

Feste feiern *im Parkhotel Altes Kaffeehaus*



*Sie feiern
und wir kümmern uns gerne um den Rest...*

Willkommen im Parkhotel Altes Kaffeehaus

Für uns ist Gastfreundschaft nicht nur ein Wort sondern eine Herzensangelegenheit. Seit Generationen heißen wir unsere Gäste mit offenen Armen willkommen und sorgen gerne dafür, dass sie sich rundum wohl fühlen.

Ihre Familienfeier in den besten Händen

Ob Hochzeit, runder Geburtstag, Taufe oder Jubiläum – wir wissen, wie wichtig es ist, dass eine Feier perfekt verläuft. Deshalb legen wir größten Wert auf jedes Detail: von der liebevollen Dekoration über maßgeschneiderte Menüs bis hin zum perfekten Service. Unser erfahrenes Team kümmert sich mit Leidenschaft um die Organisation, so dass Sie und Ihre Gäste sich entspannt zurücklehnen und den Tag in vollen Zügen genießen können.

Kulinarische Genüsse

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit regionalen und saisonalen Spezialitäten, die mit viel Liebe zubereitet werden. Ob festliches Buffet oder elegantes Mehr-Gänge-Menü – wir gestalten das kulinarische Erlebnis nach Ihren Wünschen.

Übernachten und genießen

Nach einer gelungenen Feier laden unsere komfortablen Zimmer zum Erholen ein. Am nächsten Morgen erwartet Sie ein reichhaltiges Frühstück, das den perfekten Abschluss Ihres Aufenthalts bildet.

Wir freuen uns auf Sie

Egal, ob Sie eine große Feier oder ein gemütliches Beisammensein im kleinen Kreis planen – im Parkhotel Altes Kaffeehaus sind Sie genau richtig. Kontaktieren Sie uns, und gemeinsam gestalten wir ein unvergessliches Fest für Sie und Ihre Liebsten!

Ihre Familie Hoffmann und Team



Besuchen Sie uns auch im Internet



Parkhotel Altes Kaffeehaus GmbH
Harztorwall 18
38300 Wolfenbüttel

Telefon
Mail

05331 888 - 0
info@parkhotel-wolfenbuettel.de

Vorspeisen

Suppen

Festtagssuppe mit Eierstich, Gemüsestreifen und Fleischklößchen	€ 6,00
Brühe Celestine	€ 6,00
Fruchtige Currysuppe mit frischen Ananasstückchen	€ 7,50
Rahmsuppe vom jungen Gemüse	€ 5,00
Kartoffel-Samtsuppe	€ 6,00
Latte-Macchiato-Suppe geschichtete Suppe aus Tomaten-, Basilikum- und Rahmsuppe	€ 7,00
Möhren-Ingwer-Suppe	€ 6,50

Unsere besondere Empfehlung

Als individuellen Teil eines festlichen Essens empfehlen wir unser Vorspeisenbuffet. Entweder zum festlichen Menü als ersten Gang oder im Rahmen eines schönen Buffets - anstelle der sehr großen Auswahl an Vorspeisen und kalten Speisen - ist es eine exklusive Alternative.

Vorspeisenbuffet

€ 27,50 p.P.

Antipastipfanne mit gebratenen Auberginen, Zucchini, Champignons und getrockneten Tomaten
Hausgebeizter Lachs und Forellenfilets aus dem Buchenrauch
„Vitello Tonnato“ zarter Kalbsbraten in Thunfischsauce
Tomaten-Mozzarella und Rohkostsalate
Schinkenplatte mit Ammerländer Dielenschinken und Honigmelone
Brot- und Brötchenauswahl, ofenfrisches Baguette und Butter



Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Streifen vom Serrano-Schinken auf in Sherry marinierten Melonenkugeln	€ 8,50
Hausgebeizte Entenbrust auf Feldsalat mit Honig-Feigen-Dressing	€ 11,50
Lachs- und Matjestatar auf Schwarzbrottalern an zweierlei Saucen und einem Salatbouquet	€ 12,50

Warme Vorspeisen

3 Riesengarnelen auf Kräuterrahmsauce mit Pesto Nudeln	€ 12,50
Angeschwenkte Champignons im Salatnest	€ 8,50



Desserts

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 5,30
Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis	€ 6,80
Dessertteller mit Mousse Vanille, frischem Obstsalat und Pistazieneis	€ 8,50
Welfencreme Kombination aus Vanillepudding und Weincreme mit Himbeeren	€ 6,50
Schwarzwaldcreme	€ 6,50
Crème Brûlée	€ 7,00
Baileyscreme mit Orangensauce	€ 6,50
Dialog von heller und dunkler Mousse	€ 6,50
Vanilleeis mit heißen Früchten	€ 6,80
Vanillemousse mit Obstsalat und Pistazieneis	€ 7,50



Kleine Menüauswahl

MENÜ 1

€ 38,50

Festtagsbrühe
mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich
~ ~ ~

Schweinebraten und hausgemachte Rinderroulade
an Champignonrahm und Rotweinsauce
dazu eine Gemüseauswahl
sowie Krokette und Salzkartoffeln
~ ~ ~

Welfencreme mit Himbeeren

MENÜ 2

€ 43,50

Möhren-Ingwer-Suppe
~ ~ ~

Schweinefilet -gefüllt mit Lauch und Käse-
in Kombination mit Putenmedaillons
an zweierlei Saucen
gereicht mit frischem Marktgemüse
sowie Salzkartoffeln und Krokette
~ ~ ~

Dialog von dunkler und heller Mousse

MENÜ 3

€ 39,50

Festtagssuppe
~ ~ ~

Kombination aus Tafelspitz und Schweinemedallions
mit Meerrettichsauce und Steinpilzsauce
dazu Bohnenbündchen und eine bunte Gemüseauswahl
sowie Salzkartoffeln und Macairekartoffeln
~ ~ ~

Bayrisch Creme mit Himbeersauce

MENÜ 4

€ 43,00

Brühe Célestine

~ ~ ~

Rheinischer Sauerbraten und Schweinefilet im Ganzen
mit Rosinensauce und Champignons in Rahmsauce
dazu reichen wir eine reichhaltige Gemüseauswahl und Apfelrotkohl
sowie Semmelknödel, Kroketten und Salzkartoffeln

~ ~ ~

Vanilleeis mit heißen Kirschen

MENÜ 5

€ 58,00

Serrano Schinken auf Cantaloupe Melone

~ ~ ~

Currysuppe mit Ananas

~ ~ ~

Lammrückenfilet kombiniert mit bardierten Putenmedaillons
an Sauce Provençale und tomatisierter Kräutersauce
auf französischem Gemüse und Speckbohnen
dazu Rosmarinkartoffeln und Rösti

~ ~ ~

Crème Brûlée

MENÜ 6

€ 51,50

Waldpilzcreme

~ ~ ~

Hirschbraten mit Kalbsbraten
dazu Wacholdersauce und Rahmsauce
an einer reichhaltigen Gemüseauswahl mit Pfifferlingen
gefüllte Williamsbirne und Rotkohl
sowie Herzoginkartoffeln und Kartoffelklöße

~ ~ ~

Gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker
dazu reichen wir cremiges Vanilleeis und Vanillesauce

MENÜ 7

€ 58,00

Zwei Riesengarnelen auf Carpaccio von Roter Beete und Melone im Salatnest

~ ~ ~

Latte-Macchiato-Suppe

~ ~ ~

Schweinefilet und Roastbeef im Ganzen

mit Sauce Bearnaise und Möhren-Ingwer-Sauce

dazu gebratene Artischockenherzen und eine reichhaltige Gemüseauswahl

mit Herzoginkartoffeln und Risoleekartoffeln

~ ~ ~

Dessertteller (individuell gestaltet)

VEGETARISCHES MENÜ

€ 44,00

Möhren-Ingwer-Suppe

~ ~ ~

Kombination aus Wirsingroulade mit Gemüse-Tofu-Füllung und Sellerieschnitzel

mit Champignons in Rahmsauce und Kräutersauce

dazu gebratenes Zucchini-Auberginen-Gemüse, Artischockenherzen,

große Gemüseauswahl

serviert mit Kräuterreis und Salzkartoffeln

~ ~ ~

Obstsalat mit Vanillemousse und Pistazieneis

Rustikales Buffet

Zum Auftakt (am Tisch serviert) Kartoffel-Samtsuppe

Kalte Speisen

Große Fischplatte

Zarte Matjesfilets mit Zwiebelringen und Hausfrauensauce

Hausgemachte Fischvariationen aus gedünstetem und gegrilltem Fisch

Hausgebeizter Graved Lachs mit Sahnemeerrettich

Schlachteplatte

Gegrillter Kasslerrücken

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce

Schinkenplatte mit Ammerländer Dielenschinken auf Melonenschiffchen

Kleine Schweineschnitzelchen und Brioletten

mit Obst- und Zitronenspalten garniert

Käsebrett mit einer reichhaltigen Auswahl von verschiedenen Käsesorten

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Salate

Frische Salate mit diversen Saucen

Herzhaft gewürzter Schweizer Käse-Wurst-Salat, Pikanter Weißkrautsalat

Dessert

Zweierlei Cremespeisen

Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

€ 36,00 pro Person **ab 35 Personen**

€ 34,50 pro Person **ab 60 Personen**

Dieses Buffet können wir für Gesellschaften ab 35 Personen anbieten.

Unser Küchenteam bereitet die Speisen in großzügiger Menge zu. Bitte beachten Sie, dass übrig bleibende Speisen aus gesetzlichen Gründen nicht von Ihnen und Ihren Gästen mitgenommen werden können.

Gala-Bufferet

Zum Auftakt (am Tisch serviert) Festtagssuppe

Kalte Speisen

Tomaten-Mozzarella-Platte mit italienischem Dressing und Basilikum garniert
Antipastipfanne mit gebratenen Auberginen, Zucchini und Champignons,
sowie getrockneten Tomaten

Große Fischplatte

Hausgemachte Fischvariationen aus gedünstetem und gegrilltem Fisch, pikant gewürzt
Hausgebeizter Graved Lachs und Forellenfilets aus dem Buchenrauch

Fleischplatten

„Vitello tonnato“ zarter Kalbsbraten in Thunfischsauce

Kleine Putenschnitzel

Schinkenplatte mit Ammerländer Dielenschinken auf Melonenschiffchen

Rosa gebratenes Roastbeef

Internationale **Käseauswahl** mit vielen Früchten garniert
Brot- und Brötchenauswahl, ofenfrisches Baguette, Butter

Salate

Salat „Florida“ vom Geflügel mit Ananas verfeinert

Tiefseegarnelen mit Cognac und Dill abgeschmeckt

Frische Salate mit verschiedenen Dressings

Dessert

Frischer Obstsalat, Mousse vanille und Mousse au chocolate

Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

€ 47,00 pro Person **ab 35 Personen**

€ 44,00 pro Person **ab 45 Personen**

Dieses Buffet können wir für Gesellschaften ab 35 Personen anbieten.

Unser Küchenteam bereitet die Speisen in großzügiger Menge zu. Bitte beachten Sie, dass übrig bleibende Speisen aus gesetzlichen Gründen nicht von Ihnen und Ihren Gästen mitgenommen werden können.

Exklusives Buffet

Zum Auftakt (am Tisch serviert) Tomaten-Basilikum-Macchiato

Kalte Speisen

Große Fischauswahl

Hausgebeizter Graved Lachs

Riesengarnelenschwänze und Lachsforellen im Ganzen pochiert
und Forellenfilets aus dem Buchenrauch

Hausgemachte Fischvariationen aus gedünsteten und gegrilltem Fisch, pikant gewürzt

Fleischplatten

Angushochrippe zart rosa gebraten

Rosa gebratene Entenbrust an Sauce Cumberland

Auswahl von verschiedenen Schinkenspezialitäten

Internationales **Käsebrett** mit vielerlei Früchten garniert
Brot- und Brötchenauswahl mit Baguette und Butter

Salate

Tiefseegarnelensalat mit Cognac und Dill verfeinert

Salatplatte „Athen“ mit Schafskäse, Thunfisch und Oliven

Frische Salate mit verschiedenen Saucen

Dessert

Großes Dessertbuffet mit vielerlei Leckereien

€ 53,00 pro Person **ab 35 Personen**

€ 51,00 pro Person **ab 50 Personen**

Dieses Buffet können wir für Gesellschaften ab 35 Personen anbieten.

Unser Küchenteam bereitet die Speisen in großzügiger Menge zu. Bitte beachten Sie, dass übrig bleibende Speisen aus gesetzlichen Gründen nicht von Ihnen und Ihren Gästen mitgenommen werden können.

Buffetergänzungen

Poulardenbrust mit Gemüse-Frischkäse-Füllung
und einem Schweinemedailon an Sauce Bearnaise
dazu Kaiserschoten, Fingermöhren und Herzoginkartoffeln € 12,50

Bardierte Schweinemedailons mit gepfeffertem Rotweinjus
auf Zucchini Gemüse und Herzoginkartoffeln € 11,50

Gebrautes Zanderfilet auf einem Lauchbett
mit Weißweinsauce und Kräuterreis € 11,80

Schweinekrustenbraten auf Braunbiersauce
mit Weißkohlgemüse und Salzkartoffeln € 12,50

Putensteaks auf Pesto Nudeln
mit Tomaten-Mozzarella überbacken € 12,50

Roastbeef im Ganzen gebraten
an Sauce Choron
gereicht mit bunter Gemüseauswahl und Rosmarinkartoffeln € 18,50

Pochierte Lachstranchen auf Blattspinat
mit Zitronensauce, Reis und Salzkartoffeln € 16,50

Schweinefilet -im Ganzen gebraten- gefüllt mit Lauch und Käse
dazu Marktgemüse und Kroketten € 16,50

Für Ihren Empfang

Canapées, reich belegt und bunt garniert € 4,50 pro Stück
mit erlesenem Käse, Brie, rohem Schinken, Roastbeef,
Kochschinken, Lachs, Frischkäse, geräucherter Putenbrust,
Kasseler, Braunschweiger Mettwurst und gekochten Eiern

Gern belegen wir diese auch mit Forellenfilets, Tatar oder Matjes € 5,50 pro Stück

Belegte Brötchen

mit verschiedenen Sorten Käse, Salami, € 3,90 pro Hälfte
geräucherter Putenbrust, Roh- und Kochschinken,
Kassler Braten und Schweinerücken

Nach Belieben auch belegt mit Roastbeef, geräuchertem Lachs € 4,20 pro Hälfte
und Frischkäse

Kuchen und Torten

Bunte Platten mit verschiedenen Kuchenteilen € Preis auf Anfrage
je nach Auswahl und Saison

Haben Sie fleißige Kuchenbäcker und Tortenkünstler in der Familie?

Sie dürfen auch selbst gebackenen Kuchen zu Ihrer Feier mitbringen.

Wir berechnen dann lediglich ein kleines „Tellergeld“. ab € 3,50
pro Person



Unsere Weinempfehlung

Die Jahrgänge der Weine können sich zwischenzeitlich ändern.

Aperitif

Prickelnder Sekt	Hausmarke Jahrgangssekt -trocken-
	Glas 0,1l/€ 6,50 Fl. 0,75l/€ 33,50
Martini Cocktail alkoholfrei	Glas 0,1l/€ 6,50
Sherry dry, medium oder creme	Glas 5cl/€ 4,50



Weißwein

2021er Chardonnay -trocken- Qualitätswein b.A., Rheinhessen Abf. Michaelishof, Gau-Algesheim	12,5%	Fl. 0,75 l	€ 24,50
2021er Riesling Spätlese -lieblich- Qualitätswein mit Prädikat, Rheinhessen Abf. Michaelishof, Gau-Algesheim	12,0%	Fl. 0,75l	€ 24,50
2023er Lugana -trocken- Denominazione di origine controllata, Italien Azienda Agricola Casello Bondoni s.s.	13,0%	Fl. 0,75l	€ 32,50

Rotwein und Rosé

2022er Durbacher Kochberg -trocken- Spätburgunder Weißherbst, Qualitätswein, Baden Erz.-Abf. Durbacher Winzergen.	12,5%	Fl. 1,0l	€ 36,00
2022er Merlot -trocken- Indicazione Geografica Tipica Italien	13,0%	Fl. 1,0l	€ 34,50
2021er Cabernet Sauvignon -halbtrocken- Qualitätswein b.A., Rheinhessen Abf. Michaelishof, Gau-Algesheim	12,0%	Fl. 0,75l	€ 24,50
2022er Passo del Cardinale Primitivo die Manchuria -trocken- Denominazione di origine protetta, Italien Cantine Paolo Leo s.r.l.	14,0%	Fl. 0,75l	€ 32,50

Fotogalerie



PARK HOTEL
ALTES KAFFEEHAUS

Checkliste

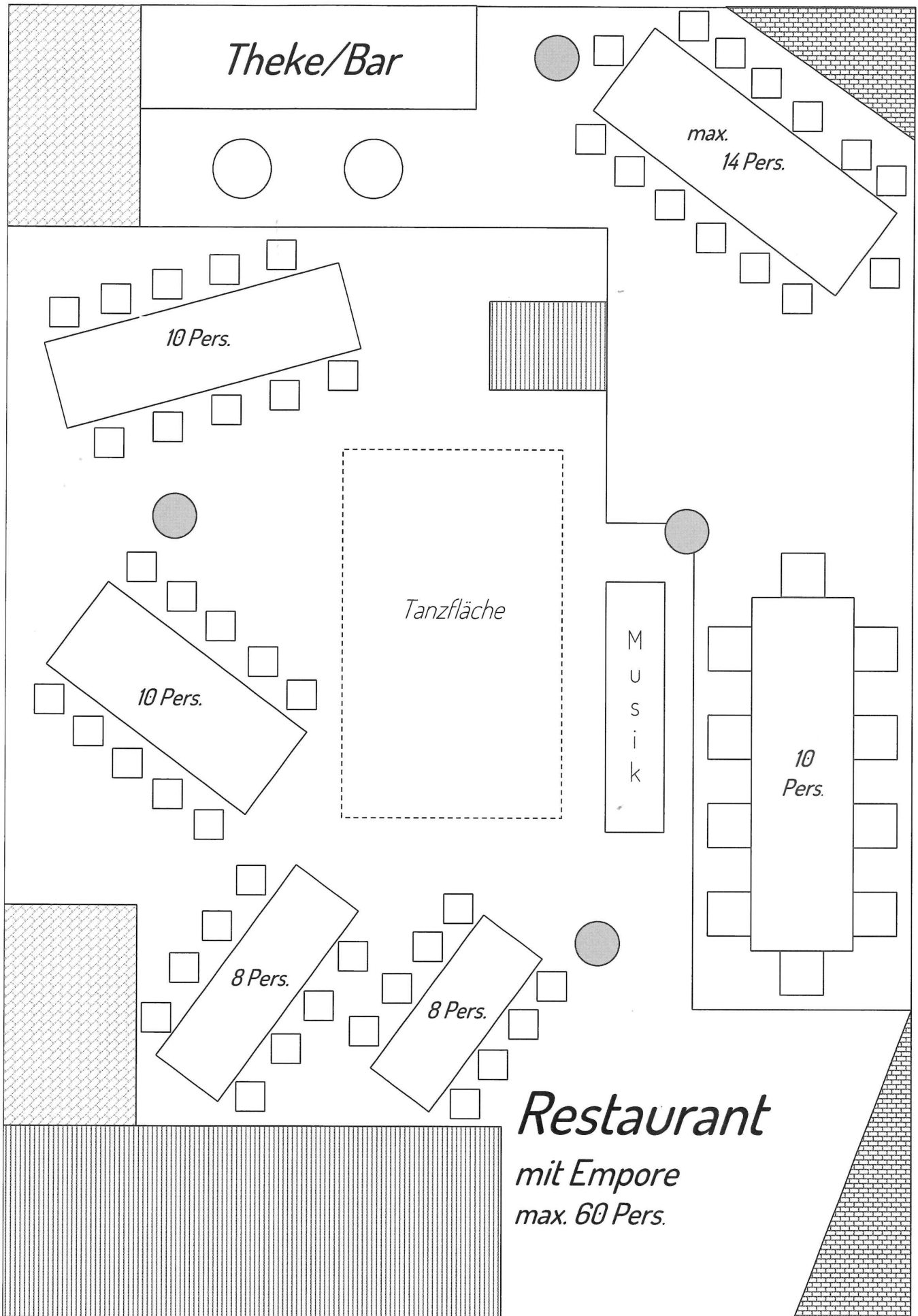
Wir möchten Ihnen mit folgenden Punkten die Vorbereitung und Planung Ihrer Veranstaltung erleichtern.

Die Festlegung der Einzelheiten hilft uns, Ihre Feier optimal vorzubereiten und einen harmonischen Ablauf zu gewährleisten.

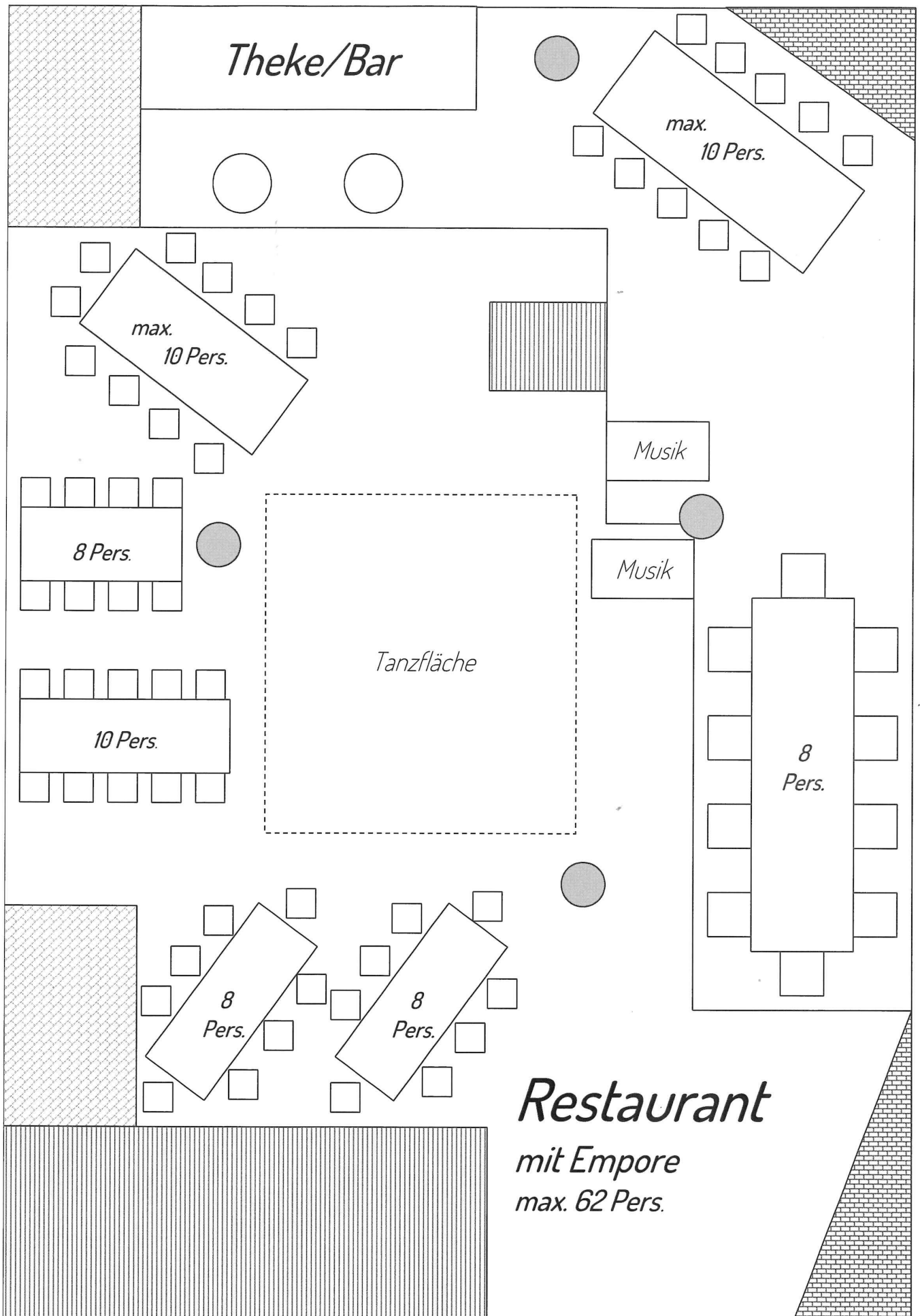
- Personenzahl
- Tischplan
- Tischform
- Beginn des Empfangs/Aperitif
- Sitzordnung
- Beginn des Essens
- Ehrentische
- Beginn der Ansprachen
- Blumenschmuck
- Kindermenüs, Vegetarier
- Farbe der Servietten
- Kaffee nach dem Essen
- Farbe der Kerzen
- Digestif anbieten
- Tischbänder
- Musikalische Darbietung
- Menükarten
- Verpflegung der Musiker
- Tischkarten
- Hotelzimmer für Gäste

Sollten Sie persönlich oder Ihre Gäste von Lebensmittelallergien betroffen sein, sprechen Sie dies bitte bei der Speisenauswahl an. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe. Darüber hinaus führen wir eine Informationsmappe, in der die Verwendung der allergenen Zutaten dokumentiert ist und die jederzeit zentral an unserer Rezeption eingesehen werden kann.

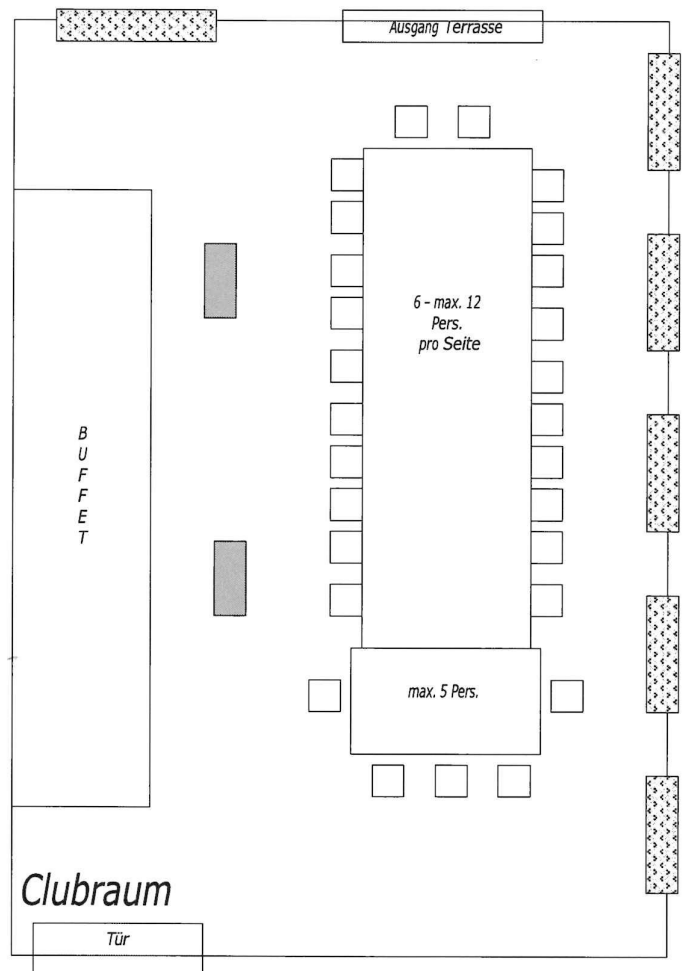
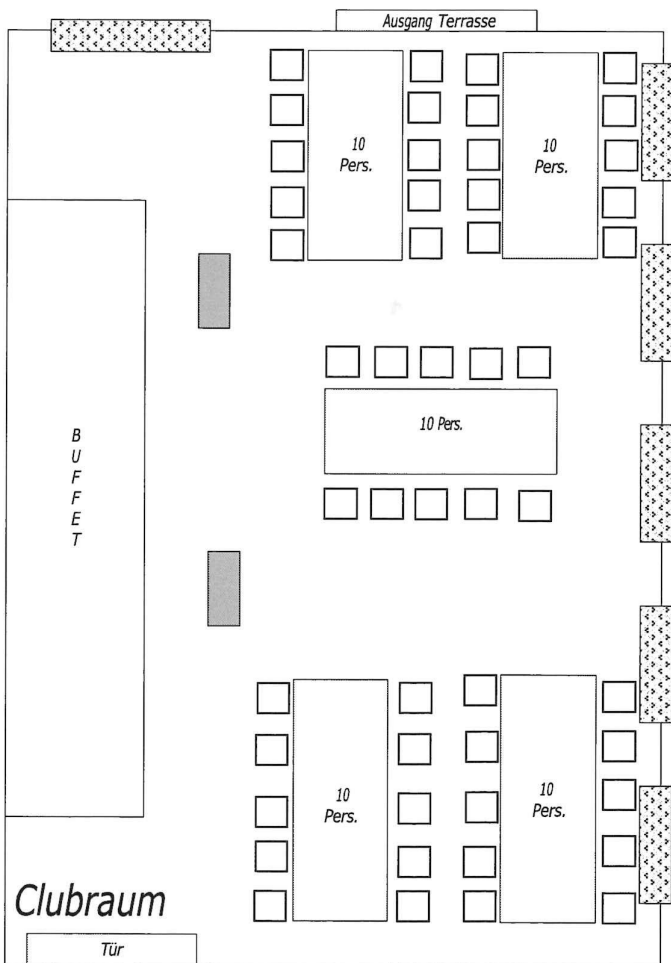
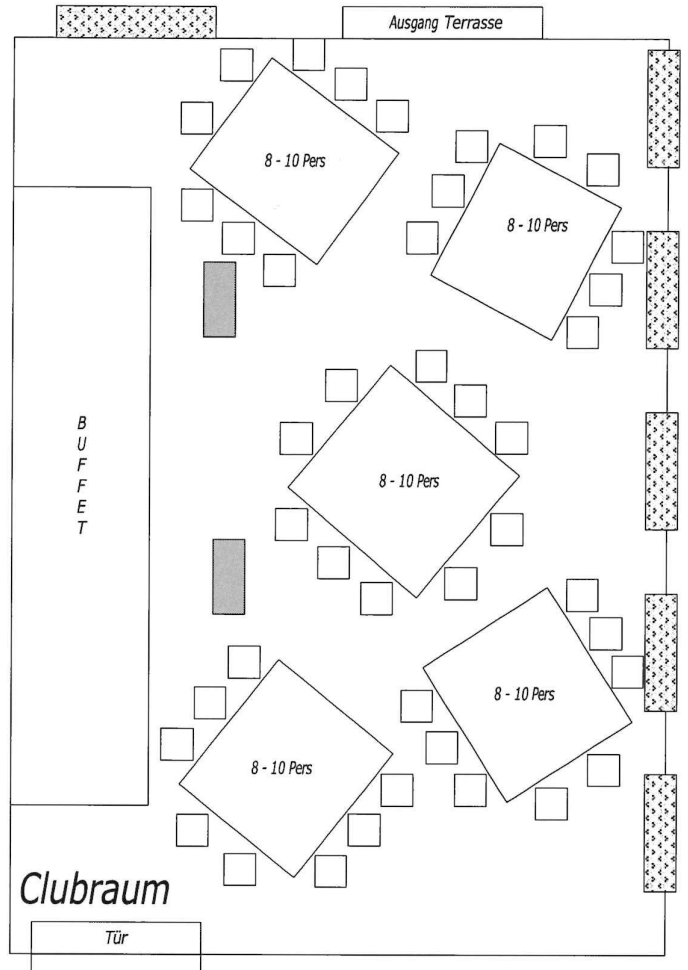
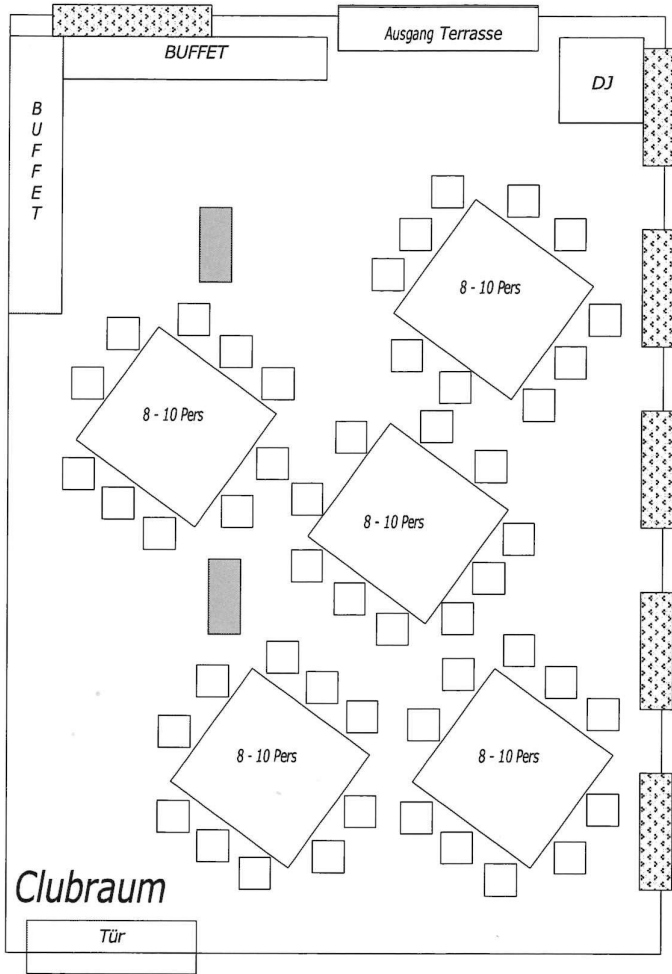
Stellvorschläge



Stellvorschläge



Stellvorschläge



Unser Stammhaus

Viele weitere schöne Räumlichkeiten, insbesondere auch für größere Gesellschaften bis zu 100 Personen, finden Sie in unserem Stammhaus Hotel-Restaurant Zum Starenkasten. Schauen Sie doch einfach mal vorbei, wir freuen uns auf Sie.



Thiedestraße 25 - 31
Telefon 0531/28 92 40
www.zum-starenkasten.de

38122 Braunschweig
Fax 0531/87 41 26
info@zum-starenkasten.de