

Vorspeisen

*Exotischer Geflügelcocktail
mit Mango- und Papayaperlen
in pikanter Curry – Joghurtcreme*
Euro 6,50

*

*Geräucherte Heilbutt – Lachsrosen
an Salatbukett,
Wachtelei und Limettenschaum*
Euro 11,50

*

*Serrano – Schinkenrosette
mit Kirschtomaten und Mozzarella
in Basilikum – Olivendressing*
Euro 8,75

*

*Rosa- gebratene Flugentenbrust
auf Korinthen – Apfelspalten
an Friséesalat mit Himbeerdressing*
Euro 11,50

*

*Salatvariation mit grünen Bohnen
und warmen Riesengarnelen
in Kräuterschaum*
Euro 10,50

Zu den Vorspeisen reichen wir Stangenweißbrot und Landbutter.

Suppen

Hildesheimer Marktsuppe

*(vegetarisch)
mit frischem Gemüse
und Grießnocken*

Euro 4,00

*

*Rinderkraftbrühe oder Geflügelkraftbrühe
mit Eierstich,
Kräuterklößchen und feinen Nudeln*

Euro 4,00

*

*Essenz von Strauchtomaten
mit Frischkäse – Teigtaschen*

Euro 5,00

*

*Klare Steinpilzsuppe
mit Pistaziennocken*

Euro 5,75

*

*Tomatensuppe
mit Basilikumsahne*

Euro 4,00

*

*Rahmsuppe vom frischen Brokkoli
mit Räucherschinken*

Euro 4,25

*

*Weißer Schalottensuppe
mit Kräuterklößchen*

Euro 4,00

*

*Samtsuppe von Waldpilzen
mit Croutons und Schnittlauch*

Euro 5,00

Fischgerichte

Vorspeisen

*Wildlachs an Limettenschaum,
dazu Gemüsebandnudeln*

Euro 9,00

*

*Zanderschnitte mit Zucchinischuppen
auf Pommery – Senfsauce,
Paprikadreierlei und Reistimbale*

Euro 7,75

Hauptgerichte

*Medaillons vom Steinbeißer
in Safranrahm,
Gurkenstäbchen
und Pariser Kartoffeln*

Euro 13,50

*

*Variation von Edelfischen
an Zucchincarpaccio,
Krevettensahne und Risotto*

Euro 16,00

Hauptgerichte

*Gefüllte Putenbrust
mit Waldpilzen und Schinken
an Kräuterrahmsauce*

Euro 16,00

*

Ettaler – Medaillons
*- flambiert mit Benediktiner – Likör -
in Estragonsauce mit Lauchstreifen*

Euro 17,00

*

*Schweinlendchen, am Stück gebraten,
mit frischen Champignons
auf Basilikum – Frischkäsesauce*

Euro 18,00

*

*Gespickter Kalbsbraten
an Pfifferlingsahnesauce*

Euro 24,00

*

Züricher *Kalbsgeschnetzeltes
mit frischen Champignons
in Kräuterrahmsauce*

Euro 18,50

*

*Rinderlende
mit Maiskolben und Käsetomate,
Sauce Bernaise*

Euro 27,50

*

*Lammrücken **Provençal**
mit Tomate, Oliven und Paprika
in Rosmarinsauce,
Bohnenbündchen*

Euro 22,50

*

*Rosa – gebratene Flugentenbrust
an Waldhonigsauce*

Euro 19,50

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen:

*bunte Gemüseauswahl
oder
saisonaler Salatteller*

*und
zwei Sättigungsbeilagen Ihrer Wahl*

*Petersilienkartoffeln
Kartoffelbällchen
Kartoffelrosetten
Kartoffelkrusteln
Kartoffelrösti
Rahmkartoffeln
Butterspätzle
Nudeln
Zweierlei Reis*

Von allen Hauptgerichten reichen wir nach.

Dessert

*Exotischer Fruchtsalat
mit Ahornsirup
und braunem Rohrzucker*

Euro 5,00

*

Panna Cotta
*Italienisches Sahnedessert
mit Orangenfilets und Amarettis*

Euro 4,25

*

*Grand – Marnier – Eisparfait
auf Fruchtspiegel
mit Cassiscreme*

Euro 4,75

*

*Bourbon – Vanilleeis
mit warmen Himbeeren,
oder
warmen Schattenmorellen
oder
warmer Schokoladensauce,
Pistaziensahne und Hippengebäck*

Euro 4,75

*

*Dessertteller **Berghölzchen**
Eis, Mousse au chocolat, Früchte...
(lassen Sie sich überraschen),
Sahne und Hippenrolle*

Euro 5,00

Buffet National

(rustikal, aber lecker!!!)

*Geräucherte Fischplatte
mit Dill - Senfsauce*

*

*Holsteiner Schinkenvariation
an Backobst*

*

*Kasselerbraten an Essiggemüse,
dazu Remoulade*

*

*Schlachtewurst
mit Mettenden und kleinen Frikadellen*

*

*Ländliche Poulardenbrust
an frischen Früchten*

*

*Bremer Matjestopf
Wurstsalat nach **Holsteiner Art***

*

*Rustikaler Brotkorb
Salz- und Kräuterbutter
Schmalz*

*

***Kartoffel – Lauchsuppe
mit gerösteten Brotwürfeln***

*

***Gefüllter Spießbraten
in Zwiebel – Dunkelbiersauce,
Weinsauerkraut
und Petersilienkartoffeln***

*

Auswahl von Harzer Roller – Käse und Camembert

*

*Altenländer Kirschgrütze
und Vanillesauce*

*

Welfenspeise mit Weinschaum

pro Person Euro 24,50

Buffet Berghölzchen

(der Renner...)

*Räucherfisch – Spezialitäten
mit Lachs und Forelle,
Kaviar – Sahnemeerrettich*

*

*Rosa- gebratenes Roastbeef ,
umlegt mit feinem Essiggemüse
und Remouladensauce*

*

*Medaillons vom Schwein,
garniert mit Feigen und Kiwis*

*

*Gebratene Flugentenbrust
mit Cassisschaum und rosa Pfeffer*

*

Honigmelone mit Schinkenauswahl

*

Eismeergarnelen

Geflügelsalat

Tomaten – Käsesalat

Rohkostsalatplatte mit verschiedenen Dressings

*

*Partybrötchen, Stangenweißbrot und Brotvariation,
Salz- und Kräuterbutter*

*

***Schweinerückensteaks
und
Putenmedaillons
an Pilzrahmsauce,
bunte Gemüseauswahl,
Kartoffelbällchen und Kräuterreis***

*

*Internationale Käseauswahl
mit Früchten und Salzgebäck*

*

*Mousse au chocolat
Waldbeerengrütze und Vanillesauce*

pro Person Euro 26,50

Buffet Gourmet

(das Besondere!)

*Geräucherter Heilbutt und Lachs
mit Krevettendip*

*

*Maispoulardenbrust
mit exotischen Früchten*

*

*Rosa gebratene hohe Rippe
an Essiggemüsen, Remouladensauce*

*

Tournedos auf Gurkensockel

*

Schweinemedallions mit grünem Spargel

*

Meerescocktail

*Riesengarnelen in Dilljoghurt
Brokkolisalat mit Schinken
Saisonale Salatauswahl mit Dressings*

*

*Brotkorb mit Partybrötchen, Baguette
und Steinofenbrot,
Land- und Kräuterbutter*

*

Klare Steinpilzsuppe „Celestine“

*

***Filetgeschnetztes nach Stroganoff Art
und
Schweinefilet an Waldpilzen
und
Lammrücken an Rosmarinsauce,
erlesenes Gemüse,
frische Nudeln, zweierlei Reis und Kartoffelgratin***

*

*Auswahl französischer Käse
mit Weintrauben*

*

*Moussevariationen
mit Schlagsahne und Bourbon – Vanillesauce*

*

Frische Obstplatte von exotischen Früchten

*pro Person Euro 42,50
ab 35 Personen*

Buffet Moritzberg (für jeden Geschmack etwas...)

*Graved – Lachsrosen
und geräucherte Forellenfilets
mit Orangenmeerrettich*
*

*Appetitliche Bratenauswahl
vom Rind und Schwein,
Essiggemüse und Remouladensauce*
*

*Perlhuhnbrust
auf Calvados – Apfelringen*
*

*Tomate – Mozzarella mit Basilikum
Geflügelcocktail
Eismeergarnelen in Cocktailschaum*
*

*Brötchenvariationen, Stangenweißbrot
und Steinofenbrot,
Land- und Kräuterbutter*
*

Tomatencremesuppe
*

***Kalbsragout in Kräuter – Frischkäsesauce
und
Schweinefilet Wellington,
Gemüseauswahl der Saison,
Rahmkartoffeln und Basmati – Reis***
*

*Internationale Käseauswahl
mit Weintrauben und Salzgebäck*
*

*Himbeergelee mit Vanillesauce
After – Eight – Mousse*

pro Person Euro 28,50

Buffet Mediterran

(einmal rund ums Mittelmeer...)

Calamares a la Romana
(Gebackene Tintenfischringe in Olivenöl)

*

Artischocken mit Garnelen

*

Mild geräucherter Schinken
an Feldsalat

*

Vitello tonnato
(Gekochtes Kalbfleisch an Thunfischsauce)

*

Frische Antipasti

*

Italienischer Gemüsesalat
Gegrillte Zucchini und Auberginen
mit Knoblauch

Pastasalat

Tomate – Mozzarella mit Basilikum

Frische Salate der Saison

mit French Dressing

*

Baguette, Ciabatta und Brotauswahl
Land- und Kräuterbutter

*

Minestrone

(Italienische Gemüsesuppe)

*

Maispoularde mit Landwein und Perlzwiebeln

und

Meerbarbe in Mandelbutter,

Grillgemüse,

Risotto, Kartoffelspalten und Gnocchi

*

Südeuropäische Käseauswahl

mit Weintrauben

*

Tarte aux pommes

(warmer Apfelkuchen mit Mandelsauce)

*

Mascarponecreme mit Früchten

pro Person Euro 28,50

Canapés

belegt mit:

Luftgetrocknetem Schinken *Euro 2,50*

Geflügelpraline *Euro 2,50*

Roastbeef *Euro 3,00*

Graved Lachs *Euro 3,00*

Matjestartar *Euro 2,50*

Riesengarnelen *Euro 3,00*

Kräuterfrischkäse *Euro 2,00*

Mildem Camembert *Euro 2,00*

Alle Canapés werden nett garniert.

Hochzeit feiern...

im Parkhotel Berghölzchen

*Sie wollen schon vorher wissen, wie teuer Ihre Feier wird?
Kein Problem!*

Unser spezielles Angebot mit Festpreisgarantie für

Sie:

(ab 35 Personen)

Unser Service für Sie:

*stilvoll eingedeckte Tische mit Menükarten vom Haus
farblich abgestimmte Dekoration
Tischwäsche in verschiedenen Farben*

xxx

Aperitif:

Prosecco, wahlweise mit Orangen- oder Erdbeersaft

Getränke zur Feier:

Einbecker Brauherren Pils vom Fass

alle alkoholfreien Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser 0,75l in Kühlern auf den Tischen eingedeckt

2 Weine aus unserem Angebot

Spirituosen: Vodka, Obstler, Baileys Irish Cream, Rum, Jägermeister

Zu der von Ihnen bestellten Hochzeitstorte: Kaffee und Tee

Unser Büffetvorschlag:

Niedersächsische Hochzeitssuppe

xx

Räucherfisch – Spezialitäten

Kaviar – Sahnemeerrettich

xx

Eismeergarnelen mit Cocktailschaum

xx

Bratenplatte

umlegt mit feinen Essiggemüsen,

Remouladensauce

xx

Medaillons vom Schwein, garniert mit Feigen und Kiwis

xx

Gebratene Flugentenbrust mit Cassisschaum und rosa Pfeffer

xx

Honigmelone an Schinkenvariation

xx

Geflügelsalat

Tomate – Mozzarella mit Basilikum

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

xx

Partybrötchen, Brotvariationen und Baguette,

Salz- und Kräuterbutter

xx

Schweinerückensteaks

an Champignonsauce

und

zarte Putenbrust mit Landweinsauce,

bunte Gemüseauswahl,

Kartoffelbällchen und Butterspätzle

xx

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Salzgebäck

xx

Braune und weiße Mousse au chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zum „Honey – Moon“ Preis von

Euro 59,50 pro Person

(dieses Angebot gilt für 8 Stunden)

Und als Bonbon:

Unser Hochzeitsgeschenk für das Brautpaar:

*Eines der schönsten Hotelzimmer im **Parkhotel Berghölzchen***

mit Überraschungen,

damit der „Start ins gemeinsame Leben“

keine Wünsche offen lässt.

**

Aperitif

<i>Glas Sekt, Hausmarke, extra trocken</i>	<i>0,1 l</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Glas Prosecco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Glas Rosé Secco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Glas Champagner</i>	<i>0,1 l</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Sekt Cassis</i>	<i>0,1 l</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Kir (Creme de Cassis mit trockenem Weißwein)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Kir Royal</i> <i>(Creme de Cassis mit Champagner)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Dry Sack Sherry fino</i>	<i>5 cl</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Dry Sack Sherry medium dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Royal Oporto Portwein Tawny</i>	<i>5 cl</i>	<i>Euro 3,20</i>
<i>Royal Oporto Portwein White</i>	<i>5 cl</i>	<i>Euro 3,20</i>
<i>Martini dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Martini rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Pernod</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro 3,20</i>
<i>Cynar</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro 2,50</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro 2,50</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro 2,50</i>
<i>Campari pur</i>	<i>4 cl</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>Euro 5,50</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>Euro 5,50</i>
<i>Campari/Erdbeersaft</i>	<i>4 cl</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Monin Bitter (alkoholfrei)</i>	<i>4 cl</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Monin Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>Monin Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>Euro 4,50</i>

Offene Weine (0,2l)

Weißweine:

Baden

2008er **Oberbergener Baßgeige**
Grauer Burgunder,
Q.b.A., trocken
Winzergenossenschaft Oberbergen / Kaiserstuhl Euro 4,50

Pfalz

2008er **Vier Jahreszeiten**, Riesling
Qualitätswein, trocken
Erzeugerabfüllung Winzergenossenschaft eG
Bad Dürkheim Euro 5,20

Franken

2008er **Iphöfer Domherr**
Bacchus-Kabinett,
Qualitätswein mit Prädikat, halbtrocken
Gutsabfüllung Weingut Juliuspital Würzburg Euro 4,80

Italien

2008er **Pinot Grigio**
Veneto
IGT, trocken
Villa Santa Flavia Trebaseleghe Euro 4,50

Weißherbst:

Baden

2008er **Oberbergener Baßgeige**
Spätburgunder Weißherbst,
Qualitätswein, halbtrocken
Winzergenossenschaft Oberbergen / Kaiserstuhl Euro 4,50

Rotweine:

Baden

2007er **Oberbergener Baßgeige**
Spätburgunder Rotwein,
Q.b.A., trocken
Winzergenossenschaft Oberbergen / Kaiserstuhl Euro 5,00

Württemberg

2007er **Beutelsbacher Wartbühl**
Trollinger mit Lemberger
Qualitätswein, trocken
Erzeugerabfüllung Euro 4,50

Rheinhessen

2007er **Dr. Koehler**
Dornfelder
Q.b.A., trocken oder halbtrocken
Erzeugerabfüllung Dr. Koehler GbR Euro 4,50

Italien

2007er **Merlot**
Veneto
IGT, trocken
Villa Santa Flavia Trebaseleghe Euro 4,70

Sehr geehrte Gäste, unser Weinsortiment wird zur Zeit umgestellt, aus diesem Grund finden Sie keine Liste mit Flaschenweinen in dieser Mappe. Wir beraten Sie gern vor Ort, am Telefon oder senden Ihnen kurzfristig eine aktuelle Weinkarte.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Sekt & Schaumwein

240	<i>Oppmann Piccolo extra trocken J. Oppmann AG Sektkellerei, Würzburg (0,2 l)</i>	<i>Euro 8,00</i>
241	<i>Oppmann Cuvée „Parkhotel Berghölzchen“ extra trocken J. Oppmann AG Sektkellerei, Würzburg (0,375 l)</i>	<i>Euro 14,00</i>
242	<i>Oppmann Cuvée „Parkhotel Berghölzchen“ extra trocken J. Oppmann AG Sektkellerei, Würzburg (0,75 l)</i>	<i>Euro 19,50</i>
244	<i>Geldermann Sekt carte blanche trocken Geldermann Privatsektkellerei GmbH Breisach / Rhein (0,75 l)</i>	<i>Euro 30,50</i>
245	<i>Prosecco Spumante extra dry (0,75 l)</i>	<i>Euro 23,50</i>
249	<i>Rosé Secco Perlwein aus Tempranillo- und Merlottrauben J. Oppmann AG Sektkellerei, Würzburg (0,75 l)</i>	<i>Euro 23,50</i>

Champagner (0,75 l)

246	<i>Champagner Lanson Black Label, Brut</i>	<i>Euro 79,00</i>
247	<i>Champagner Taittinger Brut Réserve</i>	<i>Euro 95,00</i>
248	<i>Moet & Chandon Cuvée Dom Perignon Vintage 1998, Brut</i>	<i>Euro 199,00</i>

Biere vom Faß:

<i>Einbecker Brauherren Pils</i>	<i>0,3l</i>	<i>Euro 2,50</i>
<i>Alster</i>	<i>0,3l</i>	<i>Euro 2,50</i>

Flaschenbiere:

<i>Einbecker Alkoholfreies Bier</i>	<i>0,33l</i>	<i>Euro 2,50</i>
<i>Erdinger Hefe, Kristall, Dunkel oder Alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>Euro 3,70</i>

Alkoholfreie Getränke:

<i>Coca Cola (coffeinhaltig)</i>	<i>0,3l</i>	<i>Euro 2,40</i>
<i>Coca Cola light (coffeinhaltig)</i>	<i>0,3l</i>	<i>Euro 2,40</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,3l</i>	<i>Euro 2,40</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,3l</i>	<i>Euro 2,40</i>
<i>Spezi (coffeinhaltig)</i>	<i>0,3l</i>	<i>Euro 2,40</i>

<i>Gerolsteiner Sprudel</i>	<i>0,25l</i>	<i>Euro 2,20</i>
<i>Gerolsteiner Sprudel medium oder naturell</i>	<i>0,25l</i>	<i>Euro 2,20</i>
<i>Gerolsteiner Sprudel</i>	<i>0,75l</i>	<i>Euro 5,20</i>
<i>Gerolsteiner Sprudel medium oder naturell</i>	<i>0,75l</i>	<i>Euro 5,20</i>

<i>Schwepes Bitter Lemon (chininhaltig)</i>	<i>0,2l</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Schwepes Ginger Ale</i>	<i>0,2l</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Schwepes Tonic Water (chininhaltig)</i>	<i>0,2l</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Schwepes Soda Wasser</i>	<i>0,2l</i>	<i>Euro 2,30</i>

<i>Vaihinger Orangensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>Euro 2,20</i>
<i>Vaihinger Apfelsaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>Euro 2,20</i>
<i>Vaihinger Traubensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>Euro 2,40</i>
<i>Vaihinger Schwarzer Johannisbeersaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>Euro 2,40</i>
<i>Vaihinger Tomatensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>Euro 2,40</i>
<i>Vaihinger Grapefruitsaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>(Andere Säfte erfragen Sie bitte bei unserem Service-Team.)</i>		

Warme Getränke:

<i>Kännchen Heimbs Kaffee</i>	<i>Euro 3,60</i>
<i>Kännchen Heimbs Kaffee, entcoffeiniert</i>	<i>Euro 3,60</i>
<i>Kännchen Schokolade</i>	<i>Euro 3,80</i>
<i>Kännchen Tee, verschiedene Sorten</i>	<i>Euro 3,60</i>
<i>Espresso</i>	<i>Euro 1,90</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>Euro 2,50</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>Euro 2,40</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>Euro 2,70</i>

*Wenn Sie weitere Wünsche haben,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!*