



**Frohe Weihnachten
und ein gutes neues Jahr 2011**



Liebe Gäste!

Humorvolle Rück- und Ausblicke auf 2010 und 2011
wünschen wir Ihnen mit zwei Lieblingsgedichten
von Joachim Ringelnatz und möchten Sie bei mancher
„Tragik des Lebens“ mit bunten Bildern (und leckeren Angeboten)
aus dem Parkhotel heiter stimmen.

Ihnen allen friedliche und gesegnete Weihnachten

Roland Lohss

Roland Lohss
Geschäftsführer

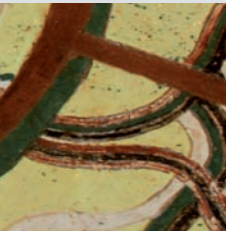


Ein männlicher Briefmark

Ein männlicher Briefmark erlebte
Was Schönes, bevor er klebte.
Er war von einer Prinzessin beleckt.
Da war die Liebe in ihm erweckt.

Er wollt' sie wieder küssen.
Da hat er verreisen müssen.
So liebte er sie vergebens.
Das ist die Tragik des Lebens.





Adventsbrunch

Feines Buffet mit allerlei kalten
und warmen Köstlichkeiten
an vier Sonntagen im Advent
28.11., 5.12., 12.12. und 19.12.2010
von 10.30 bis 14.00 Uhr
Bitte reservieren!

Brunch pro Person 27,50 €

Kinder von 6 bis 11 Jahren 9,50 €
Kinder unter 6 Jahren frei

Feine Tee- und Kaffeespezialitäten

Frisch gepresster Orangensaft und fruchtige Säfte vom Buffet

Zwei Sorten Secco, zur Selbstbedienung so viel Sie wollen

Phantasievolle Wintersalat-Variationen

Geräucherter Lachs und Graved Lachs mit zweierlei Saucen

Kalte Wildspezialitäten

Kräftige Wildessenz & winterliche Suppen

Heißer Wildgenuss aus heimischen Forsten

Knuspriger Entenbraten mit Rotkraut und Knödeln

Leckerer Stollen und Adventsgebäck aus unserer Backstube

Würzige Lebkuchenmousse

Weißer Schokoladenmousse mit Ananas-Cranberry-Salat

Frisches Obst und Nüsse zum Selbstknacken



Ameisen

In Hamburg lebten zwei Ameisen,
die wollten nach Australien reisen.

Bei Altona auf der Chaussee,
da taten ihnen die Beine weh,
und da verzichteten sie weise
dann auf den letzten Teil der Reise.



Feines Buffet in der Vorweihnachtszeit

für Feste & Feiern
ab 30 Personen

Vorspeisen

Landbrot und Baguette, Butter
Nüsslisalat mit Kartoffeldressing
Wacholdergerauchte Forellenfilets mit Meerrettichsahne und fein mariniertes Rotes Beet
Tiroler Speck mit Rettich
Entengalantine mit Pistazien und Backpflaumen auf mildem Spitzkohl

Suppe

Apfel-Sellerie-Suppe mit Sternanisnote

Hauptgerichte

Zartes Wildragout mit Preiselbeeren und Wacholder
Gebratenes Buntbarschfilet mit Rieslingsahne
Glasierte Möhren, Brokkoli und Blumenkohl
Kroketten, Butterreis und Bandnudeln

Desserts

Christstollen-Halbgefrorenes auf Zwetschgenröster
Weihnachtsbirne in Zimtgelee mit Sahnehaube

Buffet pro Person

28,50 €



Vorspeisen

Ciabatta, Baguette und Nussbrot, Butter
Fasanenbrüste auf Waldorfsalat
Feldsalat mit Speck und Croûtons
Stremellachs und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce

Suppe

Entenkraftbrühe mit Morchelklößchen

Hauptgerichte

Knuspriger Entenbraten
Zartes Rehragout in Spätburgunder
Krosses Zanderfilet mit Rotweinschalotten
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Rahmkraut
Kartoffelklöße, Semmelknödel, Nudeln, Petersilien-Risotto

Desserts

Zwetschgenterrine mit Walnussparfait
Weiße Schokoladenmousse mit Ananas-Cranberry-Salat

Buffet pro Person

39,00 €

Feines Buffet in der Vorweihnachtszeit

für Feste & Feiern
ab 30 Personen

Gern stellen wir auch
individuelle Buffets für Ihre
Feier nach Ihren Wünschen
zusammen !

Advent à la carte

20.11.2010 – 23.12.2010, Montag bis Samstag von 12.00 bis 22.00 Uhr

Sonntags: Adventsbrunch



Adventsmenü 1

Apfel-Pastinaken-Suppe mit Kerbel

4,20 €

Knuspriger Entenbraten nach Großmutter's Rezept
mit glasiertem Rotkraut und Kartoffelklößen

16,80 €

Zwetschgenterrine mit Walnussparfait

5,80 €

Menü 26,00 €



Adventsmenü 2

Feldsalat mit Kernöl und karamellisierten Birnenspalten

6,00 €

Geschmorte Rehkeule mit Wacholder-Preiselbeer-Sauce,
sautiertem Spitzkohl und Kartoffelbuchteln

18,80 €

Rumtopf-Früchte mit Rahmvanilleeis

6,80 €

Menü 31,00 €



◆
Adventsmenü 3

Rehessenz mit Steinpilz-Nockerln
4,50 €

Steinbeißerfilet in Butter gebraten, Rieslingsauce,
Mangoldgemüse und gemischter Reis
18,00 €

Birnen-Nuss-Strudel
mit Vanille- und Schokoladensauce
6,00 €

Menü 28,00 €

◆
Adventsmenü 4

Rote-Bete-Schaumsüppchen mit Zander-Nockerln
4,50 €

Medaillons vom Rehrücken mit Morchelsauce,
Brokkoli und Mandelbällchen
34,00 €

Mousse von zartbitterer Schokolade und Tonkabohne
mit Zwergorangen-Kompott
6,80 €

Menü 44,00 €



Weihnachten à la carte

Suppen

Gänse-Essenz mit Gänseklein-Klößchen
4,50 €

Apfel-Pastinaken-Schaumsuppe
mit Streifen vom Bündnerfleisch
5,00 €

Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing, krossen Speckscheiben
und Ciabatta-Chip
7,80 €

Riesengarnele und Jakobsmuschel mit Aromaten gebraten,
bunte Linsen in Champagneressig-Marinade
9,80 €

Hauptgerichte

Filetgeschnetzeltes von Rind und Schwein in Dijonsenf-Sauce
mit Gemüsestreifen und Butternudeln
18,50 €

Steinbeißerfilet in Butter gebraten, Rieslingsauce,
Mangoldgemüse und gemischter Reis
19,00 €

Geschmorte Rehkeule aus heimischer Jagd mit Wacholder-
Preiselbeer-Sauce, sautiertem Spitzkohl
und Kartoffel-Baumkuchen
19,80 €

Braten von der Hafermastgans mit ihrer Jus, glaciertes
Rotkraut, Knödel nach Hausrezept und Marzipan-Schmorapfel
19,80 €

Desserts

Marzipan-Bratapfel mit Bourbon-Vanilleeis
4,80 €

Flaumige Topfenknödel
auf warmem Zwetschgenröster
5,80 €

Mousse von zartbitterer Schokolade und Tonkabohne
mit Zwergorangenkompott
7,00 €

**Am 1. Weihnachtstag
ab 12.00 Uhr und ab 17.30 Uhr
Am 2. Weihnachtstag
ab 12.00 Uhr
Bitte reservieren!**



Große Silvester-Gala 2010



Empfang

Ab 18.00 Uhr bei Live-Lounge-Musik mit einem bunten Cocktail

Menü

Ab ca. 19.00 Uhr

Gruß aus der Küche

Terrine vom Kaninchen, Johannisbeer-Chutney und winterliches Salatbouquet

Essenz vom Fasan, gefüllte Crêpes und Gemüseperlen

Saint-Pierre-Filet in Noilly Prat pochiert, Hummerschaum und Blattspinat

Rindermedaillon mit Trüffelhaube, Portweinjus, glasierte Zuckerschoten und Kartoffelbaumkuchen

Süßes Glück 2011

Tanz und Unterhaltung

Nach dem Dessert bis in den Neujahrmorgen Tanzmusik von und mit Heiner Gosslar und Band, dazu charmant aufmunternde Einlagen



Um Mitternacht

Großes Feuerwerk
1 Glas Champagner
Mitternachtsbuffet mit herzhaften Leckerbissen und Berliner Pfannkuchen

Silvester-Gala pro Person 95,00 €

**Gala inklusive Übernachtung im DZ:
129,00 € pro Person**

Kartenvorverkauf über die Rezeption oder telefonisch unter 05361-505-0



Unsere Öffnungszeiten:

Restaurant: Mo. bis Sa. 12.00 – 22.45 Uhr; So. 12.00 – 14.00 Uhr

Café: täglich 12.00 – 22.00 Uhr

Frühstück: täglich ab 7.30 Uhr

Reservierung erbeten.

Parkhotel Wolfsburg · Unter den Eichen 55 · 38446 Wolfsburg
Tel. 05361-505-0 · Fax 05361-505-250 · parkhotel@wolfsburg.de · www.parkhotel-wolfsburg.de