



Einfach Liebe

– IHRE FEIER IN MODERN HISTORISCHEM AMBIENTE –

Preise

Erläuterung zu unseren Preisen

- **Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot, maßgeschneidert auf Ihre Wünsche.**
- Menüpreis: Im Menüpreis sind Tischwäsche, Teelichter und die Servicemitarbeiter bis 00.00 Uhr mit enthalten.
- Servicepersonal: Ab 00.00 Uhr berechnen wir unsere Mitarbeiter pro Stunde extra.
- Personenzahl: Bitte teilen Sie uns die verbindliche Personenzahl bis sieben Tage vor Veranstaltung mit. Auf Grund der Warenbestellung gilt diese Personenzahl als Rechnungsgrundlage.
- Menükarten: Gerne erstellen wir Ihnen Menükarten gegen Aufpreis.
- Büffetpreise: Sind ab einer Personenzahl von 25 Personen kalkuliert.
- Kinderregelung: Kinder von 0-5 Jahre sind kostenfrei, 6-12 Jahre zahlen 50% und Kinder ab 13 Jahren zahlen den vollen Preis.
- Stromnutzung: Für den Stromverbrauch der Band oder des DJ'S berechnen wir einen Pauschalbetrag pro Veranstaltung.
- Raummiete: Ob bei Ihrem Veranstaltungsvolumen eine Raummiete veranschlagt wird, erörtern wir gerne mit Ihnen im persönlichen Gespräch.
- Anzahlung: Bitte beachten Sie, dass wir bei Veranstaltungen auf eine Anzahlung bestehen müssen. Die Anzahlung ist nach Rechnungsstellung bis 14 Tage vor Veranstaltung zu leisten.

Impressum:


Hotel Alte Münze GmbH

Marktstraße 1 / Münzstraße 10-11

38640 Goslar

Tel.: 05321 / 22546

E-Mail: info@hotel-muenze.de

 @romantik_hotel_alte_muenze

 @Romantikhotelaltemuenze

Restaurant



FÜR IHRE GANZ BESONDERE HOCHZEIT

Das imposante Fachwerkhaus 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. Das angrenzende Séparée bieten wir gerne zur Platzierung Ihres Buffets an.

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 30 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 14 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 Holzdielenboden, 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 80 Personen finden in diesen Räumlichkeiten Platz. (mit Tanzfläche 60 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 Grillbuffet bietet der Innenhof mit der angrenzenden Bar den perfekten Rahmen.

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





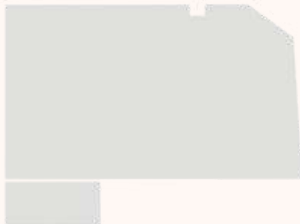
Übersicht Räumlichkeiten

KAPAZITÄTEN UND PREISE

	Restaurant	Séparée	Wintergarten	Münzsaal	Innenhof
Bankettbestuhlung	70 Gäste	-	30 Gäste	60 Gäste	-
Tafelbestuhlung	70 Gäste	14 Gäste	20 Gäste	80 Gäste	30 Gäste
	150 Gäste				
Größe	ca. 80qm	ca. 18qm	ca. 97qm	ca. 113qm	ca. 182qm

Grundrisse

Restaurant + Séparée



Münzsaal



Wintergarten



Romantischer 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
Käse und Weintrauben am Spieß
Gebackene vegetarische Frühlingsrollen
Teriyaki Hähnchenspieß mit Erdnussauce
Knusprige Garnele 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 und wir passen diese ganz individuell nach Ihren Wünschen an.

Ganzjährige Menüs

Gebeiztes Lachsfilet
Wok Gemüse Salat | Avocado-Creme

und/oder

Harzer Kartoffelcremesuppe
geräuchertes Forellenfilet

Rinderschmorbraten
Vanille Karotten | Kräuter Stampfkartoffeln

Schokoladenmousse
Mango-Papaya-Ragout | Orangen Sorbet

Gemischte Blattsalate
Himbeerdressing | Eismeer Shrimps
confierte Kirschtomaten

Sous Vide gegartes Kalbsfilet
karamellisierter Spitzkohl
gebackene Kartoffel-Plätzchen

Creme Brulee
Beerenragout | Mango Sorbet

Carpaccio vom Rinderfilet
Parmesan | Pinienkerne | Salat

und/oder

Tomatensüppchen
Parmesan Schaum | luftgetrockneter Schinken

Supreme vom Maishähnchen
Chorizo Risotto | Marktgemüse |

Wiesenkräuter-Espuma

Schokoladen Küchlein
Ananasragout | Blutorangen Sorbet

Frühlings- & Sommer-Menüs

Kleiner gemischter Blattsalat
Hausdressing | gehobelten Parmesan
Pinienkernen | Baguette

Gesottener Kalbstafelspitz
Meerrettich Sauce
Karotten-Sellerie-Gemüse
gebratene neue Kartoffeln

„Sorbet Trilogie Alte Münze“

Mit Nussöl mariniertes Büffel Mozzarella
Feldsalat | Feigen Chutney

Rosa gebratener Lammrücken
Hülsenfrüchte Ragout
cremige Tomaten Polenta

Rhabarber Kaltschale
Vanille Eis | Eierlikör Sahne

Geräuchertes Harz-Forellen Filet
Avocado Rösti | Oliven Pesto

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 & Rotkohl | Ofen Kürbis

Spekulatius Creme Brûlée
Gewürzkirschen | Straciatella Eis

Kürbiscremesuppe
geröstete Kürbiskerne
steierisches Kürbiskernöl

Rosa gebratene Entenbrust
Gewürz Jus | Portwein Rotkohl

Apfel Macaire Kartoffeln

Zwetschgenröster
Haselnuss Eiscreme | Topfen Schaum

Cremesuppe von Apfel & Sellerie
marinierte Shrimps | Shiso-Kresse

Auf der Haut gebratenes Zander Filet
Rahm Sauerkraut | Kartoffel-Kürbis-Püree

Marzipan Bratapfel
Vanille Schaum | Cassis Sorbet



Gourmet-Menü

Carpaccio vom Thunfisch
Salat von schwarzen Linsen | orientalischer
Joghurtcreme

Paprikacremesuppe

Lamm Filet

Medaillon vom Seeteufel

Krustentier Risotto | grüner Spargel | Safran-Schaum

Schokoladen Tarte

Amaretto-Pfirsich

Gala-Menüs

Ziegenkäse Terrine mit schwarzen Sesam
Anti-Pasti-Gemüse | Tomaten- Walnuss Marinade

Krustentier Schaumsuppe

Ravioli

Saiblings Filet

Karotten Püree | Schaum von Kokosmilch | Erdnüssen

Im Kräutersud pochirtes Kalbsfilet

Sauce Bernaise | grünem Spargelragout | Tomaten

Gnocchi

Dreierlei von der Erdbeere



Gala-Menüs

Carpaccio vom Färsen Filet
gebratener Spargel | pochiertes Landei

Erbsen Süppchen mit knuspriger Garnele

Sorbet Limette Basilikum

Gin Tonic Schaum

Wolfsbarsch Filet unter der Kartoffelkruste

Ratatouille Gemüse | Parmesan Sauce

Zitronen Tarte

Himbeerragout

Krabben Cocktail | Zitrusfrüchte Mayonnaise
im Glas serviert

Essenz von der Fasanbrust mit Gemüseperlen und
Klößchen

Kabeljau aus dem Zitronenblattdampf

Rote Bete Püree | Pastinaken Schaum

Tandoori Lammrücken

Artischocken Püree | Ofen Paprika | Büffel Mozzarella

Biskuit Schnitte von Mango & Passionsfrucht

schwarze Johannisbeeren Sorbet



Classic-Buffer I

Vorspeisen

Geräucherte Harzforelle

Preiselbeer-Schmand

Wildkräutersalat | Pumpernickel Crumble

Tranchen vom Roastbeef

mediterraner Nudelsalat | Tomaten Pesto

Mariniertes Grillgemüse

verfeinert mit Balsamico | Olivenöl | Grana Padana

Salat Bar | zweierlei Dressing | Gemüsestreifen

Sprossen geröstete Kerne

ofenfrische Brotauswahl | Butter

Karotten-Ingwer Suppe

gerösteter Sesam

Hauptgerichte

Rinder Braten mit Rosmarin-Jus

Spitzkohlgemüse | Butter- Spätzle

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet |

Kräuter-Uelouté

Karotten-Sellerie Gemüse |

Schwenkkartoffeln

Pasta in Parmesan Sauce

Ofenpaprika | Kräutern

Dessert

Creme Brûlée von der Tahiti Vanille

Beeren Schnitte | Mango Ragout

Schokoladenkuchen

Apfelkompott

CLASSIC I

Alte Münze-Bufferet

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind
gehobelter Parmesan | Pinienkernen
Rucola Salat

Geräuchertes Lachsfilet
marinierte Gurke | Honig-Senf Sauce

Cocktail von Eismeer Shrimps

Salat Bar
mit zweierlei Dressing | Gemüsestreifen
Sprossen | geröstete Kerne
ofenfrische Brotauswahl | Butter

Cremesuppe von Kartoffel & Lauch
mit Croutons

Hauptgerichte

Sous Vide gegarter Kalbsrücken
Gartengemüse | Ofen Kartoffeln

Gebratenes Harzer Bachforellenfilet
Wurzelgemüse | Basmati Reis

Ricotta Spinat Tortelloni
Tomaten-Frischkäse Sauce | Pinienkernen
Parmesan

Dessert

Schokoladenmousse
Amarena Kirschen

Cheese Cake Dessert
- nach Art des Hauses -
im Glas serviert

Mango-Passionsfrucht Schnitte
Blaubeeren

ALTE MÜNZE

Classic-Buffer II

Vorspeisen

Uerschiedene Rohkost Salate

Tomate mit Mozzarella | Basilikum Pesto

Gebeiztes Lachsfilet

Kartoffel-Gurken-Salat | Melone

Tomatensuppe

Geröstete Pinienkerne

Hauptgerichte

Filet vom Freilandschwein

Bohngengemüse | Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet

Ragout von Kartoffeln | Zucchini | Tomate

Pasta

Champignonrahm | Gemüse | Parmesan

Dessert

Panna Cotta | Fruchtsauce

Creme Catalana

Schokoladenmousse

Beerenragout

CLASSIC II

Harzer-Buffer

Vorspeisen

Harzer Landschinken
Mariniertes Wurzelgemüse

Kartoffel-Gurkensalat

Geräuchertes Forellenfilet

Salat Bar

mit zweierlei Dressing | Gemüsestreifen

Sprossen | geröstete Kerne

ofenfrische Brotauswahl | Butter

Gulaschsuppe

Rind | Schwein

Hauptgerichte

Gesottener Rinderbraten
vom Harzer Höhenvieh

Bouillongemüse | Meerrettichsauce

Forellenfilet

Rahmpilze | Ricotta-Spinat-Tortelloni

Rücken vom Uienenburger Strohschwein

Thymianjus | Kartoffelgnocchis in

Wiesenkräuterbutter sautiert

Steckrübengemüse

Dessert

Apfelstrudel | Vanillesauce

Windbeutel | Dessertkirschen

HARZER

Grillbuffets

Alte Münze

Hausgemachte Rohkostsalate

Salatbar | Dreierlei Dressing

Grillmaiskolben

Zucchini | Aubergine | Folienkartoffeln

Bratwurst vom heimischen Metzger

Tandoori Rindersteak

Rippchen vom Schwein

BBQ-Lachs Filet

Asiatisch Marinierter Hähnchenbrust

Uerschiedene hausgemachte Dips

Ciabattabrot | Olivenölbutte | Kräuterbutte

Beerenkaltschale

Vanillesauce

Classic

Schweinenacken Steaks

Bratwurst

Hähnchenbrust

Lachsfilet in der Folie gegart

Salatbar

Kartoffel- & Nudelsalat mit Schafskäse

Bauernsalat

Ofenkartoffel | Quark

Dressings | Saucen | Brot | Butter

GRILL

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.

Weißwurst mit süßem Senf und Brezel

Pikante Currywurst (Schwein oder Pute) mit Baguette

Pikante Currywurst (Schwein oder Pute) mit Baguette
mit würzigen Kartoffelecken und Sour Cream

Herzhafte Kartoffel-Lauchsuppe mit Baguette

Hausgemachte Gulaschsuppe 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

Knabbermischung: Erdnüsse, Salzstangen, Kartoffelchips

Knabbermischung Exklusiv: Wasabi Nüsse, Erdnüsse mit Chili,
Cashewkerne und Grissini



Extras

Stuhlhussen

Schleifen

Farbige Licht-Spots

Menükarten

Platzkarten

Kerzenleuchter (5-armig)

Stehische inkl. Husse

Candybar (Je nach gewünschter Ausgestaltung)

Fotobox

Stullen-Etagere (Empfang)

Ballondekoration

Gerne vermitteln wir Ihnen einen DJ und einen Fotografen.



Feiern mitten in Goslar

FÜR IHRE GANZ BESONDERE HOCHZEIT

Pure Romantik oder schierer Luxus, eine intime Runde oder ein großes, extravagantes Fest! Wir werden für Sie die perfekte Feier organisieren, damit all Ihre Wünsche wahr werden. Wir haben die perfekte Auswahl an eleganten Räumlichkeiten. Buffet oder ein Menü? Unser Küchenteam wird Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten verzaubern. Blumen, passende Dekoration, Musik oder Torte, wir legen größten Wert auf jedes noch so kleine Detail. Damit Ihnen und Ihren Gästen Ihre Feier in wundervoller Erinnerung bleibt, gestalten wir gerne mit Ihnen zusammen Ihre Feier ganz individuell.

