



KRANZ PARKHOTEL



SUPERIOR



*Heiraten im
Kranz Parkhotel*

www.kranzparkhotel.de

Herzlich willkommen im Kranz Parkhotel!



Genießen Sie Ihre Hochzeit im exklusiven Ambiente unseres Hauses

Wir machen Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis! Lassen Sie sich von unserem Küchenchef mit exquisiten Menüs und Buffets verwöhnen und erleben Sie unbeschwerte Stunden mit Freunden und Familie.



Perfekte Planung bis ins Detail

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Feier, organisieren Musiker, Künstler oder Fotografen und stellen Ihnen technisches Equipment wie Beamer oder Musikanlagen zur Verfügung. Fragen Sie uns einfach, wir beraten Sie gerne!



Unser Catering: Vier-Sterne-Service für Ihre private Feier
Sie möchten zuhause oder in Ihrem Unternehmen feiern? Kein Problem, unser Cateringservice bietet Ihnen unseren 4-Sterne-Service auch außerhalb des Kranz Parkhotels. Gerne liefern wir alles Nötige für ein gelungenes Fest: Vom Tisch bis zum Partyzelt, vom Sektkühler bis zum Serviettenring. Kümmern Sie sich um Ihre Gäste, wir machen den Rest!



KRANZ PARKHOTEL

★ ★ ★ ★
SUPERIOR

*Standesamtliche Trauungen und stimmungsvolle
Feiern in unseren Bankettsälen*



Für unvergessliche Stunden

Das Kranz Parkhotel in Siegburg – der ideale Ort für festliche Anlässe. Sie planen eine Hochzeit, ein Jubiläum oder eine Geburtstagsparty? Dann wenden Sie sich vertrauensvoll an unser erfahrenes Veranstaltungs-Team. Ob private Feier im kleinen Kreis oder großes Familienfest – das Kranz Parkhotel bietet für jeden Anlass den passenden Rahmen und den perfekten Service.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Vorbereitung und der Durchführung Ihres Festes. Von der Gestaltung von Einladungs- und Menükarten über die Dekoration der Räumlichkeiten bis zum Engagement von Künstlern oder einem Fotografen übernehmen wir gerne die Planung für Sie.

Genießen Sie die delikaten Überraschungen unserer Küche und lassen Sie sich von unserer Crew mit einem köstlichen Buffet oder individuellen Menü verwöhnen.

Unser Hotel liegt äußerst verkehrsgünstig und kann von Ihren Gästen schnell und unkompliziert erreicht werden. Selbstverständlich können Ihre Gäste bei uns auch übernachten – 155 Zimmer und Suiten stehen bereit. Und wenn Sie möchten, können Sie Ihr Fest in unserer SunSet Bar hoch über den Dächern der Stadt ausklingen lassen.

Modernste Veranstaltungstechnik

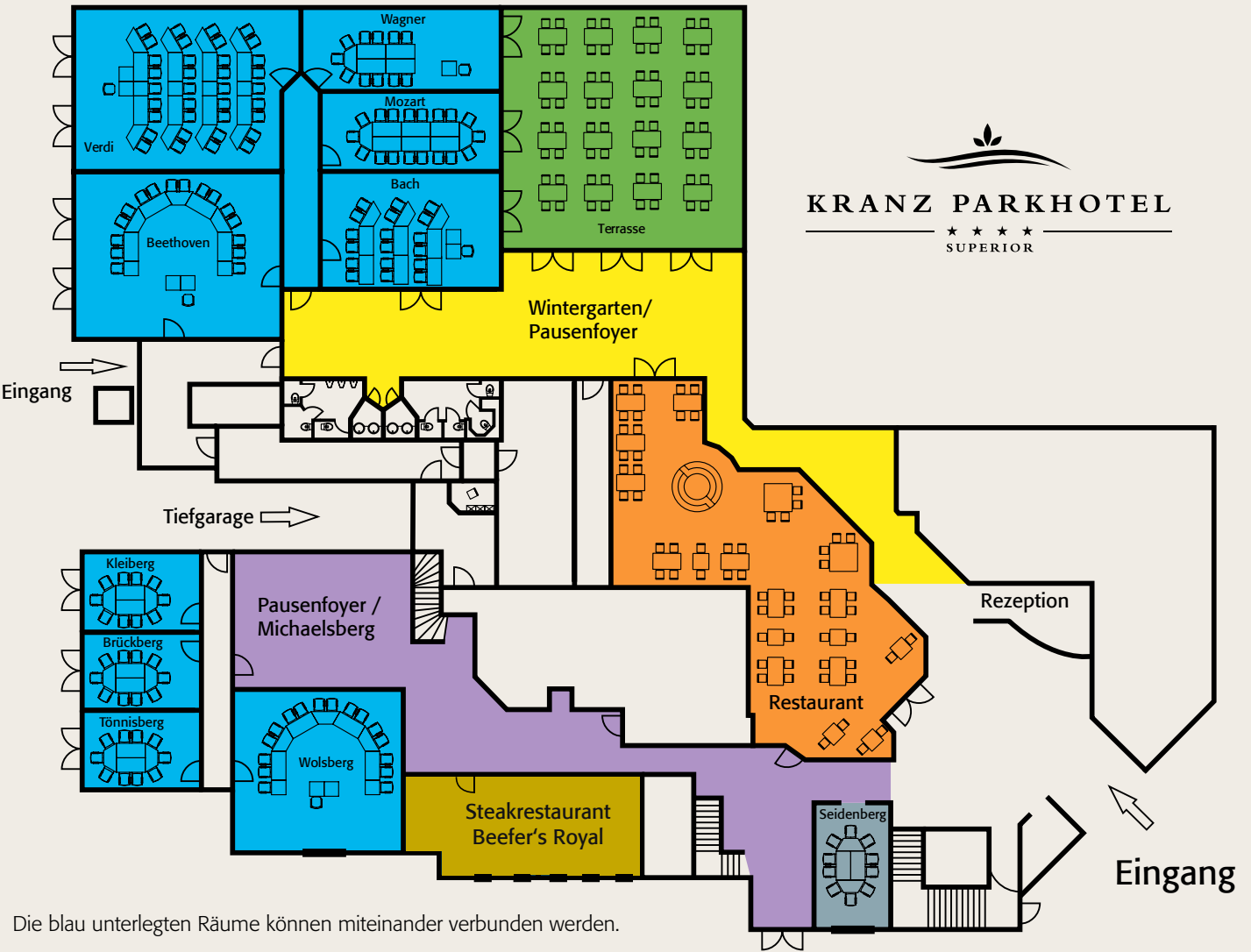
- Rednerpult
- Podium / Bühne
- Lautsprecheranlage
- Mikrofone (auch drahtlos)
- Beleuchtung
- Diaprojektor
- Beamer
- Leinwände
- Fernseher / TV-Anschluss
- Video- / CD- / DVD-Player
- Overheadprojektor
- Telefon- und Fax-Anschluss
- HotSpot / WLAN



Unsere von Tageslicht durchfluteten Veranstaltungsräume haben eine Kapazität von bis zu 450 Personen und bieten Technik und Komfort auf höchstem Niveau.

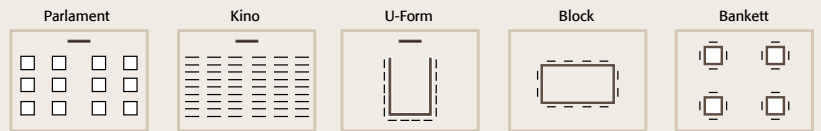
- Die Räume lassen sich individuell kombinieren und zu größeren Salons verbinden.
- Optional kann auch die große Sommerterrasse in die Veranstaltung einbezogen werden.
- Sämtliche Veranstaltungsräume sind klimatisiert und können abgedunkelt werden.
- Selbstverständlich können Sie auf modernste Veranstaltungstechnik zurückgreifen.
- Für Übernachtungen Ihrer Gäste stehen insgesamt 155 komfortable Zimmer zur Verfügung.
- Auch unsere SunSet Bar können Sie für Ihre private Feier exklusiv reservieren.
- Zahlreiche Parkplätze stehen hinter dem Haus und in der Tiefgarage für Ihre Gäste bereit.

Gerne richten wir die Feier nach Ihren individuellen Wünschen aus. In einem persönlichen Gespräch erörtern wir unverbindlich die zahlreichen Möglichkeiten, die Ihnen das Kranz Parkhotel für dieses Ziel bieten kann.



Die blau unterlegten Räume können miteinander verbunden werden.

► Vorschläge zur Bestuhlung



Raum	Fläche in m ²	Länge in Metern	Breite in Metern	Anzahl Sitzplätze				
				Parlamentarisch	Kino	U-Form	Block	Bankett
Salon Verdi	89	10,40	8,50	30	80	30	30	40
Salon Beethoven	87	10,40	8,30	30	80	30	30	40
Salon Wolsberg	66	8,90	7,50	24	55	20	20	36
Salon Michaelsberg	60	8,60	6,90	24	55	20	20	36
Salon Bach	54	6,00	9,00	20	50	18	18	30
Salon Wagner	41	4,50	9,00	18	35	15	15	25
Salon Mozart	36	3,90	9,00	15	25	12	15	20
Saal Humperdinck	330	20,80	17,50	250	320	100	–	220

Individuelle Angebote für ein unvergessliches Erlebnis

Vom mehrgängigen Menü über abwechslungsreiche Buffets bis zum kleinen Imbiss: Wählen Sie aus unserem breiten Angebot unterschiedlichster Kreationen unseres Küchenchefs. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Beispiele. Lassen Sie sich inspirieren!

Saisonale Menüs

Frühling

Seeteufel-Carpaccio, Frankfurter Kräuter, Limone

Medium gebratener Kalbsrücken, Morchelfarce,
Petersilienjus, gebackene Polenta, Vanillemöhren

Erdbeervariation, Honigkresse

Mascarponeeis

Sommer

Salat von Frühlingsgemüse

Champagner-Vinaigrette, Brunnenkresse

Gebratener Snapper, Gewürz-Ananas, Chilinudeln

Passionsfrucht Delice, Krokantbiscuit, Bananeneis

Herbst

Geräucherte Entenbrust, Variation vom Kürbis

Französische Perlhuhnbrust, Thymianjus
Getrüffeltes Kohlrabi, geschmorte Kartoffel

„Heiß und kalt“ vom Apfel

Winter

Sautierte Wildfanggarnele, Rote Bete, Kräutersaitlinge

Ofenfrischer Gänsebraten
mit Kartoffelklößen, Apfel-Rotkohl,
Bratapfel und Maronen

Schokoladenbrownie, Toffeeeis
Pistazien-Ganache, Birnenkompott



Buffets

Buffets richten wir Ihnen gerne ab einer Gästezahl von 25 Personen ein,
bei weniger Gästen gegen Aufpreis.

Asiatisches Buffet

Mariniertes Rinderfilet mit Süßkartoffeln
Thunfisch-Tataki mit Wakame
Entensalat mit Rettich und Afilakresse
Garnelenspieße mit Korianderöl
Sobanudelsalat mit Sojasprossen
Lotuswurzelsalat (Scharf)

Currysuppe mit Zitronengras

Hähnchenbrust mit Hoisinsoße
(wahlweise auch Rind oder Schwein)
Red Snapper mit Tomate und Ei
Basmatireis mit Limone
Mie-Nudeln mit Sesam

Erdnussoße
Süß-Saure Soße mit Ingwer

Kochbanane mit Kokosmilch
Marnierte Papaya mit Limone
Kokos-Grieß Flammerie (warm)
Mangomousse mit Passionsfrucht

Rustikales Buffet

Spanferkelrollbraten mit Kräutervinaigrette
Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettwurst

Rheinischer Sauerbraten
Rücken vom Durocschwein
Gebratenes Zanderfilet
Gebackenen Kartoffeln mit Thymian
und Schalotten
Glasierte Karotten, grüne Bohnen
Geschmorter Spitzkohl mit Honig und Kölsch

Arme Ritter mit Zimt und Zucker
Schokoladenbrownie mit Vanille Creme Fraiche





KRANZ PARKHOTEL

★ ★ ★ ★
SUPERIOR

Mediterranes Buffet

Mariniertes Gemüse mit Balsamicoessig & Kräutern
Tomaten-Brot-Salat mit Pecorino

Gebratener Octopus

Marinierte Melone mit Limonenöl und
kandierten Oliven

Gebratener Kalbsrücken mit Kapervinaigrette
Sautierte Scampi mit Knoblauch und Rosmarin
Pata Negra-Schinken mit Oliventapenade

Hähnchenbrust mit Paprika

Piccata Milanese vom Kalb

Gebratener Wolfsbarsch mit
Pancetta und Salbeibutter

Auf Meersalz gebackene Kartoffeln
Sautierte Artischocken

Espressomoussè

Panna Cotta, Tiramisu

Mascarpone Crème Brûlée

Gala-Buffet

Kanadischer Hummer mit Kaviarvinaigrette

Tiramisu von Gänseleber und Birne

Flusskrebse mit Kerbelmayonaise

Wachtelbrust mit schwarzen Nüssen

Marinierte Gelbflossenmakrele
mit Soja und Limone

Medium gebratener Kalbstafelspitz
mit Trüffelvinaigrette

Cappuccino vom Krebs und Tobikokaviar

Belinisorbet mit Minzgelee

Gefüllter Kalbsrücken mit Morcheln

Medium gebratenes Dry Aged Rinderfiletsteak

Steinbuttfilet mit Pata Negra

Sautierte Wildfanggarnelen

Getrüffelter Kohlrabi

Geschmorte Pastinaken mit Steinpilzen

Konfierte Kartoffeln & Thymianjus

Internationale Käseauswahl

Delice von Valrhona-Schokolade & Abtei-Liqueur

Operaschnitte mit Kaffeebuttercreme

Ricottacreme mit Mango

Auswahl verschiedener Petit Fours

Zweierlei Fruchtmousse im Gläschen





KRANZ PARKHOTEL

★ ★ ★ ★
SUPERIOR

Fingerfood

- Roastbeef und Remoulade
- Entenbrust und Feigenkompott
- Tatar vom Rind und Creme Fraîche
- Hausgebeizter Lachs & Honig-Senf-Dillsauce
- Forellencreme und Schnittlauch
- Auberginenkaviar
- Ziegenfrischkäse und Tomate
- Brie, Traube und Walnuss
- Bresaola und getrocknete Tomaten
- Sobrasada und Frühlingslauch
- Blauschimmel und Schnittlauch
- Falafel und Petersiliensalat
- Gebratenem Thunfisch und Sesam
- Kürbis und Birne mit Kernen
- Pancetta mit Artischockencreme
- Mariniertes Rinderfilet mit Ketjap Manis
- Thunfisch Sashimi
- Zucchini Involtini mit Büffelmozzarella
- Auberginenmousse mit Feta
- Wachtelbrust und Shiitake Pilze
- Lachsforelle auf roten Linsen
- Rauchforellentatar mit Apfelkren
- Bulgur mit Orange und Minze
- Gepökelttes Schweinebäckchen mit Erbsen
- Marinierter Kürbis, geräucherte Gänsebrust

Desserts

- Mousse au Chocolate im Glas
- Crème Brûlée
- Panna Cotta im Glas
- Schokoladenkuchen auf dem Löffel
- Orangen-Crêpe-Spieß
- Passionsfruchtmousse
- Cocoscreme mit Pistazie





KRANZ PARKHOTEL

★ ★ ★ ★
SUPERIOR

Imbiss

Asiatischer Imbiss

Salatbuffet / Condiments

Suppe

Gemüsesuppe

Warme Speisen

Putengeschnetzeltes in süß-saurer Sauce
Red Snapper mit Limone-Koriander mariniert

Pak Choi und Austernpilze
Gebratene Nudeln

Dessert

Gebackener Sushi Reis mit Mango

Vegan - Vegetarischer Imbiss

Salatbuffet / Condiments

Suppe

Paprikasuppe

Warme Speisen

Gebackener Tofu
Geschmortes Gemüse
CousCous mit Rosinen

Dessert

Soja Smoothie mit Früchten





KRANZ PARKHOTEL

★ ★ ★ ★
SUPERIOR

Aus Grossmutter's Küche

Salatbuffet / Condiments

Suppe

Linsensuppe

Warme Speisen

Geschmorte Kalbsbacke

Gebackene Meeräsche

Saisonales Gemüse

Kartoffelpüree mit Pommery-Senf

Dessert

Arme Ritter mit Vanille Espuma

Italienischer Imbiss

Salatbuffet / Condiments

Suppe

Minestrone

Warme Speisen

Ossobuco oder Ravioli mit Steinpilzen

Bavette mit Artischocken, Oliven, Tomaten

Dessert

Tiramisu





Erleben Sie das neue Kranz Parkhotel!

Umfassend renoviert, mit modernem Design, optimierter Raumaufteilung und dem neuesten Stand der Technik – so präsentiert sich das Kranz Parkhotel seinen Gästen und Besuchern. Entdecken Sie die vielen Möglichkeiten für gelungene Feste, Seminare und Tagungen, beispielsweise in unserem neuen, hellen Wintergarten.

Auch kulinarisch gibt es viel Neues bei uns zu entdecken, angefangen bei der klassischen Tea Time über unseren großen Brunch bis zum frischen Apfelstrudel am Nachmittag.

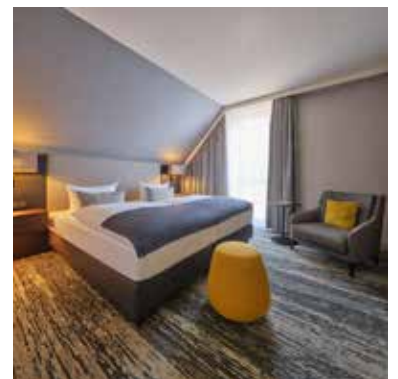
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



*Herzlich willkommen!
Unser Rezeptions-Bereich*



Die neue Kamin-Lobby



*Brautpaaren schenken wir eine
Nacht in einer unserer Suiten*



*Wir bieten 155 Einzelzimmer,
Doppelzimmer und Suiten*



*Moderne Ausstattung
in allen Zimmern*



*Der Komfort unserer Zimmer
lässt keine Wünsche offen*



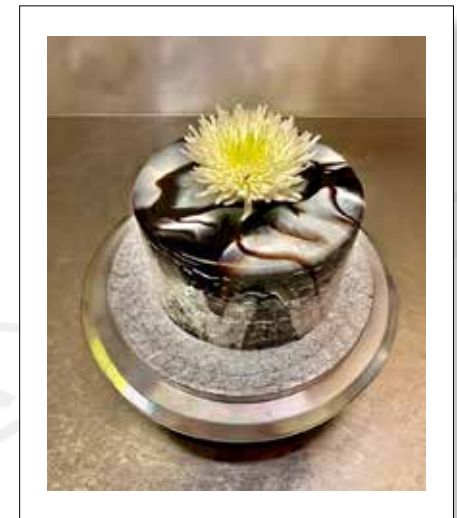
KRANZ PARKHOTEL

★ ★ ★ ★
SUPERIOR

Erste Sahne: Das Kuchen- und Torten-Angebot unseres Hotels

Willkommen in der exquisiten Patisserie des Kranz Parkhotels! Wir sind stolz darauf, Ihnen eine groß Auswahl an Torten, Kuchen und Desserts präsentieren zu können. Natürlich kreieren wir auch gerne eine atemberaubende Hochzeitstorte ganz nach Ihren Wünschen.

Ob eher schlicht und dezent oder ein mehrstöckigen Kunstwerk mit viel Dekoration: Mit Ihren Vorgaben hinsichtlich Geschmacksrichtung, Füllung und Design erstellen wir Ihre Traumtorte – natürlich auch vegan oder glutenfrei etc.



Vergleichen Sie uns!

Kranz Parkhotel – Full Service aus einer Hand

- Umfassende Beratung und Unterstützung von Anfang an
- Individuelle Menüauswahl und -zusammenstellung
- Auf Wunsch Vermittlung von Friseur, Make up-Artist, DJ bzw. Band und Fotograf
- Einrichtung eines Trauzimmers bei uns im Haus (auf Anfrage)
- Ausreichend Gästezimmer direkt im Haus
- Ausreichend Tiefgaragen- und Parkplätze
- Räume und Bankettsäle in unterschiedlichen Größen
- Individuelle Raum- und Tischdekoration
- Modernste Musik- und Konferenztechnik
- Attraktive Menü- und Getränkepakete
- Zentrale Lage in Siegburg mit optimaler Verkehrsanbindung



KRANZ PARKHOTEL

★★★★
SUPERIOR

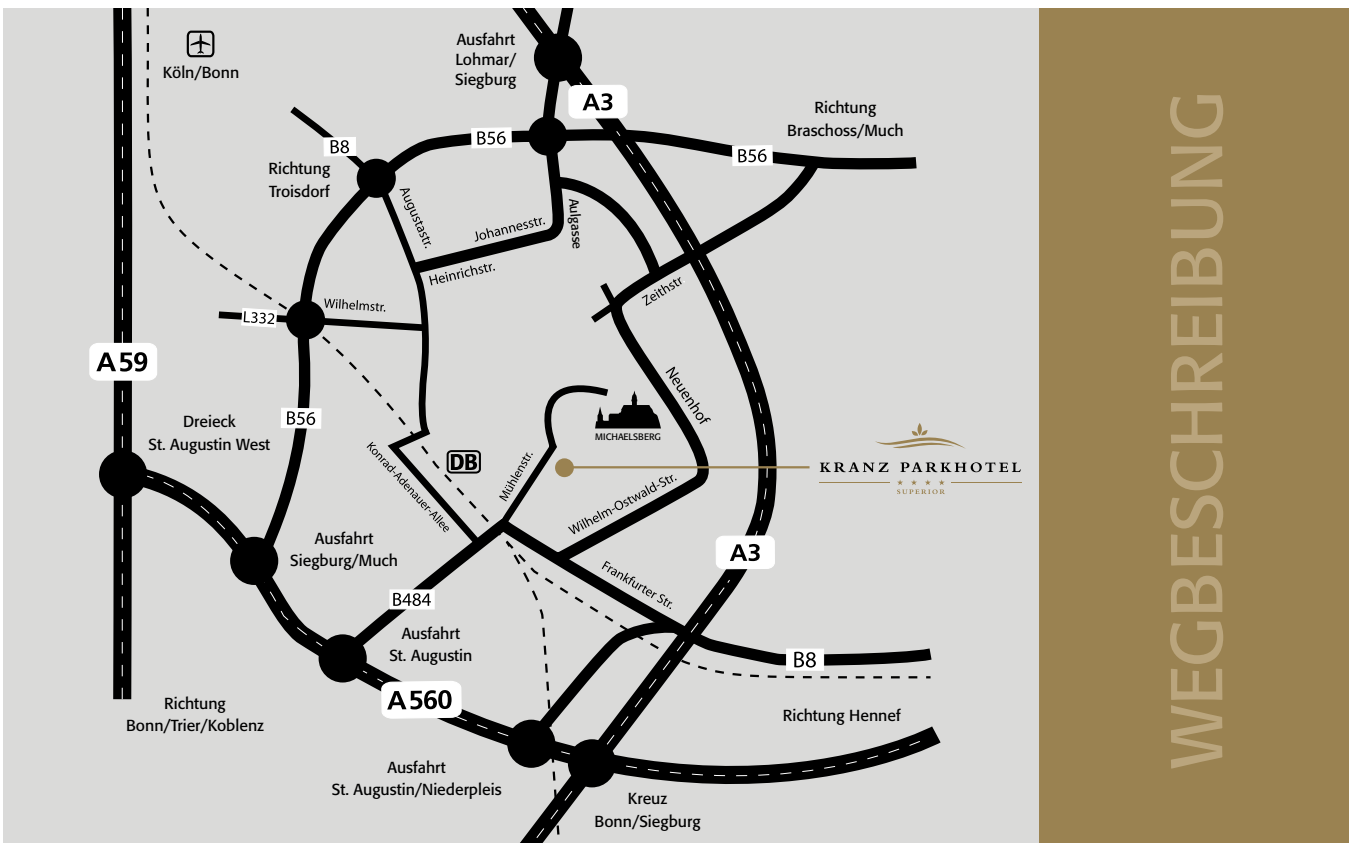
Platz für Ihre Notizen





KRANZ PARKHOTEL

★ ★ ★ ★
SUPERIOR



WEGBESCHREIBUNG

Kranz Parkhotel GmbH
Mühlenstraße 32 - 44
53721 Siegburg

Telefon +49 (0) 2241 / 547 - 0
Telefax +49 (0) 2241 / 547 - 444
E-Mail info@kranzparkhotel.de

Geschäftsführer
Bernd Kranz · Rüdiger Kranz
Gerichtsstand Siegburg · HRB 6242

Kreissparkasse Köln
Konto-Nr. 01 205 376
BLZ 370 502 99

VR-Bank Rhein-Sieg eG
Konto-Nr. 4 104 253 011
BLZ 370 695 20