

„Ihr Glück liegt uns am Herzen“

Wir wollen Sie und Ihre Gäste begeistern und glücklich machen.
Planen Sie mit uns gemeinsam Ihre Veranstaltung und überraschen Sie
Ihre Gäste mit einem einmaligen Fest.

Das Parkhotel Bilm liegt in charmanter, ländlicher Idylle nur 15km von
Hannovers City entfernt und lädt zum Feiern geradezu ein.
Räumlichkeiten von stilvoll, elegant bis rustikal, gemütlich
großer hoteleigener Park mit altem Baumbestand für
Ihren Empfang und zum Draußen sitzen, professionelle Beratung
und kompetenter Service, großes Angebot an Menüs, Buffets und
Getränkepauschalen, separate Buffeträume,
Hotelzimmer und ein Relax- und Wellnessbereich zum Entspannen.

**EXKLUSIV: Nur ein Hochzeitsfest bzw. eine Tanzveranstaltung
pro Abend bei uns im Haus.**

Bevor Sie woanders buchen, schauen Sie mal rein und überzeugen sich von unserem
einmaligen Raum – und Dienstleistungsangebot.

Gern optionieren wir unverbindlich für 14 Tage
Ihren gewünschten Veranstaltungstermin, um genügend Zeit
für Beratung und Vergleich zu geben.

Wir haben hier nur einige wenige Informationen zusammengestellt. Alle Menüs und
Buffets sind nur Vorschläge und Ihren Wünschen und Vorstellungen
entsprechend änderbar. Gern stehen wir Ihnen bei der Planung und Beratung zur
Seite. Nutzen Sie auch unsere Erfahrungen mit Partnern im Bereich Blumen, Musik,
Menükarten, Hochzeitstorte u.v.m.

Tipp: „**KennenLernEssen**“ für Ihr Fest in unserem Haus. Vereinbaren Sie einfach einen
Termin zum Probeessen und unser Küchenchef stellt Ihnen gern Ihr
Wunschmenü (gern auch Auszüge vom Buffet) zusammen. Das alles zum Preis
unserer Überraschungsmenüs – *Hier finden Sie Ihr Glück!*

Wir freuen uns auf Sie!

Familie Hatesuer und
Ihre Gastgeber vom Parkhotel Bilm im Glück

Für jeden Anlass der richtige Raum

Victoria Luise bis 72 Personen

(in Kombination mit Wintergarten und Parkatelier bis 120 Personen)
Festlicher Rahmen für jeden Anlass mit Tanz im Wintergarten
und separatem Buffetraum



Wintergarten bis 40 Personen

Genießen Sie die einmalige leichte Stimmung unseres Wintergartens
mit Zugang zum Hotelpark



Parkatelier bis 50 Personen

Leichte moderne Atmosphäre mit Blick und Zugang zum Hotelpark
eigenes Buffet



Clubzimmer bis 18 Personen

Im kleinen Kreis mit stilvollem Ambiente können Sie sich von uns verwöhnen lassen.
Oder wie wär's mit einem romantischen Candle-Light Dinner?



Bauermeister bis 32 Personen

Mit bodentiefen Fenstern,
sehr helle und leichte Atmosphäre in warmen Gelbtönen



Kaminzimmer bis 32 Personen

Gemütliche Atmosphäre am Kaminfeuer
mit Blick auf den Hotelpark und eigene Terrasse.



Hotelpark

5000qm wunderbarer Hotelpark mit altem Baumbestand,
gemütlicher Terrasse und Pavillon.

Kirchliche und freie Traueremonien im Park
möglich – gern sind wir bei der Planung behilflich.

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*

Der Empfang... im Sommer natürlich im hoteleigenen Park

Sekt, Secco im Glück oder Champagner,
Duprés Apfelsecco als alkoholfreie Alternative

Wie wär's mit einem Cocktail? oder...
Aperol Spritz, Hugo ...

Tipp: Prosecco kostenfrei und Champagner zum halben Preis

Buchen Sie Ihre Veranstaltung am Freitag und Sie und Ihre Gäste können den Rest des Wochenendes entspannt genießen und als Bonbon von uns: bei Veranstaltungen von Januar bis März ab 40 Personen ist der Seccoempfang kostenfrei und Champagner zum Preis von € 39,50 pro Flasche

Flying- Buffet

Der Allrounder - für jeden Geschmack

Mischung aus:

Mozzarella-Sticks, Jalapeno-Chilischoten, Wan-Tan Taschen,
Hähnchensticks, Barbecue-Chicken-Wings, Gemüsesticks im Tempurategig,
Edamer-Broccoli-Snack, pikantes Gebäck, süße Blätterteigtaschen
€ 9,50 pro Person bei 4 Stück

Sommerlich frisch

Melonensalat mit Rucola und Chilisauce
€ 2,30 pro Glas

Die exklusive Variante

serviert teilweise auf Gourmetlöffeln und Glas

Tomatensülze mit Zitronen – Creme fraîche –Sauce
und Basilikumpesto
Currywurst im Glas

Espuma vom Räucherlachs im Löffel serviert
Auswahl von Mini – Hamburgern und Cheeseburgern

Wrap Röllchen mit zweierlei Füllung:
Rucola und gekochter Schinken, Lachs und Dillsensauce
Broccoli-Terrine mit Sprossen im Buffetlöffel
Feines Ragout von Hähnchenfilet in fruchtiger Currysauce
Gebackenes Obst am Spieß mit Chili-Honigsauce

€ 13,50 pro Person bei 4 Stück
Jedes weitere Teil € 2,80

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*



PARKHOTEL BILM

im Glück!

★★★★

Menüvorschläge

Menü 1

Brokkoli-Cremesuppe
Sahnehaube
Salamichips

☞

Schweinerückentranchen
Café de Paris Sauce
Glasierter Romanesco

Röstitaler

☞

Schattenmorellen Kompott
Vanille-Kokos-Eispraline
€ 31,50 pro Person

Menü 2

Karotten-Ingwer-Cremesuppe
Gerösteter schwarzer Sesam

☞

Putenkeulenbraten
Paprikakruste
Champignonrahmsauce
Mandelbrokkoli Krokette

☞

Rote Grütze Terrine
Vanilleschaum
Schokoladen Parfait
€ 32,50 pro Person

Menü 3

(rein vegetarisch)

Gefüllte Champignons
Blattsalate Pesto
Vinaigrette

☞

Gemüsebrühe
Kräuterquarkklöschen

☞

Gedämpftes Zucchini Schiff
Tomatisiertes Ratatouille
Estragonsud

☞

Limette-Grappa-Sorbet
€ 35,50 pro Person

Parkhotel Bilm im Glück GmbH | Behmerothsfeld 6 | 31319 Sehnde-Bilm
Telefon +49 (0) 51 38 60 90 | Telefax +49 (0) 51 38 60 91 00 | info@parkhotel-bilm.de

Geschäftsführung: Sylvia und Mirco Hatesuer | Handelsregister Hildesheim | HRB-Nr. 35160
Bankverbindungen: Postbank Hannover | IBAN DE86 2501 0030 0523 6803 06 | BIC PBNKDEFF
Volksbank Hannover | IBAN DE36 2519 0001 0675 5828 00 | BIC VOHADE2HXXX

www.parkhotel-bilm.de

... unsere weiteren Angebote: www.glu¨ckserlebnisse.de | www.tagungshotelhannover.com | www.hochzeithannover.com | www.weihnachtschaus-bilm.de

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*

Menü 4

„nur während der Spargelsaison möglich“

Spargelcremesuppe mit einer Sahnehaube

Croutons

☞

Spargel

Schweineschnitzel Wiener Art

Gebratene Lachswürfel

Luftgetrockneter Landschinken

Sauce Hollandaise / braune Butter

Petersilienkartoffeln

☞

Joghurtraheis

Erdbeerterrine

Erdbeer-Minz-Salat

ca. € 41,50 pro Person

(Preis variiert je nach Spargelsaison)

Menü 5

Tomatisierte Rinderkraftbrühe

Gemüsewürfel

☞

Schweinefilet-Lauch-Roulade

Rotweinsauce

Sautierte Austernpilze

Schnittlauch-Spätzle

☞

Panna Cotta

Himbeersoße

Schokoladenphysalis

€ 41,50 pro Person

Menü 6

Gebratene Lachswürfel mit Paprikapaste gratiniert auf marinierten Sprossen

Zitronenespuma

☞

Gebackenes Cordon Bleu vom Kap-Seehecht auf Blattspinat

Dillrahmsauce

Salzkartoffeln

☞

Duett vom Mousse au Chocolate

€ 41,50 pro Person

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*

Menü 7

Souvid-gegartes Lammrückenfilet in Butter gebraten Bohnenkrautpolenta

☘

Poulardenbrust gefüllt mit Oliven und Tomaten

Basilikumschaum

ZucchiniGemüse

Gnocchi

☘

Orangenmousse mit Zartbittersauce

€ 45,50 pro Person

Menü 8

Marinierter Tafelspitz

Parmesanchip

Friseesalat

Senfvinaigrette

☘

Geeiste Melonen-Cherry-Suppe

Garnelenspieß

☘

Maispoulardenbrust „Supreme“

Schalottenjus

Zweierlei Paprikagemüse

Petersiliengnocchi

☘

Crème Brûlée

€ 46,50 pro Person

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*

Menü 9

Rehrückenfilet im Wirsingmantel
Kastanienmousse
Gerösteter schwarzer Pfeffer
☘
Kürbiscremesuppe
☘
Wildschwein- und Hirschkeulenbraten
Schattenmorellensauce
Rotkohlstrudel
Preiselbeerbirne
Serviettenknödel
☘
Orangenmousse
Rotwein-Kirsch-Sorbet
Kabinettkuchenwürfel auf Kakaoschaum
€ 51,50 pro Person

Menü 10

doppelte Kalbskraftbrühe mit Kräuter-Quarkklößchen
und Gemüsestreifen
☘
pochierte Seezungenröllchen
auf pikantem Tomatenkompott
☘
Tranchen vom Rinder- und Schweinefilet
auf Aprikosen – Pfeffersauce
gefülltes Kohlrabikörbchen
gebackene Kartoffeln
☘
Duett von Mousse au Chocolat
beschwipster Kiwi – Physalissalat
Langue-de-chat-Gebäck
€ 54,50 pro Person

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*

Menü 11

Essen macht glücklich!!!
Tipp: Ein Mood – Food Menü

gebratene Jakobsmuscheln und Riesengarnelen
auf Wakamesalat
Tabasco - Vanillevinaigrette

☺

Paprikacremesuppe mit Pesto - Bruschetta

☺

gebackene Hähnchenbrust in Haferflocken-Weizenkleie paniert
auf Grünkernratatouille

Soja – Honigsauce

Mandelbroccoli

Mohnschupfnudeln

☺

warmes Schokoladentörtchen auf Latte Macchiato – Schaum

Orangen - Pistazienparfait

€ 54,50 pro Person

Menü 12

Safrangarnelen auf Blattsalaten in Himbeervinaigrette

☺

Latte Macchiato von Zuckerschoten
mit karamellisierten Hummermedaillons

☺

warme Roulade und geräuchertes von der Hähnchenbrust
auf Linsenpotpourri

☺

Tomatenespuma mit Kaperntopping
und Ratatouilleröstbrot

☺

Tournedos vom Rinderfilet mit Kräutergremolata

Morchel – Rotweinjus

tourniertes Gemüse

getrüffeltes Kartoffelbällchen

☺

Dessert Teller "Victoria Luise"

Mousse au Chocolat, Cassissorbet,

Bayrisch Creme mit Mangopüree

an Fruchtbouquet serviert

€ 64,50 pro Person

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*

Buffetvorschläge
Alle Buffetpreise gelten ab 25 Personen

Italienisches Buffet

Minestrone



Schweinerückenroulade
gefüllt mit Salbei und Landschinken im Kräutermantel
Rotweinsauce
Romanesco
Gebackene Kartoffeln

Gebratenes Lachsfilet auf
Gewürztomaten-Zucchini-Gemüse
Zweierlei Bandnudeln



Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Landschinken
Anti Pasti mit Champignons und Paprika
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Thunfischmedaillon im mediterranen Kräutermantel
Zucchinicarpaccio, Gorgonzoladressing, geröstete Pinienkerne
Tafelspitz in Zitronen-Minz-Marinade
Brotsalat mit getrockneten Tomaten und Schwarzen Oliven
Spitzkohlsalat mit Paprika und Schafskäse
Rucolasalat mit Parmesan und eingelegter Aubergine
Rohkostplatte mit Balsamicovinaigrette und Kräuterfrischkäse-Dressing
Käsebrett mit Trauben und Salzgebäck
Ciabatta, Brotauswahl und Butter



Mousse von weißer Schokolade
Panna Cotta mit Himbeersauce
Tiramisu
Marinierter Obstsalat

€ 45,50 pro Person

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*

Sommerbuffet

Geeiste Melonensuppe



Putenbrustrolade mit Rucola und Schafskäse gefüllt
Tomaten-Kapern-Rahmsauce
Sommerliche Gemüseauswahl
Bandnudeln

Gebratenes Meerbarbenfilet
Zitronensahne
Geschmortes Auberginengemüse
Rosmarinkartoffeln



Variationen von Räucherfischen
Dill-Senfsauce, Sahne-Meerrettich
Gebratene Hähnchenbrust auf Champignon-Olivensalat
Semmerrollentranchen auf Tomaten-Rucola-Kompott
Friseesalat in Sesamzitrone marinade
Apfel-Lauchsalat
Rohkostplatte mit verschiedenen Dressings
Käsebrett mit Weintrauben
Baguette, verschiedene Brotsorten, zweierlei Frischkäse, Butter



Rote Grütze und Mangokompott
Vanillesauce
Duette von Mousse au Chocolate

€ 44,50 pro Person

Tipp: ***Happy Sunday***

bei allen Geburtstagsfesten, die sonntags in unserem Haus **gefeiert** werden,
isst das Geburtstagskind kostenfrei (ab 20 Personen)
Bei Festen ab 40 Personen übernachtet das
Geburtstagskind mit Partner im Doppelzimmer kostenfrei von Sonntag auf Montag.

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*

Herbst- Winter Buffet

Kürbiscremesuppe
Sahnecreme und gerösteten Kürbiskernen

☘

Hirschbraten in Pfeffersauce
Gebratene Pfifferlinge
Speckrosenkohl
Serviettenknödel

Putenkeulenbraten in Austernpilzsauce
Karamellierte Kräuter-Steckrüben-Stifte
Süßkartoffelecken

☘

Variationen von Räucherfischen
Dill-Senfauce, Sahne-Meerrettich
Roastbeef in Heu mariniert mit Karpfen-Kräuter-Mayonnaise
Schweinerückenranchen mit Backpflaumenchutney
Rote Beete- Selleriesalat, Walnüsse
Kürbis-Friseesalat in Kräutervinaigrette
Rohkostplatte mit verschiedenen Dressings
Käsebrett mit Weintrauben
Baguette, verschiedene Brotsorten, zweierlei Frischkäse, Butter

☘

Pflaumenkuchen
Zimt-Vanillesauce
Warmer Kabinett pudding mit Äpfeln und Rosinen
Marzipanmousse

€ 49,50 pro Person

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*

Mood-Food Buffet - essen Sie sich glücklich

Zitronengras aromatisierte Rinderkraftbrühe
Eierstich und Gemüsestreifen

❧

in der Sesampanierung gebackene Hähnchenbrust
Brunnenkresse – Joghurt
Romanesco mit Mandelbutter
Taboulee

auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf Grünkernratatouille
Blattspinat mit Chili und Knoblauch
mit Kräutern und Meersalz gebackene Kartoffeln

❧

mit Chili und Ananas gebeizter Lachs mit pikantem Kokosmilch-Korianderdip
Tafelspitz auf Tomaten – Peperonikompott
kalte Scheiben von der Tandoori – Putenbrust auf Wok-Gemüse
Karottensalat mit Äpfeln und Honig
Bulgursalat
Rucolasalat mit Gorgonzola und Walnussdressing
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Rohkostplatte mit zweierlei Frischkäsedip
Internationale Käseauswahl mit Feigen- und Orangensenf
Brot, Baguette und Butter

❧

Schokoladenmousse
Buttermilch – Mousse mit Obstgarnitur
gebackene Banane mit Honigsauce

€ 49,50 pro Person

Hochzeitsbuffet

Hochzeitssuppe



Schweinefilettranchen in Aprikosen- Pfeffersauce
Mandelbrokkoli und glasierten Karotten
Kartoffelplätzchen

Gedünstetes Viktoriabarschfilet
Dijonsenfrahmsauce
Lauchgemüse
Bandnudeln



Zweierlei vom Lachs
gedünstet
gebeizt
mit Chicoree- Radicchiostreifen
Meeresfrüchtesalat mit Vinaigrette vom weißen Aceto Balsamico
Roastbeef mit Essiggemüse und Remouladensauce
Entenbrust aus der Teriyaki- Esspressomarinade
mit Sprossensalat und gebundener Sojasauce
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto
Dill-Gurkensalat mit Creme fraiche
Bulgursalat mit marinierter Paprika
Rohkost mit dreierlei Dips
bunte Blattsalate mit Dressing
Internationale Käseauswahl mit Salzgebäck und Trauben
Brot, Baguette und Butter



Duett von Mousse au chocolat
Mangokompott mit Schokoladensauce
Kirschmichel

zum Abschluss „ Eisbombe“

€ 54,50 pro Person

*...oder haben Sie ein persönliches Lieblingsgericht?
Gern stellen wir die Speisen mit Ihnen gemeinsam individuell zusammen.
Unsere Menüvorschläge lassen sich auch bunt mixen.*

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*

Parkhotel Bilm im Glück GmbH | Behmerothsfeld 6 | 31319 Sehnde-Bilm
Telefon +49 (0)5138 6090 | Telefax +49 (0)5138 609100 | info@parkhotel-bilm.de

Geschäftsführung: Sylvia und Mirco Hateszuer | Handelsregister Hildesheim | HRB-Nr. 35160
Bankverbindungen: Postbank Hannover | IBAN DE86 2501 0030 0523 6803 06 | BIC PBNKDEFF
Volksbank Hannover | IBAN DE36 2519 0001 0675 5828 00 | BIC VOHADE2HXXX

www.parkhotel-bilm.de

... unsere weiteren Angebote: www.glu͇ckserlebnisse.de | www.tagungshotelhannover.com | www.hochzeithannover.com | www.weihnachtshaus-bilm.de



PARKHOTEL BILM

im Glück!

BBQ Grillbuffet 1

Hochzeitssuppe



Anti Pasti (Pilze, Paprika & Zucchini)
Tomate-Mozzarella-Salat

Honig- & Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Landschinken
Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und frischem Parmesan
Rohkostplatte mit verschiedenen Dressings
bunte Blattsalate mit Ölen und Vinaigrette'
Butter & Frischkäse
Baguette & Brot



Rinderfilet in rotem Meersalz und Rosmarin mariniert
Garnelenspieße
Lachs mit Zitronenpfeffer und Majoran, in Folie gegrillt
verschiedene Sorten Bratwürstchen
Tzatziki, Bilmer Grillsauce, BBQ-Sauce



Limonen-Joghurt-Creme
lauwarme Ananas mit Honig mariniert
Vanilleeis
zu einem Preis von € 49,50 pro Person

BBQ Grillbuffet 2

Hochzeitssuppe



Vorspeisen & Salate wie in Variante 1



Rumpsteak
Garnelenspieße
Schafskäse in Folie gebraten
verschiedene Sorten Bratwürstchen



Dessert wie in Variante 1
zu einem Preis von € 43,50 pro Person

Parkhotel Bilm im Glück GmbH | Behmerothsfeld 6 | 31319 Sehnde-Bilm
Telefon +49 (0) 51 38 60 90 | Telefax +49 (0) 51 38 60 91 00 | info@parkhotel-bilm.de

Geschäftsführung: Sylvia und Mirco Hatesuer | Handelsregister Hildesheim | HRB-Nr. 35160
Bankverbindungen: Postbank Hannover | IBAN DE86 2501 0030 0523 6803 06 | BIC PBKDEFF
Volksbank Hannover | IBAN DE36 2519 0001 0675 5828 00 | BIC VOHADE2HXXX

www.parkhotel-bilm.de

... unsere weiteren Angebote: www.glückserlebnisse.de | www.tagungshotelhannover.com | www.hochzeithannover.com | www.weihnachtshaus-bilm.de

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*



Getränke

PARKHOTEL BILM
im Glück! ★★★

In unserer umfangreichen Getränkekarte finden Sie eine Auswahl von deutschen und internationalen Weinen. Jeder unserer Weine ist selbst verkostet und konnte in Geschmack und Qualität überzeugen. Hier nur ein kleiner Auszug, gern senden wir Ihnen das gesamte Angebot zu.

Beispiele für Weine unserer Getränkepauschalen:

Weißwein

Custoza DOC trocken

Veneto, Cantina Castelnuovo del Garda
Frischer und fruchtiger Wein mit intensiven, floralen Noten.

Nine & fine Franzl

Weingut Schwarzböck – Österreich
Ich bin **Franzi** von nine & fine. Ich bin fruchtig, spritzig, witzig, charmant und immer gut drauf.

Fildefere Chardonnay VdP Val de Loire trocken

Frankreich - Loire, Sauvion Et Fils
Die Nase: frisches Obst, vor allem Zitrus- und Südfrüchte.
Zuerst sehr weich, dann zeigt er sich lebendiger und frischer, dank seiner rassigen Säure.

Rosé

Fildefere SYRAH Pays d'OC

Frankreich – Loire Sauvion et Fils
Schimmernd rosa, intensive Farbe.
Die Nase: frische rote Früchte, Kirsche und Bonbon.
Sehr aromatisch, sehr frisch. Hervorragend zum Aperitif.

Rotwein

Negroamaro Primitivo – WHY NOT? trocken

Apulien
Eine Cuvée die den Körper und die Reife des Negroamaros und die Eleganz eines Primitivos vereinigt. Why Not? In der Nase Noten von reifen Früchten und Kirschen

Sangiovese IGT Toscana Caparzo trocken

Toskana, Caparzo
Sehr dicht konzentriert präsentiert er Aromen von Bitterschokolade, Kirsche und schwarzem Tee, abwechslungsreiches Tannin-Säurespiel.

Montepulciano d' Abruzzo IGT Mezzadro trocken

Abruzzen, Cantina Spinelli
Die Rebsorte Montepulciano trägt auch den Spitznamen Morellone: Vielleicht riecht man auch deshalb Schattenmorellen, Mohn und Wacholder in diesem Wein.

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*

Parkhotel Bilm im Glück GmbH | Behmerothsfeld 6 | 31319 Sehnde-Bilm
Telefon +49 (0) 51 38 60 90 | Telefax +49 (0) 51 38 60 91 00 | info@parkhotel-bilm.de

Geschäftsführung: Sylvia und Mirco Hatesuer | Handelsregister Hildesheim | HRB-Nr. 35160
Bankverbindungen: Postbank Hannover | IBAN DE86 2501 0030 0523 6803 06 | BIC PBNKDEFF
Volksbank Hannover | IBAN DE36 2519 0001 0675 5828 00 | BIC VOHADE2HXXX

www.parkhotel-bilm.de

... unsere weiteren Angebote: www.gluclerlebnisse.de | www.tagungshotelhannover.com | www.hochzeithannover.com | www.weihnachtschaus-bilm.de



PARKHOTEL BILM

Getränkepauschalen

im Glück!

★★★★

Mit unseren Getränkepauschalen sind Sie bei der Kalkulation auf der sicheren Seite.

Happy Lunch

1 Glas Secco im Glück oder Duprés Apfelsecco pro Person zum Empfang
3 Tischweine - gemeinsame Auswahl passend zu Ihrem Menü oder Buffet
vom Fass: Bitburger, Herrenhäuser und Weizen
Flaschenbiere: Weizen alkoholfrei & dunkel, Köstritzer, Bit Drive & Radler, Vita Malz
Cola, Orange und Zitrone, Orangen-, Apfel- und Maracujasaft sowie Glückswasser
Thermoskannen Kaffee & 1 Digestif
gilt für Veranstaltungen von ca. 12:00 Uhr – 17:00 Uhr)
€ 29,50 pro Person

Sorglos feiern I

3 Tischweine - gemeinsame Auswahl passend zu Ihrem Menü oder Buffet
vom Fass: Bitburger, Herrenhäuser und Weizen Benediktiner
Flaschenbiere: Weizen alkoholfrei & dunkel, Köstritzer, Bit Drive & Radler, Vita Malz
Cola, Orange und Zitrone, Glückswasser, Orangensaft, Apfelsaft, Maracujasaft
€ 38,50 pro Person

Sorglos feiern II

Secco im Glück oder alkoholfreier Duprés Apfelsecco
3 Tischweine - gemeinsame Auswahl passend zu Ihrem Menü oder Buffet
vom Fass: Bitburger, Herrenhäuser und Weizen
Flaschenbiere: Weizen alkoholfrei & dunkel, Köstritzer, Bit Drive & Radler, Vita Malz
Cola, Orange und Zitrone, Glückswasser, Orangensaft, Apfelsaft, Maracujasaft
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon sowie Spirituosen aus unserer Auswahlkarte
€ 48,50 pro Person
Sorglos I und II dauern jeweils 8 Stunden.
Weitere Getränke werden nach Verzehr berechnet.

Party open end

Secco im Glück oder alkoholfreier Duprés Apfelsecco
3 Tischweine - gemeinsame Auswahl passend zu Ihrem Menü oder Buffet
vom Fass: Bitburger, Herrenhäuser und Weizen
Flaschenbiere: Weizen alkoholfrei & dunkel, Köstritzer, Bit Drive & Radler, Vita Malz
Cola, Orange und Zitrone, Glückswasser, Orangensaft, Apfelsaft, Maracujasaft
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon sowie Spirituosen aus unserer Auswahlkarte
Kaffee- (auch Kaffeespezialitäten) und Teebar zur Selbstbedienung
von 16.00 Uhr bis 4.00 Uhr
€ 59,50 pro Person

Auswahlkarte Spirituosen

(alle Spirituosen werden in 2cl ausgeschenkt)
Ramazotti, Aversa, Jägermeister, Aquavit, Baileys, Sambuca, Ouzo, Havanna
Likör 43, Osborne, Bacardi, Gin, Asbach Uralt, Ballentins, Jim Beam, Tequila Silver und Gold,
Wodka, Korn, Fürst Bismark, Malteserkreuz, Hausliköre
Edelobstbrände – Williamschrist und Obstwasser ... und...

Parkhotel Bilm im Glück GmbH | Behmerothsfeld 6 | 31319 Sehnde-Bilm
Telefon +49 (0) 51 38 60 90 | Telefax +49 (0) 51 38 60 91 00 | info@parkhotel-bilm.de

Geschäftsführung: Sylvia und Mirco Hatesuer | Handelsregister Hildesheim | HRB-Nr. 35160
Bankverbindungen: Postbank Hannover | IBAN DE86 2501 0030 0523 6803 06 | BIC PBNKDEFF
Volksbank Hannover | IBAN DE36 2519 0001 0675 5828 00 | BIC VOHADE2HXXX

www.parkhotel-bilm.de

... unsere weiteren Angebote: www.glu͇ckserlebnisse.de | www.tagungshotelhanover.com | www.hochzeithannover.com | www.weihnachtschaus-bilm.de

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*

Cocktailpauschalen

4 Cocktails Ihrer Wahl aus unserer Auswahlkarte

Piña Colada
Sex on the Beach
Swimming Pool
Tequila Sunrise
Planters Punch

Alkoholfreie Cocktails:

Florida
Virgin Colada

Kleine Cocktailpauschale

50 Cocktails
zum Preis von € 325,00

Große Cocktailpauschale

100 Cocktails
zum Preis von € 550,00

Für jeden weiteren Cocktail berechnen wir € 5,50.

Schokoladenbrunnen

Ob zum Empfang, zum Dessert oder als Mitternachtshupferl.
Schokolieren Sie die verschiedensten Früchte an unserem Brunnen und lassen Sie sich von dem hellen oder dunklen Traum aus feinsten Schokolade verführen.

€ 99,00 für den Brunnen
€ 7,50 pro Person für Schokolade und Obst

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*

Parkhotel Bilm im Glück GmbH | Behmerothsfeld 6 | 31319 Sehnde-Bilm
Telefon +49 (0) 51 38 60 90 | Telefax +49 (0) 51 38 60 91 00 | info@parkhotel-bilm.de

Geschäftsführung: Sylvia und Mirco Hatesuer | Handelsregister Hildesheim | HRB-Nr. 35160
Bankverbindungen: Postbank Hannover | IBAN DE86 2501 0030 0523 6803 06 | BIC PBNKDEFF
Volksbank Hannover | IBAN DE36 2519 0001 0675 5828 00 | BIC VOHADE2HXXX

www.parkhotel-bilm.de

... unsere weiteren Angebote: www.glu͇ckerlebnisse.de | www.tagungshotelhannover.com | www.hochzeithannover.com | www.weihnachtchaus-bilm.de

„All in“ - die exklusive Variante

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste von A-Z ganz nach Ihren Wünschen

- Secco im Glück... Empfang und Duprés Apfelsecco als alkoholfreie Alternative dazu Flying Buffet mit Fingerfood
- Wählen Sie ein Buffet aus unseren Vorschlägen Ihr Wunschbuffet oder stellen mit uns ihr individuelles Buffet oder 4-GängeMenü (mit 2 Hauptgängen zur Wahl) zusammen
- Getränkepauschale „Party open end“ von 16:00 Uhr bis 4.00 Uhr morgens:
 - Secco im Glück oder alkoholfreier Duprés Apfelsecco
 - 3 Tischweine – gemeinsame Auswahl passend zu Ihrem Menü oder Buffet
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon
vom Fass: Bitburger, Herrenhäuser und Weizen
 - Flaschenbiere: Weizen alkoholfrei & dunkel, Köstritzer, Bit Drive & Radler, Vita Malz Cola, Orange und Zitrone, Glückswasser, Orangensaft, Apfelsaft, Maracujasaft sowie Spirituosen aus unserer Auswahlkarte
 - Kaffee- (auch Kaffeespezialitäten) und Teebar zur Selbstbedienung
- Lassen Sie Ihre Feier mit Tanz und Musik zu einem unvergesslichen Abend werden. Für den DJ sorgen natürlich wir
- Mit einer fruchtigen Hochzeitstorte oder Geburtstagstorte krönen Sie den Höhepunkt Ihres Abends
- Auch für die Dekoration ist bestens gesorgt - Blumengestecke und Menükarten sind bereits im Preis enthalten.
- Neu! Eine Fotobox mit allem Zubehör sowie Auf-und Abbau unsererseits ist mit dabei. Die Bilder werden direkt ausgedruckt und alle Bilder werden auf einen USB-Stick gespeichert, den Sie dann mitnehmen dürfen
- Eingedeckt wird immer mit einem silbernem Platzteller, einer weißen Stoffserviette, Wasser- und Weingläser, Cremefarbene Kerzen in Kerzenständern sowie mit Besteck

Buchbar an einem Tag Ihrer Wahl ab 16.00 Uhr

ab 110 Erwachsenen € 124,50 pro Person
 ab 100 Erwachsenen € 129,50 pro Person
 ab 90 Erwachsenen € 134,50 pro Person
 ab 80 Erwachsenen € 139,50 pro Person
 ab 70 Erwachsenen € 144,50 pro Person
 ab 60 Erwachsenen € 149,50 pro Person

Parkhotel Bilm im Glück GmbH | Behmerothsfeld 6 | 31319 Sehnde-Bilm
 Telefon +49 (0)51 38 60 90 | Telefax +49 (0)51 38 60 91 00 | info@parkhotel-bilm.de

Geschäftsführung: Sylvia und Mirco Hatesuer | Handelsregister Hildesheim | HRB-Nr. 35160
 Bankverbindungen: Postbank Hannover | IBAN DE86 2501 0030 0523 6803 06 | BIC PBNKDEFF
 Volksbank Hannover | IBAN DE36 2519 0001 0675 5828 00 | BIC VOHADE2HXXX

www.parkhotel-bilm.de

... unsere weiteren Angebote: www.glueckserlebnisse.de | www.tagungshotelhannover.com | www.hochzeithannover.com | www.weihnachtschaus-bilm.de

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*



Happy Sunday **PARKHOTEL BILM** *im Glück!* ★★★

Nur sonntags von 12.00-17.00 Uhr buchbar.

Secco im Glück... Empfang und Duprés Apfelsecco als alkoholfreie Alternative

Minestrone



Schweinerückenroulade

gefüllt mit Salbei und Landschinken im Kräutermantel

Rotweinsauce

Romanesco/ Gebackene Kartoffeln

Gebratenes Lachsfilet auf

Gewürztomaten-Zucchini-Gemüse

Zweierlei Bandnudeln



Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Landschinken

Anti Pasti mit Champignons und Paprika

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Thunfischmedaillon im mediterranen Kräutermantel

Zucchinicarpaccio, Gorgonzoladressing, geröstete Pinienkerne

Tafelspitz in Zitronen-Minz-Marinade

Brotsalat mit getrockneten Tomaten und Schwarzen Oliven

Spitzkohlsalat mit Paprika und Schafskäse

Rucolasalat mit Parmesan und eingelegter Aubergine

Rohkostplatte mit Balsamicovinaigrette und Kräuterfrischkäse-Dressing

Käsebrett mit Trauben und Salzgebäck

Ciabatta, Brotauswahl und Butter



Mousse von weißer Schokolade

Panna Cotta mit Himbeersauce

Tiramisu /Marinierter Obstsalat

Getränkepauschale „Happy Lunch“ von 12.00-17.00 Uhr

1 Glas Secco im Glück oder Duprés Apfelsecco pro Person zum Empfang

3 Tischweine - gemeinsame Auswahl passend zu Ihrem Menü oder Buffet

vom Fass: Bitburger, Herrenhäuser und Weizen

Flaschenbiere: Weizen alkoholfrei & dunkel, Köstritzer, Bit Drive & Radler, Vita Malz

Cola, Orange und Zitrone, Orangen-, Apfel- und Maracujasaft sowie Glückswasser

Thermoskannen Kaffee & 1 Digestif

1 große Frucht Obsttorte

Auch für die Dekoration ist bestens gesorgt - Blumentischgestecke und
Menükarten sind bereits im Preis enthalten.

Zum Preis von € 79,00 pro Erwachsenen ab 40 Erwachsenen Personen

Parkhotel Bilm im Glück GmbH | Behmerothsfeld 6 | 31319 Sehnde-Bilm
Telefon +49 (0) 51 38 60 90 | Telefax +49 (0) 51 38 60 91 00 | info@parkhotel-bilm.de

Geschäftsführung: Sylvia und Mirco Hatesuer | Handelsregister Hildesheim | HRB-Nr. 35160
Bankverbindungen: Postbank Hannover | IBAN DE86 2501 0030 0523 6803 06 | BIC PBNKDEFF
Volksbank Hannover | IBAN DE36 2519 0001 0675 5828 00 | BIC VOHADE2HXXX

www.parkhotel-bilm.de

... unsere weiteren Angebote: www.glueckerlebnisse.de | www.tagungshotelhannover.com | www.hochzeithannover.com | www.weihnachtschaus-bilm.de

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*

Freie Trauung im hoteleigenen Park

Für ein ganz besonderes Trauerlebnis unter blauem Himmel in unserem romantischen Park bieten wir Ihnen eine freie Trauung, inklusive Aufbau der Stühle, Stuhlhussen für das Brautpaar und Rednerpult an.

Grundpauschale für 50 Personen
zum Preis von € 400,00

Für jede weitere Person berechnen wir € 5,00.

Gern sind wir Ihnen auch bei der Auswahl eines Trauredners behilflich.

Torten, Kuchen und Kaffee

Unser Kuchenangebot für Sie:

pro Torte (16 Stück) € 49,00

Latte Macchiato-Torte
Himbeer-Käse-Sahne-Torte
Makronentorte
Joghurt-Limetten-Torte
Schoko-Royal-Torte
Nuss-Sahne-Torte
Schwarzwälder-Kirsch-Torte
Philadelphia-Himbeer-Torte

pro Kuchen rund (12 Stück) € 35,00

Erdbeer-Kuchen
Himbeer-Kuchen
Apfelkuchen
Käsekuchen

Blechkuchen
je Stück € 2,20
Butterkuchen je Stück € 2,20
Zwetschkuchen je Stück € 2,50

Bei allen Kuchen brauchen wir die Bestellung 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung
Die Mindestbestellung je Sorte: ganze Torte, ganzer Kuchen,
Blechkuchen 12 Stück

Gern können Sie Ihren Kuchen oder Ihre Torten auch selbst mitbringen. Hierfür berechnen wir eine Servicepauschale von € 3,50 pro Person.

Gern sind wir bei der Dekoration behilflich und organisieren vom klassischen Blumenarrangement bis hin zu modernen, leichten Dekorationen von unserer Floristin. Soll es 'mal etwas anderes sein? – Wie wäre es dann mit einem Feuerwerk oder einer Limousine?

Natürlich besteht auch die Möglichkeit unsere Stühle mit weißen Hussen zu überziehen. Diese werden mit € 10,50 pro Stuhlhusse berechnet. Diese sind für unsere Stühle extra angefertigt, passen genau und verrutschen nicht nach dem ersten Hinsetzen.
Im Preis enthalten sind die Reinigung,
sowie das Auf- und Abziehen der Hussen.

Bei dem Buffet/Menü und bei einer zusätzlichen Wahl von unserer Getränkepauschale sind Kinder bis einschließlich 3 Jahre kostenfrei, für Kinder im Alter von 4-11 Jahre berechnen wir den halben Preis. Kinder ab 12 Jahre werden normal berechnet.

Brauchen Sie noch einen Musiker, Alleinunterhalter oder ein Showprogramm? Fordern Sie einfach unsere Musikerliste an oder nutzen unser vielfältiges Adressmaterial von Künstlern aller Art.
P.S. Für alle Veranstaltungen mit eigener Musik berechnen wir eine einmalige Gema-Kostenpauschale von € 69,00 bei DJ's, Alleinunterhaltern und bei Bands ab 2 Personen.

Ebenfalls garantieren wir Ihnen, dass an dem Tag Ihrer Veranstaltung keine zweite weiße Braut bei uns feiern wird.

Wichtige Zusatz Hinweise:

Sollten Sie ein Feuerwerk planen, ist dies selbstverständlich möglich. Dies geht nur über eine Feuerwerksfirma mit Genehmigung. Das heißt ein selbstständiges Abfeuern ist nicht gestattet.

Ebenfalls muss das Steigen von Luftballons von der Luftfahrtbehörde genehmigt werden. Dies ist kostenfrei. Hier erhalten Sie von uns einen Link, wo Sie dies anmelden können. Ohne eine Genehmigung dürfen KEINE Luftballons steigen gelassen werden.

Konfettidosen/Kanonen, Glitterherzen etc. dürfen nicht abgefeuert werden. Gleiches gilt auch für „Plastik Blumen“ die in unserem Park als Streuung für z.B. die freie Trauung genutzt wird. Wir möchten Ihnen einfach die lästigen Reinigungsgebühren, ab € 400,00 ersparen, da es sehr mühsam ist, dass Ganze zu beseitigen. Echte Blumenblüten sind zur Streuung, im Park natürlich möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis sowie um Ihre Mithilfe, dies Ihren Gästen mitzuteilen. VIELEN DANK



Übernachtung

PARKHOTEL BILM
im Glück! ★★★

Ein gelungener Ausklang Ihrer Veranstaltung bei einem Frühstück mit Ihren Gästen!

Doppelzimmer für € 109,50 pro Zimmer und Nacht

Einzelzimmer für € 69,50 pro Zimmer und Nacht

(Der Zimmerpreis gilt **NUR** bei direkt Buchungen über uns per Telefon oder E-Mail.)

Ebenso gibt es 3 und 4-Bett-Zimmer sowie Zustellbetten für Kinder.

Hier noch die kleine Übersicht zu den Aufbettungspreisen

Kinder von 0-3 Jahre schlafen im Baby/Reisebett für € 11,00 einmalig

Kinder von 4-11 Jahre schlafen für €24,00 pro Nacht und ab 12 Jahre € 32,00 pro Nacht und pro Kind

Kinder die im Bett der Eltern schlafen – sind kostenfrei

Bei Veranstaltungen ab 50 Personen schläft das Veranstalterpaar kostenfrei bei uns im Haus.

Bei Veranstaltungen mit Tanz am Abend sind bei uns, freitags mind. 5 Doppelzimmer und samstags 10 Doppelzimmer die Mindestabnahme.

Hunde sind für eine Reinigungsgebühr von € 10,00 herzlich willkommen!

Im Zimmerpreis enthalten sind die Teilnahme an unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet, die Getränke aus der Minibar, Parken, WLAN sowie die Nutzung des Relax- und Wellnessbereiches mit Schwimmbad, Finnischer Sauna, Dampfbad mit Sternenhimmel, Infrarot- Gesundheitskabine und Ruheraum. Gern verteilen wir auch auf den Zimmern Ihre persönlichen Grüße für Ihre Gäste. Hier wird eine Dienstleistungspauschale von € 3,00 pro Zimmer berechnet.

Warum Sie bei uns feiern sollten...

Kompetente Gastgeber in allen Bereichen, die Sie gern mit ihrer Freude und Begeisterung anstecken.

Keine versteckten Kosten !

Wir berechnen zu unseren Menüs, Buffet und Getränkepauschalen keine extra Raummiete oder Servicekosten pro Mitarbeiter oder, oder, oder...

In unseren Preisen ist Trinkgeld nicht enthalten. Wenn wir Sie mit unserem Service glücklich machen konnten, freuen wir uns über ein angemessenes Dankeschön in unsere Trinkgeldkasse an der Rezeption oder im Restaurant. Es wird zentral verteilt und auch alle fleißigen Hände im Hintergrund werden bedacht. Vielen Dank.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste

*„Glück ist Liebe.
Wer lieben kann, ist glücklich“*

Hermann Hesse

Alle Preise und Angebote sind gültig bis zum Erscheinen einer neuen Mappe.

Parkhotel Bilm im Glück GmbH | Behmerothsfeld 6 | 31319 Sehnde-Bilm
Telefon +49 (0)5138 6090 | Telefax +49 (0)5138 609100 | info@parkhotel-bilm.de

Geschäftsführung: Sylvia und Mirco Hatesuer | Handelsregister Hildesheim | HRB-Nr. 35160
Bankverbindungen: Postbank Hannover | IBAN DE86 2501 0030 0523 6803 06 | BIC PBNKDEFF
Volksbank Hannover | IBAN DE36 2519 0001 0675 5828 00 | BIC VOHADE2HXXX

www.parkhotel-bilm.de

... unsere weiteren Angebote: www.glu͇ckserlebnisse.de | www.tagungshotelhanover.com | www.hochzeithannover.com | www.weihnachtshaus-bilm.de

*...wunderbare,
unvergessliche und
erzählenswerte
Momente erleben!*