



Trauen & Feiern

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

Parkhotel
Velbert****



Zur
Gießerei
by Parkhotel Velbert





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!

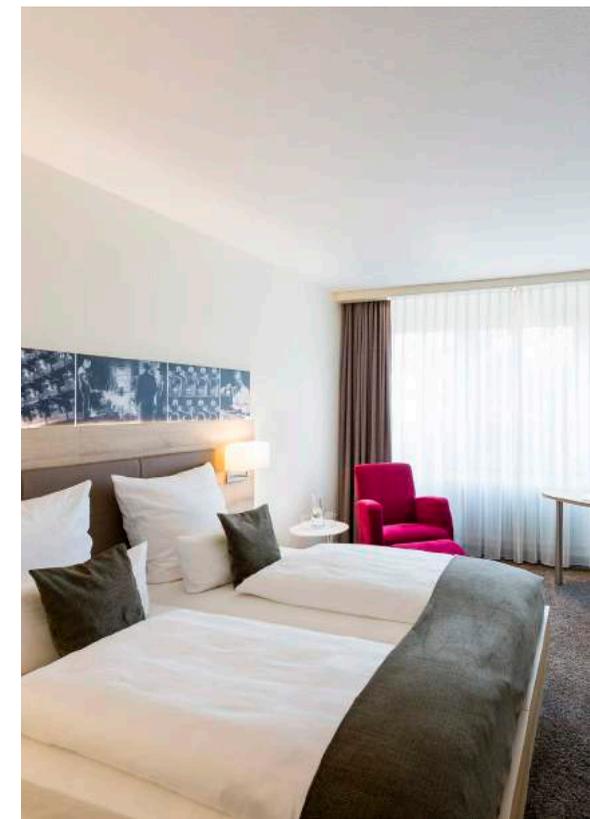
- bis zu 90 Plätze in der Gießerei, 90 Sitzplätze auf der Terrasse (als Party mit bis zu 199 Personen)
- separater Eingang
- Bartresen für ein ungezwungenes Ambiente
- direkter Zugang über die eigene Terrasse in den hoteleigenen Park
- Tageslicht von zwei Seiten
- integriertes Buffet, wandelbar zur Tanzfläche
- 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 60,- pro Person im Doppelzimmer der Wohlfühlklasse inkl. Frühstück
- EUR 40,- Einzelzimmerzuschlag inkl. Frühstück
- Early-Check-in & Late-Check-out für einen Aufpreis von nur je EUR 10,- (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. Erlebnisreiche 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 Kalbsgeschneitzertes | 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

Rotweincrème
Bayerisch Crème | 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

warme 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

ingelegtes 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