

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 16,00 €

Gutscheine zum Verschenken!

Immer ein passendes Geschenk!

Bei uns erhalten Sie Gutscheine ab € 20,00!

Festliche
Menü- und Buffet-
vorschläge

2026.3

Allergenkennzeichnung:

Zusatzstoffe: 1 Nitritpökelsalz 2 Alkohol

Allergene: a Glutenhaltiges 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
€ 60,00 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 zusätzlich 10,00 € pro Person sind Cocktails (3
verschiedene) zubuchbar!!

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

Suppenauswahl:

Kalte Gurkensuppe

mit Dill (b,c,d)

8,00

oder

Sommerliche Tomatensuppe

mit Feta (f,a,d)

8,50

oder

Lachs-Tatar

mit Rucola auf Kartoffelrösti (c,h)

10,50

Hauptgangauswahl:

mit Kräutern gebratene Putenbrust (c,f)

und/oder

Schweinefilet im Speckmantel (1,f,a)

und/oder

Schweineschnitzel (a,b)

und/oder

Lachsfilet (a)

dazu servieren wir auf Platten und in Schüsseln:

frisches Marktgemüse, Zucchini-Paprika-Gemüse,

Rosmarinkartoffeln, Gitterkartoffeln,

Sherry-Rahmsauce, Portweinsauce

oder Dillrahmsauce (d,g)

32,00

Dessertauswahl:

Himbeer- Parfait auf Fruchtsaucenspiegel (b,d)

7,50

oder

Eis 2 Kugeln Sorbet Ihrer Wahl mit frischen Früchten

8,50

oder

Sorbet mit Sekt aufgegossen (2)

7,00

„Buffet „Güldene Berge“

(ab 20 Personen)

Suppe

Tomatencremesüppchen

mit Croutons (a,d)

KALT

Fleischplatte

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

Fischplatte

mit geräucherter Forelle, Welsfilet
und gebeiztem Lachs

Salatauswahl

gemischte Blattsalate mit 2 Dressings,
Cole Slaw, Gurkensalat,
Karotten-Mais-Salat (g,c,h)

Internationale Käsevariation

mit Baguette Auswahl & Butter

WARM

Putensteak in Sherryrahm (d)

Zwiebelrostbraten (2)

Duett von Zander und Wels (a,d)

Tomateneis, Kartoffel-Gratin, Herzoginkartoffeln,
buntes Gemüse, Pilzragout

Dessert im Glas

Panna -Cotta mit Himbeersauce (b,h)

Schokopudding mit Vanillesauce (d)

€ 43,50

Buffet „Scheune“

(ab 20 Personen)

Suppe

Käse-Hackfleisch-Lauch-Suppe

(d,f)

Kalt

Salate:

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

Regionales Käsebrett

Baguetteauswahl & Butter

WARM

Rinderbraten

mit Apfelrotkohl und Wickelklöße (a,g,d)

Zanderfilet

mit Schwenkkartoffeln und Majoran-Karotten (1,g)

Dessert

Vanille-Quark-Creme mit Beerenragout (d)

Eis im Glas (d)

€ 38,50

Festtagsmenüs

(ab 15 Personen, serviert auf Platten und in Schüsseln)

Festtagsmenü 1

Vorspeise

Geflügelconsommé

mit Einlage (a,b,d,e)

Hauptgang

Maishähnchenbrust

und

Rinderbraten

mit Gemüseauswahl der Saison,
Serviettenknödel und Rosmarindrillingen (a,b,d)

Dessert

Schokobrownie

mit Vanilleeis (d,a,b)

€ 39,50

Festtagsmenü 2

Vorspeise

Gratinierter Ziegenkäse

mit Salsa und Baguette (a,d)

Hauptgang

Rosmarin-Kalbsrücken (b,a)

und

gebratenes Welsfilet (a,b)

mit Gemüseauswahl der Saison und Pilzen,
Kroketten und Petersilienkartoffelpüree (b,d,2)

Dessert

Schokoladen Mousse

auf Beerencoulis (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

Kartoffel-Specksalat mit Pesto,
mediterraner Rindfleischsalat, Brotsalat,
Gurke-Mango (1,4,a,e,h)

Internationale Käsevariation

mit Baguette Auswahl, Butter & Feigensenf

Warm

Bäckchen vom Schwein

Hähnchen Saltimbocca

Lachsforelle

Marktgemüse, geschmorte Paprika-Möhren,
Rahmwirsing, Kräuterreis,
Serviettenknödel, Rosmarinkartoffeln (a,b,d,f)

Dessert im Glas

Erdbeer-Mango-Grütze mit Vanillesauce (d)

Tiramisu (a,d,b,h)

€ 45,00

Menü Klassisch

(ab 12 Personen)

Geflügelconsommé

mit Gemüsestreifen und eigener Einlage (f)

Rindercarpaccio

an Wildkräutersalat (d,h)

Pilzravioli

mit Nussbutter und Petersilie (a,b,d)

Rinderfilet

mit Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln
und Portweinjus (d)

ODER

Zanderfilet

mit sautierten Karotten
und roten Zwiebeln,
auf Dillpüree (a,d)

Bayrisch Crème

mit marinierten Beeren
und Schokosplitter (b,d)

3, 4 oder 5-Gang

€ 38,00

€ 49,00

€ 60,00

Menü Rustikal

Kartoffelsuppe

klassisch mit Croutons (f,d)

Rotwurstpraline

an Apfel Chutney (g,f,1)

Krustenbraten

Schwarzbiersauce, Sauerkraut,
Semmelknödel und grober Senf (g,2,a,b,d)

ODER

Rotbarsch

mit Olivenpolenta und Schmorgemüse
(a,d,f)

Quarkkeulchen

mit Apfelkompott und Vanille-Eis
(e,b,a,3,d)

3 oder 4-Gang

€ 34,00

€ 42,00

Veganes Menü

Gazpacho

mit Pesto (f,c)

Bulgur-Taboulé

mit grünem Pesto (c,h,f)

Sorbet

mit Sekt (2)

Süßkartoffel

mit Pilz-Spinat-Gemüse,
dazu Avocadodip (h,f,c)

Kokos-Panna Cotta

mit Mango-Püree (d)

3, 4 oder 5-Gang

€ 33,00

€ 38,00

€ 45,00