

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

2026.4

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 gilt nur für Getränke.

Bis maximal 2 Uhr!!

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

Suppenauswahl:

Altmärkische Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Gemüsejulienne
und Fleischklößchen (f,b,d)

€ 8,50

oder

Cremesuppe von Kürbis und Ingwer

mit Kürbiskernöl (f,d,a)

€ 8,00

oder

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Rucola

€ 9,50

Hauptgangauswahl:

Saltimbocca vom Kalb (1)

und/oder

Schweinefilet im Speckmantel (1)

und/oder

Rinderbäckchen F,g)

und/oder

Lachsfilet oder Zander (a)

dazu servieren wir auf Platten und in Schüsseln:

Gemüseplatte der Saison, Bohnen oder Rotkohl,
Pfeffersoße, Dill-Riesling-Soße, Klöße, Herzoginkartoffeln,
Butterkartoffeln (a,d,g)

€ 32,00

Dessertauswahl:

Beerenragout

mit einer Kugel Eis Ihrer Wahl

oder

€ 7,50

Mousse au chocolate

mit marinierten Zitrusfrüchten(Orange, Blutorange) (b,d)

€ 8,50

oder

Sorbet mit Sekt (2)

€ 7,00

„Buffet „Güldene Berge“

(ab 20 Personen)

Suppe

Kürbissüppchen

(d,4)

KALT

Herzhafte Fleischplatte

mit Leber,-Knack- und Blutwurst

von der Landfleischerei Gallander,

kalter Schweinebraten, Roastbeef, Schinken & Pfefferbeißern
(1,g,a,f)

Fischplatte

mit geräucherter Forelle, verschiedene geräucherte

Fischauswahl ,

und gebeiztem Lachs (1,f,g,h)

Salatauswahl

Gemischte Blattsalate mit 2 Dressings,

Cole Slaw, Gurke-Tomate-Feta, bunter Kohl-Möhrensalat,

Brotsalat (d,g,f)

Internationale Käsevariation

mit Baguette Auswahl & Butter (d,a,h)

WARM

Züricher Geschnetzeltes

geschmorte Schweinebäckchen

gebackene Lachsseite im Ganzen mit Lauch

Wildreismischung, Kartoffel-Gratin, Herzoginkartoffeln,
buntes Gemüse und Rahm-Schwarzwurzeln (1,2,a,b,d,f,g)

Dessert im Glas

Mangoragout

Panna Cotta (d,a)

Crème Brûlée mit Beerencoulis (b,d)

€ 48,00

Buffet „Scheune“

(ab 20 Personen)

Suppe

Pilzrahmsüppchen

(d)

oder saure Schwammelsuppe

(Pilzcremesuppe mit Sauerrahm)

Salate

Kraut,- Gurken,- Karotten,- und Tomaten,
Blattsalate mit Dressing (c,f,d,g)

Regionales Käsebrett

Baguetteauswahl & Butter (a,d,h,4)

WARM

Wels-Gemüse-Pfanne

mit mediterranen Kräutern

Schweinefilet

auf Rahmchampignons mit Serviettenknödeln (1,2,a,b,d)

Roulade vom Hirsch

mit Apfelrotkohl und Klöße (a,f,g,b,h)

Dessert

Vanille-Quark-Creme mit Kirschragout (c,d)
Schoko-Sahnepudding (a,c,d)

€ 39,00

Festtagsmenüs

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

Festtagsmenü 1

Vorspeise

Cremesuppe von der Steckrübe

mit Speckrustel (a,d,e)

Hauptgang

Schweinebäckchen (g,f)

und

Schweinefilet in Calvados und Apfelspalten (1,a,d)

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

Dessert

Eierlikör-Bayrisch Creme

mit Schokosauce (b,d,e)

€ 38,00

Festtagsmenü 2

Vorspeise

Tatar vom Lachs

an Kräuter-Crostinis & Dillmayonnaise (a)

Hauptgang

Rosa Roastbeef

und

gebratener Lachs (a)

mit Gemüseauswahl der Saison und Schwarzwurzeln,
Kartoffel-Sahnepüree & Kräuter-Reis (d,2)

Dessert

Herrencreme

mit Zwetschgen und Rum (b,d,2)

€ 44,50

Buffet „Parkhotel“

(ab 20 Personen)

Kalt

Bunte Fleischplatte

mit geräuchertem Schweinefilet,
Rosmarin- Schweinerückenbraten,
Kräuter-Roastbeef und Schinken (1,a,f,g,e)

Feine Räucherfischplatte

aus der Binnenfischerei Weißenfels
dazu halbe gefüllte Eier und Meerrettich (1,f,g,d,h)

Salatauswahl

Blattsalat mit 2 Dressings,
Karotten-Mais-Salat, Gurkensalat,
Rotkohlsalat mit Walnuss
(e,g,h,d,c)

Internationale Käsevariation

mit Baguette Auswahl, Butter & Früchte-Senf-Dips (a,d,g,h)

WARM

Tafelspitz

Hähnchen Saltimbocca

Gebratenes Zander-und Welsfilet

Geschmorter Spitzkohl, Serviettenknödel
Paprika-Möhren-Gemüse, Rosmarinkartoffeln
Kürbis-Erbsen, Gemüserieis (1,3,a,b,d,c,f,g,h)

Dessert im Glas

Schokopudding mit Vanillesoße
Birnen-Tiramisu
(a,b,d)

€ 43,50

Menü Klassisch

3, 4 oder 5-Gang

Wildconsommé

mit Kräuteröl und eigener Einlage (f)

gebackener Ziegenkäse

auf Feldsalat und Chutney (d)

Spaghettinis

in Tomaten geschwenkt
und mit Rotbarbe serviert (2,a,b)

Rinderfiletspitzen

mit Bohnen, Kartoffel-Sahnepüree und Portweinjus (2,a,d,f)

ODER

Duett vom Lachs & Garnele

Safransauce, Pasta, Pastinakenpüree, und
Fenchel-Lauchgemüse (1,a,b,d)

Eierlikörparfait

auf Apfelragout (d)

€ 62,00 – 5-Gang-Menü

€ 50,00 – 4-Gang-Menü

€ 39,00 – 3-Gang-Menü

Menü Rustikal

Maronenschaumsuppe
mit Calvados und Apfel (d,4)

Fasanenbrust
mit Selleriepüree und Waldpilzen (2,a,f,g)

ODER

Lachs
mit Speck-Spitzkohl,
Kräutersoße und Steckrübenpüree (a,c,d)

Bayrisch Creme
mit Beerengrütze (d,h)

€ 38,00 – 3-Gang-Menü

Veganes Menü

3, 4 oder 5-Gang

Pastinakenschaumsuppe
mit Trüffelöl (a,c,e)

Bunte Beetecarpaccio
mariniert an Wildkräutern
und Balsamico Feigen (2,g,f,h)

Sorbet
mit Sekt (2)

Steak vom Kürbis
an Püree von weißen Bohnen
mit Walnüssen und Feldsalat (a,h,c)

Gelb & Gelb
1 Kugel Aprikoseneis
mit Mangoragout (d)

€ 45,00 – 5-Gang-Menü

€ 39,00 – 4-Gang-Menü

€ 34,00 – 3-Gang-Menü