

Ihre Firmenweihnachtsfeier

Für Gruppen ab 20 Personen bieten wir Ihnen drei attraktive Pakete, die für jedes Budget die richtige Wahl sind. Wählen Sie einfach das Paket, das zu Ihnen passt und lassen Sie sich von uns bei der Planung Ihrer unvergesslichen Weihnachtsfeier unterstützen. Natürlich können Sie zusätzliche Leistungen nach Belieben hinzubuchen, um Ihre Feier ganz nach Ihren Vorstellungen zu gestalten.

Zusätzliche Leistungen – Ihre Feier ganz nach Wunsch:

Getränkepauschale für 3 Stunden:

Die Pauschale umfasst eine Auswahl an Getränken wie Mineralwasser, Softdrinks, Saftschorlen, diverse Biersorten sowie Hausweine (rot, weiß, rosé).

Der Glühweinempfang (wetterabhängig auch draußen) ist ebenfalls enthalten.

25,00 € p.P.

Weihnachtsdekoration:

In allen Paketen bereits inklusive, sorgt sie für eine stimmungsvolle Atmosphäre.

Auf Wunsch können Sie einen festlich geschmückten Weihnachtsbaum für Ihre Feier hinzubuchen.

(limitierte Verfügbarkeit)

PARK *P* HOTEL
HEILBRONN

PARK *P* HOTEL
HEILBRONN

IHR EVENT IN DEN BESTEN HÄNDEN.
JETZT UNVERBINDLICH
BERATEN LASSEN!

**Wir freuen uns über Ihre Anfrage unter:
veranstaltung@parkhotel-heilbronn.de**

Parkhotel Heilbronn GmbH & Co. KG
Gartenstraße 1 – 74072 Heilbronn
07131- 3822 281 / 282
www.parkhotel-heilbronn.de





ECONOMY

Schwarzwurzel-Cremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons



Geschmorte Ochsenbäckchen
in Portweinjus
Pot au Feu von Edelfischen
Bergkäse Spinat Nockerl
mit Käseschaum & Röstzwiebeln

Serviettenknödel
hausgemachte Tagliatelle
Wintergemüse



Mascarpone Spekulatiuscreme
und Crumble

48,50€ p.P.



*In allen Buffets ist ebenso
unser buntes Salatbuffet
mit vielfältiger Blatt-und Rohkostsalat-
Auswahl, zweierlei Dressings,
Toppings sowie unser reichhaltiger
Brotkorb enthalten.*



CLASSIC

Schwarzwurzel-Cremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons
Unterländer Feldsalat
mit Kartoffeldressing, Speck
und Kracherle



Geschmorte Ochsenbäckchen
in Portweinjus
Knusprige Entenkeule
aus dem Backrohr mit Orangenjus
Pot au Feu von Edelfischen
Bergkäse Spinat Nockerl
mit Käseschaum & Röstzwiebeln

Serviettenknödel
hausgemachte Tagliatelle
Apfelrotkohl
Wintergemüse



Mascarpone Spekulatiuscreme
und Crumble
Schokoladenmousse
mit Himbeere

53,50€ p.P.



DELUXE

Schwarzwurzel-Cremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons
Unterländer Feldsalat
mit Kartoffeldressing, Speck
und Kracherle

Süß-sauer eingelegter Hokkaidokürbis,
geräucherte Entenbrust, Wildkräuter



Geschmorte Ochsenbäckchen
in Portweinjus
Knusprige Entenkeule
aus dem Backrohr mit Orangenjus
Loins vom Winterkabeljau
mit Pommery Senfsoße
In Portwein geschmorte Rehschulter
mit karamellisierten Birnen
Bergkäse Spinat Nockerl
mit Käseschaum & Röstzwiebeln

Serviettenknödel
Süßkartoffelgnocchis
hausgemachte Tagliatelle
Apfelrotkohl
Wintergemüse



Mascarpone Spekulatiuscreme
und Crumble
Schokoladenmousse mit Himbeere
NY-Cheesecake mit Blaubeercoulis

62,50€ p.P.

