



## Unser Fußball-Partner



Gemeinsam mit der SpVgg Greuther Fürth leben wir Fußball – als Regionalpartner und bei Eddy's Fußballcamp.

## Regional genießen



Gerne verwöhnen wir unsere Gäste mit köstlichen Menüs. Dabei legen wir besonders Wert auf regionale Produkte.

## Essen im FamilyStyle



Gemeinsam Köstlichkeiten aus der HerzogsPark-Küche schlemmen und sich wie zu Hause fühlen. Unser Essen im „FamilyStyle“ macht's möglich.





Liebe Gäste,

das Hotel HerzogsPark ist schon lange in Herzogenaurach verwurzelt und in der Region eine feste Größe. Mit der SpVgg Greuther Fürth verbindet uns nicht nur Eddy's Fußballcamp, sondern nun auch eine offizielle Partnerschaft, mit der wir den Verein unterstützen. Wert auf Regionalität legen wir auch in unserer Küche. Wo immer es geht, beziehen wir unsere Lebensmittel aus der Umgebung – für unverfälschten Genuss.

Ihr Michael Bläser, Hoteldirektor

## Unsere Partnerschaft mit der SpVgg Greuther Fürth



Wir sind offizieller Partner der SpVgg Greuther Fürth und freuen uns, die Fußballmannschaft der 2. Bundesliga – die gleich bei uns um die Ecke beheimatet ist – in der aktuellen Saison 2018/19 unterstützen zu dürfen. Und für das kommende Jahr haben wir gute Neuigkeiten für alle kleinen Fußballfans. Gemeinsam mit der SpVgg

werden wir auch wieder Eddy's Fußballcamp anbieten. Während die Kids Dribbling, Flanken und Torschüsse bei lizenzierten Trainern üben, können die Eltern eine entspannte Auszeit mit hervorragendem Essen, Pool, Sauna und BeautyLounge in unserem Haus genießen.

## Regional genießen, den Gaumen verwöhnen!



Unverfälschter, echter Genuss: Unser Fleisch beziehen wir von der Angusmanufaktur Franken. Kurze Wege, regionale Spitzenqualität.

## 15, 20 und 25 Jahre im Hotel HerzogsPark

Sie assistieren in der Küche, sorgen für Ordnung und kümmern sich darum, dass sich unsere Gäste wohlfühlen. Sie sind ein wichtiger Teil in unserem Hause – unsere Mitarbeiter. Wir sind stolz, in diesem Jahr mehrere Betriebsjubiläen feiern zu dürfen, freuen uns über die jahrelange Treue und bedanken uns für den unermüdlichen Einsatz.

Seit 15 Jahren arbeitet Feiz Impram engagiert in der Spülküche des HerzogsPark. Er kümmert sich darum, dass Geschirr, Gläser und Besteck gereinigt werden und auch die Küchenutensilien nach Gebrauch stets wieder einsatzbereit sind.

Oben links: Feiz Impram; unten: Cristina Nan; oben rechts: Nezila Mustafa



Sie kennt den HerzogsPark wie ihre Westentasche: Cristina Nan, unsere stellvertretende Hausdame, feiert in diesem Jahr ihr 20-jähriges Betriebsjubiläum bei uns. Sie übernimmt Planungs- und Organisationsaufgaben, wie zum Beispiel die Einteilung der Zimmer.



Ebenfalls seit langer Zeit und unermüdlich in der Küche tätig ist Nezila Mustafa. Seit 25 Jahren unterstützt sie das Team und sorgt für sauberes Inventar, sodass es nie an frischen Tellern, Tassen und Töpfen mangelt.

Außerdem durften wir in diesem Jahr unserer Auszubildenden Maïke Pieger und unseren beiden BWL-Studenten Jana Vampola und Sebastian Geyer zum erfolgreichen Abschluss gratulieren.

**Wir wünschen alles Gute für den weiteren Lebensweg!**

Die Küche des Hotel HerzogsPark steht seit jeher für Regionalität, Saisonalität und gelebte Gastfreundschaft. Schon zu Adi und Käthe Dasslers Zeiten, als Haushälterin Vroni alle fürstlich bekochte, kam gute Hausmannskost auf den Tisch. Und auch heute warten köstliche Aromen und Geschmackserlebnisse auf unsere Gäste.

Für einen guten Start in den Tag stehen jeden Morgen verschiedene Brötchen auf dem Frühstücksbuffet. Bio-zertifiziert, werden sie täglich frisch direkt aus Herzogenaurach geliefert. Und auch die Wurstwaren, die von der Metzgerei Flohrer aus Fürth kommen, und die Käseauswahl, die der Affineur Waltmann aus Erlangen liefert, haben keinen weiten Weg in den HerzogsPark.

Küchenchef Marco Hollbauer legt Wert auf hochwertige Produkte: „Da wir viele der Lebensmittel aus der näheren Umgebung beziehen, können wir uns von der Qualität selbst überzeugen und wissen, dass sie keinen Transportmarathon hinter sich haben. Das ist uns auch in puncto Nachhaltigkeit wichtig.“ Exotische Lebensmittel kommen eher selten auf die Speisekarte und werden nur in Maßen eingesetzt.



Frische Produkte aus der Umgebung – auch das Thema Nachhaltigkeit ist uns wichtig.

Von den Haselnüssen aus dem nahe gelegenen Cadolzburg bis hin zum Fleisch aus der Angusmanufaktur Franken liegt der Fokus beim Einkauf von Produkten auf der Region. Mit dem Gemüselieferanten und Familienbetrieb Link aus Nürnberg besteht schon lange eine gute Zusammenarbeit. Passend zur Saison gibt es Spargel, Kürbis und Co. aus eigenem Anbau, die in der HerzogsPark-Küche später zu wunderbaren Menüs verarbeitet werden – modern und dem Besonderen verpflichtet.



# Gans to go

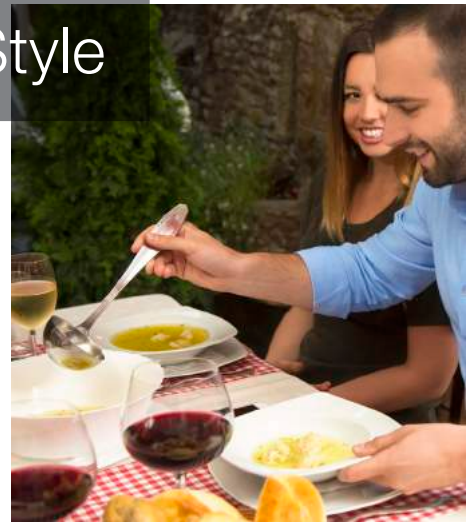


Herbst- und Adventszeit ist Gänsezeit. Sie wollen passend zur Saison einen köstlichen Gänsebraten mit Rotkohl, Äpfeln, Maronen und Klößen? Dann ist unsere Gans „to go“ genau das Richtige.

Vom 11. November bis 26. Dezember bieten wir Ihnen für 4, 6 oder 8 Personen ein festliches Essen, das Sie ganz einfach (mindestens) drei Tage vorher bestellen, zum Wunschtermin abholen und zu Hause genießen können.

**Guten Appetit!**

# Essen im FamilyStyle



Wenn wir auftischen, können Sie genießen – und zwar im FamilyStyle. Plaudern, lachen, schlemmen und sich ein bisschen wie zu Hause fühlen. Wir laden ein zum Beisammensein à la „FamilyStyle“.

Tagesaktuelle Menüs von Küchenchef Marco Hollbauer werden in dampfenden Schüsseln und auf buntem Geschirr serviert und machen die familiäre Runde perfekt. Egal, ob mit der Familie, Freunden oder Geschäftspartnern, das Genusserlebnis mit ganz besonderem Charme ist garantiert.



## E-Lade-Stationen

Rund 100 Parkplätze stehen unseren Gästen direkt am Haus und in der Tiefgarage kostenfrei zur Verfügung.

Jetzt sind zwei neue, besondere Stellplätze dazugekommen. Ganz neu bieten wir unseren Hotelgästen mit Elektroauto die Möglichkeit, dieses an einer unserer Ladestationen wieder „aufzutanken“.

## FACEBOOK & CO

Bleiben Sie auf dem Laufenden!



[www.facebook.com/HerzogsPark](http://www.facebook.com/HerzogsPark)

**HolidayCheck.de**  
★★★★★



[www.holidaycheck.de](http://www.holidaycheck.de)

**tripadvisor**



[www.tripadvisor.de](http://www.tripadvisor.de)



### Impressum/Herausgeber:

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

### Infos & Tischreservierungen:

Telefon 09132 / 778-0

