



Partyservice



Catering



Events



Stand 2011

HOTEL
Goldener Hahn

Inhaber Frank Schreiber
Bahnhofstraße 3
03238 Finsterwalde

Tel.: +49 (0)3531 - 2214 • Fax.:+49 (0)3531 - 8535
www.goldenerhahn.com
info@goldenerhahn.com

Verehrter Gast,

auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen Informationen, Ideen und Vorschläge zusammengestellt, um Ihnen ein Bild unserer Leistungen zu geben, und um Ihnen die Planung und Gestaltung Ihrer ganz persönlichen Feier zu erleichtern. Natürlich werden alle Angebote individuell Ihrem Bedarf und saisonalen Gegebenheiten angepasst.



Küchenchef Frank Schreiber sagt: „Kochen ist meine Passion

– ich möchte mit meinen Kreationen die Seele meiner Gäste streicheln.“ Er sammelte in den Küchen der Welt internationale Erfahrungen – ein Garant für lukullische Vielfalt und den Blick für das Besondere.



Und das Besondere ist uns gerade gut genug – also fordern Sie uns: wir sind nicht nur mit Leidenschaft dabei, sondern auch mit Kreativität. Denn ausgefallene Partys erfordern ausgefallene Ideen.

Herzlichst Ihre Familie Schreiber



Ihre Ansprechpartner in unserem Haus:

Frank Schreiber
Iris Schreiber

- Geschäftsleitung und Küchenchef
- Hotel, Restaurant und Veranstaltungen



E-Mail

+49 (0)3531 – 2214
info@goldenerhahn.com

GOLDENER HAHN - Frank Schreiber
Bahnhofstraße 3 • 03238 Finsterwalde • ☎ +49 (0)3531 – 2214 • Fax +49 (0)3531 – 8535
info@goldenerhahn.com • www.goldenerhahn.com

Checkliste

- Anlass:
- Ort:
- Datum:
- Uhrzeit von: bis:
- Anzahl der Personen:
(verbindlich 1 Woche vor Beginn der Veranstaltung)
- Zeitlicher Ablauf / Agenda
- Sind Kinder dabei?
- Sind Vegetarier dabei?
- Angaben zur Bestuhlung und Tischordnung
- Getränke:
 - a) zum Empfang
 - b) zur Konferenz
 - c) zu den Pausen
 - d) zum Essen
 - e) nach dem Essen
- Speisen
- Dekoration, Blumen oder Kerzen
- Tischreden während des Essens (wann und wie lange?)
- Menükarten zum Essen (eventuell mit einem besonderen Text)
- Verpflegung für Musiker und Künstler
- Ist ein Budget vorgegeben?
- Wenn Sie ein Büfett wünschen, wählen Sie bitte aus unseren Angeboten.
- Wenn ein Menü serviert werden soll, wählen Sie bitte aus den entsprechenden Angeboten.
- Benötigen Sie Geschirr, Besteck und Gläser?
- Benötigen Sie Tischwäsche?
- Ist ausreichend Mobiliar vorhanden?
- Soll die Feierlichkeit entsprechend dekoriert werden?
- Wird Servierpersonal benötigt?
- Soll eventuell vor Ort gekocht werden?
- Für Catering im Außenbereich: sind Wasser- und Stromanschluss, Toiletten vorhanden?
- Genaue Rechnungsmodalitäten

Wir hoffen, Ihnen mit dieser Checkliste
schon eine Orientierung geben zu können,
selbstverständlich stehen wir Ihnen bei Fragen gern zur Verfügung.

GOLDENER HAHN – auf einen Blick

- 12 Zimmer mit insgesamt 23 Betten
- Elegantes Restaurant für 40 Personen
- Offene Küche im Barbereich
- 2 Tagungsräume – „Salon Klara“ und „Salon Fritz“
- Freiluft–Innenhof–Terrasse
- DSL Internetanschluss mit W-LAN
- Zentrale Verkehrsanbindung durch öffentliche Verkehrsmittel (Bus und Bahn in direkter Nachbarschaft)

Zimmerpreisliste

- | | |
|---|------------|
| ▪ Einzelzimmer | ab 47,00 € |
| ▪ Twin / Zweibettzimmer | ab 75,00 € |
| ▪ Doppelzimmer | ab 85,00 € |
| ▪ Suite mit Wohn-/ Arbeitsraum und Schlafzimmer | 95,00 € |

Unsere Zimmerpreise verstehen sich

- pro Zimmer und Nacht
- inklusive reichhaltigem Frühstücksbüffet
- inklusive 19 % Mehrwertsteuer

Sonderpreise und Veranstaltungsrabatte

können gern bei uns unter der Telefon-Nummer 03531 – 2214 erfragt werden.

Ihr persönlicher Ansprechpartner in unserem Haus ist Frau Iris Schreiber.

Unsere Menüvorschläge

Im Folgenden finden Sie unsere Menüs.
Sie können diese untereinander variieren und nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
Unser Küchenchef ist auf Wunsch auch gerne noch behilflich,
Ihr Menü um einige saisonale Spezialitäten zu erweitern.

Wir sind Ihnen selbstverständlich auch bei Ihrer
Menü- und Weinzusammenstellung behilflich.

Menüvorschlag Nr. 1

Terrine von geröstetem Blumenkohl
mit Kerbelschmand und Salatspitzen
* * *

Gefülltes Filet vom Wollschwein,
feinem Gemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree
* * *

Himbeer - Quarkmousse mit Himbeersorbet
an zweierlei Saucen

25,- € pro Person

Menüvorschlag Nr. 2

Mosaik von Babymozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
* * *

Spreewälder Fischsuppe
* * *

Lackierte Perlhuhnbrust
mit glasiertem Gemüse und Rosmarin - Kartoffelpüree
* * *

Joghurt-Panna Cotta mit Waldbeeren
und Amaretto-Eis

30,- € pro Person

Menüvorschlag Nr. 3

Palatschinken von gebackener Paprika mit Frischkäse,
Kräuterschmand und Salatspitzen
* * *

Crepinette von der Pute mit Pilzen,
mediterranem Gemüse und Kartoffelbaumkuchen
* * *

Parfait von weißer Schokolade
mit Balsamico Früchten

20,- € pro Person

Menüvorschlag Nr. 4

Sulz vom Tafelspitz mit Meerrettichcreme und Salatspitzen
* * *

Kresse - Kartoffelsuppe mit Räucherlachs
* * *

Bei 80 °C 12 Stunden geschmorte Rehkeule mit Wacholder,
gebackenem Cassis-Rotkraut-Knödel und Kartoffelroulade
* * *

Mousse von Weißer Schokolade
mit Orangenkrokantplätzchen und Moccasauce

30,- € pro Person

Menüvorschlag Nr. 5

Terrine vom Zander an Dillhonigsauce und Salatspitzen

* * *

Consommé von Strauchtomaten mit Ravioli

* * *

Praliné vom Ochenschwanz mit Rotweinschalottensauce,
feinem Gemüse und Kartoffelbällchen

* * *

Dreierlei geeistes Schokoladenmousse mit Bourbon Vanillesauce

35,- € pro Person

Menüvorschlag Nr. 6

Garnelen im Wan Tan Teig gebacken
an Sesam - Chilisauce mit einem Sprossensalat

* * *

Piccata vom Kalbsrücken an weißer Tomatensauce
mit feinem Gemüse und gebratener Nudelterriner

* * *

Tiramisu an Gewürzcaffeesauce mit Beeren

30,- € pro Person

Menüvorschlag Nr. 7

Carpaccio von mariniertem Kalbsfilet
mit Trüffelschmand und Salatspitzen

* * *

Fenchel - Zitronengassuppe mit Hummer

* * *

Gefüllter Kaninchenrücken in Morchelrahm
mit glasiertem Gemüse und Tomaten - Gnocchi

* * *

Variation vom Apfel

40,- € pro Person

*Natürlich unterbreiten wir Ihnen jederzeit gern
individuelle Menüvorschläge
entsprechend Ihren Wünschen.*

Büffet-Vorschlag Nr 1

Brot und Baguetteauswahl mit Faßbutter
Hirtensalat mit Fetakäse
Strauchtomaten mit Mozzarella und Pesto
Gefüllte Soleier mit Senfcreme und Roter Bete
Rindfleischsalat und Geflügelsalat mit Reis
Kleine Schnitzel mit Kartoffelsalat
Kleine Frikadellen mit BBQ Sauce und Mixed Pickles
Kaßler-Röllchen mit Raucharoma und Honig
Erlesene Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf
* * *
Klassische Geflügelbouillon mit Klößchen
* * *
Lachsforellenfilets mit Gemüsestreifen in Meerrettichsauce
Rehbraten mit Wacholdersauce
Schweinefilet mit Pilzen in Rahm
Rotkohl und Marktgemüse mit brauner Butter
Salzkartoffeln
Bandnudeln
Butterreis
* * *
Beerenragout mit Vanillesauce
Schokoladencreme mit Karamellsauce
Frisches Obst, mundgerecht

28,- pro Person / ab 20 Personen

Büffet-Vorschlag Nr 2

Brot und Baguetteauswahl mit Butter und Kräuterquark
verschiedene Blattsalate mit Dressing
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum
Apfel-Gurkensalat mit Creme fraiche
Spargelsalat / Schwarzwurzelsalat (je nach Saison)
Gegrillte Zucchini und Paprika mit Kräutermarinade
Sushi vom Räucheraal mit süßer Chilisauce
Räucherlachs im Noriblatt, Dillsensauce und Meerrettich
Blätterteigpastete vom Geflügel, Orangen-Preiselbeersauce
Nudelsalat mit Putenstreifen, Rucola, Champignons und Dörrobst
Boulettchen mit BBQ Sauce und Geflügelspieße mit Dipsauce
Käsebrett mit Trauben
* * *
Gulaschsuppe
* * *
Saltimbocca vom Hühnchen mit Ratatouille
Schnitzel mit Spargelragout in Rahm (oder Schwarzwurzel, je nach Saison)
Buntes Gemüse mit gebräunter Butter
Konfierte Rosmarin-Kartoffeln
* * *
Frisches Obst
Panna Cotta mit Erdbeeren (oder ähnlich, je Saison)
Creme brûlée
Schokoladenmousse

35,- pro Person / ab 20 Personen

GOLDENER HAHN - Frank Schreiber
Bahnhofstraße 3 • 03238 Finsterwalde • ☎ +49 (0)3531 – 2214 • Fax +49 (0)3531 – 8535
info@goldenerhahn.com • www.goldenerhahn.com

Büffet-Vorschlag Nr 3

Brot und Baguetteauswahl mit Kräuterbutter
Knackige Blattsalate mit French Dressing
Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum-Pesto
Erfrischender Apfel-Gurkensalat mit Creme fraiche und Dill
Salat von gegrillter, eingelegter Paprika mit aromatischen Oliven
Nudelsalat mit Mediterranem Gemüse und Lausitzer Kartoffelsalat mit Berliner Soleiern
Pikanter Meeresfrüchtesalat, Räucherfisch-Pralinen, Gebeizter Lachs mit Dillsenfauce
Feurige Hühnchen-Spieße mit Dipsauce
Roastbeef mit Trüffel-Remoulade, Boulettchen mit Gewürzgurken und pikanter Sauce
Verschiedene Fleischpasteten und Terrinen mit Cumberlandsauce
Erlesene Käseauswahl mit Trauben
* * *
Geflügelbouillon mit Gemüse und Reis
* * *
Linguine mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Chili
Lachsfilet auf Blattspinat mit Trüffelrahm
Rinderbraten mit Barolo und Schalotten und Entenbrust mit Orangensauce
Buntes Gemüse mit gebräunter Butter und Portwein-Rotkraut
Rosmarinkartoffeln und saftiger Pilaw-Reis
* * *
Schokoladenmousse mit Amarula und Mandel-Krumble
Karamellcreme mit Schattenmorellen und Vanillesauce
Amaretto-Mascarponecreme mit Ananasconfit
Frisches Obst, mundgerecht

35,- pro Person / ab 20 Personen

Fingerfood – Buffet

Kirschtomate mit Babymozzarella und Pesto
Crepe mit Thunfischcreme und Rucola
Roastbeefröllchen mit Chutney
Mit Pilzen gefülltes Schweinefilet, Senfcreme und Schwarzbrot-Croutons
Matjes-Tatar mit Roter Bete
Lachsforelle im Kräutermantel mit Tomatenconfit
Terrine vom Reh mit Preiselbeeren
Rosmarin-Garnele mit Glasnudelsalat
* * *
Lauchcremesuppe mit Speckschip
Tomatenessenz mit Lachsspieß
* * *
Wildragout mit Spätzle
Scheibe von der Entenbrust mit Rotkohl und kleinem Kartoffelkloß
Piccata vom Hühnchen mit Ratatouille
Zander auf Rahmwirsing
* * *
Bayrische Creme mit Himbeersauce
Schokoladenmousse mit Rum-Rosinensauce
Creme brûlée
Punsch-Beerenragout mit Karamellsauce
* * *
verschiedene Käse als Häppchen mit Feigensenf und Portweinbirne
Frischkäse-Praliné mit Trüffelhonig und Walnuß

35,- € pro Person/ ab 30 Personen

GOLDENER HAHN - Frank Schreiber
Bahnhofstraße 3 • 03238 Finsterwalde • ☎ +49 (0)3531 – 2214 • Fax +49 (0)3531 – 8535
info@goldenerhahn.com • www.goldenerhahn.com