



BANKETTBROSCHÜRE

Informationen für eine gelungene Feier


WILDPARK
HOTEL ★ ★ ★ ★

Man soll die Feste feiern wie sie fallen...

Liebe Gäste,

egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Taufe, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer Anlass zum Feiern, bei uns im Wildpark Hotel sind Sie an der richtigen Adresse zur Ausrichtung Ihres Festes.

Sie haben die Wahl, ob Sie im kleinen Kreis bei privater Atmosphäre im Restaurant Ausblick, im Drehrestaurant 360°, im Piazza Leone, im Raum Westerwaldblick oder im großen Kreis im Bankettbereich im Untergeschoss feiern möchten.

Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation Ihrer Feierlichkeit. Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir ausführlich alle Details von der Raumauswahl über die Menü- oder Buffetvorschläge, die passenden Getränke sowie die Raum- und Tischdekoration. Mit dieser Bankettbroschüre erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten, die unser Haus bietet.

Vereinbaren Sie einen Termin zur Absprache unter der Telefonnummer 02661/6220.

Wir freuen uns auf Sie!

*Ihr Team vom
Wildpark Hotel*



Das Wildpark Hotel auf einen Blick



4-Sterne-Komfort mit 75 Zimmern

- Einzelzimmer, Doppelzimmer, Komfortzimmer, Juniorsuite, Juniorsuite mit Whirlpool, Suite, behindertengerechte Zimmer
- Jedes Zimmer mit Badewanne oder Dusche, WC, Föhn, Telefon, Minibar, Kabel-TV, teilweise Südbalkon
- kostenfreies Parken
- kostenfreies W-LAN
- Garagenparkplätze

Restaurants

- À-la-carte-Restaurant „Ausblick“ mit Gartenterrasse
- Restaurant „Piazza Leone“ mit Glaskuppel
- 360° Drehrestaurant mit Dachterrasse
- „Westerwald-Steig Rast“ mit Biergarten und Spielplatz
- Wintergarten (für bis zu 20 Personen)
- Lounge und Bar mit offenem Kamin
- Banketträume bis 300 Personen

Wellnesslandschaft

- Indoor- & Outdoorpool
- Kneipptretbecken
- Finnische Sauna, Dampfbad, Relaxkuppel
- Fitnessraum
- Sonnenterrasse

Beauty-Center

- Behandlungsräume für Gesicht- und Körperbehandlungen, Maniküre, Pediküre
- Massagen
- Medizinische Bäderabteilung
- Garten mit Liegewiese und Teichanlage

Gesundheits- und Vitalangebote

- Molkekur, Vollreiskur
- Trennkost
- Heilfasten

Räumlichkeiten

À-LA-CARTE-RESTAURANT

Unser À-la-carte-Restaurant bietet Raum für maximal 70 Personen. Das schicke Ambiente, der herrliche Ausblick in den Hotelgarten und unser freundliches Serviceteam lassen Ihre Feier gelingen. Bei schönem Wetter kann auch die Gartenterrasse genutzt werden.



PIAZZA LEONE & WINTERGARTEN

Erleben Sie italienisches Flair in unserem mediterranen Restaurant mit der Glaskuppel. Unser Restaurant „Piazza Leone“ eignet sich ideal für kleinere Feiern mit bis zu 50 Personen.

Für Feiern mit bis zu 20 Personen steht Ihnen unser separater, lichtdurchfluteter Wintergarten zur Verfügung.



360° DREHRESTAURANT

Ein einzigartiges Erlebnis erwartet Sie im 5. Obergeschoss unseres Hauses. In unserem 360° Drehrestaurant sind Sie genau richtig, wenn Sie nach einem außergewöhnlichen Ort für Ihre Feier suchen. Mit bis zu 100 Personen genießen Sie ein einmaliges Panorama über die Höhen des Westerwalds. (Außerhalb der Öffnungszeiten ab 30 Pers. buchbar.)



WESTERWALD-BLICK

Unser Bankettraum „Westerwald-Blick“ befindet sich im Erdgeschoss unseres Hauses und eignet sich ideal für Feierlichkeiten von 20–50 Personen. Die Hotelbar im Nachbarraum kann bei Bedarf ebenfalls genutzt werden.



BANKETTRÄUME LAHN, SIEG, DILL, RHEIN

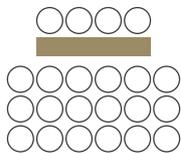
Für Feierlichkeiten im großen Rahmen empfehlen wir Ihnen unsere Banketträume „Lahn“, „Sieg“, „Dill“ und „Rhein“, die durch flexible Trennwände Raum für 30 bis 180 Personen bieten. Hier können Sie die Raumgröße selbst bestimmen.



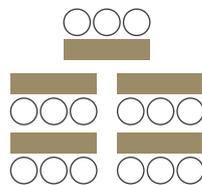
Banketträume (Kombinationsmöglichkeiten)

Kombinationen	mögliche Gästezahl						
	Größe in m ²	Empfang	Stuhlreihen	Parlamentarische Form	Block-Form	U-Form	Bankett-Bestuhlung
Lahn, Sieg, Dill oder Rhein (Einzelnutzung)	80	70	40	30	20	20	30
Lahn, Sieg	160	150	90	70	50	45	60
Lahn, Sieg, Dill	240	220	200	130	70	-	120
Lahn, Sieg, Dill, Rhein	320	320	250	160	90	-	150
Westerwaldblick & Marienquelle	118	70	100	75	40	40	85

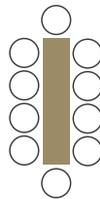
Stuhlreihen



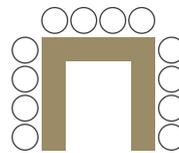
Parlamentarische Form



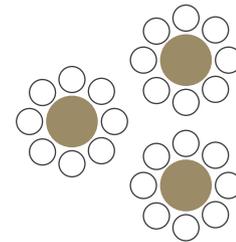
Block-Form



U-Form



Bankett-Bestuhlung



Dekoration

weiße Tischwäsche	kostenfrei
weiße Mundservietten	kostenfrei
silberne 3-armige Tischkerzenleuchter inkl. weißer Kerzen	7,50 € pro Leuchter
silberne 5-armige Tischkerzenleuchter inkl. weißer Kerzen	9,50 € pro Leuchter
Menükarten vom Haus	1,00 € / Stück
Menükarte, gerollt, auf Pergamentpapier	2,00 € / Stück
Silberne Platzteller	1,50 € / Stück
weiße Stuhlhussen (nur in den Banketträumen möglich)	4,50 € / Stück

Sie planen eine umfassende Tischdekoration mit frischen Blumen und zusätzlicher Dekoration? Gerne empfehlen wir Ihnen Floristen und Dekorateure, die Ihre Dekorationswünsche umsetzen.

Getränkessonderpreise (ab 50 Personen)

Mineralwasser	0,75 Liter	4,50 €
Hausmarke Sekt	0,75 Liter	21,50 €
Orangensaft Guldenkron	1,0 Liter	12,50 €
Secco Weingut Lang	0,75 Liter	18,50 €
Weißer Traubensecco Sekthaus Raumland Perlender Traubensaft - alkoholfrei	0,75 Liter	23,00 €
Flaschenwein	0,75 / 1 Liter	ab 19,50 €
Korkgeld beim Mitbringen von Wein		pro Flasche 12,50 €

Unsere Weinkarte bietet Ihnen für jede Gelegenheit den passenden Wein. Wir sind Ihnen gerne - mit einer kleinen Weinprobe - bei der Auswahl behilflich.

Unterhaltung

Tanzfläche (inkl. Auf- & Abbau)	250,00 €
Funkmikrofon-Anlage inkl. 2 Lautsprecherboxen	120,00 €
Alleinunterhalter, z.B. Zauberer, Spaßkellner, DJ etc.	Preis auf Anfrage

Ab 2:00 Uhr berechnen wir 28,00 € Nachtzuschlag pro Mitarbeiter und Stunde. Bitte teilen Sie uns vorab mit, wenn Ihre Feier voraussichtlich länger als 03:00 Uhr dauert, damit wir ggfs. zusätzliches Personal bereitstellen können.

Bitte beachten Sie, dass der Einsatz von Nebelmaschinen oder das Anzünden von Tischfeuerwerken strikt untersagt ist, da die Feuermelder der Brandmeldeanlage stets aktiviert sind. Bei Nichtbeachtung sind die dadurch entstandenen Kosten (Feuerwehreinsatz) durch den Veranstalter zu tragen.

Weitere Angebote

Shuttleservice (Hotelbus, 9 Sitzplätze)	Preis auf Anfrage
Fotograf (z.B. Röder Moldenhauer, Bad Marienberg)	Preis auf Anfrage



Übernachten im Wildpark Hotel

Eine Atmosphäre zum Wohlfühlen bieten unsere 75 komfortablen Gästezimmer. In den Zimmern finden Sie alle modernen Annehmlichkeiten wie Flatscreen-TV, Föhn, Telefon, Minibar, Schließfächer und kostenfreies WLAN. Ein Großteil der Zimmer verfügt auch über einen Balkon.

Im Preis enthalten sind außerdem das reichhaltige Frühstück vom Buffet, kostenfreies Parken direkt am Hotel und die Nutzung des Wellnessbereichs mit Schwimmbad, Sauna, Dampfbad, Relaxkuppel und Fitnessraum.

Fragen Sie auch nach unseren barrierefreien Zimmern.

ZIMMERPREISE FÜR IHRE GÄSTE

Doppelzimmer Komfort	110,00 €
Doppelzimmer Komfort zur Einzelnutzung	80,00 €

Die Preise enthalten das reichhaltige Frühstück vom Buffet, Nutzung des Wellnessbereichs mit Sauna, Schwimmbad und Fitnessraum, WLAN sowie kostenfreies Parken am Hotel.



FÜR UNSERE HOCHZEITSPAARE:

Für das Hochzeitspaar stellen wir unser Doppelzimmer Komfort mit Whirlpool kostenfrei zur Verfügung (bei einer Feier in unserem Haus ab 30 Personen).

Canapés, Kaffee und Kuchen

CANAPÉS

	Preis pro Person
Matjestatar, Crème Fraiche auf Schwarzbrot	2,00 €
Räucherlachs mit Meerrettich	2,20 €
Spieß von der Crêpe-Roulade mit Räucherlachs	2,40 €
Geräucherte Entenbrustscheiben auf Selleriesalat	2,20 €
Parmaschinken mit Melone	2,20 €
Schwarzwälder Schinken mit Sauergemüse	2,00 €
Kräuterfrischkäse mit Trauben	1,90 €
Bavaria Blue mit Birne	1,90 €
Mozzarella mit Tomate und Basilikum	1,90 €
Focaccia-Bruschetta	1,90 €

KAFFEE, KUCHEN UND BELEGTE BRÖTCHEN

Gedeckpreis (wenn Kuchen selbst mitgebracht wird) Kaffee und Tee in Literkannen	6,50 € pro Person
1 Stück Kuchen, Kaffee und Tee in Literkannen	8,50 € pro Person
2 belegte Schnittchen, Kaffee und Tee in Literkannen	9,50 € pro Person
2 Stück Blechkuchen, 1/2 belegtes Brötchen, Kaffee und Tee in Literkannen	11,50 € pro Person
Hochzeitstorte, Geburtstagskuchen etc. Wir empfehlen das Café Wäller in Bad Marienberg.	Preis auf Anfrage

Bei allen Pauschalen werden Kaffeespezialitäten und sonstige Getränke (Wasser, Softgetränke, Wein etc.) nach Verbrauch berechnet. Bei der Kuchenauswahl richten wir uns gerne nach Ihren Wünschen. Bitte beachten, Sie, dass wir spätestens einen Tag vor der Veranstaltung eine ungefähre Personenanzahl zur Planung benötigen.

MITTERNACHTSIMBISS

Currywurst mit Baguette	3,80 € pro Person
Käsebrett mit Trauben	3,50 € pro Person
Deftiger Eintopf (z.B. Gulaschsuppe)	18,50 € / Liter

Menüs & Buffets zur Auswahl

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen einige Menü- und Buffetvorschläge unseres Küchenteams. Selbstverständlich dürfen Sie die einzelnen Komponenten der Menüs und Buffets auch kombinieren. Gerne stellen wir Ihnen ein Menü oder Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.



FINGERFOOD



BUFFETVORSCHLAG I

Pikant gefüllte Plunderteilchen
Mini-Laugenstangen mit Räucherlachs oder Kräuterfrischkäse gefüllt
Buntgemischte Canapé-Auswahl
Gefüllte Röllchen vom Kochschinken

Lauwarme Geflügelspieße
Vegetarische Frühlingsröllchen an süß-saurer Sauce
Gebackene Garnelen im Kartoffelmantel

Obstspieße mit Kuvertüre überzogen

19,50 € pro Person



**Vorspeisen vom Fingerfood-Buffer:**

Gebratene Riesengarnelen an Avocado-Dip
Räucherlachs-Crêpe-Roulade mit Olive
Roastbeef-Meerrettichröllchen mit Gurke
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Minibrötchen mit Bündner Fleisch und Krautsalat
Gazpacho im Gläschen mit Croutons
Zweierlei Baguette

Hauptgänge und Dessert als Buffet:

Saltimbocca vom Schweinefilet an Kräuterjus
Mettbällchen mit Fetakäse auf Paprikasauce
Lachsfilet auf mediterranem Gemüse, in der Folie gegart
Gemüsespieße mit Kräuterdip
Zweierlei Reis

Tiramisu mit Amaretto
Schokoladenmousse an Fruchtsauce
Verschiedene Käsespieße mit Trauben

29,50 € pro Person



Zweierlei Rohschinken an Melonen-Mango-Salat mit buntem Pfeffer
Variation vom Matjesfilet und geräucherter Forelle an Preiselbeer- Meerrettich

Curkensalat in Sauerrahm
Salat von bunten Nudeln in Joghurt-Minze-Dressing
Griechischer Bauernsalat mit Kräuterbaguette und Butter

Rahmsuppe vom Frühlingslauch

Gebratene Geflügelbruststreifen in Champignonsauce
Scheiben von der Ochsenbrust an leichter Meerrettich-Apfelsauce
Gedämpftes Fischfilet mit Dillsauce
Gemischtes Gemüse
Butterkartoffeln, Pilawreis

Grißflammerie mit marinierten Beeren
Mango-Kaltschale an Zitronensorbet

26,50 € pro Person



Tomaten- und Mozzarellascheiben in Basilikum-Pesto
Scheiben von der Crêpesroulade mit Räucherlachsfüllung und Avocadodip
Gebratene Champignons und verschiedene Oliven

Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Baguette und Butter

Vegane Tomaten-Gemüsesuppe

Tranchen von der Hähnchenbrust auf Currysauce
Buntbarschfilet in Krustentiersauce
Scheiben vom Kalbsbraten in Rahmsauce
Bunte Gemüseauswahl
Gemischter Reis, Kartoffelgratin und Butterspätzle

Schokoladen Panna Cotta mit Vanillesauce
Früchtemosaik an Eierlikörsahne

29,50 € pro Person



Vitello Tonnato, Kalbsfleischscheiben an Thunfischsauce
Fächer von zweierlei Melonen mit Serranoschinken umlegt
Räucher- und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce
Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Rosmarin

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Baguette und Butter

Rinderkraftbrühe „Royal“

Medaillons vom Schweinefilet in Pommery-Senfsauce
Gedämpftes Lachs- und Doradenfilet auf Noilly-Pratsauce
Scheiben von der Lammsteakhälfte in Rotwein-Zwiebeljus
Speckböhnchen, buntes Mischgemüse
Kräuterkartoffeln, feine Bandnudeln, Thymian-Gnocchi

Obstsalat mit Vanillesauce
Tiramisu an Fruchtsauce
Käsebrett mit Trauben

36,50 € pro Person



Zweierlei Schinken an mariniertem Kürbis
Räucherfischauswahl mit Senfsauce und Sahnemeerrettich

Salatbuffet mit Baguette und Butter

Kartoffelrahmsuppe mit Kräutercroutons

Tranchen vom Schweinefilet in Waldpilzsauce

Seehechtfilet in Senfsauce

Scheiben vom Rinderbraten in Burgundersauce

Buntes Wirsinggemüse, Bohnengemüse

Kartoffelrösti und Kartoffelgratin

Grießflammerie mit Früchten aus dem Rumtopf

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Rotweincreme an Eierlikörsahne

29,50 € pro Person



Scheiben vom rosa gebratenen Rindsstück mit Remouladensauce

Pastetenauswahl an Waldorfsalat mit Cumberlandsauce

Zweierlei vom Lachs mit Kartoffel-Dill-Creme

Salatbuffet mit Baguette und Butter

Rahmsuppe von Krustentieren

Hirschragout mit Preiselbeeren

Tranchen von der Poulardenbrust auf Steinpilzrahmsauce

Gebrautes rotfleischiges Forellenfilet in Zitronen-Mandelbutter

Rotkohl und Marktgemüse

Hausgemachte Spätzle, Reis und Schwenkkartoffeln

Orangencreme mit Rum-Pflaumen

Rote-Grütze-Baiser mit Vanillesauce

Ziegenkäse mit Birnenkompott

32,00 € pro Person



Fein garnierte Lachsmedaillons mit Räucherfisch umlegt und zweierlei Sauce

Scheiben vom Hirschschinken an Sellerie-Orangensalat

Grönland-Garnelen in Tomaten-Meerrettichsauce

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, Baguette und Butter

Getrübelt Sellerierahmsuppe

Glasierte Kalbshaxe am Buffet tranchiert

Gebratene Entenbrust in Lavendelsauce

Variation von Edelfischen in Safransauce

Wurzelgemüse, Broccoli und glasiertes Gemüse

Semmelklöße, Kartoffelgratin und bunte Nudeln

Pochierte Rotweinbirne an Vanilleeis

Braunes Schokoladen-Zimt-Mousse

Käsevariation mit Trauben

42,00 € pro Person



Scheiben vom Wildschinken an mariniertem Kürbis
Räucherfischauswahl mit Senfsauce und Sahnemeerrettich

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, Baguette und Butter

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen

Ragout vom Rothirsch
Gedämpftes Lachs- und Buntbarschfilet in Orangen-Ingwersauce

Glasierte Gänsekeule mit Beifußsauce
Rotkohl und winterliches Mischgemüse

Spätzle und Klöße

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Weißweincreme mit Kirsch-Zimt-Kompott
Zweierlei Mousse an Fruchtsoße

35,50 € pro Person

REGIONALES



DINNERBUFFET

Westerwälder Eierkäse

Rustikale Aufschnittplatte

Bauernschmalz, Kräuterklatschkäse

Tellersülze

Brot aus der Region

Westerwälder Kartoffelsuppe

Döppekuchen mit Mettwurstchen und Apfelkompott

Spießbraten mit Schmorzwiebeln

Kotelette vom Westerwaldschwein

Marktgemüse der Saison

Salzkartoffeln, Kartoffelklöße

Hachenburger Bierpudding

Rotweincreme mit Birnen

Lauwarmer Apfelfannkuchen

30,50 € pro Person

FÜR JEDE SAISON



GALABUFFET

„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Gemüseperlen
Etagere mit verschiedenen Garnelen an dreierlei Saucen
Lachsplatte „Bellevue“, ganze pochierte Lachse mit Räucher- und Graved Lachs umlegt
Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce
Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef an Gemüsesalat und Remouladensauce
Linsensalat mit Mozzarella und geräucherter Entenbrust
Vegetarische Crêpe Roulade mit Gemüsefüllung an Avocado-Dip
Taboulé mit schwarzen Oliven und Minze
Bündner Fleisch an Sellerie-Melonensalat

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Baguette und Butter

Rahmsuppe von der gelben Paprika

Vegetarische Polenta-Schnitte auf tomatisiertem Mittelmeergemüse und Parmesan
Gebratene Lammhüfte und Lammfilet in Rosmarinjus
Kalbrücken am Stück gebraten und am Buffet tranchiert mit Morchel-Sauce
Duett vom Zander und Rotbarbenfilet auf Safranschaum
Tranchen von der Perlhuhnbrust in Kräuterjus

Blattspinat und buntes glasiertes Marktgemüse

Kartoffelgratin, feine Bandnudeln und Kräutergnocchi

Tiramisu mit Amaretto,
Braunes und weißes Schokoladenmousse an exotischen Früchten
Eisbombe Basaltfeuer mit Feuerwerk
Internationale Käseplatte mit Trauben

69,00 € pro Person



Menü I

Tomaten-Gemüsesuppe unter der Pestosahne

Gebratene Poulardenbrust an Kräuterjus, Vichy-Karotten und zweierlei Reis

Grießflammerie an Schattenmorellen mit Kirschwasser

25,00 € pro Person

Menü II

Feine Kräutercremesuppe

Gebratene Lachstranche auf Blattspinat, Noilly-Pratsauce und Dill-Kartoffeln

Tiramisu mit Amaretto und Fruchtgarnitur

29,00 € pro Person



Menü III

Rinderkraftbrühe Royal

Schweinefiletspitzen in Waldpilzrahmsauce,
bunte Nudeln und Salatauswahl

Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne

28,00 € pro Person





Menü I

Salatteller der Saison mit Croutons

Gelbe Paprikarahmsuppe mit gebratenem Lammspieß

Kalbsrückensteak an Trüffeljus, Gemüsekörbchen und Kartoffelgratin

Mousse au Chocolat mit exotischen Früchten umlegt

48,00 € pro Person

Menü II

Variation vom Lachs an kleinem Blattsalat mit Kartoffelrösti und Kaviar-Schmand

Tomatenkraftbrühe mit Gemüseperlen

Medaillons vom Rind und Schweinefilet mit Sauce Bernaise,
Bohnenbündchen und gebratenen Kräuterkartoffeln

Dessertüberraschung „Wildpark Hotel“

55,00 € pro Person



Scheiben vom Bündner Fleisch an mariniertem Melonenfächer,
Baguette und Butter

Krustentierrahmsuppe

Mangosorbet mit Grenadine

Medaillons vom Kalbsfilet auf Kräuterjus mit glasiertem Gemüse und feinen Bandnudeln

Panna Cotta mit exotischen Früchten umlegt

59,00 € pro Person





**Ein mediterraner
Vorspeiseteller wird serviert:**

Melone mit Parmaschinken und Grissini
Gegrillter Gemüsespieß
Tomate und Mozzarella mit Basilikum
Garnelensalat mit Zitrone und Kapern

Unsere Hauptgänge vom Buffet:

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, Olivenbaguette und Focaccia
Saltimbocca vom Kalb auf Peperonato
Seehechtfilet aus dem Ofen mit geschmolzenen Knoblauch-Cherrytomaten
Tranchen von der Poulardenbrust auf Morchelsauce
Gemischtes Ofengemüse
Gebratene Kräuterkartoffeln, bunte Nudeln, zweierlei Reis

Unsere Dessertvariation wird serviert:

Panna Cotta, Tiramisu, Mango Sorbet, Früchtemosaik,
Braunes Schokoladenmousse

42,00 € pro Person

Westerwald



BBQ-Buffet

Hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat
Gartenfrische Salatauswahl mit zweierlei Dressings

Kartoffelwedges

Verschiedene Grillsaucen

Marinierte Steaks vom Rind, Schwein und Pute

Bauchscheiben

Bratwürstchen

Baguette und Kräuterbutter

Eiskaffee

23,50 € pro Person

Unsere Steig Rast grenzt unmittelbar ans Wildpark Hotel und kann exklusiv für Feierlichkeiten in kleiner Runde (bis 30 Personen) gebucht werden.





BAD MARIENBERG

Betriebsstätte der Hogano GmbH & Co. KG
Ein Unternehmen der Firmengruppe KRÜGER

Kurallee 2 · D-56470 Bad Marienberg
Tel. +49 (0) 26 61 / 62 20 · Fax +49 (0) 26 61 / 62 24 04
info@wildpark-hotel.de · www.wildpark-hotel.de