



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^{Se,Ei,Mi,Sf}

* * *

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

* * *

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

Euro 42

Menü 2

Bruschetta von Tomatensugo und Thunfischtapenade^{Glu(We),Fi,Mi}
an einem Wildkräutersalat^{Sf}

* * *

Karotten Ingwersuppe mit Wasabi Kroepoek

* * *

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

* * *

Schokoladentrüffeltörtchen^{Mi,Scha(Ha), Ei}
mit frischen Waldbeeren und Frucht пюре

Euro 59



Parkhotel

Oberhausen

Menü 3

Wildkraftbrühe mit Thymianklößchen ^{Ei,Se,Mi}

* * *

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

* * *

Valrhona Schokoladenherz
mit Himbeertopping an Rumvanillesauce ^{Mi,Ei,Glu(We)}

Euro 48

Menü 4

Graved Lachs auf einem Reibekuchen ^{Se,Ei}

mit Honig-Senf-Dill-Dip ^{St,Mi}

* * *

Tenderloin vom US Beef gegrillt
mit gebratenem Gemüse und Kartoffelwedges
dazu reichen wir Sauce Bernaise ^{Ei,Mi}

* * *

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

Euro 54



Parkhotel

Oberhausen

Menü 5

Gefülltes Kalbscarpaccio
feurige Tomate
* * *

Gegrillte Rotbarbe auf
Risotto milanese mit Safranaroma ^{Fi,Mi}
* * *

Sorbet von Tomate und Basilikum und weißem Balsamico
* * *

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

American Strawberry Icecream
an Amarettozabaione ^{Mi,Ei}

Euro 75

Vegetarisches Menü

Spinatcremesuppe mit Croûtons ^{Mi,Glu(We)}
* * *

Gebratene Serviettenknödelscheiben ^{Glu(We),Mi}
mit Waldpilzen in Rahm, tournierten Gemüse ^{Mi}
und konfierten Kirschtomaten
* * *

Dessertvariation nach Chefkochart ^{Mi,Ei,Glu(We)}

Euro 35



Parkhotel

Oberhausen

Menü 6

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

* * *

Cremesuppe vom Staudensellerie^{Se,Mi}
mit Speckcroûtons

* * *

Pochierter Wildlachs^{Fi} auf Asia-Soja Sesamgemüse^{So}
mit Sakesauce und wildem Reis^{So,Se,Sf}

* * *

Gebackene Apfelringe mit Walnusseis^{Glu(We, Mi, Ei, Sha(Wal)}
und Joghurt-Vanillesauce^{Mi,Ei}

Euro 62

Menü 7 (April-Juli)

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

* * *

Spargelcremesuppe mit Kernrauchschinkennocken^{Mi,Ei}

* * *

Frischer Kirchhellener Spargel
mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise^{Mi,Ei}
und Kalbsrückensteak

* * *

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

Euro 65



Parkhotel

Oberhausen

Menü 8

Steinpilzrahmsuppe mit Sauerrahm ^{Mi,Se}

* * *

Seezungenfilet mit Zwiebellauch-Rahmragout ^{Fi, Mi}
und weißen Bandnudeln ^{Glu(We)}

* * *

Lammschmorbraten in Schalottensenfsauce ^{Sf,Se}
feine Keniabohnen und Violakartoffelchips

* * *

American Cheesecake ^{Mi,Ei,Glu(We)}
mit eingekochtem Kirschkompott

Euro 75

Menü 9 (November-Februar)

Barbarieentenbrust aus unserem Räucherofen
mit zweierlei Konfit von Preiselbeere und Apfel ^{Mi}
an Feldsalat in Kartoffeldressing ^{Sf}

* * *

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

* * *

Baumkuchen Winterterrine ^{Glu(We),Mi,Ei,Scha(Ha)}
mit Rumtopfrüchten und Vanillesauce ^{Ei,Mi}

Euro 68



Parkhotel

Oberhausen

>> Brunchbuffet <<

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

Salat von Heringsfilets nach Hausfrauenart ^{Fi,Mi}
Waldorfsalat mit Walnüssen und Mandarinen ^{Se,Mi,Scha(Wal)}
Salat von Cocktailtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikumpesto ^{Mi}
Geflügelsalat mit kleinen Früchten und Curry ^{Mi}

Rührei, gekochte Eier und Omeletts ^{Ei,Mi,Glu(We),Se}
Röstspeck, Nürnberger Rostbratwürstchen und kleine Frikadellen ^{Sf, Ei,Glu(We)}
Gebackene weiße Bohnen in pikanter Tomatensauce

Frisch gebackene Brötchenauswahl ^{Glu(We), Scha(Wal),Mi}
Schoko- und Buttercroissants ^{Mi,Ei,Scha(Ha)}

Doppelte Kraftbrühe mit Markklößchen ^{Se, Ei}

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

Hausmacher Marmelade
Müsli, Cornflakes und getrocknete Früchte ^{Scha(Wal,Has), Sul}
Fruchtjoghurt und Obstsalat ^{Mi}
Cremetörtchen ^{Glu(We),Ei,Mi, Scha(Ha)}

Euro 42



Parkhotel

Oberhausen

>> Fingerfoodbuffet <<

Dreierlei Wraps gefüllt mit ^{Glu(We)}
knackigen Salaten, Dips und Tomate-Mozzarella ^{Mi,Sf}
Putenbrustwürfeln
Thunfisch ^{Fi}

Baguetteschnittchen reichlich belegt mit ^{Glu(We),Mi}
verschiedenen Käsesorten ^{Mi}
Geflügelschinken ^{Se}
Knochenschinken
Salami

Flammkuchen Tortilla ^{Glu(We), Mi}

Italienische Gemüsesuppe á la Minestrone ^{Se,Mi}

Kleine warme Frikadellen mit Senf ^{Sf,Ei,Glu(We)}
Schweineschnitzelchen mit Zitrone ^{Glu(We),Ei,Mi}
Vegetarische Frühlingsrollen ^{Glu(We),Se}
Kibbeling mit Remouladensauce ^{Fi,Mi,Ei,Glu(We)}

Mini Cupcakes
Süße Blätterteigplunder ^{Mi,Glu(We),Scha(Ha)}

Euro 35



Parkhotel

Oberhausen

>> Imbissbuffet <<

Kirschtomaten und Mozzarellakugeln ^{Mi}
mariniert mit Zwiebeln, Balsamicoessig und frischem Basilikum

Kleine Frikadellen und Leberkäsebällchen ^{Sf, Ei, Se, Glu(We)}
mit Sauergemüse und Senf ^{Sf}

Baguettehäppchen mit Thunfischtapenade
und Olivenragout ^{Glu(We), Mi, Fi}

Französischer Zwiebelkuchen ^{Glu(We), Ei, Mi}

Große regionale Salatauswahl
Rohkost und Blattsalate mit zweierlei Dressings ^{Sf, Mi}

Klare Geflügelbrühe mit reichlich Einlage ^{Se, Ei}

Knusprige Chickenwings mit Sweet Chilibip ^{Se}
Knuspergarnelen mit Sauce Aioli ^{Kre, Ei, Sf}
Gemüse-Nudelpfanne mit Waldpilzen ^{So, Se, Glu(We)}

Frischer Obstsalat
Gemischte Donuts und Muffins ^{Glu(We), Scha(Ha), Ei, Mi}

Euro 39



Parkhotel

Oberhausen

>> Partybuffet <<

Kleine Frikadellen und Fleischkäsebällchen mit Senfsauce ^{Sf,Ei,Mi,Glu(We)}
Tomaten und Mozzarellakugeln mit Basilikumpesto und Balsamicoessig ^{Mi},
Mini Schweineschnitzel ^{Glu(We),Ei,Mi}

Rheinischer Kartoffelsalat ^{Mi,Ei}
Nudelsalat mit Spargel, Schinken und Erbsen ^{Glu(We), Mi,Ei}
Krautsalat und grüne Blattsalate
Cocktaildressing und Joghurdressing ^{Mi,Sf}

Rustikale Brötchenauswahl
mit Butter und Kräuterbutter ^{Glu(We),Mi,Scha(Wal,Ha)}

Ungarische Gulaschsuppe ^{Se}

Krustenbraten in Köstritzer Schwarzbiersauce ^{Se,Sf}
mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree ^{Mi,Glu(We),Ei}

Geflügelrahmgescnnetztes ^{Mi,Se}
mit Gemüsepfanne und Kartoffelgratin ^{Mi}

Käsewürfel und Käsestreifen mit Knuspergebäck ^{Mi,Glu(We)}
und Weintrauben

Belgische Butterwaffeln ^{Glu(We),Mi,Ei}
Rote Grütze
Dreierlei Eissorten frisch aus der Truhe ^{Ei,Mi}

Euro 45



Parkhotel

Oberhausen

>> Parkhotel <<

gemischte Antipasti^{Scha(Man), Mi}
eingelegte gegrillte Gemüse und Oliven
gefüllte Peperoni und Weinblätter

gebeizter und geräucherter Lachs mit Senfdillrahm^{Fi, Se, Mi, Sf}
wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich^{Mi, Fi, Sf}

Salate der Saison mit diversen Dressings^{Sf, Mi, Scha(Wal)}
Cocktail von Mozzarellakugeln und Kirschtomaten^{Mi}

Kochschinkenröllchen mit Spargelfüllung^{Ei, Fi, Se}
bunte Melonen mit Parmaschinken
kleine Frikadellen mit Sensesauce^{Sf, Ei, Glu(We), Mi}
Scheiben von der Poulardenbrust an Honig-Sesam-Sojadip^{Sf, Ses, So, Mi}

>>warm<<

Geflügelkraftbrühe mit jungem Gemüse^{Se, Ei}

Schweinerückenbraten in Pfeffersauce^{Sf}
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons à la creme^{Mi, Se}
jahreszeitliche Gemüseauswahl
gratinierte und gebackene Kartoffeln, grüne Bandnudeln^{Mi, Glu(WE), Ei}

>>Dessertauswahl<<

Passionsfruchttropfen
Haselnusscremestreifen
Schokoladenmoussetörtchen
Mini-Cupcakes
Glu(we), Mi, Ei, Scha(Ha)

Brietorte und Käsewürfel vom Holzbrett^{Mi}
mit Trauben und Beeren garniert
rustikale Brötchenauswahl^{Glu(We), Mi}

Euro 59



Parkhotel

Oberhausen

>> Galabuffet <<

Große Auswahl an geräucherten und gebeizten Edelfischen ^{Fi}
Cocktail von Büsumer Nordseekrabben mit Ei, Schalotten und Vinaigrette ^{Kre,Ei,Mi,Sf}
Terrine von der bretonischen Jacobsmuschel ^{Wie, Ei,Mi,Se,Sf}

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

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

Kraftbrühe vom heimischen Wild mit Kräutercrêpestreifen ^{Ei,Se,Mi}

Gebratene Seeteufeltranchen in Paprikasauce ^{Fi,Mi,Se}
Romanescoröschen und Caserecci ^{Glu(We)}

Kalbsrückenbraten am Buffet tranchiert
Shirazsauce, Babykarotten und Schupfnudeln ^{Glu(We), Mi,Ei}

Schweinefiletgeschnetzeltes in Steinpilzrahmsauce ^{Se,Mi}
Schwarzwurzeln und Cremekartoffeln ^{Mi}

Buntes Käseplateau aus aller Welt ^{Mi,Scha(Wal,Ha)}
mit Früchtesenf und Weintrauben ^{Sf}
Knusprig gebackene Brötchenauswahl ^{Glu(We),Mi, Scha(Wal,Ha)}

Streifzug durch unsere Patisserie ^{Glu(We),Ei,Mi}

Euro 85



Parkhotel

Oberhausen

>> All inclusive Buffet <<

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

Pikant marinierte Hähnchenschenkel ^{Se}
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Schweinerücken mit Pilzen gefüllt an Bohnensalat
Kleine Frikadellen und Schnitzel ^{Sf,Ei,Mi,Glu(We)}

Italienische Minestrone ^{Se,Mi}

Lachsmedaillons in Kräutersahne ^{Fi, Mi,Se}
mit Broccoli und Basmatireis
Putenbruststreifen in Pommery – Senfsauce ^{Sf,Mi}
mit knackigem Gemüse und Crème – Kartoffeln ^{Mi}

Marktfrische Salate mit verschiedenen Dressings ^{Mi,Sf}
Tomaten und Mozzarellascheiben mit Basilikumpesto ^{Mi}

Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{Glu(We), Ei,Mi}
Schokoladenmoussetörtchen ^{Glu(We),Ei,Mi}
Gemischte Eisauswahl ^{Mi,Ei}

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 110



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 100 Personen möglich
- Abgestimmt auf ihren Anlass bieten wir auch Getränkepauschalen an
- Übernachtungsgäste erhalten einen Sonderpreis von € 86 im Einzelzimmer „Standard“ und im Doppelzimmer „Komfort“ € 109 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 November 2022