

Festliche Menü- und Buffet- vorschläge

2025.4

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
€ 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:

Altmärkische Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Gemüsejulienne und Fleischklößchen (f,b,d)

€ 8,50

oder

Sellerie-Meerrettichsuppe

mit Croutons (f,d,a)

8,00

€

oder

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Rucola

€ 9.50

Hauptgangauswahl:

Hähnchen-Saltimbocca (1)

und/oder

Schweinefilet im Speckmantel (1)

und/oder

Schweinebäckchen F,g)

und/oder

Lachsfilet oder Zander (a)

dazu servieren wir auf Platten und in Schüsseln:

Gemüseplatte der Saison, Bohnen oder Rotkohl, Pfeffersoße,
Dill-Riesling-Soße, Klöße, Herzoginkartoffeln, Butterkartoffeln (a,d,g)

€ 32,00

Dessertauswahl:

Früchteragout der Saison

mit einer Kugel Eis Ihrer Wahl

oder

€ 7,50

Mousse au chocolate

mit marinierten Früchten (b,d)

oder

€ 8,50

Sorbet mit Sekt (2)

€ 7,00

Festtagsmenüs

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

Festtagsmenü 1

Vorspeise

Pilzcremesüppchen

mit Schmand (a,d,e)

Hauptgang

Schweinebäckchen (g,f)

und

Schweinefilet im Speckmantel (1,a,d)

mit Gemüseauswahl der Saison und Bohnen,
Serviettenknödel und Rosmarindrillingen (a,b,d)

Dessert

Eierlikörparfait

mit Schokosauce (b,d,e)

€ 38,00

Festtagsmenü 2

Vorspeise

Tatar vom Lachs

an Wildkräutersalat, dazu Knoblauch-Crostinis & Dillmayonnaise (a)

Hauptgang

Rosa Roastbeef

und

gebratener Lachs (a)

mit Gemüseauswahl der Saison und Schwarzwurzeln,
Kartoffelmousseline & Kräuter-Risotto (d,2)

Dessert

Schokoparfait

mit warmem Kirschragout & Vanilleeis (b,d,2)

€ 44,50

Menü Klassisch

3, 4 oder 5-Gang

Wildconsommé

mit Kräuteröl und eigener Einlage (f)

gratinierter Ziegenkäse

an Rucola & Tomatenmarmelade (d)

Spaghettinis

in Tomaten geschwenkt
und mit Rotbarbe serviert (2,a,b)

Rinderfiletspitzen

mit Bohnen, Rote-Beete-Püree und Portweinjus (2,a,d,f)

ODER

Duett vom Lachs & Garnele

Serano-Velouté, Pasta und Wildkräuter (1,a,b,d)

Eierlikörparfait

auf Apfelragout (d)

€ 62,00 – 5-Gang-Menü

€ 50,00 – 4-Gang-Menü

€ 39,00 – 3-Gang-Menü

Menü Rustikal

Apfel-Kürbissuppe

Kürbiskernen & Öl (d,4)

Sauerbraten vom Hirsch

mit Apfelrotkohl und Klößen (2,a,f,g)

ODER

Zander

mit Spitzkohl,
Kräutersoße und Dillkartoffeln (a,c,d)

Bayrisch Creme

mit Beerengrütze (d,h)

€ 38,00 – 3-Gang-Menü

Veganes Menü

3, 4 oder 5-Gang

Kokoscremesüppchen

mit Kräuteröl und Kresse (a,c,e)

Rote Beete

mariniert an Wildkräutern
und Balsamico Feigen (2,g,f,h)

Sorbet

mit Sekt (2)

Steak vom Kürbis

an Süßkartoffelpüree
und Brunnenkresse-Pesto (a,h,c)

Gelb & Gelb

1 Kugel Aprikoseneis
mit Mangoragout (d)

€ 45,00 – 5-Gang-Menü

€ 39,00 – 4-Gang-Menü

€ 34,00 – 3-Gang-Menü

Buffet „Parkhotel“

(ab 20 Personen)

Kalt

Bunte Fleischplatte

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

Feine Räucherfischplatte

aus der Binnenfischerei Weißenfels
dazu halbe gefüllte Eier und Meerrettich (1,f,g,d,h)

Salatauswahl

Blattsalat mit 2 Dressings,
Karotten-Mais-Salat, Gurkensalat,
Matjessalat im Glas (e,g,h,d,c)

Internationale Käsevariation

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

WARM

Tafelspitz

Hähnchen Saltimbocca

Gebratenes Zander-Filet

Bayrisch Kraut, Serviettenknödel
Paprika-Möhren-Gemüse, Rosmarinkartoffeln
Kürbis-Erbesen, Gemüsereis (1,3,a,b,d,c,f,g,h)

Dessert im Glas

Schokopudding mit Vanillesoße
Mascarpone Butterkeks Dessert mit Sauerkirschgrütze
(a,b,d)

€ 43,50

„Buffet „Güldene Berge“

(ab 20 Personen)

Suppe

Kürbissüppchen

(d,4)

KALT

Herzhafte Fleischplatte

mit Leber,-Knack- und Blutwurst
von der Landfleischerei Gallander,
kalter Schweinebraten, Roastbeef, Zunge & Pfefferbeißern (1.g,a,f)

Fischplatte

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

Salatauswahl

Gemischte Blattsalate mit 2 Dressings,
Cole Slaw, Gurke-Tomate-Feta, Mais, Brotsalat (d,g,f)

Internationale Käsevariation

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

WARM

Schweingeschnetzeltes mit Champignons geschmorte Schweinebäckchen

Lachsfilet auf Wirsing

Klöße, Kartoffel-Gratin, Herzoginkartoffeln,
buntes Gemüse und Schwarzwurzel (1,2,a,b,d,f,g)

Dessert im Glas

Cappuccino Panna Cotta (d,a)
Orangen Creme Brulee (b,d)

€ 45,00

Buffet „Scheune“

(ab 20 Personen)

Suppe

Pilzrahmsüppchen

(d)

Kalt

Salate

Kraut,- Gurken,- Karotten,- und Brotsalat,
Blattsalate mit Dressing (c,f,d,g)

Regionales Käsebrett

Baguetteauswahl & Butter (a,d,h,4)

WARM

Schweinefilet im Speckmantel

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

Sauerbraten vom Hirsch

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

Dessert

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

Schoko-Sahnepudding (a,c,d)

€ 39,00

Kinderangebot „Obelix“

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

€ 8,00

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 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

3 Sulfide

b Eier und Eierzeugnisse

d Milch, Lactose

f Sellerie und Sellerieerzeugnisse

h Sesam, Nüsse

g Senf

i Krebs und Schalentiere