

# Festliche Menü- und Buffet- Vorschläge

**2025.5**

## **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)**

**Vorspeisenauswahl:**

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

**oder**

Süßkartoffel-Kürbissuppe  
mit Kräuter-Schmand 7,50

**oder**

Lachstatar  
mit Kürbischutney & gebackenem Rucola- und Friseésalat 9,50

**Hauptgangauswahl:**

Entenbrust  
**und/oder**

Schweinefilet im Speckmantel  
**und/oder**

Hirschrollbraten  
**und/oder**

Lachsfilet oder Kabeljau

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

Gemüseplatte der Saison, Rosenkohl oder Rotkohl,  
Wacholder-Wild-Soße, Pfeffer-Soße, Dillsoße,  
Klöße, Frischkäsebällchen, Butterkartoffeln 32,00

**Dessertauswahl:**

Zwetschgen Röster mit Pistazien & Schokoeis 7,50  
**oder**

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

1 Kugel Sorbet mit Sekt aufgegossen 7,00

### **Festtagsmenüs**

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

#### **Festtagsmenü 1**

##### **Vorspeise**

##### **Kraftbrühe „Auguste“**

Klare Brühe mit Gänseklein, Eierstich und Kräutern (a,b,d,e)

##### **Hauptgang**

##### **Rosa gebratene Entenbrust**

und

##### **Hirschbraten**

mit Rosenkohl, Rotkohl und Speckbohnen

Serviettenknödel und Rosmarindrillingen (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

##### **Gebratener Kabeljau**

mit Gemüseauswahl, Risoleekartoffeln

Kartoffel-Kürbis-Mousseline und wilder Brokkoli (a,d,2)

##### **Dessert**

##### **Stollenparfait**

mit warmem Kirschragout (b,d,2)

**€ 44,50**

## **Menü Klassisch**

### **Wildconsommé**

mit Wildwürfel & Gemüse (f)

### **Gratinierter Ziegenkäse**

an Rucola & Tomatenmarmelade (d,g)

### **Duett vom Lachs & Garnele**

Prosecco-Velouté & Gemüse-Risotto (1,a,b,d)

### **Rinderfilet**

mit sautierten Bohnen,  
Rote-Beete-Püree und Portweinjus (1,2,a,d,f)

### **Bratapfel**

mit Vanilleeis & Glühweinsoße (h,e,a,2)

**€ 59,00 – 5-Gang-Menü**

**€ 47,00 – 4-Gang-Menü**

**€ 36,00 – 3-Gang-Menü**

## **Menü Rustikal**

### **Rote Beete Suppe**

cremig mit Croutons

### **gebeizter Hirschrücken**

an Wildkräutersalat (1,h,g)

### **Kassler & Knacker**

mit Grünkohl und Bratkartoffeln (1,f,g)

**ODER**

### **Zander**

Kräutersoße, Steckrübe, Butterkartoffel (a,c,d)

### **Zwetschgen Röster**

mit Pistazien und Vanilleeis (d,h)

**€ 44,00**

**€ 35,00** (ohne 2.Gang)

# Veganes Menü

## **Kokosrahmsüppchen**

mit Kräuteröl und Kresse (a,c,e)

## **Rote Beete Carpaccio**

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

## **Sorbet**

mit Sekt (1)

## **Steak**

vom Spitzkohl, an Süßkartoffelpüree  
und Kräuter-Chili-Soße (a,h,c)

## **Zimt Panna Cotta**

mit Beeren & Vanillesoße (c)

**€ 45,00 – 5-Gang-Menü**

**€ 38,00 – 4-Gang-Menü**

**€ 33,00 – 3-Gang-Menü**

# **„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, Bohnen, 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, Frischkäsebällchen,  
Rotkraut, Schwarzwurzel & Pilzpflanne (1,2,a,b,d,f,g)

### **Dessert im Glas**

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

**€ 43,00**

# **Buffet „Scheune“**

(ab 20 Personen)

## **Suppe**

### **Karotten-Orangensuppe**

mit Rucola-Pesto (d,f)

## **Kalt**

### **Salate**

Kraut,- Gurken,- Karotten,- und Rote Beete-Walnuß,  
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)

### **Wildragout**

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

## **Dessert**

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

Bayrisch Crème mit Himbeersoße & Spekulatius (a,c,d)

**€ 38,00**

# 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 im Glas

Caprese-Salat, Cesars-Salat,  
Cous Cous-Salat, Kürbis (e,g,h,d,c)

### Internationale Käsevariation

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

## WARM

### Entenbraten

### Schweinekarree

### Duett vom Lachs & Zander

Rotkohl, Thüringer Klöße  
Rosenkohl, Rosmarinkartoffeln  
Mangold, Tagliatelle (1,3,a,b,d,c,f,g,h)

### Dessert im Glas

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

**€ 47,50**

## Sonstige Angebote:

### Kinderangebot „Obelix“

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

**€ 8,00**

### Frühstücksbuffet

Täglich von 6:30 – 10:00 Uhr,  
Samstag, Sonntag und Feiertag's 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  
g Senf  
i Krebs und Schalentiere

3 Sulfide

b Eier und Eierzeugnisse  
d Milch, Lactose  
f Sellerie und Sellerieerzeugnisse  
h Sesam, Nüsse