

GEMÜNDER PARK RESTAURANT



Gemünder Park Restaurant
Kurhausstraße 5, 53937 Gemünd
info@kurhaus-gemuend.de
02444/2776

GEMÜNDER PARK RESTAURANT

Sie planen eine Hochzeit, Familienfeier, Tagung oder wollen sich einfach nur darüber informieren was wir für Möglichkeiten bieten. Dann haben wir für sie hier eine kleine Übersicht unserer Angebote und Leistungen aufgeführt. Wenn sie dennoch Fragen oder lieber bei einem Persönlichen Gespräch beraten werden wollen, rufen sie uns einfach an und vereinbaren einen Termin.

Veranstaltungen

Raum Eiche oder Buche 50,00 € pro Tag
ca. 55 qm. Geeignet für bis zu 20 Personen

Raum Nepomuk 90,00 € pro Tag
ca. 75 qm. Geeignet für bis zu 60 Personen

kleiner Kursaal 200,00 € pro Tag
ca. 145 qm. Geeignet für bis zu 120 Personen

großer Kursaal 600,00 € pro Tag
ca. 370 qm. Geeignet für bis zu 500 Personen

GEMÜNDER PARK RESTAURANT

Buffetvorschläge

Gerne können Sie sich ein Buffet
ganz nach Ihren Wünschen
zusammenstellen, hier ein paar Beispiele

Die Preise sind lediglich zur Orientierung aufgeführt, und ändern sich je nach Jahreszeit,
Personenzahl, Aufwand und Verfügbarkeit der gewünschten Produkte.

Vorspeisen

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Roastbeef Rosa gebraten, Remouladensauce

Hauptspeisen

Kabeljau gebraten, Senfsauce
Eifler Rollbraten, Jus

Beilagen

Kartoffelgratin, Reisvariation,
Gemüse der Saison

Nachspeisen

Crème brûlée
Bayerische Creme

ca. 29,00€

GEMÜNDER PARK RESTAURANT

Buffetvorschläge

Vorspeise

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Räucherfischvariation mit Meerrettich (Hausgeräuchert)

Hauptspeisen

Filet vom Eifelschwein, Rotweinjus
Maispoulardenbrust, Safransauce
Saltimbocca (Kalbsfleisch mit Salbei und Serrano Schinken) Tomaten Basilikum-Sauce

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Kräuter- Gnocchi,
Gemüse der Saison

Nachspeisen

Marmorierte Mousse
Erdbeeren Joghurt Panna-Cotta

ca. 45,00€

GEMÜNDER PARK RESTAURANT

Buffetvorschläge

Vorspeisen

Lachs am Stück gegart mit Meerrettich
Garnelen Cocktail in kleinen Gläsern
Vitello Tonnato (gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce)
Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Baguettevariation mit Dips

Hauptspeisen

Rinderfilet rosa gebraten am Buffet Tranchiert, Cognac-Pfeffersauce
Krustenbraten, Schwarzbiersauce
Hähnchenbrust, Ananas, Curryrahmsauce

Beilagen

Kartoffelgratin, Spätzle,
Gemüse der Saison

Nachspeisen

Mousse von schwarzer Schokolade
Herrencreme
Käsevariation

ca. 69,00€

GEMÜNDER PARK RESTAURANT

Canapés

Bruschetta:	2,00€
Pumpernickel mit geräuchertem Lachs, Meerrettich:	2,00€
Canapé mit Rosa Roastbeef, Remoulade:	2,50€
Garnelen im Kartoffelmantel:	2,50€
Canapé mit Weichkäse:	1,50€
Datteln im Speckmantel:	2,00€
Tomate Mozzarella Spieß:	2,00€

Sonstiges

Kanne Kaffee: 16,00€
Teller Geld: 1,50€
(bei selbst mitgebrachtem Kuchen
berechnen wir ein Teller Geld pro Person)

GEMÜNDER PARK RESTAURANT

Tagungspauschale

- Begrüßungskaffee mit belegten Brötchen
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kuchen
- Ganztägig Wasser und Apfelsaft im Tagungsraum

26,00 € pro Person

Tagungstechnik

alle Preise gelten pro Tag und Stück

- Beamer 60,00 €
- Flipchart 20,00 €
- Pinnwand 20,00 €
- Fotokopie 0,20 €
- Moderationskoffer inklusive