
Frischer Obstsalat mit Grand Marnier  
Mousse von der dunklen Schokolade

**€ 36,90 pro Person (buchbar ab 25 erwachsenen Personen)  
(Suppe vorab serviert wird mit € 2,00 pro Person berechnet)**

## HERZHAFTE UND SÜSSE SNACKS

Sie planen einen Stehempfang?

Sie benötigen die passende kulinarische Umrahmung, bei der die Kommunikation Ihrer Gäste im Vordergrund steht?

### Canapées

#### **Vegetarisch**

Ziegenfrischkäse mit Rosmarin und Honig	3,00 € pro Stück
Brie mit Feige und Feigensenf	3,00 € pro Stück
Mousse von weißen Erbsen und Minze mit Cumin	3,50 € pro Stück

#### **Fisch**

Kräutercrêpes mit Frischkäse und Saiblingskaviar	3,50 € pro Stück
Marinierter Matjes mit Zitrone und Gurkenschmand	3,50 € pro Stück
Gebratene Garnele mit Curry und Kresse	4,00 € pro Stück

#### **Fleisch**

Rindertatar mit Schnittlauch und Limonencreme	4,50 € pro Stück
Perlhuhngalantine mit Aprikose und Rucola	4,00 € pro Stück
Entenlebermousse mit Calvadosapfel und Radicchio	4,00 € pro Stück

### Süße Leckereien aus der Pâtisserie

Passionsfruchtschnitten	€ 3,40 pro Stück
Fruchtspieße	€ 2,70 pro Stück
Dunkles Mousse au Chocolat aus dem Schluckglas	€ 2,90 pro Stück
Obsttartelettes	€ 3,40 pro Stück
Petit Fours	€ 4,50 pro Stück



## **GETRÄNKEAUSWAHL**

Sehr geehrte Gäste,

einen guten Weinkeller zu präsentieren,  
das ist der Stolz eines jeden Hausherrn.  
Dabei kommt es nicht nur auf den erlesenen,  
den außergewöhnlichen, den besonderen Wein an,  
wichtig ist vor allem sein Charakter.

Jeder Wein überzeugt auf seine Weise.  
Entscheidend ist der Anlass, die Stimmung  
und natürlich das gesamte Ambiente.

Ein Arbeitsessen fragt nach einem anderen Wein  
als das große Festmenü.  
Auch ein frisch gezapftes Bier ist nicht zu verachten.

Die Getränke auf die Auswahl der Speisen abzustimmen,  
vom Apéritif bis zum Digestif, das ist schon eine kleine Kunst  
und wir beraten Sie gern dabei.

In einem persönlichen Gespräch empfehlen wir Ihnen den passenden Wein für Ihren Anlass  
und zu den von Ihnen ausgewählten Speisen.

Fragen Sie auch gerne die aktuelle Weinkarte unseres Restaurants „le Marron“ an,  
wenn Sie sich vorab einen Eindruck unseres Angebotes verschaffen möchten.

Auf Ihr Wohl!

## GETRÄNKEPAUSCHALEN

Für Ihre unbeschwerte Feier haben wir Ihnen attraktive Getränkepauschalen zusammengestellt. Wählen Sie selbst, welche für Ihr Fest die Beste ist!

**Pauschale gültig 7 Stunden ab Empfang € 39,90**

- Sekt oder Prosecco
- Weißwein und Rotwein\*
- Bier vom Fass und alkoholfrei
- Mineralwasser, Softgetränke und Fruchtsäfte
- Filterkaffee und Tee, Cappuccino und Espresso

**Pauschale gültig 7 Stunden ab Empfang mit Cocktails und Longdrinks € 59,90**

- Sekt oder Prosecco
- Weißwein und Rotwein\*
- Bier vom Fass und alkoholfrei
- Mineralwasser, Softgetränke und Fruchtsäfte
- Filterkaffee und Tee, Cappuccino und Espresso
- Digestifs aus dem Standardsortiment
- Cocktails und Longdrinks aus dem Standardsortiment

**Eine Verlängerung der Pauschalen besprechen wir gern bei einem persönlichen Termin.**

## DEKORATION

### **Kerzen**

Um das Gesamtbild abzurunden, können Sie zwischen verschiedenen Kerzenfarben wählen und passend dazu eine farbige Papierserviette in die weißen Stoffservietten einfallen lassen.

### **Blumen**

Wir geben für Sie den floralen Tischschmuck nach Ihren Wünschen bei unserer Floristin in Auftrag.

Blumendekoration	pro runden Tisch	ab € 30,00
Blumendekoration	pro ovale Tafel	ab € 50,00
Blumendekoration Stehtische	pro Stehtisch	ab € 8,00

### **Menü- und Tischkarten**

Gerne werden wir für Ihre Feierlichkeit die Tisch- und Menükarten erstellen.

Unsere Tischkarten und unsere Menükarten sind aus cremefarbenem Karton mit unserem PARK HOTEL Logo.

Tischkarte, handbeschriftet	pro Stück	€ 1,50
Menükarte	pro Stück	€ 2,50

### **Stuhlhussen**

Um ein festlich abgerundetes Bild der gesamten Dekoration zu erhalten, bieten wir Ihnen cremefarbene Hussen für unsere Stühle an.

Stuhlhussen inkl. Reinigung (nach Verfügbarkeit)	kostenfrei
--	------------

## ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

### **Nachtzuschlag ab 02:00 Uhr**

Ab 02:00 Uhr berechnet das Haus einen Nachtzuschlag pro angefangene Stunde:

☞ von 02:00 bis 03:00 Uhr in Höhe von	€ 100,00
☞ von 03:00 bis 04:00 Uhr in Höhe von	€ 150,00
☞ ab 04:00 Uhr in Höhe von	€ 250,00

### Und zu guter Letzt`...

... hoffen wir, dass wir ein wenig dazu beitragen konnten,  
Sie auf Ihren großen Tag einzustimmen und wären natürlich sehr erfreut,  
wenn Sie uns für diesen Tag Ihr Vertrauen schenken würden.

**Finden Sie in unserem Hause nicht die passende Location für Ihre Feier?  
Kein Problem! Als professionelles Catering- & Event-Team finden wir  
für Sie den optimalen Rahmen – ob im Ahrensburger Schloss  
oder in einer Location in und um Hamburg!**

Bis bald und viel Freude bei den Vorbereitungen Ihrer Feier wünscht Ihnen

### Ihr Team des Park Hotel Ahrensburg



~ Die Adresse für maßgeschneiderte Events! ~

Stand: August 2018  
Änderungen vorbehalten