

*Feste feiern und genießen im*



**FLAIR PARK-HOTEL**  
**ILSHOFEN ★★★★★**



## **Buffetvorschläge**

Vom Hohenloher Landbuffet bis zum Galabuffet

## **Menüvorschläge**

Regional & International

## **Kuchen- & Tortenvorschläge**

Für jeden Geschmack aus der hauseigenen Konditorei



## **Für jeden Anlass das richtige Ambiente**

ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder Familienfest, Firmenbanketts, Tagungen oder Firmenfestlichkeiten, wir beraten Sie individuell, damit Ihr Fest zum Ereignis wird.

Persönlich, kompetent und immer für Sie da.  
Ihr Team vom Flair Park-Hotel Ilshofen

Wir hoffen, dass Sie aus unserer vielfältigen Auswahl etwas nach Ihrem Geschmack finden, sind Ihnen aber auch gerne bei der Beratung oder Sonderwünschen behilflich.

Stand 01.01.2011 / Änderungen vorbehalten.

*Flair Park-Hotel Ilshofen · Parkstraße 2 · 74532 Ilshofen*  
*Tel. 07904 -7030 · Fax: -703222*  
*info@parkhotel-ilshofen.de · www.parkhotel-ilshofen.de*

## Konfirmations - & Kommunionenmenüs

### Zu allen Menüs:

*Frische Marktsalate der Saison mit Sprossen und Joghurtdressing*

*Bitte wählen Sie eine Suppe und einen Hauptgang aus:*

### Suppe:

*„Hohenloher Festtagsuppe,, Grieß- und Brättnocken mit Profiteroles und Schnittlauch*

*Crèmesuppe von weißem Stangenspargel mit karamellisierten Köpfen*

### Hauptgerichte:

- 1.) *Rahmbraten vom der Hohenloher Milchkalbsschulter  
mit frischem Thymian*  26,50
- 2.) *Lende vom Hällischen Landschwein  
im Brotmantel gebraten auf Schalottensauce*  29,50
- 3.) *Duett von Lachs und Zander in Aromaten gebraten  
auf Limonenschaum und jungem Blattspinat*  28,50
- 4.) *Medaillons vom Rind - und Schweinefilet  
mit Rotwein- und Champignonrahmsauce*  31,50
- 5.) *Kalbsrückensteak rosa gebraten an feiner Morchelrahmsauce*  33,50

### Vegetarisch:

*Linguine-Nudeln mit Pesto und gebratenen Kräutersaitlingen*  23,50

### Zu allen Menüs servieren wir:

*Buntes Gemüse vom Markt und zwei Beilagen nach Ihrer Wahl:  
Kartoffelgratin, Kartoffeltaler, Kroketten, Duftreis, Tagliatelle-Nudeln, Spätzle*

*Jede weitere Beilage:  2,00 Aufpreis*

### Dessert:

*Dessertteller „Park-Hotel,,  
Süße Überraschung aus der Konditorei mit hausgemachtem Parfaits,  
verschiedenen Mousse und exotischen Früchten garniert*

## **Hohenloher Buffet**

### *Suppe:*

*Kraftbrühe vom Tafelspitz  
mit Grieß- und Markklößchen*

### *Kalte Vorspeisen:*

*Gekochter Saftschinken mit Selleriesalat gefüllt  
Rauchschinken vom Hällischen Landschwein  
Feiner Fleisch- und Wurstsalat, Kartoffelsalat  
Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings*

### *Hauptgerichte:*

*Maultaschen an geschmelzten Zwiebeln  
Nackenbraten vom Hällischen Landschwein  
mit Zwiebel-Brätfüllung an Thymianjus  
Rahmsauerbraten vom Hohenloher Weiderind*

### *Beilagen:*

*Schwäbische Kräuterknöpfe, Nudeln, Schupfnudeln  
Serviettenknödel, Gemüse aus dem Bauerngärtle*

### *Desserts:*

*Ofenschlupfer mit Vanillesauce  
Obstsalat mit Kirschwasser*

*Preis pro Person: □ 23,50*

## *Hohenloher Landbuffet*

### *Suppe:*

*Mostsüpple mit kross gebratenen Speck-Croutons*

### *Kalte Gerichte:*

*Coppa vom Hällischen Landschwein mit Birnenconfit  
Schwartenmagen sauer mit Essiggemüse  
feiner Fleisch- und Wurstsalat, Kartoffelsalat  
Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
gerauchtes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich*

### *Hauptgerichte:*

*Maultaschen an geschmelzten Zwiebeln  
Kammbraten vom Hällischen Landschwein mit Mohrenköpfejus  
Rahmsauerbraten vom Hohenloher Weiderind  
knusprige Lammhaxe in Thymian-Knoblauchjus*

### *Beilagen:*

*hausgemachte Spätzle, Serviettenknödel, Kräuter-Schupfnudeln  
Kartoffelgemüse mit Käse gratiniert  
Gemüse aus dem Bauerngärtle*

### *Desserts:*

*Quarkstrudel mit Rum-Rosinensauce  
Schwäbischer Eisgugelhupf mit Oma's Dörripflaumen  
Quarkpfannküchle mit Sauerkirschragout*

*Preis pro Person: □ 26,00*

## **Hohenloher Hochzeits-Buffer**

### Suppe:

*Hochzeitssuppe mit Brättnockerl, Grieß- und Markklößchen*

### Kalte Vorspeisen:

*verschiedene Schinkenspezialitäten mit Melonenschiffchen*

*Putenmedaillons mit Fruchtspießen*

*Räucherfische mit Sahnemeerrettich*

*gerauchte Entenbrust auf Apfelsalat*

*Bauernterrine mit gepfeffertem Aprikosenconfit*

*Nudelsalat, Kartoffelsalat, Salat von Tafelspitz und Kürbis*

*Rohkost- und Blattsalate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings*

### Hauptgerichte:

*Maultaschen an geschmelzten Zwiebeln*

*Hohenloher Truthahnbrust mit Backpflaumen gefüllt  
an Weinbrand-Rahmsauce dazu grüne Bandnudeln*

*Geschmorte Kalbsschulter in feiner Kräutersauce  
Gemüse vom Markt und Kartoffel-Lauchgratin*

*Rahmsauerbraten vom Hohenloher Weiderind  
mit Spätzle und Semmelknödel*

### Beilagen:

*Nudelsalat, Kartoffelsalat, Salat von Tafelspitz und Kürbis*

*Rohkost- und Blattsalate der Jahreszeit  
mit verschiedenen Dressings*

### Desserts:

*Holunderblütencrème*

*hausgemachtes Vanilleparfait mit glaciertem Birneschnitz*

*Apfelstrudel mit Zimtsauce*

*Preis pro Person: □ 28,50*

## *Italienisches Buffet*

### *Suppe:*

*Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum*

### *Antipasti:*

*Gegrillte Auberginen*

*schwarze und grüne Oliven gefüllt mit Käse*

*gefüllte Artischocken, Cherry-Tomaten mit Käsefüllung*

*ingelegter Mozzarella mit getrockneten Tomaten*

*Grissini im Parmaschinken-Mantel*

*Salat „Frutti di Mare“, Vitello Tonnato, italienische Salami  
dazu servieren wir eine Brotauswahl, Ciabatta und Salzbutter*

### *Hauptgerichte:*

*Piccata von der Poulardenbrust*

*Saltimbocca vom Kalb mit frischem Salbei*

*Osso Bucco in Gemüserahm*

*dazu Kartoffeln, Gnocchi, Pasta,*

*Tomaten- und Gorgonzolasauce*

### *Desserts:*

*Frischer Obstsalat mit Amaretto*

*Panna Cotta*

*Tiramisu*

*karamellierte Feigen mit Frischkäse gefüllt*

*Preis pro Person: □ 30,00*

## *Festliches Buffet*

### *Suppe:*

*Consommé vom Tafelspitz mit Grießnocken  
Crèmesuppe von Steinchampignons*

### *Kalte Gerichte:*

*Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und Rohkostsalaten  
nach Marktangebot mit unseren Hausdressings*

*Praline vom Rauchlachs im Wasabimantel, geraucher Heilbutt  
verschiedene Edelterrinen und Pasteten, Shrimpscocktail  
marinierter Kalbstafelspitz in Tomatenvinaigrette  
luftgetrockneter Coppa vom Hällischen Landschwein  
mit Honigmelone*

### *Hauptgerichte:*

*Roastbeef vom Weiderind  
unter der Honig-Senfkruste rosa gebraten  
Filet vom Hällischen Landschwein mit Steinpilzsauce  
Poulardenbrust mit Frischkäse und getrockneten Tomaten gefüllt  
Mittelstück vom Fjordlachs auf Limonenschaum  
dazu servieren wir Marktgemüse, Duftreis, Spätzle  
und gratinierte Kartoffeln*

### *Desserts:*

*Zweierlei Mousse von Schweizer Schokolade  
Obstsalat mit Amaretto  
Prosecco-Schaumcrème im Glas  
Mangomousse mit Pistaziensahne  
Crème Brulée*

*Preis pro Person: □ 38,00*

## 4-Gang Fest- & Galamenüs

### Vorspeise:

Marktfrische Blattsalate nach Jahreszeit mit Kräutervinaigrette  
garniert mit Sprossen, Radieschen und frischen Champignons  
alternativ:

Salatvariation nach Jahreszeit mit Kräuterdressing  
und gebratenen Zandermedaillons (Aufpreis □ 2,50 je Menü)

### Suppe:

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange

### Hauptgerichte:

- 1.) Tournedo vom Rinderfilet  
auf rotem Zwiebelconfit , Gemüsebukett
- 2.) Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce mit Gemüsebukett
- 3.) Medaillons vom Rind und Hällischen Landschwein  
an Rotwein- und Champignonsauce mit Gemüsebukett
- 4.) Brust von der Freilandpoularde  
mit Spinat gefüllt auf weißer Schalottensauce dazu glaciertes Gemüse
- 5.) Duett von Lachs und Zander  
unter der Kartoffel-Meerrettichkruste gebraten dazu Gemüsemikados

### Vegetarisch:

- 6.) Steinpilzravioli mit Rucola und Kirschtomaten

### **Bitte wählen Sie pro Hauptgang 2 Beilagen aus:**

Kartoffeltaler, Kroketten, Schupfnudeln, Kartoffelgratin, Pommes Dauphine  
Safranrisotto, Duftreis, Linguinenudeln, Spätzle

jede zusätzliche Beilage: 1,50 □ pro Person

### Desserts:

Dessertvariation Park-Hotel

### Menüpreise (pro Menü) nach Hauptgericht:

Menü 1 = 33,00 □ / Menü 2 = 33,50 □ / Menü 3 = 31,50 □

Menü 4 = 28,00 □ / Menü 5 = 30,00 □ / Menü 6 = 26,50 □

### Mitternachtsimbiss:

Gulaschsuppe & Käseauswahl mit hausgemachtem Laugengebäck

7,50 □ pro Person

## I. Zum Stehempfang oder als kleiner Imbiss:

### Aus unserer Hausbäckerei Scheiben von ofenfrischem Baguette belegt mit:

Luftgetrocknetem Coppa vom Hällischen Landschwein	<input type="checkbox"/> 1,60
Tomate-Mozzarella	<input type="checkbox"/> 1,60
Pikantem Tatar vom Weiderind	<input type="checkbox"/> 2,10
Roast beef rosa mit Cornichons	<input type="checkbox"/> 2,10
Filet von der Rauchforelle mit Eischeibe	<input type="checkbox"/> 2,10
Französischem Weißschimmelkäse	<input type="checkbox"/> 2,10
Rauchlachs mit Sahnemeerrettich	<input type="checkbox"/> 2,60

### Warme ofenfrische Snacks (Fingerfood):

Laugenstange	<input type="checkbox"/> 1,20
Schinkenhörnchen	<input type="checkbox"/> 1,20
Käsestange	<input type="checkbox"/> 1,20
Gemüsetasche	<input type="checkbox"/> 1,20
Pizzatasche	<input type="checkbox"/> 1,20
Mini-Butterbrezeln	<input type="checkbox"/> 1,20
Fränkisches Bratwursthörnle	<input type="checkbox"/> 1,50

## II. Aus dem Suppentopf:

### Hausgemachte Tafelspitzbrühe vom Weiderind servieren wir Ihnen mit folgenden Einlagen:

Kräuterflädle	€ 3,80
Maultäschle	<input type="checkbox"/> 3,80
Markklößchen	<input type="checkbox"/> 3,80
Brätstrudel	<input type="checkbox"/> 4,00
Schinkenschöberl	<input type="checkbox"/> 3,80
Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange	<input type="checkbox"/> 4,50

### Crèmesuppen:

Champignon	<input type="checkbox"/> 3,90
Petersilienwurzel	<input type="checkbox"/> 3,90
Spinat	<input type="checkbox"/> 3,90
Kräuterrahm	<input type="checkbox"/> 3,90
Tomatensuppe	<input type="checkbox"/> 4,20
Aufgeschlagenes Kartoffelsüpple mit Kracherl	<input type="checkbox"/> 4,20

### Saisonabhängige Suppen:

Bärlauchcrèmesuppe	<input type="checkbox"/> 4,20
Spargelcrèmesuppe mit Mandelsahne	<input type="checkbox"/> 4,50
Pfifferlingrahmsuppe	€ 4,50
Feldsalatsüpple mit Speckcroutons	<input type="checkbox"/> 4,80

### III. Kleine Vorspeisen & Zwischengerichte:

Marktfrische Blattsalate je nach Jahreszeit mit Joghurtdressing oder Kräutervinaigrette garniert mit Sprossen, Radieschen und frischen Champignons	<input type="checkbox"/> 4,80
<b>erweitert mit:</b>	
hausgebeiztem Lachs	<input type="checkbox"/> 7,20
Forellenfilet aus dem Heißrauch	€ 7,80
gebratenen Zandermedaillons	<input type="checkbox"/> 8,00
Streifen von der Barberie-Entenbrust	<input type="checkbox"/> 8,50

### Klassische Vorspeisen:

Geflügelcocktail vom Maishähnchen mit frischer Ananas in Joghurtmarinade dazu Stangenweißbrot und Butter	<input type="checkbox"/> 7,00
Cocktail von Eismershrimps in luftiger Cocktailsauce dazu Stangenweißbrot und Butter	<input type="checkbox"/> 7,00
Tatar vom Rauchlachs und Praline im Wasabimantel an Kräutersalat	<input type="checkbox"/> 8,50
Luftgetrockneter Coppa vom Hällischen Landschwein mit Birnenschnitt und Ciabatta	<input type="checkbox"/> 8,80
Duett von gebeiztem Lachs und Rauchlachs im Kressebett dazu Kaviarschmand und Kartoffelblinis	<input type="checkbox"/> 8,90

### IV. Warme Zwischengerichte:

Schnitzelchen vom Fjordlachs in Rieslingrahm mit Blattspinat und Basmatireis	<input type="checkbox"/> 7,90
Piccata vom Bachsaibling auf Tomatenragoût dazu Gemüse-Basilikumreis	<input type="checkbox"/> 8,50
Ragout von Krebschwänzen und grünem Spargel im Safrannudelkranz	<input type="checkbox"/> 9,50
Hechtschaumklößchen auf Dillschaum mit wildem Reis	<input type="checkbox"/> 9,80
Riesengarnelen im Kartoffelstroh gebraten Zucchinihächer und Gemüsereisplätzchen	<input type="checkbox"/> 13,50

### V. Zur Erfrischung unsere hausgemachten Sorbets:

Cassisorbet auf gesüßter Buttermilch	<input type="checkbox"/> 3,50
Aprikosensorbet auf Fruchtjoghurt	<input type="checkbox"/> 3,50
Blutorangensorbet auf Vanilleschaum	<input type="checkbox"/> 4,00
Zitronensorbet mit Champagner aufgefüllt	<input type="checkbox"/> 5,50

## VI. Hauptgerichte:

<i>Gefüllte Kalbsbrust mit Estragonrahmsauce hausgemachte breite Nudeln und bunte Salate</i>	<input type="checkbox"/> 12,80
<i>Rahmsauerbraten vom Hohenloher Weiderind Apfelrotkohl und Serviettenknödel</i>	<input type="checkbox"/> 12,80
<i>Rückensteak vom Hällischen Landschwein Champignonragoût mit Gartenkräuter Broccoliröschen und Kartoffeltaler</i>	<input type="checkbox"/> 12,80
<i>Feiner Kalbstafelspitz in Schnittlauchsauc Marktgemüse und Bouillonkartoffeln</i>	<input type="checkbox"/> 13,80
<i>Glacierte Kalbsschulter aus dem Bratrohr Rahmkohlrübchen und Kartoffelkrusteln</i>	<input type="checkbox"/> 13,80
<i>Brust von der Maispoularde mit Blattspinat gefüllt Rieslingrahm, Lauchbeet und Tomatenrisotto</i>	<input type="checkbox"/> 14,80
<i>Filetstreifen vom Schwein nach Großmutter s Rezept mit frischen Champignon-Speckstreifen und Thymianrahm dazu hausgemachte breite Nudeln</i>	<input type="checkbox"/> 14,80
<i>Roastbeef vom Angusrind am Stück rosa gebraten Rotweinschalotten, Schnittlauchbernaise, gebratene Zucchini und geröstete Kartoffeln</i>	<input type="checkbox"/> 16,80
<i>Hirschkalbsbraten an Wacholderrahm Waldpilze, Preiselbeerbirne, Spätzle und Serviettenknödel</i>	<input type="checkbox"/> 14,50
<i>Zanderfilet in Butter gebraten mit Melonenkugeln gebrannte Mandeln, Gemüsesträußle und Pariser Kartoffeln</i>	<input type="checkbox"/> 14,80
<i>Mittelstück vom Fjordlachs auf Rosa Champagnersauce Bukett von Minigemüse dazu Safran-Reistimbale</i>	<input type="checkbox"/> 15,50
<i>Rosa gebratenes Entrecôte mit Café de Paris- Butter überbacken Bohnensträußle und gratinierte Kartoffeln</i>	<input type="checkbox"/> 16,80
<i>Kalbsrückensteak in feiner Morchelcrèmesauce Gemüse vom Markt und breite Butternudeln</i>	<input type="checkbox"/> 16,80
<i>Tournedos vom Rinderfilet mit Entenleberparfait, und Sauce Hollandaise überbacken, Portweinjus, Broccoliröschen und Dauphinkartoffeln</i>	<input type="checkbox"/> 17,80
<i>Hirschrückenfilet am Stück rosa gebraten mit Preiselbeer-Ingwerschaum, Wirsingköpfe und Kartoffel-Sesamtaler</i>	<input type="checkbox"/> 18,90
<i>Züricher Kalbssahnegeschnetzeltes in Weißwein-Champignonrahm, Kartoffelrösti und Kopfsalat in Zitronenjoghurt</i>	<input type="checkbox"/> 16,50

## VII. Desserts:

<i>Windbeutel gefüllt mit Vanillesahne und Sauerkirschen</i>		☐ 3,80
<i>Hausgemachte Crème Brûlée</i>		☐ 3,80
<i>Weinschaumcrème mit Erdbeermark</i>		☐ 3,80
<i>Gefüllte Eierpfannkuchle mit Waldbeeren Vanillesauce und Rahmeis</i>		☐ 4,20
<i>Panna Cotta mit Früchten der Saison umlegt</i>		☐ 4,50
<i>Joghurttörtchen auf Orangenragout</i>		☐ 4,80
<i>Ragout von Waldbeeren mit Vanilleparfait</i>		☐ 4,80
<i>Gebackene Apfelkuchle an Zimtsauce mit Vanilleeis</i>		☐ 4,80
<i>Kokosmousse auf glasierter Ananas</i>		☐ 5,20
<i>Salat von frischen Früchten mit Amaretto und Vanilleeis</i>		☐ 5,20
<i>Schwäbischer Eisgugelhupf an Brombeerragoût</i>		☐ 5,20
<i>Haselnussparfait mit Armagnacpflaumen</i>		€5,20
<i>Dreierlei hausgemachte Mousse au chocolat von Schweizer Schokolade an exotischen Früchten</i>		☐ 7,20

### Kuchenauswahl für Ihre Kaffeetafel

#### **Obstkuchen:**

<i>Vierfruchtkuchen nach Saison</i>	12 Stück	☐ 19,50
<i>Erdbeer-, Brombeer-, Himbeerkuchen</i>	12 Stück	☐ 19,50

#### **Obstkuchen mit Baiser:**

<i>Johannisbeer, Rhabarber</i>	12 Stück	☐ 19,50
--------------------------------	----------	---------

#### **Obstkuchen vom Blech: (60 x 40 cm)**

<i>Apfel, Kirsch, Aprikose, Zwetschgen Quarkfruchtschnitte, Donauwelle Wiener Schnitte</i>	50 Stück	☐ 19,50
--	----------	---------

#### **Gebackene Kuchen:**

<i>Sauerkirsch-Rahmkuchen</i>	12 Stück	☐ 19,50
<i>Käsekuchen</i>	12 Stück	☐ 19,50
<i>Schwäbischer Apfelkuchen</i>	12 Stück	☐ 19,50
<i>Grieß-Kirschkuchen</i>	12 Stück	☐ 19,50
<i>Aprikosen-Rahmkuchen</i>	12 Stück	☐ 19,50
<i>Gewürz-Kirschkuchen</i>	12 Stück	☐ 19,50
<i>Mandel-Aprikosenkuchen</i>	12 Stück	☐ 19,50
<i>Fürsten-Käsekuchen, spezial</i>	12 Stück	☐ 19,50

#### **Rührteigkuchen: (Gugelhupfform)**

<i>Marmorkuchen</i>	12-15 Stück	☐ 14,00
<i>Schokosandkuchen</i>	12-15 Stück	☐ 14,00
<i>Nuss-Zitronensandkuchen</i>	12-15 Stück	☐ 14,00
<i>Kirsch-Nusssandkuchen</i>	12-15 Stück	☐ 14,00

## Tortenauswahl für Ihre Kaffeetafel

### **Sahnetorten:**

<i>Flockentorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50
<i>Eierlikörtorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50
<i>Schwarzwälder-Kirschtorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50
<i>Käsesahnetorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50
<i>Schokosahnetorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50
<i>Nusssahnetorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50
<i>Cappuccinosahnetorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50
<i>Wein crème-Rouladensahnetorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50
<i>Joghurtsahnetorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50
<i>Weinbrand-Bananensahnetorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50
<i>Engelstochter</i>	<input type="checkbox"/> 29,50

### **Fruchtsahnetorten:**

<i>Erdbeersahnetorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50
<i>Pfirsichsahnetorte</i>	€ 29,50
<i>Kirsch-Vanillesahnetorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50
<i>Himbeersahnetorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50
<i>Ananassahnetorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50
<i>Brombeersahnetorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50
<i>Aprikosensahnetorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50
<i>Joghurt/Obstsahnetorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50

### **Crèmetorten:**

<i>Haselnuss-Buttercrèmetorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50
<i>Schokocrèmetorte</i>	<input type="checkbox"/> 29,50

### **Hochzeitstorten:**

<i>1-stöckig</i>	<input type="checkbox"/> 51,00
<i>2-stöckig</i>	<input type="checkbox"/> 85,00
<i>3-stöckig</i>	<input type="checkbox"/> 130,00
<i>4-stöckig</i>	<input type="checkbox"/> 160,00
<i>5-stöckig</i>	<input type="checkbox"/> 190,00
<i>Doppelherz mit Obst belegt (Himbeer, Erdbeer, Vierfrucht)</i>	<input type="checkbox"/> 65,00

## Getränkliste

### **Aperitifs:**

<i>Sekt Hausmarke trocken</i>	0,75 l	<input type="checkbox"/>	24,00
<i>Prosecco</i>	0,75 l	<input type="checkbox"/>	19,00
<i>Cassisco</i>	0,75 l	<input type="checkbox"/>	21,00
<i>Champagner Pommery Brut Apanage</i>	0,75 l	<input type="checkbox"/>	59,00
<i>Campari mit Orangensaft oder Soda</i>	4 cl	<input type="checkbox"/>	5,70
<i>Sherry medium oder dry</i>	5 cl	<input type="checkbox"/>	3,70
<i>Martini bianco, rosso</i>	5 cl	<input type="checkbox"/>	4,50

### **Alkoholfreie Getränke:**

<i>Teinacher Mineralwasser</i>	0,75 l	<input type="checkbox"/>	4,20
<i>Cola, Fanta, Spezi</i>	0,20 l	<input type="checkbox"/>	1,90
<i>Cola, Fanta, Spezi</i>	0,40 l	<input type="checkbox"/>	3,10
<i>Apfelsaft</i>	0,20 l	<input type="checkbox"/>	2,10
<i>Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar, Kirschnektar</i>	0,20 l	<input type="checkbox"/>	2,30
<i>Saftschorle</i>	0,40 l	<input type="checkbox"/>	3,30

### **Biere:**

<i>Haller Pils</i>	0,30 l	<input type="checkbox"/>	2,40
<i>Meistergold</i>	0,50 l	<input type="checkbox"/>	2,80
<i>Haalgeist Hefe Weiße, Haalgeist dunkle Weiße</i>			
<i>Haalgeist Kristallweizen</i>	0,50 l	<input type="checkbox"/>	3,20
<i>Radler</i>	0,50 l	<input type="checkbox"/>	2,80

### **Digestif vom Wagen:**

<i>Ramazotti</i>	4 cl	<input type="checkbox"/>	4,00
<i>Underberg</i>	2 cl	<input type="checkbox"/>	2,90
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	<input type="checkbox"/>	2,90
<i>Jägermeister</i>	2 cl	<input type="checkbox"/>	2,90
<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	<input type="checkbox"/>	2,90
<i>Asbach Privatbrand 8 Jahre</i>	2 cl	<input type="checkbox"/>	6,00
<i>Camus Grand VSOP</i>	2 cl	<input type="checkbox"/>	5,50
<i>Frattina di Moscato</i>	2 cl	<input type="checkbox"/>	3,80
<i>Frattina di Chardonnay</i>	2 cl	<input type="checkbox"/>	3,80
<i>Metaxa 7* Amphora</i>	2 cl	<input type="checkbox"/>	4,20
<i>Glenfiddich Special Reserve 12 Jahre</i>	2 cl	€	7,30
<i>Williamsbirne</i>	2 cl	<input type="checkbox"/>	2,60
<i>Stachelbeergeist</i>	2 cl	<input type="checkbox"/>	2,60
<i>Sauerkirschlikör</i>	2 cl	<input type="checkbox"/>	2,60

### **Warme Getränke:**

<i>Espresso</i>		<input type="checkbox"/>	2,00
<i>Doppelter Espresso</i>		<input type="checkbox"/>	3,20
<i>Cappuccino</i>		<input type="checkbox"/>	2,80
<i>Kaffee</i>		<input type="checkbox"/>	2,00

Alle Preise sind inkl. MwSt.. Geringfügige Preisänderungen vorbehalten.

*Sehr geehrte Gäste!*

*Bitte beachten Sie unsere Personalkosten ab 01:00 Uhr (nachts) bei Veranstaltungen:*

<i>bei Veranstaltungen bis 20 Personen:</i>	<input type="checkbox"/> 50,00	<i>je angefangene Stunde</i>
<i>bei Veranstaltungen bis 50 Personen:</i>	<input type="checkbox"/> 80,00	<i>je angefangene Stunde</i>
<i>bei Veranstaltungen bis 100 Personen:</i>	<input type="checkbox"/> 100,00	<i>je angefangene Stunde</i>
<i>bei Veranstaltungen ab 100 Personen:</i>	<input type="checkbox"/> 130,00	<i>je angefangene Stunde</i>

*Vielen Dank!*

*Ihr Team vom*



**FLAIR PARK-HOTEL  
ILSHOFEN \*\*\*\***

*Reiseservice, Hotel- und Gaststättenbetriebe REHOGA GmbH  
Parkstraße 2, 74532 Ilshofen · Tel: 07904 - 7030, Fax: 07904 - 703222  
[www.parkhotel-ilshofen.de](http://www.parkhotel-ilshofen.de), [info@parkhotel-ilshofen.de](mailto:info@parkhotel-ilshofen.de)*

*Wir hoffen, dass Sie aus unserer vielfältigen Auswahl  
etwas nach Ihrem Geschmack finden,  
sind Ihnen aber auch gerne bei der Beratung  
oder Sonderwünschen behilflich.*