Festliche Menü- und Buffet- vorschläge

2025.3

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:

**Duett von roter –
und gelber Paprikacremesuppe**
mit Pesto (b,c,d) 8,00

oder

Pastinakensüppchen
mit Croutons (f,a,d) 8,50

oder

Gurken-Lachs-Tatar
an marinierten Kräutersalat (c,h) 10,50

Hauptgangauswahl:

mit Kräutern gebratene Putenbrust (c,f)

und/oder

Schweinefilet im Speckmantel (1,f,a)

und/oder

Kalbsschnitzel (a,b)

und/oder

Lachsfilet (a)

dazu servieren wir auf Platten und in Schüsseln:

frisches Marktgemüse, Zucchini-Paprika-Gemüse,
Reis, Butterkartoffeln, Herzoginkartoffeln,
Sherry-Rahmsauce, Portweinsauce (d,g)
oder Dillrahmsauce 32,00

Dessertauswahl:

Himbeer- Parfait auf Fruchtsaucenspiegel (b,d) 7,50

oder

Tiramisu, klassisch (b,d) 8,50

oder

Sorbet mit Sekt aufgegossen (2) 7,00

Festtagsmenüs

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

Festtagsmenü 1

Vorspeise

Maiscremesüppchen

mit Kräuterpolenta (a,b,d,e)

Hauptgang

Duroc Schweinekarree

oder

Rinderbraten mit Kräutern gefüllt

mit Gemüseauswahl der Saison

Serviettenknödel und Rosmarindrillingen (a,b,d)

Dessert

Schokobrownie

mit Vanilleeis (d,a,b)

€ 39,50

Festtagsmenü 2

Vorspeise

Ziegenkäse

mit Tomatenmarmelade und Baguette (a,d)

Hauptgang

Kalbsschnitzel (b,a,2)

und

gebratenes Welsfilet (a,b)

mit Gemüseauswahl der Saison und Speckbohnen

Kroketten und Petersilienkartoffelpüree (b,d,2)

Dessert

Schokoladen Mousse

auf Beerengrütze (b,d,2)

€ 43,50

Menü Klassisch

(ab 12 Personen)

Rinder Consommé

mit Gemüsestreifen und eigener Einlage (f)

mit Honig gratinierter Ziegenkäse

an Wildkräutersalat (d,h)

Pilzravioli

mit Nussbutter und Petersilie (a,b,d)

Rinderfilet

mit Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln
und Portweinjus (d)

ODER

Zanderfilet

mit sautierten Karotten
und roten Zwiebeln,
auf Dillpüree (a,d)

Himbeerparfait

mit marinierten Beeren
und Schokosplitter (b,d)

3, 4 oder 5-Gang

€ 38,00

€ 49,00

€ 60,00

Menü Rustikal

Kartoffelsuppe

Klassisch mit Croutons (f,d)

Rotwurstpraline

an Apfel Chutney (g,f,1)

Krustenbraten

Schwarzbiersauce, Sauerkraut,
Semmelknödel und grober Senf (g,2,a,b,d)

ODER

Rotbarsch

mit Olivenpolenta und Schmorgemüse
(a,d,f)

Quarkkeulchen

mit Apfelkompott und Vanille-Eis
(e,b,a,3,d)

3 oder 4-Gang

€ 34,00

€ 42,00

Veganes Menü

Gazpacho

mit Pesto (f,c)

Bulgur-Taboulé

mit grünem Pesto (c,h,f)

Sorbet

mit Sekt (2)

Gefüllte Paprika

mit Couscous und Gemüse,
dazu Kräuterdip (h,f,c)

Kokos-Panna Cotta

mit Mango-Püree (d)

3, 4 oder 5-Gang

€ 33,00

€ 38,00

€ 45,00

„Buffet „Güldene Berge“

(ab 20 Personen)

Suppe

Pastinaken-Lauch-Süppchen

mit Croutons (a,d)

KALT

Herzhafte Fleischplatte

mit Sülze, Leber,-Knack- und Blutwurst
von der Landfleischerei Gallander,
kalter Schweinebraten, Pfefferbeißer

Fischplatte

mit geräucherter Forelle, Welsfilet
und gebeiztem Lachs

Salatauswahl

gemischte Blattsalate mit 2 Dressings,
Cole Slaw, Gurke-Tomate-Feta,
Karotten-Mais-Salat mit jungem Spinat (g,c,h)

Internationale Käsevariation

mit Baguette Auswahl & Butter

WARM

Putensteak in Sherryrahm (d)

Spanferkelkeule Schwarzbiersauce (2)

Duett von Zander und Wels (a,d)

Reis, Kartoffel-Gratin, Herzoginkartoffeln,
buntes Gemüse, Sauerkraut mit grobem Senf

Dessert im Glas

Panna -Cotta mit Himbeersauce (b,h)

Schokopudding mit Vanillesauce (d)

€ 43,50

Buffet „Scheune“

(ab 20 Personen)

Suppe

Käse-Hackfleisch-Lauch-Suppe

(d,f)

Kalt

Salate:

Kraut,- Gurken,- Karotten,- und Tomatensalat,
Blattsalate mit Dressing (c,h)

Regionales Käsebrett

Baguetteauswahl & Butter

WARM

Duett von Thüringer Rostbrätl & Wildbratwurst

mit Schwenkkartoffeln und Majoran-Karotten (l,g)

Sauerbraten vom Rind

mit Apfelrotkohl und Wickelklöße (a,g,d)

Dessert

Vanille-Quark-Creme mit Beerenragout (d)

Schoko-Sahne-Pudding (d)

€ 38,50

Buffet „Parkhotel“

(ab 20 Personen)

Kalt

Fleischplatte

mit geräuchertem Schweinefilet,
Rosmarin- Schweinerückenbraten,
Kräuter-Roastbeef und Saftschinkenröllchen

Feine Räucherfischplatte

aus der Binnenfischerei Weißenfels
dazu halbe gefüllte Eier und Meerrettich

Salatauswahl im Glas

Bunter Cherrytomatensalat mit Pesto,
mediterraner Rindfleischsalat, Matjes, Gurke-Radieschen (1,4,a,e,h)

Internationale Käsevariation

mit Baguette Auswahl, Butter & Feigensenf

Warm

Bäckchen vom Schwein

Hähnchen Saltimbocca

Lachs

Marktgemüse, geschmorte Paprika-Möhren,
Rahmwirsing, Kräuterreis,
Serviettenknödel, Rosmarinkartoffeln (a,b,d,f)

Dessert im Glas

Erdbeer-Mango-Grütze mit Vanillesauce (d)

Tiramisu (a,d,b,h)

€ 45,00