



**BäderParkHotel**

Tagen & Wohlfühlen

# BANKETTMAPPE

FEIERN & TAGEN MIT STIL & AMBIENTE

---



## BANKETTMAPPE

// Lunchpakete	3
// Fingerfood-Auswahl	4
// Imbiss-Varianten	6
// Buffetvorschläge	8
// „Afrika“ Buffetvorschläge	14
// „Q-Alm“ inklusive 2 Grillbuffets	16
// Mitternachtsimbiss & Zu jeder Gelegenheit	27

## HAUPTRESTAURANT „EASTSIDE“

Lassen Sie sich in unserem Hauptrestaurant Eastside kulinarisch verwöhnen. Im gehobenen Ambiente servieren wir Ihnen Köstlichkeiten zum Frühstück, Mittag- und Abendessen. Dabei stehen Ihnen Gerichte à la carte oder unser täglich wechselndes Buffet zur Auswahl.

ÖFFNUNGSZEITEN: Montag bis Sonntag (wetterabhängig)



## LUNCHPAKETE 2022//23

### Lunchpaket „Sieben Welten“

Backfrische Knusperstange,  
großer Obstsalat, Nussmischung,  
Low-Carb Keks, Smoothie & Mineralwasser 0,5 l

14,50 € pro Person

### Lunchpaket „Bäder Park“

2 belegte Brötchen, Joghurt,  
Obst, Schokoladenriegel oder  
Nussmischung & Mineralwasser 0,5 l

15,50 € pro Person



## FINGERFOOD AUSWAHL

Wählen Sie aus den folgenden Fingerfood-Vorschlägen Ihre Favoriten. Die Speisenauswahl muss bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn erfolgen, buchbar ab 20 Personen.

### Fingerfood Fleisch

- Vitello Tonato mit Kalb, Thunfischcreme & Kapern
- Kalbshackbällchen mit getrüffeltem Kartoffelsalat & Kresse
- Rosa Gebratenes vom Weiderind mit Waldorfsalat
- Roastbeef-Sandwich mit Senfcreme & Cornichons
- Serrano Schinken mit Melone & Pesto
- Gebratene Lammspieße an Rosmarin mit Gremolata & Brotchip
- Hähnchen-Kokoskroketten mit Mango-Currydip

### Fingerfood Fisch & Meeresfrüchte

- Gebeizter Kräuterlachs mit Honig-Senfsoße
- Räucherlachsroulade im Crêpemantel mit Spinat-Frischkäsecreme
- Matjes-Tartar mit Sherry, Rote Bete, Apfel & Pumpnickel
- Räucherfisch-Pralinen an Meerrettichmousse und Gartenkresse
- Gebackene Garnelen im Knuspermantel mit Chili-Aioli
- Mediterraner Pulposalat mit Fenchel & Kartoffel
- Knoblauch Garnelen mit Mango & Citrus-Salsa

// 7er Variante //

24,50 €  
pro Person

// 9er Variante //

29,00 €  
pro Person



## Fingerfood Vegetarisch & Vegan

Mammut-Oliven mit Schafskäsecreme & Ciabatti

Caprese am Spieß mit Basilikum-Pesto

Ziegenfrischkäse-Praline im Kürbiskernmantel mit Apfel-Chutney

Gemüse-Sommerrolle mit Sesam & Süß-Saurer Soße (vegan)

Panzanella Salat mit Sonnentomaten, Croutons, Rucola & Pinienkernen (vegan)

Cocktail-Pita gefüllt mit Hummus, Granatapfel & Falafal (vegan)

### Fingerfood Rustikal

Ochsenmaulsalat in Schnittlauch-Vinaigrette mit Bauernbrot Crostini

Kleines Fleischkäseweckerl mit Senfcreme & Röstzwiebel

Obazda im Laugenkonfekt mit Gartenkresse

Rhöner Zwiebelkuchen

Kartoffelbrotstulle mit Räucherlachs, Rettich & Frischkäse

Schweizer Wurstsalat im Glas mit Brotstick

Gebackener Ziegenfrischkäse im Lauch-Speckwickel

### Fingerfood Dessert

Vanille-Crème Brûlée mit frischen Beeren

Mousse von Salzkaramell & Mandel

Cannelloni von weißer Schokolade & Himbeere

Tiramisu "Classico"

Vanillacreme-Profiteroles mit Schokoladen-Ganache

Exotischer Fruchtspieß mit Kokoscreme (vegan)

// 7er Variante //

24,50 €  
pro Person

// 9er Variante //

29,00 €  
pro Person



## IMBISS-VARIANTEN FÜR TAGUNGEN

### Suppen-Imbiss

Imbiss bestehend aus Suppe,  
Fingerfood-Komponente und 2 halbe belegte  
Brötchen nach Wahl des Küchenchefs

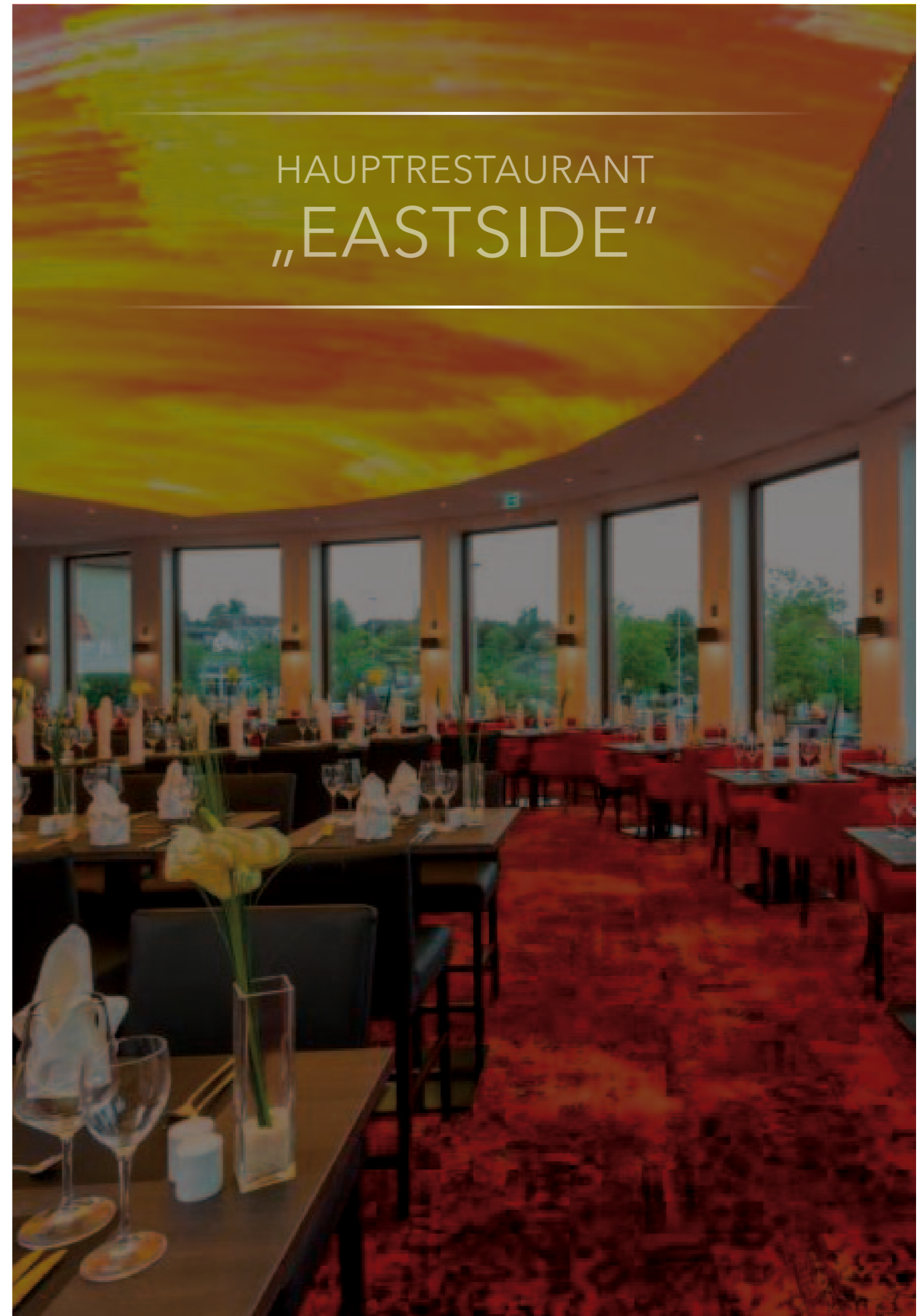
19,00 € pro Person

### Brotzeit-Imbiss

Backfrische Laugenbrezen & Knusperstangen mit Obazda  
Pfefferbeißer mit Senf & Essiggurken  
Rustikal belegte Baguette-Sandwiches mit Rinder-Pastrami  
und Emmentaler Käse  
Rhöner Kartoffelsalat im Glas

24,00 € pro Person

## HAUPTRESTAURANT „EASTSIDE“







## BUFFET-VORSCHLÄGE 2022//2023

Zusätzlich buchbar zu jedem Buffetvorschlag:  
Eistruhe mit 3 Sorten nach Wahl & 5erlei Toppings 3,50 € pro Person

### // Unser Klassiker //

#### VORSPEISEN

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Toppings & 3erlei Dressings  
Caprese mit Baby Mozzarella, Sonnentomate & Basilikum Pesto  
Tartar vom gebeizten Lachs mit Gurke, Roter Zwiebel & Zitrus- Crème Fraîche  
Geräucherte Schweinelende auf Selleriesalat & Walnuß  
Frisch gebackene Brotauswahl mit Meersalzbutter & Kräuterdip

#### HAUPTGERICHTE

Kabeljaufilet im Kräuter-Teigmantel mit Safransauce, Kaiserschoten & Paprika  
Maishähnchenbrust auf der Haut gebraten mit Salbei-Balsamicojus & Wurzelgemüse  
Zart gebratene Kalbssteakhälfte mit Waldpilzen in Rahmsauce & gegrillten Lauchzwiebeln  
Vegetarische Ricotta-Ravioli mit Zitrusnote, Parmesan und Babyspinat

#### BEILAGEN

Wildreis-Melange // Gebratene Serviettenknödeltaler // Gekräuterte Rissolekartoffeln  
Saisonale Gemüseauswahl vom Wochenmarkt mit Buttersauce

#### DESSERTS

Mousse von der Zartbitterschokolade mit Krokant  
Crème Brûlée mit frischen Beeren // Mangoragout mit Kalamansi & Joghurtcrumble

### // Unser Klassiker //

40,50 € pro Person



### // Das Bäder-Park Buffet //

#### VORSPEISEN

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Toppings & 3erlei Dressings  
Sautierte Garnelen mit Mango & Chili  
Geräucherte Entenbrust mit Johannisbeer-Orangensoße & Endivie  
Gegrillter grüner Spargel mit Wachtelei & Kirschtomaten  
Luftgetrockneter Coppa di Parma mit Gorgonzola & mariniertes Birne  
Frisch gebackene Brotauswahl mit Meersalzbutter & Kräuterdip

#### HAUPTGERICHTE & TRANCHIERSTATION

Rosa gebratene Rinderhüfte mit Barolo-Jus und Steakpfeffer-Cuvée (am Gast geschnitten)  
Schweinefilet-Crepinette im Wirsingmantel mit Morchelrahmsauce  
Poulardenkeulchen mit Knoblauchjus, Karamellschalotten & Parmesan  
Fjordlachs gedünstet mit Spinatkrume, Rieslingsauce & Gemüsejulienne  
Getrüffelte Nudeltaschen in Sahnesoße

#### BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln aus dem Rohr // Kräuter-Duftreis // Herzoginkartoffeln  
Glasierte Honig-Karotten mit Thymian & Gebutterter Mandelbrokkoli

#### DESSERTS

Gefüllte Mini Windbeutel mit Schokoladen-Ganache  
Beerenkompott mit Buttermilch-Mousse  
Sauerkirsch-Crumble mit Tonkabohne

### // Das Bäder-Park Buffet //

44,50 € pro Person



## // Künzeller Land Buffet //

### VORSPEISEN

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Toppings & 3erlei Dressings  
Rhöner Hirschfrikadellen mit Preiselbeergelee & Rapunzel  
Ziegenfrischkäse-Konfekt im Pumpnickelmantel  
Mousse von der Räucherforelle mit Meerrettich & Apfel-Confit  
Pikanter Ofenkürbis mit Babyspinat & Kernen  
Frisch gebackene Brotauswahl mit Meersalzbutter & Kräuterdip

### SUPPE

Kresse-Schaumsüppchen mit Sauerteigcroutons

### HAUPTGERICHTE & TRANCHIERSTATION

Roastbeef mit Cognacjus & Steakpfeffer-Cuvée (am Gast geschnitten)  
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Champagner-Zitrussauce & Schnittlauch  
Perlhuhnbrust „Supreme“ an Estragon-Rahmsauce & gebratenen Saitlingen  
Geschmorte Schweinsbäckchen in kräftiger Jus mit Balsamico & Wurzelgemüse  
Rote Bete-Nocken mit Frischkäsesauce, Walnuß & Mangold

### BEILAGEN

Kartoffel-Lauchgratin // Gekräuterte Bandnudeln  
Williams-Kroketten // Saisonale Gemüseauswahl mit Sc. Hollandaise

### DESSERTS

Kirschauflauf mit Tonkabohne // 2erlei Mousse von Valhrona-Schokolade  
Schmandcreme mit Stachelbeere, Vanille & Mandel Baiser

## // Künzeller-Land Buffet //

46,00 € pro Person



## // Mediterranes Buffet //

### TAPAS

Serrano Schinken mit Melone & Pesto  
Luftgetrocknete Salami auf gegrilltem Fenchel  
Falafel mit Hummus & Granatapfel  
Gegrilltes Mittelmeergemüse mit Burrata & Rucola  
Vegetarisch gefüllte Weinblätter & Pepperonen  
Manchego mit würzigem Clementinensenf  
Pikante Mammut Oliven & Schafskäsecreme  
Chorizo-Frittata mit Bohnen & Kartoffel  
Rustikale Brotauswahl mit Meersalzbutter & Thunfischdip

### HAUPTGERICHTE & PASTA-STATION

Tagliatelle aus dem Parmesanrad mit Garnelen, Trüffelsoße & Rucola (am Gast zubereitet)  
Gegrilltes Doradenfilet mit Gazpacho-Vinaigrette  
Zarte Rindfleischspieße in Zitrone, Chili & Knoblauch mit Rotwein-Thymianjus  
Rücken vom Iberico-Schwein mit Sherrysauce & gesalzener Mandel  
Saltimbocca von der Hähnchenbrust im Pancettamantel mit Salbei & Tomatenjus

### BEILAGEN

Rosmarin-Röstkartoffeln mit Knoblauch // Polenta-Gnocchipfanne // Safran-Tomatenreis  
Mediterrane Champignonpfanne & Bohnen-Cassaulet mit Kichererbsen

### DESSERTS

Gebrannte ‚Creme Catalana‘ in der Riesenpfanne // Tiramisu Classico im Glas  
Marinierter Beerensalat mit Zabaione-Schaum

## // Mediterranes Buffet //

49,50 € pro Person





## VERANSTALTUNGSBEREICH // AFRIKA

Unser afrikanisches Dorf, bzw. der Veranstaltungsbereich „Afrika“ ist ein besonderes Highlight des Bäder Park Hotels und besticht durch Authentizität und Größe. Die reetgedeckte Afrikanische Lodge ist sehr detailgetreu eingerichtet und lässt jede Veranstaltung zu etwas Besonderem werden. Ob Firmenveranstaltungen, Geburtstage oder Hochzeiten, dieser Veranstaltungsbereich kann für jegliche Feier ausgerichtet werden. Platz finden in den Lodges ca. 130 Personen und mit umliegender Galerie und Dorfplatz sogar bis zu 300 Personen.





## AFRIKA // BUFFET-VORSCHLÄGE 2022//2023

### // Buffet Mama Afrika //

#### VORSPEISEN

Gegrillte Zucchini mit Dattel-Dip

Rote Beete Carpaccio mit Olivenöl & Kräuter marinierten Schafskäse

Gebratene Riesen-Garnelen mit Mango-Koriander Chutney

Quinoa mit Avocado, Granatapfel & Ruccola

Hähnchen-Kokos Krokette mit Chili-Knoblauch Mayonnaise

#### SUPPE // AUF WUNSCH SERVIERT

Pikante Kürbiscrèmesuppe mit Kokos & Ingwer

#### LIVE-STATION

Rosa gebratene Lammkeule mit Koriander & Knoblauch-Rotwein Jus

#### HAUPTGERICHTE

Gegrillte Rindersteaks mit scharfem Gemüse-Relish & Kräuterbutter

Gebratene Perlhuhnbrust mit Zitronen-Thymiansoße & Kaiserschoten

Gedünstetes Lachsfilet mit Muschelfleisch in Weißweinsauce & Babyspinat

#### BEILAGEN

Mandel-Kartoffelkrapfen, Bandnudeln in Gewürz Pesto, Süßkartoffelauflauf  
Fenchelgemüse mit Orange & Safran, Aubergine-Schmorgemüse mit Kräutern

#### DESSERTS

Rooibos-Mousse mit Zitrusnote

Bananen-Mokkacreme mit Erdnusskaramell

Mousse von Zartbitterschokolade mit Minze & Crisp

// Buffet Mama Afrika // 45,00 € pro Person



### // Buffet Savanna //

#### NORDAFRIKANISCHE TAPAS AUSWAHL

Nordafrikanische Tapas Auswahl

Frisch gebackenes Fladen-, Naan & Kräuterbrot mit:

Knoblauch Garnelen, Speck-Datteln, gebackene Falafel-Bällchen, Koriander-Joghurt,

Humus, Granatapfelkerne, pikanter Mais, Kirschtomaten, Rote-Bete-Salat,

Kichererbsen-Petersiliensalat

Cous-Cous Tabouleh, Frischkäse gefüllte Kirschkaprika, Dukkah, marinierte Oliven

#### SUPPE // AUF WUNSCH SERVIERT

Süßkartoffelsuppe mit Maracuja

#### LIVE-STATION

Roastbeef vom Namibia Rind mit Bunter-Pfefferjus & Meersalz-Gewürzmischung

#### HAUPTGERICHTE

Gegrillte Hähnchenbrust mit Erdnuss-Jus & Okraschoten

Nordafrikanische Lamm-Tajine mit Aprikose, Koriander & Tomate

Tilapia-Barschfilet pikant mariniert im Bananenblatt mit Zitrussoße

#### BEILAGEN

Geröstete Babykartoffeln, Mandelreis, Maisgrieß-Krokette

Bohnen-Cassoulet mit Zwiebel & Knoblauch,

Zucchini-Schmorpfanne mit Champignons

#### DESSERTS

Amarula Mousse mit fruchtiger Soße // Zartbitterschokolade Mousse mit Minze & Crisp

Mangokompott mit Vanillecreme & Kokos

Eistruhe mit verschiedenen Toppings & Karamellsoße

// Buffet Savanna // 48,50 € pro Person





## DAS FLAIR DER ALPEN IM HERZEN DER RHÖN

// Begrüßung & Aperitif	17
// Q-Alm Buffets für jeden Anlass	18
// Anrillen auf der Alm	20
// Gans oder gar nichts	23
// Weihnachten auf der Alm	24



### UNSERE Q-ALM

Machen Sie einen Ausflug in die bayerische Alpenwelt und besuchen Sie unsere Q-Alm direkt anliegend im Außengelände des BäderParkHotels. Genießen Sie unser selbstgebräutes Q-Alm-Bräu und passend dazu herzhaftes Schmankerl im urig gestalteten Gastraum, im Nebenraum „Stüberl“ oder im großzügigen Biergarten der Q-Alm. Im Sommer spenden im Biergarten Sonnenschirme ausreichend Schatten und an kälteren Tagen sorgen integrierte Heizstrahler für angenehme Temperaturen. Darüber hinaus laden unsere überdachten Gaudi-Strahl zum Verweilen ein.



## RUSTIKALER EMPFANG MIT GETRÄNKEN & HÄPPCHEN

### // Getränke Empfang //

Aperitif-Empfang serviert 60 min.  
mit Getränken Bier 0,1 l, Hausmarke-Sekt 0,1 l &  
alkoholfreier Almcocktail 0,1 l

6,90 € pro Person

### // Rustikale Empfangshäppchen //

Künzeller Zwiebelkuchen  
Obazda im Laugenkonfekt mit Gartenkresse  
Kleines Fleischkäseweckerl mit Mostrich  
Malzbrot-Crostini mit Schinkenspeck & Essiggurke  
Windbeidl gefüllt mit Rauchlachscreme

zuzüglich

2 Häppchen nach Wahl  
9,90 € pro Person

3 Häppchen nach Wahl  
11,90 € pro Person



## Q-ALM BUFFETS FÜR JEDEN ANLASS

### // Buffet O´zapft is! //

#### GRIAB DI!

Frische gebackene Laugenbrezen mit Obazda am Tisch

#### VORNEWEG

Gurke in Dill & Sauerrahm // Bayrischer Kartoffelsalat in Essig & Öl  
Deftiges Hobelkraut mit Speck & Kümmel // Bunte Blattsalate mit 2erlei Dressings  
Rustikales Holzofenbrot mit Schmalz & Kräuterfrischkäse

#### AUS DER BRATEREI

Würziges Grillhendl vom Geflügelhof Bleuel  
Knuspriger Schinkenbraten mit Mostrich-Biersoße

#### VOM BUFFET

Schweinschnitzel Wiener Art mit Speck-Lauchzwiebeln  
Käsespatzen mit Emmentaler & Bergkäse // Gebackene Kräuterkartoffeln  
Serviettenknödeltaler // Schupfnudel-Krautpfanne  
Rustikales Ofengemüse

#### NACHTISCH

Bayrisch Creme mit Beerenmark // Kaiserschmarren mit Mandeln,  
Apfelkompott & Vanillesoße

### // Buffet O´zapft is! //

35,50 € pro Person



### // Buffet Alpenglühén //

#### GRIAB DI!

Frische gebackene Laugenbrezen mit Obazda am Tisch

#### VORNEWEG

Weißwürstlsalat mit Schnittlauch & Radiesel  
Rauchforellen Hackerl mit Apfel & Meerrettich  
Bayrischer Kartoffelsalat in Essig & Öl  
Deftiges Hobelkraut mit Speck & Kümmel  
Gurke in Dill & Sauerrahm  
Bunte Blattsalate mit 2erlei Dressings  
Rustikales Holzofenbrot mit Schmalz & Kräuterfrischkäse

#### AUS DER BRATEREI

Knuspriger Schinkenbraten mit Mostrich-Biersoße  
& Geschmorte Kalbshaxe mit Bratensoße

#### VOM BUFFET

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmwirsing  
Knuspriges Backhendl mit Preiselbeeren & Zitronencreme  
Semmelknödel mit Rahmschwammerlsoße & jungem Lauch  
Röstzwiebel-Kartoffelstampf  
Butterspätzle & Mandelkrapfen  
Rustikales Ofengemüse

#### NACHTISCH

Topfencreme mit Zwetschgen // Kaiserschmarren mit Mandeln,  
Apfelkompott & Vanillesoße

### // Buffet Alpenglühén //

41,50 € pro Person





# ANGRILLEN AUF DER ALM

GRILLBUFFETS BUCHBAR VON MAI BIS SEPTEMBER



## // Zünftiges Almgrillen //

Buchbar von Mai bis September

### GRIAB DI!

Laugenbrezen mit Obazda & Schmalz auf dem Tisch

### SALATE

Gurke in Dill & Sauerrahm

Bayrischer Kartoffelsalat in Essig & Öl

Deftiges Hobelkraut mit Speck & Kümmel

Bunter Gemüse-Nudelsalat

Radieselsalat

Gemischte Blattsalate mit 2erlei Dressings

### VOM GRILL & FEUERRING

Kalbsbratwürstl & Schweinsbauchscheiben vom Hausmetzger

Rinderrückensteaks rosa gebraten // Scharf gegrillte Hendlfackeln

Mariniertes Lachsfilet im Buchenspan

Gekräuterte Schafskäse-Gemüsepackchen

Gemüsespieße in Knobibutter

### DAZU

Grillkartoffeln mit Sauerrahm // Gebackene Kartoffelecken

Pfannenchampignons mit Schmorzwiebeln

Knobi-Soße, Braumeistersenf, Scharfes Tomaten-Relish, Chili-Meerrettich Dip

Kräuterbutter // Rustikales Holzofenbrot

### NACHTISCH

Kirschenmichel mit Vanilletopfen // Ananas vom Grill mit Karamellsoße

## // Zünftiges Almgrillen //

46,50 € pro Person



## // Sommerliches Grillbuffet //

Buchbar von Mai bis September

### DAVOR AUF TISCHETAGEREN

Caprese gespießt mit Basilikum // Pikant marinierte Mammut-Oliven  
Serrano Schinken mit Melone // Brotkorb mit frisch Gebackenem & Kräuterdip

### SALATBAR

Bunte Blattsalate mit Toppings, Balsamico- & Joghurtdressing  
Körnercrunch & Brotchips

### VOM FEUERRING

Lammbratwürstchen // Garnelenspieß in Knoblauchmarninade  
Pikante Hähnchenbrustfackeln

### AUS DEM SMOKER

Lachsfilet im Buchenspan // Rinder-Rippenstück tranchiert am Gast

### AUS DER GUSSPFANNE

Mediterranes Gemüse mit Champignons  
Thymiankartoffeln mit Meersalz

### DAZU

BBQ-Honigsoße mit Whiskey // Hausgemachte Zwiebel-Senfbutterm  
Mango-Chili Dip // Kräuter-Creme Fraiche // Pikantes Tomaten-Relish

### DANACH

Tiramisu Classico im Glas // Pfirsich Melba mit Vanillecreme & Himbeere  
Marinierte Früchte mit Minze & Prosecco

**// Sommerliches Grillbuffet //**

49,50 € pro Person



## GANS ODER GAR NICHTS

### // Gänsebraten in Buffetform //

#### GRIAB DI!

Holzofenbrot mit Gänseschmalz &  
Fässlebutterm am Tisch

#### GANS ODER GAR NICHTS VOM BUFFET

Gemischter Gänsebraten von Brust & Schlegel  
mit Beifußsoße & Preiselbeer-Apfel, Kartoffelklöße,  
Semmelklöße & Mandelkroketten,  
Blaukraut & gebuttertes Rosenkohlgemüse

#### NACHTISCH

Warmer Schokoladenkuchen mit Karamell & Vanilleobers  
Gebrannte Zimtcreme  
Mandarinenmousse mit Spekulatiuscrunch

**// Gänsebraten satt //**

39,00 € pro Person



# WEIHNACHTEN AUF DER ALM



## ADVENT AUF DER ALM

### // Buffet Winter-Alm //

#### GRIAB DI!

Frische gebackene Laugenbrezen mit Obazda am Tisch

#### VORNEWEG

Rauchfischhappen & Beizlachs mit Apfel-Meerrettichcreme  
Ofenkürbis & Bete mit Ziegenkäse, Honig und Nüssen  
Bunter Feldsalat mit Speckkrusteln, Kartoffelvinaigrette & Kürbiskerndressing  
Rustikales Holzofenbrot mit Schmalz & Fässlébutter

#### AUS DER BRATEREI

Knusprige Bauernente mit Thymian-Orangensoße &  
Spießrollbraten vom Jungschwein mit Schmorzwiebelsoße

#### VOM BUFFET

Seulingswalder Hirschgulasch mit Rotwein & Preiselbeer-Birne  
Schupfnudel-Gemüsegröstl mit Bergkäse  
Kartoffelklöße & Apfelrotkohl  
Semmelknödel mit Butterbrösl  
Kräuter-Spätzle, Mandelkroketten // Blumenkohlgratin

#### NACHTISCH

Gebröselte Topfenknödel mit Vanillesoße  
Gebrannte Zimtcreme

### // Buffet Winter-Alm //

39,50 € pro Person





## // Buffet Hüttenweihnacht //

### GRIAB DI!

Frische gebackene Laugenbrezen mit Obazda am Tisch

### VORNEWEG

Geräucherte Entenbrust mit Pflaume & Balsamico

Rauchforellen Hackerl mit Birne & Meerrettich

Marinierte Bete mit Ziegenkäse, Honig & Walnuß

Bunter Feldsalat mit Speckkrusteln, Kartoffelvinaigrette & Kürbiskerndressing

Rustikales Holzofenbrot mit Schmalz & Kräuterfrischkäse

### AUS DER BRATEREI

Hirschkalbsbraten mit Maronen-Portweinsauce & Spießrollbraten

vom Jungschwein mit Schmorzwiebelsoße

### VOM BUFFET

Lachsforellenfilet mit Orangen-Senfsoße

Knuspriger Gänsebraten von Brust & Schlegel mit Beifußsoße

Kartoffelklöße & Apfelrotkohl

Rosenkohlgemüse mit Mandeln

Gekräuterte Bandnudeln

Haselnuss-Spätzle & Röstitaler

### NACHTISCH

Warmer Schokoladenkuchen mit Karamell & Vanilleobers

Mandarinenmousse mit Spekulatiuscrunch

Grießflammerie mit Kirschragout

## // Buffet Hüttenweihnacht //

45,50 € pro Person



## MITTERNACHTS-IMBISS & ZU JEDER GELEGENHEIT





## MITTERNACHTS-IMBISS

Auf Wunsch ab 40 Personen auch für den späteren Abend zu bestellen.

---

### Mitternachts-Imbiss

Pfefferbeißer & Emmentaler Käsewürfel mit Senf, Salzgebäck & frisch gebackenem Brot

8,90 € pro Person

---

Deftige Gulaschsuppe mit Rind & frisch gebackenem Brot

6,90 € pro Person

---

Feine Käseauswahl mit Trauben, Früchtesenf, Nüssen & frisch gebackenem Brot

11,90 € pro Person

---

Rustikale Schinken, Wurst & Käseauswahl mit Essiggemüse & frisch gebackenem Brot

15,90 € pro Person



## ZU JEDER GELEGENHEIT

Buchbar ab 20 Personen

---

Salty-Bar mit Salzgebäck, Nussmischung, Chips & Dips

5,90 € pro Person

---

Nasch-Bar mit Schokolade, Lakritz, Bonbons, Gummi- & Schaumwaren, Keksggebäck

6,90 € pro Person

---

Mini-Donut-Wand mit 3erlei Auswahl

6,90 € pro Person

---

Valhrona-Schokoladenbrunnen mit Früchten, Erdbeeren & Marshmallows wahlweise mit Zartbitter-, Vollmilch oder weißer Schokolade

9,90 € pro Person



# BäderParkHotel

Tagen & Wohlfühlen

BÄDER PARK HOTEL  
SIEBEN WELTEN THERME & SPA RESORT  
Harbacher Weg 66 // 36093 Künzell

Verkaufsabteilung: [verkauf@baeder-park-hotel.de](mailto:verkauf@baeder-park-hotel.de) // Telefon +49 661 397-835

[www.baeder-park-hotel.de](http://www.baeder-park-hotel.de) // [www.siebenwelten.de](http://www.siebenwelten.de)

