

## 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 €

### Festliche Menü- und Buffet- vorschläge

### Gutscheine zum Verschenken!

Immer ein passendes Geschenk!

Bei uns erhalten Sie Gutscheine ab € 20,00!

2026.1

#### Allergenkennzeichnung:

Zusatzstoffe: 1 Nitritpökelsalz 2 Alkohol

Allergene: a Glutenhaltiges 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 Guest

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

Weißen 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
<b>oder</b>	
Sellerie Meerrettichsuppe mit Gewürzgurkenstreifen	8,50
<b>oder</b>	
gebeizter Lachs an Kräutercrostini	10,50

**Hauptgangauswahl:**

Hähnchenbrust
<b>und/oder</b>
Kräuter-Schweinbraten
<b>und/oder</b>
Geschmorte Schweinebäckchen
<b>und/oder</b>
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
<b>oder</b>	
Crema Catalana mit Orangensoße	7,00
<b>oder</b>	
1 Kugel Sorbet mit Sekt aufgegossen	7,00

**„Buffet „Güldene Berge“**  
(ab 20 Personen)

**Suppe**

<b>Pastinakencremesuppe</b>
mit Kräuterpesto (c,d,h,f)

**KALT**

**Herzhafe Fleischplatte**

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

**Fischplatte**

mit geräucherter Forelle, Welsfilet, und gebeiztem Lachs (1,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 (1,2,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

#### Pastinakencrémesüppchen

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 & Früchtesenfdips (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 Kirschartig  
(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

### **Ro te 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)

### **Ro te 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