



Festlichkeiten & Empfänge

Sternstunden für Leib & Seele



Inhalt

- 3 Herzlich willkommen
- 4-5 Unsere festlichen Räume
- 6-9 Buffets
- 10-11 Barbecues
- 12-13 Checkliste
- 14 Brunchen
- 15 TIPI-Spanferkelbuffet & TIPI-Barbecue
- 16-17 Stehempfang
- 18 Menüs à la minute
- 19 Wegweiser

Herzlich willkommen



Wir freuen uns, dass wir Gelegenheit haben, Ihnen unser Haus mit seinen vielfachen Facetten vorstellen zu dürfen. „Weit genug weg, aber dicht genug dran“ - besser kann der Standort unseres modernen Veranstaltungshotels nicht liegen: Im Städtedreieck Hamburg/Hannover/Bremen, direkt im „Herzen der Lüneburger Heide“!

Nutzen Sie für die erfolgreiche Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung die Erfahrung unseres kompetenten Teams aus dem Veranstaltungsbüro. Gern beraten wir Sie bei Ihren Vorstellungen in Bezug auf Auswahl an Getränken, Buffets und Menüs sowie allen weiteren Fragen. Wir sorgen für einen reibungslosen und harmonischen Ablauf Ihrer Festlichkeit und nehmen uns gern Zeit für Sie.



Unser Hotel wurde nach Feng Shui Grundlagen funktionell und transparent gestaltet. Klare Linien bestimmen die moderne Architektur des Hauses. Für Empfänge und Festlichkeiten stehen unsere modernen Räumlichkeiten zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

05191 605 - 0

Ihr HOTEL PARK SOLTAU



Unsere festlichen Räume



Böhmesaal

mit Terrasse für bis zu 300 Personen

Ideal für Feiern anlässlich:
*Hochzeiten, Gala-Abende,
Firmenjubiläen*



Raum Alster

für bis zu 50 Personen

Ideal für Feiern anlässlich:
*Taufen, Einschulungen,
Konfirmationen, Geburtstagen,
Beerdigungen*





PANORAMA Restaurant

mit Terrasse für bis zu
250 Personen

Ideal für Feiern anlässlich:

Firmenevents, Weihnachtsfeiern, Stehempfänge



Jan-Kimm-Deck Bar

für bis zu 120 Personen

Ideal für Feiern anlässlich:

*Geburtstage, Club-Veranstaltungen,
Firmenfeiern, Jubiläen*



Tipi-Zelt

für bis zu 40 Personen

Ideal für Feiern anlässlich:

*Einschulungen, Geburtstage, Sommerfeste,
Team-Events, Stehempfänge*



Buffet

„Spezielles aus der Heide“

- Rustikaler Aufschnitt von hiesiger Hausmacherwurst und hausgeräuchertem Schinken
- Wacholdergeräuchertes Forellenfilet aus Bispingen mit halben Eiern garniert
- Heidschnucken-Salami mit eingelegten Gürkchen
- Gebeizte Lachsforelle aus den Heidjer Teichen mit Honig-Senfdip
- Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Wilseder Kräuterbraten im eigenen Saft, Paprikakraut und Röstkartoffeln
- Lammkeule von der Heidschnucke, Kräuter-Senfsauce mit Kartoffelgratin & Marktgemüse
- Gedünstetes Kabeljaufilet auf Gemüsestreifen, Kräuterschaum und Petersilienkartoffeln
- Quark Mousse mit Bratapfelkompott
- Soltauer Rote Grütze mit Vanillesauce
- Käseauswahl vom Brett
- Rustikale Brotauswahl
- Butter

p. P. € 32,50

ab 20 Personen



„Vorm und hinterm Deich“

- Pastrami Röllchen mit Apfelmeerrettich
- Marinierter Scampi an Mango-Chutney
- Flocken von Blauschimmelkäse mit karamellisierten Walnüssen
- Schaumsüppchen von Wiesenkräutern mit Sakura Kresse
- Geschmortes Bugstück vom Heiderind mit Heidekartoffeln & Marktgemüse
- Saltimbocca vom Butterfisch an Estragonsauce mit Currykartoffeln und Babyblattspinat
- Tofu im Knuspermantel mit gebratenem Spitzkohl, Trüffelkartoffeln
- Knusper Schokolade mit Beeren
- Kalte Inge (Himbeeren, Baiser, Joghurt, Sahne)
- Süße Tarteletts mit dreierlei Fruchtcremes

p. P. € 36,50

ab 20 Personen

„Buffet American Style“

- Kartoffelsalat mit Bacon und Kräutern
- Caesar Salad mit Parmesan & Croûtons
- Avocado-Tomaten-Salat mit Zwiebeln und Kräutern
- Coleslaw Salat mit Rosinen
- California Wraps
- Knackige Blattsalate mit American Dressing

Aus dem Ofen

- Putenbrust mit Whiskey und braunem Zucker karamellisiert
- Spare Ribs und Chicken Wings
- Hot Dog mit Sauerkraut
- Burger vom Heiderind
- Gemüse Burger (vegetarisch)

Beilagen

- Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und frischen Kräutern
- Kartoffelwedges
- Buttermais, Paprikagemüse
- Eingelegte weiße Bohnen in Chili-Tomaten Sauce
- Sour Cream, Steaksaucen, Kräuterbutter

Brotbar

- Baguette, Fladenbrot und Partybrötchen

Desserts

- New York Cheesecake
- Bananenspalten in Schokoladencreme
- Brownies mit Karamellsahne

ab 20 Personen

p. P. € 34,50



„Flying Buffet“

*Nicht Sie gehen zum Buffet,
sondern das Buffet „fliegt“ zu Ihnen!*

Front-Cooking

- Gegrillte Riesengarnelen auf lauwarmem Sprossengemüse an einer Mango-Koriandersalsa

Kalte Speisen

- Scharfes Beef Tatar mit Kresse und Röstbrot
- Praline vom Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich & Schnittlauchsauce
- Blattsalate im Glas mit Rauchaal, Parmaschinken, Garnele
- Tortillas mit Thunfisch und Avocado

Warme Speisen

- Gebackenes Ei auf getrüffeltem Rahmspinat
- Geschmorte Kalbsbäckchen auf Linsengemüse
- Rosa Gebratenes vom Angus Rind auf Süßkartoffel & Senfkohl
- Knusprige Jacobsmuschel auf Tomaten-Risotto

Dessert vom Buffet

- Mousse von dunkler Schokolade mit Chili & Quitte
- Beeren-Mousse
- Crêpe Suzette mit Vanilleeis
- Petit Four
- Französische & Italienische Käseauswahl mit Trauben

plus Front Cooking mit live Sushi Station

ab 50 Personen

p. P. € 68,50

p. P. € 98,50

Ganz egal,
ob Sie gerade
sitzen oder sich im Raum
bewegen, unser Service-
personal geht direkt mit den
Köstlichkeiten auf Sie zu.

Lassen Sie sich, in stilvoller Atmo-
sphäre, verzaubern mit mund-
gerechten Köstlichkeiten aus
eigener Manufaktur ohne
Geschirr und Besteck
mit professionellem
Equipment.

Buffet

„Buon Viaggio“ -eine Reise durch Italien

- Mozzarella in Basilikum-Tomaten-Vinaigrette
- Italienische Blattsalate mit Balsamicodressing
- Salat Orecchiette mit Waldpilzen
- Tomatenbrotsalat mit nativem Olivenöl
- Sizilianische Salami auf mariniertem Fenchel
- „Vitello tonnato“ mit Rucolasalat und Thunfischsauce
- Gebratenes Gemüse von Paprika, Zucchini, Aubergine und Pilzen
- Auswahl von italienischen Fleisch- und Wurstspezialitäten (Coppa, Salami und Parmaschinken an Melone)
- Minestrone mit geriebenem Parmesan, Grissini
- Rosmarinlende vom Schwein an mediterranem Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln
- Saltimbocca vom Landhuhn mit „Gnocchi di Pomodoro“
- Brokkoli mit gerösteten Pinienkernen
- Penne Rigate in Sauce Arrabbiata u. Parmesanspäne (vegetarisch)
- Pizza „Verdura“ mit Scamorza
- Vanille-Mousse mit Mandelgebäck
- Panna Cotta mit Mango und Himbeere
- Schokoladenkuchen mit Orangensauce
- Italienische Käseauswahl mit Trauben und Feigen
- Auswahl von italienischen Brotsorten
- Ciabatta, Knoblauchbrot

p. P. € 36,50
mit Garnelen p.P. € 42,50

ab 20 Personen



„Euro Asiatisches Buffet“

- Asia Lachstatar mit Birne (auf Löffel)
- Scampi auf Mango-Salat
- Möhren-Ingwer-Creme mit Chillifäden
- Datteln im Speckmantel
- Rote Beete Pfannkuchen mit Streifen vom Lachs, Dillhonig Schmand garniert mit grünem Pfeffer
- Verschiedene Fleischspieße vom Grill dazu gewoktes Gemüse, gebratener Eierreis
- Hähnchen-Süßkartoffel Curry
- Soba Nudeln (Buchweizen) mit Garnelen und Gemüse
- Teriyaki-Lachs mit Sesam und Zuckerschoten
- Rosa gebratene Rinderhüfte mariniert mit asiatischen Aromen, gedünsteter Pak Choi und Sesamkartoffeln
- Maishähnchenbrust mit Orangen-Curry Kruste und asiatischen Spaghettini
- Sushi Station
- Kokos-Joghurt mit karamellisiertem Ananas-Ingwersalat
- Japanische Pfannkuchen mit Blaubeeren und Ahornsirup
- Gebackene Banane

p. P. € 44,50

ab 20 Personen

„Deutsches Buffet“

- Kleines Salat-Buffet mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, verschiedene Dressings
- Matjes-Rahmtopf mit Äpfeln, roten Zwiebeln und Gewürzgurken
- Schwäbischer Kartoffelsalat mit Speck, Schnittlauch, Essig und Öl
- Schwarzwälder Schinken mit süß-saurem Gemüse
- Geräuchertes Forellenfilet mit frisch geriebenem Meerrettich
- Handkäs mit Musik
- Kaisersülze mit Remouladensauce
- Kräftige Geflügelbrühe mit Klößchen, Eierstich und Gemüsestreifen
- Geschmorte Rinderbacken mit glasiertem Marktgemüse und Serviettenknödel
- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Gurkengemüse, Büsumer Krabben, Senfsaat-Sauce, Heidekartoffeln
- Gemüse-Pilzpfanne in Kräuterrahm, kleine Reibekuchen (vegetarisch)
- Pumpnickel-Mousse mit Kirschen
- Bayrisch-Crème mit Erdbeerkompott
- Auswahl von Vollkornbrot mit Butter und Kräuterquark

p. P. € 38,50

ab 20 Personen



„Mediterranes Buffet“

- Rucola mit grünem Spargel und gehobelem Parmesan
- Prosciutto mit Honigmelone
- Pesce in Carpione (marinierte Mittelmeerfische)
- Thunfischsalat
- Mozzarella mit Pesto und Tomate
- Mammut Oliven
- Mediterraner Bauernsalat
- Gegrillte Auberginen und Zucchini mariniert mit altem Balsamico
- Ciabatta & Focaccia
- Strauch Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum
- Glacierter Kalbsbraten an Champignon-Rahmsauce
- Schweinefilet an Barbaresco Sauce
- Brokkoli mit Mandelbutter, glacierte Karotten
- Thymian Kartoffeln
- Gebratene Dorade mit Zitronenbutter und Tomate
- Gebratene Zucchini
- Kräuterreis
- Sautierte Gnocchi an Käse-Sahnesauce und geröstete Walnüsse
- Amarettini Creme
- Italienischer Mandelkuchen
- Grießflammeri mit Orangenragout
- Italienische Käseauswahl mit Feige und Trauben

p. P. € 38,50

ab 20 Personen

Barbecue

Barbecue I

vom Grill

- Pulled Pork mit Cole Slaw Salat
- Putenbruststeaks in der BBQ-Marinade
- Knusprige Hähnchenkeule
- Kräuterbratwürstchen
- Feta-Käse in Folie mit Tomate und Rosmarin

Salate & Beilagen

- Mediterraner Gemüse-Brotsalat mit Pesto
- Mozzarella und Kirschtomaten mit Balsamico und feinem Olivenöl
- Artischockenherzen in Kräutermarinade
- Champignons im Knoblauch-Sud
- Knackige Blattsalate, verschiedene Dressings

- Kleine Ofenkartoffeln mit Sour Cream
- Gemüsebulgur mit Minze und Joghurt
- Ofentomate, Gemüse-Maispfanne

- Kräuterbutter, verschiedene Dips
- Fladenbrot und Baguette

- Quark-Mousse mit Himbeermark
- Schokoladenpudding im Glas

p. P. € 31,50

ab 20 Personen

GESCHMACK

INDIVIDUALITÄT

EXPERIMENTIERFREUDIGKEIT

einfach Spass am Grillen!

Ob auf der Terrasse an **unserem Restaurant** oder auf der Terrasse **vor unserem Veranstaltungssaal**.

Wir bieten **beste Qualität** aus frischen, **regionalen Zutaten**, sensationellen Steaks, mediterranen Gemüsen und Fischgerichten – und dies alles mit einem **zuvorkommenden, freundlichen und professionell arbeitenden Service**.

So wird Ihre Veranstaltung ein **besonderes Erlebnis!**



Barbecue II

vom Grill

- Steaks vom Schweinenacken in Kräuteröl
- Steaks von der Pute in pikanter Marinade
- Knusprig gebratenes Bauchfleisch
- Bratwürstchen aus der Hausschlachtereier
- Grillkäse

Salate & Beilagen

- Knoblauchmais und Cherrytomaten
- Krautsalat, bunter Kartoffelsalat, Nudelsalat
- Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings

- Mediterranes Grillgemüse
- Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

- Kräuterbutter, verschiedene Dips
- Fladenbrot und Baguette

- Beerengrütze mit Vanillesauce

p. P. € 28,50

ab 20 Personen

Barbecue III

vom Grill

- Feine Scheiben vom US-Rindernacken
- Hähnchenspießchen mit Chili mariniert
- Spare Ribs
- Hausgemachte Burger mit Guacamole
- Garnelenspieße
- Norwegischer Lachs in Folie
- Grillkäse

Salate & Beilagen

- Caesar Salad mit Parmesan
- Mediterraner Nudelsalat
- Tomatensalat mit roten Zwiebeln und jungem Lauch
- Maissalat mit Knoblauch und Crème Fraîche
- Hirtensalat mit Schafskäse
- Kleine Auswahl von Salaten der Saison
- Verschiedene Dressings

- Scharfes Pfannengemüse
- Kartoffeln aus dem Ofen mit Dip
- Süßkartoffel-Pommes

- Kräuterbutter, verschiedene Dips
- Fladenbrot und Baguette

- American Cheesecake
- Ananas mit Vanilleeis

ab 20 Personen

p. P. € 39,50



„Sommerliches Grillbuffet“

- Feine Zupfsalate mit Sauerampfer und Kürbis im Glas
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speckwürfeln und frischem Schnittlauch
- Matjesfilet süß-sauer mit Zwiebeln
- Orientalischer Bulgursalat mit Minzjoghurt
- Ofenfrisches Nussbrot mit Ziegenkäse und Kresse
- Geräucherte Bachforelle mit Meerrettich
- Nudelsalat mit sonnengereiften Tomaten, Schinkenstreifen und Basilikum
- Röllchen vom luftgetrockneten Schinken, gefüllt mit cremigem Selleriesalat

Vom Grill

- Feine Hüftsteaks vom Angus Rind
- Frische Bratwurst aus der Metzgerei Meyer
- Tranchen vom Landhuhn in einer Orangen-Ingwer-Marinade

- Black Tiger Garnelen pikant mariniert

- Sommerliches Gartengemüse mit frischen Kräutern
- Ofenkartoffeln mit Sour Cream
- Nudelpfanne mit Kirschtomaten, Pilzen und gehobeltem Parmesan (veg.)

- Gegrillte Ananas mit Vanilleeis
- Marinierte Erdbeeren auf Mascarpone-Mousse und geliertem Prosecco

- Spezialitäten aus der Heidebäckerei, Gewürzbutter und Schmalz

ab 20 Personen

mit Garnelen

p. P. € 34,50

p. P. € 42,50

Checkliste Festlichkeit

I. Organisation

- Termin und Uhrzeit
- Lokalität & Zimmer buchen
- Musik DJ / Band
- Rahmen festlegen
- Thema festlegen

2. Gästeorganisation

- Gästeliste
- Geschenkwünsche
- Tischplanung
- Gastgeschenke

3. Styling festlegen

- Kleidung
- Accessoires
- Frisur

4. Entertainment

- Fotograf
- Videograf
- Fotobox
- Künstler / Alleinunterhalter
- Kinderbetreuung

5. Papeterie

- Einladung
- Flaschenetiketten
- Aufkleber für Gastgeschenke
- Danksagung

6. 4 Wochen vor Festlichkeit

- Absprachetermin festlegen
- Zimmeranzahl präzisieren
- Empfang
- Kuchen zum Beginn
- Aperitif
- Menü-, Buffet-, oder Barbecue
- Getränkeplanung
- Mitternachtssnack
- Dekoration
- Dekorationsfarbe
- Termin beim Friseur

7. 10 Tage vor Festlichkeit

- Gästeanzahl im Hotel melden
- Gästeliste mit Übernachtungen übersenden
- Tischaufteilung mit Namen dem Hotel übersenden

8. 3 Tage vor Festlichkeit

- Letzte Anzahl der Gäste im Hotel melden
- Gastgeschenke zum Verteilen im Hotel abgeben

9. 1 Tag nach der Festlichkeit

- Frühstück mit den Gästen im Hotel anmelden
- Geschenke sortieren

10. 2 Wochen nach Festlichkeit

- Danksagungskarten versenden

II. Platz für Ihre Notizen

Checkliste Hochzeit

1. Organisation

- Standesamt oder Kirche
- Termin und Uhrzeit
- Lokalität & Zimmer buchen
- Musik DJ / Band
- Musik für die Kirche / Standesamt
- Trauzeugen
- Rahmen festlegen
- Hochzeitsbudget festlegen
- Thema festlegen
- Papiere zusammenstellen
- Drehbuch bei genauer Vorstellung
- Festkalender erstellen

2. Gästeorganisation

- Gästeliste
- Geschenkewünsche
- Tischplanung
- Gastgeschenke
- Kleiderwünsche mitteilen

3. Styling / persönliches

- Brautkleid
- Accessoires
- Frisur
- Anzug für den Bräutigam
- Trauringe
- Hochzeitsnacht
- Sonderurlaub

- Hochzeitsreise
- Impfungen notwendig?
- Ehevertrag geplant

4. Entertainment

- Fotograf
- Videograf
- Fotobox
- Unterhaltungsprogramm (Zauberkünstler oder Feuerwerk)
- Kinderbetreuung
- Hochzeitskutscher oder Oldtimer

5. Papeterie

- Einladung
- Flaschenetiketten
- Aufkleber für Gastgeschenke
- Danksagung
- Programmheft für die Kirche

6. 4 Wochen vor Festlichkeit

- Absprachetermin im Hotel festlegen
- Gästeliste überprüfen
- Zimmeranzahl präzisieren
- Empfang
- Kuchen zum Beginn
- Aperitif
- Buffet
- Getränkeplanung

- Mitternachtssnack
- Dekoration
- Dekorationsfarbe
- Probetermin für die Hochzeitsfrisur
- Eventuell Sonnenstudio
- Blumenkinder
- Blumen
- Hochzeitsbuch
- Hochzeitstorte
- Helfer organisieren

7. 10 Tage vor Festlichkeit

- Gästeanzahl im Hotel melden
- Gästeliste mit Übernachtungen übersenden
- Tischaufteilung mit Namen dem Hotel übersenden
- Friseurtermin Bräutigam
- Anzeige für die Zeitung
- Anprobe der Kleidung und Accessoires
- Brautschuhe einlaufen
- Reisevorbereitungen für die Flitterwochen
- Aufmerksamkeiten für die Blumenkinder

8. 3 Tage vor Festlichkeit

- Letzte Anzahl der Gäste im Hotel melden
- Gastgeschenke zum Verteilen im Hotel abgeben
- Koffer packen

9. Ein Tag davor

- Geld für Blumen & Geschenkboten, Kollekte
- Handtasche packen
- Ringe & Papiere
- Endkontrolle

10. 1 Tag nach Festlichkeit

- Geschenke sortieren & Notizen machen

11. 3-5 Wochen nach Festlichkeit

- Danksagungskarten versenden

12. Platz für Ihre Notizen

Brunchen Sie nach Lust und Laune

„Brunchbuffet I“ 10.00 Uhr bis 15.00 Uhr

- Müsli, Cornflakes, Milch
- Verschiedene Joghurtsorten mit Früchten
- Konfitüren, Marmeladen und Honig
- Brot, Brötchen, Croissants, Mini-Laugengebäck
- Wurst- und Schinkenauswahl
- Internationales Käse Brett mit Trauben
- Kaffee, Tee, heiße Schokolade, Orangensaft & Wasser
- Kräuter-Rührei, kross gebratener Speck, Nürnberger Würstchen
- Hausgebeizter Lachs mit Honigsenfauce
- Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
- Schaumsuppe von Wiesenchampignons mit Kresse
- Landhuhn in Rosmarin und Tomate geschmort
- Dorschfilet in Senfbuttersauce
- Brokkoli und Vichy-Karotten
- Petersilienkartoffeln und Kräuterreis
- Vanille-Mousse mit Erdbeerkompott
- Mascarponecrème mit Kaffeesauce
- Beerengrütze mit Vanillesauce

p. P. € 28,90

ab 20 Personen



„Brunchbuffet II“ 10.00 Uhr bis 15.00 Uhr

- 1 Glas Sekt unserer Hausmarke zum Empfang
- Basilikumlachs mit Limettendip
- Mini-Mozzarella mit marinierten Strauchtomaten
- Sizilianische Salami auf mariniertem Fenchel
- Feine Scheiben von der Pute in Thunfischsauce
- Italienischer Landschinken mit Melone
- Salat Orecchiette mit Waldpilzen
- Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
- Tomaten-Orangensuppe
- Geschmortes vom Rind in einer Rotwein-Schalottensauce
- Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Tomaten-Gemüsereis
- Glasiertes Marktgemüse
- Kartoffelgratin
- Penne Rigate in einer Gorgonzolasauce
- Tiramisu
- Crème Caramel
- Obstsalat mit Walnüssen

p. P. € 33,50

ab 20 Personen

Geheim **Tip(i)** - rustikal Speisen - wie die **Indianer** am Feuer unter freiem Himmel



Tipi-Spanferkelbuffet

- Knuspriger Spanferkelbraten mit Kartoffelgratin, Ofengemüse
- Salatbuffet
- Krautsalat
- Gemischte Blattsalate mit Schafskäse
- Kartoffel-Specksalat
- Nudelsalat
- Verschiedene Dips
- Brotkorb
- Beerengrütze mit Vanillesauce

p. P. € 32,50

ab 30 Personen



Tipi-Barbecue

Vom Grill

- Marinierte Steaks von Pute und Schweinenacken
- Feine Scheiben vom Rind
- Bratwürstchen aus der Hausschlachtere
- Marinierte Garnelenspieße

Aus der Pfanne

- Rosmarinkartoffeln mit Dip
- Scharfes Gemüse der Saison

Salate

- Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten, Balsamico und Olivenöl
- Nudelsalat
- Kartoffelsalat
- Artischocken in Kräutermarinade
- Cole Slaw Salat
- Tomatensalat mit roten Zwiebeln und jungem Lauch
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Beilagen

- Brotkorb, Kräuterbutter, verschiedene Dips

Dessert

- Quark-Mousse mit Erdbeeren und Minze
- Schokoladenpudding im Glas

p. P. € 33,50

ab 20 Personen

Stehempfang

Für manche Anlässe bietet sich ein kurzweiliger Stehempfang an, für andere eine Art Zwischenmahlzeit, wenn die Uhrzeit für ein Dinner noch zu früh erscheint. Immer dann bieten sich unsere ästhetisch angerichteten Köstlichkeiten auf die Hand an. Nicht zum satt essen, aber für den kleinen Appetit zwischendurch.

Ob der Stehempfang auf der Terrasse vor dem Restaurant/ Raum Alster oder der Sommerterrasse Ihrer späteren Location, dem Böhmesaal oder ganz naturverbunden in unserer Parkanlage am Tipi stattfinden soll, das ist Ihnen überlassen.

4 Teile
pro Person



„Italienischer“ Stehempfang

Marinierte Cherrytomaten mit
Mini-Mozzarella & Rucola

Italienischer Landschinken mit Melonen Cocktail

Mediterraner Geflügelspieß

p.P. € 13,80

ab 10 Personen

„Norddeutscher Stehempfang“

Kartoffelcocktail & Gewürzgurke mit
Mini-Hackbällchen

Büsumer Matjessalat mit Apfel & Zwiebel

Currywurst u. Vegane Currywurst
mit hausgemachter Sauce und mini Weck

p.P. € 13,80

ab 10 Personen

„Euro-Asiatischer“ Stehempfang

Roastbeef-Röllchen an Sesamdressing

Mushroom/ Uruchi-Reis mit einer Füllung aus
Kräuterseitling und knackigem Gemüse
(Vegetarisch)

Glasnudeln Stick mit fruchtiger Ananas, roten und
grünen Paprikastückchen, in süß-saurer Sauce

p.P. € 13,80

ab 10 Personen

„Internationaler“ Stehempfang

Asiatischer Flusskrebssalat mit Ingwer und
Ananas im Happy Spoon

Tartelett gefüllt mit Rote Beete, Crème Fraîche
und Walnuss

Tortilla Flammkuchen an Kräutercreme

p.P. € 13,80

ab 10 Personen



Menüs à la minute

Ihnen sagt es mehr zu, Ihre Menüauswahl am Tisch eingesetzt zu bekommen, als ständig zum Buffet zu gehen?

Dazu beraten wir Sie gern nach Jahreszeit und Gusto und stellen gemeinsam mit Ihnen ein köstliches Menü (ab 10 Personen) für Ihre geplante Veranstaltung zusammen.

Wenden Sie sich gern an uns:
veranstaltung@hotel-park-soltau.de



Fragen
Sie nach unseren
exklusiven
Dekokzepten

So erreichen Sie uns...

...mit dem Auto

Aus Richtung Hannover, Entfernung ca. 74 km:

- A7 Richtung Hamburg
- Ausfahrt Soltau-Süd
- Folgen Sie auf der Celler Straße der Beschilderung Richtung Soltau (3 km).
- Bleiben Sie auf der Hauptstraße. Überqueren Sie die große Kreuzung und fahren Sie weiter geradeaus durch die Stadt.
- Sie sind auf der Winsener Straße. Die Einfahrt zum HOTEL PARK SOLTAU befindet sich auf der linken Seite ca. 300 m nach dem Ortsausgangsschild.

Aus Richtung Hamburg, Entfernung ca. 70 km:

- A7 Richtung Hannover
- Ausfahrt Soltau-Ost
- Folgen Sie der Beschilderung Richtung Soltau (5 km).
- An der ersten großen Kreuzung fahren Sie rechts in die Winsener Straße.
- Folgen Sie der Straße. Die Einfahrt zum HOTEL PARK SOLTAU befindet sich auf der linken Seite ca. 300 m nach dem Ortsausgangsschild.

...mit der Bahn

Aus Richtung Hamburg:

- Hamburg-Hauptbahnhof mit dem Metronom in Richtung Buchholz-Bahnhof.
- Buchholz-Bahnhof mit der Regionalbahn in Richtung Soltau.
- Soltau (Nord) aussteigen.
- Das Hotel befindet sich ca. 120 m hinter den Bahnschranken rechts.

Aus Richtung Hannover:

- Hannover-Hauptbahnhof mit der Regionalbahn in Richtung Soltau.
- Soltau Nord aussteigen.
- Das Hotel befindet sich ca. 120 m hinter den Bahnschranken rechts.

Aus Richtung Bremen:

- Bremen-Hauptbahnhof mit der Regionalbahn in Richtung Soltau (Han)
- In Soltau (Han) umsteigen in die Regionalbahn Richtung Buchholz und eine Station später Soltau (Nord) aussteigen
- Das Hotel befindet sich ca. 120 m hinter den Bahnschranken rechts.



Hotel Park Soltau GmbH

Winsener Straße 111
29614 Soltau

Telefon: +49 (0) 5191 605-0
Telefax: +49 (0) 5191 605-185

info@hotel-park-soltau.de
www.hotel-park-soltau.de



Sie finden uns auch auf:



[HotelParkSoltau](#)



[hotel_park_soltau](#)