



FEIERN IM KOLLEGENKREIS

MENÜ 1 „COMET“ VEGETARISCH

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse, Apfelchutney, Walnüssen und Feldsalat

*

Gegrillter Hokkaidokürbis mit Weißweinschaum,
Kürbiskernrisotto und Sprossen

*

Bratapfel mit Marzipan-Rosinen-Füllung und Vanillesauce

33,00 € pro Person

MENÜ 2 „RUDOLPH“

Schaumsuppe von Apfel und Sellerie mit Honigespuma

*

Filet vom Saibling mit Dillschaum,
Fenchelgemüse, Risotto und frischen Kräutern

*

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Walnusseis

37,00 € pro Person

Zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Wegen des erhöhten Hygieneaufwands erlauben wir uns, einen Aufschlag von 2,50 € pro Gedeck zu berechnen.



FEIERN IM KOLLEGENKREIS

MENÜ 3 „CUPID“

Essenz von Steinpilzen mit Haselnussklößchen

*

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Jus, Rosenkohl und Schupfnudeln

*

Bratapfel mit Marzipan-Rosinen-Füllung und Vanillesauce

39,00 € pro Person

MENÜ 4 „BLITZEN“

Antipasti von winterlichem Gemüse mit Walnüssen und Feldsalat

*

Geschmorte Hirschkeule mit Preiselbeerjus,
Steinpilzen, Mandelbrokkoli und Kartoffelsoufflé

*

Grießflammeri mit Zwetschgenragout und Walnusseis

46,00 € pro Person

Zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Wegen des erhöhten Hygieneaufwands erlauben wir uns, einen Aufschlag von 2,50 € pro Gedeck zu berechnen.

Seasons
RESTAURANT IM PARKHOTEL



FEIERN IM KOLLEGENKREIS

BUFFET 1 „DASHER“

Brot & Butter

*

Blattsalate, Gurke, Tomate, Saaten und Dressings

*

Antipasti von winterlichen Gemüsen

*

Räucherlachs & geräucherte Forelle
mit Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich

.....
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Bacon

.....
Knusprige Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

*

Gebrautes Filet vom Zander mit Weißweinsauce auf Bandnudeln

*

Gnocchi und Gorgonzola-Spinat-Sauce

.....
Waldbeerenragout mit Vanillesauce

*

Bratapfel mit Marzipan-Rosinen-Füllung

39,00 € pro Person

Zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

.....
Wegen des erhöhten Hygieneaufwands erlauben wir uns, einen Aufschlag von 2,50 € pro Gedeck zu berechnen.

Seasons

RESTAURANT IM PARKHOTEL



FEIERN IM KOLLEGENKREIS

BUFFET 2 „DONNER“

Brot, Butter und Griebenschmalz

*

Salatvariation mit Gurken, Tomaten, Sprossen, Saaten und Dressings

*

Gegrillte Garnelen mit Aioli

*

Räucherlachs, gebeizter Lachs und geräucherte Forelle

*

Antipasti von winterlichen Gemüsen

*

Vitello tonnato mit Kapern

.....
Essenz von Steinpilzen mit Haselnussklößchen

.....
Knuspriger Entenbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

*

Pochierter Kabeljau mit Weißweinsauce, Fenchelgemüse und Safranrisotto

*

Gemüselasagne mit Rucola und Parmesan

.....
Zimt-Crème-brûlée
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Obstvariation

49,00 € pro Person

Zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

.....
Wegen des erhöhten Hygieneaufwands erlauben wir uns, einen Aufschlag von 2,50 € pro Gedeck zu berechnen.

Seasons

RESTAURANT IM PARKHOTEL



G E M Ü T L I C H E R G E N U S S
- A B E R S I C H E R !

Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen.

Mit beratenden Ingenieuren setzen wir im Parkhotel ein effektives Raumlufthkonzept gemäß den aktuellen Empfehlungen des Bundes um.

Unsere zweimal jährlich gewartete Lüftungsanlage wird zusätzlich an Corona-Bedingungen angepasst und durch modernste, dafür getestete und empfohlene Luftreiniger erweitert.

Ergänzend zu „AHA + L“ erreichen wir mit dieser Technik eine besonders hohe Luftqualität und garantieren Ihnen größtmögliche Sicherheit und entspannten Genuss bei einem Besuch im Seasons Restaurant.

Darüber hinaus informieren wir Sie gern auf unserer Website zum aktuellen Stand der öffentlichen Verordnungen für die Gastronomie in unserer Dokumentation

www.parkhotel-wolfsburg.de/restaurant/informationen-in-pandemiezeiten

Seasons
RESTAURANT IM PARKHOTEL