

Festliche Menü- und Buffet- vorschläge

2024.5

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:

Kraftbrühe „Auguste“
mit Eierstich, Gänseklein und Kräutern 8,50

oder

Süßkartoffel-Kürbissuppe
mit Kräuter-Schmand 7,50

oder

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust
mit Feldsalat und Cranberry-Mayonnaise 9,50

Hauptgangauswahl:

Entenbrust

Und/oder

Schweinefilet im Speckmantel

Und/oder

Wildrollbraten

Und/oder

Lachsfilet

dazu servieren wir auf Platten und in Schüsseln:

Gemüseplatte der Saison, Rosenkohl oder Rotkohl,
Wild-Soße, Pfeffer-Soße, Balsamico-Soße,
Klöße, Frischkäsebällchen, Butterkartoffeln 32,00

Dessertauswahl:

Zwetschgen Röster mit Pistazien & Schokoeis 7,50

oder

Zimt Panna Cotta 7,00

oder

1 Kugel Sorbet mit Sekt aufgegossen 7,00

Festtagsmenüs

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

Festtagsmenü 1

Vorspeise

Kraftbrühe „Auguste“

Klare Brühe mit Gänseklein, Eierstich und Kräutern (a,b,d,e)

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust

und

Hirschbraten ⁽¹⁾

mit Rosenkohl, Rotkohl und Speckbohnen

Serviettenknödel und Rosmarindrillingen (a,b,d)

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 39,00

Festtagsmenü 2

Vorspeise

Spreewälder Meerrettichsuppe

mit Gewürzgurkenstreifen (a)

Hauptgang

Rosa Rehkeule

und

Gebratene Lachsforelle ^(a)

mit Gemüseauswahl der Saison und Schwarzwurzel

Kartoffelmousseline und Kräuter-Limonen-Risotto (d,2)

Dessert

Schokoparfait

mit warmem Kirschragout (b,d,2)

€ 43,50

Menü Klassisch

RINDERCONSOMMÉ

mit Kräuteröl und eigener Einlage (f)

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

an Wildkräutersalat (d,g)

DUETT VOM SEETEUFEL & LACHS

Seranoveloté, Pasta und Wildkräuter (1,a,b,d)

RINDERFILET

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

Viva Italia

Je eine Kugel Stracciatella- und Tiramisu Eis
mit kandierten Nüssen, Schokosoße und Sahne

3, 4 oder 5-Gang

€ 59,00

€ 47,00

€ 36,00

Menü Rustikal

ROTE BEETE SUPPE

cremig mit Croutons

GEBEIZTER HIRSCHRÜCKEN

an Wildkräutersalat (1,h,g)

KASSLER & KNACKER

mit Grünkohl und Bratkartoffeln (1,f,g)

ODER

ZANDER

Kräutersoße, Steckrübe, Butterkartoffel (a,c,d)

ZWETSCHGEN RÖSTER

mit Pistazien 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)

ZIMT PANNA COTTA

mit Gewürzorange (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

Hirschbraten mit Pflaumenjus

Gänsebraten

Gebrautes Welsfilet auf Linsengemüse,

Klöße, Kartoffel-Gratin, Frischkäsebällchen,
Rotkraut, Schwarzwurzel (1,2,a,b,d,f,g)

Dessert im Glas

Apfel-Spekulatius-Dessert (d,a)

Schokoladenmousse (d,b,c)

€ 43,00

Buffet „Scheune“

(ab 20 Personen)

Suppe

Steinpilzcremesuppe

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

Schweinefilet im Speckmantel

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

Wildragout

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

Dessert

Vanille-Quark-Creme mit Beerenragout (c,d)

Schoko-Sahnepudding (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, Birne-Walnuss-Feta,
Süß-Saurer Kürbis (e,g,h,d,c)

Internationale Käsevariation

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

WARM

Entenbraten

Hähnchen Saltimbocca

Gebrautes Tilapia Filet

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

Dessert im Glas

Cappuccino Panna Cotta
Mascarpone Butterkeks Dessert mit Birnenragout
(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