

Zimmerraten 2022

Einzelzimmer**	Ü/F (€)	HP (€)*	VP (€)*
franz. Balkon zur Saline gelegen (Standard)	96,-	122,-	136,-
Balkon zum Garten gelegen (Komfort)	112,-	138,-	152,-
Balkon in Richtung Kurpark gelegen (Komfort)	121,-	147,-	161,-

Doppelzimmer**	Ü/F (€)	HP (€)*	VP (€)*
zum Garten gelegen (Standard)	75,-	101,-	115,-
Balkon oder Terrasse zum Garten gelegen (Komfort)	75,- bis 87,-	101,- bis 113,-	115,- bis 127,-
Balkon in Richtung Kurpark gelegen (Komfort) (Deluxe)	91,- bis 102,-	117,- bis 128,-	131,- bis 142,-

Junior-Suite**	Ü/F (€)	HP (€)*	VP (€)*
Bad mit großer Wanne / Dusche / Bidet / sep. WC / Teeküche - Balkon in Richtung Kurpark	109,-	135,-	149,-

Salinen-Suite**	Ü/F (€)	HP (€)*	VP (€)*
Bad mit Whirlpool / Dusche / Bidet / sep. WC / sep. Schlafzimmer / Wohnzimmer / Teeküche / 2 x TV - Balkon in Richtung Kurpark und Gradierwerk	135,-	161,-	175,-

**** In jedem Zimmer:** Dusche oder Bad / WC / Telefon / TV / Radio / Minibar / Safe / Bügelstation / Fön und Bademantel

Unsere Halbpension beinhaltet Frühstück und Abendessen. Auf Wunsch können Sie aber gerne anstatt des Abendessens die Halbpension auch Mittags einnehmen. Für nicht eingenommene Mahlzeiten erfolgt keine Barvergütung. Hund pro Tag € 10,- (ohne Verpflegung)

Parkhaus:
je 24 Std. € 7,- / bis 7 Tage € 15,- / bis 14 Tage € 25,- / bis 21 Tage € 30,- / bis 28 Tage € 35,-

Die Preise verstehen sich inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer pro Person und Tag (im DZ u. Suiten pro Person und Tag bei Belegung mit zwei Personen).

* ab einem Aufenthalt von 3 Tagen buchbar
- Änderungen vorbehalten -

Parkstrasse 1-5 • D-32105 Bad Salzuflen
Tel. +49 (0) 52 22/39 90 • Fax +49 (0) 52 22/39 94 62
info@kurparkhotel.de • www.kurparkhotel.de

Kurpark
HOTEL

Wie wir Sie kulinarisch im Kurpark Hotel verwöhnen:

Von unserem großen Frühstücksbuffet genießen Sie folgende Leckereien*, die Ihnen unsere Servicemitarbeiter auch gerne am Tisch servieren:

Frisches Obst wie: Ananas, Erdbeeren, Obstsalat, Kiwi, Melone, Orangenscheiben, Papaya

Orangensaft, Multivitaminsaft, Grapefruit-Diätsaft, Bananensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Karottensaft, Tomatensaft, Traubensaft, Mangosaft, Molke, Vollmilch, fettreduzierte Milch, Mineralwasser, stilles Wasser, Prosecco

Zwölf Sorten handgerührte Faller Konfitüre und elf Sorten ausgesuchter Honig der Imkerei Feldt.

Quark „natur“, Kräuterquark, Joghurt „natur“, verschiedene Fruchtjoghurts, Bircher Müsli „angerührt“, Trauben-Nußmüsli, Rote Grütze, Trockenpflaumen, getrocknete Aprikosen, Cornflakes, Special K, Smacks, Toppas, SchokoPops, Honig Krispies, Leinsamen, Sonnenblumenkerne

Räucherlachs, Graved Lachs, Forellenfilet, Eismeergarnelen, Heringssalat, Dillhappen, Matjestopf, Senf-Dill-Soße, Cocktailsoße, Sahnemeerrettich, frische Tomaten, Gurken, gekochtes Mett in Aspik, Kalbsleberwurst, Teewurst, lippische Leberwurst, Blutwurst, Sommermettwurst, Lyoner, Zwiebelmett, gekochter Schinken, Lachsschinken, Parmaschinken, Papenschinken, Wurstsalat von feiner Lyoner

Allgäuer Emmentaler, Gouda, Höhlenkäse, Tilsiter, Hüttenkäse, Frischkäse „natur“, Frischkäse mit Kräutern, sowie verschiedene Weichkäsesorten von Kuh und Ziege

Lippisches Landbrot, Altdeutsches Schwarzbrot, Körnerbrot, Stuten, Brioche, Weißbrot, Toast, Knäckebrot, Zwieback, Croissants, diverse Brötchensorten, Sandkuchen, Kleingebäck

An unserem Buffetinduktionsherd für Sie frisch zubereitet: Gekochte Eier, Rühreier, Spiegeleier oder Omelette, Wiener Würstchen, Weißwürste, Leberkäse

Wählen Sie dazu folgende Zutaten: Streifen von gekochtem Schinken, Frühstücksspeck, Rostbratwürstchen, Eismeergarnelen, Baked Beans, Mozzarella, Basilikum, Petersilie, Zwiebelwürfel, Schnittlauch, Tomatenwürfel

Feiner Pfannkuchen (Crêpe) mit Ahornsirup, Honig oder Konfitüre nach Wahl

Kaffee, entkoffeinierter Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino, Espresso, Schokolade, Milch, sowie 12 verschiedene Sorten loser Tee

Zum Mittagessen haben Sie die Auswahl unter: fünf täglich wechselnden Gerichten, selbstverständlich mit Suppe und Dessert.

Unsere täglich wechselnden Abendmenüs beinhalten: Salate vom Bufett mit frischen Aromaten, Vorspeise, Suppe, Auswahl unter vier Hauptgängen, Auswahl internationaler Käse und Dessert.

...und um Ihnen noch mehr Abwechslung zu bieten servieren wir Ihnen: Montags ein typisches Regionalmenü und Samstags (in der Saison) schlemmen Sie von unseren wechselnden Themen-Saisonbuffets.

* Änderungen vorbehalten