



Goldener Hirsch
Gasthaus & Hotel



Gastlichkeit mit Tradition



Sie trauen sich?

... dann feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens bei uns
im traditionellen Gasthaus & Hotel "Goldener Hirsch" in Suhl-Neundorf !

Die Liebe allein versteht das Geheimnis, andere zu beschenken
und dabei selbst reich zu werden.

C. Brentano

Unser Hochzeitsarrangement umfasst folgende Leistungen:

- ... die kompetente Beratung bei der Vorbereitung Ihrer Hochzeitsfeier in unserem Hause
- ... eine individuelle Betreuung durch unser Fachpersonal während Ihrer Traumhochzeit
- ... einen je nach Personenzahl entsprechenden stilvoll gestalteten Raum unseres Hauses
- ... den Sektempfang im Erholungspark oder unter unserem traditionellen Torbogen,
wo ein Sägebock für Sie bereit steht
- ... eine festliche Kaffeetafel mit individuell buchbaren Leistungen
- ... ein exklusives, von Ihnen gewähltes Feinschmeckermenü oder Buffet
- ... auf Wunsch bestellen wir Ihre Blumendekoration bei unserer Floristin
- ... gerne organisieren wir für Sie auch einen DJ oder einen Alleinunterhalter
- ... für Ihre Hochzeitsbilder vermitteln wir Ihnen gerne ein erfahrenes & kreatives Fototeam
- ... 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!**



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 inklusive Kaffee und Tee € 8,50

oder

2. Möchten Sie Ihren Lieblingkuchen, 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



Menüauswahl

"Harmonie der Sinne"

Lachs-Sesam Röllchen
an verschiedenen Blattsalaten, verfeinert mit einer Tomatenvinaigrette



Kalbsrahmbraten
mit buntem Marktgemüse und Kroketten



Dessertteller „Goldener Hirsch“



Preis pro Person € 26,50

"Paradies der Sinne"

Hochzeitssuppe



Zartes Roastbeef mit einer Zwiebelkruste
an Schalotten - Jus, dazu gebutterter Romanesco und Herzoginkartoffeln



Mousse von weißer Schokolade
mit frischen Waldbeeren



Preis pro Person € 26,00

Um Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihrer Traumhochzeit zu gewährleisten, sind unsere Menüangebote bis zu 30 Personen gültig. Bei darüber hinausgehender Personenzahl empfehlen wir Ihnen unsere Buffetauswahl.



Buffetauswahl

"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



Suppe

Hochzeitssuppe



Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet auf sautierten Steinpilzchampignons,
dazu Kroketten
Hähnchencurry mit Mango und Basmati-Reis
Duett von Wildbraten mit Apfelrotkohl & Thüringer Klößen
Roulade vom Bachsaibling & Zander, serviert im Mangoldblatt und Basmati-Reis



Desserts

Saisonale Obstplatte
Mousse au chocolate
Eisplatte „Goldener Hirsch“



Preis pro Person, inkl. 4 Hauptgängen € 29,50

Preis pro Person, inkl. 3 Hauptgängen € 26,50



Buffetauswahl

"Gala"

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

Oliven im Speckmantel



Suppe

Rieslingsüppchen mit Croutons



Hauptgerichte

Im Ofen gebackenes Lachsfilet mit Scampis

Zarter Hirschrücken auf Saisongemüse (Spargel / Pfifferlinge / Waldpilze etc.)

Geschmortes Schweinefilet auf frischem Marktgemüse

Knusprige Gänsebrust aus dem Backofen an Orangen-Jus, mit Apfelrotkohl



Beilagen

Gebackene Kartoffeln, Basmati-Reis, Thüringer Klöße, Kräutertagliatelle



Desserts

Süße Petit Fours

Mousse von der weißen Schokolade an Orangensalat

Panna-Cottacreme, nappiert mit Waldfrüchten

Saisonale Obstplatte

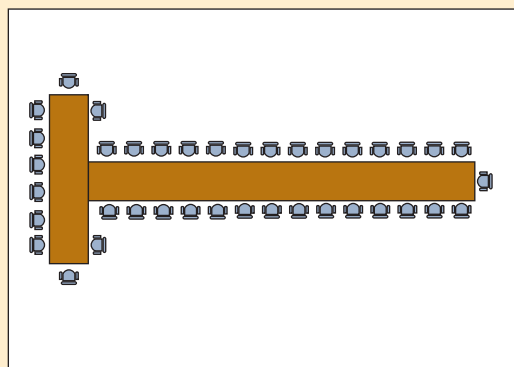
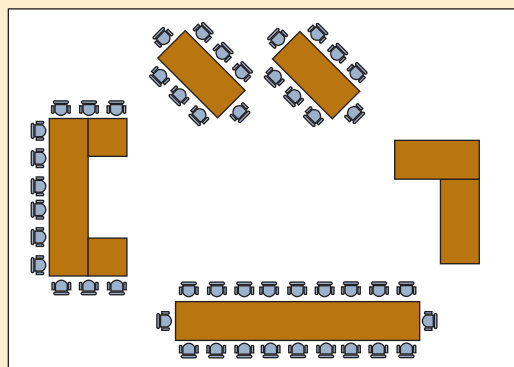
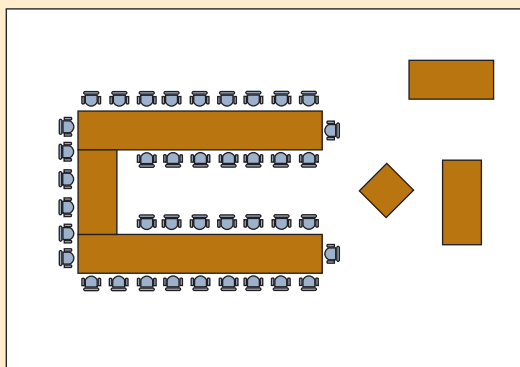
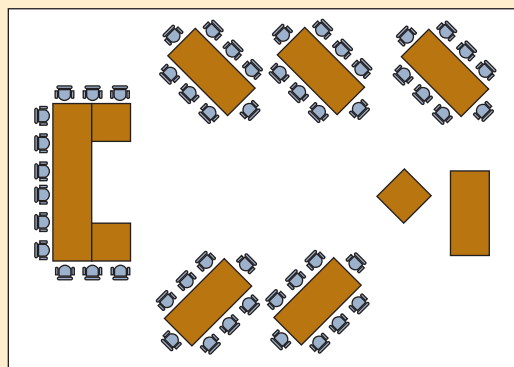
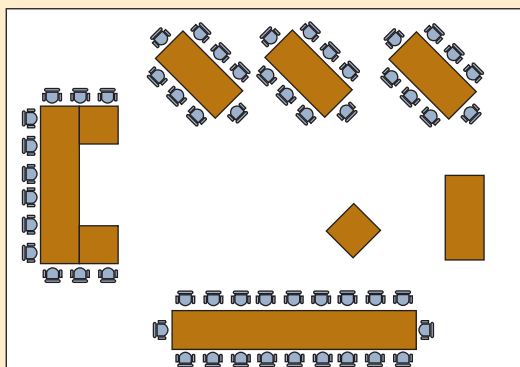


Preis pro Person, inkl. 4 Hauptgängen € 39,50

Preis pro Person, inkl. 3 Hauptgängen € 34,50



Die Wahl der richtigen Sitzordnung



Weinempfehlung

Weißweine

Flasche 0,75 l

2013er	Saale-Unstrut Müller-Thurgau Qualitätswein / Weingut Bad Sulza trocken , feinstrukturierter, frischer, junger Wein, Duft nach Apfel, anregende Säure im Abgang	€ 19,10
2013er	Baden Scheurebe Qualitätswein, „Burkheimer“ Winzergenossenschaft Burkheim am Kaiserstuhl halbtrocken , filigranes, ausdrucksvolles Bukett ausgeprägte Aromatik, vollfruchtig, feine Restsüße	€ 18,90
2012er	Rheinhessen Bacchus Qualitätswein, Weingut Bretz – Bechtolsheim lieblich , harmonisch, feine Süße, voll im Geschmack	€ 15,90
2013er	Rheingau Riesling Qualitätswein, „Winkeler Hasensprung“ Weingut Richard Nägler, Oestrich-Winkel trocken , leicht und aromatisch, elegante Säure	€ 16,90
Hauswein weiß Karaffe 1,0 Liter trocken , gefälliger Tischwein		€ 15,90

Roséwein

2013er	Pfalz Merlot rosé Qualitätswein, Weingut A.Diehl – Edesheim trocken , rund im Abgang, feine Frucht von Beeren	€ 17,90
--------	--	---------



Weinempfehlung

Rotweine		Flasche 0,75 l
2013er	Saale-Unstrut Portugieser Qualitätswein „Naumburger“ Winzerhof Gussek, Naumburg trocken , fruchtvoll, zart in der Farbe runde Säure, nachhaltig im Abgang	€ 17,40
2013er	Pfalz Spätburgunder Qualitätswein, „Tradition“ Weingut Nett – Neustadt-Duttweiler trocken , schöne Farbe, runde Säure, leichte Fruchtnote	€ 19,50
2013er	Baden Dornfelder Qualitätswein, „Wolfenweiler Batzenberg“ Winzergenossenschaft Wolfenweiler halbtrocken , farbkräftig, rundes und fruchtiges Bukett, im Geschmack dunkle Fruchtaromen, gehaltvoll	€ 16,90
2012er	Rheinhessen Regent Qualitätswein, „Bechtolsheimer Petersberg“ Weingut Bretz, Bechtolsheim lieblich, fruchtvoll mit harmonischer Süße	€ 19,50
2011er	Italien Merlot „Cornaro“, DOC Venetien trocken , mildes Bukett, im Geschmack weich, dunkle und volle Frucht, weiche Tannine	€ 15,90
	Hauswein rot, Karaffe 1,0 Liter Trocken, gefälliger Tischwein	€ 15,90



Getränke

... wir berechnen eine Getränkepauschale von € 33,00 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)	€ 5,50
Cuba Libre (Rum, Limette, brauner Zucker, Cola, crushed ice)	€ 5,50
Touch Down (Wodka, Apricot Brandy, Lime Juice, Zironensaft, Maracujasaft, Grenadinesirup)	€ 5,90

Longdrinks je 0,3l

Gin Tonic.	€ 5,50
Wodka Lemon	€ 5,50
Campari – Orangensaft	€ 5,50
Whisky – Cola	€ 5,50
Bacardi – Cola	€ 5,50

Inn- Getränke je 0,25l

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineralwasser)	€ 4,80
Hugo (Prosecco, Mineralwasser, Limetten, Holunderblütensirup, Minze)	€ 4,80



Snacks

Fingerfood

Auswahl an gegrillten Hähnchenspießen
Kleine Fleischbällchen am Spieß
Gemüsesticks mit zweierlei Dressings
Pikante Minis (3 Stück)
Mini Pizzen
Auswahl an Canapés
Tomaten & Mozzarella Spieße
Kleine Bruschetta

Preis je Stück € 2,10

Mitternachtsimbiss

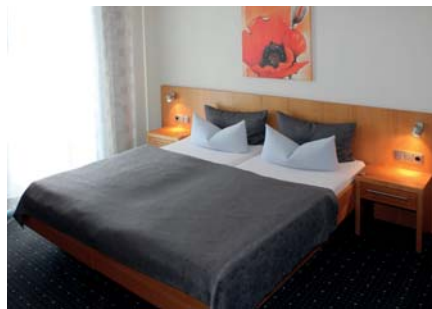
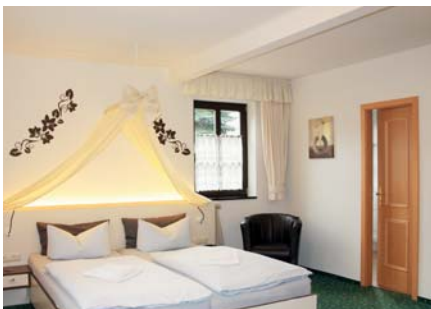
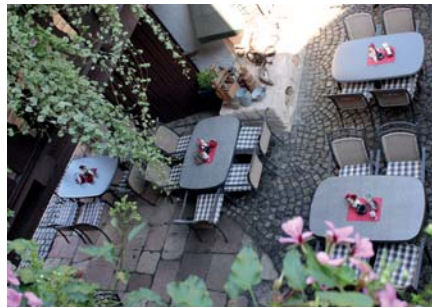
Französische Käseplatte mit Weintrauben	€ 6,50 pro Person
Thüringer Wurst & Schinkenauswahl	€ 4,50 pro Person
Rollmöpfe & Bratheringe	€ 2,90 pro Person
Hausgemachte Gulaschsuppe	€ 3,20 pro Person
Hausgemachte Linsensuppe	€ 3,20 pro Person
Thüringer Kartoffelsuppe mit Partywiener	€ 3,20 pro Person

Der Mitternachtsimbiss wird immer mit einer Brotauswahl serviert.

Das sollten Sie außerdem wissen.

- Sie erhalten stets ein schriftliches unverbindliches Angebot für Ihre Traumhochzeit.
- Wir berechnen genau die Personenanzahl, die Sie uns 2 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 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.





Goldener Hirsch Gasthaus & Hotel · An der Hasel 91-93 · 98527 Suhl
Telefon + 49 (0) 3681 - 79590 · Telefax + 49 (0) 3681 - 795920
www.goldener-hirsch-suhl.de · reservierung@goldener-hirsch-suhl.de