

Festliche Menü- und Buffet- vorschläge

2025.1

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:

Rote Beete Rahmsüppchen	8,00
oder	
Sellerie Meerrettichsuppe mit Gewürzgurkenstreifen	8,50
oder	
gebeizte Lachsforelle an Kräutercrostini	10,50

Hauptgangauswahl:

Hähnchenbrust	
Und/oder	
Kräuter-Schweinbraten	
Und/oder	
Geschmorte Ochsenbäckchen	
Und/oder	
Lachsfilet	

dazu servieren wir auf Platten und in Schüsseln:

Gemüseplatte der Saison, Sauerkraut oder Rotkohl, Portwein -Soße, Dill – Sahne - Sauce, Paprika – Majoran -Soße, Klöße, Frischkäsebällchen, Butterkartoffeln, Herzoginkartoffeln	32,00
--	-------

Dessertauswahl:

Zwetschgen Röster mit Walnuss & Schokoeis	7,50
oder	
Mandel - Panna - Cotta mit Amarettin crunch	7,00
oder	
1 Kugel Sorbet mit Sekt aufgegossen	7,00

Festtagsmenüs

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

Festtagsmenü 1

Vorspeise

Pastinakencremesüppchen

mit Rucolastroh (a,b,d,e)

Hauptgang

Rosa gebratene Rehkeule

und

Rinderbraten (1)

mit Gemüseauswahl der Saison

Serviettenknödel und Rosmarindrillingen (a,b,d)

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen

€ 39,00

Festtagsmenü 2

Vorspeise

Spreewälder Meerrettichsuppe

mit Gewürzgurkenstreifen (a)

Hauptgang

Ochsenbäckchen

und

Gebratene Lachsforelle (a)

mit Gemüseauswahl der Saison und Speckbohnen

Kroketten und Kräuterrisotto mit Pinienkernen (d,2)

Dessert

Schokoladen Duett

an Beerengrütze (b,d,2)

€ 43,50

Menü Klassisch

RINDERCONSOMMÉ

mit Kräuteröl und eigener Einlage (f)

GEBRATENE WACHTELBRUST

an Wildkräutersalat (d,g)

DUETT von LACHS & LACHSFORELLE

Zitronen – Thymian - Pasta und Wildkräuter (1,a,b,d)

RINDERFILET

mit Speckbohnen, Gewürzpolenta
und Portweinjus (1,2,a,d,f)

Schokotraum

Vanilleeis und Sahne

3, 4 oder 5-Gang

€ 59,00

€ 47,00

€ 36,00

Menü Rustikal

ROTE BEETE SUPPE

cremig mit Croutons

Carpaccio von der Rinderzunge

an Wildkräutersalat (1,h,g)

Duett von Hähnchen-& Rinderroulade

mit Gemüse und Butterkartoffeln (1,f,g)

ODER

Welsfilet

Rahmspitzkohl, Herzoginkartoffel
und Kräutersauce(a,c,d)

ZWETSCHGEN RÖSTER

mit Walnüssen und Vanilleeis (d,h)

3, oder 4-Gang

€ 44,00

€ 35,00 (ohne 2.Gang)

Veganes Menü

KOKOSRAHMSÜPPCHEN

mit Kräuteröl und Kresse (a,c,e)

ROTE BEETE

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

SORBET

mit Sekt (1)

STEAK

vom Butternut Kürbis, an Süßkartoffelpüree
und Brunnenkressesoße (a,h,c)

Sorbet

2 Kugeln Sorbet auf Fruchtspiegel (c)

3, 4 oder 5-Gang

€ 45,00

€ 38,00

€ 33,00

„Buffet „Güldene Berge“

(ab 20 Personen)

Suppe

Pastinakencremesuppe

mit Kräuterpesto (c,d,h,f)

KALT

Herzhafte Fleischplatte

mit Sülze, Leber,-Knack- und Blutwurst
von der Landfleischerei Gallander,
kalter Schweinebraten, Pfefferbeisern (1,g,a,f)

Fischplatte

mit geräucherter Forelle, Welsfilet,
und gebeiztem Lachs (1,f,g,h)

Salatauswahl

Gemischte Blattsalate mit 2 Dressings,
Rotkohl, Gurken, Bohnen, Sellerie-Apfel (d,g,f)

Internationale Käsevariation

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

WARM

Hähnchenroulade

Kräuter-Schweinebraten

Gebratenes Welsfilet auf Mangoldgemüse,

Butterkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Frischkäsebällchen,
Sauerkraut, Rahmspitzkohl und Gemüse der Saison (1,2,a,b,d,f,g)

Dessert im Glas

Panna -Cotta mit Orangensauce (d,a)

Waldfruchtmousse (d,b,c)

€ 43,00

Buffet „Scheune“

(ab 20 Personen)

Suppe

Tomatencremesuppe
mit Kartoffelbrot (d,f)

Kalt

Salate:

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

Regionales Käsebrett

Baguetteauswahl & Butter (a,d,h)

WARM

Hirschbraten

mit Pflaumenjus, Rotkraut & Klößen (1,2,a,b,d)

Kalbsragout

mit Mandelbrokkoli und Spätzle (a,f,g,b,h)

Dessert

Stracciatella-Quark-Creme mit Beerenobst (c,d)
Schokopudding (a,c,d)

€ 38,00

Buffet „Parkhotel“

(ab 20 Personen)

Kalt

Bunte Fleischplatte

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

Feine Räucherfischplatte

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

Salatauswahl im Glas

Rote Beete, Porree-Apfel, Tomate Feta,
Süß-Saurer Kürbis (e,g,h,d,c)

Internationale Käsevariation

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

WARM

Wildragout

Hähnchen Saltimbocca

Gebratenes Zander Filet

Rotkohl, Thüringer Klöße
Rosenkohl, Rosmarinkartoffeln
gerahmter Spitzkohl, Kartoffelkrapfen (1,3,a,b,d,c,f,g,h)

Dessert im Glas

Panna Cotta mit Himbeersauce
Mascarpone Butterkeks Dessert mit Kirschragout
(a,2,d)

€ 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