



# 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

**Mi** 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<sup>Se,Ei,Mi,Sf</sup>

\* \* \*

Scheiben von der Schweinelende am Stück gebraten  
auf einer Sauerrahmsauce mit rosa Pfeffer<sup>Mi,Se,Sf</sup>  
einem Bukett aus bunten Saisongemüsen  
und hausgemachten Kartoffelplätzchen<sup>Ei</sup>

\* \* \*

Sorbet von der Birne  
auf Weinbrand-Schokosauce<sup>Mi</sup>

Euro 32

## Menü 2

Bruschetta von Tomatensugo und Thunfischtapenade<sup>Glu(We),Fi,Mi</sup>  
an einem Wildkräutersalat<sup>Sf</sup>

\* \* \*

Karotten Ingwersuppe mit Wasabi Kroepoek

\* \* \*

Argentinisches Rumpsteak auf Portwein-Pfeffersauce<sup>Se</sup>  
mit Speckbohnenbündchen und Kartoffelgratin<sup>Mi</sup>

\* \* \*

Schokoladentrüffeltörtchen<sup>Mi,Scha(Ha), Ei</sup>  
mit frischen Waldbeeren und Frucht пюре

Euro 46



# Parkhotel

Oberhausen

## Menü 3

Wildkraftbrühe mit Thymianklößchen <sup>Ei,Se,Mi</sup>

\* \* \*

Entrecôte vom Ibericoschwein  
natur gebraten mit Holzkohlearoma  
auf cremigem Bohnengemüse und gebratenen Trüffelkartoffeln<sup>Mi</sup>

\* \* \*

Valrhona Schokoladenherz  
mit Himbeertopping an Rumvanillesauce <sup>Mi,Ei,Glu(We)</sup>

Euro 38

## Menü 4

Graved Lachs auf einem Reibekuchen <sup>Se,Ei</sup>  
mit Honig-Senf-Dill-Dip <sup>St,Mi</sup>

\* \* \*

Tenderloin vom US Beef gegrillt  
mit gebratenem Gemüse und Kartoffelwedges  
dazu reichen wir Sauce Bernaise <sup>Ei,Mi</sup>

\* \* \*

Eiscrememochis <sup>Ei,Mi</sup>  
mit frischen Früchten und Fruchtmarks garniert

Euro 48,50



# Parkhotel

Oberhausen

## Menü 5

Gefülltes Kalbscarpaccio  
feurige Tomate  
\* \* \*

Gegrillte Rotbarbe auf  
Risotto milanese mit Safranaroma <sup>Fi, Mi</sup>  
\* \* \*

Sorbet von Tomate und Basilikum und weißem Balsamico  
\* \* \*

Steak vom Hirschrücken mit Edelpilzen á la creme <sup>Mi</sup>  
mit knackigem Gemüse und Speckkartoffelplätzchen <sup>Ei, Mi</sup>  
\* \* \*

American Strawberry Icecream  
an Amarettozabaione <sup>Mi, Ei</sup>

Euro 59

## Vegetarisches Menü

Spinatcremesuppe mit Croûtons <sup>Mi, Glu(We)</sup>  
\* \* \*

Gebratene Serviettenknödelscheiben <sup>Glu(We), Mi</sup>  
mit Waldpilzen in Rahm, tournierten Gemüse <sup>Mi</sup>  
und konfierten Kirschtomaten  
\* \* \*

Dessertvariation nach Chefkochart <sup>Mi, Ei, Glu(We)</sup>

Euro 23



# Parkhotel

Oberhausen

## Menü 6

Gebratener und eingelegter Chicorée  
mit gegrillten Scampi und Mango-Paprikachutney<sup>Kre</sup>

\* \* \*

Cremesuppe vom Staudensellerie<sup>Se,Mi</sup>  
mit Speckcroûtons

\* \* \*

Pochierter Wildlachs<sup>Fi</sup> auf Asia-Soja Sesamgemüse<sup>So</sup>  
mit Sakesauce und wildem Reis<sup>So,Se,Sf</sup>

\* \* \*

Gebackene Apfelringe mit Walnusseis<sup>Glu(We, Mi, Ei, Sha(Wal)</sup>  
und Joghurt-Vanillesauce<sup>Mi,Ei</sup>

Euro 47

## Menü 7 (April-Juli)

Gebackener grüner und weißer Spargel  
mit Stremellachs und Orangen-Chili Mayonnaise<sup>Se,Mi</sup>

\* \* \*

Spargelcremesuppe mit Kernrauchschinkennocken<sup>Mi,Ei</sup>

\* \* \*

Frischer Kirchhellener Spargel  
mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise<sup>Mi,Ei</sup>  
und Kalbsrückensteak

\* \* \*

Marinierte Erdbeeren mit Pina Colada Sorbet<sup>Mi,Ei</sup>

Euro 52



# Parkhotel

Oberhausen

## Menü 8

Steinpilzrahmsuppe mit Sauerrahm <sup>Mi,Se</sup>  
\* \* \*

Seezungenfilet mit Zwiebellauch-Rahmragout <sup>Fi, Mi</sup>  
und weißen Bandnudeln <sup>Glu(We)</sup>  
\* \* \*

Lammschmorbraten in Schalottensenfsauce <sup>Sf,Se</sup>  
feine Keniabohnen und Violakartoffelchips  
\* \* \*

American Chesecake <sup>Mi,Ei,Glu(We)</sup>  
mit eingekochtem Kirschkompott

Euro 64

## Menü 9 (November-Februar)

Barbarieentenbrust aus unserem Räucherofen  
mit zweierlei Konfit von Preiselbeere und Apfel <sup>Mi</sup>  
an Feldsalat in Kartoffeldressing <sup>Sf</sup>  
\* \* \*

Medaillons vom Hirsch, Rind und Ibericoschwein  
mit Rosmarin-Pfeffersauce <sup>Se</sup>  
dazu Speckrotkohl und Semmelknödel <sup>Glu(We),Mi</sup>  
\* \* \*

Baumkuchen Winterterrine <sup>Glu(We),Mi,Ei,Scha(Ha)</sup>  
mit Rumtopfrüchten und Vanillesauce <sup>Ei,Mi</sup>

Euro 48



# Parkhotel

Oberhausen

## >> Brunchbuffet <<

Edle Wurstsorten mit saurem Gemüse reich garniert <sup>Se,Sf</sup>  
Zweierlei Schinken, roh und gekocht mit Gurken und Spargelspitzen <sup>Ei,Fi</sup>  
Auswahl an Schnittkäsen und erlesenen Weichkäsesorten <sup>Mi, Scha(Wal,Ha,Man)</sup>  
Räucherlachs und Beizlachs mit Sahnemeerrettich  
und Senfdillsauce <sup>Fi,Se,Sf,Mi</sup>

Salat von Heringsfilets nach Hausfrauenart <sup>Fi,Mi</sup>  
Waldorfsalat mit Walnüssen und Mandarinen <sup>Se,Mi,Scha(Wal)</sup>  
Salat von Cocktailtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikumpesto <sup>Mi</sup>  
Geflügelsalat mit kleinen Früchten und Curry <sup>Mi</sup>

\*\*\*

Rührei, gekochte Eier und Omeletts <sup>Ei,Mi,Glu(We),Se</sup>  
Röstspeck, Nürnberger Rostbratwürstchen und kleine Frikadellen <sup>Sf, Ei,Glu(We)</sup>  
Gebackene weiße Bohnen in pikanter Tomatensauce

\*\*\*

Frisch gebackene Brötchenauswahl <sup>Glu(We), Scha(Wal),Mi</sup>  
Schoko- und Buttercroissants <sup>Mi,Ei,Scha(Ha)</sup>

\*\*\*

Doppelte Kraftbrühe mit Markklößchen <sup>Se, Ei</sup>

\*\*\*

Saftiger Schweinebraten in einer Rahmsauce von grünem Pfeffer <sup>Se,Mi</sup>  
dazu Saisongemüse und Schupfnudeln <sup>Ei,Mi</sup>

\*\*\*

Hausmacher Marmelade  
Müsli, Cornflakes und getrocknete Früchte <sup>Scha(Wal,Has), Sul</sup>  
Fruchtjoghurt und Obstsalat <sup>Mi</sup>  
Cremetörtchen <sup>Glu(We),Ei,Mi, Scha(Ha)</sup>

Euro 32





# Parkhotel

Oberhausen

## >> Fingerfoodbuffet <<

Dreierlei Wraps gefüllt mit <sup>Glu(We)</sup>  
knackigen Salaten, Dips und Tomate-Mozzarella <sup>Mi,Sf</sup>  
Putenbrustwürfeln  
Thunfisch <sup>Fi</sup>

\*\*\*

Baguetteschnittchen reichlich belegt mit <sup>Glu(We),Mi</sup>  
verschiedenen Käsesorten <sup>Mi</sup>  
Geflügelschinken <sup>Se</sup>  
Knochenschinken  
Salami

\*\*\*

Flammkuchen Tortilla <sup>Glu(We), Mi</sup>

\*\*\*

Italienische Gemüsesuppe á la Minestrone <sup>Se,Mi</sup>

\*\*\*

Kleine warme Frikadellen mit Senf <sup>Sf,Ei,Glu(We)</sup>  
Schweineschnitzelchen mit Zitrone <sup>Glu(We),Ei,Mi</sup>  
Vegetarische Frühlingsrollen <sup>Glu(We),Se</sup>  
Kibbeling mit Remouladensauce <sup>Fi,Mi,Ei,Glu(We)</sup>

\*\*\*

Mini Cupcakes  
Süße Blätterteigplunder <sup>Mi,Glu(We),Scha(Ha)</sup>

Euro 27,50



# Parkhotel

Oberhausen

## >> Imbissbuffet <<

Kirschtomaten und Mozzarellakugeln<sup>Mi</sup>  
mariniert mit Zwiebeln, Balsamicoessig und frischem Basilikum

Kleine Frikadellen und Leberkäsebällchen<sup>Sf, Ei, Se, Glu(We)</sup>  
mit Sauergemüse und Senf<sup>Sf</sup>

\*\*\*

Baguettehäppchen mit Thunfischtapenade  
und Olivenragout<sup>Glu(We),Mi, Fi</sup>

\*\*\*

Französischer Zwiebelkuchen<sup>Glu(We),Ei,Mi</sup>

\*\*\*

Große regionale Salatauswahl  
Rohkost und Blattsalate mit zweierlei Dressings<sup>Sf,Mi</sup>

\*\*\*

Klare Geflügelbrühe mit reichlich Einlage<sup>Se,Ei</sup>

\*\*\*

Knusprige Chickenwings mit Sweet Chilibip<sup>Se</sup>  
Knuspergarnelen mit Sauce Aioli<sup>Kre, Ei,Sf</sup>  
Gemüse-Nudelpfanne mit Waldpilzen<sup>So,Se,Glu(We)</sup>

\*\*\*

Frischer Obstsalat  
Gemischte Donuts und Muffins<sup>Glu(We), Scha(Ha), Ei, Mi</sup>

Euro 31



# Parkhotel

Oberhausen

## >> Partybuffet <<

Kleine Frikadellen und Fleischkäsebällchen mit Senfsauce <sup>Sf,Ei,Mi,Glu(We)</sup>  
Tomaten und Mozzarellakugeln mit Basilikumpesto und Balsamicoessig <sup>Mi</sup>,  
Mini Schweineschnitzel <sup>Glu(We),Ei,Mi</sup>

\*\*\*

Rheinischer Kartoffelsalat <sup>Mi,Ei</sup>  
Nudelsalat mit Spargel, Schinken und Erbsen <sup>Glu(We), Mi,Ei</sup>  
Krautsalat und grüne Blattsalate  
Cocktaildressing und Joghurtdressing <sup>Mi,Sf</sup>

\*\*\*

Rustikale Brötchenauswahl  
mit Butter und Kräuterbutter <sup>Glu(We),Mi,Scha(Wal,Ha)</sup>

\*\*\*

Ungarische Gulaschsuppe <sup>Se</sup>

\*\*\*

Krustenbraten in Köstritzer Schwarzbiersauce <sup>Se,Sf</sup>  
mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree <sup>Mi,Glu(We),Ei</sup>

Geflügelrahmgescnnetztes <sup>Mi,Se</sup>  
mit Gemüsepfanne und Kartoffelgratin <sup>Mi</sup>

\*\*\*

Käsewürfel und Käsestreifen mit Knuspergebäck <sup>Mi,Glu(We)</sup>  
und Weintrauben

\*\*\*

Belgische Butterwaffeln <sup>Glu(We),Mi,Ei</sup>  
Rote Grütze  
Dreierlei Eissorten frisch aus der Truhe <sup>Ei,Mi</sup>

Euro 35



# Parkhotel

Oberhausen

## >> Parkhotel <<

gemischte Antipasti <sup>Scha(Man), Mi</sup>  
eingelegte gegrillte Gemüse und Oliven  
gefüllte Peperoni und Weinblätter

gebeizter und geräucherter Lachs mit Senfdillrahm <sup>Fi,Se, Mi, Sf</sup>  
wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich <sup>Mi,Fi,Sf</sup>

Salate der Saison mit diversen Dressings <sup>Sf, Mi, Scha(Wal)</sup>  
Cocktail von Mozzarellakugeln und Kirschtomaten <sup>Mi</sup>

Kochschinkenröllchen mit Spargelfüllung <sup>Ei,Fi,Se</sup>  
bunte Melonen mit Parmaschinken  
kleine Frikadellen mit Senfsauce <sup>Sf, Ei, Glu(We),Mi</sup>  
Scheiben von der Poulardenbrust an Honig-Sesam-Sojadip <sup>Sf, Ses, So, Mi</sup>

## >>warm<<

Geflügelkraftbrühe mit jungem Gemüse <sup>Se, Ei</sup>

Schweinerückenbraten in Pfeffersauce <sup>Sf</sup>  
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons à la creme <sup>Mi, Se</sup>  
jahreszeitliche Gemüseauswahl  
gratinierte und gebackene Kartoffeln, grüne Bandnudeln <sup>Mi, Glu(WE),Ei</sup>

## >>Dessertauswahl<<

Passionsfruchttropfen  
Haselnusscremestreifen  
Schokoladenmoussetörtchen  
Mini-Cupcakes  
<sup>Glu(we), Mi, Ei, Scha(Ha)</sup>

Brietorte und Käsewürfel vom Holzbrett <sup>Mi</sup>  
mit Trauben und Beeren garniert  
rustikale Brötchenauswahl <sup>Glu(We), Mi</sup>

Euro 46



# Parkhotel

Oberhausen

## >> Galabuffet <<

Große Auswahl an geräucherten und gebeizten Edelfischen <sup>Fi</sup>  
Cocktail von Büsumer Nordseekrabben mit Ei, Schalotten und Vinaigrette <sup>Kre,Ei,Mi,Sf</sup>  
Terrine von der bretonischen Jacobsmuschel <sup>Wie, Ei,Mi,Se,Sf</sup>

\*\*\*

Gegrillte, marinierte und gefüllte Antipasti mit Seranoschinken <sup>Mi</sup>  
Roastbeef vom argentinischen Weiderind, rosa gebraten  
mit Sauergemüse  
Perlhuhnsupreme mit Steinpilzen gefüllt <sup>Mi,Ei</sup>  
Filets vom schottischen Hochlandlamm auf buntem Bohnensalat  
Französische Barbarieentenbrust geräuchert und tranchiert  
mit korrespondierenden Dips <sup>Mi,Sf</sup>

\*\*\*

Wildkräutersalat, Rucola und Beetsalate  
Alter Balsamico, kaltgepresstes Olivenöl  
Joghurdressing nach Art des Hauses <sup>Mi,Sf</sup>  
Salat von gefüllten Tortellini mit Pfifferlingen <sup>Ei,Glu(We)</sup>  
Salat von Meeresfrüchten und Safranmayonnaise <sup>Kre,Fi,Sf,Ei</sup>

\*\*\*

Kraftbrühe vom heimischen Wild mit Kräutercrêpestreifen <sup>Ei,Se,Mi</sup>

Gebratene Seeteufeltranchen in Paprikasauce <sup>Fi,Mi,Se</sup>  
Romanescoröschen und Caserecci <sup>Glu(We)</sup>

Kalbsrückenbraten am Buffet tranchiert  
Shirazsauce, Babykarotten und Schupfnudeln <sup>Glu(We), Mi,Ei</sup>

Schweinefiletgeschnetzeltes in Steinpilzrahmsauce <sup>Se,Mi</sup>  
Schwarzwurzeln und Cremekartoffeln <sup>Mi</sup>

\*\*\*

Buntes Käseplateau aus aller Welt <sup>Mi,Scha(Wal,Ha)</sup>  
mit Früchtesenf und Weintrauben <sup>Sf</sup>  
Knusprig gebackene Brötchenauswahl <sup>Glu(We),Mi, Scha(Wal,Ha)</sup>

\*\*\*

Streifzug durch unsere Patisserie <sup>Glu(We),Ei,Mi</sup>

Euro 68,00



# Parkhotel

Oberhausen

## >> All inclusive Buffet <<

Scampis im Tempurateig auf Kiwischeiben <sup>Kre,Glu(We)</sup>  
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Senfdillrahm und Sahnemeerrettich <sup>Fi,Se,Mi,Sf</sup>  
Wacholder geräucherte Forellenfilets <sup>Fi</sup>  
Cocktail von Grönlandcrevetten auf Eisbergsalat <sup>Kre,Mi,Ei,Sf</sup>

\*\*\*

Pikant marinierte Hähnchenschenkel <sup>Se</sup>  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Schweinerücken mit Pilzen gefüllt an Bohnensalat  
Kleine Frikadellen und Schnitzel <sup>Sf,Ei,Mi,Glu(We)</sup>

\*\*\*

Italienische Minestrone <sup>Se,Mi</sup>

\*\*\*

Lachsmedaillons in Kräutersahne <sup>Fi, Mi,Se</sup>  
mit Broccoli und Basmatireis  
Putenbruststreifen in Pommery – Senfsauce <sup>Sf,Mi</sup>  
mit knackigem Gemüse und Crème – Kartoffeln <sup>Mi</sup>

\*\*\*

Marktfrische Salate mit verschiedenen Dressings <sup>Mi,Sf</sup>  
Tomaten und Mozzarellascheiben mit Basilikumpesto <sup>Mi</sup>

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce <sup>Glu(We), Ei,Mi</sup>  
Schokoladenmoussetörtchen <sup>Glu(We),Ei,Mi</sup>  
Gemischte Eisauswahl <sup>Mi,Ei</sup>

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

EURO 85



# 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 Juli 2021