

PARK HOTEL
Altes Gasthaus
Kampmeier



Veranstaltungsmappe



Herzlich willkommen!

Sie möchten eine Feier oder eine Tagungsveranstaltung organisieren und benötigen Unterstützung für die Umsetzung?

Das **PARK HOTEL Osnabrück**

mit Altem Gasthaus Kampmeier ist Ihr idealer Partner bei der Organisation und Durchführung von Hochzeitsfeiern, Konfirmations- / Kommunionessen, Weihnachtsfeiern, Geburtstagen und allen anderen festlichen Veranstaltungen, sowie Tagungen!

In dieser Mappe stellen wir Ihnen einige Buffet- und Menüvorschläge, sowie Tagungspauschalen vor, die wir gerne nach Ihren individuellen Vorstellungen anpassen.

Für Fragen und eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen ganztägig zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

PARK HOTEL Osnabrück
mit Altem Gasthaus Kampmeier
Edinghausen 1
49076 Osnabrück

Tel: (05 41) 9 41 40

Fax: (05 41) 9 41 42 00

info@parkhotel-osnabrueck.de
www.parkhotel-osnabrueck.de



PARK HOTEL

Altes Gasthaus
Kampmeier

Inhaltsverzeichnis

Seite	4	Unsere Veranstaltungsräume im Überblick
Seite	5-7	Skizzen der Veranstaltungsräume
Seite	8	Tagungspauschalen
Seite	9	Technik für Tagungen
Seite	10-15	Buffetvorschläge
Seite	16-24	Menüvorschläge
Seite	25	Getränkeauswahl
Seite	26	Zusatzleistungen für Veranstaltungen
Seite	27-28	Anfahrtsbeschreibungen

Tagungen im Parkhotel Osnabrück

Unser Haus verfügt über fünf Veranstaltungsräume für bis zu 120 Personen.

Unsere hellen Tagungsräume sind ausgestattet mit:

- Der gewünschten Tischform und Bestuhlung
- Einem Flipchartständer
- Einer Leinwand

Raummiete je nach Größe ab € 50,00 halbtags / € 80,00 ganztags

Unsere Veranstaltungsräume

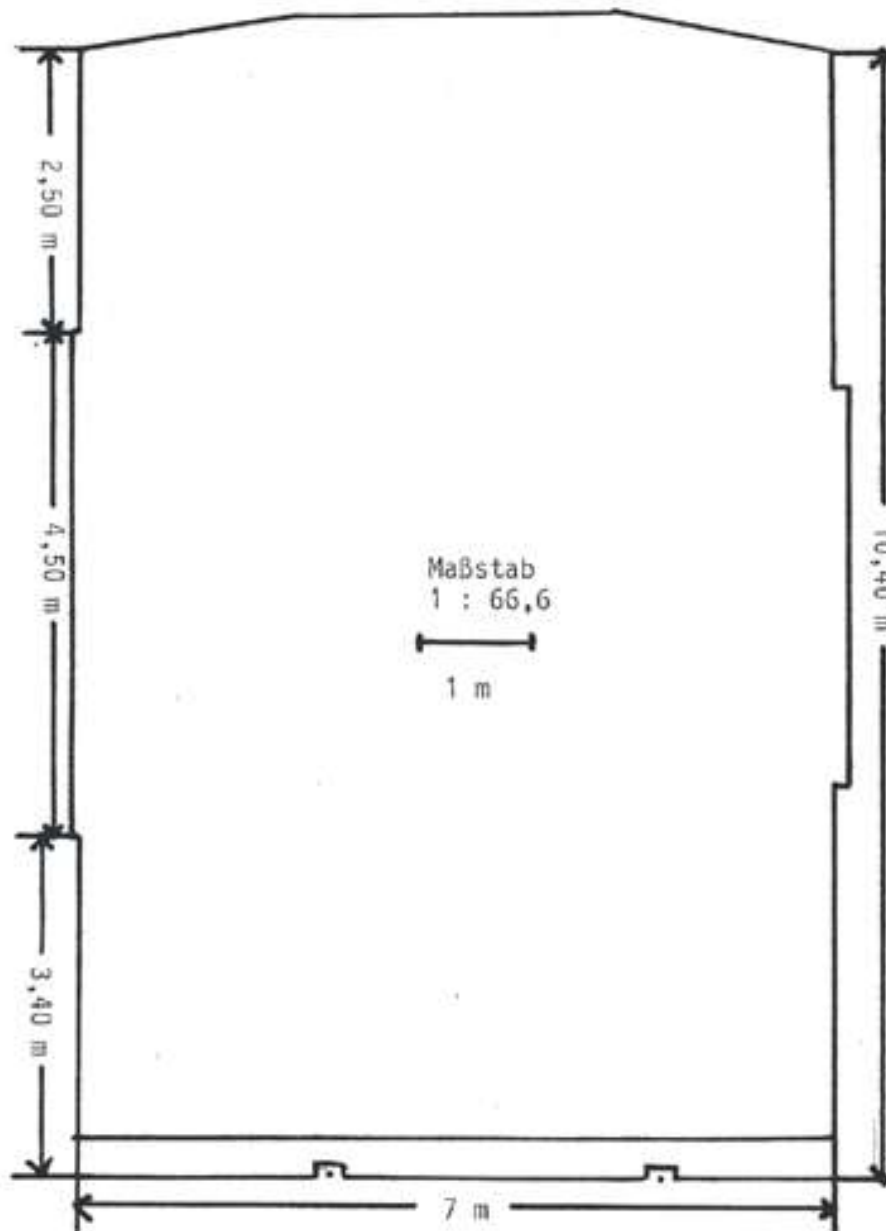
Raummieten:

Veranstaltungs- / Tagungsräume	I	II und III	IV	V
Größe	ca. 72 m ²	ca. 200 m ²	ca. 98 m ²	ca. 25 m ²
Halbtags	€ 120,00	€ 300,00	€ 170,00	€ 50,00
Ganztags	€ 200,00	€ 600,00	€ 300,00	€ 80,00

Kapazitäten -Übersicht und Bestuhlungsmöglichkeiten für die Veranstaltungs- / Tagungsräume

Veranstaltungs- / Tagungsräume	I	II und III	IV	V
Tageslicht	Ja	Ja	Ja	Ja
Klimaanlage	Ja	Ja	Nein	Nein
Theaterbestuhlung	40	170	80	-
Parlamentarisch	30	100	40	-
U-Form (außen)	25	80	40	15
Block	22	-	30	10
runde Tische (Feiern)	30	140	40	-

Tagungs- und Veranstaltungsraum I

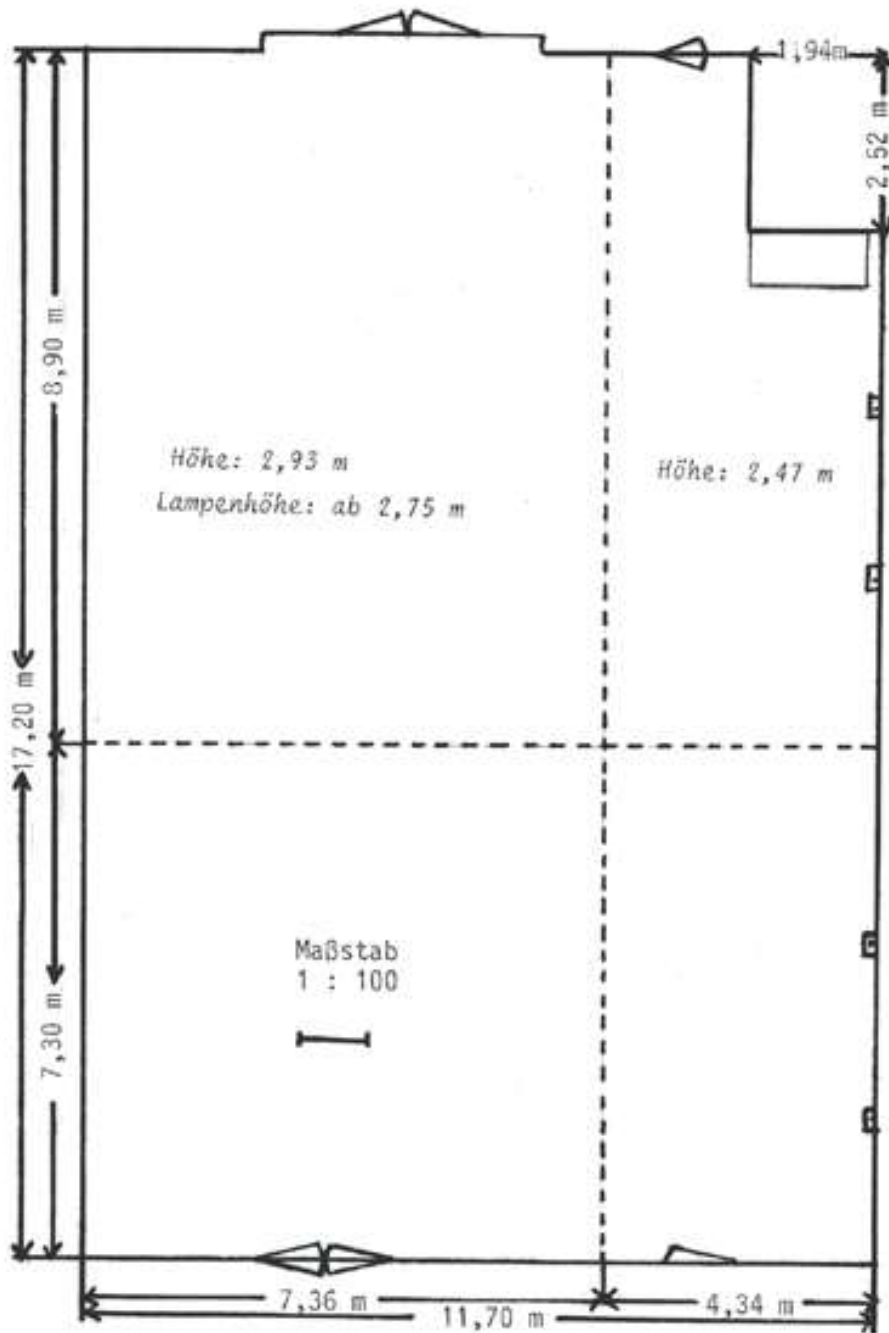


Größe: ca. 72 m²

Höhe: 2,84 m

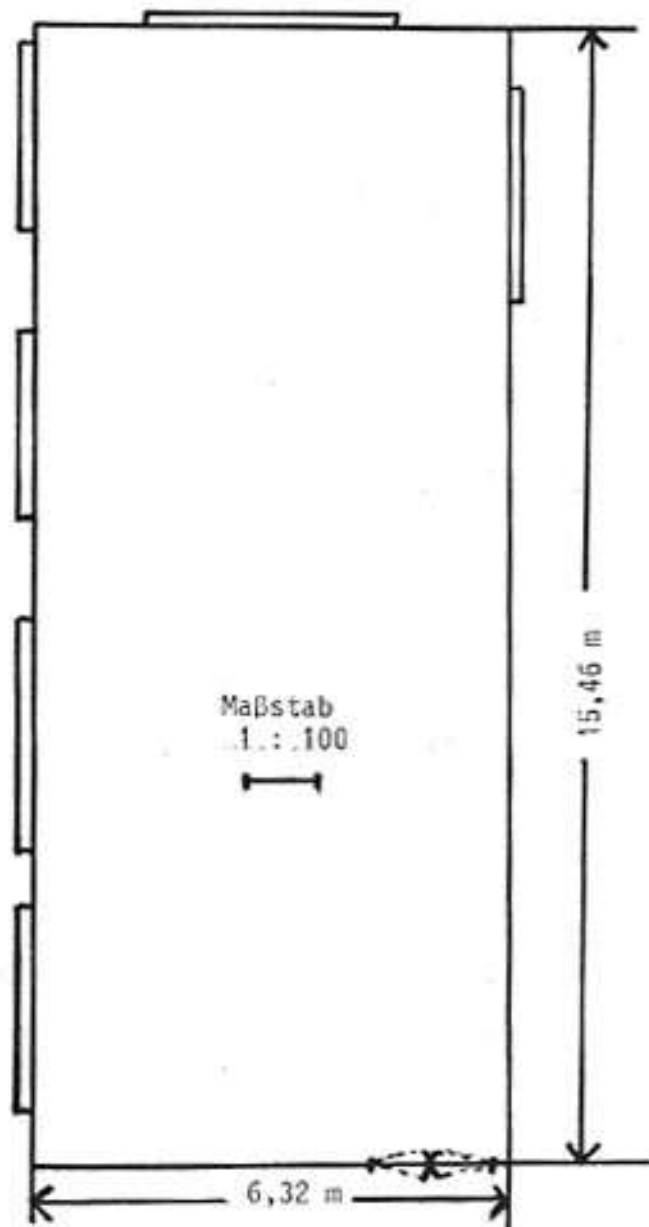
Lampenhöhe ab: 2,21 m

Tagungs- und Veranstaltungsraum II und III



Größe: ca. 200 m²

Tagungs- und Veranstaltungsraum IV



Größe: ca. 98 m²

Tagungspauschalen

Unsere Pauschalen sind ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen buchbar.

Pauschale 1:

- Begrüßungskaffee
- Bereitstellung des Tagungsraumes mit der gewünschten Tischform,
- Bestuhlung, Standardtechnik (1 Leinwand, 1 Flipchart)
- eine Denkpause am Vormittag mit Kaffee und Tee
- 2-Gang Mittagessen (Suppe, 2 Hauptgänge zur Wahl)
oder ab 20 Personen als Lunchbuffet
- eine Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Tee

Je Tagungstag und Person € 37,50

Kalte Getränke stehen im Tagungsraum bereit und werden wie die Getränke zum Mittagessen nach Verzehr berechnet.

Pauschale 2:

- Begrüßungskaffee
- Bereitstellung des Tagungsraumes mit der gewünschten Tischform, Bestuhlung, Standardtechnik (1 Leinwand, 1 Flipchart)
- eine Denkpause am Vormittag mit Kaffee und Tee und Gebäck
- 3-Gang Mittagessen (Suppe, 2 Hauptgänge, Dessert)
oder ab 20 Personen als Lunchbuffet
- ein alkoholfreies Getränk zum Mittagessen
- eine Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Tee und kleinen Kuchenteilen
- große Flaschen Mineralwasser im Tagungsraum

Je Tagungstag und Person € 52,00

Softgetränke und Säfte stehen im Tagungsraum bereit und werden nach Verzehr berechnet.

Gerne bieten wir Ihnen unsere Hotelzimmer zu den Tagungsangeboten in unserem Hause mit an:

Einzelzimmer pro Person/Nacht ab € 69,00

Zusätzlich buchbare Tagungstechnik

- Beamer € 60,00
- Weitere Flipchartständer € 15,00
- Leinwand € 0,00
- Overheadprojektor € 0,00
- W-LAN pro Tag/Teilnehmer € 3,00

Zusatzleistungen

- 1 Kaffeepause mit 2 Tassen Kaffee/Tee p. P. € 4,20
- 1 Kaffeepause mit 2 Tassen Kaffee/Tee p. P. mit Gebäck € 5,50
- 1 Kaffeepause mit 2 Tassen Kaffee/Tee p. P. mit Joghurt und Obst € 6,50
- 1 Kaffeepause mit 2 Tassen Kaffee/Tee p. P. mit kleinen Kuchenteilen € 7,00
- ½ belegtes Brötchen € 2,00
- Belegte Baguetteschnittchen € 1,50
- Stück Kuchen ab € 2,50
- Sandwichbuffet mit Suppe p. P. € 14,00
- Gerolsteiner Mineralwasser 0,75 l € 5,10
- Softgetränke 0,2 l € 2,20
- Säfte 0,2 l ab € 2,50
- Apfelsaft und Mineralwasser unlimited pro Tag und Person € 9,00
- 2-Gang Mittag – oder Abendessen p. P. € 20,00
- 3-Gang Mittag – oder Abendessen p. P. € 25,00



Buffetvorschläge

Liebe Gäste,

Nachstehende Menü- und Buffetvorschläge dienen Ihnen als Anregung.
Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Die Preise sind für das Jahr 2015 kalkuliert.

Weiterhin ist es auch möglich,
gewisse Buffetkomponenten aus der Buffetmappe zu tauschen
oder durch eigene Wünsche zu ersetzen.
Wir möchten Sie jedoch bitten, sich für ein Buffet zu entscheiden.

Sprechen Sie mit uns, gerne vereinbaren wir Ihnen einen Termin zu einer detaillierten
Absprache,
bei der wir Ihnen auch gerne bei der Auswahl Ihrer Weine behilflich sind.

Vesperbuffet

*Ungarische Gulaschsuppe
oder*

*Kartoffelsuppe nach Omas Rezept mit Rauchspeck und Gemüsegewürfen
(wahlweise am Buffet oder am Tisch serviert)*

* * *

*Panierte Schweineschnitzel,
gebratene Frikadellen,
Mett mit Zwiebelringen,
verschiedene Sorten Landwurst, Schinken,
Brathering, Gabelrollmops,
verschiedene Sorten Käse und Weichkäse,
Krautsalat, Gurkensalat, Bohnensalat, Karottensalat,
verschiedene Sorten Brot, Butter und Kräuterquark*

* * *

Sylter Fruchtgrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 18,00

Bayrisches Buffet

*Zwiebelsuppe
oder*

*Rindskraftbrühe mit Pilznockerl
(wahlweise am Buffet oder am Tisch serviert)*

* * *

*Geräucherte Forelle mit Meerrettich-Kräuter-Schmand,
gebratene Fleischpflanzerl,
Hackepeter mit Zwiebeln,
luftgetrocknete Mettwurst, Schinkenauswahl, Obazda, Sülze,
Radi, Wurstsalat, Blaukrautsalat, Bayrischer Kartoffelsalat,
Brot, Brezeln, Butter, Griebenschmalz*

* * *

*Gebratene Schweineschulter mit Altbiersauce,
Ochsengulasch mit Apfelwürfeln,
Nürnberger Würstchen
Sauerkraut, Serviettenknödel und Petersilienkartoffeln,*

* * *

*Karamellierter Kaiserschmarrn,
Gelierte Holunderblütensuppe*

Preis pro Person € 37,50

Italienisches Buffet

Minestrone

oder

Tomatensuppe mit Basilikumöl

** * **

*Vitello tonnato mit Kapernäpfeln,
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto,
eine bunte Anti-Pasti-Auswahl,
Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken,
Brotsalat, Rucolasalat mit Kirschtomaten,
Parmesan und Basilikumdressing*

** * **

*Saltim Bocca vom Schweinefilet mit Tomatensauce,
Gebratene Hähnchenbrust mit Oliven-Kräutersauce,*

Blattspinatlasagne,

frisches Pfannengemüse,

Rosmarinkartoffeln und Bandnudeln

** * **

Panna Cotta mit Fruchtmark,

Tiramisu,

Limoncello-Parfait

Preis pro Person € 41,00

Osnabrücker Buffet

Lauchcremesuppe mit Croûtons

** * **

*Ziegenfrischkäse mit grünem Apfel und geräucherter Entenbrust,
gebeizter Lachs auf eingelegtem Rettich,*

Mousse von der Forelle auf Gurkenschiffchen,

Schinkenmousse auf Schwarzbrotecken mit grünem Spargel,

frische Blattsalate mit Bierdressing,

dazu ofenfrisches Baguette, Griebenschmalz und Butter

** * **

Sautierte Hähnchenbrust mit Champignonrahmsauce,

Schweinefilet am Stück gebraten mit Landbiersauce,

eine bunte Gemüseauswahl,

Kartoffel-Petersilienstampf, Röstitaler

** * **

Rote Fruchtgrütze,

Kürbiskernparfait mit Heidelbeerkompott

Preis pro Person € 40,50

Buffet Westerberg

Kampmeiers Hochzeitssuppe
(wahlweise am Buffet oder am Tisch serviert)

* * *

*Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce,
wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
eine bunte Anti-Pasti-Auswahl,
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto,
Cocktail von Black Tiger Garnelen,
Pflaumen im Speckmantel,
frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
dazu ofenfrisches Baguette, Fladenbrot, Butter und Aioli*

* * *

*Roastbeef am Stück gebraten mit Madeirasauce,
Schweinemedallions mit Rahmsauce und glasierten Apfelspalten,
Red Snapper mit Hummersauce,
eine bunte Gemüseauswahl,
Kartoffelgratin, Bandnudeln und Dauphinkartoffeln*

* * *

*Dunkle Mousse au chocolat,
Panna Cotta mit Himbeer- und Mangomark,
hausgemachtes Vanilleparfait,
Obstsalat*

Preis pro Person € 47,50

Österreichisches Buffet

*Rinderkraftbrühe mit Grießnockerln,
Karottenscheiben und Schnittlauchröllchen*
(wahlweise in Terrinen oder in der Tasse serviert)

* * *

*Tafelspitz an kalter Schnittlauchsauce mit kaltem Apfelkren,
Schnitzel Wiener Art vom Schweinefilet, Zitronenspalten,
eine bunte Gemüseauswahl,
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,
Gurkensalat, Tomatensalat, bunte Blattsalate*

* * *

*Topfenpalatschinken,
Pflaumenkompott,
Obstsalat*

Preis pro Person € 29,50

Buffet Heger Holz

Tafelspitzconsommé mit Wurzelgemüse

* * *

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich,

Shrimpsalat mit Cocktailsauce,

Tranchen von der Entenbrust

mit Orangenfilets und Sauce Cumberland,

Roastbeefröllchen mit Remouladensauce,

Griechischer Salat mit Fetakäse,

Antipasti Gemüse mit Rosmarin, Thymian und Balsamico,

frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings,

Baguette, Ciabatta und Butter

* * *

Zanderfilet mit Trauben und Mandeln,

Medaillons vom Schweinefilet in grüner Pfeffersauce,

feine Gemüseauswahl,

Petersilienkartoffeln und Dauphinkartoffeln

* * *

Joghurtterrine mit Kirschgrütze,

Crème Brûlée

Preis pro Person € 42,00

Hochzeitsbuffet

Kalbsconsommé mit Celestine

* * *

Mild geräucherter Bauernschinken mit Grissini und Melone,

halbe gefüllte russische Eier,

pikanter Thunfischsalat mit roten Zwiebeln,

Matjesfilets mit Hausfrauensauce,

hausgemachter Nudelsalat,

Kartoffel-Speck-Salat,

Kuhmilch Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Balsamico,

Variationen von Brot und Brötchen mit Butter und Kräuterquark

* * *

Gebratenes Lachsfilet auf Rahmlauch,

Mini Schweinshaxen in dunkler Biersauce mit Weißkraut,

Hähnchenbrust mit Rucola und Frischkäse gefüllt an Kräutersauce,

Salzkartoffeln und Gnocchi

* * *

Mascarponecreme mit Brombeermark

Waldbeerengrütze mit Schokoladensahne

Preis pro Person € 39,50

Unser Gourmet Buffet

Klare Tomatensuppe mit Ricottaklößchen

* * *

*Medaillons vom Wildwasserlachs mit Senf-Dillsauce,
wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Orangenmeerrettich,*

*Cocktail von Black Tiger Garnelen,
Melonenschiffchen mit Parmaschinken,
gefüllte Rolle von der Putenbrust mit Sauce Cumberland,
frische Blattsalate mit drei verschiedenen Dressings,
Tomatensalat, Gurkensalat, Paprikasalat,
Baguette, Laugenstangen, Fladenbrot,
Griebenschmalz und Butter*

* * *

Schweinefilet mit frischem Blattspinat im Blätterteigmantel,

*Sauce Bearnaise,
gebratener Zander auf gebuttertem Kerbelkohlrabi
gebratene Hähnchenbrust auf geschmortem Spitzkohl,
Serviettenknödel, Röstitaler, Salzkartoffeln*

* * *

*Vanilleparfait mit heißen Kirschen,
marmorierte Mousse au chocolat mit Birnenragout*

Preis pro Person € 47,00

Buffet Edinghausen

Selleriecremesuppe mit Croûtons

* * *

*gebeizter Lachs mit Zitrone, Sahnemeerrettich und Dill,
rosa gebratenes Roastbeef und
hausgemachter Truthahnaufschnitt mit Remouladensauce und Preiselbeeren,
Geflügelsalat in exotischem Currydressing mit Ananas und Mandarinen,
Schinkenauswahl mit süßer Honigmelone,
gemischte Blattsalate mit Roggencroûtons und fruchtigem Joghurtdressing*

* * *

*Rotbarsch auf Tomaten-Spinat,
Kasslerrauchrücken im Brotteig.
Rindergoulasch oder Rouladen,
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln,
Blumenkohl „polnischer Art“,
Champignons á la creme*

* * *

*hausgemachter Milchreis mit Roter Grütze,
Apfelstrudel mit Vanillesauce*

Preis pro Person € 40,50



Menüvorschläge

Liebe Gäste,

Nachstehende Menü- und Buffetvorschläge dienen Ihnen als Anregung.
Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Die Preise sind für das Jahr 2015 kalkuliert.

Weiterhin ist es auch möglich,
gewisse Menükomponenten aus der Menümappe zu tauschen
oder durch eigene Wünsche zu ersetzen.
Wir möchten Sie jedoch bitten, sich für ein Menü zu entscheiden.

Sprechen Sie mit uns, gerne vereinbaren wir Ihnen einen Termin
zu einer detaillierten Absprache, bei der wir Ihnen auch gerne
bei der Auswahl Ihrer Weine behilflich sind

Menü 1

Hausgebeizter Lachs mit süßem Senf-Dill und Reibekuchen

* * *

Rotes Paprikasüppchen

* * *

*Tafelspitz an Meerrettichsauce und Portweinsauce,
eine bunte Gemüseauswahl,
Salzkartoffeln*

* * *

Rote Fruchtgrütze mit Vanilleeis

Preis pro Person:

Menü mit Vorspeise: € 33,50

Menü ohne Vorspeise: € 25,00

Menü 2

Honigmelone mit westfälischem Knochenschinken

* * *

Kampmeiers Festtagsuppe

(wahlweise in Tassen oder Terrinen serviert)

* * *

*Rinderschmorbraten in Burgundersauce,
Schweineschulterbraten mit Rahmsauce,
eine bunte Gemüseauswahl,
Salzkartoffeln und Kartoffelbällchen,
frische Salate der Saison*

* * *

Vanilleparfait mit heißen Kirschen

Preis pro Person:

Menü mit Vorspeise: € 34,00

Menü ohne Vorspeise: € 27,50

Menü 3

Vorspeisenvariationen „ Park Hotel“

* * *

Crème von frischen Tomaten mit Basilikumöl

* * *

*Kalbsbraten in Sahnesauce,
Hähnchenbrust mit Portweinsauce,
eine bunte Gemüseauswahl,
Salzkartoffeln und Bandnudeln,
frische Salate der Saison*

* * *

Bayerische Crème auf Himbeeren

Preis pro Person:

Menü mit Vorspeise: € 39,00

Menü ohne Vorspeise: € 29,00

Vorspeisenvariation „Park Hotel“

(auf Platten serviert)

*geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne,
hausgebeizter Lachs mit süßem Senf-Dill,
Melonenspieße mit westfälischem Knochenschinken,
Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto,
dazu ofenfrisches Baguette, Kräuterquark und gesalzene Butter*

Preis pro Person: € 10,00

Menü 4

*Geflügelsalat „Hawaii“
mit Ananas und Mandarine in einer Cocktailsahne,
dazu ofenfrisches Baguette und Butter*

* * *

*Kartoffelsuppe nach Omas Rezept
mit Rauchspeck und Gemüsewürfeln*

* * *

*Rinderroulade in Rotweinsauce,
Medaillons vom Schweinefilet in Pflaumenpfeffersauce
eine bunte Gemüseauswahl,
Salzkartoffeln und Dauphinkartoffeln*

* * *

*Dessertteller „ Parkhotel“
Dunkles Mousse au chocolat, Panna Cotta, Cassissorbet und Mangomark*

Preis pro Person:

Menü mit Vorspeise: € 36,00

Menü ohne Vorspeise: € 29,50

Menü 5

Seeteufel-Carpaccio mit Kartoffel-Lauchvinaigrette und Wasabi-Kürbiskerncreme

* * *

Doppelte Kraftbrühe mit Maultaschen

* * *

*Schweinefilet mit frischem Blattspinat im Blätterteigmantel mit Sauce Bearnaise,
Hähnchenbrust mit Thymiansauce,
eine bunte Gemüseauswahl,
Herzoginkartoffeln und Macairekartoffeln*

* * *

Cassissorbet mit Pumpernickelkrokant und Ananassalsa

Preis pro Person:

Menü mit Vorspeise: € 41,50

Menü ohne Vorspeise: € 31,00

Menü 6

*Mousse von der geräucherten Forelle und Lachstatar,
Salatbouquet,
dazu ofenfrisches Baguette und Butter*

* * *

Klare Broccolisuppe mit Klößchen und Röschen

* * *

*Medaillons vom Schweinefilet mit Gorgonzolasauce,
gebratene Hähnchenbrust mit Feigensauce,
eine bunte Gemüseauswahl,
Bandnudeln und Dauphinkartoffeln*

* * *

Zweierlei Mousse au chocolat mit Himbeermark

Preis pro Person:

Menü mit Vorspeise: € 41,00

Menü ohne Vorspeise: € 31,50

Menü 7

Frische Salate der Saison mit Himbeervinaigrette und gebratenen Garnelen (3 Stück)

* * *

Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Croûtons (Saison)

* * *

*Rosa gebratene Tournedos vom Rinderfilet mit Sauce Bearnaise,
Medaillons vom Schweinefilet an Rotweinsauce,
eine bunte Gemüseauswahl,
Nusskartoffeln und Röstinchen*

* * *

Weißer Mousse au chocolat mit Basilikum und Mangopüree

Preis pro Person:

Menü mit Vorspeise: € 44,50

Menü ohne Vorspeise: € 32,50

Menü 8

Karotten-Ingwer-Suppe mit Olivenöl

* * *

Red-Snapper mit Hummersauce auf Zuckerschoten

* * *

*Brust und Keule von der Ente an Orangensauce,
Broccoli mit Mandelblättchen und Herzoginkartoffeln*

* * *

Holunderbeerenparfait mit Minzpesto

Preis pro Person:

Menü mit Fischgang: € 49,00

Menü ohne Fischgang: € 37,00

Menü 9

*Vitello Tonnato mit Karpfäpfeln,
dazu ofenfrisches Baguette und Butter*

* * *

Klare Tomatensuppe mit Ricottaklößchen

* * *

*Rosa gebratenes Rinderfilet
mit Barolosauce und Sauce Bearnaise,
frisches Gemüse der Saison,
Nusskartoffeln und Kartoffelgratin*

* * *

Gebratener Pfirsich (Saison) mit Himbeermark und Vanilleparfait

Preis pro Person:

Menü mit Vorspeise: € 48,50

Menü ohne Vorspeise: €38,00

Menü 10

*Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
und Karotten-Mango-Salat,
dazu ofenfrisches Baguette und Butter*

* * *

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

* * *

*Zartrosa gebratene Medaillons vom Kalbsrücken mit Sauce Bearnaise,
Zuckerschoten und Vichy-Karotten,
Macairekartoffeln*

* * *

*Marmoriertes Mousse au chocolat und Schokoküchlein
an Orangen-Physalisragout*

Preis pro Person:

Menü mit Vorspeise: € 48,00

Menü ohne Vorspeise: € 39,50

Menü 11

*Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust
an Mango-Sanddorn-Chutney*

* * *

Klares Süppchen von grünem Spargel

* * *

*Geschmorte Rehkeule an Preiselbeersauce
mit glasierten Birnenspalten, Rosenkohl und Kartoffelbällchen*

* * *

Nougat-Creme Brûlée

Preis pro Person:

Menü mit Vorspeise: € 42,00

Menü ohne Vorspeise: € 30,00

Menü 12

*Römersalat mit Kirschtomaten,
Croûtons und gehobelem Parmesan an Caesar-Dressing,
dazu ofenfrisches Baguette und Butter*

* * *

Zitronengrassuppe mit Garnelen

* * *

*Rosa gebratenes Lammfilet an Kräutersauce
mit Böhnchen im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln*

* * *

Mascarpone-Kokos-Creme auf Grüner Grütze

Preis pro Person:

Menü mit Vorspeise: € 44,00

Menü ohne Vorspeise: € 36,00

Menü 13 (vegan)

Couscoussalat

* * *

Karotten-Ingwersuppe mit Olivenöl

* * *

Gemüse-Kokos-Curry mit Basmatireis

* * *

Panna Cotta mit Karamellsauce

Preis pro Person:

Menü mit Vorspeise: € 27,50

Menü ohne Vorspeise: € 21,00

Traditionelles Osnabrücker Hochzeitsmenü

Kampmeiers Hochzeitssuppe in Terrinen

Zwiebelfleisch

ODER

Zungenragout

Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsauce,

Rinderroulade mit Rotweinsauce,

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,

eine bunte Gemüseauswahl,

Salzkartoffeln und Krokette,

frische Salate der Saison

Fürst Pückler-Eis mit heißen Kirschen

Preis pro Person

Menü mit Zwischengericht: € 39,00

Menü ohne Zwischengericht: € 30,50

Getränkeauswahl

Alkoholfreie Getränke

Orangensaft	Ltr.	€ 9,00
Gerolsteiner Mineralwasser	0,75 Ltr.	€ 5,10
Coca Cola	Ltr.	€ 7,50
Fanta	Ltr.	€ 7,50
Sprite	Ltr.	€ 7,50

Alkoholische Getränke

Prosecco - trocken		€ 19,50
Sekt Hausmarke - trocken		€ 18,50
Cassisco (4,8 % Vol.)- mild		€ 16,00

König Pils vom Fass	Ltr.	€ 7,80
Weizen Erdinger	0,5 Ltr. Flasche	€ 4,00

Malteser	0,7 Ltr.	€ 69,00
Jubiläums Aquavit	0,7 Ltr.	€ 75,00
Linie Aquavit	0,7 Ltr.	€ 75,00
Fernet	0,7 Ltr.	€ 69,00
Ramazotti	0,7 Ltr.	€ 69,00
Korn	0,7 Ltr.	€ 38,00
Wacholder	0,7 Ltr.	€ 42,00
Kräuterwacholder	0,7 Ltr.	€ 45,00
Johannishöfer	0,7 Ltr.	€ 35,00
Sauer Power	0,7 Ltr.	€ 35,00
Jim Beam	0,7 Ltr.	€ 69,00
Wodka	0,7 Ltr.	€ 65,00
Bacardi	0,7 Ltr.	€ 69,00
Mariacron	0,7 Ltr.	€ 63,00

Zusatzleistungen für Veranstaltungen

Menükarten mit persönlicher Textzeile pro Stück € 1,50

Blumendekoration je nach Bedarf

Tischpläne auf einer Staffelei (bitte geben Sie hierfür mindestens 2-3 Tage vorher eine Namensliste ab) € 0,00

Stuhlhussen (weiß) pro Stück € 5,00

Korkgeld für mitgebrachte Weine pro Flasche € 14,00

Musik für die Musik und das Unterhaltungsprogramm Ihrer Veranstaltungen empfehlen wir Ihnen die Agentur *Künstler Kontakte*

*Event Service GmbH
Herr Karsten Kräutner
Parkstraße 2K
49080 Osnabrück
Tel: (05 41) -9 81 22-0
www.kkk.de*

Wir empfehlen die Abfahrt Hasbergen-Gaste und wünschen Ihnen eine gute Anreise.



Von der Abfahrt **Hasbergen-Gaste** kommend stadteinwärts die **6. Ampel links** in die **Mozartstraße** abbiegen.

Anfahrtsbeschreibung

Anfahrt von der Autobahn A 30

- **Abfahrt Hasbergen/ Gaste**
- **Stadteinwärts Richtung Osnabrück**
- **6. Ampel links** in die **Mozartstraße** abbiegen
- **geradeaus** weiter bis zur **abknickenden Vorfahrt** → dieser bitte **nach links folgen**
- nach **ca. 100 Metern** die nächste Möglichkeit **links** abbiegen
- dann nur noch **geradeaus** und Sie kommen direkt auf das Hotel zu

Anfahrt von der Autobahn A 1

- **Abfahrt Osnabrück Hafen**
- über den **Autobahnzubringer Richtung Osnabrück Mitte** gelangen Sie auf die **Wersener Straße**
- an der **Kreuzung Eversburger Platz rechts** in die **Natruper Straße** abbiegen
- **nächste Ampel rechts (Am Natruper Holz)** bis zum Ende durchfahren. **Linker** Hand befindet sich die **Paracelsusklinik**
- um die Klinik herum auf die **Sedanstraße** und der nächsten **abknickenden Vorfahrt** nach **rechts** folgen → **Gluckstraße** und **Händelstraße**
- es kommt an der **rechten Seite** eine **Bushaltestelle**.
- nach **ca. 50 m** müssen Sie **scharf rechts** abbiegen.
- nun befinden Sie sich auf der Straße, die direkt zu unserem Hotel führt

PARK HOTEL
Altes Gasthaus
Kampmeier



PARK HOTEL Osnabrück
mit Altem Gasthaus Kampmeier
Edinghausen 1
49076 Osnabrück

Tel: (05 41) 9 41 40
Fax: (05 41) 9 41 42 00

info@parkhotel-osnabrueck.de
www.parkhotel-osnabrueck.de