

# Festliche Menü- und Buffet- vorschläge

## 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

3.0 Cuvée, 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

**€ 42,00 pro Person (Kinder bis 12 Jahre 3,00 € pro Jahr)**

**Ab 12:00 Uhr bis 0:00 Uhr** zusätzlich noch Mittagessen

**€ 49,00 pro Person (Kinder bis 12 Jahre 3,50 € pro Jahr)**

**Ab 17:00 Uhr bis 0:00 Uhr** nur abends

**€ 34,00 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!**

# **Kindermenü**

## **„Obelix“**

Tomatensuppe  
oder  
Gemüseteller

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

**oder**

Schnitzel vom Hähnchen  
mit Buttermöhren und Kroketten

**oder**

Nudeln mit Tomatensauce (a,b,f)

Pinocchio Teller  
Eis mit frischen Früchten und Sauce

Der Preis ist abhängig vom Alter der Kinder  
(wird ihnen bei der Absprache genannt)

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

**Suppenauswahl:**

Spreewälder Meerrettichsuppe  
mit Streifen von der Gewürzgurke 7,50

**oder**

Kraftbrühe  
mit Fleischklößchen und Wurzelgemüse 7,00

**oder**

Blutwurstpraline  
auf gebratenem Apfel,  
mit Feldsalat und Senfcreme 9,50

**Hauptgangauswahl:**

Kräuterbraten vom Schwein

**Und/oder**

Hirschbraten von der Keule

**Und/oder**

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

**Und/oder**

Filet von der Lachsforelle

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

Gemüseplatten der Saison, Rotkohl

Whiskyrhmsoße, Preiselbeer-Jus, Orangensoße, Kartoffeldrillinge, Zapfenkroketten  
und Cranberry Klöße 32,00

**Dessertauswahl:**

Apfelgelee-Pannacotta 7,00

**oder**

Brombeeren Sorbet mit Sekt 7,00

**oder**

Eine Kugel Walnusseis  
mit Birnenragout 7,50

## **Menü „Scheune“**

Spreewälder Meerrettichsuppe  
mit Streifen von der Gewürzgurke (2,a,d,f)

Kräuterbraten  
vom Schwein, auf geschmortem Wirsing,  
dazu Zapfenkroketten (2,1,a,b,d,f,h)

Vanilleeis  
mit heißen Himbeeren  
(a,b,c,d,h)

€ 35,00

## **Menü „Parkhotel**

Rote-Beete-Carpaccio  
Kräutercreme, Balsamico-Vinaigrette, Pumpernickel (2,3,a,d,f)

Sellerie-Birnen-Suppe  
mit geräucherter Forelle (2,a,d,f,h)

Rinderbraten  
mit Rahmporree, Cranberry-Klößen,  
dazu Portweinsoße (2,f,g)

Pflaumen Amarettini-Crumble  
(2,3,c)

€ 49,00

## **Menü „Winter“**

Blutwurstpraline  
auf gebratenem Apfel, mit Feldsalat und Senfcreme

Steckrüben-Apfel-Suppe  
mit Sauerrahm (a,c,d)

Schweinefilet im Kräuter-Parmesan-Mantel  
Pastinaken Püree und sautierte rote Zwiebeln (a,d,f)

Holunderbeeren-Joghurt-Eis  
mit Walnuss-Crumble  
(2,d,b,c)

42,00 (ohne Vorspeise 35,00)

## **Veganes Menü**

Ofengerösteter Chicorée  
Linsen, Walnüsse und Orangendressing

Zwiebelsuppe  
mit Kräutercroutons

Rote-Beete-Teigtaschen  
mit Mohn-„Butter“

Brombeersorbet  
mit Haselnusscrunch

€ 33,00

## **Kinderbuffet „Obelix“**

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

oder

Nudeln  
mit Tomatensauce (a,b,f)

oder

Fischstäbchen  
mit Rahmspinat und Kartoffelpüree(a,b,d,f,g)

€ 7,00

## **Buffet „Scheune“ (ab 20 Personen)**

### **Suppe**

**Zwiebelsuppe**  
mit Bergkäsecroutons (a,d)

### **Kalt**

#### **Salate:**

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

#### **Regionales Käsebrett**

Baguetteauswahl & Butter (a,d,h)

### **WARM**

#### **Schweinemedallions**

auf Rahmchampignons mit Schupfnudeln (2,a,b,d)

#### **Hirschbraten**

mit Grünkohl und Preiselbeerbällchen (a,f,g,b)

### **Dessert**

Zimt-Quark-Creme mit Waldbeerenragout (c,d,)  
Schoko-Sahnepudding (a,c,d,)

€ 32,00

# „Buffet „Güldene Berge“

(ab 20 Personen)

## Suppe

Spreewälder Meerrettichsuppe  
mit Streifen von der Gewürzgurke (2, a,c,d)

## KALT

### Herzhafte Fleischplatte

mit Sülze, Leber,-Knack- und Blutwurst  
von der Landfleischerei Gallander,  
kalter Schweinebraten, Pfefferbeißern (g,d,f)

### Fischplatte

mit geräucherten Forellenfilets, Welsfilets,  
und gebeiztem Lachs (i,f,g)

### Salatauswahl

Gemischte Blattsalate mit 2 Dressings,  
Tomate, Gurken, Mais, Karotte (d,g,f)

### Internationale Käsevariation

mit Baguette Auswahl & Butter

## WARM

### Hirschbraten

### Hähnchengeschnetzeltes mit Wurzelgemüse in Rahm, gedünstetes Kabeljaufilet mit Weißwein-Soße,

Kräuterknödel, Zapfenkroketten, Frischkäsebällchen, Wirsinggemüse, Wurzelgemüse (1,a,b,d,f,g)

### Dessert im Glas

Quarkcreme mit Wildbeeren  
Pflaumen-Zimt-Haselnuss-Crumble

€ 37,00



# Buffet „Parkhotel“

(ab 20 Personen)

## Kalt

### Bunte Fleischplatte

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

### Feine Räucherfischplatte

mit Lachs, Forelle, Wels  
und Sardellen (f,g,d,h)

### Salatauswahl im Glas

Linsen, Birne-Tomate, Rotkohl-Karotte, Chicorée-Nussalat

### Internationale Käsevariation

mit Baguette Auswahl, Butter & Früchtesendips (d,g,f,e)

## WARM

### Rinderbrust geschmort in Whiskyrahmsoße,

### Entenbraten mit Johannisbeerjus

### Gebrautes Filet von der Lachsforelle

(f,g,h)

Rübensgemüse, Kräuter-Schmand-Kartoffel  
Rahmspitzkohl, Mohn-Schupfnudeln  
Mandelrosenkohl, Frischkäseballchen (3,a,d,c,f,g,h)

### Dessert im Glas

Apfelgelee-Pannacotta  
Gesüßte Mascarpone mit Kaffeebiskuit  
Beeren-Crumble

€ 39,50