# Feiern im Parkhotel Berghölzchen

Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Feier zu einem einzigartigen Tag machen. Egal ob Taufe, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag oder Hochzeit; lange Tafel, runde Tische oder lockerer Empfang. Wir machen es für Sie möglich! Jeder Feier geht vor dem großen Tag eine aufwendige Planung voraus. Wir sind Ihnen gern bei der Vorbereitung behilflich und sorgen dafür, dass Sie Ihre Veranstaltung in vollen Zügen genießen können.

## Unsere Highlights

- Einzigartige Lage im Grünen über den Dächern von Hildesheim
- Nähe zum historischen Stadtkern mit zwei UNESCO Weltkulturdenkmälern

## Veranstaltungsbereich

- 7 Veranstaltungsräume von 10 m² bis 320 m² für bis zu 180 Personen
- Individuelle Betreuung
- Moderne Tagungstechnik
- Tageslicht
- Kostenfreies WLAN

## Ausstattung

- 78 Zimmer in 4 Kategorien
- Parkplätze direkt am Hotel
- Ladestationen für E-Autos
- Parkmöglichkeit für Busse vor Ort

## Gastronomie

- Restaurant mit 85 Sitzplätzen und schöner Sonnenterrasse

## Full-Service

- Stilvoll eingedeckte Tische mit Menükarten
- Silberne Platzteller
- Tischdekoration (Rosenblätter & Kerzenleuchter)
- Tischwäsche in weiß oder creme
- Tanzfläche & Ambientebeleuchtung
- Stuhlhussen in weiss oder creme (5 € p. P.)

## Wellness und Sport

- Sauna in mediterranem Stil
- Professioneller Fitnessraum mit multifunktionalen Kraftgeräten, Hantelbank und Cardiogeräten von LIFE FITNESS

## Rahmenprogramme

- Berghölzchens Setzbügeleisen-Schießen
- Besichtigung der UNESCO-Weltkulturdenkmäler Hildesheimer Dom und St. Michaelis
- Whisky und Gin Tasting im Handelshaus Schlegel
- Hochseilgarten In- und Outdoor, Paintball, Bogenschießen, Go-Kart fahren
- Kaffee-Workshop
- E-Bike Verleih

## Entfernungen

- Bushaltestelle: 0,6 km
- Historischer Stadtkern: 2,5 km
- Autobahn (A7): 6,7 km
- Hildesheim Hbf: 4,0 km
- Messe Hannover: 25,5 km
- Flughafen Hannover: 52,5 km

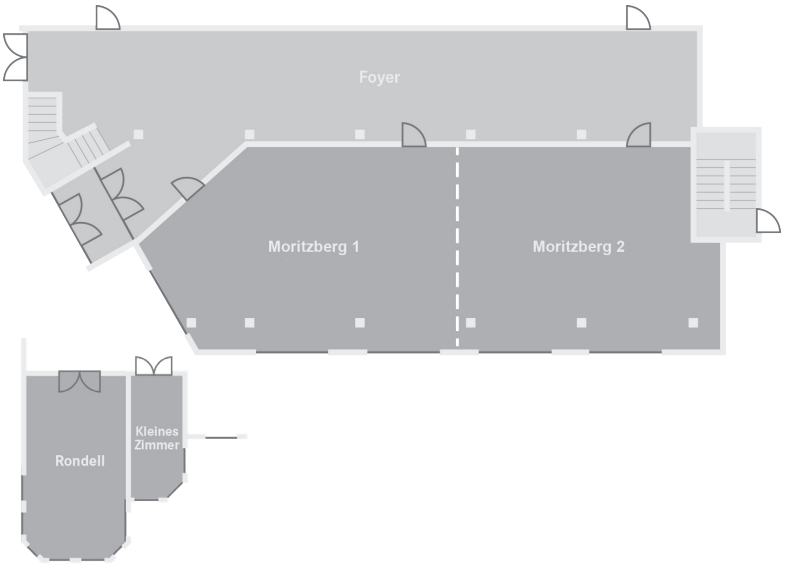
Stand Februar 2024

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

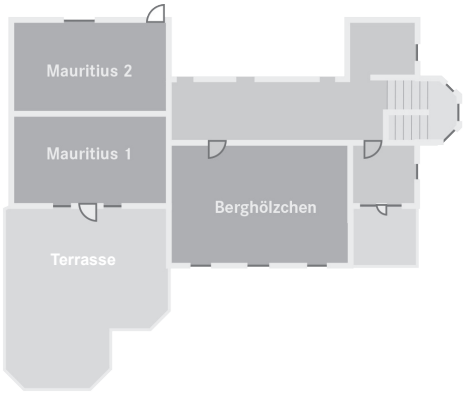
Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de

| Raum | Fläche m² | Höhe m | Längem | Breite m | Kino | Parlam. | U-Form | Bankett | B.-Tafeln | Block | Kreis |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kleines Zimmer | 10 | 3,0 | 5,0 | 2,0 | - | - | - | - | 8 | - | - |
| Rondell | 30 | 3,0 | 8,0 | 4,2 | - | - | - | - | 30 | 24 | - |
| Mauritius I | 28 | 3,8 | 7,0 | 4,0 | 20 | 10 | 10 | - | - | 10 | 14 |
| Mauritius II | 28 | 3,8 | 7,0 | 4,0 | 20 | 10 | 10 | - | - | 10 | 14 |
| Berghölzchen | 48 | 3,8 | 9,0 | 5,5 | 45 | 30 | 22 | 30 | - | 24 | 18 |
| Moritzberg I | 108 | 3,8 | 12,0 | 9,0 | 70 | 50 | 34 | 48 | 50 | 28 | 40 |
| Moritzberg II | 81 | 3,8 | 9,5 | 9,0 | 60 | 35 | 22 | 32 | 40 | 24 | 26 |
| Moritzberg I + II | 189 | 3,8 | 21,5 | 9,0 | 160 | 90 | 45 | 80 | 110 | - | 60 |
| Moritzberg+Foyer | 320 | 3,8 | 21,5 | 14,0 | 180 | 120 | 45 | 130 | 180 | - | 60 |

**Erdgeschoss**




**1. Etage**



# Unsere Menüvorschläge

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unsere Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung. Die Angebote sind für Feiern ab 10 Personen buchbar. Für Kinder gelten folgende Sonderpreise: 0-4 Jahre kostenfrei, 5-13 Jahre 50 % des Preises, Kinder ab 14 Jahre gelten als Vollzahler. Gern stimmen wir die Details mit Ihnen persönlich ab.

## Vorspeisen

Coquille Saint-Jacques (Jacobsmuschel)
Apfel-Selleriepüree, Oliventapenade
19 €

Gebratene Gambas
Bulgursalat, Knoblauchcreme, Grissini
19 €

Vitello tonnato vom Kalbslachs
Kapernäpfel, Thunfischvinaigrette
18 €

Mousse vom Serrano-Schinken
bunte Salatspitzen, Melonenvinaigrette,
Stangenweißbrot
18 €

Parmesan-Malakoff
gebackenes Parmesanküchlein,
krosser Bacon, marinierter Rapunzelsalat
16 €

Veganer Vorspeisensalat „Caprese“
Tofu, Tomaten, Basilikumpesto, Baguette
15 €

## Suppen

Kresseschaumsüppchen
pochiertes Ei
9 €

Klare Geflügelconsommé
Petersilien-Knödel
9 €

Süßkartoffel-Limettensuppe
Rote-Bete-Ingwer-Relish
9 €

Spargelcremesuppe von grünem Spargel
Schinken-Krusteln
10 €

Rinderkraftbrühe
Waldpilzravioli
10 €

Vegane Erbsen-Mandelcremesuppe
Walnuß-Minz-Pesto
10 €

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de

# Unsere Menüvorschläge

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unsere Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung. Die Angebote sind für Feiern ab 10 Personen buchbar. Für Kinder gelten folgende Sonderpreise: 0-4 Jahre kostenfrei, 5-13 Jahre 50 % des Preises, Kinder ab 14 Jahre gelten als Vollzahler. Gern stimmen wir die Details mit Ihnen persönlich ab.

## Zwischengänge

Lachsmedaillon
Bohnenpüree, Chicorée,
Safranschaum
19 €

Doradenfilet aus dem Gewürzöl
Ingwertomaten, geschmortes Gemüse
19 €

Tranchen von der Barbarieentenbrust
Kräuterrisotto, Schalotten-Pilz-Chutney
19 €

Vegane Zucchini mit Couscous-Füllung
Kichererbsencreme
15 €

## Hauptgänge

| | | |
|---|---|---|
| Gebratener Zander<br>grünes Spargelragout<br>Tomaten-Concassée<br>Risotto | 3-Gang<br>4-Gang<br>5-Gang | 31 €<br>28 €<br>26 € |
| Rinderfilet „Wellington“<br>Madeirasauce<br>Speckbohnen<br>Herzogin-Kartoffeln | 3-Gang<br>4-Gang<br>5-Gang | 43 €<br>39 €<br>36 € |
| Krosse Maishähnchenbrust<br>gefüllt mit Tomate & Schinken<br>Spitzkohl, junges Gemüse<br>Kartoffelschaum | 3-Gang<br>4-Gang<br>5-Gang | 31 €<br>29 €<br>27 € |
| Schweinelendchen<br>auf Grillgemüse-Pasta-Nest<br>Tomaten-Pestojus | 3-Gang<br>4-Gang<br>5-Gang | 30 €<br>27 €<br>24 € |
| Kalbstafelspitz<br>Meerrettichsauce<br>Wurzelgemüse<br>Bouillon-Kartoffeln | 3-Gang<br>4-Gang<br>5-Gang | 28 €<br>26 €<br>24 € |
| Ragout vom Hirsch<br>geschmelzter Rosenkohl<br>Portwein-Feige<br>Brioche-Knödel | 3-Gang<br>4-Gang<br>5-Gang | 35 €<br>33 €<br>30 € |

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de

# Unsere Menüvorschläge

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unsere Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung. Die Angebote sind für Feiern ab 10 Personen buchbar. Für Kinder gelten folgende Sonderpreise: 0-4 Jahre kostenfrei, 5-13 Jahre 50 % des Preises, Kinder ab 14 Jahre gelten als Vollzahler. Gern stimmen wir die Details mit Ihnen persönlich ab.

## Weitere Hauptgänge

| | | |
|---|---|---|
| Vegane Auberginenschiffchen<br>Avocadocreme<br>Tomatenragout<br>Safranreis | 3-Gang<br>4-Gang<br>5-Gang | 21 €<br>18 €<br>16 € |
| Filet vom Lachs<br>Rieslingschaum<br>Pak Choi, Kartoffel-<br>Olivenstampf | 3-Gang<br>4-Gang<br>5-Gang | 34 €<br>32 €<br>30 € |

## Desserts

| | |
|---|---|
| Mousse au chocolat<br>Orangen-Basilikumsorbet, Sesam-Cracker | 11 € |
| Pistazien Crème brûlée, Rhabarber-Carpaccio,<br>kaltes Erdbeer-Champagner-Süppchen | 12 € |
| Mariniertes Beerenragout, hausgemachtes Mangoeis | 10 € |
| Vanilleparfait, Himbeergelee, Minzcoulis | 10 € |
| Veganes Bananen-Kokosnusseis, Kirschragout | 11 € |
| Kleine Käseauswahl mit Weich- und Schnittkäse,<br>frische Obstdekoration, Salzgebäck,<br>Landbutter, verschiedene Brotsorten | 15 € |

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de

# Unser Fingerfood Buffet

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unsere Fingerfood Buffets für Ihre Veranstaltung. Die Angebote sind für Feiern ab 20 Personen buchbar. Für Kinder gelten folgende Sonderpreise: 0-4 Jahre kostenfrei, 5-13 Jahre 50 % des Preises, Kinder ab 14 Jahre gelten als Vollzahler. Gern stimmen wir die Details mit Ihnen persönlich ab.

## Fingerfood „Premium“

### Vorspeisen

- Räucherschinken-Crêpe
- Polenta-Crostini mit Blauschimmelkäse und roten Zwiebeln
- Minisandwich mit Räucherlachs und Schnittlauchfrischkäse

### Vorspeisen im Glas

- Bulgursalat mit Entenbrust „orientalischer Art“
- Tempura-Gemüse mit pikantem Dip
- Avocadosalat mit Tomate und Orange

### Warm

- Lachswürfel auf Zitronenrisotto
- Maishähnchen mit Mango-Chutney
- Filetspieß vom Schwein und Paprika-Salsa
- gebackene vegane Aubergine mit Tomaten-Kräuterdip

### Dessert

- Orangentörtchen mit Granatapfel-Joghurt
- Sommer-Crumble mit Äpfeln und Waldbeeren (Glas)
- Délice „Café Noir“ - Duett von weißer Schokolade und Karamell Mousse (Glas)

50 €

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de

# Fingerfood Buffet individuell

Zum selbst Zusammenstellen oder Ergänzen - wählen Sie gern individuelle Komponenten. Für Kinder gelten folgende Sonderpreise: 0-4 Jahre kostenfrei, 5-13 Jahre 50 % des Preises, Kinder ab 14 Jahre gelten als Vollzahler.

## Fisch

| | |
|---|---|
| Mini-Sandwich mit Räucherlachs und Schnittlauch-Frischkäse | 4,00 € |
| Vollkorn- Canapé mit Graved Lachs | 4,00 € |
| Kalbfleisch- Salat im Glas mit Thunfisch-Vinaigrette (ab 10 Personen) | 4,50 € |

## Fleisch

| | |
|---|---|
| Mini-Sandwich mit Roastbeef und Meerrettich-Mayonnaise | 4,50 € |
| Käsecreme im Glas mit Schinken, Gurke und schwarzen Oliven | 3,00 € |
| Räucherschinken-Crêpe | 3,50 € |
| Bulgursalat im Glas mit Entenbrust "orientalischer Art" (ab 10 Personen) | 4,00 € |
| Wan- Tan Becher mit Geflügel und Papaya (ab 10 Personen) | 4,50 € |
| Feines Kalbssülzchen im Glas mit Dijon-Senf (ab 10 Personen) | 4,50 € |

## Vegetarisch

| | |
|---|---|
| Makkaroni im Glas mit Feldsalat, Gorgonzola und Birne | 4,00 € |
| Bunte Rohkostvariation im Glas mit Kräuter-Joghurtdip | 3,00 € |
| Polentacrostini mit Blauschimmelkäse und roten Zwiebeln | 4,00 € |
| Marinierter Mozzarella- Kirschtomaten-Spieß | 2,50 € |

## Vegan

| | |
|---|---|
| Karotten-Rohkostsalat im Glas mit Apfel, Orange und Zitrone | 3,50 € |
| Avocado im Glas mit Tomate und Orangen | 3,50 € |
| Frikadellen mit pikantem Salsadip | 3,00 € |
| Wraps gefüllt mit Hummus, roten Zwiebeln, Paprika, Tomaten & Oliven | 3,50 € |
| Gegrillter Kürbis an Feldsalat mit Walnuss-Vinaigrette | 3,50 € |

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de

# Fingerfood Buffet individuell

Zum selbst Zusammenstellen oder Ergänzen - wählen Sie gern individuelle Komponenten. Für Kinder gelten folgende Sonderpreise: 0-4 Jahre kostenfrei, 5-13 Jahre 50 % des Preises, Kinder ab 14 Jahre gelten als Vollzahler.

## Warm

| | |
|---|---|
| Niedersächsisches Kartoffelsüppchen mit Speck und Croûtons | 4,00 € |
| Lachswürfel auf Zitronenrisotto | 5,50 € |
| Garnelenspieß in Zitronen-Chili-Marinade | 7,50 € |
| Crumble "Nizza Art" im Glas mit Ziegenkäse und Thunfisch | 4,50 € |
| Krustiertes Barschfilet auf Tomaten-Reis-Concassée | 5,00 € |
| Kleine Ofenkartoffel mit saurer Sahne und Kaviar | 3,60 € |
| Geflügel-Zitronengras-Spieß mit Paprika-Aioli (ab 10 Personen) | 4,00 € |
| Rinderfilet- Medaillon auf Pfeffer-Rahmkartoffel (ab 10 Personen) | 7,20 € |
| Kalbs-Tafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln und Meerrettich Creme (ab 10 Personen) | 5,00 € |
| Filetspieß vom Schwein mit Paprika-Salsa | 5,00 € |
| Vegane gebackene Aubergine mit Tomaten- Kräuterdip | 4,00 € |
| Vegan gefülltes Zucchini-Röllchen mit Avocado und Cous Cous | 4,00 € |

## Dessert

| | |
|---|---|
| Apfel-Tarte nach "Tatin Art" | 4,00 € |
| Grieß-Flammerie mit Orangen | 3,50 € |
| Wald-Beerenragout mit Mangoschaum | 3,00 € |
| Milchreis mit Himbeeren | 3,00 € |
| Orangentörtchen mit Granatapfel-Joghurt | 4,00 € |
| Sommer-Crumble mit Äpfeln und Waldbeeren | 3,50 € |
| Délice Café Noir - Duett von Weißer Schokolade und Karamell-Mousse (ab 10 Pers.) | 4,00 € |
| Veganer Fruchtspieß mit Passionsfrucht-Dip | 4,00 € |

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de

# Beliebte Buffetklassiker

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unsere Buffetklassiker für Ihre Veranstaltung. Die Angebote sind für Feiern ab 20 Personen buchbar. Für Kinder gelten folgende Sonderpreise: 0-4 Jahre kostenfrei, 5-13 Jahre 50 % des Preises, Kinder ab 14 Jahre gelten als Vollzahler. Gern stimmen wir die Details mit Ihnen persönlich ab.

## „Das Kleine“

### Vorspeisen

- Serrano-Schinken an Melonensalat
- Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum und zweierlei Pesto
- Lachsvariation mit Räucherlachs, Graved Lachs und Lachspralinen mit Sahnemeerrettich
- Salatbar klein mit Rohkost- und Blattsalaten, zweierlei Dressings, Brotkorb, Butter & Kräuterbutter

### Warme Gerichte

- Schweinefiletgeschnetzeltes in Dijonsenfsauce
- Konfierte Dorade mit Rieslingsauce
- vegetarische Gnocchi mit mediterranem Gemüse und gehobeltem Parmesan

### Beilagen

- Gemüseauswahl der Saison
- Kräuterreis
- Kartoffelgratin

### Dessert

- kleine internationale Käseauswahl mit Früchten und Salzgebäck
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Orangen-Grießflammerie

56 €

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de

# Beliebte Buffetklassiker

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unsere Buffetklassiker für Ihre Veranstaltung. Die Angebote sind für Feiern ab 20 Personen buchbar. Für Kinder gelten folgende Sonderpreise: 0-4 Jahre kostenfrei, 5-13 Jahre 50 % des Preises, Kinder ab 14 Jahre gelten als Vollzahler. Gern stimmen wir die Details mit Ihnen persönlich ab.

## „Das Rustikale“

### Vorspeisen

- Räucherfischplatte mit Lachs, Forellenfilets, und Makrele auf Gurken-Rettichbett
- gemischte Schinkenplatte mit luftgetrocknetem Bergschinken und Schwarzwälder Schinken
- Bratenplatte vom Rind und Schwein an Essiggemüse, mit gefüllten Eiern und Remouladensauce
- Schlachteplatte mit Schlachtwurst, kleinen Frikadellen, Mettenden und gegrillten Hähnchenunterkeulen dazu Senf, Aioli und fruchtig-scharfe Salsasauce
- Weißkrautsalat mit bunten Paprikastreifen und Schnittlauch
- Kartoffelsalat mit Radieschen, Frühlingslauch, Speck und Zwiebeln in Essig-Senfmarinade
- Wurst-Käse-Salat mit Zwiebeln und Gewürzgurken in süß-saurem Dressing
- Salatbar klein mit Rohkost- und Blattsalaten, zweierlei Dressings, Brotkorb, Butter & Kräuterbutter

### Warme Gerichte

- Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit geröstetem Speck und Buttercroûtons
- Krosser Krustenbraten auf Sauerkraut
- Rinderragout mit Waldpilzen und Sauerrahm
- Bohnenpfanne mit roten und weissen Bohnen in Tomatensauce

### Beilagen

- kleine Gemüseauswahl
- Risoléekartoffeln
- Semmelknödel

### Dessert

- Käsevariation von Camembert, Blauschimmel- und Schnittkäse mit Rettich und Radieschen
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladen-Nusscreme

57 €

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de

# Unsere saisonalen Buffets

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unsere Buffetklassiker für Ihre Veranstaltung. Die Angebote sind für Feiern ab 20 Personen buchbar. Für Kinder gelten folgende Sonderpreise: 0-4 Jahre kostenfrei, 5-13 Jahre 50 % des Preises, Kinder ab 14 Jahre gelten als Vollzahler. Gern stimmen wir die Details mit Ihnen persönlich ab.

## Frühlings/Sommer Buffet

### Vorspeisen

- Luftgetrockneter Schinken an Melonensalat
- Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum und zweierlei Pesto
- Gemüsesticks mit Kräuterquark und gebackenen Frühlingszwiebeln
- Graved Lachs-Gurken-Dillwraps mit Joghurt-Sahnemeerrettich
- tranchierte Hähnchenbrust mit Kirschtomatensalat, Rucola und gerösteten Pinienkernen
- Salatbar mit Rohkost- und Blattsalaten, dreierlei Dressings, Brotkorb, Butter und Kräuterbutter

### Warme Gerichte

- gebratenes Zanderfilet auf Limetten-Knoblauch-Spinat
- Schweinefilet rosa gegart mit Apfel-Rahmzwiebeln
- vegetarische Gnocchi mit mediterranem Gemüse und gehobeltem Parmesan
- „Duett in weiß & grün“ - weißer und grüner Spargel mit Sauce Hollandaise und Butter

### Beilagen

- Gemüseauswahl der Saison
- Kräuterreis
- Schwenkkartoffeln
- Herzoginkartoffeln

### Dessert

- Italienisches Käsebrett mit Weintrauben, Feigen, Nüssen und Grissini
- Mangogrütze mit Beerencremesauce
- Tiramisu - italienische Mascarponecreme mit Löffelbisquit

62 €

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de

# Unsere saisonalen Buffets

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unsere Buffetklassiker für Ihre Veranstaltung. Die Angebote sind für Feiern ab 20 Personen buchbar. Für Kinder gelten folgende Sonderpreise: 0-4 Jahre kostenfrei, 5-13 Jahre 50 % des Preises, Kinder ab 14 Jahre gelten als Vollzahler. Gern stimmen wir die Details mit Ihnen persönlich ab.

## Herbstliches Buffet

### Vorspeisen

- gegrillter Kürbis an Feldsalat mit Walnuss-Vinaigrette
- Carpaccio vom Bergschinken mit Balsamico, Rucola und Parmesan
- gebratene Poulardenbrust mit pikanter Paprikasauce, grünen Oliven und gestoßenem Pfeffer
- Salatbar mit Rohkost- und Blattsalaten, dreierlei Dressings, Brotkorb, Butter und Kräuterbutter

### Warme Gerichte

- Klare Wildgeflügel-Bouillon mit Grießnocken
- Seelachsfilet mit Champignon- Kartoffelkruste auf Karotten-Safransauce
- Wildragout in Wacholder-Schwarzbiersauce
- Gebratene Semmelknödel auf Waldpilzen in Rahm

### Beilagen

- Gemüseauswahl der Saison
- Bärlauch-Spätzle
- Kroketten
- Kräuterlinsen

### Dessert

- kleine internationale Käseauswahl mit Früchten und Salzgebäck
- Preiselbeer-Grütze mit Vanille-Joghurtsauce
- Orangen-Crème brûlée mit Schokoladensauce

65 €

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de

# Vegetarisches Buffet

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unser vegetarisches Buffet für Ihre Veranstaltung. Die Angebote sind für Feiern ab 20 Personen buchbar. Für Kinder gelten folgende Sonderpreise: 0-4 Jahre kostenfrei, 5-13 Jahre 50 % des Preises, Kinder ab 14 Jahre gelten als Vollzahler. Gern stimmen wir die Details mit Ihnen persönlich ab.

## Vorspeisen

- Feldsalat mit Knoblauchbrot-Crumble mariniert mit Granatapfel-Vinaigrette, Radieschen und gelben Kirschtomaten
- Anti Pasti - gegrillte marinierte Zucchini, Paprika, Auberginen und Zwiebeln
- Roter Linsensalat mit Süßkartoffeln, Grapefruitfilets und Frühlingszwiebeln
- vegane Frikadellen mit pikantem Salsa-Dip
- vegane Wraps gefüllt mit roten Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Oliven
- Salatbar klein mit Rohkost- und Blattsalaten, zweierlei Dressings, Brotkorb, Butter & Kräuterbutter

## Warme Gerichte

- Tofu Tikka Masala mit buntem Gemüse und Nussreis
- vegetarische Gnocchi mit mediterranem Gemüse und gehobeltem Parmesan
- gegrillte Avocado mit Hummus und veganer Bechamelsauce

## Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Tagliatelle

## Dessert

- Mandelmilch-Vanillecreme mit Beerenfruchtsauce
- Rote Grütze mit Vanillesauce

51,50 €

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de

# Unsere saisonalen Grillbuffets (1. Halbjahr)

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unsere saisonalen Buffets für Ihre Veranstaltung. Die Angebote sind für Feiern ab 20 Personen buchbar. Für Kinder gelten folgende Sonderpreise: 0-4 Jahre kostenfrei, 5-13 Jahre 50 % des Preises, Kinder ab 14 Jahre gelten als Vollzahler. Gern stimmen wir die Details mit Ihnen persönlich ab.

## Frühlingsbuffet (Mär-Jun)

### Warme Gerichte

- Schollen-Filetspieß mit Speck und Zwiebeln
- Kalb (Ossobuco vom Grill) in Bärlauch-Rosmarinmarinade
- gegrillte Spargelbündchen
- Perlhuhnbrust gefüllt mit Oliven und getrockneten Tomaten
- Lammkoteletts in Thymian-BBQ-Marinade

### Beilagen

- gratinierte, bunte Ofenkartoffel mit Gemüse-Schmand
- Knoblauchbutter, Portweinbutter
- braune Butter, Sauce Hollandaise
- Zaziki, BBQ-Dip, Aioli, Kräuter der Provence-Dip
- Wurzelbrot, Baguette

### Salate

- Mediterraner Antipastisalat (Zucchini, Oliven, Aubergine, Paprika, Knoblauch, Champignons, frische Kräuter)
- Gurken-Zwiebelsalat mit Dillspitzen
- Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Apfel, Ei, Lauch, rote Paprika
- Weißer Bohnensalat mit Kidneybohnen, Mais, Petersilie und Knoblauch

### Dessert

- Erdbeervariationen

60 €

## Sommerliches Buffet (Jul-Sep)

### Warme Gerichte

- BBQ-Sparerips
- Lachsmedaillon-Teriyaki
- Hähnchenschenkel und Hähnchenbrüste
- Kräuter-Kotelette
- rosa Tafelspitz
- Champignons vegetarisch gefüllt
- Rostbratwürstchen, Mettenden
- Brioche-Semmelknödel

### Salate

- Kartoffelsalat
- Cole Slaw
- Pastasalat
- Feldsalat mit Erdbeeren und Pinienkernen
- Bulgursalat mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Granatapfelkernen
- Salatbar mit zwei Dressings

### Dips

- Kräuterbutter, Kräuterquark
- Mango-Chutney
- Curry-Salsa
- Smokey-Pepperdip (Paprika)
- Senf und Ketchup

### Dessert

- Schokobrunnen mit Obst und Eis

60 €

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de

# Unsere saisonalen Grillbuffets (2. Halbjahr)

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unsere saisonalen Buffets für Ihre Veranstaltung. Die Angebote sind für Feiern ab 20 Personen buchbar. Für Kinder gelten folgende Sonderpreise: 0-4 Jahre kostenfrei, 5-13 Jahre 50 % des Preises, Kinder ab 14 Jahre gelten als Vollzahler. Gern stimmen wir die Details mit Ihnen persönlich ab.

## Herbstliches Buffet (Sep-Dez)

### Warme Gerichte

- Muschel-Hecht-Päckchen
- Hirschmedaillons Portwein-Knoblauch-Marinade
- Geflügelwürstchen
- Käse-Rostbratwürste
- gegrillter, marinierter Tofu
- Kürbis-Lauchspieße

### Salate

- Pilzsalat mit Speck und Zwiebeln
- Blattsalat mit gerösteten Maronen, Trauben und Blauschimmelkäse
- Süßkartoffel-Avocado-Salat
- Pastasalat, Kartoffelsalat und Cole Slaw
- Salatbar mit zwei Dressings

### Dessert

- Tiramisu

62 €

## Winterbuffet (Dez-Feb)

### Warme Gerichte

- Fischspieße auf Zitronengras
- Wildschweinrückensteaks
- Wildbretwürste und geräucherte Krakauer
- vegetarische Wirsingwickel mit Käse und Kichererbsen
- Gemüsespieße & Back-Drillinge

### Beilagen

- Rote Beete Salat
- Bunter Wintersalat (Kürbiswürfel, Feldsalat, Granatapfel, Walnüsse und Birnen
- Feldsalat, Kartoffelvinaigrette, Speck und Croûtons (Ketchup, Senf, Essig, Zucker, Gewürze)
- Rotkrautsalat, Apfel, Pistazien (gesalzen)
- Salatbar mit Rohkost, Mais, Oliven, Peperoni
- Himbeervinaigrette, Joghurtdressing
- Brot, Baguette und Minibrötchen

### Dips

- Kräuterbutter und Kräuter Quark
- Apfel-Meerrettichsauce
- Preiselbeerdip & Knoblauchdip
- Senf und Ketchup

### Dessert

- Backapfel mit Rosinen

65 €

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de

# Weihnachtliches Buffet

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unser festliches Weihnachtsbuffet für Ihre Veranstaltung im November und Dezember. Die Angebote sind für Feiern ab 20 Personen buchbar. Für Kinder gelten folgende Sonderpreise: 0-4 Jahre kostenfrei, 5-13 Jahre 50 % des Preises, Kinder ab 14 Jahre gelten als Vollzahler. Gern stimmen wir die Details mit Ihnen persönlich ab.

## Vorspeisen

- weihnachtliche Zimtlachsmousse auf Pumpernickel
- rosa gebratene Flugentenbrust an bunten Salatspitzen mit Nussvinaigrette
- Variation vom Wild mit Preiselbeer-Birnenkompott
- Karamellisierter Ziegenkäse auf bunte Bete- und Orangen-Emulsion
- Salatbar mit Rohkost- und Blattsalaten, zweierlei Dressings, Brotkorb, Butter und Kräuterbutter

## Warme Gerichte

- gebackene Gänsekeulen auf Orangen-Zwiebelragout
- hausgemachter Apfel-Rotkohl
- gegrilltes Lachsfilet auf Zitronen-Erbsenrisotto
- Rinderbraten in Glühweinjus
- vegetarische Kartoffelbällchen in Gorgonzolasauce

## Beilagen

- Schwenkkartoffeln
- Kartoffelklöße

## Dessert

- Christstollenmousse
- Bratapfelragout mit karamellisierten Walnüssen

68 €

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de

# Galabuffet für Ihre Hochzeit

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unser festliches Galabuffet für Ihre Hochzeit. Die Angebote sind für Feiern ab 20 Personen buchbar. Für Kinder gelten folgende Sonderpreise: 0-4 Jahre kostenfrei, 5-13 Jahre 50 % des Preises, Kinder ab 14 Jahre gelten als Vollzahler. Behalten Sie Ihre Kosten im Blick mit unserer Getränkepauschale. Gern stimmen wir die Details mit Ihnen persönlich ab.

## Vorspeisen

- **Räucherfisch Variation**
  Mousse von Räucherforelle im Zucchinimantel, Räucherlachs auf Dillplätzchen, herzhafte Makrelenfilets, dazu Limetten-Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce
- **Meeresfrüchte**
  gegrillte Riesengarnelen in Knoblauch-Tomaten-marinade, Krabbencocktail mit Ananas und Thousand-Island-Sauce, gebratene Jakobsmuschel mit Zitronen-Kräutergelee
- **Bratenplatte vom Kalb**
  aromatischer, rosa gebratener Kalbsbraten mit einer Marinade aus Thunfisch, Oliven, Kapern, roten Zwiebeln und Kirschtomaten
- **Anti Pasti Arrangement**
  Gemüsetürmchen von gegrillter Zucchini, Paprika, Zwiebel und Aubergine mit Champignon-Frischkäse-Topping und gehobeltem Parmesan
- **Tomatenkörbchen mit Mozzarella Basilikumfüllung**
  auf Balsamicocreme an Rucola und gerösteten Pinienkernen
- **Salatbar groß**
  Rohkost- und Blattsalate mit Joghurt-, Balsamico- und Thousand Island-Dressing, Croûtons, Pepperoni, Oliven, Mais und Zwiebelringe, Brotkorb mit verschiedenen Baguettes, Minibrötchen und zweierlei Brot dazu Landbutter, gesalzene Butter und Kräuter-Butter

## Warme Gerichte

- **Hochzeitssuppe**
  Klare Rindfleisch Essenz mit grünem Spargel, Kräuterklößchen, Blumenkohlröschen, Möhrenjulienne und Celestine
- **Zartes Roastbeef** (am Buffet tranchiert)
  am Stück gegart mit Rosmarinjus
- **krustiertes Barschfilet**
  an Dijonsenfsauce
- **kross gebratene Perlhuhnbrust**
  auf mediterranem Tomatenragout mit Basilikum-Crème fraîche
- **vegetarische Kartoffelbällchen**
  in Gorgonzolasauce

## Beilagen

- Gemüseauswahl der Saison
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Roter Reis

## Dessert

- Internationale Käseauswahl mit exotischen Früchten, Salzgebäck, Feigensenf und Preiselbeeren
- Schokoladenmousse von heller & dunkler Schokolade
- Champagnercreme mit Erdbeerragout
- Eisplatte mit Sternfontainen - verschiedene Eissorten mit Waldfrüchten, Ananas und Eiswaffeln

**Tipp:** Buchen Sie unsere Currywurstpfanne für 7 €dazu!

99 €

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de

# Getränkepauschalen

Buchen Sie ab 10 Personen gern unsere Getränkepauschalen zu unseren Menüs und Buffets dazu.
Die Pauschale beinhaltet wahlweise für 4, 6 oder 8 Stunden unbegrenzt Softgetränke, Kaffee-Spezialitäten, Biere, Weine, Prosecco sowie Spirituosen nach Wahl und vorheriger Absprache.

## Getränkepauschale "Standard"

Fassbier
- König Pilsener, Alster 0,3l oder 0,5l

Flaschenbier
- Köstritzer Schwarzbier 0,33l
- Maisel`s Weisse Weizen 0,5l
  naturtrüb, dunkel oder alkoholfrei 0,5l
- König Pilsner alkoholfrei 0,33 l

Softgetränke
- Mineralwasser spritzig und still
- GRANINI Orangensaft, Apfelsaft (klar, naturtrüb)
  Kirsche, Grapefruit, Banane, Maracuja,
  Traube oder Tomate 0,2l
- Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- Vita Malz
- Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

Hauswein
- Riesling Kabinett, trocken, Heinz Nikolai
- Weissburgunder Spätlese, halbtr., Weinhaus Flick
- Rosé QbA, trocken, Thorsten Krieger
- Primitivo, trocken, Puglia

Heißgetränke
- Kaffee Crema, Kaffee entkoffeiniert
- Espresso, Espresso Macchiato
- Cappucino, Milchkaffee
- Latte Macchiato, Milchschokolade,
- Chociatto - Schokolade mit Kaffee
- Tee - verschiedene Sorten

4 h | 38 € p. P. 6 h | 50 € p.P. 8 h | 65 € p. P.

## Getränkepauschale "Premium"

*(zusätzlich zur Standardpauschale)*

Aperitif
- Glas Sekt, Hausmarke, brut
- Aperol Sprizz, Hugo

Weine *(5 zur Auswahl aus der Weinkarte)*

Weißwein
- Riesling Kabinett, trocken, Heinz Nikolai
- Grauburgunder QbA, trocken, Thorsten Krieger
- Weissburgunder Spätlese, halbtr., Weinhaus Flick
- Chardonnay QbA, trocken, Wachtenburg Winzer
- Sauvignon Blanc QbA, trocken, Weingut F. E. Schott
- Loriini Cuvée - Piwi, Cabernet Blanc, Weingut Schott

Roséwein
- Schwarzriesling Weissherbst, halbtr., Dürrenzimmern
- Rosé QbA, trocken, Thorsten Krieger

Rotwein
- Spätburgunder QbA ,trocken, Thorsten Krieger
- Dornfelder QbA, halbtrocken, Weinhaus Flick
- Syrah, trocken, Bio Vino de la Tierra de Castilla
- Primitivo, trocken, Puglia
- Merlot Pays d´Oc IGP, trocken, Languedoc-Roussillon

Spirituosen *(4 zur Auswahl)*
- Asbach Uralt, Malteser Kreuz, Aalborg Jubiläums Aquavit
- Jägermeister, Fürst Bismark
- Wodka Moskovskaya, Bacardi Rum, Bailey‘s
- Jack Daniel´s, Whiskey, Williams Birne, Ramazotti
- Finsbury Gin

4 h | 65 € p. P. 6 h | 78 € p.P. 8 h | 90 € p. P.

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de

# Unsere Grillbuffets

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unsere Grillbuffets für Ihre Veranstaltung. Die Angebote sind für Feiern ab 20 Personen buchbar. Für Kinder gelten folgende Sonderpreise: 0-4 Jahre kostenfrei, 5-13 Jahre 50 % des Preises, Kinder ab 14 Jahre gelten als Vollzahler.. Gern stimmen wir die Details mit Ihnen persönlich ab.

## Grillbuffet „Klassik“

Angemachte Salate
- Kartoffelsalat, Nudelsalat, Cole Slaw

Rohkostsalate
- Tomate, Gurke, Rettich, Karotte, Paprika, Blattsalat, Joghurtdressing, Cocktaildressing, Kräutervinaigrette

Brot & Butter
- Brot, Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter

Dips
- Ketchup, Senf, Salsa, Aioli, Currycreme

Heiß vom Grill
- Lachsmedaillon
- Nackensteak
- Hähnchenbrust
- Bratwurst
- Gemüsespieße
- Käsepäckchen

Dessert
- Himbeer-Mascarpone

30 €

## Grillbuffet „Premium“

Salatbar
- verschiedene Rohkostsalate, Joghurt- und Cocktaildressing, Balsamico-Vinaigrette

Angemachte Salate
- Kartoffelsalat, Nudelsalat, Bulgursalat, Reissalat, Cole Slaw, Rotkrautsalat

Brot & Butter
- verschiedene Brot- und Baguettesorten, Minibrötchen, Butter, Kräuterbutter

Dips
- Ketchup, Senf, Mayonnaise, Aioli, Salsa, Currycreme, Sweet-Chilisauce

Heiß vom Grill
- Barbecue-Rinderbrust im Ganzen
- Schweinenackensteaks in verschiedenen Marinaden
- Hähnchenbrust und Keulen
- Ingwer-Limetten Lachsfilet
- Garnelenspieße
- Gemüsespieße
- Zweierlei Bratwurst (Wild & Schwein)
- Grillkäse

Dessert
- Verschiedene Eissorten, Beerenragout & Vanillesauce, Obstsalat mit Sabayon gratiniert

50 €

Parkhotel BERGHÖLZCHEN ★★★★ HILDESHEIM

Am Berghölzchen 1 · 31139 Hildesheim · Tel. +49 5121 979-0
berghoelzchen@halbersbacher.de · berghoelzchen.de