



# FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN

## 3-Gang-Menüs

### **Vorschlag 1**

Sieben-Kräuter Süsschen mit Flusskrebstartar und Tomaten-Crostini

\*\*\*

Filet und Backe vom Landschwein auf Balsamico-Belugalinsen und Kartoffel-Baumkuchen

\*\*\*

Bayerisch Creme an Zitrus-Minzsalat

29,50 €

### **Vorschlag 2**

Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultaschen und Gemüsestreifen

\*\*\*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebel, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle

\*\*\*

Apfeltörtchen mit Calvados Creme

32,50 €

### **Vorschlag 3**

Gurken-Minze-Kaltschale mit gegrillter Garnele

\*\*\*

Confiertes Kabeljaufilet auf Süßkartoffel-Koriander-Püree und geröstetem Pak Choi

\*\*\*

Geeistes Ananas Süsschen mit Basilikumsorbet und rosa Beeren

35,80 €

## 4 Gang Menüs

### **Vorschlag 4**

Knusprige Praline vom Ziegenkäse an Pflücksalaten und Perlzwiebel-Kirschmarmelade

\*\*\*

Cappuccino von der Petersilienwurzel mit Schnittlauchöl

\*\*\*

Medaillon vom Simmentaler Rind mit Estragon-Dijonsenf Kruste  
Tomaten-Lauchragout und Rösti frites

\*\*\*

Törtchen von Rhabarber und Erdbeere mit Schokoladen Sorbet

42,50 €



# FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN

## Vorschlag 5

Terrine von Frankfurter Grüner Soße mit hausgebeiztem Wildlachs und Apfel-Meerrettich

\*\*\*

Apfel-Kartoffelsüppchen mit rauchiger Mispel und Laugenkracher

\*\*\*

Karree vom Landschwein in Apfelweinjus, jungen Möhren und Kürbis-Kartoffelküchlein

\*\*\*

New York Cheesecake mit Fichtensirup-Eis

46,20 €

## Vorschlag 6

Gegrilltes Steak-Tatar im Mandel-Brioche mit Sauce Tartar und nussiger Rauke

\*\*\*

Mais-Kokossüppchen mit Kräuter-Garnelenzigarre

\*\*\*

Flusszander und Bärenkreb an Urgetreide-Risotto und lauwarmen Tomatenrelish

\*\*\*

Champagnersorbet auf Zweierlei von der Johannisbeere

47,80 €

## 5 Gang Menü

### Vorschlag 7

Gebeizte Forelle auf Pumpernickelerde und Meerrettich-Schmand

\*\*\*

Consommé von der Wildente mit Steinpilzravioli

\*\*\*

Sorbet von Apfel und Limette

\*\*\*

Hohenloher Hirschrücken im Tramezzini-Mantel mit Zweierlei von Sellerie an Holunderjus

\*\*\*

Tarte au Chocolat mit Haselnusseis und salzigem Karamell

57,80 €

### Vorschlag 8

Crème Brûlée vom Geifertshofener Ziegenkäse mit Walnusskonfekt und Dörrobst-Chutney

\*\*\*

Jakobsmuschel und Garnele auf Meeresspargel und Sauce Rouille

\*\*\*

Granité von Süßwein und Hibiskusblüte

\*\*\*

Filet und Brust vom Kalb auf Kräutersaitling-Risotto und glacierten Rübchen

\*\*\*

Terrine von Passionsfrucht und weißer Schokolade mit Pistazieneis

64,50 €



# FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN ★★ ★★ ★★ ★★

## **Buffet 1**

Hohenloher Landbuffet

## **Suppe**

Gaisburger Marsch

## **Vorspeisen**

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit unseren Hausdressings  
Geräucherte Forelle mit Gurkenschmand  
Verschiedene Schinken und Hausmacher Wurst  
Kräuterfrischkäse mit Radischen und Landbrot

## **Hauptgerichte**

Hausgemachte Gemüsemautasche mit geschmolzenen Zwiebeln  
Krustenbraten vom Schwein in Dijonsenf-Specksauce  
Siedfleisch von der Ochsenbrust in Meerrettichsauce  
Hausgemachte Spätzle  
Gebutterte Dampfkartoffeln  
Buntes Gemüse der Saison

## **Dessert**

Apfel-Tiramisu  
Ofenschlupfer mit Zwetschgen  
Johannisbeere-Tarte

37,50 €

**buchbar ab 30 Personen**



# FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN ★★ ★★ ★★ ★★

## **Buffet 2**

Italienisches Buffet

## **Suppe**

Weißer Bohnen Eintopf mit Fenchel und Salsiccia

## **Vorspeisen**

Balsamico-Gemüse  
Verschiedene Schinken und Salami  
Pulposalat mit Paprika  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Vitello Tonnato  
Verschiedene Bruschetta

## **Hauptgerichte**

Ricotta Ravioli im Parmesansud  
Saltimbocca vom Seeteufel in Salbeibutter  
Ossobuco vom Kalb in Tomatensugo  
Frischer Blattspinat mit confierten Tomaten  
Mediterranes Grillgemüse  
Rosmarinkartoffeln

## **Dessert**

Orangen Panna Cotta  
Tiramisu  
Cassata Siciliana

41,50 €

**buchbar ab 30 Personen**



# FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN ★★ ★★ ★★ ★★

Buffet 3

Hochzeitsbuffet

## **Suppe**

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Klößchen und Maultäschle

## **Vorspeisen**

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit unseren Hausdressings

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf Honigsauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar

Schinkenplatte mit Essiggemüse

Grüne Soße Schaum mit gehacktem Ei

Brotauswahl mit Kräuterfrischkäse und Salzbutter

## **Hauptgerichte**

Gemüsestrudel mit Kräuter-Velouté

Schweinefilet mit Pilzen in Rahm

Coq au vin vom Maishuhn mit Wurzelgemüsejus

Lachsfilet mit Estragon-Kruste auf Tomatenconfit

Blumenkohl und Broccoli mit gerösteten Mandeln

Safranreis mit frischen Kräutern

Hausgemachte Spätzle

## **Dessert**

Mousse au Chocolat

Crème Brûlée

Kleine Erdbeertarte mit Vanillecreme

Obstsalat mit Nüssen und Honig

Hausgemachte Eiscreme

45,80 €

**buchbar ab 30 Personen**



# FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN

## Mitternachtsimbiss

Gulaschsuppe mit Paprika und Zwiebeln, dazu Brotkorb  
6,20 €

Rohmilchkäse mit hausgemachtem Chutney, Trauben und Baguette  
13,80 €

verschiedene regionale Wurstspezialitäten mit Essiggemüse, Butter und Brot  
9,50 €

Currywurst mit hausgemachter Sauce  
6,20 €

Chili con Carne mit Brot  
6,20 €

## Fingerfood

	<b>Preis pro Stück</b>
Quiche Lorraine mit Kräuterschmand	1,80 €
Hähnchen-Saté-Spieß mit Erdnusssauce	2,20 €
Gemüsefrühlingsrolle mit Zwetschgendip	1,80 €
Garnele im Wan Tan mit Chilidip	2,60 €
Schinken-Käsehörnchen	1,50 €
Gebeizter Lachscube mit Joghurt-Dilldip	3,00 €
Gänseleber im Rosinen-Pumpnickelmantel auf Traubenragoût	3,80 €
Praline vom Ziegenkäse auf Tomaten-Gurkensalat	2,20 €
Focaccia mit Thunfischcreme	1,80 €
Garnele im Kartoffelmantel auf Staudensellerie	2,80 €
Rindfleischsalat mit Brotchip	1,80 €
Matjestatar auf Pumpnickel	2,20 €



# FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN

## Kuchenauswahl für Ihre Kaffeetafel

### Obstkuchen:

Vierfruchtkuchen nach Saison	12 Stück	29,00 €
Erdbeer-, Brombeer-, Himbeerkuchen	12 Stück	29,00 €

### Obstkuchen mit Baiser:

Johannisbeer, Rhabarber (nach Saison)	12 Stück	29,00 €
---------------------------------------	----------	---------

### Obstkuchen vom Blech: (60 x 40 cm)

Apfel, Kirsch, Aprikose, Zwetschgen		
Quarkfruchtschnitte, Donauwelle		
Wiener Schnitte mit Sauerkirschen		63,00 €

### Gebackene Kuchen:

Sauerkirsch-Rahmkuchen	12 Stück	29,00 €
Käsekuchen	12 Stück	29,00 €
Schwäbischer Apfelkuchen (mit Rahmguß)	12 Stück	29,00 €
Schmandkuchen mit Früchten	12 Stück	29,00 €
Rahmkuchen mit Aprikosen, Apfel oder Birne	12 Stück	29,00 €
Gewürz - Kirschkuchen	12 Stück	29,00 €
Zwetschgenkuchen	12 Stück	29,00 €
Mandel-Käsekuchen	12 Stück	29,00 €
Mohnkuchen	12 Stück	29,00 €
Tränchen-Kuchen	12 Stück	29,00 €
Russischer Zupfkuchen	12 Stück	29,00 €

### Rührteigkuchen: (Gugelhupfform)

Marmorkuchen	12-15 Stück	18,00 €
Schokosandkuchen	12-15 Stück	18,00 €
Nuss- oder Zitronensandkuchen	12-15 Stück	18,00 €



# FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN

## Tortenauswahl für Ihre Kaffeetafel

### Sahnetorten:

Eierlikörtorte	39,00 €
Schwarzwälder - Kirschtorte	39,00 €
Käsesahnetorte mit Früchten	39,00 €
Schokosahnetorte	39,00 €
Schoko - Bananensahnetorte	39,00 €
Cappuccino-Sahnetorte	39,00 €
Weincreme - Rouladen - Sahnetorte	39,00 €
Joghurtsahnetorte mit Obst	39,00 €

### Fruchtsahnetorten:

Erdbeersahnetorte	39,00 €
Pfirsichsahnetorte	39,00 €
Kirsch-Vanillesahnetorte	39,00 €
Himbeersahnetorte	39,00 €
Ananas-Sahnetorte	39,00 €
Brombeersahnetorte	39,00 €
Aprikosensahnetorte	39,00 €
Joghurt / Sahnetorte (mit Obst)	39,00 €
Mandarinensahnetorte	39,00 €

### Cremetorten:

Haselnuss - Buttercremetorte	39,00 €
Schokocremetorte	39,00 €

### Hochzeitstorten:

1-stöckig	62,00 €
2-stöckig	92,00 €
3-stöckig	142,00 €
4-stöckig	163,00 €
5-stöckig	193,00 €
Doppelherz mit Obst belegt (Himbeere, Erdbeere, Vierfrucht)	83,00 €





# FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN ★★ ★★ ★★

## Auszug aus unserer Getränkekarte

### Aperitifs:

Prosecco	0,75l	24,50 €
Pecco, Traubengetränk (alkoholfrei)	0,75l	24,50 €
Rosé Sekt Hausmarke, trocken	0,75l	25,50 €
Chardonnay Sekt Hausmarke, trocken	0,75l	25,50 €
Champagner Laurent- Perrier Brut	0,75l	69,50 €
Campari mit Orangensaft oder Soda	4cl	6,80 €
Sherry medium oder dry	5cl	4,40 €
Martini bianco, rosso	5cl	4,70 €

### Alkoholfreie Getränke:

Teinacher Mineralwasser	0,75l	5,20 €
Cola, Fanta, Spezi	0,40l	3,70 €
Apfelsaft	0,20l	2,60 €
Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar, Kirschnektar	0,20l	2,90 €
Saftschorle	0,40l	4,30 €

### Biere:

Haller Pils	0,30l	2,90 €
Haller Meistergold	0,50l	3,80 €
Haller Radler	0,50l	3,80 €
Paulaner Hefe-Weißbier/ alkoholfrei	0,50l	4,10 €
Paulaner Weißbier Kristallklar/ Hefe- Weißbier Dunkel	0,50l	4,10 €

### Weine:

Lehensteinsfelder Steinacker Riesling Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg	1,00l	22,50 €
Grauer Burgunder, trocken Graf von Kageneck, Baden	0,75l	24,50 €
Weißer Burgunder, trocken Edition Peter Steger, Baden	0,75l	24,50 €
Löwensteiner Salzberg Schwarzriesling Weißherbst Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg	1,00l	22,50 €
Haberschlechter Heuchelberg, Trollinger mit Lemberger Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg	1,00l	22,50 €
Spätburgunder, trocken Edition Peter Steger, Baden	0,75l	24,50 €
„Edelstein“ Lemberger, im Barrique gereift Winzer vom Weinsberger Tal eG, Württemberg	0,75l	30,50 €



# FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN

## Digestif vom Wagen:

Ramazotti	2cl	3,40 €
Fernet Branca	2cl	3,40 €
Jägermeister	2cl	3,40 €
Asbach Uralt	2cl	3,40 €
Camus Grand VSOP	2cl	6,50 €
Nonino Grappa, verschiedene Sorten	2cl	6,10 €

## Obstbrennerei Mozer:

Williamsbirne	2cl	3,40 €
Obstler	2cl	3,40 €
Himbergeist	2cl	3,40 €
Sauerkirschlikör	2cl	3,40 €
Johannisbeerlikör	2cl	3,40 €

## Warme Getränke:

Kaffee		2,40 €
Espresso		2,40 €
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato		3,50 €
Doppelter Espresso		3,70 €

## Eingebrachte Getränke / Korkgeld

Wein	max. 1l/Fl.	17,00 €
Sekt	max. 0,75l/Fl.	18,00 €
Spirituosen	max. 1l/ Fl.	47,00 €

**Alle Preise sind inkl. MwSt. Geringfügige Preisänderungen vorbehalten.**

***„Liebe Gäste,  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten  
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.  
Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.“***



# FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN

## Gedeckpreis

Falls Sie Ihren selbstgebackenen Kuchen mitbringen möchten, ist dies jederzeit möglich. Wir berechnen einen Gedeckpreis in Höhe von 7,50 € pro Person inklusive Kaffee.

## Die Menü- bzw. Buffetpreise für Kinder berechnen sich wie folgt:

Kinder 0-3 Jahre	kostenfrei
Kinder von 4-11 Jahre	zahlen 50 % vom Buffet-/ Menüpreis
ab 12 Jahre	Vollzahler

## Dekoration

Blumengestecke je nach Größe	ab 25,00 € pro Stück
silberne Kerzenleuchter ca. 1,20 m hoch Leihgebühr	25,00 € pro Stück
- inkl. Blumenschmuck	ab 40,00 € pro Stück
Menükarten individuell bedruckt	1,50 € pro Stück
Stuhlhussen Leihgebühr	5,50 € pro Stück

## Technik

Beamer	60,00 €
Leinwand	ohne Berechnung
Bose Beschallungsanlage	120,00 €
Bühnenelemente	20,00 € pro Stück

Live Musik in angemessener Lautstärke ist in den Veranstaltungsräumen des Hotels bis 01.00 Uhr möglich und Bedarf der Abstimmung mit der Hotelleitung.

## Raummiete

Einen entsprechend der Personenzahl geeigneten Veranstaltungsraum stellen wir bei Buchung eines Menüs oder Buffets kostenfrei zur Verfügung. Lediglich bei einer geringfügigeren Speisenauswahl bzw. bei Buchung eines größeren Raumes behalten wir uns vor, anteilig eine Raummiete zu berechnen.

Zum Beispiel Messe Räume I – III (400 qm) bei unter 100 Personen 550,00 €

## Personalkosten

Alle genannten Preise für Speisen & Getränke verstehen sich inkl. Servicegebühr.

Lediglich **bei Veranstaltungen nach 24.00 Uhr** berechnen wir anteilig Personalkosten wie folgt:

bei Veranstaltungen bis 20 Personen:	60,00 €	je angefangene Stunde
bei Veranstaltungen bis 50 Personen:	90,00 €	je angefangene Stunde
bei Veranstaltungen bis 99 Personen:	110,00 €	je angefangene Stunde
bei Veranstaltungen ab 100 Personen:	140,00 €	je angefangene Stunde
bei Veranstaltungen ab 150 Personen:	160,00 €	je angefangene Stunde

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir, auf Grund der Gesetzeslage, **spätestens gegen 03.00 Uhr** die letzte Runde einläuten.



# FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN ★★ ★★ ★★

**Sehr geehrte Gäste,**

vielen Dank für Ihr Interesse an einer Feier in unserem Haus.

Wir hoffen, dass wir Sie mit unserem Speisen- und Getränkeangebot inspirieren konnten und Sie schon das Richtige für Ihre geplante Veranstaltung gefunden haben.

Gern gehen wir in einem persönlichen Gespräch auf Ihre individuellen Wünsche bei der Gestaltung Ihres Festes ein.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit unserer Gastronomischen Leitung, so dass wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Team vom

Flair Park-Hotel Ilshofen  
Reiseservice, Hotel- und Gaststättenbetriebe GmbH  
Parkstraße 2, 74532 Ilshofen  
Tel.: 07904 – 7030, Fax: 07904 – 703222  
[www.parkhotel-ilshofen.de](http://www.parkhotel-ilshofen.de), [info@parkhotel-ilshofen.de](mailto:info@parkhotel-ilshofen.de)

**Stand August 2021**

**Bitte beachten Sie die aktuelle Corona-Verordnung. Diese besagt:** „Private Veranstaltungen wie etwa Geburtstage oder Hochzeitsfeiern sind mit bis zu 300 Personen zulässig. In Innräumen müssen die Anwesenden zusätzlich einen tagesaktuellen negativen Corona- Schnelltest (nicht älter als 24 Std.) oder alternativ einen Impf- oder Genesenennachweis vorlegen. Es sind ferner die Kontaktdaten der Anwesenden zu erfassen und ein Hygienekonzept zu erstellen.“

**Alle Preise sind inkl. MwSt. geringfügige Preisänderungen vorbehalten.  
Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Flair Park-Hotel Ilshofen.**