



Romantik Hotel Alte Münze
Rosemarie Prien
Münzstraße 10-11 / Marktstraße 1, 38640 Goslar
Tel: +49 5321 - 22 546 , Fax: +49 5321 - 18 416
Email: info@hotel-muenze.de
www.hotel-muenze.de

Ihre Veranstaltung/Tagung

Romantik mitten in Goslar

Familienfeiern und Hochzeiten

Wir haben den passenden Rahmen für die große festliche Tafel, wir kreieren die romantische Grillatmosphäre im Freien. Feiern Sie Ihre Hochzeit oder Familienfeier in unseren vielseitigen Räumlichkeiten:

Der Sektempfang kann im malerischen Innenhof, umgeben von Fachwerkgemäuern oder in unserem verwunschenen Garten stattfinden. Bieten Sie Ihren Gästen Bankette oder Buffets in den historischen Räumen der ehemaligen Münze an.

Feiern Sie zünftig bei Gegrilltem und frisch gezapftem Bier im Garten, der inmitten eines grünen Parks liegt.

Ihre auswärtigen Gäste nächtigen bequem bei uns im Hause und können am nächsten Tag Goslar besichtigen. Für Frischvermahlte bietet sich unsere Ausspannsuite mit Himmelbett und freistehender Badewanne an.

Tagungen, Workshops und Seminare

Gerne richten wir Ihre Tagung, Ihren Workshop oder Ihr Seminar in unserem Hause aus. Unser Tagungsraum bietet Tageslicht, ist mit Verdunkelungsmöglichkeiten ausgestattet und bietet Platz für ca. 20 – 30 Personen.

Ausstattung der Tagungsräume:

- Flipcharts
- Pinnwände
- Leinwand
- Beamer
- WLAN
- Telefon
- Fernseher
- Moderationskoffer
- Fotokopierer

Tagungsgetränke während Ihrer Tagung und Kaffee und Kuchen, oder Canapés für Ihre Pause bieten wir Ihnen gerne an.

Menüs

Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü
aus Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert zusammen.

Vorspeisen:

Filet von der Harzer Bachforelle mit Schlangengurken, Frisée-Salat und Meerrettichschaum ***	10,50 €
Cocktail vom Störtebeker-Matjes an Pumpernickel, Hummerbutter und Rote Beete Sprossen ***	9,00 €
Tranchen von der Seeteufel-Terrine, an Wildkräutersalat mit Limetten-Ingwer-Dressing, Safranglace und Rote Beete Carpaccio	12,00 €

Suppen:

Geschäumtes Kräuter-Brunnenkresse-Süppchen mit gerösteten Graubrot-Crôutons ***	6,00 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Schaumklößchen ***	6,50 €
Getrüffeltes Sellerie-Kohlrabisüppchen mit Lauchstroh ***	5,00 €
Geschäumtes Pilzsüppchen mit gebackenem Panchetta ***	5,50 €
Wachtelessenz mit Zucchini-Karotten-Perlen ***	6,50 €
Cappuccino von der Tomate mit gebackenem Basilikum	6,00 €

Hauptgang mit Nachservice:

Gekrätertes Iberico-Schweinefilet im Bacon-Mantel an Champignons á la Crème, dazu Karotten-Kohlrabigemüse und sautierte Risolée-Kartoffeln ***	21,50 €
Kalbsrückensteak unter der Brotkruste auf Barolojus, Gemüsebündchen der Saison und Kartoffel-Rösti ***	23,00 €
Französische Perlhuhnbrust mit Mango-Parmesan-Pumpnickel-Füllung auf Portweinsauce dazu Karotten-Paprika-Gemüse und Linguini ***	17,50 €
Filet vom Friander-Kalb „rosa“ an dunkler Portwein-Reduktion, Kartoffel-Gratin und Gemüse der Saison ***	24,00 €
Geschmorter Rehbraten in Wacholderjus mit Steinpilzen, Rotweibirne, Mangold-Rahmgemüse und Nuss-Spätzle ***	22,00 €
Lammrücken mit italienischem Topping an gebackener Zucchini-Blüte, Rosmarin-Karotten-Reduktion und Kartoffel-Soufflé	23,50 €

Dessert:

Dessertvariation der Jahreszeit ***	7,50 €
Nougat-Mousse an Mango-Papaya-Ragout und Kirscheis ***	7,50 €
Mini-Creme Brulée an vanillierten Blaubeeren und Maracuja-Sorbet ***	8,00 €
Warmer-Schokoladenkuchen an Vanilleeis und Beerenfrüchten ***	7,00 €
Mousse von karamellisierten Haselnüssen an Sugo von weißen Pfirsichen und Sorbet der Jahreszeit ***	7,50 €
Gewürz-Panna Cotta an Brombeersugo und Zitronensorbet	7,50 €

Weihnachtliche Menüvorschläge:

Waldpilz- Maronensüppchen
mit Süßkartoffelchips

Geschmorte Entenkeule
auf Apfel- Beifußsauce, Renettenkraut und
Kartoffelklöße mit Butterbrösel

Baumkuchenmousse an Haselnusseis
und Waldbeerensugo

32,50 €

Klare Steinpilzessenz
mit Selleriewürfel

Lackierte Gänsebrust mit Orangensauce
und Dörrobst, Rotkraut und Kartoffelklöße

Schmorapfel mit Marzipan und Rosinen gefüllt
an Wallnusseis und Bourbon- Vanilleschaum

44,50 €

Büffetvorschlag I

Suppe: (Serviert oder am Buffet)

Cremesuppe von Datteltomaten mit Mozzarellaschaum

Warm:

Oberharzer Wildbraten in Wacholder-Pilzsauce
Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Kräuterseitlingen
Pochiertes Steinbeißerfilet in Tomaten-Zitronensauce

Beilagen:

Spitzkohlgemüse, Marktgemüse, Gemüsereis, Schwenkkartoffeln

Kalt:

Tranchen vom Roastbeef „Kalt“
Medaillons vom Schweinefilet und der Putenbrust mit Topping
Antipasti
Edelsalami

Fisch kalt:

Lachskonfekt, Räucherforellenfilet
Matjestatar

Saucen, Beilagen und Salate:

Waldorfsalat, Geflügel-Currysalat, verschiedene Dressings
und sauer eingelegtes Gartengemüse

Dessert:

Waldbeer-Panna-cotta
Frischer Beeren-Obstsalat mit Vanilleschaum
Crème brûlée von der Tonka Bohne
Auswahl von Käsespezialitäten mit Brot und Baguette

39,50 €

Buffetvorschlag II

Suppe: (Serviert oder am Buffet)

Champignon-Morchelsüppchen

Warm:

Schweinemedallions mit Curry-Kruste auf Paprika-Gurken-Ragout,
Hühnchen-Piccata auf Tagliarini und Basilikum-Pesto,
Lackiertes Ikarimi-Lachsfilet auf Wokgemüse

Beilagen:

Wildreis und Pariser Kartoffeln

Kalt:

Gebratene Salzwasser-Garnelen in Knoblauch-Kräuter-Fond,
Saisonales Salatarrangement,
Thunfisch, Schafskäsesalat,
Tapas und gefüllte Tartelettes

Saucen und Dressing:

French Dressing und Balsamico-Vinaigrette

Dessert:

Mousse von Zartbitter-Kuvertüre,
Orangencreme mit Schokoladentopping,
Zitronenquarktörtchen mit Mango-Sugo,
Französische und italienische Käseauswahl
mit Feigensenf und Chutney,

Dazu verschiedene Brotsorten und ein Brötchensortiment

44,50 €

Erläuterungen zu unseren Menüpreisen:

- Alle genannten Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen MwSt.
- **Menüpreis:** Im Menüpreis sind Tischwäsche, Teelichter und die Servicemitarbeiter bis 24.00 Uhr mit enthalten.
- **Servicepersonal:** ist bis 24.00 Uhr inklusive. Danach berechnen wir pro Stunde und Mitarbeiter € 22,50.
- **Blumenschmuck:** Gern dekorieren wir für Sie gegen Aufpreis Ihre Tafel mit frischem Blumenschmuck.
- **Personenzahl:** bitte teilen Sie uns die verbindliche Personenzahl bis sieben Tage vor Veranstaltung mit.
- **Menükarten:** Gern erstellen wir Ihnen Menükarten zum Preis von € 1,50 pro Karte.
- **Büffetpreise:** sind ab einer Personenzahl von 25 kalkuliert.
- **Kinderregelung:** Kinder von 0 – 5 Jahre sind kostenfrei, 6 – 12 Jahre zahlen 50%, und Kinder ab 13 Jahre zahlen 100% des Menüpreises.
- **Stromnutzung:** Für den Stromverbrauch der Band oder des DJ's berechnen wir pauschal € 25,00 pro Veranstaltung.
- **Anzahlung:** Bitte beachten Sie, dass wir bei Veranstaltungen auf eine Anzahlung in Höhe von 50 % bestehen müssen.
Die Anzahlung ist nach Rechnungsstellung bis 14 Tage vor Veranstaltung zu leisten.