



Veranstaltungsmappe





Herzlich Willkommen

*Liebe Gäste,
gerade die Erzgebirger sind für ihre Gastfreundschaft und
Herzlichkeit bekannt. Auch in unserem Hotel bleiben wir diesem
Leitfaden stets treu und arbeiten ständig daran, unsere Angebote zu
verbessern und zu erweitern.*

Planen Sie eine Veranstaltung, Feier- oder Festlichkeit?

*Welchen Anlass Sie auch feiern, wir haben für Sie das passende
Angebot! Organisieren Sie Ihre Veranstaltung mit uns und lassen Sie
sich bei unseren mit viel Sorgfalt und Liebe kreierten
Gaumenfreuden kulinarisch verwöhnen, in einer unvergleichlich
familiären und herzlichen Atmosphäre. Stöbern Sie durch unsere
Angebote, gern gehen wir auch auf Ihre Sonderwünsche ein.
Sprechen Sie mit uns.*

*" Die Speisetafel ist der einzige Ort, wo man
sich nie während der ersten Stunde langweilt "*

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Wir freuen uns auf Sie!



Tägliches Abendbuffet

Sie speisen vom Abendbuffet der Halbpension, zusammen mit unseren Hausgästen.

Lassen Sie sich verwöhnen bei einer großen Auswahl an frischen Gartensalaten, hausgemachten Vorspeisen, Brot, Käse und einheimischen Wurstwaren.

Eine reichliche Auswahl an verschiedenen warmen Speisen und selbstgemachte Süßspeisen runden unser Angebot ab.

Eine festlich gedeckte Tafel inklusive Deko und frischen Blumen, ist im Preis bereits enthalten.

18⁰⁰ - 20⁰⁰ Uhr

- Frische Gartensalate
- Rohkostsalate
- Vorspeisen & Feinkostsalate
- Wurst- und Käsespezialitäten
- Weichkäsevariation
- Brot & Brötchen
- Butter & Margarine
- Suppe
- ein warmes Hauptgericht
- ein Dessert

18,-€ pro Person
12,-€ pro Kind (3-12 Jahre)





Eigenes Buffet

Sie wünschen ein eigenes Buffet für Ihre Veranstaltung? - Kein Problem.

Schlemmen Sie mit Ihren Gästen am eigenen Buffet bei gemütlicher Atmosphäre in unserer „Guten Stube“.

Wählen Sie einen unserer Buffetvorschläge oder erarbeiten Sie mit uns Ihr individuelles Wunschbuffet. Ein eigenes Buffet ist ab 22 erwachsenen Personen möglich.

Inklusive

- Eigener Raum
- Festlich gedeckte Tafel
- Tischdekoration & frische Blumen
- Eigenes Buffet

ab 34,- EUR p. P.





“Buffet Goldhübel“

Frische Gartensalate

(z.B.: Gurkensalat, Tomatensalat, Paprikasalat & Blattsalat)

Verschiedene Rohkostsalate

Hausgemachte Feinkostsalate & Saures

(z.B.: Eiersalat, Fleischsalat, Würstchensalat, Gewürzgurken etc.)

Frisch angemachter Hackepeter mit roter Zwiebel

Spaghettisalat mit Basilikumpesto & getrockneten Tomaten

Käse- und Wurstspezialitäten vom einheimischen Metzger

Große Brotauswahl mit Butter & Margarine

Verschiedener Weichkäse mit Physalis

~

Sächsische Kartoffelsuppe mit Speck & Croûtons

~

Feiner Rinder-Tafelspitz in Sahne- Meerrettichsauce

Zarte Schweinerückenschnitzel

Gebackene Hähnchenschenkel in Paprikajus

Kleine Steaks und Grillwürstchen mit Salsa und Knoblauch-Dip

dazu

Buntes Marktgemüse

Hausgemachter Kartoffelsalat, Kroketten & Petersilienkartoffeln

~

Panna Cotta mit Pfirsichpüree

Crème brûlée

Exotische Obstplatte

34,- EUR p. P.



“Klassisch Et Lecken”

*Gurken-, Tomaten- & Blattsalat
Paprikasalat mit griechischem Feta & Schwarzen Oliven
verschiedene Rohkostsalate
Gewürzgurken und Mixed Pickles
Käse- und Wurstspezialitäten vom einheimischen Metzger
Große Brotauswahl mit Butter & Margarine
Verschiedener Weichkäse mit Physalis
Kleine Fischplatte
Gefüllte Schinken-Käse-Wraps
(auf Wunsch auch Vegetarisch oder mit Thunfisch)*

~

Karotten - Ingwersuppe

~

*Sanft geschmorter Rinderbraten
mit Rotkohl und Kartoffelklößen*

*Zarte Schnitzel vom Schweinerücken
mit Marktgemüse und Kartoffelspalten*

*Putengeschnetzeltes
mit frischen Champignons und Reis*

~

*Quarkmousse mit Kirschkompott
Exotische Obstplatte
Crème brûlée*

35,- EUR p. P.



“Toskanischer Traum“

Blatt-, Paprika & Gurkensalat

Tomatensalat mit roter Zwiebel und Oregano

Salat Caprese mit Balsamicocrème und Basilikum

Mit Frischkäse gefüllte Pepperoni

Bruschetta mit Tomatenpesto & Basilikumpesto

Schwarze Oliven und Champignons mit Käse überbacken

Feine Käse- und Wurstspezialitäten

Große Brotauswahl mit Butter & Margarine

Weichkäsevariation mit Physalis

~

Minestrone

(Italienische Gemüsesuppe mit Reis & Spaghetti)

~

*Feine Schweinefiletmedaillons unter der Basilikumkruste
in Balsamicojus, dazu Marktgemüse & gebackene Kartoffeln mit Aromen des Mittelmeers*

Picatta Milanese

zarter Schweinerücken in Parmesan-Weißbrot-Hülle auf Ratatouille mit Bandnudeln

Mediterrane Hähnchenbrustfilets in Tomatencreme

dazu Basmatireis & gebackene Kartoffelbällchen

~

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit Zitrusfruchtpüree

Exotische Obstplatte

35,- EUR p. P.



"Weltreise"

*Frische Gartensalate
(Gurken-, Tomaten- & Blattsalat)*

Paprikasalat mit griechischem Feta & Schwarzen Oliven

Verschiedene Rohkostsalate

Kleine Feinkostsalate in Gläsern

Vitello Tonnato

(Rosa Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce)

Vegetarische Wraps & Gebackene „Chili-Cheese“ Nuggets

Baguette & verschiedene hausgemachte Butter

Weichkäsevariation mit Physalis

~

Curry-Zitronengras-Suppe mit Croûtons

~

*Zartes Schweinerückenschnitzel
mit Rahmkohlrabi und Kartoffelspalten*

Hähnchenbrustfilet „Caprese“

mit Tomate-Mozzarella überbacken, dazu Tomatenrahm, Mandelbrokkoli und Pasta

*Feiner Kalbsrahmgulasch
mit Kartoffelgratin & Pilz-Speckbohnen*

~

Kaiserschmarren mit Apfelmus & Vanillesahne

Crème brûlée

Panna Cotta mit Erdbeerpüree

Exotische Obstplatte

39,- EUR p. P.



„Feinschmecker“

Antipasti

Gefüllte Pepperoni, Oliven & getrocknete Tomaten

Frische Gartensalate

Gurken-, Tomaten-, Paprika- & Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing

Verschiedene Rohkostsalate

Gebratene Riesengarnelen auf buntem Linsensalat

Canapès mit rosa gebratenem Roastbeef & Sahnemeerrettich

Vegetarische Wraps

Kleine Brotvariation & Baguette

dazu verschiedener Weichkäse, hausgemachte Feta-Frischkäsecreme & Butter

Gefüllte Pfirsiche mit Frischkäse & Walnüssen

~

Kleine gebackene Chili-Cheese-Nuggets

mit pikantem Salsa-Dip

~

Rinderkraftbrühe „Celestine“

mit Kräuterpfannkuchenstreifen & Eierstich

~

Tranchiertes Rinderfilet auf Portweinzwiebeln

mit buntem Marktgemüse & Kartoffelgratin

Zarte Schweinefiletspitzen in Rahmsauce

mit Bohnen, Paprika & Basmatireis

Pochiertes Kabeljaufilet

in Dill-Senf-Sauce mit Petersilienkartoffeln

~

Hausgemachtes Schokoladenmousse

Exotisches Obst & Mini-Windbeutel-Pyramide

Crème brûlée

47,- EUR p. P.



3 oder 4-Gang Menü

Unsere Menüs bestehen aus 3-4 Gängen und einem zusätzlichen Hauptgang, der auf Ihrer Tafel als Plattenservice serviert wird.

Ob Geburtstag, Konfirmation, Jubiläum oder Goldene Hochzeit, ein Menü passt zu jedem Anlass und sorgt für ein entspanntes Ambiente. Lassen Sie sich und Ihre Gäste bei elegantem Service von uns verwöhnen. Wählen Sie einen Menüvorschlag aus unserem Angebot oder erarbeiten Sie mit uns Ihr individuelles Menü.

Inklusive

- Eigener Raum
- Festlich gedeckte Tafel
- Tischdekoration & frische Blumen
- 3-Gang-Menü

ab 30,- EUR p. P.

"Gaumenfreuden in gemütlicher Atmosphäre genießen"





“Der Klassiker“

Sächsische Kartoffelsuppe

~

*Hausgemachte Rinderroulade mit Preiselbeerrotkohl und
Kartoffelklößen*

~

*Crème brûlée
mit Schokoladensplitter*

ZUSÄTZLICH AUF IHRER TAFEL EINGESETZT

*Rinderzunge, Hackbraten, frisches Marktgemüse &
gebackene Kartoffelkroketten*

30,- EUR p. P.



“Reise durch Europa“

Provenzalische Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum

~

*Zarter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit buntem Marktgemüse
und Petersilienkartoffeln*

~

Frisch gebackener Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne

ZUSÄTZLICH AUF IHRER TAFEL EINGESETZT

*Tranchierte Hähnchenbrust, Zucchini-Tomatengemüse &
gebackene Kartoffelspalten*

30,- EUR p. P.



„Leicht Et Lecker“

*Karotten - Ingwersuppe
mit Croûtons und frischen Kräutern*

~

*Gebratene Maispouardenbrust auf Zucchini - Tomatengemüse
mit Basilikum-Bandnudeln*

~

Panna Cotta mit hausgemachtem Orangenchutney

ZUSÄTZLICH AUF IHRER TAFEL EINGESETZT
*Tranchiertes Schweinefilet, Gemüse der Saison &
Kartoffelbällchen*

30,- EUR p. P.



“Lifestyle Menü“

*Curry - Zitronengrassuppe
mit gebratener Riesengarnele*

~

*Picatta vom Kalbsrücken (in Parmesan-Eihülle)
auf Tomaten-Lauch-Rahmgemüse mit Bandnudeln*

~

Espresso - Crème brûlée und Rum-Rosineneis

ZUSÄTZLICH AUF IHRER TAFEL EINGESETZT
*Tranchierte Poulardenbrust, Marktgemüse &
Kartoffelbällchen*

30,- EUR p. P.



“Spargelsaison“

(Mai - Juni)

*Spargel-Bärlauch-Cappuccino
mit Croûtons*

~

*Zartes Kalbsrückenschnitzel mit frischem deutschen
Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln*

~

*Hausgemachtes Mousse au chocolat mit
Schokoladensplitter und Vanilleeis*

ZUSÄTZLICH AUF IHRER TAFEL EINGESETZT
*Lachsfilet gebraten mit Gemüse vom Markt und
Kartoffelbällchen*

35,- EUR p. P.



„Spielzeugwinkel“

Kleiner bunter Salatcup

~

*Rinderkraftbrühe „Celestine“
mit Kräuterpfannkuchenstreifen*

~

*Zartes Kalbsrückenschnitzel auf Rahmkohlrabi mit confierter
Tomate, Kalbsjus und Kräuterkartoffeln*

~

Hausgemachtes Tiramisu mit Pflaumenkompott

ZUSÄTZLICH AUF IHRER TAFEL EINGESETZT

*Tranchierte Hähnchenbrust, Ratatouille & gebackene
Kartoffelspalten*

37,- EUR p. P.



“Genießer-Menü”

*Graved Lachs auf Kartoffelrösti
mit Limonen Crème fraîche*

~

Feine Erbsensuppe mit krossen Speckstreifen

~

*Zarte Poulardenbrust auf Tomaten-Lauchgemüse
mit Tagliatelle*

~

*Hausgemachtes Tobleroneparfait
mit Vanillesahne*

ZUSÄTZLICH AUF IHRER TAFEL EINGESETZT
*Kalbsrahmgulasch mit Gemüse der Saison
und gebackenen Kartoffelspalten*

37,- EUR p. P.



“Winterzauber“

(November - Februar)

*Winterlicher Salatzauber
mit Croûtons & Walnusskernen*

~

Kürbiscrèmesuppe mit Croûtons

~

*Hirschbraten vom eigenen Rotwild mit Preiselbeerrotkohl
und Kartoffelklößen*

~

*Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis
und Sahne*

ZUSÄTZLICH AUF IHRER TAFEL EINGESETZT

*Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons,
Wintergemüse und Kartoffelplätzchen*

37,- EUR p. P.



Kaffee & Kuchen

Nutzen Sie unsere Kaffeepauschale oder erarbeiten Sie mit uns Ihr individuelles Kaffeeangebot. Ergänzen Sie Ihre Kaffeetafel mit Torten aus unserem Sortiment (bei der persönlichen Absprache). Natürlich ist auch eine selbst mitgebrachte „Spezialtorte“, z.B. Schulanfangstorte, Geburtstagstorte etc, kein Problem. Ansonsten sind selbst mitgebrachte Kuchen und Torten leider nicht möglich.

UNSERE EMPFEHLUNG (APRIL-SEPTEMBER)

HAUSGEMACHTE ERDBEERTORTE 29,-

Kaffeepauschale

- 3 kleine Stück Kuchen p. P.
- Kaffee inklusive
- Tee & Kakao inklusive
- Festlich gedeckte Kaffeetafel

KUCHENSORTEN

Schoko-Kokoskuchen, Mohnkuchen, Pflaume-Streusel, Apfelkuchen, Eierschecke, Bienenstich, Käsekuchen, Kirmeskuchen, Gefüllter Streuselkuchen

9,- EUR p. P.



Brötchen, Canapés Et Co

Wie wäre es mit frisch belegten Brötchen oder feinen Canapés als Zusatz für Ihre Kaffeetafel oder als Snack zu späterer Stunde?

BELEGTE BRÖTCHEN

verschieden belegt und attraktiv garniert

2,50€ PRO STÜCK

CANAPÈS

fein belegte Baguettescheiben

2,50€ PRO STÜCK

KNABBERTELLER

Salzstangen, Erdnussflips & Chips gemischt

2,50€ PRO STÜCK





Sektempfang Et Bowle

Ein Sektempfang kann eine perfekte Einleitung Ihrer Feier sein und das prickelnde „Nass“ stimmt Ihre Gäste passend ein.

Genießen Sie unseren Traditionssekt aus dem Hause Bernard Massard und die alkoholfreie Variante aus prickelndem Traubensaft von unserem Weingut Hatzfelder Hof.

BERNARD MASSARD
Tradition Jahrganssekt

dazu:
Kindersekt oder O-Saft
als alkoholfreie Alternative.

2,50 EUR p. P.

HAUSGEMACHTE BOWLE

- Sauerkirschbowle 12,- EUR
- Erdbeerbowle 12,- EUR
- Tropical Bowle 14,- EUR
- Caipirinhawbowle 14,- EUR

Preis pro Liter

Bereichern Sie Ihre Feier mit einer unsere tollen Bowle-Kreationen. Serviert im klassischen Bowle-Gefäß machen sie so richtig Lust auf das fruchtige Mixgetränk.

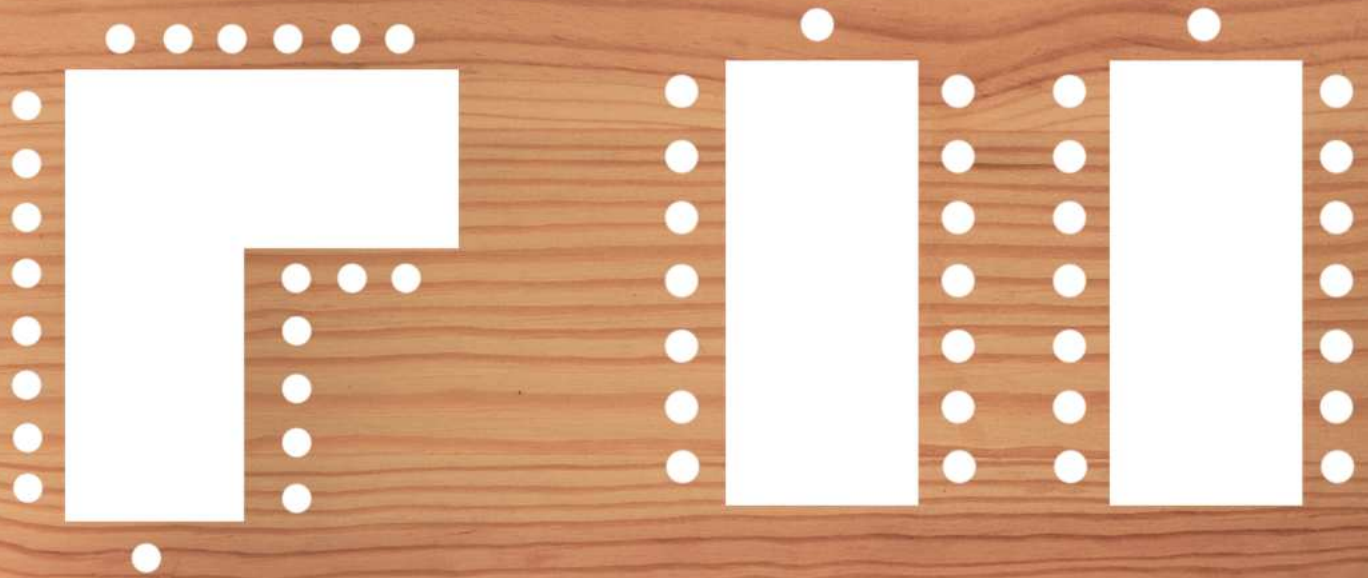
Mit ganz frischen Zutaten wird die Bowle zu jeder Jahreszeit zu einem beliebten Party-Getränk, von dem man gerne auch ein Gläschen mehr genießt.



Unsere gute Stube'

In unserer „guten Stube“ haben wir 2 Möglichkeiten Ihre festlich gedeckte Tafel zu stellen. Die „L-Form“ für bis zu 22 Personen und 2 getrennte Tafeln für bis zu 30 Personen.

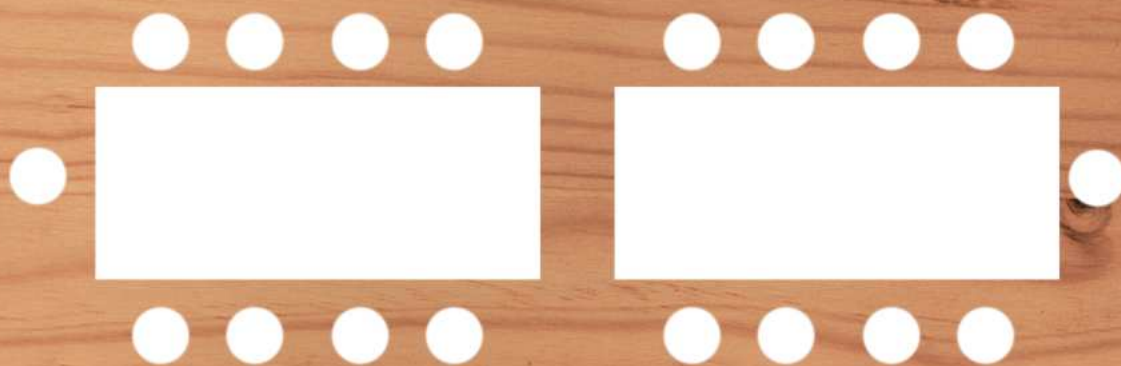
Erleben Sie mit Ihrer Feier den Panorama-Blick auf unser Rotwildgehege. Am Abend können Sie den Sonnenuntergang über dem Flöhatal und Schloss Purschenstein bestaunen und dabei Ihre Gaumenfreuden bei uns genießen.





Unsere Gaststube

In unserer neuen „Gaststube“ sitzen Sie in rustikaler Gemütlichkeit auf einer Galerie. Dort haben wir die Möglichkeit bis zu 18 Personen zu platzieren.





Wir freuen uns auf Sie!

