Hotel
HerzogsPark

Gästemagazin
Hotel HerzogsPark
1 | 2015

Küchenchef Marco Hollbauer führt Regie im „Stüberl“: Sein breit gefächertes Wissen um perfekte Garpunkte und das feine Zusammenspiel von Aromen und Texturen hat der 33 Jahre junge Küchenmeister bei absoluten Meistern ihres Fachs gelernt.

Mitarbeiter im Porträt

Als Teil unserer Empfangscrew ist Michelle Schwarzmann für den ersten Eindruck mitverantwortlich: „Das Rezeptionsteam ist eine Art Visitenkarte des Hotels“.

Exklusiv: Unsere neuen Salons

Edle Materialien, erstklassiger Service und ein fantastisches Ambiente für stilvolle Treffen im engsten Kreis: Unsere Boardrooms läuten eine neue Dimension fürs Feiern und Tagen ein.

Restaurant „Stüberl“

Das Restaurant „Stüberl“ bietet fränkische Heimat zum Genießen. „Saisonale Qualitäts-Produkte aus der Region haben nur Vorteile“, weiß Küchenchef Marco Hollbauer.

Liebe Gäste,

ich freue mich, Ihnen die Erstausgabe unseres Gästemagazins präsentieren zu dürfen. Hier werden wir Sie ab sofort aktuell über die attraktivsten Angebote im Hotel HerzogsPark informieren. Dabei möchten wir Ihnen unter anderem Appetit auf den Besuch unseres „Stüberl“ machen und Ihnen die Mitarbeiter unseres Hauses einmal ganz persönlich vorstellen. Der Ausblick auf spannende Ereignisse rundet den Newsletter ab. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Ihr Michael Bläser,
Hoteldirektor

Geschenkt

Auf der Suche nach dem passenden Geschenk? Wie wäre es mit einem Gutschein vom Hotel HerzogsPark? Gerne stellen wir Ihren Geschenkgutschein individuell für Sie zusammen.

Willkommen zum Sonntagsbrunch

Bei unserem beliebten Sonntagsbrunch verwöhnen wir Sie jeden 1. und 3. Sonntag im Monat von 11 bis 14 Uhr mit Spezialitäten vom Buffet. Süße Versuchungen wie Kuchen und Desserts, Filterkaffee, Tee, Mineralwasser und Säfte runden das Angebot ab.

Mixen wie die Profis

Sie wollen in die hohe Kunst des Shakens und Mixens eintauchen? Dann sind Sie bei unseren Barschulungen goldrichtig. Unser Barchef Igor Pusnik freut sich auf Sie.

Im Porträt: Michelle Schwarzmann

Als Teil der Empfangscrew des Hotel HerzogsPark ist Michelle Schwarzmann für den ersten Eindruck mitverantwortlich. „Das Rezeptionsteam ist eine Art Visitenkarte des Hotels“, erklärt die gebürtige Erlangerin.

„Unsere Aufgabe ist, dass alle Gäste von der Zimmerreservierung an zufrieden sind und sich bereits beim Check-in in unserem Haus wohlfühlen.“ Seit über zwei Jahren arbeitet sie parallel als Direktionsassistentin. „Die Mischung ist wie für mich gemacht. Auf der einen Seite genieße ich das internationale Flair am Empfang, gleichzeitig kann ich mein Organisationstalent im Büro unter Beweis stellen.“

Für den privaten Ausgleich sorgt sie mit Fitness und beim Treffen von Freunden. Ihre Lehre zur Hotelfachfrau absolvierte Michelle Schwarzmann im Rokoko-Haus

Michelle Schwarzmann.

in Erlangen, ehe sie über das NH Hotel in Nürnberg 2012 ins Hotel HerzogsPark kam. Hier fühlt sich die 25-Jährige pudelwohl. „Das gesamte Ambiente hier in Herzogenaurach ist einfach klasse. Wir haben Gäste aus aller Welt. Jeder einzelne bringt eine individuelle, persönliche Note mit und trägt auf seine Weise zur positiven Stimmung in unserem Hotel bei.“

Für stilvolle Treffen und kleine Feiern

Die Boardrooms im Hotel HerzogsPark läuten eine neue Dimension fürs Feiern und Tagen ein.

Edle Materialien, erstklassiger Service und ein fantastisches Ambiente, das seinesgleichen sucht, machen den Reiz unserer neuen Boardrooms aus. Für besondere Feierlichkeiten und absolut vertrauliche Meetings stellen wir Ihnen jetzt zwei ganz herausragende Locations zur Verfügung, die abseits der anderen Tagungsräume und dennoch zentral im Erdgeschoss des Haupthauses liegen.

Unser Boardroom „Salon Adi Dassler“ auf 45 m² Fläche bietet den perfekten Rahmen für Hochzeitsgesellschaften oder geschäftliche Besprechungen, hier finden bis zu 16 Personen Platz. Für exquisite Dinner-Abende im engsten Familien- oder Vorstandskreis empfiehlt sich unser Boardroom „Salon Käthe Dassler“ mit 32 m² Fläche und Platz für bis zu acht Personen.

„Saisonale Qualitäts-Produkte aus der Region haben nur Vorteile“, weiß Marco Hollbauer. „Kurze Wege garantieren ein Höchstmaß an Frische und auch die Umwelt profitiert.“

Fränkische Heimat zum Genießen

Ob das Beste vom Zicklein mit jungen Erbsen und Quarkklößchen oder Zander aus Wildfang mit Queller Radieschen und Sahnepüree. Bereits der Blick auf die Karte verrät: Das Restaurant „Stüberl“ im Hotel HerzogsPark überzeugt mit fränkischer Heimat zum Genießen.

„Saisonale Qualitäts-Produkte aus der Region haben nur Vorteile“, weiß Marco Hollbauer, seit drei Jahren Küchenchef im „Stüberl“. „Kurze Wege garantieren ein Höchstmaß an Frische und auch die Umwelt profitiert.“ Für die willkommene Abwechslung auf den Tellern sorgt der Rhythmus der Jahreszeiten, der Feinschmecker im Mai mit Spargel und Bärlauch und im November mit köstlichen Wildvariationen verwöhnt.

Sein breit gefächertes Wissen um perfekte Garpunkte und das feine Zusammenspiel von Aromen und Texturen hat der 33 Jahre junge Küchenmeister bei absoluten Könnern ihres Fachs gelernt. Dabei führte ihn seine Karriere unter anderem als Chef Entremetier ins 4-Sterne-Hotel „Oasis“ auf der Ostseeinsel Usedom, ins 5-Sterne-Ferienhotel „Bareiss“ in Baiersbronn, wo er es bis zum zweiten Küchenchef brachte, und auf die Schwäbische Hochalb. Hier arbeitete er unter Sterne-Koch Gerd Windhösel als Sous-Chef im Hotel Restaurant „Hirsch“.

Mit seiner Philosophie der regionalen Frischeküche, die, so Hollbauer, „vor allem einfach schmecken muss“, liegt der gebürtige Sachse mit Michael Bläser auf einer Wellenlänge. „Wir setzen unsere Linie konsequent auch bei der Weinauswahl fort“, betont der Geschäftsführer des Hotel HerzogsPark. „Unser Schwerpunkt liegt klar auf hochwertigen deutschen und österreichischen Erzeugnissen.

Das Restaurant „Stüberl“ bietet fränkische Heimat zum Genießen. Die regionale Schiene im „Stüberl“ setzt sich in der Weinkarte fort. Der Schwerpunkt liegt auf hochwertigen deutschen und österreichischen Erzeugnissen. Dazu gesellt sich eine feine Auswahl an italienischen Tropfen.

Fränkische Heimat zum Genießen.

Dazu gesellt sich eine feine Auswahl an italienischen Tropfen.“ Ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis auf konstant hohem Niveau rundet das Angebot im Restaurant „Stüberl“ ab. „Die Qualität unserer außergewöhnlich guten Küche hat sich nicht umsonst längst im Großraum Nürnberg herumgesprochen. Das Restaurant „Stüberl“ ist aus gutem Grund neben dem Tagungs- und Businesssegment und der spannenden Historie des Hotel HerzogsPark die dritte tragende Säule unseres Hauses“, sagt Bläser.

Ferien im Fußball-camp

In Kooperation mit:

Während der Nachwuchs Pässe, Flanken und Dribbling übt, genießen Papa und Mama einen stilvollen Kurzurlaub im 4-Sterne-Superior-Hotel HerzogsPark mit Sauna, Pool, Fitness-Studio und BeautyLounge.

Gemeinsam mit der SpVgg Greuther Fürth bieten wir Nachwuchskickern ein absolutes Highlight. Kids im Alter von sechs bis zwölf Jahren können bei **„Eddy's Fußballcamp 2015"** mit viel Spaß und Action professionelle Trainingsabläufe hautnah miterleben. Die Leitung übernehmen lizenzierte Trainer aus dem 3-Sterne-Nachwuchsleistungszentrum der SpVgg Greuther Fürth, die sicher den einen oder anderen Kniff ihrer Stars verraten.

Auch für die mitreisenden Eltern ist einiges geboten. Während der Nachwuchs Pässe, Flanken und Dribbling übt, genießen Papa und Mama einen stilvollen Kurzurlaub im 4-Sterne-Superior-Hotel HerzogsPark mit Sauna, Pool, Fitness-Studio und BeautyLounge.

Die Pauschale zum Preis von 995 Euro für eine dreiköpfige Familie enthält unter anderem vier Übernachtungen mit Frühstück, ein 3-Gang-Menü an drei Abenden nach Wahl sowie für den Nachwuchs drei Tage Fußballspaß mit den Trainern der SpVgg Greuther Fürth inklusive Verpflegung, Trikot, Hose, Stutzen und Ball.

Ein Überraschungspaket und die Teilnahme an einem attraktiven Gewinnspiel runden das Angebot ab. Falls nur ein Elternteil mitkommt, reduziert sich der Preis auf 755 Euro. Die Pauschale kann für die Termine 2. bis 6. August, 18. bis 22. August, 30. August bis 3. September, 6. bis 10. September und 1. bis 5. November 2015 gebucht werden.

Urlaub in der BeautyLounge

Lust, einen fantastischen Ferientag in unserer BeautyLounge zu verbringen? Im Schwimmbad die Sorgen des Alltags zu vergessen und in der Sauna die Seele baumeln zu lassen? Dann gibt es im HerzogsPark das perfekte Angebot! Ein prickelndes Glas Sekt bringt den Kreislauf in Schwung, köstliches Fingerfood und vitaminreiche Obstspieße sorgen für Stärkung. Bei einer Ganzkörpermassage tauchen Sie in die wohlige Welt der Entspannung ein.

Nähere Infos gibt es in der BeautyLounge unter Telefon 09132 / 778-343.

FACEBOOK & CO

Bleiben Sie auf dem Laufenden!

www.facebook.com/HerzogsPark

HolidayCheck.de

www.holidaycheck.de

tripadvisor

www.tripadvisor.de

Impressum/Herausgeber:
Hotel HerzogsPark GmbH & Co. KG
Beethovenstraße 6
91074 Herzogenaurach
info@HerzogsPark.de
www.HerzogsPark.de
Telefon 09132 / 778-0
Telefax 09132 / 778-778
Geschäftsführer: Michael Bläser
(verantwortlich)

Infos & Tischreservierungen:
Telefon 09132 / 778-0