



## **Liebe Gäste, Freunde und Partner des Hotels HerzogsPark,**

die ersten Frühlingsboten auf den Wiesen rund um unser Hotel erblühen und das Osterfest steht kurz bevor. Wir möchten den Frühling ab Mitte April mit neuen kulinarischen Kreationen im Restaurant Stüberl willkommen heißen und werden Ihnen mit unserem Oldtimer Foodtruck wieder tolle Genussmomente to Go servieren. Welche Besonderheiten Ihnen der Lenz bei uns im HerzogsPark außerdem bieten wird, haben wir in diesem Newsletter für Sie zusammengefasst.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben ein schönes Osterfest und genussvolle Feiertage – sehr gerne auch bei uns im Hotel HerzogsPark. Beispielsweise beim Feiertagsbrunch am Ostersonntag.

Sonnige Grüße,

**Michael Bläser**

Geschäftsführer und Ihr Hotel HerzogsPark Team



## Unser Osterverwöhnprogramm für Sie

Die Wohnung ist österlich dekoriert, das Lamm aus Bisquitteig gebacken, die Eier bunt gefärbt und für den Besuch am Ostermontag ist auch schon alles vorgeplant. Wie wäre es, wenn Sie sich nach all diesen Vorbereitungen am Ostersonntag einfach zurücklehnen und den Feiertag ganz entspannt und

genüsslich beginnen? Zum Beispiel beim Brunch in unserem Hotel HerzogsPark.

Nutzen Sie gerne jetzt noch die Chance und reservieren Sie einen der letzten Tische für unseren Feiertagsbrunch am Ostersonntag, den 9. April von 11.00 bis 14.30 Uhr. Wir freuen uns darauf, Sie an diesem Festtag mit vielen saisonalen Spezialitäten am reichhaltigen Brunch-Bufferet zu verwöhnen.

Tisch reservieren



## Jubiläumsgenuss

2023 ist ein besonderes Jahr für den HerzogsPark, denn unser Hotel feiert 30-jähriges Bestehen. Dieses Jubiläum möchten wir mit Ihnen gemeinsam kulinarisch zelebrieren. Unser Küchenchef



Marco Hollbauer und sein Team haben dafür das erlesene Geburtstagsmenü „30 Jahre HerzogsPark“ kreiert. Es ist angelehnt an das Menü zur Eröffnung im Mai 1993. Freuen Sie sich im ersten Gang auf Zander und Flusskrebse an Erbsen und Limette, gefolgt von einer Creme vom Wiesenkerbel mit glaciertem Kalbsbries. Im Hauptgang servieren wir Ihnen Brust und Keule von der Wachtel mit karamellisiertem Spargel, Morcheln und Petersilienpüree. Gekrönt wird der Jubiläumsgenuss von der Dessertvariation „HerzogsPark“. Ab Mai können Sie das exklusive 4-Gang-Menü zu einem Preis von 67 € bei uns genießen.



## Gaumenfreuden to Go und mehr

Unser Oldtimer Foodtruck ist aus der Winterpause zurück und verwöhnt Sie wieder mit leckeren Gerichten. Ab Montag, den 17. April wird unsere Speise-Werkstatt montags, mittwochs und freitags zur Mittagszeit das Medizinische Versorgungszentrum

Herzogenaurach in der Haydnstraße ansteuern. Sie können aus verschiedenen Tages- und Wochengerichten wählen. Die aktuelle Speisekarte sowie weitere Informationen finden Sie online unter [www.speise-werkstatt.de](http://www.speise-werkstatt.de). Gerne können Sie unsere Speise-Werkstatt auch für Ihre Familienfeiern und Firmen-Veranstaltungen reservieren.

Senden Sie uns bei Interesse eine Anfrage per E-Mail mit Ihren Wünschen zu. Wir melden uns sehr gerne mit einem entsprechenden Angebot bei Ihnen zurück. Anfragen per E-Mail an: [info@speise-werkstatt.de](mailto:info@speise-werkstatt.de)

Zum Foodtruck



**Gästezimmer gesucht?**

Der runde Geburtstag ist geplant und die Freude über das Wiedersehen mit der ganzen Familie und den Freunden ist groß. Doch ohne eine ausreichende Anzahl an Gästezimmern zu Hause steht bald schon eine große Herausforderung im Raum: Wohin mit Tante Hilde & Co? Das Hotel HerzogsPark hält hier für alle „Nachbarn“ in Herzogenaurach eine praktische Lösung parat. Mit unseren „Gästezimmern“ zum Nachbarschaftstarif müssen Sie sich keine Sorgen mehr über die Unterbringung Ihres Besuchs machen. Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen ein komfortables Übernachten „nebenan“ zu günstigen Preisen. Reservierung mit dem Stichwort „nebenan“ unter der Telefonnummer: 09132 / 778-0.

[Zimmer & Suiten entdecken](#)

Sie erhalten diese E-Mail, weil Sie sich mit [info@herzogspark.de](mailto:info@herzogspark.de) für den HerzogsPark GmbH & Co. KG Newsletter angemeldet haben. Wenn Sie den Newsletter in Zukunft nicht mehr erhalten möchten, können Sie sich jederzeit abmelden.



[Impressum](#) [Datenschutz](#) [Webseite](#) [Profil](#) [Abmelden](#)