



Parkhotel

Oberhausen

>> Feste feiern <<

Taufe, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, Jubiläum?

Wir sind gerne ihr Gastgeber in unserem
persönlich geführten Vier-Sterne-Superior Hotel

>> Wir leben Service <<



Parkhotel

Oberhausen

>> Allergenkennzeichnung <<

Seit dem 13.12.2014 hat der Gesetzgeber verordnet, dass auch bei loser Ware in Restaurants eine Allergenkennzeichnung gegeben werden muss.

Die am häufigsten Lebensmittelallergien auslösenden Lebensmittel haben wir in unseren Menü- und Buffetvorschlägen wie folgt gekennzeichnet:

Glu Gluten (We) Weizen (Ro) Roggen (Ge) Gerste (Ha) Hafer (Di) Dinkel (Ka) Kamut

Kre Krebstiere

Ei Eier

Fi Fisch

Erd Erdnüsse

So Soja

Mil Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose

Scha Schalenfrüchte (Ma) Mandeln (Ha) Haselnüsse (Wal) Walnuss (Ca) Cashew
(Pe) Pecannuss (Pi) Pistazie (Mac) Macadamianuss

Se Sellerie

Sf Senf

Ses Sesamsamen

Wei Weichtiere

Sul Sulfite



Parkhotel

Oberhausen

Menü 1

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Royal^{Se, I, Mi, St}
* * *

Scheiben von der Schweinelende am Stück gebraten
auf einer Sauerrahmsauce mit rosa Pfeffer^{Mi, Se, St}
einem Bukett aus bunten Saisongemüsen
und hausgemachten Kartoffelplätzchen^I
* * *

Sorbet von der Birne
auf Weinbrand-Schokosauce^{Mi}

Euro 29,50

Menü 2

Bruschetta von Tomatensugo und Thunfischtapenade^{Glu, We, I, I, Mi}
an einem WildkräutersalatSt
* * *

Karotten Ingworsuppe mit Wasabi Kropfcock
* * *

Argentinisches Rumpsteak auf Portwein-Pfeffersauce^{Se}
mit Speckbohnenbündchen und Kartoffelgratin^{Mi}
* * *

Schokoladenröllchen^{Mi, Schaffel, I, I}
mit frischen Waldbeeren und Fruchtpüree

Euro 42,50



Parkhotel

Oberhausen

Menü 3

Wildkraftbrühe mit Thymianklößchen^{Li,Se,Mi}
* * *

Entrecôte vom Ibericoschwein
natur gebraten mit Holzkohlearoma
auf cremigem Bohnengemüse und gebratenen Trüffelkartoffeln^{Mi}
* * *

Valrhona Schokoladenherz
mit Himbeertopping an Rumvanillesauce^{Mi, Li, Glu(Wa)}

Euro 35,00

Menü 4

Graved Lachs auf einem Reibekuchen^{Se, Li}
mit Honig-Senf-Dill-Dip^{Se, Mi}
* * *

Lenderloin vom US Beef gegrillt
mit gebratenem Gemüse und Kartoffelwedges
dazu reichen wir Sauce Bernaise^{Li, Mi}
* * *

Eiscrememochis^{Li, Mi}
mit frischen Früchten und Fruchtmarks garniert

Euro 43,50



Parkhotel

Oberhausen

Menü 5

Gefülltes Kalbscarpaccio
Tounges Tomate
* * *

Gegrillte Rotbarbe auf
Risotto milanese mit Salzanaroma^{I, Mi}
* * *

Sorbet von Tomate und Basilikum und weißem Balsamico
* * *

Steak vom Hirschrücken mit Edelpilzen á la creme^{Mi}
mit knackigem Gemüse und Speckkartoffelplätzchen^{I, Mi}
* * *

American Strawberry Icecream
an Amarettozabaione^{Mi, I}

Euro 53,50

Vegetarisches Menü

Spinatcremesuppe mit Croûtons^{Mi, Gl., (Ve)}
* * *

Gegrillte Serviettenknödelscheiben^{Gl., (Ve), IV}
mit Waldpilzen in Rahm, tournierten Gemüse^{Mi}
und konfierten Kirschtomaten
* * *

Dessertvariation nach Chokolochart^{Mi, I, Gl., (Ve)}

Euro 21,00



Parkhotel

Oberhausen

Menü 6

Gobratener und eingelegter Chicorée
mit gegrillten Scampi und Mango-Paprikachutney^{Kre}
* * *

Cremosuppe vom Staudensellerie^{Se, Mi}
mit Speckcroûtons
* * *

Pochierter Wildlachs^{Li} auf Asia-Soja Sesamgemüse^{So}
mit Sakosauce und wildem Reis^{So, Se, St}
* * *

Gobackene Apfelringe mit Walnussois^{Glu/We, Mi, Li, Sra(Wal)}
und Joghurt-Vanillesauce^{Mi, Li}

Euro 40,00

Menü 7 (April-Juli)

Gobackener grüner und weißer Spargel
mit Stremellachs und Orangen-Chili Mayonnaise^{Se, Mi}
* * *

Spargeleremesuppe mit Kernrauchschinkennocken^{Mi, Li}
* * *

Frischer Kirchhollener Spargel
mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise^{Mi, Li}
und Kalbsrückensteak
* * *

Marinierte Erdbeeren mit Pina Colada Sorbet^{Mi, Li}

Euro 42,50



Parkhotel

Oberhausen

Menü 8

Steinpilzrahmsuppe mit Sauerrahm ^{Mi,Se}
* * *

Soozungenlilol mit Zwiebollauch-^I Rahmragout ^{I,IV}
und weißen Bandnudeln ^{Glu(We)}
* * *

Lammshmorbraten in Schalottensenfsauce ^{St,Se}
feine Koniabohnen und Violakartoffolchips
* * *

American Chosocake ^{Mi, I,Glu(We)}
mit eingekochtem Kirschkompott

Euro 42,50

Menü 9 (November-Februar)

Barbaricoentlonbrust aus unserem Räucherofen
mit zweierlei Konfit von Preiselbeere und Apfelo ^{Mi}
an Foldsalat in Kartoffoldressing St
* * *

Medaillons vom Hirsch, Rind und Ibericoschwein
mit Rosmarin-Pfollersauce ^{Se}
dazu Speckrotkohl und Semmelknödel ^{Glu(We),IV}
* * *

Baumkuchen Winterterrine ^{Glu(We),Mi, I,Schal(la)}
mit Rumtopf Früchten und Vanillosauce ^{I, Mi}

Euro 45,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Brunchbuffet <<

Edle Wurstsorten mit saurem Gemüse reich garniert ^{So, Mi}
Zweierlei Schinken, roh und gekocht mit Gurken und Spargelspitzen ^J
Auswahl an Schnittkäsen und erlesenen Weichkäsesorten ^{M, So, Mi, We, Sa, Mo, Di, Do, Fr}
Räucherlachs und Beizlachs mit Sahneerrettich
und Senfdillsauce ^{So, Mi, Mi}

Salat von Heringsfilets nach Hausfrauenart ^{Li, Mi}
Waldorfsalat mit Walnüssen und Mandarinern ^{So, Mi, So, Mi, We, Sa}
Salat von Cocktailtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikumpesto ^M
Geflügelsalat mit kleinen Früchten und Curry ^M

Rührei, gekochte Eier und Omeletts ^{Mi, So, Mi, We, Sa}
Röstspeck, Nürnberger Rostbratwürstchen und kleine Frikadellen ^{So, Li, So, Mi, We, Sa}
Gebackene weiße Bohnen in pikanter Tomatensauce

Frisch gebackene Brötchenauswahl ^{So, Mi, We, Sa, So, Mi, We, Sa}
Schoko- und Buttercroissants ^{M, Li, So, Mi, We, Sa}

Doppelte Kraftbrühe mit Markklößchen ^{So, Li}

Saftiger Schweinebraten in einer Rahmsauce von grünem Pfeffer ^{So, Mi}
dazu Saisongemüse und Schupfnudeln ^M

Hausmacher Marmelade
Müsl, Cornflakes und getrocknete Früchte ^{So, Mi, We, Sa, So, Mi, We, Sa}
Fruchtoghurt und Obstsalat ^M
Cremetörtchen ^{So, Mi, We, Sa, So, Mi, We, Sa}

Euro 28,50



Parkhotel

Oberhausen

>> Fingerfoodbuffet <<

Dreierlei Wraps gefüllt mit ^{G, (Ve)}
kneckigen Salaten, Dips und Tomate-Mozzarella ^{M, S}
Putenbrustwürfen
Thunfisch ⁱ

Baguetteschnittchen reichlich belegt mit ^{G, (Ve)} M
verschiedenen Käsesorten ^M
Geflügelschnitten ^{So}
Krochenschinken
Salami

Flammkuchen Tortilla ^{G, (Ve)} M

Italienische Gemüsesuppe á la Minestrone ^{So, Vi}

Kleine warme Frikadellen mit Senf ^{So, (GL, (Ve))}
Schweineschnitzchen mit Zitrone ^{G, (Ve)} i, Vi
Vegetarische Frühlingsrollen ^{G, (Ve)} So
Kibbeing mit Remouladesauce ^{i, M} (GL, (Ve))

Min. Cupcakes
Süße Bätterteigkugeln ^M G, (Ve) (Schokolade)

Euro 23,50



Parkhotel

Oberhausen

>> Imbissbuffet <<

Kirschtomaten und Mozzarella-Kugeln ^M
mariniert mit Zwiebeln, Balsamicoessig und frischem Basilikum

Kleine Frkadellen und Leberkäsebällchen ^{St, L, So, Gl, Wei}
mit Sauergemüse und Senf St

Baguettehäppchen mit Thunfischsalat
und Olivenragout ^{Gl, Wei, M, L}

Französischer Zwiebelkuchen ^{Gl, Wei, L, Vi}

Große regionale Salatauswahl
Rohkost und Blattsalate mit zweierlei Dressings ^{St, Vi}

Klare Geflügelbrühe mit reichlich Einlage ^{So, L}

Krusprige Chickenwings mit Sweet Chili Dip ^{So}
Kruspergamelen mit Sauce Aioli ^{Ke, L, S}
Gemüse-Nudelpfanne mit Waldoilzen ^{So, So, Gl, Wei}

Frischer Obstsalat
Gemischte Donuts und Muffins ^{Gl, Wei, Schokolade, L, M}

Euro 26,50



Parkhotel

Oberhausen

>>Partybuffet <<

Kleine Frkadellen und Fleischkäsebällchen mit Senfsauce ^{So, Mi, Gu, We}
Tomater und Mozzarelekugeln mit Basilikumpesto und Balsamicoessig ^M,
Min. Schweineschnitzel ^{Gu, We, Mi}

Rheinischer Kartoffelsalat ^{M, Mi}
Nude salat mit Spargel, Schinken und Erosen ^{Gu, We, Mi, Li}
Krautsalat und grüne Batsalate
Cocktail dressing und Joghurtdressing ^{M, S}

Rustikale Brötchenauswahl
mit Butter und Kräuterrutter ^{Gu, We, Mi, So, Sa, Mo, Li}

Ungarische Gulaschsuppe ^{So}

Krustenbraten in Köstritzer Schwarzbiersauce ^{So, Mi}
mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree ^{M, Gu, We, Li}

Geflügelrahmgeschnezzeltes ^{M, So}
mit Gemüsepfanne und Kartoffel gratin ^M

Käsewürfel und Käsestreifen mit Knuspergebäck ^{M, Gu, We}
und Weintrauben

Belgische Butterwaffeln ^{Gu, We, Mi, Li}
Rote Grütze
Dreierlei Eissorten frisch aus der Truhe ^{Mi}

Euro 27,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Parkhotel <<

gemischte Antipasti^{St, (Ve), M}
eingelagerte gegrillte Gemüse und Oliven
gefüllte Peperoni und Weinblätter

geboizter und geräucherter Lachs mit Senfdillrahm^{Ve, M, St}
wacholdergeräucherte Forellentillets mit Sahnemorrotlich^{M, St}

Salate der Saison mit diversen Dressings^{St, Vi, (Ve), (We)}
Cocktail von Mozzarellakugeln und Kirschtomaten^M

Kochschinkenröllchen mit Spargelfüllung^{J, So}
bunte Molonen mit Parmaschinken
kleine Frikadellen mit Soßsauce^{St, L, (Ve), (We), Vi}
Scheiben von der Poulardenbrust an Honig-Sesam-Sojadip^{St, So, So, M}

>>warm<<

Gollügelkraftbrühe mit jungem Gemüse^{St, L}

Schweinerückenbraten in PfaffersauceSt
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons à la creme^{M, So}
jahreszeitliche Gemüseauswahl
gratinierter und gebackene Kartoffeln, grüne Bandnudeln^{M, (Ve), (We), Vi}

>>Dessertauswahl<<

Passionsfruchttropfen
Haselnusscremestreifen
Schokoladenmoussetörtchen
Mini-Cupcakes
^{(Ve), (We), M, L, So, (We), (We)}

Bratorte und Käsewürfel vom Holzbrett^M
mit Trauben und Beeren garniert
rustikale Brötchenauswahl^{(Ve), (We), M}

Euro 39,50



Parkhotel

Oberhausen

>> Galabuffet <<

Große Auswahl an geräucherten und gebeizten Edelfischenⁱ
Cocktail von Büsumer Nordseekrabben mit Ei, Schalotten und Vinaigrette^{Ve, LM, S}
Terrine von der bretonischen Jacobsmuschel^{Ve, LM, So, S}

Gegrillte, marinierte und gefüllte Antipasti mit Seranoschinken^M
Roastbeef vom argentinischen Weicerino, rosa gebraten
mit Sauergemüse
Perlhuhnssupreme mit Steinsilzen gefüllt^{M, i}
Filets vom schottischen Hochlandamm auf buntem Bohnensalat
Französische Barbarieentenbrust geräuchert und tranchiert
mit korrespondierenden Dips^{M, S}

Widkräutersalat, Rucola und Beetsalate
Alter Balsamico, kaltgepresstes Olivenöl
Joghurtdressing nach Art des Hauses^{M, S}
Salat von gefüllten Tortellini mit Pfifferlingen^{Ve, LM, So}
Salat von Meeresfrüchten und Safranmayonnaise^{Ve, LM, S}

Kraftbrühe vom heimischen Wild mit Kräutercrebestreifen^{Ve, LM, So, M}

Gebratene Seeteufeltranchen in Paprikasauce^{LM, So}
Romanesco-roschen und Caserecci^{Ve, LM, So}

Kalbsrückenbraten am Buffet tranchiert
Shirazsauce, Babykaroten und Schuofnuceln^{Ve, LM, So, M, i}

Schweinefiletgeschmetzeltes in Steinpilzrahmsauce^{So, LM}
Schwarzwurzen und Cremekartoffeln^M

Buntes Käseplateau aus aller Welt^{M, So, LM, i}
mit Früchtetee und Weintrauben^{Ve}
Krusprig gebackene Brötchenauswahl^{Ve, LM, So, LM, i}

Streifzug durch unsere Pâtisserie^{Ve, LM, i, Vi}

Euro 58,00



Parkhotel

Oberhausen

>> All inclusive Buffet <<

Scampi in Tempurteig auf Kiwischeiben ^{< o, Glu, We}
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Senfdi-Irahm und Sahneerrettich ^{i, So, Mi, Si}
Wacholder geräucherte Forellenfilets ⁱ
Cocktail von Grönlandcrevetten auf Esbergssalat ^{< o, Mi, S}

Pikant marinierte Hähnchenschenkel ^{So}
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Schweinerücken mit Pilzen gefüllt an Bohnensalat
Kleine Frikadellen und Schnitzel ^{SL, M, Glu, We}

Italienische Minestrone ^{So, Vi}

Lachsmedallions in Kräutersahne ^{i, Vi, So}
mit Broccoli und Basmatireis
Putenbruststreifen in Pommery – Senfsauce ^{SL, Vi}
mit knackigem Gemüse und Crème – Kartoffeln ^M

Markfrische Salate mit verschiedenen Dressings ^{M, S}
Tomaten und Mozzarellscheiben mit Basilikumpesto ^M

Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{Glu, We} ^{i, Vi}
Schokoladenmoussetörtchen ^{Glu, We} ^{i, Vi}
Gemischte Eisauswahl ^{M, i}

Bitburger Pils, Bitburger Drive und Gatz Alt vom Fass
Gerolsteiner Gourmet Wasser, Granin Orangen- und Apfelsaft, Coca-Cola, Fanta, Sekt Hausmarke Sonder cuvée,
Malteser AcquaViv, Remy Martin, Schäderer Williamsbirne, Schladerer Kirschwasser, Schäderer Himbeergeist,
Baileys, Fernet Branca, Ouzo, Ramazotti

EURO 80,00



Parkhotel

Oberhausen

>> Gut zu wissen <<

- Alle Preise gelten pro Person und beinhalten die Raummiete und Personal
- Kinder von 2 bis 14 Jahren zahlen die Hälfte
- Die angebotenen Menüs bieten wir für 10-80 Personen an,
- Die Buffet sind für 20 bis 130 Personen möglich
- Abgestimmt auf ihren Anlass bieten wir auch Getränkepauschalen an
- Übernachtungsgäste erhalten einen Sonderpreis von € 79 im Einzelzimmer „Standard“ und im Doppelzimmer „Komfort“ € 99 inklusive Frühstück
- Für einen DJ oder eine Band geben wir Ihnen gerne Empfehlungen
- Üblicherweise bitten wir die >>Übriggebliebenen<< gegen 3 Uhr zum Absacker in die Hotelbar
- Wir erwarten 50% Anzahlung des zu erwartenden Rechnungsbetrages bis 2 Wochen vorher und den Rest bis 1 Tag vor der Feierlichkeit
- Die endgültige Personenzahl erwarten wir ebenso bis einen Tag vorher, diese ist dann verbindlich für die Abrechnung.

>> Der Kontakt <<

Terminabsprache zur Besichtigung der Räumlichkeiten,
unverbindlichem Erstgespräch, für Buchung und Detailabsprache

direkt bei der Rezeption unter
0208-6902-0

Stand Mai 2017

Paul Wischermann KG
Teutoburger Straße 156
46119 Oberhausen

Telefon +49 208 69 02 0
Fax +49 208 69 02 158
info@parkhotel-oberhausen.de

Steuernummer 123/5758/0409
USt.ID.Nr.: DE 120606442
www.parkhotel-oberhausen.de

Stadtparkasse Oberhausen
IBAN DE 45 36550000 0000 240101
BIC WELADED 1 OBH