

Sonstige Angebote:

Kinderangebot „Obelix“

Chicken Nuggets
mit Erbsengemüse
und Pommes Frites (a,b,d)

€ 8,00

Frühstücksbuffet

Täglich von 6:30 – 10:00 Uhr,
Samstag, Sonntag und Feiertags von 7:00 – 10:30 Uhr

Genießen Sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet
mit frisch zubereiteten Eierspeisen,
inklusive Kaffee, Tee und Saft!

Preis pro Person 14,00 €

Gutscheine zum Verschenken!

Immer ein passendes Geschenk!

Bei uns erhalten Sie Gutscheine ab € 20,00!

Festliche
Menü- und Buffet-
vorschläge

2026.2

Allergenkennzeichnung:

Zusatzstoffe: 1 Nitritpökelsalz 2 Alkohol

Allergene: a Glutenthaltiges Getreide

c Soja und Sojaerzeugnisse

e Schalenfrüchte

f Sellerie und Sellerieerzeugnisse

h Sesam, Nüsse

3 Sulfide

b Eier und Eierzeugnisse

d Milch, Lactose

g Senf

i Krebs und Schalentiere

Sehr verehrter Gast

bei der Vorbereitung und Organisation Ihrer
Veranstaltung oder Feierlichkeit
stehen wir Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite.
Wir sind für Sie da!

Mit den vielfältigen Möglichkeiten des
Parkhotels „Güldene Berge“
möchten wir Sie nachfolgend näher bekannt
machen.

Novaliszimmer	ca. 14 Personen
Spiegelzimmer	ca. 20 Personen
Wintergarten	ca. 14 Personen
Restaurant	ca. 50 Personen
Erlebnisfläche gesamt	ca. 100 Personen

Bankett- & Tagungsraum im Gästehaus	ca. 40 Personen
--	-----------------

Scheune	ca. 40 Personen
Terrasse der Scheune	ca. 60 Personen

Getränkepauschale für Feierlichkeiten

Alle alkoholfreien Getränke

Alle Biere

Weine:

Weingut Herzer

Weißer Burgunder, weiß, trocken

Bacchus, weiß, fruchtig

Rotling, rosé, feinherb

Blauer Zweigelt, rot, trocken

Rotkäppchen-Sekt und Prosecco

Spirituosen:

Kümmerling, Ramazzotti, Williams, Baileys,

Havana Club, Gin, Jim Beam

Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten

Ab 14:30 / 15:00 Uhr beginnend mit Sektempfang,
Kaffee, bis 0:00 Uhr

€ 50,00 pro Person (Kinder bis 12 Jahre 3,00 € pro Jahr)

Ab 12:00 Uhr bis 0:00 Uhr zusätzlich noch Mittagessen
€ 57,00 pro Person (Kinder bis 12 Jahre 3,50 € pro Jahr)

Ab 17:00 Uhr bis 0:00 Uhr nur abends
€ 45,00 pro Person (Kinder bis 12 Jahre 2,50 € pro Jahr)

Ab 0:00 Uhr für jede weitere begonnene halbe Stunde
€100,- pauschal bis 15 Personen, € 150,- pauschal bis 25
Personen,
€ 200,- ab 26 Personen

Die Pauschale kann bis maximal 01:30 Uhr verlängert
werden!!! Für 10,00 € pro Person sind Cocktails
(3 verschiedene) zu buchbar!!

Stellen Sie sich ihr eigenes MENU zusammen
(ab 15 Personen)

Suppenauswahl:

Paprikacremesuppe
mit Rucolapesto (d) 8,00

oder

Geflügelconsommé „Primavera“
mit Frühlingsgemüse & Bärlauch (f) 8,50

oder

Avocado-Lachs-Tatar
auf Kartoffelrösti und Rucola (a,c,h) 10,50

Hauptgangauswahl:

im Kräutersud gegarte Putenbrust

Und/oder

Schweinefilet im Speckmantel

Und/oder

Kalbstafelspitz (c)

Und/oder

gebratenes Lachs - oder Zanderfilet

dazu servieren wir auf Platten und in Schüsseln:

Frisches Marktgemüse, Zucchini-Paprika-Gemüse,
Reis, Butterkartoffeln, Herzoginkartoffeln
Sherry-Rahmsauce, Portweinsauce (d,g)
oder Dillrahmsauce, Meerrettichsauce 32,00

Dessertauswahl:

Joghurt Panna Cotta
auf Mango-Himbeersauce (b,d) 7,50

oder

Tiramisu, klassisch (b,d) 8,50

oder

Sorbet mit Sekt aufgegossen 7,00

„Buffet „Güldene Berge“

(ab 20 Personen)

Suppe

Bärlauchcremesüppchen

mit Croutons (a,d)

KALT

Herzhafte Fleischplatte

mit hausgemachtem Roastbeef, Schweinebraten,
Schinkenröllchen und Knacker von Gallander

Fischplatte

mit geräucherter Forelle, Welsfilet
und gebeiztem Lachs

Salatauswahl

gemischte Blattsalate mit 2 Dressings,
Cole Slaw, Gurke-Tomate-Feta,
Karotten-Mais-Salat mit jungem Spinat (g,c,h)

Internationale Käsevariation

mit Baguette Auswahl & Butter

WARM

Putensteak in Sherryrahm (d)

Spanferkelrolle Schwarzbiersauce (2)

Duett von Zander und Wels

Reis, Kartoffel-Gratin, Herzoginkartoffeln,
buntes Gemüse, Bayrisch Kraut mit grobem Senf

Dessert im Glas

Panna -Cotta mit Himbeersauce (b,h)

Eis im Glas

€ 43,50

Buffet „Scheune“

(ab 20 Personen)

Suppe

Rinder-Consommé

mit Gemüsestreifen und eigener Einlage

Kalt

Salate:

Kraut,- Gurken,- Karotten,- und Tomaten-Brotsalat,
Blattsalate mit Dressing (c,h)

Regionales Käsebrett

Baguette Auswahl & Butter

WARM

Spanferkelkeule

auf Bayrisch Kraut und Serviettenknödel (2,g)

Sauerbraten vom Rind

mit Apfelrotkohl und Wickelklöße (a,g,d)

Dessert

Vanille-Quark-Creme mit Beerenragout
Schoko-Sahne-Pudding (d)

€ 38,50

Festtagsmenüs

(ab 20 Personen, serviert auf Platten und in Schüsseln)

Festtagsmenü 1

Vorspeise

Karottencremesüppchen

mit Orange, Ingwer und Coutons (a,b,d,e)

Hauptgang

Maishähnchenbrust

und

Rinderbraten

mit Zucchini-Paprika-Gemüse

Serviettenknödel und Petersilienkartoffeln (a,b,d)

Dessert

Schokoküchlein mit Vanilleeis (d,a,b)

€ 39,00

Festtagsmenü 2

Vorspeise

Ziegenkäse

mit Tomatenmarmelade und Baguette (a)

Hauptgang

Rinderbäckchen (f)

und

gebratenes Welsfilet (a)

mit Gemüseauswahl der Saison und Speckbohnen
Kroketten und Kartoffelpüree (d,2)

Dessert

Schokoladen Mousse

auf Beerengrütze (b,d,2)

€ 43,50

Buffet „Parkhotel“

(ab 20 Personen)

Kalt

Fleischplatte

mit geräuchertem Schweinefilet,
Rosmarin- Schweinerückenbraten,
Kräuter-Roastbeef und Saftschinkenröllchen

Feine Räucherfischplatte

aus der Binnenfischerei Weißenfels
dazu halbe gefüllte Eier und Meerrettich

Salatauswahl im Glas

Cous-Cous-Salat mit Pesto, Cocktailshrimps auf
Eisbergsalat,
Ziegenkäse mit Spinat und Walnüssen

Internationale Käsevariation

mit Baguette Auswahl, Butter & Feigensenf

WARM

Züricher Geschnetzeltes vom Schwein

Hähnchen Saltimbocca

Lachs

Marktgemüse, sautiertes Paprika-Möhren,
Rahmwirsing, Gemüsereis,
Serviettenknödel, Rosmarinkartoffeln,

Dessert im Glas

Weißes Schokoladen-Mascarpone-mousse

mit Himbeersauce

Obstplatte

€ 45,00

Menü Klassisch

(ab 12 Personen)

mit Honig gratinierter Ziegenkäse

an Wildkräutersalat

Rinder Consommé

mit Gemüsestreifen und eigener Einlage

Lachstatar

auf Kartoffelrösti und Creme Fraiche (d,c,i,h)

Rinderfilet

mit Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln
und Portweinjus (d)

ODER

Zanderfilet

mit sautiertem grünem Spargel
und roten Zwiebeln,
auf Dillkartoffelpüree (a,d)

Variation von der Erdbeere

3, 4 oder 5-Gang

€ 38,00

€ 49,00

€ 60,00

Menü Rustikal

Kartoffelsuppe

klassisch mit Croutons (f)

gebratene Blutwurstscheiben

auf Apfel -Meerrettichgemüse (g,f,l)

Krustenbraten

Schwarzbiersauce, Sauerkraut,
Serviettenknödel und grober Senf

ODER

Zander

Kräutersauce, grüner Spargel,
Butterkartoffeln

Fürst-Pückler-Eis

mit Sahne

3 oder 4-Gang

€ 34,00

€ 42,00

Veganes Menü

Spargel-Cremesüppchen

mit Spargel (d)

Bulgur-Taboulé

mit grünem Pesto (c,h,f)

Sorbet

mit Sekt

gebackene Süßkartoffel

mit sautierten Pilzen, Spinat und Tomatengemüse

Kokos-Panna Cotta

mit Mango-Püree

3, 4 oder 5-Gang

€ 33,00

€ 38,00

€ 45,00