

# Festliche Menü- und Buffet- vorschläge

**2024.4**

## **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  
**€ 45,00 pro Person (Kinder bis 12 Jahre 3,00 € pro Jahr)**

**Ab 12:00 Uhr bis 0:00 Uhr** zusätzlich noch Mittagessen  
**€ 52,00 pro Person (Kinder bis 12 Jahre 3,50 € pro Jahr)**

**Ab 17:00 Uhr bis 0:00 Uhr** nur abends  
**€ 38,00 pro Person (Kinder bis 12 Jahre 2,50 € pro Jahr)**

**Ab 0:00 Uhr für jede weitere begonnene halbe Stunde**  
**€ 60,00 pauschal bis 25 Personen & € 120,00 pauschal ab 25 Personen**

**Die Pauschale gilt nur für Getränke!**

## Unsere Festtagsmenüs

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

### Festtagsmenü 1

#### Vorspeise

##### Flädlesuppe

Klare Brühe mit Eierflädle und Kräuterklößchen (a,b,d,e)

#### Hauptgang

##### Ochsenbäckchen

und

##### Schweinefilet im Speckmantel (1)

mit

Gemüseplatte der Saison und Bohnen

Serviettenknödel und Rosmarindrillingen (a,b,d)

#### Dessert

1 Kugel Eis Ihrer Wahl mit Früchteragout

€ 38,00

### Festtagsmenü 2

#### Vorspeise

##### Tartar vom Lachs

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

#### Hauptgang

##### Rosa Roastbeef

und

##### Gebratene Lachsforelle (a)

mit

Gemüseauswahl der Saison und Schwarzwurzel

Kartoffelmousseline und Kräuter-Limonen-Risotto (d,2)

#### Dessert

##### Schokoparfait

mit warmem Kirschragout (b,d,2)

€ 44,50

## Stellen Sie sich ihr eigenes MENU zusammen

(ab 15 Personen servieren wir zwei Hauptgerichte nach Wahl, ab 20 Personen drei Hauptgerichte)

### **Suppenauswahl:**

#### **Altmärkische Hochzeitssuppe**

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

€ 8,00

oder

#### **Weißer Tomatensuppe**

mit Basilikumöl

€ 8,50

oder

#### **Carpaccio vom Rinderfilet**

mit Rucola und Trüffelmayonnaise

€ 9,50

### **Hauptgangauswahl:**

Hähnchen-Saltimbocca (1)

Und/oder

Schweinefilet im Speckmantel (1)

Und/oder

Ochsenbäckchen

Und/oder

Lachsfilet (a)

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

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

€ 32,00

### **Dessertauswahl:**

Früchteragout der Saison

mit einer Kugel Eis Ihrer Wahl

€ 7,50

oder

Duett von Mousse au chocolate

mit marinierten Früchten (b,d)

€ 8,50

oder

Sorbet mit Sekt (2)

€ 7,00

# **Menü Klassisch**

3, 4 oder 5-Gang

## **Rinderconsommé**

mit Kräuteröl und eigener Einlage (f)

## **gratinierter Ziegenkäse**

an Wildkräutersalat (d,g)

## **Spaghettinis**

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

## **Rinderfiletspitzen**

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

ODER

## **Duett vom Seeteufel & Lachs**

Seranoveloté, Pasta und Wildkräuter (1,a,b,d)

## **Zweierlei Kaffee**

als Mousse und als Eis,  
mit Amarettini serviert (d)

**€ 59,00 – 5-Gang-Menü**

**€ 48,00 – 4-Gang-Menü**

**€ 37,00 – 3-Gang-Menü**

# **Menü Rustikal**

3, 4 oder 5-Gang

## **weiße Tomatensuppe**

mit Basilikumöl

## **gebeizter Hirschrücken**

an Wildkräutersalat (1,h,g)

## **Sorbet**

mit Sekt<sup>(2)</sup>

## **Sauerbraten**

mit Apfelrotkohl und Wickelklöße (2,a,f,g)

ODER

## **Zander**

mit geschmorten Chinakohl,  
Kräutersoße und Limonen Risotto (a,c,d)

## **Himbeer Bayrisch Creme**

mit Minzgelee (d,h)

**€ 50,00 – 5-Gang-Menü**

**€ 43,00 – 4-Gang-Menü**

**€ 36,00 – 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 Gemüse der Saison, an Süßkartoffelpüree  
und Brunnenkressesoße (a,h,c)

## **Gelb & Gelb**

1 Kugel Aprikosensorbet  
mit Mangoragout (c)

**€ 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 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

Nudelsalat, Bulgur-Cashewsalat,  
Matjes, Radieschen (e,g,h,d,c)

### Internationale Käsevariation

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

## WARM

### Tafelspitz

### Hähnchen Saltimbocca

### Gebrautes Zander Filet

Bayrisch Kraut, Serviettenknödel  
Paprika-Möhren-Gemüse, Rosmarinkartoffeln  
gerahmter Spitzkohl, Kräuterrisotto (1,3,a,b,d,c,f,g,h)

### Dessert im Glas

Bananen Joghurt Creme mit Schokoraspeln  
Mascarpone Butterkeks Dessert mit Kirschgrütze  
(a,b,d)

**€ 42,50**

# „Buffet „Güldene Berge“

(ab 20 Personen)

## Suppe

### Klare Kraftbrühe

mit Gemüse-Julienne und Eierstich (b,d,t)

## KALT

### Herzhafte Fleischplatte

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

### 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)

**€ 44,50**

# **Buffet „Scheune“**

(ab 20 Personen)

## **Suppe**

### **Kartoffelcremesuppe**

mit Speck (d,f)

## **Kalt**

### **Salate:**

Kraut,- Gurken,- Karotten,- und Bohnen,  
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)

### **Sauerbraten vom Hirsch**

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

## **Dessert**

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

Schoko-Sahnepudding (a,c,d)

**€ 38,00**

## **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

h Sesam, Nüsse

3 Sulfide

b Eier und Eierzeugnisse

d Milch, Lactose

f Sellerie und Sellerieerzeugnisse

i Krebs und Schalentiere

g Senf