



Goldener Hirsch
Gasthaus & Hotel

BANKETTMAPPE





Vorwort.....3

Kuchenangebot.....4

Menüvorschläge.....5

Buffetvorschläge.....8

Weinempfehlungen zum Essen..... 16

Bestuhlungspläne.....20



Ein herzliches Willkommen,

unser Bestreben ist es, Ihnen eine schöne Zeit in unserem Hause zu bereiten. Jede Familienfeier bzw. jeder Aufenthalt soll Ihnen in bester Erinnerung bleiben. Wir verwöhnen Sie mit regionalen & frischen Produkten sowie internationalen Gerichten, welche von unserem erfahrenen Küchenteam immer frisch zubereitet werden.

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

Die folgenden Seiten sollen Ihnen als Anregung für eine rundum gelungene Feier in unserem Hause dienen.

... schön, dass Sie fast bei uns sind ...

**Ihr Team vom Gasthaus und Hotel „Goldener Hirsch“
freut sich, Sie begrüßen zu dürfen.**

Sie trauen sich?

... dann feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens bei uns !

Unser Hochzeitsarrangement umfasst folgende Leistungen:

- ♥ die kompetente Beratung bei der Vorbereitung Ihrer Hochzeitsfeier
- ♥ eine individuelle Betreuung durch unser Fachpersonal
- ♥ einen je nach Personenzahl entsprechenden stilvoll gestalteten Raum
- ♥ den Sektempfang im Erholungspark oder unter unserem traditionellen Torbogen, wo ein Sägebock für Sie bereit stehen könnte
- ♥ eine festliche Kaffeetafel mit individuell buchbaren Leistungen
- ♥ ein exklusives, von Ihnen gewähltes Feinschmeckermenü oder Buffet
- ♥ auf Wunsch bestellen wir Ihre Blumendekoration bei unseren Floristen
- ♥ gerne organisieren wir für Sie auch einen DJ oder einen Alleinunterhalter
- ♥ für Ihre Hochzeitsbilder vermitteln wir Ihnen gerne einen erfahrenen Fotografen
- ♥ kostenfreie Parkmöglichkeiten direkt am Hotel

Sie buchen unser Hochzeitsarrangement, haben Vertrauen in unsere langjährigen Erfahrungen und lassen sich davon überzeugen, dass man zwar Preise vergleichen kann, Sie aber bei uns die besten Leistungen für Ihre unvergessliche Traumhochzeit bekommen ...

Als Geschenk des Hauses wird dem Brautpaar eines unserer Hotelzimmer für die Hochzeitsnacht reserviert.

Haben Sie andere Wünsche und Vorstellungen?

Wir stellen Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.

Gerne beraten wir Sie. Sprechen Sie mit uns!



Unsere Angebotsvarianten für Sie

1. Kuchen, Torten sowie Gebäck wird von Ihnen mitgebracht und vom Haus als Buffet aufgebaut oder auf Ihrer Festtafel präsentiert.
Pauschalpreis inklusive Kaffee und Teeauswahl sowie der Portionierung Ihres Gebäcks: € 9,50
oder
2. Möchten Sie Ihren Lieblingskuchen sowie Torten von einem Konditor Ihrer Wahl mitbringen?
Gerne, wir erlauben uns eine Gedeckpauschale von € 4,60 pro Person zu erheben.
oder
3. Gerne können Sie aus unserem hauseigenen Kuchen- und Tortenangebot wählen.



Auswahl aus unserem Kuchen- und Tortenangebot

Obstkuchen diverse Sorten (Apfel-, Mohn-, Zwetschge-, etc.)
Bienenstich gefüllt, Käsekuchen, Donauwelle
€ 3,50 pro Stück

♥ Gefüllter Waldbeerenkuchen	€ 3,80 / Stück
♥ Schokoladenkuchen	€ 3,00 / Stück
♥ Tiramisu	€ 45,00
♥ Eierlikör-Torte	€ 45,00
♥ Schwarzwälder-Kirsch-Torte	€ 48,00
♥ Mousse-au-chocolat-Torte	€ 49,00
♥ Mandarinen-Käse-Sahne-Torte	€ 48,00
♥ Frankfurter Kranz	€ 56,00
♥ Mandel-Bienenstich-Torte	€ 48,00

Eine weitere Auswahl an Kuchen oder Torten können wir Ihnen gern separat zur Verfügung stellen.



„Menü Hirsch“

Hochzeitsuppe
mit feinen Nüdelchen, Eierstich
& feinen Gemüsestreifen

Thüringer Rinderroulade,
klassisch gefüllt
Apfelrotkohl & hausgemachte Klöße

Mousse au chocolate
mit Vanillesauce

Preis pro Person: € 32,90



„Harmonie“

Drei gegrillte Riesengarnelen auf
pikantem Tomatengemüse, Baguette

am Stück gegrilltes Schweinefilet
auf buntem Marktgemüse,
Rahmsauce
gebackene Kartoffelspalten

Dessertteller „Goldener Hirsch“

Preis pro Person: € 46,00



Festliches 3-Gang-Menü

Feines Schaumsüppchen vom Riesling
mit Sahnehaube, Croutons & Kräutern

Streifen vom Kalbsfilet
an Morchelrahm, sautierte Blumenkohlrößchen
Kartoffelschnee

Mango-Mousse
auf Schokoladensauce, Früchte

Preis pro Person: € 49,00



„Paradies“

Tomatenconsommé
mit Kräuterklößchen

Roastbeef, am Stück rosá gegart
auf Rotwein-Zwiebel-Chutney
gebuttertes Babygemüse &
Williamskartoffeln

Duett von weißem & dunklem
Schokoladenmousse
Frische Waldbeeren

Preis pro Person: € 52,00





Exklusives 4-Gang-Menü

Cremesüppchen von der Tomate
mit Räucherlachsstreifen & Basilikumcremefraiche

Zanderfilet, auf der Hautseite gebraten
an gratinierten Rahmkartoffeln und glasierten Möhren

Kalbsfilet im Kräutermantel
auf Pilz-Risotto

Hausgemachtes Tobleroneparfait
mit frischen Früchten und Bananen-Karamell-Sauce

Preis pro Person: € 69,90



Rustikales-Bufferet



Vorspeisen

- * Mild geräucherter Bauernschinken an Honigmelone
- * Saftiger kalter Schweinebraten eingelegt mit Zwiebeln in kräftiger Kräutervinaigrette
- * Thüringer Kartoffelsalat
- * Matjessalat „Hausfrauen Art“
- * 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 frischem Marktgemüse

Hauptgerichte

- * Thüringer Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Rotkohl, Thüringer Klöße gefüllt mit Essigurke, Zwiebel, Speck & Senf
- * Gegrilltes Forellenfilet auf Blattspinat (mit oder ohne Rahm) Petersilienkartoffeln
- * Medaillons vom Schwein an Champignons a la Creme, Thüringer Klöße, Petersilienkartoffeln, Basmati-Reis

Desserts

- * Frischer Obstsalat
- * Schokoladenmousse mit Vanillesauce

Preis pro Person € 45,50



„For ever“

Salate & Vorspeisen

- * Tomate & Mozzarella verfeinert mit Basilikum & Balsamicodressing
- * Gurkensalat in Dillvinaigrette, Tomatensalat
- * Schiffchen von der Netzmelone mit Thüringer Schinken
- * Gebeitzter Lachs mit Senf-Dip
- * Feine Auswahl an kalten Braten, Remouladensauce

Suppe

- * Hochzeitssuppe

Hauptgerichte

- * Medaillons vom Schweinefilet auf sautierten Steinpilzchampignons
- * Gegrillte Hähnchenbrust auf Paprikagemüse
- * Duett von Wildbraten mit Apfelrotkohl
- * Zander und Lachsforelle auf Zuckerschoten-Karottengemüse
- * Krokette, Basmati-Reis, Thüringer Klöße, Butterkartoffeln

Desserts

- * Saisonale Obstplatte
- * Mousse au chocolate
- * Eisplatte „Goldener Hirsch“

Preis pro Person, € 59,00



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 Remouladensauce
- * Geräucherter Lachs mit Apfelmeerrettich
- * Tomate & Mozzarella mit Basilikum
- * Schiffchen von der Honigmelone mit geräuchertem Thüringer Schinken

Suppe

- * Kräutercremesuppe ... oder eine Cremesuppe Ihrer Wahl

Hauptgänge

- * Wildschweinbraten an Rotweinsauce mit Rotkohl
- * Gegrillte Hähnchenbrust an geschmorten Zucchini und Tomaten
- * Lachsfilet mit Meeresfrüchten in Knoblauch – Zitronen – Marinade
- * Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
- * Thüringer Klöße, gebutterte Tagliatelle, Basmati-Reis, Kartoffeln

Desserts

- * Frischer Fruchtsalat mit Mandelsplittern
- * Mousse au chocolate mit Vanilleschaum
- * Festliche süße Gebäckvariationen

Preis pro Person € 63,00



Buffetvorschlag 2

Salate

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

Vorspeisen

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

Suppe

- * Schaumsüppchen vom geräuchertem Lachs, verfeinert mit Dill

Hauptgänge

- * Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust mit Champignons in Rahm
- * Medaillons vom Schwein in Pfeffersauce
- * Lachsforelle auf Blattspinat
- * Kleine Rinderrouladen mit Rotkohl
- * Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Basmati-Reis, Thüringer Klöße

Desserts

- * Frischer Fruchtsalat mit Mandelsplittern
- * Mascarpone – Himbeer – Creme
- * Crème Brulée

Preis pro Person € 69,00



Buffetvorschlag 3



Salate & Vorspeisen

- * Edelfischvariation „Hirsch“
- * Roastbeef, rosa gebraten im Rucolabeet an Kirschtomaten & Parmesanspänen
- * Fruchtiger Krabbencocktail
- * Schiffchen von der Netzmelone mit Parmaschinken
- * Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings
- * Tomatensalat mit Perlen von Mozzarella
- * Knackiger Salat aus Gurken, Paprika, Radieschen & Kräutern
- * Marinierter Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Peperonie und Knoblauch

Suppe

- * Geflügelcremesüppchen

Hauptgänge

- * Wildschweinbraten an Rotweinsauce mit Rotkohl
- * zarte Putensteaks auf Ratatouille-Gemüse
- * Schweinefilet im ganzen gegart auf Ofengemüse
- * Kräutertagiatelle, Thüringer Klöße, Basmati-Reis, gebackene Kartoffeln

Desserts

- * Feine Desserttörtchen
- * Mousse von der weißen Schokolade an marinierten Kirschen
- * Panna-Cottacreme, nappiert mit Waldfrüchten
- * Saisonale Obstplatte

Preis pro Person € 72,50



Buffetvorschlag Gala

Salate

- * Feldsalat mit Kartoffel-Olivenöl-Dressing
- * Tomaten – Mozzarella – Salat
- * Mediterraner Brotsalat

Vorspeisen

- * Vitello Tonato
- * Edelfischvariation „Hirsch“
- * Roastbeef rosa gebraten mariniert mit leichter Meerrettich-Vinaigrette
- * Schiffchen von der Honigmelone mit Parmaschinken

Suppe

- * Essenz von Waldpilzen mit frischen Kräutern

Hauptgerichte

- * Fischvariation mit Forellenfilets, Lachsfilet, Rotbarschfilet & Riesengarnelen
- * Zarter Kalbsrücken 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

- * Dreierlei Mousse, reich garniert
- * Panna Cotta nappiert mit Waldfrüchten
- * Frisches Obst der Saison
- * Italienische Eisplatte

Preis pro Person € 76,50



Weitere Buffetkomponenten

Salate & Vorspeisen

- * Mediterraner Nudelsalat
- * Brotsalat „Toscana“
- * Kartoffel – Kassler – Salat
- * Klassische Salate, wie Gurken-, Tomaten-, Bohnen-, Blumenkohl-, Karotten- & Krautsalat
- * Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl-Marinade
- * Klassische Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich gefüllt
- * Geflügelsalat in exotischem Currydressing mit Ananas

Suppe

- * Feines Gemüsecremesüppchen
- * Klare Wildsuppe Hubertus
- * Rahmsüppchen von gelben Paprika
- * Blumenkohlcremesuppe
- * Waldpilzcremesuppe

Hauptgerichte

- * Brüstchen von der Maispoularde
- * Gesottene Kalbsnuss in Morchelrahm
- * Krustenbraten vom Landschwein, leicht gepöckelt in Dunkelbiersauce
- * Lammschulter, geschmort auf roten Zwiebeln und Rotwein
- * Kräutertagiatelle, Thüringer Klöße, Basmati-Reis, gebackene Kartoffeln
- * Rehrücken, am Stück – am Buffet tranchiert & Hirschrücken im Speckmantel – am Buffet tranchiert

Desserts

- * Hausgemachte Tiramisuschnitte
- * Bayrisch Creme mit Kirschen

Für weitere kulinarische Buffetvariationen steht Ihnen unser Küchenchef gern zur Verfügung!



Das sollten Sie außerdem wissen.

- * Sie erhalten stets ein schriftliches unverbindliches Angebot für Ihre Veranstaltung.
- * Wir berechnen genau die Personenanzahl, die Sie uns 5 Tage vor der Feierlichkeit mitteilen. 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 Buffetpreises.
- * Nach 2.30 Uhr erlauben wir uns eine Servicepauschale von € 250,00 / pro Stunde in Rechnung zu stellen.
- * Wir berechnen eine Servicepauschale von € 4,50 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.

Je nach Gästezahl fällt eine Raummiete an.

Alle hier angegebenen Preise gelten bis auf Widerruf!





* **Weißweine**

* SAALE-UNSTRUT – DEUTSCHLAND

MÜLLER-THURGAU

Qualitätswein, Weingut Böhme & Töchter, Gleina
Dezente Muskatnote, harmonischer Abgang

Flasche 0,75 l

trocken € 32,50

* FRANKEN – DEUTSCHLAND

SCHEUREBE

Qualitätswein, Juliusspital Würzburg
Gelbfruchtige Aromen, feiner Abgang

halbtrocken € 29,50

Silvaner

Kabinett, Weingut Baldauf Ramsthal
Feine Zitrus- & Birnenaromen, weicher Abgang

trocken € 29,50

* RHEINGAU – DEUTSCHLAND

RIESLING

Kabinett, Weingut Villa Gutenberg
Herzhaft & klar, strukturierte Säure

trocken € 24,50

* PFALZ – DEUTSCHLAND

GRAUBURGUNDER

Qualitätswein, Reichsrat von Buhl
Kraftvoll, fein – cremig

trocken € 29,50

* SÜDTIROL – ITALIEN

PINOT BIANCO

D.O.C. Alto Adige, Weingut Elena Walch
Frischer, klassischer Tiroler Weißwein

trocken € 34,50

* **Hauswein weiß**

Karaffe 1,0 Liter

PINOT GRIGIO

* Venetien, Viticoltori Ponte

Harmonische Struktur, milde Würze

trocken € 22,50

* **Roséwein**

Flasche 0,75 l

* SAALE-UNSTRUT - DEUTSCHLAND

PORTUGIESER ROSÉ

Qualitätswein, Weingut Deckert, Freyburg
Aromen von Beeren & Vanille

fruchtig/halbtrocken € 31,50

* RHEINHESSEN - DEUTSCHLAND

ROSÉ, LUSTSPIEL

Qualitätswein, Weingut Manz GbR
Frisch & feinmineralisch

trocken € 25,50



* Rotweine



Flasche 0,75 l

* Saale-Unstrut – DEUTSCHLAND

Spätburgunder

trocken € 35,50

Qualitätswein, Weingut Lützkendorf
Feine Tannine, Rubinrot, reife Beeren

* Franken - Deutschland

ACALON, WEIL DAS LEBEN SCHÖN IST *halbtrocken* € 23,80

Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Fruchtig & Frisch, dezente Süße

* Franken - Deutschland

SCHWARZRIESLING

trocken € 26,50

Qualitätswein, Divino Nordheim
Schlank & weich nach Beeren

* Italien

MANDUS, PRIMITIVO

trocken € 33,50

Rocca delle Macie S.p.A.
Kräftig, kakaorig, vollmundig

* Italien

LAGREIN

trocken € 38,50

DOC, Kellerei Schreckbichl
Kräftig, Waldbeeren

* Spanien

Rioja

trocken € 37,50

D.O.C. Reserva, Baron de Ley
Vielfältig, komplexe rote Früchte

* Frankreich

Merlot

trocken € 27,50

Les Grains, Weingut Marrenon
Rote Früchte, purpur

* Hauswein rot

Karaffe 1,0 Liter

* MERLOT

trocken € 24,00

Venetien, Viticoltori Ponte
frisch & fruchtig, rote Beeren

*Gerne bieten wir Ihnen auch Weine
im 1 Liter Gebinde an.
Lassen Sie sich beraten!*

U
N
S
E
R
E

W
E
I
N
E
M
P
F
E
H
L
U
N
G



... wir berechnen eine Getränkepauschale von € 39,90 pro Person.
Gerne legen wir die Zeit nach Ihren Wünschen und Vorstellungen fest.
Die Zeitspanne zur Nutzung der Pauschale beträgt 8 Stunden.
Folgende Getränke sind in der Pauschale beinhaltet:

- * Sektempfang, * Pils vom Fass (Schwarzbacher), * Hefeweizen,
- * Mineralwasser, * alkoholfreie Getränke, * 2 korrespondierende Weine,
- * 1 Digestif, * 1 Kaffee oder * 1 Espresso
sowie * Salzgebäck und * Knabbereien.

... weitere Spirituosen und Cocktails werden separat verrechnet.

Wünschen Sie keine Pauschale, berechnen wir die Getränke gerne auch nach Verbrauch.

Cocktails je 0,3l

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| * Caipirinha
(Cachaça, Limette, brauner Zucker, Lime Juice, crushed ice) | € 7,50 |
| * Cuba Libre
(Rum, Limette, brauner Zucker, Cola, crushed ice) | € 7,50 |
| * Touch Down
(Wodka, Apricot Brandy, Lime Juice, Zironensaft, Maracujasaft, Grenadinesirupha) | € 8,00 |



Longdrinks je 0,3l

- | | |
|-------------------------|--------|
| * Gin Tonic | € 7,00 |
| * Wodka Lemon | € 7,00 |
| * Campari – Orangensaft | € 7,00 |
| * Whisky Cola | € 7,00 |
| * Bacardi Cola | € 7,00 |



Cocktails je 0,25l

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| * Aperol Spritz
(Aperol, Prosecco, Mineralwasser) | € 7,00 |
| * Hugo
(Prosecco, Mineralwasser, Limetten, Holunderblütensirup, Minze) | € 7,00 |



Fingerfood

- * Auswahl an gegrillten Hähnchenspießen € 3,50 pro Person 2 Stück
- * Kleine Fleischbällchen am Spieß € 3,00 pro Person 2 Stück
- * Tomaten & Mozzarella Spieße € 3,00 pro Person 2 Stück
- * Gemüsesticks mit zweierlei Dressings € 3,00 pro Person 6 Stück
- * Auswahl an Canapés € 3,60 pro Person und Stück
- * Gefüllte Eierkuchen mit Lachs € 4,80 pro Person und Stück
- * Kleine Bruschetta € 3,90 pro Person und Stück

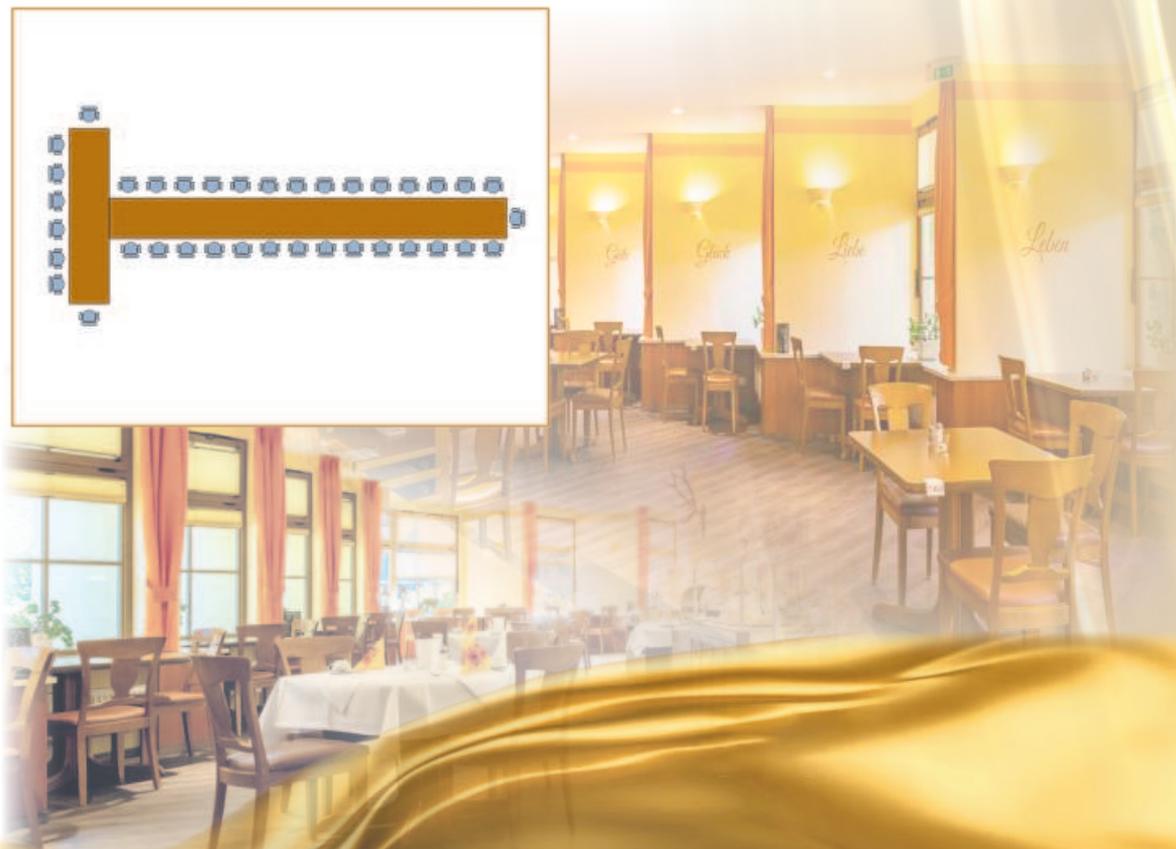
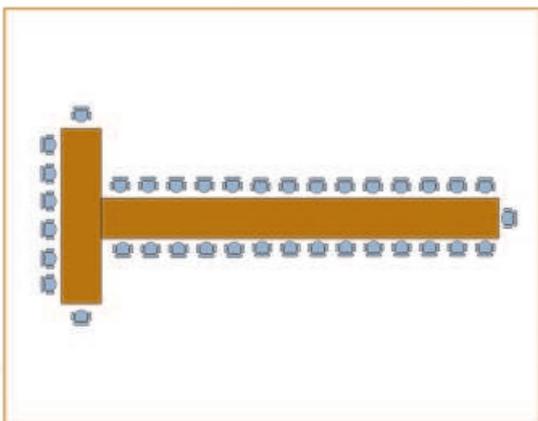
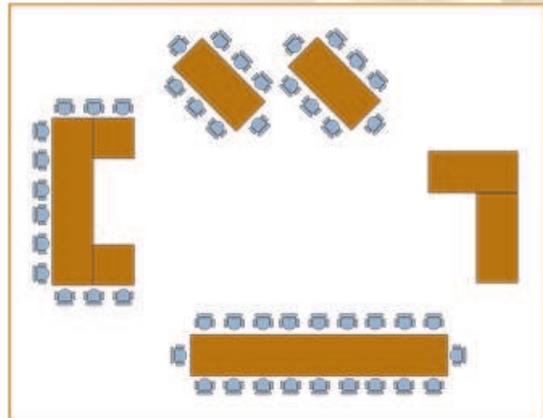
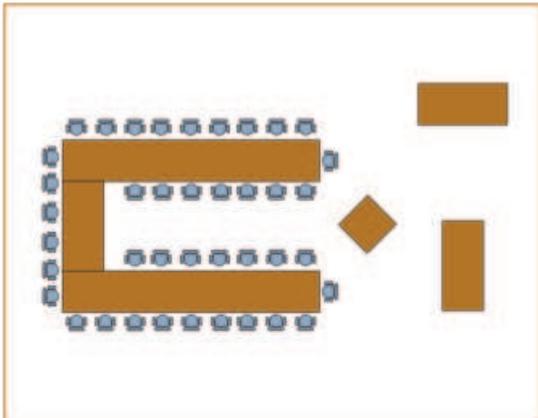
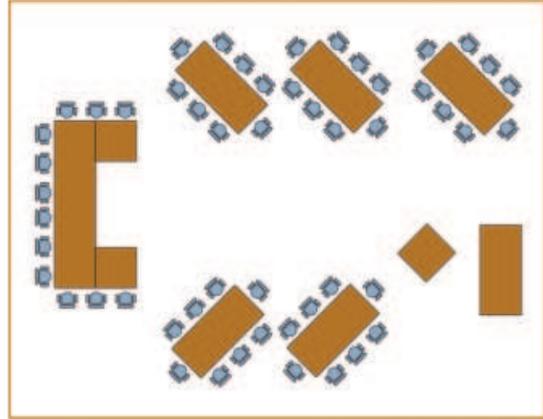
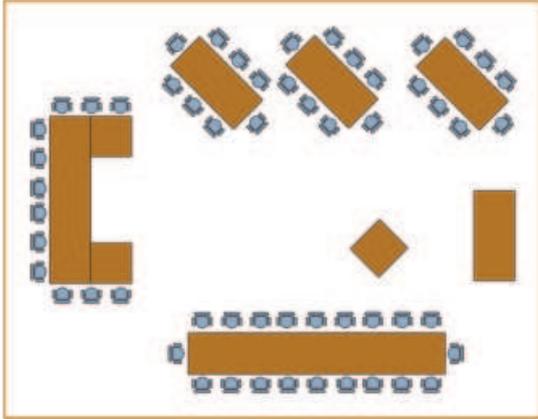
Mitternachtsimbiss

- * Französische Käseplatte mit Weintrauben € 10,50 pro Person
- * Thüringer Wurst & Schinkenauswahl € 7,50 pro Person
- * Rollmöpfe & Bratheringe € 4,50 pro Person
- * Hausgemachte Gulaschsuppe € 5,80 pro Person
- * Hausgemachte Linsensuppe € 4,50 pro Person
- * Thüringer Kartoffelsuppe mit Partywiener € 4,50 pro Person

Der Mitternachtsimbiss wird
immer mit einer Brotauswahl
serviert.



Die Wahl
der richtigen **SITZORDNUNG**
... in unserem Wintergarten



Die Wahl
der richtigen **SITZORDNUNG**
... in unserem Restaurant im Obergeschoss

