



GOLDEN TULIP

PARKHOTEL NEU-ULM



Menüvorschläge

Golden Tulip Parkhotel Neu-Ulm

Silcherstr. 40, 89231 Neu-Ulm

Tel: 0731 / 80 11 0

info@goldentulip-parkhotel-neu-ulm.com

www.goldentulip-parkhotel-neu-ulm.com

Verehrter Gast,

Sie bekommen unsere aktuellen Menüvorschläge überreicht.

Es gilt eine Mindestanzahl von 15 Personen pro Menü und 25 Personen bei Büffet. Mit den hier angebotenen Menü's bieten wir verschiedene Möglichkeiten. Gerne können Sie die einzelnen Gänge miteinander kombinieren, variieren und ergänzen. So können Sie aus einem 5 Gang Menü auch ein 4 Gang oder 3 Gang Menü zusammenstellen. Da wir fast ausschließlich frische Produkte verwenden und unser Küchenteam Ihre Menüs kurzfristig zubereitet, bitten wir Sie für Ihre Veranstaltung ein einheitliches Menü zu wählen.

Sie haben auch die Möglichkeit, aus unserer aktuellen Restaurantkarte ein Menü zusammenzustellen.

Von Ihnen zusammengestellte Menü's, werden dann preislich neu kalkuliert.

Aufgrund der Frische unserer Produkte, möchten wir darauf hinweisen, dass vieles nur saisonal bedingt verfügbar ist. Aus diesem Grund lassen sich nicht alle Gerichte über das ganze Jahr hinweg anbieten.

Haben Sie unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker? Kein Problem. Auch das können wir berücksichtigen.

Die Möglichkeiten das passende Menü für Ihre Veranstaltung zu kreieren sind vielfältig. Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung Ihres Festes beratend zur Seite. Für ein persönliches Gespräch, vereinbaren Sie bitte vorab einen Termin mit unserer Bankettverkaufsleiterin Anna Mack, Tel. 0731/8011-715.

Die verschiedenen Räumlichkeiten des Hauses, bieten Ihnen eine Vielzahl von attraktiven Möglichkeiten und Rahmenbedingungen für Ihren Anlass.

Folgende Räumlichkeiten stehen zur Verfügung:

Das modern eingerichtete Restaurant "Edwin.s" – bis 140 Personen, mit: Wintergarten, einem privaten abgeschlossenen Bereich – „Fine Dining“ und Offener Show Küche

Für Feiern bis 140 Personen, können Sie diese Räumlichkeit inclusive, der umliegenden Terrasse, mit herrlichem Blick auf die Ulmer Altstadt unter Berücksichtigung einer Umsatzgarantie exklusiv anmieten.

Restaurant Blick, auf das Fine Dining



Auch diesen eleganten Raum, bieten wir für Feiern bis 35 Personen und Berücksichtigung einer Umsatzgarantie exklusiv an.

Terrasse mit Panoramablick



Sie ist bei schönem und sonnigem Wetter geöffnet und verfügt über einen großzügigen Sitzbereich bis 60 Personen.

Rosenzimmer - ein klassischer Festsaal.



bis 54 Personen

Hotelzimmer

Damit einer ausgiebigen Feier nichts mehr im Wege steht, bieten wir Ihnen und Ihren Gästen, 3 versch. Zimmerkategorien:

Standard: geräumig, mit mediterranen Farben,
- Ideal auch als Familienzimmer mit zwei Einzelbetten

Superior: modernes Design und Farben, Walk-in-Dusche

Executive: auf der 5. und 6. Etage, mit Marmor-Bad, Couchecke, Safe und Klimaanlage

Alle Zimmer: mit, Flachbildschirm und SAT-TV, Minibar, Sound proof Windows

Aperitif

Der Einstieg und ein Willkommen für jeden Anlass. Für Ihren Aperitif empfehlen wir unser Foyer, oder die Hotelbar und bei schönem Wetter natürlich auf einer unserer Außenterrassen, immer mit Blick auf das Ulmer Münster.

Dekoration

Einem, dem Anlass entsprechenden Blumenschmuck und Dekorationen aller Art können wir Ihnen auf Wunsch zum Selbstkostenpreis organisieren.

Eine schlichte Blumendekoration sowie Tischkerzen werden selbstverständlich nicht berechnet.

Wünsche

Kommen Sie mit Ihren Wünschen zu uns. Wir beraten Sie gerne und organisieren professionell und mit Freude Ihren Anlass.

Bestellung

Um Ihnen die gewünschten Speisen in bester Qualität servieren zu können, sind wir darauf angewiesen, dass Sie uns Ihre Menüauswahl und die bis dahin aktuelle Personenzahl bis spätestens 14 Tage vor Anlass bekannt zu geben.

Teilnehmerzahl

Zwei Werktage vor der Veranstaltung benötigen wir die genaue Gästezahl. Sie ist verbindlich und Grundlage für die Rechnungsstellung.

Wir bitten Sie zu beachten, das bei Anlässen mit nicht kalkulierbarer Gästeanzahl, wie z. Bsp. Trauerfeiern, 80% der uns mitgeteilten Gästeanzahl als Mindestpersonenzahl verrechnet werden.

Bei allen anderen Feierlichkeiten, wie Geburtstag, Hochzeit, Jubiläen etc. wird die zuletzt genannte Gästeanzahl zu 100% berechnet.

Menükarten

Unser Menükartendruck steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Für spezielle Karten erlauben wir uns, die Druckkosten in Rechnung zu stellen.

Preise

Sämtliche Preise sind ab 15 Personen. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Unsere Preise sind inkl. der zurzeit gesetzlichen MwSt. Wir gewähren kein Skonto oder sonstige Rabatte. Bei Bankkarten akzeptieren wir alle bei uns gängigen Kreditkarten und EC-Card. Gerne senden wir Ihnen auch die Rechnung Ihrer Veranstaltung zu, damit Sie uns diese bequem überweisen können.

Sie sind incl. gesetzl. MWST und Service, bis 24.00h.

Nach 24.00 Uhr

Eine Verlängerung der Veranstaltung ist nur nach vorheriger Absprache möglich. Ab 24.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag in Höhe von € 65,00 je angefangener Stunde und Mitarbeiter.

Tischwäsche

Bei Veranstaltungen im Edwin-Scharff-Haus, ist die Tischwäsche und das Eindecken der Räumlichkeiten nicht im Preis enthalten. Diese wird nach Aufwand und Bestellung separat berechnet.

Korkgeld

Für mitgebrachte Weine, Sekt, Prosecco, Champagner berechnen wir € 13,00 pro Flasche. Spirituosen und andere Getränke bitte nach Absprache.

Räumlichkeiten

Raumänderungen bleiben dem Hotel vorbehalten.

Mitgebrachtes

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen. Hierfür berechnen wir einen Gedeck Preis von € 2,50 pro Person. Dieser Preis beinhaltet außerdem die Erstellung des Kuchenbuffets.

Bitte beachten Sie hierzu: die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Eine Haftung unsererseits für mitgebrachten Kuchen ist ausgeschlossen.

Wir freuen uns, wenn Ihnen unsere Vorschläge zusagen und wir mit unserem Speisenangebot, ausgewählten Weinen und einem persönlichen Service Ihr Fest begleiten dürfen.

Herzlichst

Ihr Team vom Golden Tulip Parkhotel und dem Restaurant Edwin.s

Alle Menü's zu EUR 34.00

Menü 1

Aufgeschäumte Karotten – Orangencrème Suppe
mit knusprigen Brotwürfeln



Gebratenes Zanderfilet
auf Kräuter Risotto mit Zitronensauce



Topfenstrudel mit frischen, marinierten Früchten



Menü 2

Schwarzwälder Rohschinken
mit Melonenwürfeln



In Kräuterbutter gebratenes Saltimbocca vom Kalb
mit Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln



Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis



Menü 3

Tomatencrèmesuppe
mit Mozzarella Würfeln und mediterranen Kräutern



Kross gebratene Maispoularde
mit Karotten – Lauch – Gemüse
und Schupfnudeln



Rote Beerengrütze mit Vanillesacue



Menü 4 – EUR 30,00

Kartoffel Crèmesuppe
mit Speckwürfeln und Zwiebeln



Gebratenes Kabeljaufilet
auf Meerrettichgemüse und gebratenen Würfelkartoffeln



Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Fruchtspiegel



Menü 5 – EUR 36,00

Gebackener Mozzarella
auf Tomaten – Basilikum – Pestosalat, mit Ruccola



Gegrilltes Rinderrückensteak
mit Prinzessbohnen im Speckmantel
und Mandelkroketten



Creation
von weißer und brauner Mousse au Chocolat



Menü 6 – EUR 42,50

Schaumsüppchen von der Süßkartoffel
mit Crôutons



Rinderfilet
mit Sauce Bearnaise, frischem Marktgemüse
und Mandelkroketten



Schokomousetörtchen mit Passionsfruchtkern
auf Schattenmorellenragout



Stellen Sie sich aus folgenden Komponenten Ihr Büffet EUR 38.00 zusammen

Kalte Vorspeisen

Standard:

Salatbüffet mit angemachten und Rohkost Salaten der Saison
und Antipasti

wählen Sie 4 zusätzliche Varianten:

Bohnensalat mit Thunfisch und roten Zwiebeln
Gegarte Artischockenecken in Curryvinaigrette mit Frühlingszwiebeln
Marinierter Meeresfrüchtesalat mit buntem Gemüse und etwas Knoblauch
Salat von Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamico
Honigmelone mit luftgetrocknetem Parmaschinken
Nudelsalat mit Schinken & Erbsen, raffiniert mariniert
Vitello Tonnado – Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce, mit kapern und Sardellen
Auswahl an Terrinen und Pasteten: Zander, Lachs, Seeteufel, Wildschwein und Leber



Suppen

wählen Sie 1 Variante:

Herzhafte Kartoffelcremesuppe mit Speck & Zwiebeln
Mediterrane Tomatencremesuppe mit Mozzarellawürfeln
Klare Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen & Gemüse
Gebundene Fischcremesuppe mit Lachswürfeln und Schnittlauch
Karotten – Orangencremesuppe mit knusprigen Brotwürfeln



Hauptgerichte

wählen Sie 1 x Fisch und 2 x Fleisch:

Gebratenes Schweinerückensteak mit Birnenwürfeln, überbacken mit kräftigem Gorgonzola
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Champignons und Essiggurken und kräftiger Rotweinsauce
Gegrillte Putensteaks mit frischen Champignons & Tomatengemüse
Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“
Pikantes Putencurrygeschnetzeltes mit Kokos & Sprossen
Piccata Milanese - Gebratene Hähnchenmedaillons in Parmesan – Eihülle
Gebratenes Schweinefilet in Cognacrahm- oder Pfefferrahmsauce
Gebratenes Kabeljaufilet unter der Kräuterkruste
Gedünstetes Wallerfilet auf Gemüsestreifen
Gebratenes Lachssteak mit Orangen – Fenchelgemüse
In Kräuterbutter gebratenes Forellenfilet mit Kapern, Tomatenwürfeln und Crôutons
Ossobucco – geschmorte Kalbshaxenscheiben in kräftiger Portweinsauce



Gegen einen Aufpreis von EUR 5,50:

Saftig, glasierter Seeteufel

Auf der Haut kross gebratener Adlerfisch

In Kräuterbutter gebratene Garnelen

Rosa gebratenes Rinder Roastbeef

Rosa gebratenes Rinder Flank Steak



Vegetarisch

wählen Sie 1 Variante:

Grüne Nudelsäckchen gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Tomaten – Chilisoße

Zucchini schnitzel paniert mit Parmesan

Kartoffelgnocchi in Basilikumrahmsauce

Gemüseschupfnudeln mit verschiedenen gebratenen Pilzen und buntem Gemüse



Sättigungsbeilagen

wählen Sie 3 Varianten

Rosmarinkartoffeln

Bunte Tagliatelle mit Pestorahm

Spätzle

Kartoffelgratin

Bunter Reis

Rahmpolenta



Gemüsebeilagen

wählen Sie 3 Varianten

Würziges Ratatouille Gemüse

Grillgemüse

Gebratene Bohnen im Speckmantel

Karottengemüse mit Junglauch

Blattspinat mit frischem Muskat und Knoblauch

Buntes Marktgemüse

Schwarzwurzelrahmgemüse mit frischen Kräutern



Dessert:

Standard:

Eistheke zur Selbstbedienung

wählen Sie 3 Varianten

Schokomousse Hell/ Dunkel

Obstsalat, mariniert mit Orangensaft und Grand Marnier

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Exotische Früchteplatte

Mini Windbeutel

Rote Grütze mit Vanillesoße

Warmer Topfenstrudel

Warmer Apfelstrudel mit Puderzucker bestäubt

Tiramisu

Variante von versch. Fruchtmousse (Mango, Himbeer, Kokosnuss, Passionsfrucht und Cassis)

Gegen einen Aufpreis von EUR 3,50:

Käseplatte mit versch. Sorten Weich- und Hartkäse
garniert mit frischen Früchten



Aperitifs

Kir mit Crème de Cassis	0,2 l	4,60
Prosecco – Apérol "Sprizz"	0,2 l	5,00
Prosecco – Holunderblütensirup "HUGO"	0,2 l	5,00
Ramazotti Aperitivo	0,2 l	5,00
Edwin.s Sekt Hausmarke wahlweise mit Cassis, Peche Mignon, Orangensaft	0,75 l	24,50
Prosecco Spumante Extra dry Le Contesse, Treviso, Venetien	0,75 l	29,00

WEISS

Deutschland	0.75 l	EUR
2016 Chardonnay Spiess		26,00
Weingut Spiess, Rheinhessen Chardonnay, trocken <i>Dieser Wein verbindet fruchtige Aromen mit angenehmer Säure zu einem vollmundigen Trinkgenuss.</i>		
2016 Grauburgunder		31,00
Weinkellerei Siegbert Bimmerle, Baden Grauburgunder Kabinett, trocken <i>An den besten Weinlagen zwischen Offenburg und Baden-Baden wächst dieser Prädikatswein. Seine mild-harmonische Säurestruktur und seine Aromen gelber Früchte sind ein Fest für jeden Gaumen.</i>		
2016 Fritz Fisk Riesling		22,00
Weingut Dr. Pauly – Bergweiler, Mosel Riesling QbA, trocken <i>Ein spitziger Wein mit einem exotischen Bukett, dass an Ananas, Mango und Grapefruit erinnert.</i>		
2016 Bender „Der Weiße“		24,00
Weingut Bender, Leiwen, Pfalz Cuveé, trocken <i>Ansprechender, frisch fruchtig duftender Cuvée aus Riesling, Weißem Burgunder und Sauvignon Blanc.</i>		

ROT

Deutschland

2015 Lemberger QbA		28,50
Weingut Graf Neipperg, Schwaigern, Württemberg Lemberger QbA, trocken <i>Vom Traditionsweingut Graf Neipperg kommt dieser Wein mit Charakter, der durch eine volle Frucht und eine gute Tanninstruktur wunderbar zu kräftigen Speisen und Gegrilltem passt.</i>		

2011	Grantschen „SM“	39,00
<p>Grantschen Weine, Württemberg Cuvée im Barrique – Ausbau, trocken <i>Der ‚SM‘ – das Buchstaben-Duo bot Anlass für viele Deutungsversuche, ist aber nichts anderes als die Abkürzung für ‚Seine Majestät‘. Ein wuchtiger und kraftvoller Cuvée.</i></p>		
2014	Spätburgunder	24,00
<p>Weingut Friedrich Kiefer, Eichstetten, Kaiserstuhl, Baden Qualitätswein, trocken <i>Ein abgerundeter Genuss ist dieser Wein vom sonnenverwöhntem Kaiserstuhl. Ein vollmundiger Geschmack und eine zarte Fruchtnote zeichnen diesen Wein aus.</i></p>		
FRANKREICH/ITALIEN/SPANIEN ROT		
2015	Côte du Rhône	
<p>Weingut Alain Jaume & Fils, Domaine Grand Veneur AOC Reserve, trocken <i>Dieser vollmundige, dichte Wein besitzt eine feine Fruchtnote und zeichnet sich durch seinen langen Abgang aus.</i></p>		
2014	Château Bel Air	29,00
<p>Weingut Château Bel Air Perponcher, Bordeaux Cuvée, trocken <i>Am Gaumen zeigt er die typisch fruchtigen Noten von reifen Johannisbeeren und Kirschen. Herzhaft, vollmundig und dabei entspannt ausgeglichen führt er in einen, nicht</i></p>		
2015	Primitivo di Salento	
<p>Weingut Gabbia d’Oro, Sizilien Primitivo, trocken <i>Dieser Wein aus dem Süden Italiens überzeugt mit kraftvollen Fruchtaromen und weichen Tanninen.</i></p>		
2015	Nero D’Avola	25,00
<p>Weingut Gabbia d’Oro, Sizilien Nero d` Avola IGT, trocken <i>Ein Wein mit einer milden Säurestruktur und einem Duft nach Schwarzkirschen und Schokolade.</i></p>		
2015	Rioja DOC	26,00
<p>Weingut Bodegas Muriel, Rioja, Spanien Tempranillo, trocken <i>Ein kraftvoller und würziger Rioja mit einem ausgeprägten Aroma, dass an Waldbeeren erinnert.</i></p>		

- Jahrgänge können variieren -