

*Das perfekte **Ambiente** für
Ihre Hochzeit*



„Herzlich Willkommen!“

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Haus interessieren.

Parkschänke Gastronomie GmbH & Co. KG

Tierparkstraße 2
09212 Limbach – Oberfrohna

Tel.: 03722 – 795 990

Email: kontakt@parkschänke.com

Unsere Hochzeitsbroschüre soll Ihnen einen ersten Überblick über den Rahmen Ihrer Veranstaltung in unserem Haus geben.

Wir haben hier alle wichtigen Informationen rund um das Thema „Heiraten in der Parkschänke“ zusammengefasst. Die folgende Gliederung unserer Broschüre können Sie gern als Checkliste für Ihre Hochzeitsvorbereitungen verwenden.

1. Unsere Räumlichkeiten

- a. Der Festsaal und das Café Seeblick mit Terrasse
- b. Der Konferenzraum „Monte Carlo“
- c. Der Palmengarten mit Terrasse
- d. Paulaner Wirtshaus mit Biergarten

2. Ihre Tafel

- a. Bestuhlungsmöglichkeiten
- b. Dekoration

3. Aufwandspauschalen und Leihgebühren

4. Wir begrüßen Ihre Gäste

- a. Begrüßungsgetränke
- b. Köstliche Kleinigkeiten zum Empfang

5. Kaffeetafel

6. Menüs

7. Büfettvorschläge

8. Individuelle Büfetts

9. Mitternachtssnacks

10. Getränke

11. Unterhaltung / Fotograf

12. Heimreise/Taxi

1. *Unsere Räumlichkeiten*

Für Ihre Hochzeitsfeier haben Sie die Wahl zwischen verschiedenen individuell reizvollen Räumen der Parkschänke Limbach – Oberfrohna. Für alle unsere Bereiche stehen Ihnen und Ihren Gästen ausreichend Parkflächen kostenfrei zur Verfügung, bei Bedarf übermitteln wir Ihnen auch gern eine Anfahrtsskizze.

a. Der Festsaal und das Café Seeblick

Der „Festsaal“ und das „Café Seeblick“ der Parkschänke wurden völlig renoviert, sie bieten Ihnen heute einen niveauvollen Rahmen für Ihre Großveranstaltung oder die Kulisse für zahlreiche Events welche wir für Sie gestalten. Dabei lässt sich der Saal durch Jalousien so teilen, dass Sie sich unabhängig von Ihrer Personenzahl immer bei uns wohlfühlen.



Im Saal (Bereich Seeblick abgetrennt) können wir Ihre Hochzeit für bis zu 200 Personen mit Tafeln ausstatten oder für bis zu 160 Personen im Bankett – Stil. (siehe Foto links)

Unser Bereich Seeblick, abgetrennt vom Festsaal, kann als Räumlichkeit für bis zu 60 Personen genutzt werden. (Foto unten) oder steht als Stellfläche für verschiedenste Büfets zur Verfügung. Kombiniert bieten beide Bereiche Platz für bis zu 300 Personen mit Bestuhlung.



b. Der Konferenzraum „Monte Carlo“

Der Konferenzraum „Monte Carlo“ wurde im Frühjahr 2014 renoviert und modernisiert. Heute bietet er mit seiner modernen Ausstattung, einer Bar, LED Beleuchtung und einer Musikanlage das perfekte Ambiente für eine Festlichkeit im kleinen Rahmen für bis zu 35 Personen.



c. Der Palmengarten mit Terrasse

Der original rekonstruierte Palmengarten der Parkschänke scheint aus einer anderen Zeit zu stammen und erinnert an die goldenen Jahre der Gründerzeit in Deutschland. Rundum aus Holz gefertigt und mit drei komplett verglasten Seiten bietet er heute wieder eine herrliche Aussicht auf die Parkanlagen der Stadt Limbach. Insbesondere für kleinere Feierlichkeiten bis 40 Personen bietet unser Palmengarten eine traumhafte Kulisse.



Links sehen Sie unseren Palmengarten, mit lockerer Bestuhlung für unser á la carte Geschäft.

hänke
aulaner Wirtshaus | Biergarten

So könnte auch Ihre Hochzeit in unserem Palmengarten aussehen.

Im Bild rechts sehen Sie eine U – Tafel für 35 Personen.



d. Das Paulaner Wirtshaus mit Biergarten

Das Wirtshaus mit dem dazugehörigen Biergarten wurde in enger Zusammenarbeit mit der Paulaner Brauerei in München konzipiert. Es interpretiert die Bayerische Gemütlichkeit und Wirtshauskultur mit einer anspruchsvollen Küche – hier bieten wir täglich frischzubereitete Hausmannskost aus Bayern und Sachsen und ergänzen diese durch eine Auswahl internationaler und saisonaler Gerichte. Dabei orientieren wir uns an urigen, typischen Rezepten wie von Großmutter's Herd, welche neu interpretiert und pfiffig zubereitet werden.

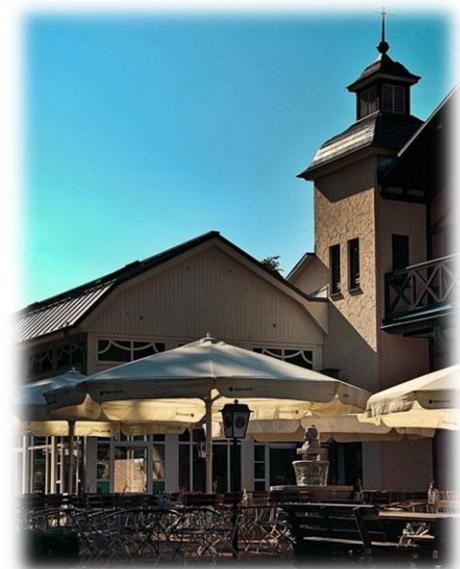
Das Paulaner Wirtshaus verfügt über 80 Sitzplätze, welche in der warmen Jahreszeit durch eine doppelflügelige Tür mit den 100 Sitzplätzen im Biergarten verbunden sind.



In unserem Paulaner Wirtshaus bieten wir Ihnen eine Vielzahl frisch gezapfter Biere und zusätzlich Bierspezialitäten aus der Flasche an.

en | Paulaner Wirtshaus | Biergarten

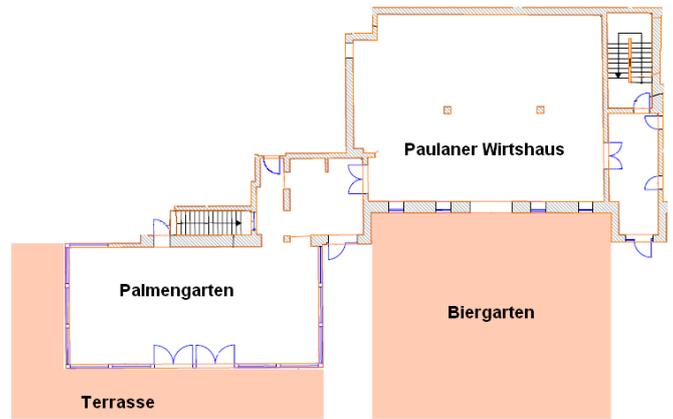
Mitten im Stadtpark von Limbach – Oberfrohna gelegen, bieten unser Biergarten und unsere Terrasse einen herrlichen Blick auf die Grünanlagen. Ob für eine kleine Stärkung beim Spaziergang oder ein gemütliches Essen mit Familie und Freunden, hier finden Sie den passenden Rahmen.



Unsere Bereiche im Überblick

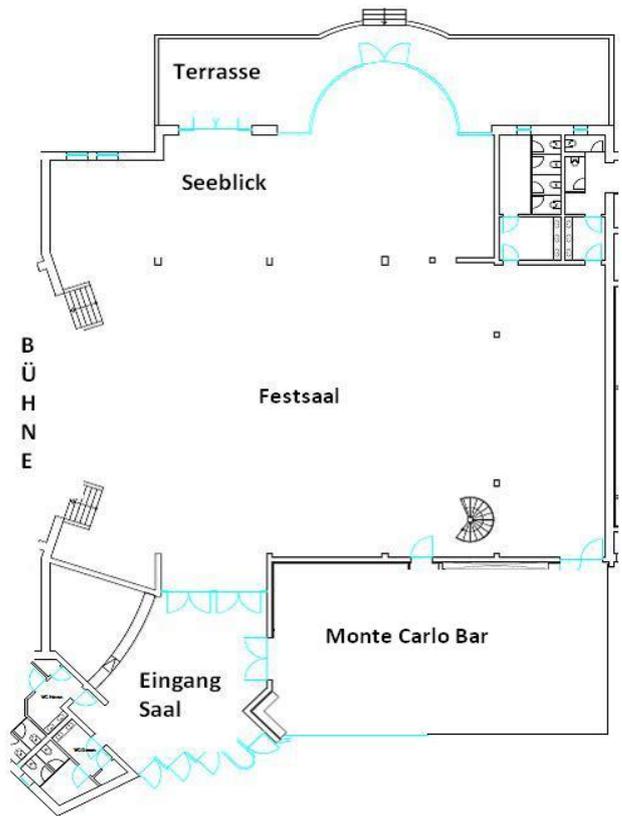
Gaststättenbereich

Raum	qm	Theater	Bankett
Palmengarten	76		40 Pers.
Paulaner Wirtshaus	123		80 Pers.



Außenanlage

Raum	qm	Theater	Bankett
Biergarten	99		100 Pers.
Terrasse	51		60 Pers.



Festsaal

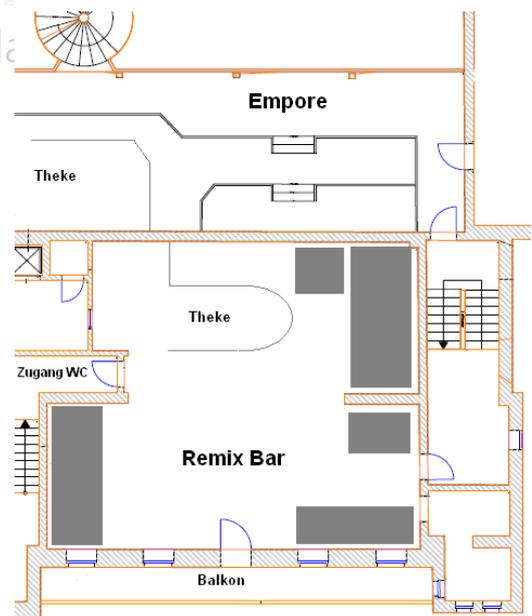
Raum	qm	Theater	Bankett
Festsaal	498	250 Pers.	168 Pers.
Festsaal + Empore	573	290 Pers.	208 Pers.
Bühne	79		

Café Seeblick

Raum	qm	Theater	Bankett
Seeblick (separat)	154	80 Pers.	72 Pers.
Terrasse Seeblick	137		
Festsaal + Seeblick	538	350 Pers.	264 Pers.

Konferenzraum "Monte Carlo" und Remix Bar

Raum	qm	Theater	Bankett
"Monte Carlo"	91	60 Pers.	35 Pers.
Remix Bar (1.OG)	107		40 Pers.



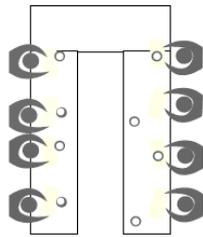
Bitte beachten Sie, bei der Reservierung aller unserer Räumlichkeiten gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese finden Sie online unter www.parkschaenke.com. Gern senden wir Ihnen Ihr persönliches Exemplar auf Anfrage zu.

2. Ihre Tafel

a. Bestuhlungsmöglichkeiten

Für alle Räumlichkeiten stellen wir Ihnen gerne unterschiedliche Tischstellungen vor. Es besteht je nach Personenzahl und Raum die Möglichkeit eine festliche Tafel oder Einzeltische zu wählen. Bei größeren Feierlichkeiten werden in der Regel Einzeltische für 8 bis 12 Personen gestellt. Diese ermöglichen ein fröhliches, kommunikatives Fest, bei dem man sich nicht aus den Augen verliert. Es sind runde oder eckige Tischformen möglich. Die Tischstellung erfolgt immer nach persönlicher Absprache. Die Sitzordnung erfolgt nach Ihren Vorgaben. Den Tischplan und ggf. Tischkarten lassen Sie uns bitte rechtzeitig zukommen.

Die Bankettstühle werden auf Wunsch mit weißen Stuhlhussen bezogen.



Eckige Tische in U- Form,
T-Form oder als Tafel



Bankettische für 8-12 Personen

b. Dekoration

Die Dekoration Ihrer Tische übernehmen wir gemeinsam mit unseren Floristen für Sie. In der von Ihnen festgelegten Ausstattungsvariante und Farbe werden sowohl die Dekoration als auch die Blumen festlich für Sie arrangiert.

Sollten Sie Blumenarrangements durch einen von Ihnen ausgewählten Floristen einbringen wollen, können Sie dies gern in Vorbereitung Ihrer Feier mit uns abstimmen.

Zusätzlich zum Blumenschmuck darf auf Ihrer festlich gedeckten Tafel eine professionelle Papeterie inkl. Menü- und Getränkekarten, Namenskärtchen und Tischnummern nicht fehlen. Die edle Gestaltung übernehmen wir selbst verständlich nach Ihren Vorstellungen.

Die Berechnung der kompletten Dekoration erfolgt je nach Tischgröße, Anzahl der gewünschten Blumen und Aufwand.

Dekoration je Tisch (rund) in der Farbe Ihrer Wahl inkl. Blumenarrangement, festlichem Gedeck und Papeterie für 10 Personen

ab 45,00 €



3. Aufwandspauschalen und Leihgebühren

Nun haben Sie einen ersten Eindruck über unsere Räumlichkeiten erhalten und vielleicht haben Sie auch schon den perfekten Raum für Ihre Feierlichkeit in unserem Haus gefunden.

Im Folgenden finden Sie die Gliederung unserer Aufwandspauschalen, mit diesen Pauschalen berechnen wir Ihnen unseren zusätzlichen Aufwand, welcher für die individuelle Gestaltung und exklusive Nutzung unserer verschiedenen Räume entsteht. Die Pauschalen beinhalten des Weiteren die Neben- und Reinigungskosten, sowie die Kosten der Vor- und Nachbereitung.

Aufwandspauschalen

Festsaal	250,00 €
Café Seeblick	150,00 €
Festsaal und Café Seeblick	350,00 €
Konferenzraum "Monte Carlo"	75,00 €
Remix Bar	75,00 €
Palmengarten	100,00 €

Sonstige Gebühren

Runde Tische (Durchmesser 1,80m) je	10,00 €
Stuhlhussen je Stück (inklusive Aufbau, Abbau und Reinigung)	3,85 €
Garderobenpauschale je Stunde (Garderobe wird durch einen unserer Mitarbeiter während Ihrer Veranstaltung besetzt)	18,50 €

Techniknutzung

Sie benötigen Lautsprecher, Mikrofone und eine Lichtanlage? Gern erstellen wir Ihnen hierfür ein individuelles Angebot gemeinsam mit unseren Partner = Unternehmen. Bereits vorhandene Technik stellen wir Ihnen gegen eine Gebühr zur Verfügung.

Flipchart 10,00 €

Beamer (bei Bedarf inklusive Leinwand)

Beamer 3000 Lumen	25,00 €
Beamer 7500 Lumen	50,00 €

Nutzung der eingebauten Tonanlage (ohne DJ)

Festsaal	je nach Bedarf
Remix Bar / Café Seeblick	75,00 €
Konferenzraum "Monte Carlo"	75,00 €

Zusätzlich Nutzung eines Mikrofons

Funkmikrofon	20,00 €
Headset	25,00 €

4. *Wir begrüßen Ihre Gäste*

Eine stilvolle Begrüßung gehört zu jeder Feier dazu. Folgendes schlagen wir als Begrüßung vor. Hier sind keine Grenzen gesetzt, sehr gern servieren wir Ihnen und Ihren Gästen auch Ihr persönliches Lieblingsgetränk.

a. Begrüßungsgetränke

- Sekt oder Prosecco
- „Aperol Spritz“
- „Negroni“ - London Dry Gin, Vermouth Rosso, Bitter, Orange
- „Hugo“ - Prosecco mit Holunderblütensirup und Minze
- „Aperitivo Rosato Mio“
- Alkoholfrei: „Aperitivo Crodino“ - italienische Kräuter, Ginger & Orange
...oder eine unserer leckeren alkoholfreien Limonadenvariationen

Im Winter bieten wir außerdem auf Wunsch Glühwein oder eine Feuerzangenbowle als Begrüßungsgetränk an.

b. Köstliche Kleinigkeiten zum Empfang

Treffen Ihre Gäste vielleicht vor Ihnen, dem Brautpaar, bei uns ein? Dann verkürzen wir für Sie mit köstlichen Kleinigkeiten die Wartezeit. Sie können sich in der Zwischenzeit unbesorgt auf dem Weg zu uns machen oder zum Beispiel den Stadtpark für Ihre Hochzeitsfotos nutzen.

Wir empfehlen je nach Personenzahl eine Auswahl von 3 verschiedenen „Kleinigkeiten“.

Preis pro Person ab 7,50 €

- Verschiedene Canapés oder belegte Brötchen
- „Caprese“ Tomate-Mozzarella, und Käsespieße mit Trauben
- Bruscetta mit Tomaten-Olivenconfit
- Parmaschinken mit Honigmelone
- Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
- Geräucherte Entenbrust mit Williamsbirne
- Wraps gefüllt mit Räucherlachs und Honig-Senfmarinade
- Filet vom Zander - kross auf der Haut gebraten
- Hackfleischbällchen all Arrabiata
- Gebratener Scampi auf Currylinsensalat
- Rote Grütze mit Vanilleschaum
- Mini Muffins
- Mangomousse mit Himbeercoulis



5. Kaffeetafel

Ihre Kaffeetafel bereiten wir nach Ihren individuellen Wünschen für Sie vor. Ein umfangreiches Kuchen und Tortenangebot, wird von uns oder einem unserer Partner - Unternehmen, saisonal bereitgestellt.

Blechkuchen je Stück	je 2,50 €
Torten (12 Stück)	ab 35,00 €
Individuelle Sahnetorten aus eigener Patisserie (14 Stück)	je 45,00 €

Unser Angebot aus eigener Patisserie

Torten

Schoko-Sahnetorte
Mango-Sahnetorte
Erdbeer-Mascarponetorte
Limetten-Frischkäsetorte
Schwarzwälder-Kirschtorte

Obsttorte
Erdbeertorte
Käsekuchen

Blechkuchen

Apfelkuchen
Kirschkuchen
Pflaumenkuchen
Stachelbeer-Baiserkuchen



par | schänke

Zum Anrichten Ihres Gebäcks möchten wir Ihnen zwei Varianten vorstellen:

Palmengarten | Paulaner Wirtshaus | Biergarten

Zum einen können wir für Sie ein **Kuchen und Tortenbüfett** bereitstellen. Ihre Gäste dürfen sich am Büfett selbst bedienen und unser Personal serviert Tee- und Kaffeespezialitäten am Tisch.

Oder es werden für jede Tafel einzelne **Kuchen und Tortenplatten** angerichtet und eingesetzt. Der Kaffee und Teeservice erfolgt ebenfalls am Tisch

Für das Mitbringen von eigenem Gebäck, bzw. die Anlieferung Ihres Gebäcks durch einen Konditor oder Bäcker Ihrer Wahl berechnen wir einen Gedeckpreis von 2,00 € pro Person.

!! Bitte beachten Sie, dass wir für mitgebrachtes Gebäck keine Haftung, im Falle von Verstößen gegen die Lebensmittelhygieneverordnung oder sonstiger Gefährdungen, übernehmen.

6. Menüs

Für ein stilvolles Abendessen bietet sich aus unseren Erfahrungen ein klassisches Drei oder Vier-Gang-Menü bestens an. Auch bei dieser Form des Abendessens oder Lunchs, haben Ihre Gäste eine Wahlmöglichkeit (Fleisch – Fisch – Vegetarisch) bei den Hauptspeisen. Der Vorteil des Menüs liegt aber vorrangig bei der hochwertigeren Anrichteart der Teller und Gerichte selbst.

Wir fügen Ihnen lediglich einige Beispiele (ohne auf die Wahlmöglichkeit einzugehen) bei. Bei Interesse halten wir weitere Menüvorschläge für Sie bereit.

3-Gang-Menü (pro Person 25,50 €)

Rinderbouillon mit Gemüsejulienne und Kräuterpfannkuchen

* * *

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus mit Rotweinschalotte,
buntem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

oder

Kap-Seehecht in Parmesan-Ei-Hülle auf Riesling-Risotto
und geschmolzenen Cherrytomaten

* * *

Birnen-Mascarponecreme mit Schokosplittern

4-Gang-Menü (pro Person 32,00 €)

Wildkräuter-Salat mit Himbeerdressing und Ziegenfrischkäse

* * *

„Hochzeitsuppe“ – Rinderbouillon mit Pasta- und Gemüseeinlage
oder saisonal als Alternative

Spargelcremesuppe

* * *

Tranchen vom Argentinischen Rinderfilet mit Burgunder-Jus
an Bohnenbündchen und Thymian-Polenta

oder

Filet vom Zander - kross auf der Haut gebraten – mit Salatbukett und
frischer Tagliatelle mit Pesto Rosso

* * *

Dunkles Mousse au Chocolate mit Haselnuss-Krokant
und weißer Schokoladen-Soße

7. Büfettvorschläge

„Wer die Wahl hat, hat die Qual!“ Für Kurzenschlossene, bzw. um Ihnen die Planungsarbeit zu erleichtern haben wir Ihnen zusätzlich zu der nachfolgenden Auswahl an individuellen Gerichten für Ihr Büfett zwei Vorschläge zusammen mit unserem Küchenchef vorbereitet.

Hochzeitsbüfett ab 40 Personen je 28,50 €

„Nomen est omen“ – Ihr klassisches Hochzeitsbüfett!

Gutes Essen und Trinken hält Körper und Seele zusammen - diese Weisheit unserer Vorfahren wird uns immer bei festlichen Anlässen besonders bewusst, natürlich allen voran wenn es um das wohl schönste Fest des Lebens geht – Ihre Hochzeit.

Suppe

„Hochzeitssuppe“ – Rinderbouillon mit Pasta- und Gemüseeinlage
oder saisonal als Alternative
Spargelcremesuppe

Vorspeisen

Wildkräutersalate mit Radieschen und mariniertem grünen Spargel oder Ziegenkäse
Gurkensalat mit Dillrahm und Tomatensalat
Gefüllte Eier oder Pikanter Geflügelsalat
Schinken und Salami in verschiedensten Variationen
Arrangement verschiedener Räucherfischspezialitäten mit Sahnemeerrettich
Gemischter Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterfrischkäse

Hauptgang

Zarte Medaillons von der Schweinelende mit Champignonrahm
dazu Tagliatelle
Zanderfilet gebraten dazu knackiges Brokkoligemüse,
glacierte Karotten und Pastinaken serviert mit Petersilienkartoffeln

Rinderhüfte rosa mit Kräuterkruste, dazu ein Kartoffelgratin...

... oder als das gewisse Etwas - live am Büfett für Sie tranchiert
(zzgl. 1,50 € p.P.)

Vegetarisch

Spinatknödel in gebräunter Butter mit Parmesan

Zum Abschluss - Dessert

Kirsch- oder Waldbeerengrütze mit Vanillesoße
Mousse au Chocolate mit Kirschen
oder
saisonal Erdbeeren mit Vanille Ricotta

„Mittelmeerbrise“

Ein Gefühl von Frühling & Sommer

Sand zwischen unseren Zehen, eine Brise Meeresluft, daran denken wir, wenn die Tage wieder länger und wärmer werden. Die Spezialitäten der mediterranen Küche in unserem Sommerbüfett haben ein Aroma, das nach Sonne und Urlaub schmeckt. Überzeugen Sie sich selbst...

Büfett Mediterrane ab 40 Personen je 29,90 €

Suppe

Minestrone – italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern und Pasta
oder
Gurkenkaltschale

Vorspeisen

Cherry-Strauchtomaten mit Mozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum
Italienische Antipasti – gebraten und in Olivenöl mit Thymian und
Rosmarin eingelegte Zucchini, Aubergine und Paprika
Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
Melonensalat mit Rucola und Parmaschinken
Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Hirtenkäse
Ciabatta- und Focacciavariationen, dazu Butter und Tomaten-Brottaufstrich

Hauptgang

Rinderschmorbraten mit Kräuterkruste „Provence“ dazu Burgunderjus
und Rosmarinkartoffeln
Hähnchenbrust Florentiner Art, gefüllt mit Spinat und Schafskäse, dazu Gnocchi
Lachssteaks auf mediterranem Grillgemüse mit Basmati-Reis

Vegetarisch

Spaghetti Parmigiano

***... oder als das gewisse Etwas live am Büfett für Sie im Käselaiab zubereitet
(zzgl. 1,50 € p.P.)***

Zum Abschluss - Dessert

Tiramisu - saisonal auch als Erdbeer-Tiramisu
Mango-Panna-Cotta

8. *Ihr individuelles Büfett*

Treffen Sie bei Speis und Trank Ihre ganz persönliche Wahl.

Im Folgenden finden Sie eine Auswahl an kalten und warmen Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts. Unser Standard Büfett setzt sich zusammen aus einer Suppe, fünf Vorspeisen, vier verschiedenen Hauptgerichten, drei Sättigungsbeilagen und einer Gemüsebeilage und drei Desserts. Gegen Aufpreis können Sie Ihr Büfett jederzeit mit unseren Zusätzlichen Angeboten veredeln.

Individualbüfett pro Person

ab 31,50 €

Eine genaue Beratung und Absprache erfolgt immer individuell.



a. Suppen und kalte Vorspeisen:

Im Folgenden finden Sie eine Auswahl klassischer Suppen, zusätzlich halten wir je nach Jahreszeit saisonale Suppe für Sie bereit.

- „Hochzeitssuppe“ – Rinderbouillon mit Pasta- und Gemüseinlage
- Rindsconsommé mit Wurzelgemüse
- Kessulgulasch nach Ungarischer Art
- Hausgemachte Soljanka
- Hausgemachte sächsische Kartoffelsuppe mit gebräunten Würstchenkröstel
- Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen
- Paprikarahmsuppe
- Pilzrahmsüppchen
- Karotten-Ingwer-Süppchen
- Apfel – Süßkartoffelschaumsüppchen
- Blumenkohlcremesüppchen mit Lachsstreifen
- Gazpacho – kalte Gemüsesuppe
- Gurkenkaltschale
- Minestrone – italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern und Pasta

Beispiel saisonaler Suppen:

- Kürbiscremesuppe mit Kern-Öl
- Spargelcreme
- Feine Lauchcremesuppe
- Deftige sächsische Linsensuppe
- Wildsoljanka mit saurer Sahne



Kalte Vorspeisen:

Aus folgendem Angebot können Sie bis zu 3 Vorspeisen wählen!

- Wildkräutersalate mit verschiedenen Dressings und Toppings
- Italienische Antipasti – Gebraten und in Olivenöl eingelegte Zucchini, Aubergine und Paprika
- Salat Caprese im Glas mit frischem Basilikum
- Italienische Schinken- und Salamivariationen
- Schlachterplatte mit frischem Hackepeter und Wurst aus dem Rauch
- Arrangement verschiedener Räucherfischspezialitäten
- Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Hirtenkäse
- Gurkensalat mit Dillrahm oder Tomatensalat
- Feldsalat mit gebackenem Kürbis (saisonal) oder alternativ mit Walnüssen und Ziegenkäse
- Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat



Zusätzlich wählen Sie bis zu 2 Vorspeisen aus Folgendem!

- Hausgemachter Eiersalat , Kartoffelsalat oder Pastasalat
- Gefüllte Eier
- Herzhafter Rindfleischsalat
- Pikanter Geflügelsalat
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
- Forellenfilets an Kresseschaum
- Shrimps im Glas mit Cocktailsoße auf Eisbergsalat
- Lachscarpaccio mit Spargelmousse oder Wraps mit Räucherlachs und Basilikumfrischkäse gefüllt
- Terrine von der Räucherforelle mit Sahnemeerrettich

Gern gestalten wir Ihr kaltes Vorspeisenbüfett etwas exotischer. Einige exklusive Kreationen unseres Küchenteams finden Sie hier: 1,50 €/Person

- Tomaten – Mozzarella – Bällchen gebacken auf Knoblauch – Sauerrahm Dip
- Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäse
- Räucherlachsterrine auf Kürbisgemüse
- Frischkäsepralinen in Knoblauch – Kräutermantel
- Melonensalat mit Rucola und Parmaschinken
- Marinierter Tintenfisch in einer scharfen Tomaten – Basilikum – Sauce
- Oktopus - Salat mit eingelegten Tomaten
- Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

Bei allen Vorspeisenbüfett sind eine Auswahl von Brot- und Brötchen, eine Variation von Laugengebäck oder Wurzelbrot im Ganzen sowie Butter und Frischkäse inklusive.

b. Hauptspeisen:

Für ein reichhaltiges Warmes Büfett empfehlen wir die Zusammenstellung von verschiedenen Fleischgerichten und einer vegetarischen Hauptspeise.



Hier treffen Sie Ihre persönliche Wahl der 3 Fleischgerichte

Vom Schwein

- Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse und Blattspinat
- Zarte Medaillons von der Schweinelende mit Champignonrahm
- Geschnetzeltes Züricher Art
- Schweinefilet „Italia“ im Speckmantel
- Schweinsbraten toskanischer Art mit Knoblauch, Salbei und Rosmarin
- Nürnberger Krustenbraten mit warmen Speckkrautsalat

Vom Rind

- Gespickter Rinderbraten in Burgundersauce
- Toskanischer Rinderschmorbraten im Rotweinsud
- Sächsischer Sauerbraten wahlweise aus der Hirschkeule
- Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus
- Gepökelte Rindszunge in gebräuter Butter
- Geschnetzeltes vom Rind in Pfeffer – Rahm oder nach Art Stroganoff
- Rinderhüfte rosa mit Kräuterkruste

Aus dem Wasser

- Kap-Seehecht in Parmesan – Ei – Hülle
- Edelfischfilet im Backteig
- Gebratene Lachsfilets mariniert in Olivenöl, Knoblauch und Limetten - auch auf einem Spinatbett erhältlich
- Winterkabeljau auf Orangen-Fenchelgemüse
- Filets von der Dorade auf provenzalischem Gemüse
- Zanderfilet gebraten auf einem Gemüsebett

Geflügel

- Gegrillte Hähnchenbrust „Saltimbocca“, mit Salbeiblatt und Parmaschinken umwickelt
- Gefüllte Putenroulade
- Hähnchenbrust auf Kräuterchampignons
- Perlhuhnbrust „Florentiner Art“ mit Spinat und Hirtenkäse gefüllt
- Hähnchengeschnetzeltes Mailänder Art mit Gemüse und italienischen Kräutern
- Poulardenbrust mit glasierten Schalotten in Rotweinjus

Lamm

- In Rosmarin - Jus geschmorter Lamnbraten oder gegrillte Lammhaxen in Knoblauchmarinade

Ersatzweise können Sie saisonale Köstlichkeiten für die Zusammenstellung Ihres Büfetts verwenden

- Geschmortes Hirsch-Kürbisragout in Rahmsauce
- Rehragout mit Rahmwaldpilzen
- Gänsebraten, knusprig gebräunt und frisch aus dem Rohr
- Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Preiselbeersauce
- Lammfilet mit Knoblauch – Kräutermarinade



Unsere vegetarischen Speisen, bitte wählen Sie eine!

- Spinatknödel in gebräunter Butter mit Parmesan
- Vegetarische Lasagne mit mediterranem Gemüse
- Kartoffel-Gemüse-Gratin
- Linguini mit Basilikumpesto und geschmolzenen Tomaten
- Tortellini mit Spinat gefüllt in Tomatenpesto
- Gnocchi mit Pilzen gefüllt in Gorgonzolarahm

Ergänzen Sie bitte passend zu Ihrer individuellen Auswahl der Hauptspeisen 3 der nachfolgenden Sättigungsbeilagen

- Pasta nach Wahl in verschiedenen Variationen
- Serviettenknödel (auch gefüllt)
- Gefüllte Kartoffeltaschen
- Kartoffelklöße
- Kartoffel - Gratin
- Kartoffelspalten mit Dip
- Basmatireis / Gemüsereis etc.
- Spätzle / Gnocchi
- Petersilienkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelkroketten
- Schupfnudeln

Dazu noch etwas „Gesundes“, wählen Sie Ihre Gemüsebeilage:

- Saisonale Gemüsevariation
- Waldpilze oder Rahmchampignons
- Gebutterte Blumenkohl- und Brokkoli-Röschen
- Mediterranes Pfannengemüse mit Zucchini, Paprika und Aubergine
- Deutsche Klassiker wie Apfelrotkohl, Wein- oder Sauerkraut, Speckbohnen etc.
- Spargel mit Sauce Hollandaise (saisonal)
- Mandelrosenkohl

d. Schaustücke

Unsere Schaustücke können ab 50 Personen gebucht werden. Mit diesem verleihen wir Ihrem Büfett unsere persönliche und exklusive Note, da einer unserer Mitarbeiter Ihr gewünschtes Schaustück am Büfett für Sie tranchiert, flambiert bzw. portioniert.





- Kreolische Fischpfanne mit Dorade, Muscheln, Pulpo und Riesengarnelen
- Schinken im Brotteig gebacken
- Norwegischer Lachs im Ganzen
- Roastbeef Rosa gebraten
- Große Wikinger Keule
- Nürnberger Krustenbraten
- Spaghetti Parmigiano - im Parmesanlaib zubereitet

c. Zum Abschluss – Desserts:

Mögen Sie es süß, herzhaft oder fruchtig? Gestalten Sie Ihren persönlichen Abschluss des Menüs – bitte wählen Sie 2-3!

- Obstpyramide mit Früchten der Saison
- Ananas-Minz-Salat
- Erdbeeren mit Vanille Ricotta
- Kirsch- oder Waldbeerengrütze mit Vanillesoße
- Mousse au Chocolate mit Kirschen oder Schokotarte
- Schokoküchlein im Glas
- Tartelettes gefüllt mit einer Mokka-Schokoladen-Creme
- Panna Cotta in verschiedenen Varianten
- Birnen-Mascarponecreme mit Schokosplittern
- Holunder-Prosecco-Gelee
- Tiramisu auch saisonal als Erdbeer-Tiramisu
- Strudelvariationen mit Vanillesauce
- Plauenenküchlein mit Vanilleschaum oder Pflaumenkompott mit Zimtschaum
- Spekulatiusmousse mit Glühweingelee



Oder etwas ganz Besonderes?

- Variation von Südfrüchten in der Pfanne karamellisiert und flambiert mit Vanilleeis
- Schokoladenfondue mit hausgemachten Biskuit und Früchten

Einen herzhaften Abschluss? – Käse schließt bekanntlich den Magen!

Internationale Käsespezialitäten garniert mit Weinbeeren

Neben dem genannten Speisenangebot hält unsere Küche viele weitere Kreationen bereit und ist immer offen für neue Anregungen.

9. Mitternachtssnacks

Auch zu späterer Stunde bieten wir Ihnen gerne ein Mitternachtsbüfett an. Sie können aus folgenden Snacks wählen:

- Frischer Hackepeter und hausgeschlachtete Wurst, mit Brotvariation, Laugenbrez'n und sauer eingelegtem Gemüse
- Currywurst in der großen Pfanne serviert!
- Gulaschsuppe, dazu Wurzelbrot

Wir berechnen je Snack 4,50 € pro Person

10. Getränke

Bei der Planung und Gestaltung Ihres Getränkeangebots sind wir Ihnen gern behilflich. Ihnen steht unser gesamtes Getränkesortiment für Ihre Hochzeitsfeier zur Verfügung. Wir können Ihnen eine Einzelabrechnung sowie Paketpreise (Getränkepauschalen) anbieten. Im Folgenden finden Sie unsere Getränkepauschalen, wobei wir diese problemlos Ihren Wünschen anpassen können, beziehungsweise Ergänzungen vorgenommen werden können.

Getränkepauschale I.

Inklusive:

- Granini Fruchtsäfte und Schorlen 0,20l ab 2,20 €
- Cola, Fanta, Sprite 0,30l je 2,50 €
- Gerolsteiner Mineralwasser 0,25l je 1,80 €, 0,75l je 4,50 €
- Paulaner Biere / Weißbiere, Hartmannsdorfer Pils etc. ab 2,80 € bis 3,80 €
- Bitter Lemon, Tonic und Ginger Ale 0,30l je 3,00 €
- Sekt oder Prosecco 0,10l ab 3,00 € (Sekttempfang ausgenommen)
- Hausweine weiß und rot (trocken, halbtrocken und lieblich) 0,20l je 4,50 €

Erwachsene je 23,50 €
Kinder 4 - 15 Jahre je 15,50 €

Getränkepauschale II.

Inklusive:

- Sortiment der Getränkepauschale I.
- Aperol Spritz / Hugo 0,25l je 5,00 €
- Longdrinks (z.B. Cuba Libre, Gin Tonic, Whisky-Cola, Campari-Orange) 0,30l ab 6,00 €
- Spirituosen: (z.B. Ramazzotti, Jägermeister, Kirsch- und Pfefferminzlikör, Obstler) 4cl ab 2,50 €
- Kaffee, Cappuccino, Espresso Doppio ab 2,20 €

Erwachsener je 31,50 €
Kinder 4 – 15 Jahre je 15,50 €

Getränkepauschale III.

Inklusive:

- Sortiment der Getränkepauschale II.
- Alkoholische Cocktails (z.B. Tequila Sunrise, Moscow Mule, Caipirinha, Sex on the Beach, Pina Colada etc.) ab 7,00 €
- Alkoholfreie Cocktails (z.B. Ipanema, Virgin Colada, Lucky Driver) ab 5,00 €

Erwachsener je 36,50 €
Kinder 4 – 15 Jahre je 15,50 €

Alle Getränkepauschalen sind für den Zeitraum von 16:00 – 2:00 Uhr kalkuliert. Eine Verlängerung des Zeitraums oder Erweiterung des Sortiments ist möglich, muss jedoch individuell kalkuliert werden.

11. *Unterhaltung / Fotograf*

Zu einer gelungenen Hochzeitsfeier gehört auch gute Unterhaltung beziehungsweise ein passendes musikalisches/künstlerisches Rahmenprogramm.

Wir pflegen aufgrund unserer vielen Veranstaltungen gute Kontakte zu Künstlern und Musikern unserer Region und sind Ihnen gern bei Auswahl und Buchung eines individuellen Programms behilflich.

DJ inklusive Ton- und Lichtanlage ab 350,00 €
(je nach Größe des Veranstaltungsraum)

Auch bei der fotografischen Begleitung Ihrer Hochzeit sind wir Ihnen gern behilflich und vermitteln Ihnen gern Kontakte von uns bekannten und bewährten Fotografen oder Fotostudios.



12. *Heimreise / Taxi*

Auch die schönste Feier findet irgendwann ein Ende. Für eine sichere Heimreise sorgen die ortsansässigen Taxiunternehmen. Bitte setzen Sie sich rechtzeitig mit ihnen in Verbindung um die Verfügbarkeit zu gewährleisten. Die nötigen Kontakte können wir Ihnen gern zukommen lassen.

Bitte beachten Sie, bei der Reservierung aller unserer Räumlichkeiten gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese finden Sie online unter www.parkschaenke.com. Gern senden wir Ihnen Ihr persönliches Exemplar auf Anfrage zu.

Palmengarten | Paulaner Wirtshaus | Biergarten

Natürlich bereiten wir Ihnen gern Speisen und Getränke nach Ihren persönlichen Wünschen zu. Falls Sie Fragen haben oder Ergänzungen für Ihre Feierlichkeit wünschen, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen.

So erreichen Sie uns:

Parkschänke Gastronomie GmbH & Co. KG
Tierparkstraße 2
09212 Limbach - Oberfrohna

Telefon: 03722 - 795 99 0
Fax: 03722 - 795 99 30
Email: kontakt@parkschaenke.com

