

Hotel
HerzogsPark



Veranstaltungen Feierlichkeiten Unsere Kompetenzen



Ihre Wünsche - Ihre Feier

Hotel HerzogsPark



Willkommen liebe Gäste,

toll, dass Sie zu uns gefunden haben – jetzt werden wir Sie begeistern.

Im HerzogsPark gibt es reichlich Möglichkeiten Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen. Ihre Wünsche, Ihre Vorstellungen, sind bei uns genau richtig.

Wir bieten eine persönliche kompetente Beratung, große und kleine Räume, viel Freiraum sich selbst zu verwirklichen, eine ehrliche Küche, reichlich Equipment, ein motiviertes Team...

Es ist Ihr Tag, Ihre Veranstaltung und wir sind an Ihrer Seite.

Stöbern, planen, inspirieren – hier finden Sie alle Informationen.

Rückfragen? – nicht zögern, einfach melden.

09132 – 778-307

tagung@herzogspark.de

Beste Grüße

Ihr

Dirk Schörner

Geschäftsführer

und das HerzogsPark Team





Ballsaal

exklusiv & festlich

- bis zu 220 Gäste auf 306 qm
- individuelle Bestuhlung
- großer Kristalleuchter
- barrierefrei
- eigener Eingang
- individuell große Tanzfläche
- freie Zeiteinteilung
- Parkettboden
- viele Möglichkeiten sich selbst zu verwirklichen





Mondial

elegant & historisch

- auf 90 qm finden bis zu 90 Gäste Platz
- individuelle Bestuhlung
- barrierefrei
- warme Atmosphäre
- eigene Terrasse
- freigelegte Holzdecke
- separater Buffetraum
- freie Raumaufteilung





Salons

exklusiv & modern

- barrierefrei
- stillvolles und elegantes Ambiente
- freie Zeiteinteilung

Salon Adi

- bis 18 Gäste auf 45 qm
- eigene sichtgeschützte Terrasse

Salon Käthe

- bis 8 Gäste auf 32 qm





Atrium

leger & zeitlos

- 100 qm für bis zu 60 Gäste
- aufgrund Glasdach
lichtdurchflutet
- barrierefrei
- moderne Atmosphäre
- bequemes Interieur
- separater Buffetraum
- freie Raumaufteilung



Inklusivleistungen

Persönliche & professionelle Beratung

Hauseigene Menükarten

Bereitstellung von Beamer & Leinwand

Stellen & eindecken der Tische

Probedekorieren

Ihre Dekoration im Vorfeld testen

Dekoration & Equipment

Aufbau am Vortag, Abbau am Folgetag

-nach Verfügbarkeit-

Parkplätze inklusive Tiefgarage

Reinigung der Veranstaltungsräume



Kulinarik

Menüs

-stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen-

Vorspeisen

Gebeizte Lachsforelle | Gurkensalsa | Meerrettich-Dill-Rahm | Pastinakencreme
Beef Tatar | Lorbeer | Steinpilzgel
Ikarimi Lachs – Ceviche | Kopfsalat | Avocado | Pinienkerne
Gebeizte Entenbrust | Feldsalat | Kartoffeldressing | Preiselbeeren

Suppen

Kartoffelrahmsuppe
Minestrone
Rinderkraftbrühe | Pfannkuchenstreifen

Hauptgänge

Rahmsauerbraten | Kohlrabi-Karottengemüse | Kartoffeltaler
Rosa Kalbshüfte | geschmorte Paprika | gebackene Reisbällchen
Maispoularde | buntes Bohnengemüse | Kürbis-Graupen-Risotto
Zanderfilet | Blattspinat | Shrimps-Ragout | Rote Bete – Kartoffeln
Iberico Schwein Presa | Aubergine | Chorizo | Safranrisotto
Schweinemedallions | leichter Senfschaum | Brokkoli | Herzoginkartoffeln

Desserts

Vronis Apfelstrudel | Vanilleeis
Espresso-Halbgefrorenes | Milchschaum | Mango
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | saisonales Sorbet
Haselnuss Crème Brûlée | eingelegte Birne | Vanilleeis
Dreierlei Sorbets | saisonale Früchte
Karamellisierter Blätterteig | Mohnparfait | Brombeerkompott

Buffet Mediterran

ab 30 Personen

Bruschetta

Vitello Tonnato

Tomaten Mozzarella | Basilikum

Geräucherte Edelfische | Honig Senf Sauce

Antipasti

Verschiedene Salate & Dressings

Fritto misto | Gremolata | Aioli | Peperonata

Brotauswahl

Kalbsbäckchen | Madeirajus

Kikok Poularde | ZucchiniGemüse | Kräuterrahmsauce

Lachsfilet | Rieslingsauce

Bunte Gnocchi Pfanne | Tomatensauce

Gemüseauswahl

Kartoffelgratin | Spätzle | Ingwerreis

Tiramisu

Espresso Panna Cotta

Polenta Taler | Kirsche

Stracciatella Parfait

Zabaione | Brombeere

Buffet Franken ab 30 Personen

Nürnberger Bratwurstsalat
Stadtwurst mit Musik
Fränkische Wurstspezialitäten | Wurzelgemüse
Fleischküchle | Kartoffel-Gurkensalat | Zwiebelschmelze
Geräucherte Forelle | Sahnemeerrettich
Verschiedene Salate & Dressings
Brotauswahl | Butter | Griebenschmalz

Rinderkraftbrühe | Leberknödel

Schäufele | Kümmeljus
Krautwickel
Zanderfilet | fränkische Weißweinsauce
Bunte Gemüseauswahl
Sauerkraut | Wirsing
Kräuter-Spätzle | Kartoffelklöße | lauwarmen Kartoffelsalat

Kirschmichl | Vanillesauce
Bayerische Creme
Quarkknödel | Zwetschgenragout
Schokoladencreme

Kleinigkeiten

vegetarische mediterrane Lasagne | Cherrytomatengemüse
Süßkartoffelgratin | gerösteter Mais
Mini-Fleischkäse | Kartoffel-Gurkensalat
Saure Zipfel | Senfcreme | Püree von roten Zwiebeln
original Volkswagen-Currywurst | gebackene Kartoffelwürfel
Schweinemedailion | Dijon-Kartoffelpüree
Mini-Burger | Bacon | Chili Cheese
Saiblingsfilet | Cremespinat
Garnele | Spinat | Paprika

Mitternachts Snacks

Currywurst | Brotauswahl
Gulaschsuppe | Brotauswahl
Pikante asiatische Geflügelsuppe | Glasnudeln | Gemüse
Fränkisches Brotzeitbrett | Brotauswahl
Französische Käseauswahl | Brotauswahl
Käseauswahl | Luftgetrocknete Schinken & Salami | Antipasti | Focaccia

Natürlich können Sie unsere Menüs und Buffets erweitern oder ändern.
Allgemeine Kosten und Preise kalkulieren wir anhand Ihrer Wünsche.
Genauso berücksichtigen wir Allergien und Intoleranzen.
Wir beraten und empfehlen.

Hochzeitspaket

Aperitif

Sekt Hausmarke HerzogsPark trocken
Prisecco Manufaktur Geiger alkoholfrei

Buffet

Hochzeitssuppe -wird serviert-

Roastbeef rosa gebraten | eingelegtes Gemüse
Perlhuhn-Terrine | Cumberlandsauce
Melone | fränkischer Schinken
Verschiedene Räucherfische | Sahnemeerrettich
Kartoffelsalat | Gurkensalat | Karottensalat
Bunte Blattsalate | zweierlei Dressing
Tomaten Mozzarella | Rucola-Pesto
Rote Bete | Meerrettich
Brotauswahl | Butter

Filetspitzen von Rind & Schwein | Cognac-Pfeffersauce
Steakhüfte | Rotweinsauce
Poulardenbrüstchen | Spinat Ricotta Füllung
Lachsfilet | Wolfsbarschfilet | Safransauce
Frisches Marktgemüse | Spätzle
Kartoffelgratin | Serviettenknödel

Schokoladenmousse | frische Früchte
Tiramisu | Panna Cotta
Sorbet | Beerenkompott | Joghurt-Limonen-Creme
Vronis Apfelstrudel Vanillesauce

Zur späteren Stunde

Currywurst | Baguette

Getränke

Weißwein | Roséwein | Rotwein | Biere
alkoholfreie Getränke | Heißgetränke
Pro Gast einen Digestif

Preis pro Person 149 €

**Das Brautpaar übernachtet und
frühstückt gratis.**

Kinderberechnung:

bis einschließlich 12 Jahre 50%.
bis einschließlich 5 Jahre kostenfrei.

Das Hochzeitspaket gilt für maximal 7 Stunden.
Außerhalb der Pauschale berechnen wir alle
Getränke nach Verbrauch.

Ab Mitternacht berechnen wir einen Nachtzuschlag
pro tätigen Mitarbeiter von 75 € pro Stunde.

Gerne nutzen Sie die Räumlichkeiten bis 03.00 Uhr.

Inklusive Service, Ausstattung, Mehrwertsteuer.

Getränke

Wir bieten starke Marken
regional | national | international



SELECTED TEA SINCE 1823

