



# Festliche Menü,- und Buffet- vorschläge

Stand: **Herbst 2018**

## 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. 16 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

## Menüvorschläge (ab 10 Personen)

Bitte stellen Sie sich ihr Menü aus folgenden Vorschlägen selbst zusammen

### Vorspeisen:

<b>Kleiner gemischter Salat</b> <small>(g)</small>	€ 5,50
<b>Gebratene Garnelen</b> auf warmem Chicorée-Nußsalat mit Koriander-Limetten-Vinaigrette <small>(g,h,i)</small>	€ 10,00
<b>Rosa Roastbeef (kalt)</b> an Rucolasalat mit Parmesan und hausgebackenem Brot <small>(a,e,d)</small>	€ 10,00

### Suppen

<b>Kraftbrühe</b> mit Gemüse, Eierstich und Fleischklößchen <small>(a,b)</small>	€ 5,50
<b>Sellerie-Apfel-Suppe</b> mit gegrillten Speckstreifen <small>(f,d)</small>	€ 6,00
<b>Rotkohl-Suppe</b> mit Creme Fraiche und gerösteten Walnüssen <small>(d,h)</small>	€ 6,00
<b>Safran-Kräuter-Suppe</b> mit Parmesan-Grießklößchen <small>(a,f,d)</small>	€ 6,00
<b>Rote-Bete-Suppe</b> mit Kräuterschmand <small>(f,d)</small>	€ 6,00

### Zwischengänge

**Zitronensorbet** mit Wodka und Minze (2,d) € 5,50

**Gebratenes Zanderfilet**  
auf kleinem Ratatouille und Risolée kartoffeln (a,d) € 10,50

### Hauptgänge

**Gebratene Hähnchenbrust im Rauchfleischmantel**  
auf Gemüse-Papardelle und Schnittlauchschaum (a,d) € 13,50

**Gebeizter Kalbsrücken**  
mit dreierlei Röschengemüse, Portweinsauce und Kartoffelmousseline (2,1,f,d,g) € 17,50

**Rosa gebratenes Roastbeef**  
mit Rotweinzwiebeln, Paprika-Zucchini Gemüse und Kartoffelgratin (2,d) € 17,00

**Variation von Zander und Lachs**  
mit Gemüsebouquet, Safransauce und Rosmarinkartoffeln (a,d) € 17,00

## Hauptgangvariationen - ab 15 Personen

**Schweinefilet und Roastbeef**

oder

**Zanderfilet, Kalbsrücken und Putenbrustfilet**

oder

**Wildschweinbraten und gebratenes Welsfilet**

dazu servieren wir:

Gemüseplatten der Saison

Sauce Béarnaise, Pfefferrahmsauce,

Kartoffelgratin, Kartoffeln und Kroketten (2,d,d,f,g)

€ 20,00

### Desserts

**„Schwedendessert“**

Parfait von Eierlikör und Apfelmus mit marinierten Beeren (2,d)

€ 6,00

oder

**Himbeerparfait mit Weißweinsabayon**

und Minze (2,d)

€ 6,00

oder

**Mousse von zweierlei Schokolade**

mit Eierlikörschaum (2,d)

€ 6,00

oder

**Dessertvariation à la Chef**

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN

€ 7,00

Gerne kalkulieren wir Ihnen Ihren persönlichen Menüpreis.

**Über Allergene und Zusatzstoffe informieren wir Sie gern.**

# Buffet „Herbst“

(ab 20 Personen)

## KALT

### „Schlachtefest-Platte“

mit Leber-, Rot-, Knackwurst und Sülze, sowie Hackepeter  
von der Landfleischerei Gallander  
Herzhafte Schinkenauswahl  
von rohen und gekochten Schinken, (g,d,f)

### Fischplatte

Räucherlachs, Welsschinken, herzhafter Rollmops,  
Bratheringsröllchen, geräucherte Lachsforelle (i,f,g)

### Rohkost- und Salatauswahl

Blattsalate mit 2 Dressings, Tomaten-Traube-Salat mit gehackten Nüssen, Blumenkohlsalat und Broccoli-Salat mit gerösteten Mandeln (d,g,f)

## WARM

### Kürbiscremesuppe,

**Wildschweinbraten**, Pflaumen-Rotkohl, Klöße

### Hähnchenbrust im Rauchfleischmantel

auf Kürbiswürfel, Reis

**Schnitzel vom Schwein**, Pilzallerlei, Kroketten

(1,a,b,d,f,g)

### Käsebrett

Brot, Brötchenauswahl, Butter  
Grießflammeri mit Fruchtmark und  
Creme Karamell (a,b,d,h)

€ 28,50

# Buffet „Parkhotel“

(ab 20 Personen)

## Kalt

### Bunte Fleischplatte

mit Schweinemedallions und Schweinerückenbraten gebratenem Hähnchenbrustfilet  
& Roastbeef mit Remoulade, gefüllte Kochschinkenröllchen  
sowie Serranoschinken mit Melone (a,f,g)

### Feine Räucherfischplatte

mit Lachs, Forelle, Makrele und Heilbutt,  
Räucherlachs im Crépémantel,  
Garnelen mit Knoblauchdip (f,g,d)

### Salatauswahl

Käsesalat mit Paprika und Zwiebeln  
Feiner Geflügelsalat mit Pfirsich  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Garnituren (a,b,d,g)

## Warm

### Kraftbrühe „Célestine“

### Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Wurzelgemüse und Klöße (3,a,d,c,f,g,h)

### Kabeljau unter Senf-Kräuterhaube

mit Brokkoli und Reis (a,b,e,f,g,h)

### Internationale Käseplatte

Brot, Brötchenauswahl & Butter  
Schokoladen-Quarkcreme mit Beerenragout  
Panna Cotta mit Himbeermark (d)

€ 31,00

# **Buffet „Winterwald“**

(ab 20 Personen)

## **Kartoffel-Steinpilz-Suppe**

mit Würzblüten

(f,d)

Kraut-, Bohnen-, Sellerie-,  
Blumenkohl und Möhrensalat (a,f,g,e)

## **geschmorte Ochsenbäckchen**

mit Schinkenbohnen und Serviettenknödel (2,a,b,d,e,f,g,h)

## **Spießbraten vom Schwein**

**mit Zwiebeln und Senf**

Rahmsauerkraut und Majorankartoffeln (a,f,g,b)

## **Wildgulasch**

mit Rotkraut und Klößen (a,d)

## **Rustikales Käsebrett**

mit Feigensenf (d,h,3)

Brot, Brötchenauswahl, Butter (a,d,h)

## **Rote Beerengrütze**

mit Vanillesauce (d,b)

€ 26,00



## **Kinderbuffet „Obelix“**

Chicken Nuggets

**oder**

Kleine Schnitzel

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

Spirelli mit Bolognese-Sauce (a,b,f,g)

€ 6,00

## **Ganze-Gans-Essen**

Ab 11. November 2018

Eine ganze Gans inklusive klassischer Beilagen  
und Kraftbrühe „Auguste“

Kraftbrühe mit Gänseklein, Gemüse und Eierflocken

für 4 – 5 Personen

€ 95,00

### **oder als Menü „Gans“**

Kraftbrühe „Auguste“ (b,f)

Gänsebrust mit Apfelrotkohl, Grünkohl,  
Thüringer Klößen und gefülltem Bratapfel (a,h,2)

Lauwarmer Apfelsalat  
mit Mandeln, Zimt und Walnusseis (h,d)

€ 27,00

## **Getränkepauschale für Feierlichkeiten**

Alle alkoholfreien Getränke

Alle Biere

Weine:

Winzervereinigung Freyburg

Bacchus, weiß, halbtrocken **oder** trocken

Müller-Thurgau, weiß, trocken

Blauer Zweigelt, rot, trocken,

Dornfelder, rot, halbtrocken **oder** lieblich

Merlot „Vanel“, rot, trocken, Frankreich

Rotkäppchen-Sekt und Prosecco

Spirituosen:

Kümmerling, Ramazzotti, Obstler, Baileys,

Bacardi, Gin, Jim Beam

Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso

**Ab 14:00 / 15:00 Uhr** beginnend mit Sektempfang, Kaffee, bis 1:00 Uhr

**€ 37,00 pro Person (Kinder bis 12 Jahre 2,50 € pro Jahr)**

**Ab 12:00 Uhr bis 1:00 Uhr** zusätzlich noch Mittagessen

**€ 47,00 pro Person (Kinder bis 12 Jahre 3,50 € pro Jahr)**

**Ab 17:00 Uhr bis 1:00 Uhr** nur abends

**€ 32,00 pro Person (Kinder bis 12 Jahre 2,00 € pro Jahr)**

**Ab 1:00 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,**

**die bei uns im Haus verzehrt werden.**

**Angefangene Flaschen verbleiben bei uns.**

## **Sonstige Angebote:**

### **Genießer – Buffet**

An jedem Sonntag von 11.30 bis 14.00 Uhr  
erwartet Sie eine reichhaltige Auswahl an warmen Speisen, Salaten und Desserts.

Preis pro Person € 21,00  
Kinder bis 12 Jahre pro Geburtstag € 1,50

### **Stilvolles Silvester**

wir servieren ihnen ein festliches  
6-Gänge-Silvestermenü  
für € 57,- pro Person.

Keine Tanzveranstaltung!

### **Gunther Emmerlich Abend**

*Gunther Emmerlich liest und singt!*

Am 22. und 23. Februar 2019  
jeweils ab 18:00 Uhr  
inklusive 3-Gänge-Menü & 1 Flasche Wein pro Paar

Preis pro Person 60,- €

### **Gutscheine zum Verschenken**

Immer ein passendes Geschenk!

Bei uns erhalten Sie Gutscheine ab € 20,00

## Allergenkennzeichnung:

Zusatzstoffe: 1 Nitritpökelsalz

2 Alkohol

3 Sulfide

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide

c Soja und Sojaerzeugnisse

e Schalenfrüchte

g Senf

i Krebs und Schalentiere

b Eier und Eierzeugnisse

d Milch, Lactose

f Sellerie und Sellerieerzeugnisse

h Sesam, Nüsse