

Festliche Menü- und Buffet- vorschläge

2024.1

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
€ 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
€ 35,00 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!

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

Suppenauswahl:

Rote-Beete-Birnen-Suppe
mit Sauerrahm 8,50

oder

Kartoffelsamtsuppe
mit Kräuteröl 7,50

oder

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Ruccola und Trüffelmayo 9.50

Hauptgangauswahl:

Hähnchenbrust

Und/oder

Schweinefilet im Speckmantel

Und/oder

Sauerbraten vom Hirsch

Und/oder

Lachsfilet

dazu servieren wir auf Platten und in Schüsseln:

Gemüseplatte der Saison, Wurzelgemüse oder Rotkohl, Sauerbraten Soße, Pfeffersoße,
Honig-Senf-Soße, Klöße, Herzoginkartoffeln, Butterkartoffeln

32,00

Dessertauswahl:

1 Kugel Kaffee Eis mit Schokosoße und Amarettini 7,50

oder

Mousse au chocolate 7,00

oder

Sorbet mit Sekt 7,00

Menü Rustikal

3, 4 oder 5-Gang

ROTE BEETE SUPPE

cremig mit Croutons

GEBEIZTER HIRSCHRÜCKEN

an Wildkräutersalat (1,h,g)

SORBET

mit Sekt

SAUERBRATEN

Lebkuchensoße, Apfelrotkohl, Wickelklöße (2,a,f,g)

ODER

ZANDER

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

ZWETSCHGEN RÖSTER

mit Pistazien und Vanillieeis (d,h)

€ 48,00

€ 41,00

€ 33,00

Veganes Menü

3, 4 oder 5-Gang

KOKOSRAHMSÜPPCHEN

mit Kräuteröl und Kresse (a,c,e)

ROTE BEETE

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)

ZIMT PANNA COTTA

mit Gewürzorange (c)

€ 45,00

€ 38,00

€ 33,00

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

€ 47,00

€ 36,00

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

Kartoffelcremesuppe
mit Speck (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

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)

€ 36,00

„Buffet „Güldene Berge“

(ab 20 Personen)

Suppe

Sauerkrautsuppe

mit Dijon Senf (c,d,h,f)

KALT

Herzhafte 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,
Rote Beete, Gurken, Mais, Brotsalat (d,g,f)

Internationale Käsevariation

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

WARM

Wildgulasch

Entenbrust

Lachsfilet auf Wirsing

Klöße, Kartoffel-Gratin, Herzoginkartoffeln,
Rotkraut, Schwarzwurzel (1,2,a,b,d,f,g)

Dessert im Glas

Zimt Crème Brulée (d,a)

Schokoladenmousse (d,b,c)

€ 43,00

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

Sellerie-Birne, Porree-Apfel, Matjes,
Süß-Saurer Kürbis (e,g,h,d,c)

Internationale Käsevariation

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

WARM

Geschnetzeltes vom Schwein

Hähnchen Saltimbocca

Gebrautes Barsch Filet

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

Dessert im Glas

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

€ 39,00

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 12,00 €
(14,00 € ab dem 01.01.2024)

Sonntag Mittag

Ab 20. August gibt es bei uns, an jedem dritten Sonntag im Monat, ein abwechslungsreiches
Mittagsbuffet für die ganze Familie.

35.00 € p.P.
Kinder bis 12 Jahre 2.00 € pro Altersjahr

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