



WOHNGUT

Parkresidenz
Bad Honnef



Bankett, Buffet & mehr

Unser Angebot für Ihre private Veranstaltung

Sie feiern. Wir organisieren.

Unser Komplettangebot für Ihre Feier



FEIERN „ALLES INKLUSIVE“

Es gibt viele Anlässe für große oder kleine Feiern. Ebenso vielfältig ist unser Angebot für Ihre Veranstaltungen – egal, ob Sie in großem Stil in unseren Räumlichkeiten oder im kleinen Rahmen in Ihrem Apartment feiern möchten. Neben Kleinigkeiten für einen Imbiss oder eine Kaffeekunde können Sie aus einem umfangreichen Buffet- und Menüangebot wählen. Gerne berücksichtigen wir auch individuelle Wünsche wie z. B. Live-Musik oder spezielle Dekorationen.

Damit Sie sich ganz auf die Vorfreude und auf Ihre Feier konzentrieren können, übernehmen wir gerne die komplette Organisation Ihrer Veranstaltung. Mit unseren repräsentativen Räumlichkeiten und dem erfahrenen Küchen- und Serviceteam sind wir dafür bestens gerüstet.

Auf ein gelungenes Fest!

Cornelia Lutz, Direktorin



Unser „Feiern-alles-inklusive-Angebot“ beinhaltet:

- Servicepersonal
- Tischdekoration
- Menükarten
- Sektempfang
- Festliches 3-Gänge-Menü, Buffet o. Ä.
- Rotwein, Weißwein, Bier, Softdrinks, Wasser, Kaffee & Tee
- Aperitifs & Digestifs

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen auch einen Pauschalpreis.



WIR BERATEN SIE GERNE

Mit Hilfe unseres erfahrenen Teams können Sie ganz entspannt feiern.

Wir bieten Ihnen kompetenten Rundum-Service und unterstützen Sie gerne von der Planung bis zur Durchführung Ihrer Feierlichkeit.

Zur Vorabinformation finden Sie auf den folgenden Seiten unsere Vorschläge für Kaffee-Arrangements, kleine Imbisse sowie Buffets und Menüs.

Sprechen Sie uns einfach an.

Wir sind gerne für Sie da.



Sandra Kreuser | Leitung Restaurant
Telefon 02224 183-0
service-parkresidenz@wohngut.de



Tobias Hinken | Leitung Küche
Telefon 02224 183-0
kueche-parkresidenz@wohngut.de

Süßer Genuss

Kaffee-Arrangements

KLASSISCHER NACHMITTAGSKAFFEE

- > 1 Tasse Kaffee/Tee
- > 1 Stück Kuchen oder Torte | Wasser

Täglich wechselndes Angebot an Kuchen und Torten.

7,10 EUR pro Person

NACHMITTAGSKAFFEE „ERSTE SAHNE“

- > 1 Kaffeespezialität (Cappuccino, Latte macchiato, Milchkaffee)
- > 1 Stück Sahnetorte oder Kuchen mit Sahne | Wasser

Täglich wechselndes Angebot an Kuchen und Torten.

7,60 EUR pro Person



Süßer Genuss

Waffelkreationen für die kalte Jahreszeit



WAFFELKREATIONEN

- > Waffel mit Puderzucker

3,70 EUR

- > Waffel mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne

6,20 EUR

Nur von Oktober bis März.

Liebevoll Belegtes

Canapés | Halbe Brötchen | Baguetteschnittchen

	Canapés	Brötchen	Baguette
Roastbeef und Cornichons	3,30 EUR	4,70 EUR	4,10 EUR
Gekochter Schinken und Kirschtomaten	3,00 EUR	3,50 EUR	3,30 EUR
Tomate, Mozzarella und frisches Basilikum	3,00 EUR	3,50 EUR	3,30 EUR
Serranoschinken und Melonenperlen	3,30 EUR	4,70 EUR	4,10 EUR
Geräucherte Putenbrust	3,00 EUR	–	–
Geräucherte Putenbrust mit Kirschtomaten	–	3,50 EUR	3,30 EUR
Bavaria blu mit Sternfrucht	–	3,50 EUR	3,30 EUR
Gebeizter Lachs	3,30 EUR	–	–
Geräucherter Lachs	–	4,70 EUR	4,20 EUR
Forellenfilet	–	–	3,50 EUR
Schnittkäse mit Früchten	3,00 EUR	3,50 EUR	3,30 EUR
Weichkäse	–	3,50 EUR	3,30 EUR
Salami	3,00 EUR	3,50 EUR	3,30 EUR



Leckere Imbisse

Fingerfood & mehr



IMBISS „KÖLLE AM RING“

- > Ähzezupp met Hämsche un Woosch
Erbensuppe mit Eisbein und Wursteinlage
- > Ne halve Hahn
Röggelchen mit einer dicken Scheibe Käse und Senf
- > Kölsch Kaviar
Röggelchen mit Blutwurst, Zwiebeln und Senf

15,50 EUR pro Person

IMBISS „KLASSISCH“

- > Suppe der Saison
- > 3 verschieden belegte Baguetteschnittchen

14,50 EUR pro Person

IMBISS „WOHNGUT PARKRESIDENZ“

- > Zwiebelsuppe französischer Art
- > Crêpesröllchen mit Räucherlachs und Kräuter-Crème-fraîche
- > Petits Fours
- > Gebackene Garnelen im Knusperteig
- > Verschieden belegte Canapés

27,00 EUR pro Person

Buffets

Klassisches Buffet



VORSPEISEN

- > Gemischter Salat mit verschiedenen Dressings
- > Bunte Fischplatte mit Räucherfisch
- > Hähnchenkeule mit Paprika-Dip
- > Hausgemachte Frikadellen mit verschiedenen Senfsorten
- > Kleine Schnitzel mit Zitronenscheiben und Kartoffelsalat
- > Melone mit Coppa-Schinken
- > Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Schmalz

HAUPTGANG

- > Krustenbraten mit Gemüsevariation
- > Lachsfilet auf Blattspinat
- > Basmatireis | Kartoffelgratin

DESSERT

- > Frischer Obstsalat
- > Rote Grütze mit Vanillesauce
- > Eisauswahl

Ab 10 Personen | 39,00 EUR pro Person

Buffets

Venezianisches Buffet

VORSPEISEN

- > Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- > Marinierte Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons
- > Carpaccio vom Rind mit Basilikum und Parmesankäse
- > Vitello tonnato – Kalbfleisch an Thunfischsauce
- > Honigmelonen mit Parmaschinken
- > Italienischer Brotkorb mit Butter
- > Tomatensuppe

HAUPTGANG

- > Fischragout von Scampi und Seeteufel in Weißweinsauce
- > Schweinefiletmedaillons im Parmaschinkenmantel an Gorgonzolasauce
- > Feine Bandnudeln | Pfannengemüse | Kartoffel-Lauch-Gratin

DESSERT

- > Hausgemachtes Tiramisu
- > Cassata-„Eisbombe“

Ab 10 Personen | 43,80 EUR pro Person



Menüs

3-Gänge-Menüs

MENÜ 1

- > Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne
- > Kalbgeschnetzeltes Züricher Art mit Champignons in Weißweinsauce, dazu Kartoffelrösti und Salatteller
- > Schokoladenmousse mit Mangospalten und Vanilleschaum

31,80 EUR pro Person

MENÜ 2

- > Legierte Fischeuppe mit Gemüse und Dill
- > Argentinisches Roastbeef, rosa gebraten, dazu Sauce béarnaise, Sahnepotatoes und Pfannengemüse
- > Mandelkuchen mit Crème Caramel und Vanilleeis

39,00 EUR pro Person

MENÜ 3

- > Minestrone mit Tomaten – Knoblauchbrot
- > Maispouardenbrust an Rote-Zwiebel-Trauben-Sauce, dazu Risotto und Mandelbrokkoli
- > Beerenfrüchte in Marsalagelee, dazu Mascarponecreme

35,50 EUR pro Person



Menüs

4-Gänge-Menüs

MENÜ 4

- > Kartoffelsuppe mit Bärlauchsahne
- > Salatauswahl mit Lammfiletstreifen
Keniabohnen, Cherrytomaten in Basilikumdressing
- > Lachsfilet, gebraten, an Safranbuttersauce,
dazu Blattspinat und Schlosskartoffeln
- > Krokantparfait an Orangen-Ananas-Salat in Honigsauce,
dazu Himbeeren und Schlagsahne

49,90 EUR pro Person

MENÜ 5

- > Gebeizter Lachs und Lachstatar mit Kräuter-Crème-fraîche
dazu Reibekuchen und Salatbouquet
- > Badischer Schneckenschaum mit Estragon
- > Rinderfilet an einer Sauce aus Rotwein und Mark,
dazu Gemüseauswahl und Sahnkartoffeln
- > Crêpes Suzette mit Orangenfilets, Grand Marnier® und Vanilleeis

55,80 EUR pro Person





Stand: 10/2022

WohnGut Parkresidenz Bad Honnef
Am Spitzenbach 2
53604 Bad Honnef
Telefon: +49 2224 183-0
Telefax: +49 2224 183-110
parkresidenz@wohngut.de
www.wohngut.de


WOHNGUT
Parkresidenz
Bad Honnef