Goldener Hirsch
Gasthaus & Hotel

Gastlichkeit mit Tradition

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 3

Kuchenangebot 4

Menüvorschläge 5

Buffetvorschläge 7

Weinempfehlungen zum Essen 14

Bestuhlungspläne 16

Ein herzliches Willkommen, Ihnen lieber Gast,

unser Bestreben ist es, Ihnen eine schöne Zeit in unserem Hause zu bereiten und jung & alt im geselligen Beisammen – Sein und Feiern zu vereinen.

Jede Familienfeier bzw. jedes Essen soll in bester Erinnerung bleiben, verbunden mit dem Namen Gasthaus und Hotel Goldener Hirsch.

Wir verwöhnen Sie mit regionalen Frischeprodukten & kreativen internationalen Gerichten, welche von unserem erfahrenen Küchenteam immer frisch und köstlich zubereitet werden.

Unser Haus vereint Tradition und Moderne und bietet Ihnen für jeden feierlichen Anlass die passende Räumlichkeit.

Die folgenden Seiten dienen als Anleitung für einen rundum gelungen Tag bei uns im Hause.

Ihr Team vom Hotel & Gasthaus Goldener Hirsch

… schön, dass Sie fast bei uns sind …

Kuchenangebot

Unsere Angebotsvarianten für Sie.

1. Kuchen, Torten sowie Gebäck wird von Ihnen mitgebracht und vom Haus als Buffet aufgebaut.
Pauschalpreis inklusive Aufschneiden, pro Person Kaffee und Tee € 8,50.

oder

2. Möchten Sie Ihren Lieblingskuchen, Torten von einem Konditor Ihrer Wahl mitbringen?
Gerne, wir erlauben uns dafür eine Gedeckpauschale von € 3,50 pro Person zu erheben.
Bitte vergessen Sie nicht den Kuchen und die Torten aufschneiden zu lassen!

oder

3. Gerne können Sie aus unserem folgenden Kuchen- und Tortenangebot wählen.

Auswahl aus unserem Kuchen- und Tortenangebot

Apfel-, Mohn-, Zwetschge-, Schwarze Johannis-Schmand-, Bienenstich gefüllt, Käsekuchen € 2,10 pro Stück

Omas runde Landkuchen

Gedeckter Apfelkuchen	€ 28,00
Käsekuchen	€ 26,00
Pflaumenkuchen	€ 30,00
Zupfkuchen	€ 32,00

Je nach Wunsch können wir den Landkuchen in 14 – 20 Stückchen aufschneiden

Leckere Torten

Eierlikör-Torte	€ 35,00
Erdbeer-Buttermilch-Torte	€ 35,00
Himbeer-Käse-Sahne-Torte	€ 33,00
Käse-Sahne-Torte	€ 29,00
Mousse-au-chocolat-Torte	€ 35,00
Schwarzwälder-Kirsch-Torte	€ 30,00
Sacher-Torte	€ 39,00

Unsere Menüempfehlung

Festliches 3-Gang-Menü

Schaumsüppchen vom jungen Sellerie
abgerundet mit Croutons vom Mehrkornbaguette & karamellisierten Würfeln vom Apfel

****

Rosa gebratene Barberieentenbrust
auf gebuttertem Wirsing mit Haselnüssen
Thymianjus & kleine Thüringer Klöße

****

Mandelmilch – Kirscheis
auf karamellisierten Kirschen
Schlagsahne & Schokoladengitter

Preis pro Person: € 29,50

Exklusives 4-Gang-Menü

Cremesüppchen von der Tomate
mit Räucherlachsstreifen & Basilikumcremefraiche

****

Zanderfilet, auf der Hautseite gebraten
an Kartoffel-Wirsing-Strudel und Safransauce

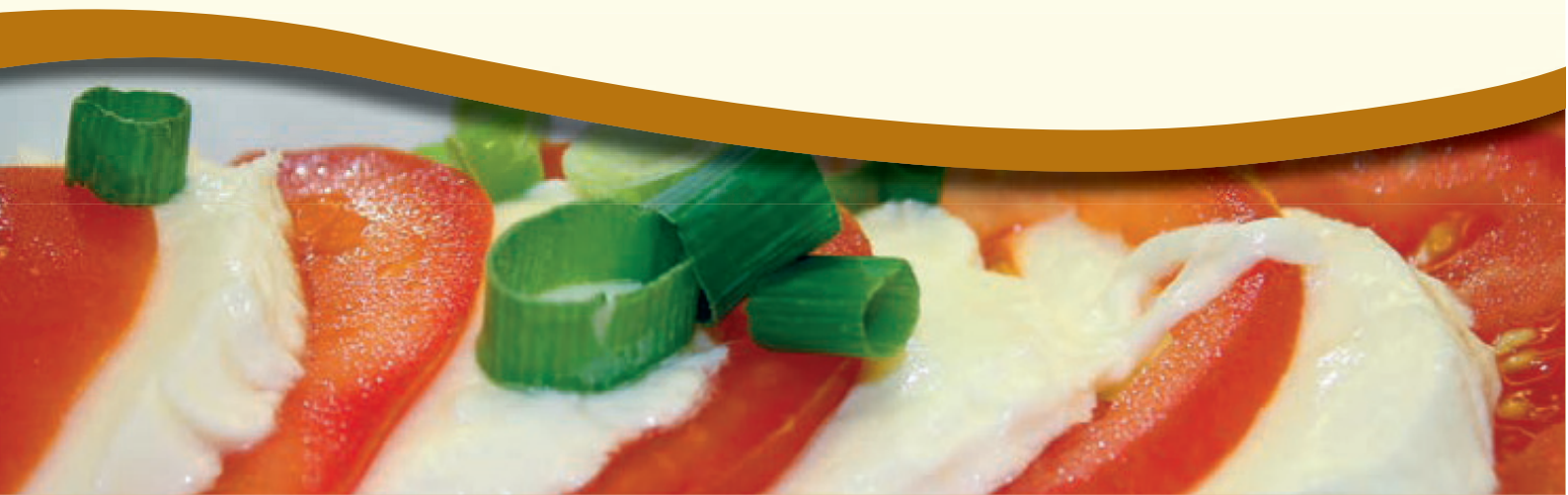
****

Kalbsfilet im Mangoldmantel
sautierte Steinpilze & hausgemachte Ravioloni, gefüllt mit Käse und Birnen

****

Zweierlei vom Nougat
Parfait & Mousse auf marinierter Mango

Preis pro Person: € 42,00



Unsere Menüempfehlung

"Menü Hirsch"

Kraftbrühe „Celestine“
mit Eierkuchenstreifen und Gemüseeinlage

****

Zarter Hirschbraten
mit Rotkohl und Thüringer Klößen

****

Mousse au chocolate
mit Vanillesauce

Preis pro Person: € 19,80

Buffetvorschlag 1

Salate

Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings
Gurkensalat in Dillrahm
Bunter Bohnensalat mit Essig und Öl
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Kräutern

****

Vorspeisen

Auswahl an kalten Braten mit Sc. Remoulade
Geräucherter Lachs mit Apfelmeerrettich
Tomate & Mozzarella mit Basilikum
Schiffchen von der Honigmelone mit geräuchertem Thüringer Schinken

****

Suppe

Kraftbrühe „Celestine“
mit Eierkuchenstreifen und Gemüse

****

Hauptgänge

Wildschweinbraten an Rotweinsauce mit Thüringer Klößen & Rotkohl
Zarte Streifen von der Hähnchenbrust an geschmorten Zucchini und Tomaten mit gebutterter Tagliatelle
Lachsfilet mit Meeresfrüchten in Knoblauch – Zitronen – Marinade, serviert mit Basmati-Reis
Tafelspitz auf Meerrettichschaum und neuen Kartoffeln

****

Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Mandelsplittern
Mousse au chocolate mit Vanilleschaum
Gemischtes Plundergebäck

****

Preis pro Person: € *32,50*

Buffetvorschlag 2

Salate

Verschiedene Salate der Saison serviert mit zweierlei Dressings
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Kräutern
Gurkensalat in Dillrahm
Blumenkohlsalat angemacht mit Essig und Öl

****

Vorspeisen

Verschiedene kalte Braten mit Sahnemeerrettich
Gemischte Räucherfischplatte
Tomate & Mozzarella mit Basilikum
Französische Käseplatte mit Weintrauben

****

Suppe

Festtagssüppchen
(Klare Brühe mit Nudeln, Eierstich & frischem Gemüse der Saison)

****

Hauptgänge

Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust mit Champignons in Rahm, dazu Tagliatelle
Medaillons vom Schwein in Pfeffersauce, dazu Rosmarinkartoffeln
Kabeljaufilet auf Blattspinat mit Basmati-Reis
Kleine Rinderrouladen mit Rotkohl und Thüringer Klößen

****

Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Mandelsplittern
Panna Cotta nappiert mit parfümierten Waldbeeren
Crème Brulée

****

Preis pro Person: € *34,80*

Buffetvorschlag 3

Salate

Gurkensalat mit Sauerrahm & Dill
Tomaten – Mozzarella – Salat
Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings
dazu reichen wir Parmesanspäne, Schafskäse, Schinkenstreifen & Croutons

****

Vorspeisen

Gemischter Schinken mit Melone
Französische Käseplatte mit Weintrauben
Auswahl an geräuchertem Fisch mit Apfelmeerrettich
Gegrillte Paprika in Knoblauch – Zitronen – Marinade

****

Suppe

Frischkäserahmsüppchen
mit Frühlingslauch und Croutons

****

Hauptgänge

Rahmgeschnetzeltes vom Milchkalb mit Champignons und Kräutertagliatelle
Knusprige Gänsebrust mit Orangensauce und Rotkohl, serviert mit Thüringer Klößen
Sautierter Fjordlachs auf mediterranem Gemüse, serviert mit Basmati-Reis
Zwiebelrostbraten mit gebackenen Kartoffeln und Bohnen im Speckmantel

****

Desserts

Obstplatte
Mousse von der weißen Schokolade mit Amarettokirschen
Feine Auswahl an süßem Gebäck

****

Preis pro Person: **€** *37,50*

Buffetvorschlag Gala

Salate

Verschiedene Feldsalate mit zweierlei Dressings
dazu reichen wir Parmesanspäne, Schafskäse, Schinkenstreifen & Croutons
Tomaten – Mozzarella – Salat
Mediterraner Brotsalat

****

Vorspeisen

Vitello Tonato
Edelfischvariation "Hirsch"
Roastbeef rosa gebraten im Rucolabeet
mit Kirschtomaten und Parmesanspänen
Schiffchen von der Honigmelone mit Parmaschinken

****

Suppe

Klare Tomatensuppe mit Parmesancroutons

****

Hauptgerichte

Im Ofen gebackenes Lachsfilet mit Meeresfrüchten
Zartes Lammcarré auf mediterranem Gemüse
Medaillons vom Schwein in Pfefferrahmsauce
Knusprige Gänsebrust aus dem Backofen an Orangen-Jus mit Apfelrotkohl
Rosmarinkartoffeln, Basmati-Reis, Kleine Thüringer Klöße, Kräutertagliatelle

****

Desserts

Feines süßes Gebäck
Mousse von der weißen Schokolade mit Amarettokirschen
Panna Cotta nappiert mit Waldfrüchten
Frisches Obst der Saison mit Vanilleschaum

****

Preis pro Person: € 40,50

Rustikales-Buffet

Vorspeisen

Mild geräucherter Bauernschinken an Honigmelone
Saftiger kalter Schweinebraten
eingelegt mit Zwiebeln in kräftiger Kräutervinaigrette
„Schleo´s" Kartoffel-Speck-Salat
Matjessalat „Hausfrauen Art"
Pikanter Rindfleischsalat
mit Tomate & Zwiebeln, pikant abgeschmeckt
Zweierlei frische Salate Ihrer Wahl
z.B. Gurkensalat mit Rahm, Salat von gelben & grünen Bohnen, Blumenkohlsalat…
reiche Auswahl an Brot & Baguette, Butter & Schmalz

****

Suppe

Hausgemachtes Nudelsüppchen
mit Routen von frischem Marktgemüse

****

Hauptgerichte

Thüringer Rinderroulade „Hausfrauen Art" mit Rotkohl
gefüllt mit Essiggurke, Zwiebel, Speck & Senf
Gebratenes Dorschfilet auf Blattspinat
(Blattspinat gerne ohne oder mit Rahm)
Medaillons vom Schwein an Champignons a la Creme
Thüringer Klöße, Petersilienkartoffeln, Basmati-Reis

****

Desserts

Frischer Obstsalat
Schokoladenmousse mit Vanillesauce

****

Preis pro Person: € 22,50

Unsere exklusive Buffetempfehlung für jeden Anlass

Vorspeisen

Edle Auswahl an zweierlei Lachs, Makrelenfilets & Räucherfischpralinen & Forellenfilets,
dazu reichen wir Sahnemeerrettich & Senf-Dill-Sauce
Erlesene Schinkenauswahl, Rauch-& Kochschinken, serviert an Netzmelonen
Italienische Anti Pasti, mariniertes Grillgemüse & gefüllte Oliven
Medaillons vom Schwein, garniert mit parfümierten Lebermousse
Duett vom rosa gebratenen Rinder- & Kalbsrücken, mit hausgemachter Remoulade & Thunfischsauce
Internationale Käseauswahl vom Brett, reich garniert mit Trauben
dazu reichen wir Feigensenf und eine große Brot- & Baguetteauswahl
Salat von gebräuntem Gemüse, mariniert mit Balsamico
Tomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum & Olivenölpesto
Bunter „Küchenmeistersalat", verschiedene Blattsalate, Gurke & Tomate mit Vinaigrette abgerundet
Auswahl an weiteren drei frischen Salaten Ihrer Wahl

****

Hauptgerichte

Saftiger Kalbsrücken unter einen leichten Decke von Blattpetersilie, Orangen- & Zitronenzesten
und frischem Knoblauch, angerichtet auf sautierten Kräutersaitlingen
Saltimbocca vom Thüringer Sauenfilet an Tomaten-Frühlingszwiebel-Gemüse
Gebratene Mittelmeerdorade an Schmorgurken mit frischem Dill
Kräuterpiccata vom Maishähnchen
Penne Rigate mit frischen Gemüsebrunoise in leichter Creme von Luganowein

****

Desserts

Süßes Feingebäck – eine internationale Auswahl an Petit fours
Italienische Eisplatte, Ihrer Wahl mit Obst & Sahne
(Schokoladeneis, Vanilleeis, Erdbeereis, Nusseis, Malaga, Joghurteis)
Frisches Mangomousse
Vanillemousse mit Waldbeertoping
Exotische Fruchtspieße

****

Preis pro Person: € 42,50

Weitere Buffetkomponenten

Salate & Vorspeisen

Mediterraner Nudelsalat
Brotsalat „Toscana“
Kartoffel – Kassler – Salat
Rettichsalat in Kräuterschmand
Klassische Salate, wie Gurken-, Tomaten-, Bohnen-, Blumenkohl-, Karotten- & Krautsalat
Gegrillte Spitzpaprika mit Mozzarellaperlen
Schaustück vom ganzen Lachs oder Seehecht
Pastete vom Wildschwein oder Reh mit Cumberlandsauce
Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl-Marinade
Klassische Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich gefüllt
Geflügelsalat in exotischem Currydressing mit Ananas

****

Suppen

Sellerie-Apfel-Schaumsüppchen
Klare Wildsuppe Hubertus
Rahmsüppchen von gelben Paprika

****

Hauptgerichte

Feines Ragout vom Dammwild mit getrockneten Aprikosen und Preiselbeeren
Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf Ratatouille
Gesottene Kalbsnuss in Morchelrahm
Pochierte Schlaufe von der Lachsforelle mit Rieslingschaum
Krustenbraten vom Landschwein, leicht gepöckelt in Dunkelbiersauce
Lammschulter, geschmort auf roten Zwiebeln und Rotwein
Thüringer Klöße, Basmati-Reis, Kroketten, gebackene Kartoffeln

****

Desserts

Hausgemachte Tiramisuschnitte
Quarkkeulchen mit Vanillesauce
Crepe´s Suzette
Diverse Terrinen von Früchten

Weinempfehlung

Weißweine — Flasche 0,75 l

Saale-Unstrut

MÜLLER-THURGAU — € 19,90
Qualitätswein, Weingut Zahn Grossheringen-Kaatschen, **trocken**, feinstrukturiert nach Muskat & Apfel, 12% Alc., enthält Sulfite

Baden

SCHEUREBE — € 18,90
Qualitätswein, „Burkheimer“, Winzergenossenschaft Burkheim am Kaiserstuhl, **halbtrocken**, vollfruchtig und harmonisch, feine Restsüße, 11% Alc., enthält Sulfite

Rheingau

RIESLING — € 16,90
Qualitätswein, „Winkeler Hasensprung“, Weingut Richard Nägler, Oestrich-Winkel, **trocken**, fruchtig - rassige Säure & mineralisch 12% Alc., enthält Sulfite

Franken

SILVANER — € 18,90
Qualitätswein, VDP, Weingut Juliusspital, Würzburg, **trocken**, fruchtig-spritzig mit eleganter Säure, 13,5% Alc., enthält Sulfite

Südtirol

WEISSBURGUNDER — € 20,50
DOC, „Festival“, Kellerei Meran, **trocken**, fruchtig-fein, harmonische Säure, 13,5% Alc., enthält Sulfite

Hauswein weiß Karaffe 1,0 Liter — € 15,90
trocken, gefälliger Tischwein

Roséwein — Flasche 0,75 l

Pfalz

MERLOT ROSÉ — € 17,90
Qualitätswein, Weingut A.Diehl, Edesheim, **trocken**, mild & fruchtig, fein leichte Säure, 12% Alc., enthält Sulfite

Rotweine — Flasche 0,75 l

Saale-Unstrut

GLOCKENDREIKLANG - CUVEÈ — € 24,90
Qualitätswein, Weingut Beyer, Laucha, **trocken**, leichte Schokolade, vollmundig & langer Abgang, 13% Alc., enthält Sulfite

Pfalz

SPÄTBURGUNDER — € 19,50
Qualitätswein, „Tradition“, Weingut Nett, Neustadt-Duttweiler, **trocken**, fruchtig nach Beeren, leichte Tannine, 13% Alc., enthält Sulfite

Baden

DORNFELDER — € 16,90
Qualitätswein, „Wolfenweiler Batzenberg“, Winzergenossenschaft Wolfenweiler, **halbtrocken**, kräftig & vollfruchtig, harmonisch, 11% Alc., enthält Sulfite

Italien

MERLOT — € 19,50
IGT Venezia Giulia- Di Lenardo, Friaul, **trocken**, fruchtig-harmonisches Bukett, elegante Note, 12,5% Alc., enthält Sulfite

Spanien

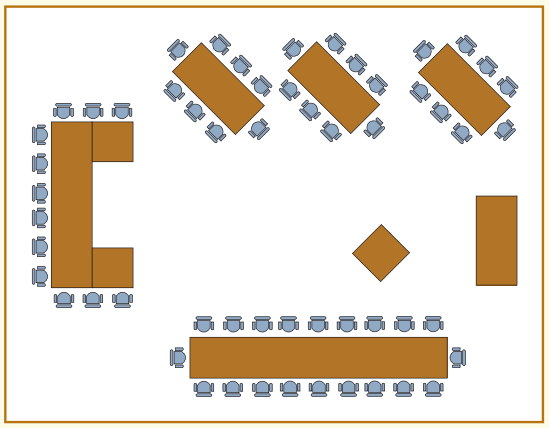
FINCA ANTIGUA CRIANZA — € 23,50
DO La Mancha, Martinez Bujanda, **trocken**, dunkler kräftiger Wein, strukturreich, 14% Alc., enthält Sulfite

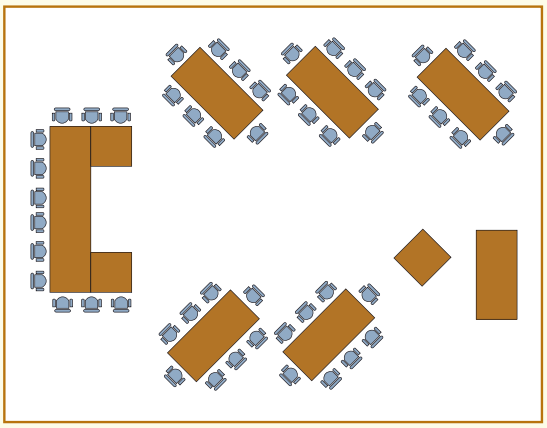
Südtirol

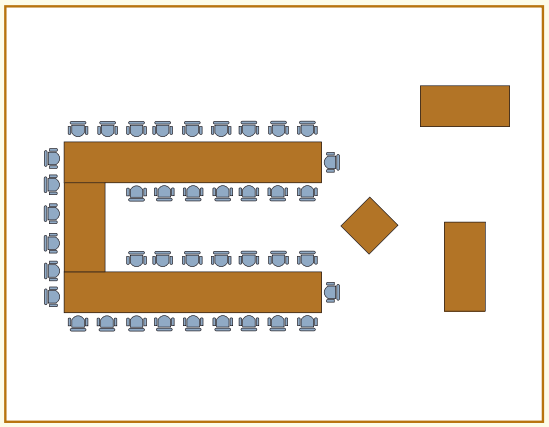
LAGREIN — € 25,50
„Festival”. DOC Kellerei Meran, Südtirol, 90% Lagrein – 10% Merlot, **trocken**, reife Kirschen & Schokolade, weicher langer Abgang, 13,5% Alc., enthält Sulfite

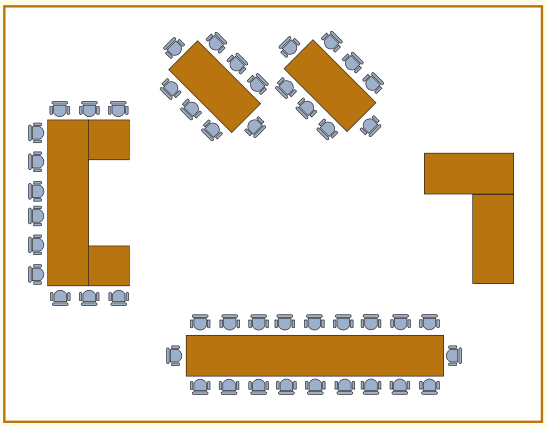
Hauswein rot Karaffe 1,0 Liter — € 15,90
trocken, gefälliger Tischwein

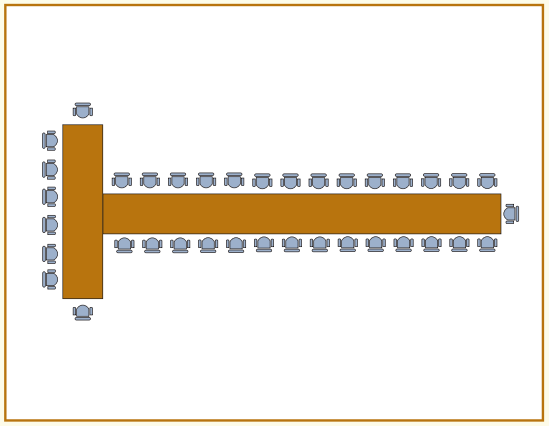
Die Wahl der richtigen Sitzordnung ... in unserem Wintergarten



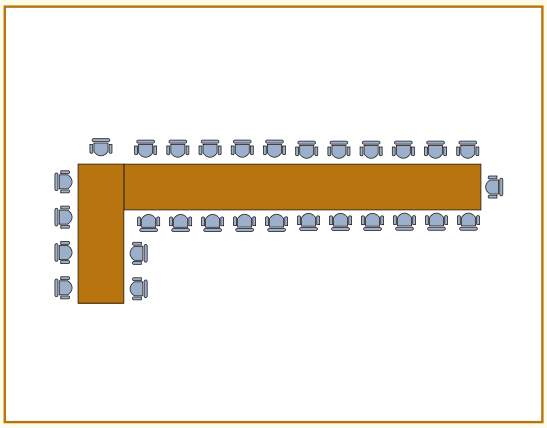


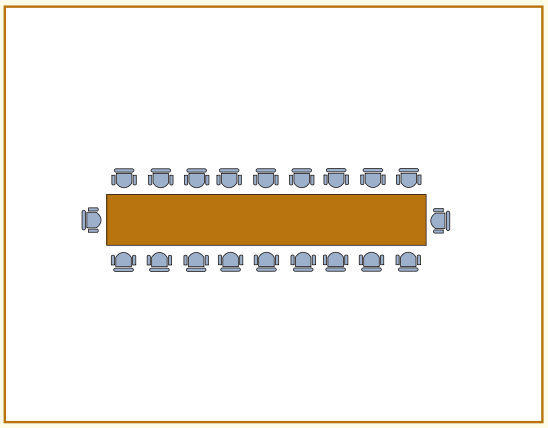


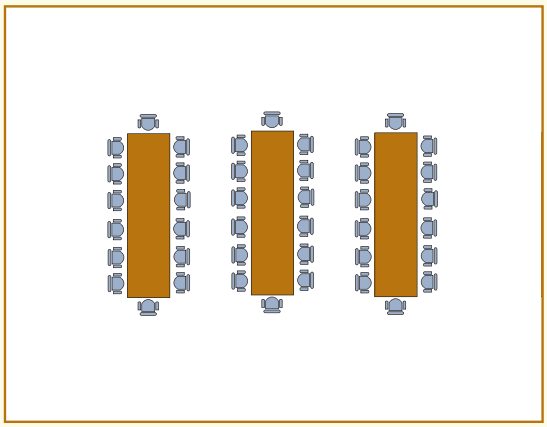


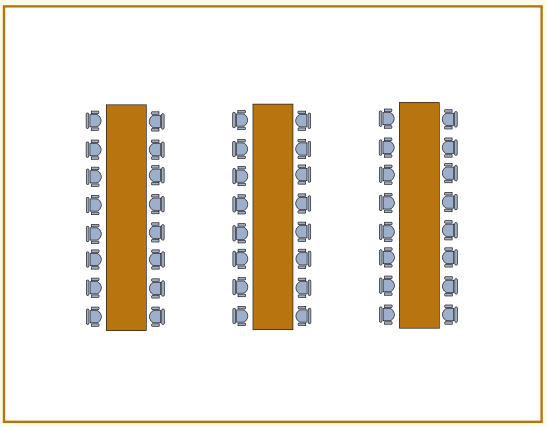


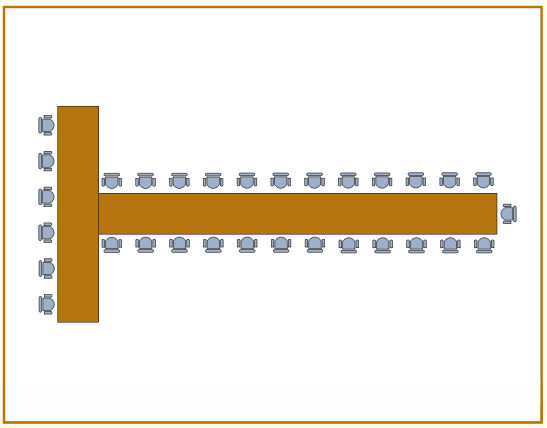
Die Wahl
der richtigen Sitzordnung
… in unserem Restaurant im Obergeschoss











Hinweise

Das sollten Sie außerdem wissen.

- Sie erhalten stets ein schriftliches unverbindliches Angebot für Ihre Veranstaltung.
- Wir berechnen genau die Personenanzahl, die Sie uns 2 Tage vor der Feierlichkeit mittteilen. Zusätzliche Teilnehmer berechnen wir mit dem bestätigten Preis.
- Kinder bis 6 Jahre werden beim Essen vom Buffet nicht verrechnet. Für Kinder bis 14 Jahre verrechnen wir nur 50 % des Menü- bzw. Buffetpreises.
- Nach 2.30 Uhr erlauben wir uns eine Servicepauschale von € 250,00 / pro Stunde in Rechnung zu stellen.
- Wir berechnen eine Servicepauschale von € 3,00 pro Person für alle anfallenden Vor- und Nacharbeiten anlässlich Ihrer Feier.
- Bei außergewöhnlichen Verschmutzungen (Blütenblätter, Konfetti etc), behalten wir uns vor, eine angemessene Reinigungspauschale zu erheben.