

A romantic wedding scene outdoors. A bride and groom are in the foreground, embracing and kissing. The groom is wearing a dark suit with a white shirt and a light-colored bow tie. The bride is wearing a white lace wedding dress. In the background, several guests are visible, some smiling and clapping. The setting is a grassy area with trees and a white picket fence. The overall atmosphere is joyful and celebratory.

# *Trauen & Feiern*

**EURE TRAUUNG, EURE HOCHZEITSFEIER MIT KULINARISCHEN  
HIGHLIGHTS UND PERFEKTEM SERVICE FÜR EINEN  
UNVERGESSLICHEN TAG**









# FEIERN IM GRÜNEN

## Darum Parkhotel:

- standesamtliche oder freie Trauungen unter blauem Himmel, im Park oder im Hotel
- verschiedene Locations zum Feiern für bis zu 120 Personen (als Party bis zu 199 Personen)
- 7 Veranstaltungsräume
- kostenfreies Hochzeitszimmer für das Brautpaar
- 84 Zimmer der Wohlfühlklasse, für Eure Gäste, direkt in der Location
- Hotelbar, Fitnessraum und Sauna
- zentrale Lage mit einem eigenen Hotelpark, an den wunderschönen Herminghauspark grenzend, mit Streichelzoo, Minigolf & großem Spielplatz
- 100 hoteleigene Parkplätze





# TRAUEN & FEIERN

IM PARKHOTEL NAH BEIEINANDER!

Mit dem Standesamt bieten wir Euch einen außergewöhnlichen Ort für Eure Trauung:

- standesamtliche oder freie Trauungen unter blauem Himmel
- wir bieten Euch eine außergewöhnliche Location für den besonderen Anlass



# FREI.RAUM

## FESTLICH FEIERN!

- bis zu 150 Sitzplätze im Restaurant, 100 Sitzplätze auf der Terrasse (als Party bis zu 199 Personen)
- sonnendurchfluteter, heller Raum
- direkter Zugang über die Sonnenterrasse in den hoteleigenen Park
- Tischform wie Ihr es wünscht
- Empore als Bühne für Euer persönliches Programm oder als Tanzfläche nutzbar
- separater Buffetraum für eine ungestörte Veranstaltung beim Auf- & Abbau des Buffets
- ebenerdig erreichbare und behindertengerechte Toiletten
- Stuhlhussen möglich







# RESTAURANT „ZUR GIEßEREI“ INDUSTRIAL CHIC!

- bis zu 90 Plätze in der Gießerei, 90 Sitzplätze auf der Terrasse (als Party mit bis zu 199 Personen)
- separater Eingang
- Bartresen für ein ungezwungenes Ambiente
- direkter Zugang über die eigene Terrasse in den hoteleigenen Park
- Tageslicht von zwei Seiten
- integriertes Buffet, wandelbar zur Tanzfläche
- separate Toiletten, exklusiv für Eure Veranstaltung
- angrenzender Veranstaltungsraum als „Kinderspielzimmer“ reservierbar

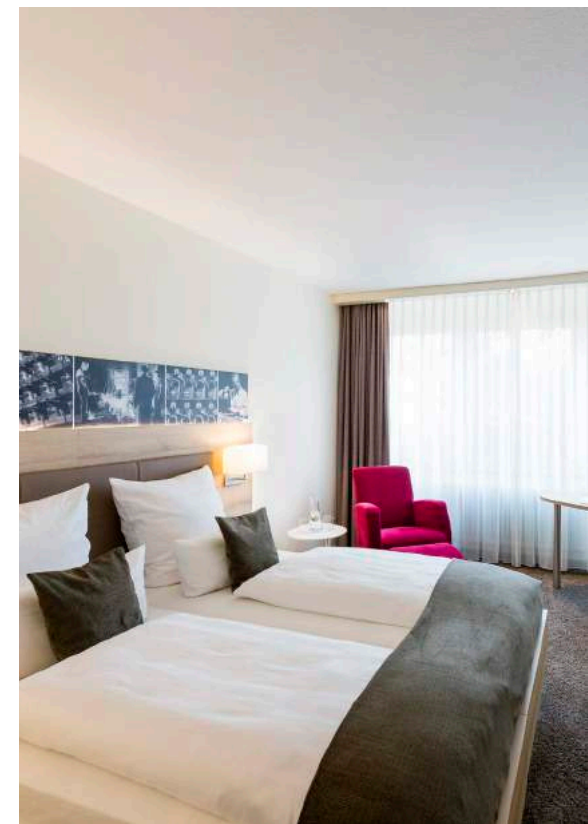
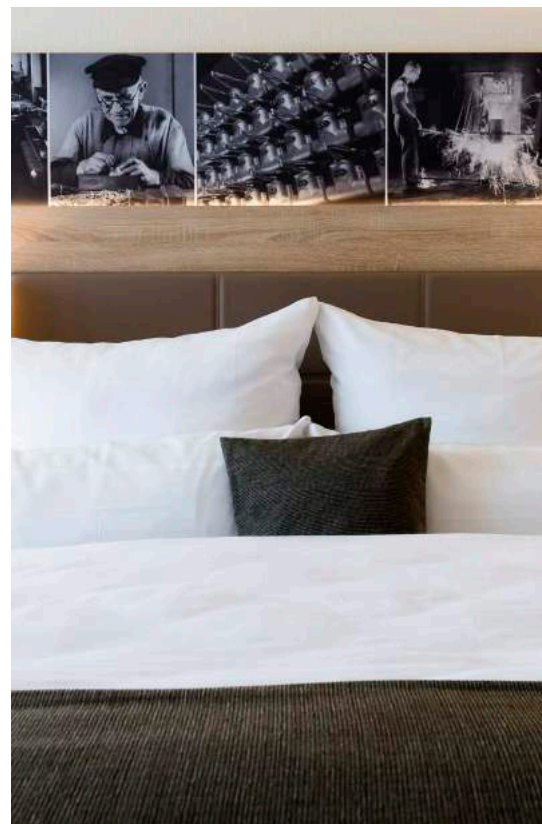




## FEIERN & ÜBERNACHTEN

Zu Eurer Feier gehört das Glas Sekt, der Wein und das frisch gezapfte Bier. Eure Gäste schlafen gemütlich in den Zimmern unserer Wohlfühlklasse, ohne Fahrstress und mit ausgiebigem Frühstück, zu Sonderkonditionen.

- Ab EUR 55,- pro Person im Doppelzimmer der Wohlfühlklasse inkl. Frühstück
- EUR 35,- Einzelzimmerzuschlag inkl. Frühstück
- Early-Check-in & Late-Check-out für einen Aufpreis von nur je EUR 20,- (auf Anfrage und nach Verfügbarkeit)





# DEKORATIONS- PAKETE

MIT LIEBE ZUM DETAIL!

## Paket 1

- 3 Vasen pro Tisch mit Blumen der Saison in Euren Hochzeitsfarben
- 3 Teelichtgläser pro Tisch Eurer Wahl
- 2 Menükarten pro Tisch
- weiße Tischdecken

## Paket 2

- verschiedene kleine und große Vasen pro Tisch mit Blumen der Saison in Euren Hochzeitsfarben
- 5 Teelichtgläser pro Tisch Eurer Wahl
- 2 Menükarten pro Tisch
- weiße Tischdecken

## Paket 3

- 5-armige Kerzenleuchter inklusive Kerzen in Euren Wunschfarbe
- mit gewickeltem Blütenkranz
- mit Blumen der Saison in Euren Hochzeitsfarben oder Vasen mit Blumen der Saison in Euren Hochzeitsfarben
- 2 Menükarten pro Tisch
- weiße Tischdecken

## Paket 4

- 5-armige Kerzenleuchter inklusive Kerzen in Euren Wunschfarbe
- mit ausgefallenem gesteckten Blütenkranz aus Blumen der Saison in Euren Hochzeitsfarben oder Vasen mit Blumen der Saison in Euren Hochzeitsfarben
- 2 Menükarten pro Tisch
- weiße Tischdecken



# CANDYBAR & LECKEREIEN

## FÜR JEDES ALTER!

- Eure Candybar - exklusiv in Euren Farben
- das Dankeschön an Eure Gäste
- als süße Überraschung und ein echter Eyecatcher







# PHOTOBOOTH

ERINNERUNGEN FÜR EUCH  
UND EURE GÄSTE!

Der Spaß kann beginnen... und kommt ganz von selbst!

Wir machen die Arbeit, Ihr habt das Vergnügen. Erlebnisse Schnappschüsse mit Euren Freunden und Eurer Familie. Für Erinnerungen, die individuell und einzigartig sind - wie Eure Hochzeit. Mit Sofortdruck-Funktion und zur digitalen Mitnahme.

- Photobooth inklusive Auf- & Abbau
- keine zeitliche Begrenzung, kein Stress – unbegrenzter Spaß
- lustige Foto-Accessoires
- online Bildergalerie
- Sofort-Fotodrucker für bis zu 300 Bilder
- für den Veranstalter: alle Bilder auf einem USB-Stick



# FEUERWERK

## DER KRÖNENDE ABSCHLUSS!

Die Krönung Eures Tages: das Feuerwerk, emotional und exklusiv. In Eurem Park, das Highlight des Abends. Wir übernehmen das, genießt Eure Feier, Eure Gäste und Euren Moment.

- abgestimmtes Höhenfeuerwerk mit 920 Schuss
- ca. 300 Sekunden Brenndauer
- 23 verleitete Batterien
- alle Genehmigungen werden durch das Hotel beantragt
- kontrolliertes Entzünden und Entsorgen der Batterien (32 KG)







# BAUSTEINE

## MENÜS

### Suppen

Rahmsuppe vom bretonischen Hummer  
frische Kräuter | Cognac

Schwäbische Hochzeitssuppe

Gurkencremesüppchen | Räucherlachsstreifen

Tomatenessenz | Basilikum | Feta

Pfirsich-Paprikarahmsuppe | Fischspieß

pikante Süßkartoffel-Apfelsuppe | Rote Bete Chips

### Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet | Rucola | Parmesan

drei kleine Kartoffelpuffer | Räucherlachs | Forellenkaviar

kleiner Italienischer Vorspeisenteller

Duett von Parmaschinken & im Bierteig gebackenen  
Ziegenkäse | Feigensenf

### Zwischengänge

lauwarmes Räucherforellenfilet | Topinambur-Stampf  
Rote Bete Vinaigrette

lauwarme hausgeräucherte Entenbrust  
Pommery-Senfschaum | Balsamico-Honig-Röstkartoffeln

Steinpilzrisotto | gebratenes Doradenfilet | Safranschaum

Lachstatar | Frischkäse | Nest aus schwarzen  
Fettuccine | Ingwer-Zitronengrassauce

Sorbet (Wählen Sie Ihre Lieblingsfrucht)

Zitronen-Sorbet mit Minze | Blutorangen-Sorbet  
Passionsfrucht-Sorbet | Cassis-Sorbet

aufgefüllt mit:

Prosecco | deutschem Winzersekt | Champagner



# BAUSTEINE

## MENÜS

### Hauptgänge

Züricher Kalbsgeschnetzeltes | frisches Gemüse | Röstitaler

Saltimbocca vom Kalb | Salbei | Parmaschinken  
Tomatennudeln | gebratenes Zucchini-Carpaccio

Duett vom Kalbs- & Rinderfilet „Strindberg“  
Sherryrahm | Bohnenbündchen | Röstkartoffeln

Kalbsfilet  
Morchelrahmsauce | gebackener Romanesco | Spätzle

Rehrückenmedaillons  
Preiselbeer-Pflaumensauce | Rosenkohl | Schupfnudeln

Lammrücken  
Chili-Mandelkruste | Orangen-Mangosauce | Safranreis

rosa gebratene Barbarie Entenbrust  
Honig-Senfsauce | Brokkoli | Herzoginkartoffeln

Hirschbraten | Rotweinsauce | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße

Rinderfiletmedaillon  
Schalotten-Balsamicosauce | Zuckerschoten | Birnenkroketten

Rinderfiletstreifen  
Waldpilz-Creme-Fraîche-Sauce | Nussspätzle | frischer Salat  
Schweinemedallion | Champignonrahmsauce | Spätzle | Salat

Hähnchenbrust | Riesengarnelen | Sauce  
Hollandaise überbacken | Pestonudeln | junge Karotten  
Butterfisch unter der Apfelkruste | Gemüserisotto | Safransauce

gebratenes Doradenfilet  
Hummer-Shrimpsauce | Blumenkohl | Fettuccine







# BAUSTEINE

## MENÜS

### Dessert

Duett von zweierlei Mousse  
frische Früchte

Panna Cotta  
Kiwikompott

Crème Brûlée im Weckglas  
Apfel-Birnenconfit

Crème Caramel  
Ananas-Carpaccio

Tiramisu  
Amarettosauce

gebackenes Eis  
Crème Kirschen

Limonen-Mascarponearte  
Mangokompott

„Dessert Parkhotel“ -  
eine süße Überraschung mit  
Crème | Eis | Parfait | frischen Früchten  
hausgemachte Eisbombe | Feuerwerk  
marinierter Obstsalat | Rote Grütze



# SPANFERKEL & PUTER

## BUFFET

### Vorspeisen

gepökelte Rinderzunge | Frankfurter Grüne Sauce  
Schweinekopfsülze | Remouladensauce  
ganzer gedünsteter Lachs | Sahnemeerrettich  
Platte vom kalten Spießbraten  
Gemüse-Carpaccio  
Griebenschmalz  
gemischter Brotkorb | Butter

### Salate

6 marktfrische Salate | Schwäbischer Kartoffelsalat  
Krautsalat | 2 verschiedene Dressings

### warme Speisen

ganzes Spanferkel oder Krustenbraten | Altbierkümmeljus  
ganzer gebratener Puter | Beifusssauce  
gedünstetes Seelachsfilet | Senfschaumsauce

### Beilagen

Thymian-Kartoffeln | Semmelknödel | Butterreis  
Apfelrotkohl | Bayrisch Kraut | buntes Gemüse

### Dessert

Rotweincreme  
Bayerisch Creme | Schattenmorellen  
warmer Apfelstrudel | Vanillesauce  
Rote Grütze







# HERMINGHAUS

## BUFFET

### Vorspeisen

gemischte Fischplatte | Makrelenfilet | Räucherlachs  
Vitello Tonnato vom Schweinelachs  
Bauernschinken | Honigmelone  
Carpaccio von gebratener Hähnchenroulade | Mangosauce  
Tomate & Mozzarella | frisches Basilikum  
gemischter Brotkorb | Butter

### Salate

6 marktfrische Salate | Nudelsalat  
Brokkoli-Schinkensalat | 2 verschiedene Dressings

### warme Speisen

Putenbrustgeschnetzeltes | Champignon-Rahmsauce  
Rescher Schweinebraten | eigene Sauce  
pochiertes Rotbarschfilet | Lauchrahmgemüse

### Beilagen

Salzkartoffeln | Kartoffelkroketten  
Nudeln | bunte Gemüseauswahl

### Dessert

Quarkcreme | Fruchtsauce  
Vanillepudding  
Englische Mintcreme  
Rote Grütze | Vanillesauce



# WALLFAHRTSORT NEVIGES

## BUFFET

### Vorspeisen

Duett | Räucher-Makrele | Lachs  
Antipastiauswahl  
Vitello Tonnato vom Schweinelachs  
Lachsschinken | Honigmelone  
Tomate & Mozzarella | frisches Basilikum  
gemischter Brotkorb | Butter

### Salate

8 marktfrische Salate | Rindfleischsalat  
Farmersalat | 3 verschiedene Dressings

### warne Speisen

Schweinemedallions | Austernpilz-Rahmsauce  
Rheinischer Sauerbraten  
gebratenes Lachsfilet | Lauchrahmgemüse

### Beilagen

Semmelklöße | Butterspätzle | Kartoffelkroketten  
frisches Gemüse | Sauce Hollandaise | Apfelrotkohl

### Dessert

braunes Schokoladen-Mousse  
Bayerisch Creme | Schattenmorellen  
cremiger Vanillepudding  
Rote Grütze | Vanillesauce

statt Dessert servieren wir auf Wunsch:  
Eisbombe mit Fontänen  
marinierter Obstsalat | Rote Grütze







# TÖNISHEIDE

## BUFFET

### Vorspeisen

Duett | ganzer gedünsteter Lachs | geräucherter Lachs  
luftgetrockneter italienischer Landschinken  
Charentais Melone  
zweierlei Spargelröllchen | Pute | gekochter Schinken  
Antipastiauswahl  
französische Käseauswahl | Feigensenf  
gemischter Brotkorb | Butter

### Salate

8 marktfrische Salate | Geflügelsalat  
Lauch-Käse-Schinkensalat | 3 verschiedene Dressings

### warme Speisen

US Rinderbavette | Sauce Bernaise  
mediterrane Hähnchenbrust | getrocknete Tomaten  
Oliven | Fetakäse  
gebratener Königsfisch | Champagner-Senf-Sauce

### Beilagen

Rosmarinkartoffeln | Mandelkroketten | Tomatenreis  
Grillgemüse | Speckbohnen

### Dessert

Eisbombe mit Feuerwerk  
marinierter Obstsalat | Rote Grütze



# LANGENBERG

## BUFFET

### Vorspeisen

Räucherfischspezialitäten | Heilbutt | Makrele | Lachs | Aal  
Duett Wild-Pastete & -Terrine | Cumberland-Sauce  
gebratene Medaillons vom Rinder-, Kalbs- &  
Schweinefilet | Sauce Remoulade  
gefüllte Roastbeefröllchen | Walldorfsalat  
Strauchtomaten | Büffelmozzarella | Basilikum  
gemischter Brotkorb | Butter

### Salate

marktfrische Salate | Feldsalat | geröstete Pinienkerne  
Geflügelsalat | 3 verschiedene Dressings

### warme Speisen

Rumpsteak „Strindberg“ | Sauce Bernaise  
gebratene Entenbruststreifen | Orangenpfeffer-Sauce  
in Butter gebratene Lachsforellenfilets | Blattspinat  
Rieslingsauce

### Beilagen

Kartoffelgratin | feine Nudeln | Duftreis | Herzoginkartoffeln  
Speckbohnen | Mandel-Brokkoli | Rahmkarotten

### Dessert

Variation von weißem & braunem Schokoladenmousse  
Panna Cotta | Himbeermark  
„Weißkäse“ - luftig lockere Quarkspeise  
Vanille | Erdbeermark  
Salat von frischen Früchten | Grand Marnier

statt Dessert servieren wir auf Wunsch:  
Eisbombe mit Fontänen  
marinierter Obstsalat | Rote Grütze







# LA DOLCE VITA

## BUFFET

### Vorspeisen

eingelegtes Gemüse vom Grill  
geräucherte Sprotten | Aioli  
Carpaccio von der Strauchtomate | frische Parmesanspalten  
Parmaschinken | Galiamelone  
Duett von italienischer Edelsalami | Oliven  
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken  
Trilogie von Bruschetta  
gemischter Brotkorb | Butter

### Salate

Rucolasalat | geriebener Parmesan | Feldsalat | Oliven  
Pinienkernen | Salat „Frutti di Mare“ mit Knoblauch  
Schichtsalat - Gurke | Tomate | Paprika | Eisbergsalat | Käse  
Schinken | Thunfisch | Italien- & Balsamico-Dressing

### warme Speisen

„Piccata Milanese“  
kleine Putenschnitzel | Parmesan-Ei-Hülle  
Kalbsrückensteak „Saltimbocca“  
Parmaschinken | Salbei  
Doradenfilet | Rosmarin | Thymian

### Beilagen

Spaghetti in Tomatensauce | Rosmarinkartoffeln  
feine Kräuter-Nudeln | Ratatouillegemüse | Blattspinat  
gedünsteter Fenchel

### Dessert

Tiramisu | Moccasauce  
Panna Cotta | Mandeln  
Amarettocreme  
Zitronen-Mascarpone-Tarte



# SCHLOSSSTADT VELBERT

## BUFFET

### Empfang

Trilogie von Bruschetta

### Vorspeisen

ganzer gedünsteter Lachs | Graved Lachs  
gebratene Riesengarnelen | Cocktail Sauce  
Duett | rosa gebratener Kalbs- & Rinderrücken | Sauce Tatar  
spanischer Landschinken | frische Melone  
geräuchertes Schweinefilet | Pflaumen-Preiselbeer-Kompott  
Rapunzel-Salat | geräucherte Entenbrust  
Gemüse-Carpaccio | gemischter Brotkorb | Butter

### Salate

6 marktfrische Salate | Bohnensalat | Sahnesauce  
Shrimp-Ananas-Salat | Walldorfsalat | Nüsse  
Reis-Thunfisch-Salat | 3 verschiedene Dressings

### Suppe

Indische Currysuppe | Fischspießchen

### warme Speisen

Rinderfilet „Wellington“ | Sauce Bernaise  
gebratenes Kalbsrückensteak „Strindberg“  
Balsamico-Schalotten-Jus  
gefüllte Schweinerückenröllchen | Rahmwirsing  
gebratenes Buttermakrelenfilet  
Hummer-Krebsschwanzsauce

### Beilagen

Kartoffelgratin | Macaire-Kartoffeln | Siebenkornreis  
schwarze Nudeln | Brokkoli | Romanesco  
Blumenkohl | Vichy-Karotten

### Dessert

Eisbombe | Früchte | Fontäne  
weißes Schokoladenmousse | Tiramisu  
frischer Obstsalat | Vanillesauce  
Käsebrett | Trauben | Feigensenf | Salzgebäck







# GRILL & SMOKE

## BUFFET

### Salate & Dips

Krautsalat  
Kartoffelsalat  
Nudelsalat  
6 weitere Salate  
2 verschiedene Dressings  
Kräuterquark  
Kräuterbutter  
Butter  
6 verschiedene Dips  
Brot | Baguette

### aus unserem Smoker

Amerikanische Hochrippe

### vom Grill

Putensteaks  
Rindersteaks  
marinierte Schweinenackensteaks  
Bratwürste  
Garnelenspieße  
hausgeräucherter Butterfisch  
Rosmarinkartoffeln  
Kartoffelecken  
Kräuterbutterbaguette  
Speckbohnen  
Grillgemüse

### Dessert

Rote Grütze | Vanillesauce  
marinierter Obstsalat



# SOUP & FINGERFOOD

## BUFFET

### Suppen & Eintopf - 3 zur Auswahl

Tomatencreme | Gulaschsuppe  
Kartoffeleintopf | Erbseneintopf  
Minestrone | Indische Currysuppe  
Chili con Carne | Hühnerbrühe  
Rinderkraftbrühe | Waldpilzcremesuppe  
Champagner-Senfsuppe

### Imbissbuffet

Garnelenspieße | Sauce Aioli  
Hähnchensticks | Kokos-Knuspermantel  
Roulade vom geräucherten Lachs  
Pfannekuchen | Dill-Schmand  
gefüllte Antipasti  
Pumpernickel | Parma | Cheddar  
griechischer Schafskäse | roher Schinken  
belegte Canapés | 6 verschiedene Dips

### großes Fingerfoodbuffet

gebratene Garnele | Seegras  
Tomate Mozzarella Spieße  
Sushi-Auswahl | Sojasauce  
gefüllte Mini-Wraps  
Kräcker | Frischkäse  
Carrée-Brot | Ruccola | Thunfischcreme  
Chili Pepper Sticks  
gebackener Ziegenkäse | Tomatenconfit  
Kartoffelpralinen | Jacobsmuschel | Kräutercreme  
6 verschiedene Dips







Best Western Plus Parkhotel Velbert  
Günther-Weisenborn-Straße 7 | 42549 Velbert  
veranstaltung@parkhotel.nrw | 02051 - 492 0



[www.heimatquartier.nrw](http://www.heimatquartier.nrw)