

# Festliche Menü- und Buffet- vorschläge

2025.2

## 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:**

Karotten-Kokos-Suppe  
mit Joghurt und Minze (b,c) 8,00

**oder**

Kartoffelsuppe, klassisch  
mit Croutons (f,a) 8,50

**oder**

Avocado-Lachs-Tatar  
an marinierten Kräutersalat (c,h) 10,50

**Hauptgangauswahl:**

Mit Kräutern gebratene Putenbrust

**Und/oder**

Schweinefilet im Speckmantel

**Und/oder**

Kalbstafelspitz (c)

**Und/oder**

Lachsfilet

**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:**

Himbeer- Parfait auf Fruchtsaucenspiegel (b,d) 7,50

**oder**

Tiramisu, klassisch (b,d) 8,50

**oder**

Sorbet mit Sekt aufgegossen 7,00

## Festtagsmenüs

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

### Festtagsmenü 1

#### Vorspeise

#### **Maiscremesüppchen**

mit Kräuterpolenta (a,b,d,e)

\*\*\*

#### Hauptgang

#### **Duroc Schweinekarree**

oder

#### **Rinderbraten**

mit Gemüseauswahl der Saison

Serviettenknödel und Rosmarindrillingen (a,b,d)

\*\*\*

#### Dessert

#### **Schokobrownie mit Vanilleeis** (d,a,b)

€ 39,50

### Festtagsmenü 2

#### Vorspeise

#### **Ziegenkäse**

mit Tomatenmarmelade und Baguette (a)

\*\*\*

#### Hauptgang

#### **Ochsenbäckchen** (f)

und

#### **gebratenes Welsfilet** (a)

mit Gemüseauswahl der Saison und Speckbohnen

Kroketten und Petersilienkartoffelpüree (d,2)

\*\*\*

#### Dessert

#### **Schokoladen Mousse**

auf Beerengrütze (b,d,2)

€ 43,50

# Menü Klassisch

(ab 12 Personen)

## Rinder Consommé

mit Gemüsestreifen und eigener Einlage

\*\*\*

## mit Honig gratinierter Ziegenkäse

an Wildkräutersalat

\*\*\*

## Spaghettinis

in Bärlauch-Pesto und grünem Spargel (h)

\*\*\*

## Rinderfilet

mit Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln  
und Portweinjus (d)

**ODER**

## Zanderfilet

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

\*\*\*

## Himbeerparfait

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)

## **Rotwurstpraline**

an Apfel Chutney (g,f,1)

## **Krustenbraten**

Schwarzbiersauce, Sauerkraut,  
Semmelknödel und grober Senf

**ODER**

## **Zander**

Kräutersauce, grüner Spargel,  
Butterkartoffeln

## **Quarkkeulchen**

mit Apfelkompott und Apfel-Eis

## **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

**Steak**  
geschmorter Chicorée in Maracuja  
und gerösteten Nüssen, dazu Frisée

**Kokos-Panna Cotta**  
mit Mango-Püree

**3, 4 oder 5-Gang**

€ 33,00

€ 38,00

€ 45,00

# „Buffet „Güldene Berge“

(ab 20 Personen)

## Suppe

### Bärlauchcremesüppchen

mit Croutons (a,d)

## KALT

### Herzhafte Fleischplatte

mit Sülze, Leber,-Knack- und Blutwurst  
von der Landfleischerei Gallander,  
kalter Schweinebraten, Pfefferbeißer

### 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)

### Spanferkelkeule Schwarzbiersauce (2)

### Duett von Zander und Wels

Reis, Kartoffel-Gratin, Herzoginkartoffeln,  
buntes Gemüse, Sauerkraut mit grobem Senf

### Dessert im Glas

Panna -Cotta mit Himbeersauce (b,h)  
Schokopudding mit Vanillesauce

€ 43,50



# **Buffet „Scheune“**

(ab 20 Personen)

## **Suppe**

### **Rinder-Consommé**

mit Gemüsestreifen und eigener Einlage

## **Kalt**

### **Salate:**

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

### **Regionales Käsebrett**

Baguetteauswahl & Butter

## **WARM**

### **Spanferkelkeule**

auf deftigem Sauerkraut 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

# 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

Zungensalat, mediterraner Rindersalat,  
Matjes, Gurke-Radieschen

### Internationale Käsevariation

mit Baguette Auswahl, Butter & Feigensenf

## WARM

### Züricher Geschnetzeltes vom Schwein

### Hähnchen Saltimbocca

### Lachs

Marktgemüse, geschmorte Paprika-Möhren,  
Rahmwirsing, Kräuterreis,  
Serviettenknödel, Rosmarinkartoffeln,

## Dessert im Glas

Cappuccino Panna Cotta

Tiramisu

€ 45,00

## 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!**

#### Allergenkennzeichnung:

Zusatzstoffe: 1 Nitritpökelsalz 2 Alkohol

Allergene: a Glutenhaltiges Getreide

c Soja und Sojaerzeugnisse

e Schalenfrüchte

g Senf

i Krebs und Schalentiere

3 Sulfide

b Eier und Eierzeugnisse

d Milch, Lactose

f Sellerie und Sellerieerzeugnisse

h Sesam, Nüsse