PARKHOTEL
GÜLDENE BERGE
★ ★ ★ ★

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

Vorspeisenauswahl:

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

oder

Pastinaken-Apfelsuppe
mit frischen Kräutern **€ 7,50**

oder

lauwarme marinierte Entenbrust
auf Salatbouquet **€ 9.50**

Hauptgangauswahl:

Entenbrust
und/oder

Schweinefilet im Speckmantel
und/oder

Hirschrollbraten
und/oder

Lachsfilet oder Zander

dazu servieren wir auf Platten und in Schüsseln:

Gemüseplatte der Saison, Rosenkohl oder Rotkohl,
Wacholder-Wild-Soße, Pfeffersoße, Dill-Soße,
Klöße, Frischkäsebällchen, Butterkartoffeln **€ 32,00**

Dessertauswahl:

Bratapfelmousse
mit Glühweinkirschen **€ 7,50**
oder

Zimt Panna Cotta
auf Beeren mit Vanillesoße **€ 7,00**
oder

1 Kugel Sorbet
mit Sekt aufgegossen **€ 7,00**

PARKHOTEL
GÜLDENE BERGE
★ ★ ★ ★

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

Festtagsmenü 1
Vorspeise
Kraftbrühe „Auguste“
Klare Brühe mit Gänseklein, Eierstich & Kräutern (a,d,e,b)

Hauptgang
Rosa gebratene Entenbrust
und
Hirschbraten
mit Rosenkohl, Rotkohl und Speckbohnen,
Serviettenknödel und Klöße (1,a,b,d)

Dessert
Schwedenbecher
Vanilleeis mit Apfelkompott & Eierlikör (2,d)

€ 40,00

Festtagsmenü 2
Vorspeise
Rotkohlsuppe
mit Preiselbeerschaum (d)

Hauptgang
Hirschrücken rosa
und
Gebratenes Lachsfilet
mit Gemüseauswahl, Kartoffelkrapfen,
Kartoffel-Pastinaken-Stampf & wilder Brokkoli (a,d,2)

Dessert
Lebkuchenmousse
mit warmem Kirschragout (b,d,2)

€ 44,50

PARKHOTEL
GÜLDENE BERGE
★ ★ ★ ★

Buffet „Güldene Berge“

(ab 20 Personen)

Suppe

Waldpilzcremesuppe
mit Croutons (c,d,h,f)

KALT

Herzhafte Fleischplatte
mit Leber,-Knack- und Blutwurst
von der Landfleischerei Gallander,
kalter Schweinebraten, Roastbeef, roher Schinken
& Pfefferbeißer (1,g,a,f)

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

Salatauswahl
Gemischte Blattsalate mit 2 Dressings,
Rotkohl, Gurken, Rote-Beete-Salat mit Walnüssen (d,g,f)

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

WARM

Hirschbraten mit Preiselbeerjus
Gänsebraten
Gebratenes Welsfilet
Klöße, Kartoffel-Gratin, Frischkäseböllchen,
Rotkraut, Schwarzwurzel & Pilzpfanne(1,2,a,b,d,f,g)

Dessert im Glas

Apfel-Spekulatius-Dessert (d,a)
Schokopudding mit Vanillesoße (b,d,c)

€ 43,00

PARKHOTEL
GÜLDENE BERGE
★ ★ ★ ★

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
Caprese-Salat, Karotten-Maissalat,
Feldsalat mit Granatapfel und Walnüssen (e,h,d,)

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

WARM

Entenbraten
Ochsenbäckchen
Duett vom Lachs & Zander
Rotkohl, Thüringer Klöße
Rosenkohl, Rosmarinkartoffeln
Mangold, Kartoffelkrapfen (1,3,a,b,d,c,f,g,h)

Dessert im Glas

Zimt Panna Cotta
Mascarpone-Butterkeks-Dessert mit Birnenragout
(a,2,d)

€ 47,50

Allergenkennzeichnung:

Zusatzstoffe:	1 Nitritpökelsalz 2 Alkohol	3 Sulfide
Allergene:	a Glutenhaltiges Getreide	b Eier und Eierzeugnisse
	c Soja und Sojaerzeugnisse	d Milch, Lactose
	e Schalenfrüchte	f Sellerie und Sellerieerzeugnisse
	g Senf h Sesam, Nüsse	i Krebs und Schalentiere