



LAUDENSACKS BANKETT

LASSEN SIE SICH
BEGEISTERN!

www.laudensacks.de



BEI UNS WIRD IHRE VERANSTALTUNG EIN ERFOLG.

LIEBE GÄSTE,

vielen Dank für Ihr Interesse. Ob Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Firmenfeiern, Taufen, Weihnachtsfeiern oder einer Party im Freundeskreis. Unsere kulinarischen Highlights auf den nächsten Seiten sollen Sie Bereits erwartungsvoll darauf einstimmen.

Wir bieten Ihnen vom kleinen Empfang bis zum Dinner einen Rundumservice, perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Sie können uns gerne wissen lassen, wenn Sie eigene Ideen und Vorstellungen haben. Durch eine persönliche Beratung werden wir sicher auch Ihren Wünschen und Vorstellungen gerecht werden.

Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen!



Benjamin Wallace
Direktion



Frederik Desch
Küchenchef



Anton Schick
Inhaber



FINGERFOOD

Fingerfood gehört beinahe zu jedem Empfang dazu. Ob als kleiner Appetitanreger vor dem Essen oder als Begleitung bei einem Sektempfang. Starten Sie gemütlich mit einem lockeren Empfang auf einer unserer beiden Terrassen oder in Ihrem Veranstaltungsraum.

PERLHUHNKRUSTEL

Violetter Traubensenf | marinierter Spitzkohl | Löffel

8 Euro

TATAR VOM RHÖNER RIND

Kaviar | Creme Fraiche | Schnittlauch | Sauerteigbrot

8 Euro

SPHÄRE VOM MOZZARELLA

Tomaten | Basilikumpesto | Ciabattabrot

8 Euro

GEWÜRZLACHS MIT GRÜNEM APFEL

Wasabi | eingelegte Bete | Pumpernickelbrot

8 Euro

3ERLEI (VARIATION)

20 Euro



MENÜ

Sterneküche – die Kunst zu genießen in Laudensacks Gourmet-Restaurant
Bad Kissingen. Feinste Gaumenfreuden für Kenner und Genießer.

Auszeichnungen:

Michelin 1 Stern, Feinschmecker 3 F, Gault Millau 15 Punkte

VORSPEISE

Entenleberparfait | Mandeln | getrockneten Aprikosen | Brioche

SCHAUMSUPPE

Atlantik Hummer | Curry | Zitronengras | Erbsenschoten

ZWISCHENGANG

Confierte Rhöner Lachsforelle | Wurzelgemüsesud | Champignon | Pastinake

HAUPTGANG

Rosa gebratener Kalbsrücken | geschmorte Kalbsbacke | Spätburgundersauce
glasiertem Gemüse | Petersilienknödel

DESSERT

Schokoladencremaux | Mango | Passionsfrucht

KÄSEAUSWAHL VON MAITRE AFFINEUR WALTMANN

Feigensenf | Zwetschgen-Ingwersenf

MENÜ 6 GANG

150,00 Euro

MENÜ 5 GANG (OHNE KÄSE)

135,00 Euro

MENÜ 4 GANG (OHNE KÄSE & SCHAUMSUPPE)

120,00 Euro

MENÜ 3 GANG (OHNE KÄSE, ZWISCHENGANG & SCHAUMSUPPE / VORSPEISE)

105,00 Euro

KAFFEE | KUCHEN | GETRÄNKE

Gerne verwöhnen wir Sie mit Kuchen und Torten, die speziell für Ihr Event zubereitet werden. Zusätzlich bieten wir Ihnen eine exklusive Auswahl an Getränken im Rahmen Ihrer Veranstaltung an. Lassen Sie einen rundum perfekten Tag an unserer Bar, in unserer Lounge oder im Sommer auf einer unserer beiden Terrassen ausklingen.



UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Ob ein individuell gestaltetes Seminar mit Ihren Freunden, eine außergewöhnliche Firmenfeier mit Ihren Kollegen oder eine kleine aber feine Familienfeier mit Ihren Lieben: So unterschiedlich die Anlässe, so zahlreich sind die Möglichkeiten in unseren wertig ausgestatteten Räumlichkeiten.

GOURMET-RESTAURANT
20 Personen



PARK-RESTAURANT
20 Personen



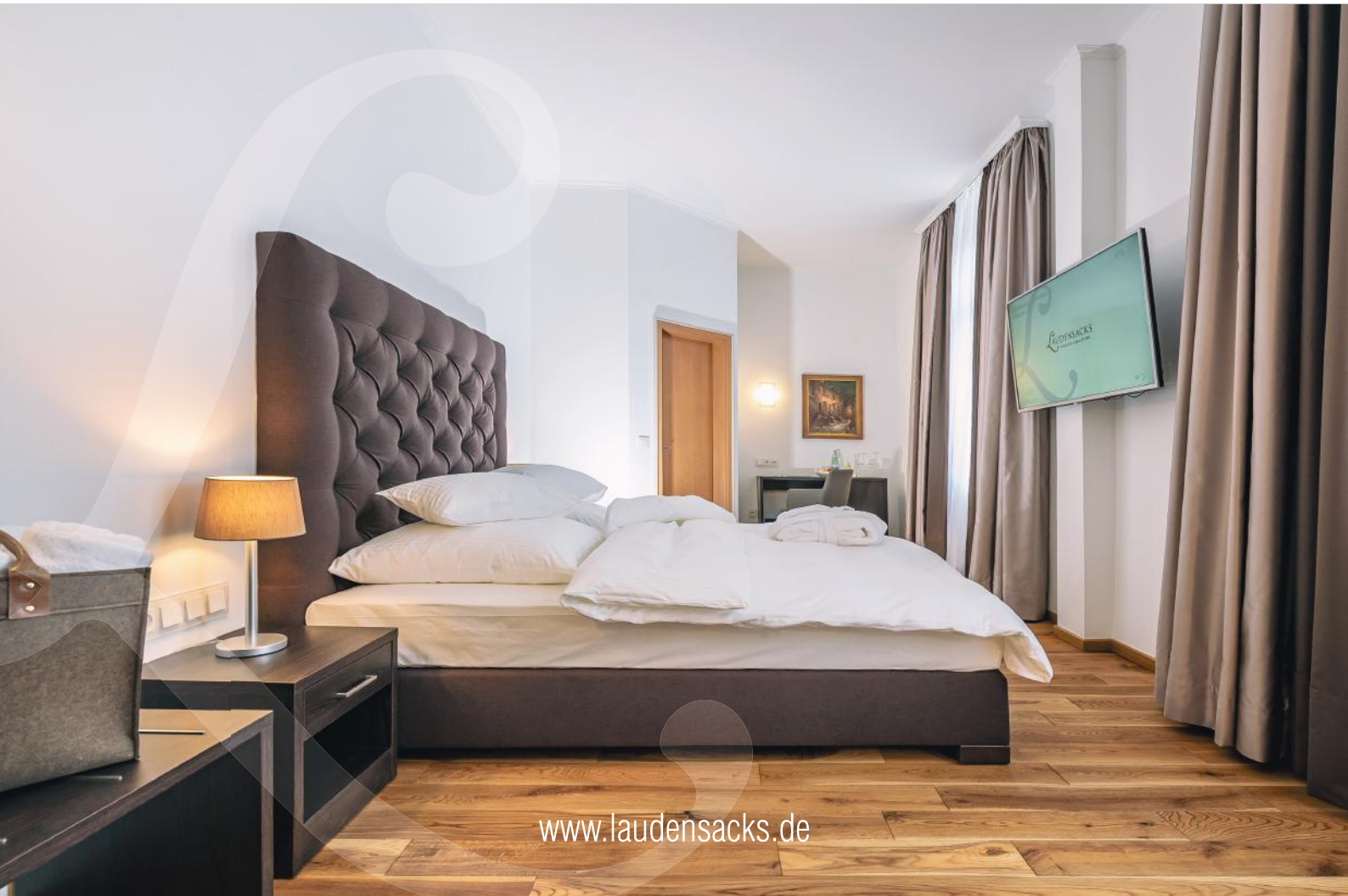
LOUNGE
15 Personen



RUNDUM WOHLFÜHLEN

Genießen Sie auch nach Ihrem Event ein Stück Freiheit vom Alltag. Erleben Sie Wellness, Kultur und kostbare Momente. Tanken Sie Energie inmitten einer der schönsten und traditionsreichsten Kurorte Deutschlands. Bei uns lässt sich das Leben von seiner schönsten Seite genießen.

Erleben Sie unseren über 4000 m² großen Hotelpark mit Seerosenteich, eigenem Kneippbecken und Liegestühlen. Erholen Sie sich in unserer großzügigen Saunawelt mit Infrarotkabine, Whirlwanne und Sauna oder entspannen Sie bei exklusiven Behandlungen in unserem Beauty Spa.





LAUDENSACKS
PARKHOTEL & BEAUTY SPA

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Durch eine persönliche Beratung werden wir sicher auch Ihren Wünschen und Vorstellungen gerecht werden.

Wir freuen uns auf das
Gespräch mit Ihnen!

Tel. +49 971 7224-0
info@laudensacks.de

www.laudensacks.de