



# PREMIER Park Hotel

## Rustikales Buffet

---

### Suppe

Kartoffelsuppe  
mit Kräutern und Speck

### Vorspeisen

Räucherfleisch und Braten  
mit Sauce Remoulade und Meerrettichspähnen  
Bauernsülze in Radieschen-Vinaigrette  
Matjesfilet in Sauerrahmsauce mit Apfel und Zwiebelwürfeln

### Salate

Kartoffelsalat  
Pikanter Weißkohlsalat  
Gurkensalat  
Tomatensalat

### Hauptspeisen

Schwärtelschinken im Roggenteig gebacken  
Kalbshaxe an Rosmarinjus

### Beilagen

Gemüse der Jahreszeit  
Pickert  
Rieslingkraut

### Dessert

Beeren Grütze mit Vanillesahne  
Hausgebackener Käsekuchen  
Pumpernickelcreme

Baguette und Butter

€ 26,00 pro Person  
(ab 30 Personen)



# PREMIER Park Hotel

## Buffet Italia I

---

### Vorspeisen

Thunfischsalat mit weißen Bohnen und roten Zwiebeln  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Geschmorte Champignons  
Eingelegte Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Oliven  
Blattsalate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings  
Mediterraner Bauernschinken mit Melone  
Gesottenes Kalbsfleisch mit Kräutersauce

### Suppe

Klare Gemüsesuppe mit Pestoklößchen

### Hauptspeisen

Putensteak mit Salbei und Schinken  
Penne mit Blattspinat in Gorgonzolasauce  
Porchetto arrosto – Spanferkelbraten  
mit Rosmarin und getrockneten Tomaten

### Beilagen

Zucchini und Champignons in Tomate geschmort  
Kartoffelaufbau mit Artischocken  
Broccoli und Romanescoröschen mit Pinienkernen  
Kleine Kartoffeln mit Meersalz

### Dessert

Panna Cotta mit Himbeermark  
Aprikosenkuchen  
Früchte in der Melone  
Profiteroles – Schokoladenmus im Brandteig

Ofenfrisches Ciabatta und Butter

€ 29,50 pro Person  
(ab 30 Personen)



## PREMIER Park Hotel

### Buffet Italia II

---

#### Vorspeisen

Meeresfrüchtesalat  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Geschmorte Champignons  
Eingelegte Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Oliven  
Blattsalate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings  
Mediterraner Bauernschinken mit Melone  
Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

#### Suppe

Klare Gemüsesuppe mit Pestoklößchen

#### Hauptspeisen

Schweinelendchen mit Mozzarella überbacken  
Bunte Nudelpfanne mit Scampi  
Kalbsgeschnetzeltes in Weißweinsauce  
mit getrockneten Tomaten und Artischocken  
mit Weißbrot überbacken

#### Beilagen

Zucchini und Champignons in Tomate geschmort  
Kartoffelauflauf mit Artischocken  
Broccoli und Romanescoröschen mit Pinienkernen  
Kleine Kartoffeln mit Meersalz

#### Dessert

Panna Cotta mit Himbeermark  
Aprikosenkuchen  
Früchte in der Melone  
Profiteroles – Schokoladenmus im Brandteig

Italienische Käseauswahl  
Ofenfrisches Ciabatta und Butter

€ 36,50 pro Person  
(ab 30 Personen)



# PREMIER Park Hotel

## Klassisches Buffet I

---

### Vorspeisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Räucherforellenmus im Kräutercrepemantel  
Rosmarinterrine im Gemüsegelee  
Zartes Roastbeef mit grüner Sauce  
Italienischer Landschinken mit Melone  
Geflügelcocktail mit grünem Spargel

### Salate

Blattsalate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings  
Apfel-Selleriesalat  
Kartoffel-Ruccolasalat  
Bunter Linsensalat

### Suppe

Klare Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen und Eierstich

### Hauptspeisen

Kalbsragout in Weißweinsauce mit grünem und weißem Spargel  
Meerzungenröllchen in Dillsauce  
gefüllt mit Gurken- und Möhrenstreifen

### Beilagen

Gemüse vom Markt  
Kartoffelauflauf  
Kräuterreis  
Hausgemachte Spätzle

### Dessert

Bayerische Vanillecreme mit Beeren Grütze  
Schwarzes Schokoladenmus  
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Brot, Ciabatta und Baguette

€ 32,50 pro Person  
(ab 30 Personen)



# PREMIER Park Hotel

## Klassisches Buffet II

---

### Vorspeisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Räucherforellenmus im Kräutercrepemantel  
Entenpastete mit Sauce Cumberland  
Zartes Roastbeef mit grüner Sauce  
Italienischer Landschinken mit Melone  
Gemüseterrine an Tomatenvinaigrette

### Salate

Blattsalate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings  
Apfel-Selleriesalat  
Kartoffel-Ruccolasalat  
Bunter Linsensalat

### Suppe

Klare Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen und Eierstich

### Hauptspeisen

Schweinelendchen  
in Blätterteig mit Waldpilzragout  
Lachsschnitte  
in Hummerrahm  
mit Krabben und Gurkenstreifen

### Beilagen

Gemüse vom Markt  
Kartoffelauflauf  
Kräuterreis  
Hausgemachte Spätzle

### Dessert

Bayerische Vanillecreme mit Beeren Grütze  
Schwarzes Schokoladenmus  
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Brot, Ciabatta und Baguette

€ 35,50 pro Person  
(ab 30 Personen)



# PREMIER Park Hotel

## Regionales Spezialitäten-Buffer

---

### Vorspeisen

Forellenfilet aus Bad Lippspringer Gewässer  
Kartoffel-Schmand Terrine mit Räucherlachs  
Rehpastete mit Preiselbeeren  
Eine Auswahl von Rauchfleisch  
Sülze vom Sauerbraten mit Backpflaumen  
Rücken vom Mastochsen mit geriebenem Meerrettich

### Salate

Gurkensalat in Dillsahne  
Kartoffelsalat  
Bunter Linsensalat  
Lauchsalat mit Tomate  
Pikanter Weißkohlsalat mit Gemüsestreifen  
Waldorfsalat – Sellerie-Apfelsalat

### Hauptspeisen

Krustenbraten vom Schwein  
an Rosmarinjus  
Zanderfilet im Schinkenmantel  
Ofenfrische Bauernente an Mayoransauce

### Beilagen

Wonnekraut  
Burgunderkraut  
Gemüse vom Markt  
feine Kartoffelklöße  
Kräuterkartoffeln

### Dessert

Braunbiercreme mit Sauerkirschkompott  
Pflaumenterrine mit Vanillesauce  
Gebakener Käsekuchen  
Beerengrütze mit Schlagsahne

Käseauswahl vom Brett und Trauben  
Brotauswahl und Butter

€ 37,50 pro Person  
(ab 30 Personen)



## PREMIER Park Hotel

### **Mediterranes Buffet**

---

#### Vorspeisen

Vitello tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsauce  
Coppa di Parma – Luftgetrockneter Schweinenacken mit Melone  
Terrine vom Edelfisch mit Safran  
Porcetto – Spanferkel in Kapern-Vinaigrette  
Dorschfilet im Zucchinimantel mit Pesto  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Grüner Spargel mit Balsamico  
Eingelegte Zwiebeln, gefüllte Tomaten,  
marinierte Champignons und Oliven  
Geschmorte Paprika und Zucchini  
Couscoussalat  
Ruccola mit Parmesan

#### Suppe

Minestrone

#### Hauptspeisen

Lammkeule  
mit Aromaten geschmort  
Coq au vin – geschmortes Hähnchen  
in Rotweinsauce  
Wolfsbarschfilet in Salbei gebraten

#### Beilagen

Geschmortes Gemüse  
Dreierlei Röschen mit Nussbutter  
Kleine gebratene Kartoffeln mit Rosmarin  
Bandnudeln

#### Dessert:

Mascarpone mit Kirschen  
Crème Brulée – gebrannte Creme  
Frische Früchte in der Melone  
Schokoladentarte

Käseauswahl vom Brett mit Trauben  
Ofenwarmes Ciabatta und Baguette

€ 42,50 pro Person  
(ab 30 Personen)



## PREMIER Park Hotel

### Grillbuffet I

---

#### Salate

Blattsalate der Jahreszeit mit verschiedenem Dressing  
Farmersalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat  
Eingelegte Zucchini und Paprika  
Italienischer Landschinken mit Melone  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum

#### Vom Grill

Rinderhüftsteak, dazu Kräuterbutter oder Mangodipp  
Schweinenackensteak mit Barbecuesauce  
Putenbruststeak mit Pestobutter  
Buntbarschfilet mit Zitronenbutter in der Folie gegart  
Bratwurst

#### Beilagen

Kleine Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin  
Geschmortes Gemüse mit Paprika und Zucchini  
Rote Zwiebeln und Champignons

#### Dessert

Melone mit Obstsalat  
und frischen Erdbeeren (in der Saison)  
Creme Brulee mit Kirschen  
Schokoladen-Mandelschnitte

Brot, Ciabatta und Baguette

€ 29,50 pro Person  
(ab 30 Personen)



## PREMIER Park Hotel

### Grillbuffet II

---

#### Salate

Blattsalate der Jahreszeit mit verschiedenem Dressing  
Farmersalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat  
Eingelegte Zucchini und Paprika  
Zwiebeln in Balsamico  
Grüner Spargel in Vinaigrette  
Tomate mit Mozzarella  
Geschmorte Champignons  
Eingelegte Oliven

#### Vom Grill

Rinderhüftsteak, dazu Kräuterbutter oder Mangodipp  
Schweinenackensteak mit Barbecuesauce  
Bratwurst  
Scampispieße mit Zitronenbutter  
Putenbruststeak mit Pestobutter  
Lachs in der Folie, dazu Currycreme oder Kräuterdipp

#### Beilagen

Gebackene Kartoffelspalten  
Kleine Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin  
Geschmortes Gemüse mit Paprika und Zucchini  
Rote Zwiebeln und Champignons

#### Dessert

Melone, gefüllt mit Obstsalat  
und frischen Erdbeeren (in der Saison)  
Creme Brulee mit Kirschen  
Schokoladentarte mit Vanillesauce

Brot, Ciabatta und Baguette

€ 36,50 pro Person  
(ab 30 Personen)



# PREMIER Park Hotel

## Gala Buffet

---

### Vorspeisen

Pochierter Lachs im Ganzen mit seinem Kaviar  
Rehrücken mit Preiselbeertörtchen  
Zander-Flußkrebsterrine mit grüner Sauce  
Scampicocktail in der Ananas  
Kapaun-Terrine mit Entenstopfleber  
Parma-Schinken mit Cantalup Melone  
Räucherforellenmus im Körbchen mit Meerrettichsauce

### Salate

Waldorfsalat  
Blattsalate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings  
Eingelegte Antipasti  
Bunter Linsensalat mit Geflügel  
Krabbensalat mit Gurken in Dillsahne  
Feine Böhnchen in Himbeer-Dressing

### Suppe

Wildkraftbrühe mit gefüllten Steinpilznudeln

### Warme Speisen

Kalbsrücken im Blätterteig mit Waldpilzragout  
Lammkeule an Rotwein-Schalottensauce  
Himmelsguckerfilet in leichter Hummersauce

### Beilagen

Gemüse der Jahreszeit  
Böhnchen im Speckmantel  
Kartoffelauflauf  
Kleine Kartoffeln mit Pesto  
Basmatireis mit Gemüsewürfeln und Ingwer

### Dessert

Mousse au chocolat  
Aprikosentarte  
Creme Brulee mit Sauerkirschen  
Frische Früchte in der Melone  
Mango-Mousse

Französischer Käse vom Brett  
Brotauswahl und dreierlei Butter

€ 68,50 pro Person  
(ab 30 Personen)



## PREMIER Park Hotel

### **Suppen** (ab 10 Personen)

---

Rahmsuppe vom Muskatkürbis  
mit Schinkenstroh und Kürbiskernöl  
€ 4,80

Kartoffelrahmsuppe  
mit geräuchertem Forellenfilet  
und Wurzelgemüse  
€ 5,20

Rinderkraftbrühe  
mit Pfannkuchenstreifen und Markklößchen  
€ 5,30

Wildkraftbrühe  
mit Steinpilzroulade und Grießklößchen  
€ 5,40

Kraftbrühe vom Ochsenfleisch  
mit Käsebisquit  
€ 5,80

Perlhuhnkraftbrühe  
mit Pilzklößchen und Gemüse  
unter der Blätterteighaube  
€ 6,20



## PREMIER Park Hotel

### **Kalte und warme Vorspeisen** (ab 10 Personen)

---

Hausgemachte Pilz-Ravioli  
auf Rieslingkraut serviert  
mit Kräuterschaum  
€ 6,80

Tatar von Räucherforelle und Lachs  
mit Kräuterschmand  
und Pumpernickeltaler  
€ 6,80

Kalbstafelspitzterrine  
an Vinaigrette  
mit Feldsalat  
€ 7,10

Scampi und Jacobsmuscheln  
in Hummersauce  
auf Bandnudeln serviert  
€ 7,40

Bunte Salatschale  
in Schalotten-Vinaigrette  
mit Scheiben von der Flugentenbrust  
€ 7,60

Zanderfilet  
mit Gemüsestreifen  
in Strudelteig  
auf Hummersauce  
€ 8,20



## PREMIER Park Hotel

### Hauptgänge (ab 10 Personen)

---

Gefüllte Entenkeule  
im eigenen Saft  
auf Burgunderkraut serviert  
dazu feine Kartoffelklöße  
€ 15,60

Schweinefilet im Ganzen gebraten  
an Pommery-Senfsauce  
auf Bohnenrauten serviert  
dazu Reibepätzchen  
€ 16,00

Perlhuhnbrüstchen  
auf Rahmwirsing serviert  
an Johannisbeersauce  
dazu Kartoffelplätzchen  
€ 16,20

Rotbarbenfilet  
an süß-saurer Sauce  
auf buntem Linsengemüse serviert  
dazu gebackene Reisbällchen  
€ 16,50

Geschmorte Lammhaxe  
in Rotweinsauce  
mit Gemüse der Jahreszeit  
und Kartoffelauflauf  
€ 16,60

Schweinefilet  
im Blätterteigmantel  
mit Pilzallerlei  
dazu Gemüse der Jahreszeit  
und Kartoffelbällchen  
€ 16,80



## PREMIER Park Hotel

### Hauptgänge (ab 10 Personen)

---

Sauerbraten vom Hirschkalb  
in pikanter Sauce  
mit Preiselbeertörtchen  
dazu Blaukrautstrudel  
und feine Kartoffelklöße  
€ 17,20

Barbarie-Entenbrust  
an Honig-Pfeffersauce  
dazu Brokkoliröschen  
und Kartoffelbällchen  
€ 17,40

Zanderfilet  
unter einer Räucherlachskruste  
an Noilly-Prat-Sauce  
dazu Wildreis  
und Blattsalate der Jahreszeit  
€ 17,80

Kalbsrückenscheiben  
an Rotwein-Buttersauce  
auf Pilzrisotto serviert  
dazu Gemüsetaler  
€ 18,20

Doradenfilet  
an Pestosauce  
auf Pinienkern-Risotto serviert  
dazu Blattsalate der Jahreszeit  
€ 18,20

Rehkeule  
an Holundersauce  
dazu kleines Gemüse in der Gewürzwaffel  
und Birnenkartoffeln  
€ 19,20



## PREMIER Park Hotel

### Dessert (ab 10 Personen)

---

Caramelcreme  
auf Schokoladenspiegel  
€ 4,40

Apfelstrudel  
mit Vanillesauce  
und Walnusseis  
€ 4,60

Gewürzkuchencreme  
mit Ananas-Mangoragout  
€ 4,90

Zimt-Moccamus  
im Schokoladenmantel  
auf Orangen-Mangospiegel  
€ 5,20

Holunderblütenparfait  
auf Pralinensauce  
mit Nusstorte  
€ 5,20

Bratapfelparfait  
auf Punschsauce  
mit Rohrnudeln  
€ 5,40

Crème brûlée  
mit Beeren Grütze  
in der Hippenblüte  
€ 5,60

Warmes Schokoladentörtchen  
mit flüssigem Kern  
auf Sauerkirschkompott serviert  
€ 5,60



## Fondue Abend (ab 10 Personen)

---

Zwiebelsuppe  
mit Brotwürfeln  
und Reibekäse überbacken

\* \* \*

Fleischsorten

Putenbrust  
Rinderrücken  
Schweinefilet

Dipps

zweierlei Kräuterbutter  
Curry mit Apfel  
Mango-Pfeffer  
Kräuter-Knoblauch  
Zigeunersauce  
Preiselbeeren mit Meerrettich

Beilagen:

Blattsalate der Jahreszeit mit Dressing nach Wahl  
Champignons  
Gebackene Kartoffelspalten  
Ofenfrisches Baguette

Dessert:

Ananas  
mit Himbeermark  
und Pistazieneis

€ 28,50 pro Person



PREMIER  
Park Hotel

**Mediterranes Menü** (ab 10 Personen)

---

Scampi  
mit Limetten  
in Artischockenböden

\* \* \*

Dorade  
in Aromen gebraten  
mit Pinienkernen  
auf geschmortem Gemüse serviert  
dazu Ciabattabrot mit Pestokruste

oder:

Perlhuhnbrüstchen mit Rosmarin gebraten  
auf geschmortem Gemüse  
mit Basilikum-Gnocchi

\* \* \*

Creme Catalana  
mit Rohrzucker karamellisiert

€ 28,50