

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 Feiertags von 7:00 – 10:30 Uhr

Genießen Sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet
mit frisch zubereiteten Eierspeisen,
inklusive Kaffee, Tee und Saft!

Preis pro Person 16,00 €

Gutscheine zum Verschenken!

Immer ein passendes Geschenk!

Bei uns erhalten Sie Gutscheine ab € 20,00!

Festliche
Menü- und Buffet-
vorschläge

2026.1

Allergenkennzeichnung:

Zusatzstoffe: 1 Nitritpökelsalz 2 Alkohol

Allergene: a Glutenthaltiges Getreide

c Soja und Sojaerzeugnisse

e Schalenfrüchte

f Sellerie und Sellerieerzeugnisse

h Sesam, Nüsse

3 Sulfide

b Eier und Eierzeugnisse

d Milch, Lactose

g Senf

i Krebs und Schalentiere

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 „Göldene 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
€ 60,00 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 kann bis maximal 01:30 Uhr verlängert
werden!! Für zusätzlich 10,00 € pro Person sind Cocktails
(3 verschiedene) zubuchbar!!

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

Suppenauswahl:

Rote Beete Rahmsüppchen 8,00

oder

Sellerie Meerrettichsuppe
mit Gewürzgurkenstreifen 8,50

oder

gebeizter Lachs an Kräutercrostini 10,50

Hauptgangauswahl:

Hähnchenbrust

und/oder

Kräuter-Schweinbraten

und/oder

Geschmorte Schweinebäckchen

und/oder

Lachsfilet

dazu servieren wir auf Platten und in Schüsseln:

Gemüseplatte der Saison, Sauerkraut oder Rotkohl,
Portwein -Soße, Dill – Sahne - Sauce, Paprika – Majoran -
Soße,
Klöße, Frischkäsebällchen, Butterkartoffeln,
Herzoginkartoffeln

32,00

Dessertauswahl:

Zwetschgen Röster mit Walnuss & Schokoeis 7,50

oder

Crema Catalana mit Orangensoße 7,00

oder

1 Kugel Sorbet mit Sekt aufgegossen 7,00

„Buffet „Güldene Berge“

(ab 20 Personen)

Suppe

Pastinakencremesuppe

mit Kräuterpesto (c,d,h,f)

KALT

Herzhafte Fleischplatte

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

Fischplatte

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

Salatauswahl

gemischte Blattsalate mit 2 Dressings,
Tomate-Avocadosalat, Gurken, Bohnen, Sellerie-Apfel (d,g,f)

Internationale Käsevariation

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

WARM

Hähnchenroulade

Kräuter-Schweinebraten

gebratenes Welsfilet auf Mangoldgemüse,

Butterkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Frischkäsebällchen,
Sauerkraut, Rahmspitzkohl und Gemüse der Saison
(l,2,a,b,d,f,g)

Dessert im Glas

Panna -Cotta mit Orangensauce (d,a)
Schokopudding mit Kirschen (d,b,c)

€ 43,00

Buffet „Scheune“

(ab 20 Personen)

Suppe

Würzige Tomatensuppe

mit Pesto (d,f)

Kalt

Salate:

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

Regionales Käsebrett

Baguetteauswahl & Butter (a,d,h)

WARM

Sauerbraten in eigener Sauce

mit Rotkraut & Klößen (1,2,3,g,a,b,d)

Kalbsgeschnetzeltes

mit Mandelbrokkoli und Röstibällchen (a,f,g,b,h)

Dessert

Stracciatella-Quark-Creme mit Beerenobst (2,c,d)
Schokopudding (a,c,d)

€ 38,00

Festtagsmenüs

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

Festtagsmenü 1

Vorspeise

Pastinakencrèmesüppchen

mit Rucolastroh (a,b,d,e)

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust

und

Rinderbraten (1)

mit Gemüseauswahl der Saison

Serviettenknödel und Rosmarindrillingen (a,b,d)

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen

€ 39,00

Festtagsmenü 2

Vorspeise

Sellerie-Meerrettichsuppe

mit Gewürzgurkenstreifen (d,f)

Hauptgang

Schweinebäckchen (2,f)

und

gebratene Lachsforelle (a)

mit Gemüseauswahl der Saison und Speckbohnen

Kroketten und Kräutergemüsereis (d,2,a)

Dessert

Schokoladen Mousse

an Beerengrütze (b,d,2)

€ 43,50

Buffet „Parkhotel“

(ab 20 Personen)

Kalt

Bunte Fleischplatte

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

Feine Räucherfischplatte

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

Salatauswahl im Glas

Rote Beete, Porree-Apfel, Tomate Feta,
Süß-Saurer Kürbis (e,g,h,d,c)

Internationale Käsevariation

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

WARM

Wildragout

Hähnchen Saltimbocca

Gebratenes Zander Filet

Rotkohl, Thüringer Klöße
Rosenkohl, Rosmarinkartoffeln
gerahmte Schwarzwurzeln, Kartoffelkrapfen (1,3,a,b,d,c,f,g,h)

Dessert im Glas

Panna Cotta mit Himbeersauce
Mascarpone Butterkeks Dessert mit Kirschragout
(a,2,d)

€ 45,00

Menü Klassisch

Rinderconsommé

mit Kräuteröl und eigener Einlage (f,h)

Marinierte Entenbrust

an Rucola und Crostini (a,d,g)

Duett von Lachs & Zander

Zitronen-Thymian-Pasta und Wildkräuter (1,a,b,d)

Rinderfilet

mit Speckbohnen, Gewürzpolenta
und Portweinjus (1,2,a,d,f)

Schokotraum

Vanilleeis und Sahne (a,b,c,d,h)

3, 4 oder 5-Gang

€ 59,00

€ 47,00

€ 39,00

Menü Rustikal

Rote Beete Suppe
cremig mit Croutons (a)

Carpaccio vom Rind
an Wildkräutersalat (1,h,g)

Hähnchenroulade mit Spinat & Feta gefüllt
dazu Gemüse der Saison und Polenta (1,f,e)

ODER

Welsfilet
Rahmspitzkohl, Kartoffel
und Kräutersauce (a,c,d,h)

Zwetschgen Röster
mit Walnüssen und Vanilleeis (2,d,h)

3, oder 4-Gang

€ 42,00
€ 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 Butternut Kürbis, an Süßkartoffelpüree
und Brunnenkressesoße (a,h,c)

Sorbet
2 Kugeln Sorbet auf Fruchtspiegel (c)

3, 4 oder 5-Gang

€ 45,00
€ 38,00
€ 33,00