

★★★★★
Alte Münze
Romantik Hotel | Restaurant | Bar

- Ihre Feier in modern-historischem Ambiente -



www.hotel-muenze.de

Unser Service für Ihr Event



Mitten in der malerischen Altstadt Goslars gelegen, empfängt Sie das Romantik Hotel Alte Münze mit einer vielfältigen Auswahl an Veranstaltungsräumen. Wir bieten einen idealen Rahmen für Familienfeiern, romantische Hochzeiten, gesellige Empfänge sowie produktive Tagungen und Team-Meetings.

Erleben Sie bei uns ein festliches Ambiente, bei dem Sie sich um nichts kümmern müssen: Wir sorgen dafür, dass Sie entspannt mit Ihren Gästen feiern können.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Prie



Restaurant



FÜR IHRE GANZ BESONDERE HOCHZEIT

Das imposante Fachwerkhhaus aus dem Jahre 1526 beheimatet unser Restaurant.



Die Räumlichkeiten wurden 2018 geschmackvoll restauriert und neu gestaltet. Ein gemütlicher Kamin, strahlende Kronleuchter und eine exklusive Einrichtung erschaffen eine stimmungsvolle Atmosphäre.



Es können Sie im Restaurant bis zu 70 Personen an Ihrem schönsten Tag begleiten.

Wintergarten



SYMBIOSE AUS ALT UND NEU

Der 2018 erbaute Wintergarten befindet sich im Erdgeschoss und bietet eine einmalige Kombination aus moderner Architektur und gotischer Fachwerkkunst.



Feiern Sie Ihre Hochzeit in unserem lichtdurchfluteten Wintergarten mit großzügigen Raumhöhen und moderner Ausstattung.



Hier können Sie Ihre Hochzeit mit bis zu 25 Personen zelebrieren.

Séparée



HOCHZEIT IM KLEINEN KREIS

Genießen Sie Ihre Hochzeit im kleinen Kreis mit einer wunderschönen Aussicht auf die Marktkirche und unserem exklusiven Service.



Unser Séparée hat eine edle Stuckdecke, wird durch kostbare Kronleuchter erhellt und bieten die perfekte Umgebung für eine romantische und individuelle Hochzeit.

Es finden bis zu 12 Personen in dieser Räumlichkeiten Platz.



Münzsaal



BESONDERER TAG - BESONDERES AMBIENTE

Unser Münzsaal befindet sich im ehemaligen Gebäude der Münzprägestätte und begeistert durch sein historisches Ambiente mit Holzdielenböden, großen Fenstern und einer großzügigen Deckenhöhe.



Der Saal wird durch kostbare Kronleuchter erhellt und bietet einen schönen Blick und direkten Zugang zur malerischen Münzstraße.



Bis zu 60 Personen finden in diesen Räumlichkeiten Platz. (mit Tanzfläche 50 Personen)

Schwan Innenhof



ROMANTIK UNTER FREIEM HIMMEL

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Sektempfang oder genießen Sie Kaffee und Kuchen in unserem malerischen Innenhof.

Der ehemalige Ausspannhof verzaubert mit seiner romantischen Stimmung und bietet den perfekten Einstieg für den schönsten Tag Ihres Lebens.

Sie träumen von einer rustikalen Hochzeit?

Für frisch gezapftes Bier und ein exklusives Buffet bietet der Innenhof mit der angrenzenden Bar den perfekten Rahmen.

Im Innenhof finden bis zu 30 Personen großzügig Platz. (60 Personen bei einem Stehempfang)



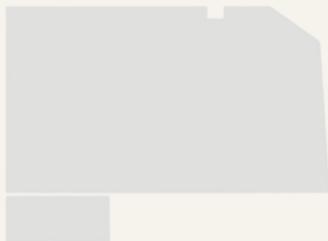
Übersicht Räumlichkeiten

KAPAZITÄTEN UND PREISE

	Restaurant	Séparée	Wintergarten	Münzsaal	Innenhof
Bankettbestuhlung	70 Gäste	-	30 Gäste	50 Gäste	-
Tafelbestuhlung	70 Gäste	12 Gäste	20 Gäste	60 Gäste	30 Gäste
	150 Gäste				
Größe	ca. 80qm	ca. 18qm	ca. 97qm	ca. 113qm	ca. 182qm

Grundrisse

Restaurant + Séparée



Münzsaal



Wintergarten



Hochzeitspauschalen

Beim Erstellen unserer Hochzeitspauschalen war unser Ziel, für jede Veranstaltung und jedes Paar das richtige Angebot parat zu haben. So sind wir auf die folgenden drei Lösungen gekommen.

<p>“BASIC” </p> <p>179€/Person ab 20 Personen</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Stoffservietten✓ Menükarten✓ Kerzenleuchter✓ Stuhlhussen✓ Stehtische mit Hussen✓ Sektempfang✓ 3-Gang Menü oder Buffet✓ Getränkepauschale (7 Std.)✓ Mitternachtssnack	<p> Hochzeitpaare empfehlen</p> <p>“NO WORRIES” </p> <p>199€/Person ab 40 Personen</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Stoffservietten✓ Menükarten✓ Kerzenleuchter✓ Stuhlhussen✓ Stehtische mit Hussen✓ Sektempfang✓ 3-Gang Menü oder Buffet✓ Getränkepauschale (open end)✓ Mitternachtssnack <p>Inklusive:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Personal bis 3 Uhr✓ Bereitstellungskosten✓ Platzkarten✓ Lichtspots✓ Stuhlschleifen	<p>“PREMIUM” </p> <p>239€/Person ab 40 Personen</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Stoffservietten✓ Menükarten✓ Kerzenleuchter✓ Stuhlhussen✓ Stehtische mit Hussen✓ Sektempfang✓ 3-Gang Menü oder Buffet✓ Getränkepauschale (open end)✓ Mitternachtssnack✓ Personal bis 3 Uhr✓ Bereitstellungskosten✓ Platzkarten✓ Lichtspots✓ Stuhlschleifen <p>Inklusive:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Hochzeitzimmer✓ Hochzeitstorte✓ Fotobox✓ Candybar
--	---	---

In unserer
Getränkepauschale enthalten:

- Weinauswahl (Rot, Rosé, Weiß)
- Bier (mind. 2 Sorten)
- Haussekt
- Softgetränke
- diverse Longdrinks
- Heißgetränke
- 2 Schnäpse pro Person

Want More? 
zusätzlich
4 Cocktail Varianten
für nur 15,-€ pro Person

Empfang

BEGRÜSSUNG UND STEHEMPFANG

Um Sie und Ihre Gäste perfekt auf die bevorstehende Feier einzustimmen, empfehlen wir Ihnen einige leckere Getränke und leichte Speisen für Ihren Empfang.

Aperitif

Gerne beraten wir Sie bezüglich eines Aperitifs individuell und passend auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse zugeschnitten.

Canapés

In verschiedenen Varianten:
Wurst | Schinken | Käse | Fisch
Vegetarisch | Vegan

Finger Food Buffet

Gemüsesticks mit Kräuterquark
Gebackene vegetarische Frühlingsrollen
Teriyaki Hähnchenspieß mit Erdnussauce
Knusprige Garnele im Pankomantel mit Mango-Chutney



Die Qual der Wahl

MENÜ ODER BUFFET

Auswahlreiches Buffet oder ein stilvolles Menü? Sie haben die Wahl zwischen verschiedenen Menüs und Buffets - wir passen diese ganz individuell nach Ihren Wünschen an.

Gebeiztes Lachsfilet
Wok Gemüse Salat
Avocado Creme
und/oder

Harzer Kartoffelcremesuppe
geräuchertes Forellenfilet

Rinderschmorbraten
Vanille Karotten | Kräuter
Stampfkartoffeln

Schokoladenmousse
Dessert Kirschen | Orangen
Sorbet

Carpaccio vom Rinderfilet
Parmesan | Pinienkerne | Salat
und/oder

Tomatensüppchen
Parmesan Schaum | luftgetrockneter
Schinken

Sûpreme vom Maishähnchen
Risotto | Marktgemüse
Wiesenkräuter-Espuma

Schokoladen Küchlein
Ananasragout
Blutorangen Sorbet

Gemischte Blattsalate
Himbeerdressing
Eismeer Shrimps
confierte Kirschtomaten

Sous Vide gegartes Kalbsfilet
karamellisierte Spitzkohl
gebackene Kartoffel-Krapfen

Crème Brûlée
Beerenragout | Mango Sorbet

FRÜHLINGS- & SOMMER-MENÜS

In Nussöl mariniertes
Büffel Mozzarella
Feldsalat | Feigen Chutney

Rosa gebratener Lammrücken
Hülsenfrüchte Ragout
cremige Tomaten Polenta

Rhabarber Kaltschale
Vanille Eis | Erdbeer-Espuma



Geräuchertes Harz Forellen Filet
Gemüse Couscous
gebratene Avocado

Frischer regionaler Stangenspargel
Sauce Hollandaise
Tranche vom
rosa gebratenen Kalbsrücken
neue Kartoffeln

Panna Cotta
Himbeersauce
Limetten Basilikum Sorbet

HERBST & WINTER-MENÜS



Harzer Köhler Suppe
- nach Art des Hauses -
Wild Consommé | bunte Einlage

In Rotwein pochierter
Hirschkalbsrücken
Püree von Kartoffel & Sellerie
Ofen Kürbis

Lebkuchen-Schokoladen Mousse
Gewürzkirschen
Stracciatella Eis

Kürbiscremesuppe
geröstete Kürbiskerne
steierisches Kürbiskernöl

Rosa gebratene Entenbrust
Gewürz Jus | Portwein Rotkohl
Macaire Kartoffeln

Zwetschgenröster
Haselnuss Eiscrème | Topfen
Schaum



GOURMET & GALA MENÜ



Carpaccio vom Thunfisch
Salat von schwarzen Linsen
orientalische Joghurtcreme

Paprikacremesuppe
Lamm Filet

Medaillon vom Seeteufel
Krustentier Risotto | grüner Spargel
Safran Schaum

Schokoladen Tarte
Amaretto-Pfirsich

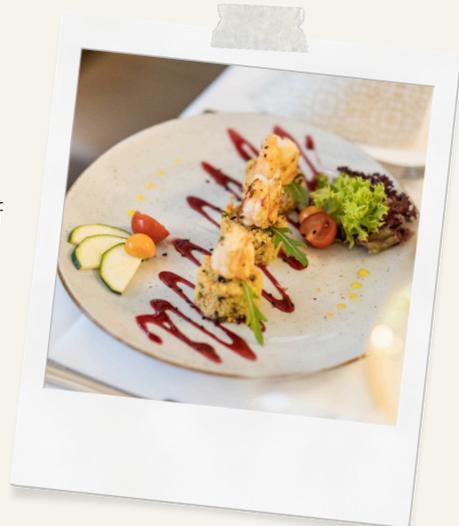
Krabben Cocktail
Zitrusfrüchte Mayonnaise
im Glas serviert

Essenz und Schaum vom Geflügel

Kabeljau aus dem Zitronenblattdampf
Rote Bete Crème | Ofenpastinake

Pochiertes Kalbsfilet
Artischocken Püree
geräucherte Paprika | Brie

Biskuit Schnitte
von Mango & Passionsfrucht
schwarze Johannisbeeren Sorbet



CLASSIC-BUFFET I

Vorspeisen

Geräucherte Harzforelle
Preiselbeer-Schmand
Wildkräutersalat
Tranchen vom Roastbeef
mediterraneaner Nudelsalat |
Tomaten Pesto
Mariniertes Grillgemüse
verfeinert mit Balsamico | Olivenöl
| Grana Padana
Salat Bar | zweierlei Dressing |
geröstete Kerne
ofenfrische Brotauswahl | Butter
Karotten-Ingwer Suppe
gerösteter Sesam



Hauptgerichte

Rinder Braten mit Rosmarin Jus
Spitzkohlgemüse | Butter Spätzle
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Velouté
Karotten Sellerie Gemüse
Schwenkkartoffeln
Pasta in Parmesan Sauce
Ofenpaprika | Kräuter

Dessert

Crème Brûlée
von der Tahiti Vanille
Beeren Schnitte
Mango Ragout
Schokoladenkuchen
Kirschragout



ALTE MÜNZE-BUFFET

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind
gehobelter Parmesan | Pinienkerne
Rucola Salat
Geräuchertes Lachsfilet
marinierte Gurke | Honig Senf Sauce
Cocktail von Eismeer Shrimps
Salat Bar
mit zweierlei Dressing
geröstete Kerne
ofenfrische Brotauswahl | Butter
Cremesuppe von Kartoffel & Lauch
mit Croutons



Hauptgerichte

Sous Vide gegarter Kalbsrücken
Gartengemüse | Ofenkartoffeln
Pochierter Kabeljau
Wurzelgemüse | Basmati Reis
Ricotta Spinat Tortelloni
Tomaten-Frischkäse Sauce
Pinienkernen | Parmesan



Dessert

Schokoladenmousse
Amarena Kirschen
Panna Cotta
Fruchtsauce
Mango Passionsfrucht Schnitte
Blaubeeren



CLASSIC-BUFFET II

Vorspeisen

Salatbar

Tomate mit Mozzarella | Basilikum Pesto

Gebeiztes Lachsfilet

Kartoffel Gurken Salat mit Schmand und Dill

Tomatensuppe | Geröstete Pinienkerne

Hauptgerichte

Filet vom Freilandschwein

Speckbohnen | Rosmarinkartoffeln

Lachsfilet | Ragout von Kartoffeln, Zucchini und Tomate

Pasta | Champignonrahm | Gemüse | Parmesan

Dessert

Panna Cotta | Fruchtsauce

Creme Catalana

Schokoladenmousse

Beerenragout



HARZER-BUFFET

Vorspeisen

Harzer Landschinken | Melone
Kartoffel Gurken Salat
Geräuchertes Forellenfilet
Salat Bar | mit zweierlei Dressing | geröstete Kerne
ofenfrische Brotauswahl | Butter
Gulaschsuppe (Rind | Schwein)

Hauptgerichte

Gesottener Tafelspitz
Bouillongemüse | Meerrettichsauce
Lachsforelle
Kartoffel-Gnocchi in Wiesenkräuterbutter sautiert
frisches Saisongemüse
Filet vom Landuro-Schwein
Thymianjus | Rahmpilze
Ricotta-Spinat Tortelloni
Tomaten-Frischkäse Sauce

Dessert

Apfelstrudel | Vanillesauce
Windbeutel | Dessertkirschen
Vanille-Schierker Crème



Mitternachtsimbiss

KULINARIK ZU SPÄTER STUNDE

Die Feier ist im vollen Gange und plötzlich kommt der Appetit zurück? Kein Problem! Wir sorgen dafür, dass Sie und Ihre Gäste auch zu später Stunde mit leckeren Snacks versorgt sind.

- Herzhafte Kartoffel-Lauchsuppe mit Baguette
- Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette
- Knabbermischung: Erdnüsse, Salzstangen, Kartoffelchips
- Knabbermischung Exklusiv: Wasabi Nüsse, Erdnüsse mit Chili, Cashewkerne und Grissini
- Pikante Currywurst (Schwein) mit Baguette
- Edle Käseauswahl aus Frankreich, Italien und Spanien mit Chutney, Feigensenf, Früchten und Brotauswahl
- Erlesene Auswahl von italienischer Salami und luftgetrocknetem Schinken mit Ciabatta Brot und Olivenöl



Extras



- Stuhlhussen
- Farbige Licht Spots
- Kerzenleuchter (5-armig)
- Stehtische inkl. Husse
- Candybar (Je nach gewünschter Ausgestaltung)
- Stullen-Etagere (Empfang)
- Stuhlschleifen
- Menükarten
- Platzkarten
- Fotobox
- Ballondekoration

Gerne vermitteln wir Ihnen einen DJ und einen Fotografen.



Das Team hinter Ihrem Event

GEMEINSAM FÜR IHREN GROSSEN MOMENT

Unser eingespieltes Team sorgt mit Leidenschaft und Professionalität dafür, dass Ihre Veranstaltung von Anfang bis Ende perfekt gelingt. Von der persönlichen Planung über kreative Küchenkunst bis zur liebevollen Betreuung vor Ort – jedes Detail ist bei uns in besten Händen.



Kontakt:
05321/22546
restaurant@hotel-muenze.de

Feiern mitten in Goslar

FÜR IHRE GANZ BESONDERE
VERANSTALTUNG

