



FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN

3-Gang-Menüs

Vorschlag 1

Sieben-Kräuter Süsspchen mit Flusskrebstartar und Tomaten-Crostini

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

Bayerisch Creme an Zitrus-Minzsalat

34,50 €

Vorschlag 2

Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultaschen und Gemüsestreifen

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebel, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle

Apfeltörtchen mit Calvados Creme

39,50 €

Vorschlag 3

Gurken-Minze-Kaltschale mit gegrillter Garnele

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

Geeistes Ananas Süsspchen mit Basilikumsorbet und rosa Beeren

38,60 €

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 Sorbet

49,80 €



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-Kartoffelkühlein

New York Cheesecake mit Fichtensirup-Eis

50,60 €

Vorschlag 6

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

Mais-Kokossüppchen mit Kräuter-Garnele

Flusszander und Bärenkreb an Risotto und lauwarmen Tomatenrelish

Champagnersorbet auf Zweierlei von der Johannisbeere

53,50 €

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

66,00 €

Vorschlag 8

Creme 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

74,50 €



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 Gemüseaultasche 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

40,50 €

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

46,50 €

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

Brotauswahl mit Kräuterfrischkäse und Salzbutter

Hauptgerichte

Gemüsestrudel mit Kräuter-Velouté

Schweinefilet mit Pilzen in Rahm

Maishähnchenbrust auf Schmorgemüse

Lachsfilet mit Estragon-Kruste auf Tomatenconfit

Blumenkohl und Broccoli mit gerösteten Mandeln

Safranreis, Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Spätzle

Dessert

Mousse au Chocolat

Crème Brûlée

Kleine Erdbeertarte mit Vanillecreme

Obstsalat mit Nüssen und Honig

Hausgemachte Eiscreme

49,80 €



FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN

Auszug aus unserer Getränkekarte

Aperitifs:

Prosecco	0,75l	26,50 €
Pecco, Traubengetrank (alkoholfrei)	0,75l	26,50 €
Rosé Sekt Hausmarke, trocken	0,75l	27,50 €
Chardonnay Sekt Hausmarke, trocken	0,75l	29,50 €
Champagner Laurent- Perrier Brut	0,75l	85,50 €
Campari mit Orangensaft oder Soda	4cl	7,50 €
Sherry medium oder dry	5cl	4,60 €
Martini bianco, rosso	5cl	4,90 €

Alkoholfreie Getränke:

Teinacher Mineralwasser	0,75l	6,50 €
Cola, Fanta, Spezi	0,40l	4,50 €
Apfelsaft	0,20l	3,00 €
Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar, Kirschnektar	0,20l	3,00 €
Saftschorle	0,40l	4,50 €

Biere:

Haller Pils	0,30l	3,20 €
Haller Meistergold	0,50l	4,60 €
Haller Radler	0,50l	4,60 €
Paulaner Hefe-Weißbier/ alkoholfrei	0,50l	4,80 €
Paulaner Weißbier Kristallklar/ Hefe- Weißbier Dunkel	0,50l	4,80 €

Weine:

Lehensteinsfelder Steinacker Riesling Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg	1,00l	25,50 €
Grauer Burgunder, trocken Kilian Hunn, Baden	0,75l	25,80 €
Weißer Burgunder, trocken Kilian Hunn, Baden	0,75l	25,80 €
Lowensteiner Salzberg Schwarzriesling Weißherbst Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg	1,00l	25,50 €
Haberschlechter Heuchelberg, Trollinger mit Lemberger Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg	1,00l	25,50 €
Spätburgunder, trocken Edition Peter Steger, Baden	0,75l	25,80 €
„Edelstein“ Lemberger, im Barrique gereift Winzer vom Weinsberger Tal eG, Württemberg	0,75l	33,50 €



FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN

Kuchenauswahl für Ihre Kaffeetafel

Obstkuchen:

Vierfruchtkuchen nach Saison	12 Stück	33,00 €
Erdbeer-, Brombeer-, Himbeerkuchen	12 Stück	33,00 €

Obstkuchen mit Baiser:

Johannisbeer, Rhabarber (nach Saison)	12 Stück	33,00 €
---------------------------------------	----------	---------

Obstkuchen vom Blech: (60 x 40 cm)

Apfel, Kirsch, Aprikose, Zwetschgen Quarkfruchtschnitte, Donauwelle Wiener Schnitte mit Sauerkirschen		69,00 €
---	--	---------

Gebackene Kuchen:

Sauerkirsch-Rahmkuchen	12 Stück	33,00 €
Käsekuchen	12 Stück	33,00 €
Schwäbischer Apfelkuchen (mit Rahmguß)	12 Stück	33,00 €
Schmandkuchen mit Früchten	12 Stück	33,00 €
Rahmkuchen mit Aprikosen, Apfel oder Birne	12 Stück	33,00 €
Gewürz - Kirschkuchen	12 Stück	33,00 €
Zwetschgenkuchen	12 Stück	33,00 €
Mandel-Käsekuchen	12 Stück	33,00 €
Mohnkuchen	12 Stück	33,00 €
Tränchen-Kuchen	12 Stück	33,00 €
Russischer Zupfkuchen	12 Stück	33,00 €

Rührteigkuchen: (Gugelhupfform)

Marmorkuchen	12-15 Stück	19,00 €
Schokosandkuchen	12-15 Stück	19,00 €
Nuss- oder Zitronensandkuchen	12-15 Stück	19,00 €



FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN ★★ ★★ ★★

Tortenauswahl für Ihre Kaffeetafel

Sahnetorten:

Eierlikörtorte	43,00 €
Schwarzwälder - Kirschtorte	43,00 €
Käsesahnetorte mit Früchten	43,00 €
Schokosahnetorte	43,00 €
Schoko - Bananensahnetorte	43,00 €
Cappuccino-Sahnetorte	43,00 €
Weincreme - Rouladen - Sahnetorte	43,00 €
Joghurtsahnetorte mit Obst	43,00 €

Fruchtsahnetorten:

Erdbeersahnetorte	43,00 €
Pfirsichsahnetorte	43,00 €
Kirsch-Vanillesahnetorte	43,00 €
Himbeersahnetorte	43,00 €
Ananas-Sahnetorte	43,00 €
Brombeersahnetorte	43,00 €
Aprikosensahnetorte	43,00 €
Joghurt / Sahnetorte (mit Obst)	43,00 €
Mandarinensahnetorte	43,00 €

Cremetorten:

Haselnuss - Buttercremetorte	43,00 €
Schokocremetorte	43,00 €

Hochzeitstorten:

1-stöckig	68,00 €
2-stöckig	99,00 €
3-stöckig	151,00 €
4-stöckig	173,00 €
5-stöckig	205,00 €
Doppelherz mit Obst belegt (Himbeere, Erdbeere, Vierfrucht)	89,00 €



FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN ★★ ★★ ★★

Digestif vom Wagen:

Ramazotti	2cl	3,80 €
Fernet Branca	2cl	3,80 €
Jägermeister	2cl	3,80 €
Asbach Uralt	2cl	3,80 €
Camus Grand VSOP	2cl	7,50 €
Nonino Grappa	2cl	6,50 €

Obstbrennerei Mozer:

Williams-Birne	2cl	3,80 €
Obstler	2cl	3,80 €
Himbeergeist	2cl	3,80 €
Sauerkirschlikör	2cl	3,80 €
Johannisbeerlikör	2cl	3,80 €

Warme Getränke:

Kaffee		2,80 €
Espresso		2,80 €
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato		3,90 €
Doppelter Espresso		4,50 €

Eingebrachte Getränke / Korkgeld

Wein	max. 1l/Fl.	19,00 €
Sekt	max. 0,75l/Fl.	20,00 €
Spirituosen	max. 1l/ Fl.	50,00 €

Alle Preise sind inkl. MwSt. Geringfügige Preisänderungen vorbehalten.



FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN

Gedeckpreis

Falls Sie Ihren selbstgebackenen Kuchen mitbringen möchten, ist dies jederzeit möglich. Wir berechnen einen Gedeckpreis in Höhe von 7,80 € 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 30,00 € pro Stück
silberne Kerzenleuchter ca. 1,20 m hoch Leihgebühr	30,00 € pro Stück
- inkl. Blumenschmuck	ab 45,00 € pro Stück
Menükarten individuell bedruckt	1,50 € pro Stück
Stuhlhussen Leihgebühr	6,50 € 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 **00.00 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 600,00 €

Personalkosten

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

Lediglich **bei Veranstaltungen nach 00.00 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:	130,00 €	je angefangene Stunde
bei Veranstaltungen ab 100 Personen:	150,00 €	je angefangene Stunde
bei Veranstaltungen ab 150 Personen:	170,00 €	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, info@parkhotel-ilshofen.de
Stand Januar 2023

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