

# Festliche Menü- und Buffet- vorschläge

**2023.2**

## **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

3.0 Cuvée, 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  
**€ 42,00 pro Person (Kinder bis 12 Jahre 3,00 € pro Jahr)**

**Ab 12:00 Uhr bis 0:00 Uhr** zusätzlich noch Mittagessen  
**€ 49,00 pro Person (Kinder bis 12 Jahre 3,50 € pro Jahr)**

**Ab 17:00 Uhr bis 0:00 Uhr** nur abends  
**€ 34,00 pro Person (Kinder bis 12 Jahre 2,50 € pro Jahr)**

**Ab 0:00 Uhr für jede weitere begonnene halbe Stunde**  
**€ 60,00 pauschal bis 25 Personen & € 120,00 pauschal ab 25 Personen**

**Die Pauschale gilt nur für Getränke!**

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

**Suppenauswahl:**

Grüne Erbsen Suppe 7,50  
Cremig, mit Minze und Creme Fraîche verfeinert (a,c,d,t)

**oder**

Kraftbrühe 7,00  
mit Kräuterpfannkuchenstreifen (a,b,d,e,f)

**oder**

Blutwurstpraline 9,50  
auf gebratenem Apfel,  
mit Feldsalat und Senfcreme (a,b,d,g,1)

**Hauptgangauswahl:**

Honig-Putenbraten (2,f)

**Und/oder**

Schweinefilet im Speckmantel (1,2)

**Und/oder**

Rosa gebratenes Roastbeef **oder** Lammlachse (2)

**Und/oder**

Filet von der Lachsforelle (a,h)

**dazu servieren wir auf Platten und in Schüsseln:**

Gemüseplatte der Saison, Spitzkohl  
Pfefferrahmsoße, Rotweinssoße, Zitronen-Dill-Soße,  
Kartoffel-Pastinaken-Stampf,  
Zapfenkroketten und Serviettenknödel 32,00  
(a,b,d,f,c,2,3)

**Dessertauswahl:**

Apfelgelee-Pannacotta (d) 6,50

**oder**

Schwarze Johannisbeere Sorbet mit Sekt (2) 7,00

**oder**

Eine Kugel Joghurteis 7,50  
mit Stachelbeerragout (d)

## **Kindermenü „Obelix“**

Tomatensuppe  
oder  
Gemüseteller

Chicken Nuggets  
mit frischem Gemüse  
und Pommes Frites (a,b,d)

**oder**

Schnitzel vom Hähnchen  
mit Buttermöhren und Kroketten

**oder**

Nudeln mit Tomatensauce (a,b,f)

Pinocchio Teller  
Eis mit frischen Früchten und Sauce

Der Preis ist abhängig vom Alter der Kinder  
(wird ihnen bei der Absprache genannt)

## **Menü „Scheune“**

**Flädlesuppe**  
(a,b,d,f)

**Kräuterbraten**  
vom Schwein, auf geschmortem Wirsing,  
dazu Zapfenkroketten (2,1,a,b,f,g)

**Joghurteis**  
mit Stachelbeerragout  
(a,b,d)

€ 33,00

## **Menü „Parkhotel**

### **Rote-Beete-Carpaccio**

Kräutercreme, Balsamico-Vinaigrette, Pumpernickel (2,3,a,d,f,g)

### **Kohlrabi-Petersilien-Suppe**

mit gerösteten Cashewkernen (a,d,f,h)

### **Lammlachse mit Kräuterkruste**

dazu Kartoffel-Pastinaken-Stampf, Zuckerschoten  
und Portweinsöße (2,3,a,b,d,f,g)

### **Rhabarber-Crumble**

mit Rosensahne  
(a,d,b)

€ 49,50

## **Menü „Frühjahr“**

### **Blutwurstpraline**

auf gebratenem Apfel, mit Feldsalat und Senfcreme (a,b,d,g,1)

### **Spargelcremesuppe**

mit Spargelrinlage und Schnittlauch (a,d)

### **Schweinefilet im Kräuter-Parmesan-Mantel**

Knusperkartoffel, sautierte rote Zwiebeln und gepickelte Radieschen (a,d,f)

### **Kirscheis**

auf Schokoerde, Sahne  
(mit Kirschwasser getränkt +2.00€)  
(2,a,d,b,c)

42,50 (ohne Vorspeise 34,00)

## **Veganes Menü „Grün“**

### **Knusperkartoffel**

Fenchelsalat, Schnittlauchmajo, Rucola Kräuter, Fenchelsaat (a,g,3)

### **Erbsen-Minz-Suppe**

mit gerösteten Cashewkernen (a,c,f,h)

### **Perlgraupenrisotto**

mit Rucola Pesto, Mairübchen und geschwenkten sowie gepickelten Radieschen  
(h,3,2)

### **Stachelbeersorbet**

mit Hafer-Rosmarin-Crunch (a,c)

€ 36,00

# Buffet „Scheune“

(ab 20 Personen)

## Suppe

### Kraftbrühe

mit Streifen von Kräuterpfannkuchen (a,b,d,f,e)

## Kalt

### Salate:

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

### Regionales Käsebrett

Baguetteauswahl & Butter (a,d,h,e,3)

## WARM

### Schweinemedallions

auf Rahmchampignons mit Schupfnudeln (a,b,d)

### Kalbsgulasch

Geschmort mit Karotten und Paprika, Nusspätzle (a,b,d,h,f,g,h,2)

## Dessert

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

€ 34,00

# Buffet „Güldene Berge“

(ab 20 Personen)

## Suppe

Feine Erbsensuppe  
mit Minze und Creme Fraîche abgeschmeckt (a,c,d,e)

## KALT

### Herzhafte Fleischplatte

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

### Fischplatte

mit geräucherten Forellenfilets, Welsfilets,  
und gebeiztem Lachs (1,2,h,e)

### Salatauswahl

Gemischte Blattsalate mit 2 Dressings,  
Tomate, Gurken, Zucchini, Karotte (d,g,f)

### Internationale Käsevariation

mit Baguette Auswahl & Butter (a,d,e,3)

## WARM

### Kleine Rinderrouladen

### Hähnchenrahmgeschnetzeltes

### gedünstetes Kabeljaufilet mit Weißwein-Soße,

Klöße, Zapfenkroketten, Frischkäsebällchen, Spitzkohl, Rotkohl, Zuckerschoten (1,2,3,a,b,d,f,g)

### Dessert im Glas

Crème Brûlée  
Schokoladenmousse mit Erdbeerragout (b,d,h)

€ 37,00

# Buffet „Parkhotel“

(ab 20 Personen)

## Kalt

### Bunte Fleischplatte

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

### Feine Räucherfischplatte

mit Lachs, Forelle, Wels  
dazu halbe gefüllte Eier und Meerrettich (f,g,d,h,1,2)

### Salatauswahl im Glas

Linsen, Fenchel, Gurke-Radieschen, frischer Kartoffelsalat mit Essig-Öl und Äpfeln verfeinert (e)

### Internationale Käsevariation

mit Baguette Auswahl, Butter & Früchtesenddips (3,d,g,f,e)

## WARM

### Ochsenbäckchen

### Honig-Putenbraten

### Gebratenes Filet von der Lachsforelle

Schinkenbohnen, Serviettenknödel  
glasiertes Karottengemüse, Rosmarinkartoffeln  
Spinat, Frischkäsebällchen (3,a,d,b,c,f,g,h)

### Dessert im Glas

Apfelgelee-Pannacotta  
Gesüßte Mascarpone mit Kaffeebiskuit  
Rhabarber-Nuss-Crumble (a,d,h)

€ 39,50

## Kinderbuffet

### „Obelix“

Chicken Nuggets  
mit Erbsengemüse  
und Pommes Frites (a,b,d)

oder

Nudeln  
mit Tomatensauce (a,b,f)

oder

Fischstäbchen  
mit Rahmspinat und Kartoffelpüree(a,b,d,f,g)

€ 7,00



## Sonstige Angebote:

### 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 12,00 €

**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  
h Sesam, Nüsse

3 Sulfide

b Eier und Eierzeugnisse

d Milch, Lactose

f Sellerie und Sellerieerzeugnisse

i Krebs und Schalentiere

g Senf