

» Der schönste Tag «






Träumen Sie von einem stilvollen Hochzeitsfest?

Fröhliche Gäste, klingende Gläser, verlockende Genüsse, geschmackvolle Dekorationen? Wenn Sie sich so Ihre Hochzeit wünschen, möchten wir Ihnen gerne nachfolgendes Angebot in unserem persönlich geführten Vier-Sterne-Superior Hotel unterbreiten.

>> Wir leben Service <<



>> Unser Angebot für Ihre Hochzeitsfeier <<

- **Sektempfang**
wahlweise mit Beeren und Cassislikör oder auch Aperol, Bellini und Hugo-Cocktail
- **Canapés**
Zum Empfang mit Rauchlachs, Garnelen, Camembert, Parmaschinken, geräucherter Entenbrust, Ziegenkäse und ...
- **Hausgemachte Hochzeitstorte**
wahlweise am Nachmittag oder nach dem Essen am Abend im Feuerzauber serviert
- **Aufwändiger Blumen- und Kerzenschmuck**
abgestimmt auf Ihren Brautstrauß und der Jahreszeit entsprechend
- **Leckeres Vier-Gang Menue oder Buffet**
nach Ihren Wünschen und Vorlieben
- **Individualisierte Menükarten**
gerne auch unter einem gläsernen Platzteller
- **Ausgewählte Weine und alle weiteren Getränke**
inklusive Schnäpse, Liköre, Longdrinks bis in den frühen Morgen
- **Mitternachtssnack**
Currywurst oder Gulaschsuppe mit Baguette
- **Hochzeitsnacht in einer Suite mit Whirlwanne**
dekoriert mit einem Meer von Rosen, Rosenblättern,
Tee- und Windlichtern
zum garantierten all inclusive Preis von
Euro 133 pro Person

>> Buffetvorschlag <<

Gemischte Antipasti
Gegrillte Paprika, Zucchini und Auberginen
Gefüllte Tomatenpaprika, Oliven und Weinblätter

Gebeizter und geräucherter Lachs mit Senfdillrahm
Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie, Fenchel und Zwiebellauch

Mozzarellakugeln mit Romatomen und Basilikumpesto
Andalusischer Bauernsalat mit Ziegenfrischkäse
Orientalischer Cous Cous Salat mit Granatapfel, Curry, Koriander und Gemüse
Marktfrische Blattsalate mit Joghurtdressing und Balsamicovinaigrette

Roastbeef vom argentinischen Weiderind mit Sauce Tatar
Luftgetrockneter Parmaschinken auf Melonentalern
Scheiben von der Poulardenbrust an Honig-Sesam-Sojadip

>>warm<<

Karotten-Ingwersuppe

Schweinerückenbraten in Schweizer Pfeffersauce
Putengeschnetzeltes in fruchtiger Curry-Ananassauce
Gegrillte Lachstranchen in Limetten-Dillsauce

Jahreszeitliche Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
Gratinierte und gebackene Kartoffeln, Spätzle
Vegane Ravioli mit Spinat und Kirschtomaten

>>Dessertauswahl<<

Hausgemachtes Valrhonamousse in der Schokoladentulpe
Frische Beeren und Saisonfrüchte aus aller Welt
Apfeltarte Tatin mit Vanillesauce
Dreierlei Eiscreme, Creme Vanilla, Strawberry Cream und Maple Walnut

Große Käseauswahl vom Holzbrett mit Trauben, Beeren und Feigensenf
Baguette- und Brötchenauswahl mit Butter und Kräuterbutter

>> Menue-Beispiele <<

Bruschetta von der Ochsenherztomate mit Basilikum
an einem Wildkräutersalat

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich

Gegrillte Kalbsmedaillons auf Morchelrahmsauce
mit gebratenem Spargel und Rosmarinkartoffeln

American Strawberry Icecream an Amarettozabaione

Knusprig gebackener Ziegenfrischkäse an einem Tomatenchutney
Rucolasalat in weißem Honig-Balsamicodressing

Waldpilzrahmsuppe mit Specklardons

Scheiben von der Schweinelende am Stück gebraten mit rosa Pfeffer
Bukett aus buntem Saisongemüse, hausgemachten Kartoffelplätzchen

Proseccosüppchen mit Minze, Blaubeeren und Zitronensorbet

Crêpesroulade mit Lachs, Dill und Creme fraiche an einem Fenchelsalat

Tomatencremesuppe mit Gin

Rumpsteak vom friesischen Rind gegrillt
mit gebratenem Gemüse und Süßkartoffel Frites

Tarte von rotem Rhabarber mit marinierten Erdbeeren und Vanillemousse

>> Die Getränke <<

Sekt Hausmarke „Sondercuvée“
Aperol Spritz, Hugo, Bellini-Cocktail,
Campari, Sherry, Martini

>> Weine <<

2017er Chardonnay Clé du Ciel
feiner fruchtiger Duft nach Blumen, Pfirsich und Birne

2017er Merlot Clé du Ciel
strahlend kirschrote Farbe und ein fruchtiger, feiner und eleganter Duft
mit dem Aroma reifer roter Früchte und Pfeffer

>> Biere <<

Bitburger Pils, Bitburger Drive alkoholfrei
Frankenheimer Alt, Köstritzer Schwarzbier
König Ludwig Weizenbier

>> alkoholfrei <<

Granini Orangen-, Apfel-, Kirsch- und Maracujasaft
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite
Schweppes Lemon, Tonic, Ginger Ale
Tafelwasser, still und prickelnd
Kaffee, Cappuccino, Latte macchiato ...

>> hochprozentiges <<

Wodka, Gin, Whiskey, Tequilla, Sambuca
Baileys Cream, Amaretto, Batida de Coco
Fernet Branca, Jägermeister, Ouzo, Ramazotti, Weinbrand
Schladerer Williamsbirne, Himbeergeist und Kirschwasser

>> Das Kleingedruckte <<

- Kinder bis 5,99 Jahren sind kostenfrei
Ab 6 bis 14 Jahren berechnen wir den halben Preis
- Gerne geben wir Ihnen Empfehlungen für Pianospiele, DJ, Fotobox und/ oder Limousinenservice
- Als Maximum können wir 120 Personen bewirten
- Übernachtungsgäste erhalten einen Sonderpreis von € 86 im Einzelzimmer „Standard“, im Doppelzimmer „Komfort“ € 109 und Familienzimmer € 119 inklusive Schlemmer-Frühstücksbuffet
- 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

>> Die schönste Braut<<

In Ruhe und entspannter Atmosphäre bespricht unsere Schönheitsexpertin Nicole Häsel bei einem Probetermin Ihre Frisur und Ihr Braut-Make up. Individuell und perfekt auf Sie zugeschnitten, damit Sie Ihren „Schönsten Tag“ genießen können.

Für mehr Details und ein unverbindliches Angebot können Sie Frau Häsel direkt kontaktieren unter 0208 30671493 · nicole@linie-n.com · www.linie-n.com

>> Der Kontakt <<

Terminabsprache zur Besichtigung der Räumlichkeiten,
unverbindlichem Erstgespräch, für Buchung und Detailabsprache
direkt bei der Rezeption unter
0208-6902-0

» Das wird die Party des Lebens «

Parkhotel Oberhausen

Teutoburger Straße 156

46119 Oberhausen

Tel. 0208/6902-0

info@parkhotel-oberhausen.de

www.parkhotel-oberhausen.de