

Festliche Menü- und Buffet- vorschläge

2023.4

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
€ 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
€ 35,00 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:

Cremesüppchen	7,50
Von der geräucherten Forelle, mit Lauch, Dill & Kerbel	
oder	
Steinpilz Consommé	
mit Gemüse Julienne und Pilzklößchen	8,00
oder	
Schinken Kräuter Lauch Tatar	8.50

Hauptgangauswahl:

Entenbrust	
Und/oder	
Schweinefilet im Speckmantel	
Und/oder	
Rosa Hirschrücken	
Und/oder	
Welsfilet	

dazu servieren wir auf Platten und in Schüsseln:

Gemüseplatte der Saison, Kürbis-Karotten-Gemüse oder Rotkohl, Wild Soße, Pfeffersoße, Geflügel-Quitten-Jus, Klöße, Frischkäsebällchen, Pilzrisotto	32,00
---	-------

Dessertauswahl:

Stracciatella Eis auf Pfirsichragout	7,00
oder	
Blutorangen Sorbet mit Sekt	7,00
oder	
Cappuccino Panna Cotta auf Karamell	7,00

Menü „Scheune“

Kraftbrühe

mit Gemüsemauttasche
(a,b,f)

Schweinefilet

im Wirsingmantel, mit Schmorkraut und
Kartoffelgratin (2,1,a,b,d,f,g)

Salzkaramelleis

mit Zwetschgenragout
(2,d,b)

€ 33,00

Menü „Parkhotel

Zucchini-Bällchen

auf Wildkräutersalat mit Balsamico-Vinaigrette und Tomatenchutney (d,g)

Kohlrabi-Petersilien-Suppe

mit gerösteten Cashewkernen (,f,h)

Rosa Hirschrücken

dazu Schnittlauch-Kartoffel-Stampf, Schmortomaten (2,d,f,g)

Limoncello Mousse

mit Keksboden
(2,3,c)

€ 49,00

Kindermenü „Obelix“

Tomatensuppe
oder
Gemüseteller

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

oder

Schnitzel vom Schwein
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 „Herbst“

Tatar von der Lachsforelle

mit Salatgurke, Senfcreme und Brotchip
(g,d,a,f)

Kürbiskräutersuppe

mit Erdnuss verfeinert
(a,c,d)

Entenbrust

mit Salbei-Kürbisgemüse, auf cremiger Parmesanpolenta (d,f)

Vanilleeis

auf Ingwer-Ananasragout
(d,b,c)

42,00 (ohne Vorspeise 35,00)

Veganes Menü

Zucchinibällchen

mit Tomatenchutney, Kräutermajo (a,c,e)

Pastinaken-Petersilien-Suppe

mit gerösteten Cashewkernen (f,h)

Steinpilzrisotto

mit Kräuter Pesto und
scharf angebratenen Austernpilzen (d,h,f)

Blutorangen Sorbet

mit Hafer-Crunch (a,h)

€ 36,00

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

Buffet „Scheune“ (ab 20 Personen)

Suppe

Steinpilzcremesuppe
mit Kartoffelbrot (d,f)

Kalt

Salate:

Kraut,- Gurken,- Karotten,- und Tomaten,
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)

Kalbsgulasch

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

Dessert

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

€ 35,00

„Buffet „Güldene Berge“

(ab 20 Personen)

Suppe

Pastinakencremesuppe

mit Kräuterpesto (c,d)

KALT

Herzhafte Fleischplatte

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

Fischplatte

mit geräucherten Forellenfilets, Welsfilets,
und gebeiztem Lachs (1,f,g)

Salatauswahl

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

Internationale Käsevariation

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

WARM

Rehbraten mit Pflaumenjus

Hähnchenbrust in Tomaten Frischkäsesoße

Gebratenes Welsfilet auf Rahmwirsing,

Klöße, Kräuter Tagliatelle, Frischkäsebällchen,
glasierte Möhren (1,a,b,d,f,g)

Dessert im Glas

Cappuccino Panna Cotta mit Karamellsoße (d,b,a)

Schokoladenmousse (d,b,c)

€ 38,50

Buffet „Parkhotel“

(ab 20 Personen)

Kalt

Bunte Fleischplatte

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

Feine Räucherfischplatte

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

Salatauswahl im Glas

Rote Beete, Sellerie, Tomate-Traube,
Bulgur-Cashew (e,g,h,d,c)

Internationale Käsevariation

mit Baguette Auswahl, Butter & Früchtesendips (a,d,g,f,e)

WARM

Schweinebäckchen

Maishähnchen mit Quittenjus

Gebratenes Filet von der Lachsforelle

(2,a,f,g,h)

Schinkenbohnen, Serviettenknödel
Pastinaken-Möhren-Gemüse, Rosmarinkartoffeln
Ofenkürbis, Pilzrisotto (3,a,d,c,f,g,h)

Dessert im Glas

Sanddorn Mousse
Zwetschgen „Tiramisu“
Mascarpone Butterkeks Dessert mit Birnenragout
(a,2,d,b,c)

€ 37,00

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 €

Sonntag Mittag

Ab 20. August gibt es bei uns, an jedem dritten Sonntag im Monat, ein abwechslungsreiches
Mittagsbuffet für die ganze Familie.

35.00 € p.P.

Kinder bis 12 Jahre 2.00 € pro Altersjahr

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