



DAS HOTEL GOLDENE SONNE – DER RICHTIGE RAHMEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

In bevorzugter Innenstadtlage mit eigenen Parkplätzen und bequem zu erreichen, eignet sich unser Haus für Familienfeiern und Veranstaltungen.

Tradition und Herzlichkeit werden bei uns groß geschrieben. Küche und Service machen Ihre Veranstaltung zum Erfolg. Wir beraten Sie gerne in allen Fragen zu Räumlichkeiten, Speisen, Getränken, Dekoration und Rahmenprogramm.



EMPFANG UND APERITIF

Für den stilvollen Empfang Ihrer Gäste empfehlen wir Ihnen diese Variationen



GETRÄNKE

je Flasche 0,70 l

<i>Haus-Champagner</i>	€	37,80
<i>Veuve Clicqout</i>	€	81,90
<i>Cremont</i>	€	25,00
<i>Sekt (Fürst von Metternich)</i>	€	24,80
<i>Prosecco, je nach Wunsch</i>	€	23,40

je Karaffe 0,25 l

wahlweise mit Fruchtmark, oder Orangensaft	€	3,70
---	---	------

Apéritif

<i>Bellini,</i>	€	4,60
<i>Prosecco Cassis</i>	€	4,90
<i>Campari</i>	€	4,50
<i>Martini klassisch</i>	€	4,20
<i>Bier vom Fass 0,30 l</i>	€	2,50
<i>Fruchtbowle</i>	€	4,90

SNACKS

Canapees

mit Roastbeef, geräuchertem Lachs, geräuchertem und gekochtem Schinken, Tartar, verschiedenen Käsesorten, feiner Salami, Leberpastete und Matjesfilet

sortiert, je Stück € 3,20

Schinkenhörnchen pro Stück € 2,60

Bruschetta pro Stück € 2,50

Käsegebäck pro Person € 4,10

Shrimpspießchen pro Stück € 3,20

Gemüestübchen mit Frischkäsedip und Cocktailsauce, pro Person € 3,90

Kleines süßes Gebäck pro Stück € 2,30



Die folgenden Menüs wurden von unserem Küchenteam nach klassischen Kriterien zusammengestellt. Saisonale Produkte können Änderungen des Angebots verursachen. Wir garantieren Ihnen die ausschließliche Verwendung von frischen und einwandfreien Rohstoffen.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung garantieren zu können, bitten wir Sie höflich um die Beachtung folgender Punkte:

Gerne nehmen wir uns Zeit, um Ihre Veranstaltung in Ruhe mit Ihnen zu besprechen – bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

Unsere Preise sind fair kalkuliert, Rabatte oder sonstige Nachlässe können wir nicht einräumen. Saisonale Preisschwankungen der Rohstoffe werden berechnet.

Gerne übernehmen wir gegen gesonderte Verrechnung die Bereitstellung von Blumen, Tischkarten, Musik etc.

Eine Bezahlung der Rechnung vor Ort ist nicht notwendig, wir bitten Sie um Ausgleich des Gesamtbetrages innerhalb von acht Tagen nach Rechnungserhalt.

Bitte teilen Sie uns Ihre Menüauswahl spätestens eine Woche vorher, die genaue Personenzahl zwei Tage vor der Veranstaltung mit, spätere Änderungen können wir nicht berücksichtigen und werden in Rechnung gestellt. Bei einer exklusiven Raum-Reservierung stellen wir mindesten 20 Menüs in Rechnung.

Bei Gerichten, die eine längere Zubereitungszeit (Spanferkel, Enten etc.) benötigen, bitten wir die genaue Anzahl festzulegen bzw. ein zweites Hauptgericht auszuschließen.

Buffets bereiten wir gerne ab 30 Personen vor.

Unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und unabhängig vom weiterhin laufenden Speise- und Getränkeumsatz erlauben wir uns, ab 24.00 Uhr einen pauschalen Nachtzuschlag von € 95,00 pro angefangener Stunde in Rechnung zu stellen.

Für mitgebrachte Kuchen erlauben wir uns ein „Tellergeld“ von € 2,20 pro Person zu verrechnen. Weine und Spirituosen können nicht mitgebracht werden.

Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit, zwei Hauptgerichte auszuwählen. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass eventuell nicht alle Gerichte unbegrenzt verfügbar sind und sich der Preis evtl. erhöhen kann. Eine Auswahl von mehr als zwei Hauptgängen ist nicht möglich.

MENUEVORSCHLÄGE

Landshuter Festtagssuppe
(€ 5,20)

Feines von der **Ente**
und vom **Spanferkel**
mit zweierlei Knödel
und Apfelblaukraut (€ 18,50)

Hausgemachter **Apfelstrudel**
auf Vanille-Sliwowitzsauce (€ 7,90)

Menü € 31,60

Schaumsuppe von der **Petersilienwurzel**
mit Serranochips (€ 5,20)

Geschmorter **Kalbstafilespitz**
mit Sahnesteinpilzen
dazu Tagliatelle und Zucchini-Gemüse (€ 17,80)

Schokoladen-Moccamousse
mit Granatapfelsauce (€ 8,90)

Menü € 31,90

Gebeiztes Saiblingsfilet
in Meerrettich-Ingwer-Marinade
mit Radieserl und Kartoffel-Buttermilchcreme
(€ 11,80)

Tournedos vom Weideochsen
auf Kürbis-Poree-Risotto
mit gerösteten Kürbiskörnern (€ 28,50)

Tiramisu im Glas
mit marinierten Johannisbeeren (€ 8,90)

Menü € 49,20

Salat von Kirschtomaten
in Balsamico-Dressing
mit lauwarmem Schafkäse-Baguette (€ 8,90)

Rosmarin-Lammfilet
mit Schmorfenchel
in Tempranillosauce
mit Kartoffelspießchen (€ 28,50)

Holunderblüten-Quarkmousse
auf Rahbarberragout (€ 8,90)

Menü € 46,30

Avocado-Mango-Salat
mit Langostinos und frischem Koriander (€ 15,80)

Fenchelcremesuppe
mit Kirschtomatenconfit und Parmesanchips (€ 5,20)

Gebackene **Putenkräuter-Röllchen**
mit Frischkäse gefüllt
auf Tomatennudeln (€ 12,80)

Joghurtcreme
auf Orangencarpaccio mit frischer Minze (€ 8,90)

Menü € 42,70

Carpaccio vom Thunfisch
mit Kapern-Senfmarinade
und geröstetem Schwarzbrot (€ 15,80)

Süppchen von roten Linsen
mit geräucherter Entenbrust (€ 5,90)

Mit frischen Kräutern gespickter
Schweinerücken im eigenen Saft
mit Süßkartoffel-Püree und Wirsingfleckerl
(€ 16,80)

Marinierte Feigen
mit Slys-Sabayonne und Borkenschokolade
(€ 9,80)

Menü € 48,30

Marktfrischer Blattsalat
in vitalem Kürbiskern-Dressing
mit Ziegen-Frischkäse
und Zwetschgen-Chutney (€ 8,90)

Avocadocremesuppe
mit Räucherlachs (€ 5,90)

Filet vom Sterngucker
auf Kirschtomaten-Risotto mit Parmesanflocken
und Basilikumchips (€ 21,90)

Mascarpone-Nectarinen-Eis
auf Ananas-Safranragout (€ 8,90)

Menü € 46,50

Räucherlachs-Meerrettich-Terrine
auf Honig-Dill-Senf-Sauce
mit Gartenkresse und Bauernbrot (€ 9,80)

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit **Kräuter-Leberknödel**
(€ 5,20)

Rosa gebratener Rehrücken
im Speckmantel auf Rotwein-Kirschsauce mit
Polenta und Buttergemüse (€ 25,80)

Bayrischer Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster und Apfelmus (€ 6,90)

Menü € 47,70



UNSER VEGANER MENÜVORSCHLAG

***Carpaccio** von der **Roten Beete**
mit Feldsalat, Birnen
und Kürbiskern-Krokant (€ 8,90)*

***Kürbis-Kokossuppe**
mit Chilli und Ingwer (€ 5,20)*

***Gebratene Rosmarin-Polenta**
mit Mangold-Pilzen (€ 11,80)*

***Apfel-Tempura**
mit Waldbeer-Chutney (€ 8,90)*

Menü € 34,80

Wir hoffen, dass Ihnen unsere Menüs bei der Auswahl eine Unterstützung sind.
Bei Änderungswünschen und der Auswahl der passenden Getränke
sind wir Ihnen natürlich gerne behilflich.
Gerne beraten wir Sie und bieten Ihnen auf Anfrage
auch verschiedene Buffets (ab 30 Personen) an.

Unser Team freut sich, Ihre Veranstaltung durchführen zu dürfen
und versichert Ihnen bereits im Voraus unsere aufmerksamste Betreuung.

*Ihre Familie Baier
und das Team der Goldenen Sonne*

FISCH

Kabeljau auf Haut gebraten
mit Linsen-Paprika-Gemüse
und Petersilienkartoffeln € 19,90

Gebratenes **Wallerfilet**
auf Kartoffel-Pasinakenpüree
mit Gemüsekörbchen € 19,90

Fischspieß vom Rost
auf Tagliatelle mit Brunnenkresse
und Mandelsauce € 18,90

Unsere besondere Empfehlung:

Forellenfilet vom Rost
auf Mangold-Sahne-Tagliatelle € 18,90

VEGETARISCHE/VEGANE VARIANTEN

Semmelknödel-Pilz-Lasagne
auf Waldpilzsauce mit Kresse € 10,80

Spinat-Käse-Klöße
mit gebräunter Butter und Salat € 10,80

Kartoffel-Rösti
mit Schwarzwurzelgemüse
und Sauce Hollandaise € 10,80

Spaghetti in Bärlauch-Öl
mit gebratenem Mangold € 10,80

BAYRISCHE SCHMANKERL

Fein gefüllte **Kalbsbrust** im Eigenen Saft
mit Kartoffel-Gurkensalat € 14,80

Gesottener **Tafelspitz**
dazu Butterkartoffeln
und Rahmspinat € 13,80

Wildragout mit gebratenen Pilzen
in Preiselbeersauce
dazu hausgemachte Eierspätzle
und glacierte Rübchen € 17,80

Schweineschäuferl resch gebraten
in Dunkelbiersauce
mit Bradlkartoffeln und Sauerkraut € 13,80

Ochsenbackerl in Rotweinsauce
mit Serviettenknödeln
und hausgebeiztem Blaukraut € 15,80

ZÜNFTIGER BAYERISCHER ABEND



*Doppelte Kraftbrühe
mit Griesnockerl und Lebernockerl*

Urbayerische Spezialitäten

*Resch gebratenes Schweineschäuferl
niederbayrische Bauernente
Nürnberger Rostbratwürstel
in Dunkelbiersauce
mit zweierlei Knödel, Apfelblaukraut,
Sauerkraut und Kartoffelsalat*

*Bayrischer Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster im Pfanderl serviert*

Pro Person € 32,80

*Den zünftigen Abend können wir
gerne auch mit Schmalz,
Obazter, Schnittlauchbrot
und Radiserl starten.*

*Der Menuepreis
beträgt dann € 36,80*

*Für Ihre Unterhaltung
organisieren wir gerne eine passende
bayerische Musik.*

*Ab 15 Personen stellen wir auf Wunsch
ein Bierfaß zum Selbstzapfen
für Sie bereit.*

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

Deutschland

Pfalz

2015er Ellerstadter Bubeneck

*Pfälzer Riesling, frisches und klares Fruchtroma
lebendiger, saftiger und fülliger Riesling*

0,75 l € 17,80

Österreich

2015er Grüner Veltliner Ried Loiser Berg

*Weingut W. Bründlmayer, Langenlois, Kamptal
dezente Blütenaromen, pfeffrige Würze, kräftig
mit angenehmer Frische*

0,75 l € 20,70

ROSÉWEIN

Österreich

2014er Rosè vom Zweigelt

*Weingut W. Bründlmayer, Langenlois, Kamptal
feinfruchtig, Bouquet von roten Früchten
frisch und fruchtig, angenehm voll*

0,75 l € 17,70

Jahrgangswechsel vorbehalten

ROTWEINE

Deutschland

2013er Hohenhaslacher Stromberg

Trollinger QbA Kabinett

frischer, fruchtiger

und kräftiger Trollinger

0,75 l € 21,40

Österreich

2015er Blauer Zweigelt

Weingut Ipsmiller Schrattenberg

besonders samtig,

weich und würzig

0,75 l € 18,40

2012er St. Laurent Ried Ladner

Weingut W. Bründlmayer, Langenlois, Kamptal

alte österreichische Rebsorte,

granatrot, trocken, mit eleganter und

ausgewogener Struktur

0,75 l € 23,40

Spanien

2014er Castillo D Clavio

Tempranillo, D.O. Ca Rioja, Avelino Vegas

*intensives Kirschrot, Aromen von frischen
Früchten*

mit balsamischer Note, frisch, fruchtig und rund

fruchtig und rund

0,75 l € 28,80



Einfach kalkuliert – unsere Getränkepauschalen

Für eine vereinfachte Kalkulation Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen folgende Getränkepauschalen an:

Pauschale 1:

*Tafelwasser, Softdrinks, Säfte, Biere,
Hauswein rot und weiß, Kaffee und Tee
€ 22,00 pro Person*

Pauschale 2:

*wie Pauschale 1 zusätzlich mit Obstler
€ 26,00 pro Person*

*Unsere Pauschalen sind am Tag der Veranstaltung von
19.00 Uhr bis 01.00 Uhr gültig.
Vor 19.00 Uhr und ab 01.00 Uhr rechnen wir nach Verbrauch ab.*

Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

Der durch den Veranstalter angegebene und durch Unterschrift bestätigte Leistungsumfang dient als Berechnungsgrundlage. Mehrungen im Leistungsumfang und der Getränkeumsatz werden nach dem tatsächlichen Anfall in Rechnung gestellt.

Bei einer verbindlichen Reservierung liegt die kostenfreie Stornierungsfrist bei 4 Wochen vor der Veranstaltung. Bei einer späteren Stornierung behalten wir uns vor, 80 % des erwarteten Menueumsatzes in Rechnung zu stellen.

Bei einer erheblichen Reduzierung der Personenzahl um mehr als 20 % behalten wir uns vor, die auf der Basis der ursprünglichen Personenzahl ausgewählten Tische oder Räume zu ändern und die Gäste anderweitig zu platzieren. Selbstverständlich bemühen wir uns, die Platzierungswünsche des Bestellers, soweit möglich, zu erfüllen.

*Die Bezahlung erfolgt per Überweisung, per EC-Karte oder in Bar vor Ort.
Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß wir keine Kreditkartenzahlung bei Veranstaltungen akzeptieren.*

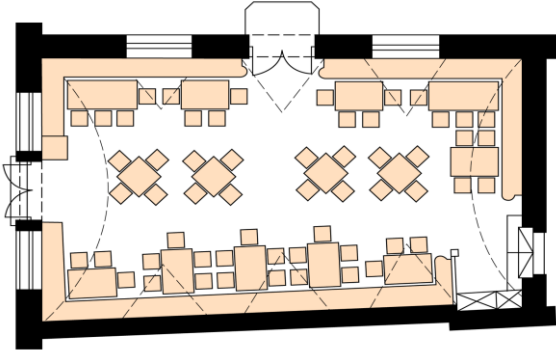
Landshut, den

Hotel Goldene Sonne

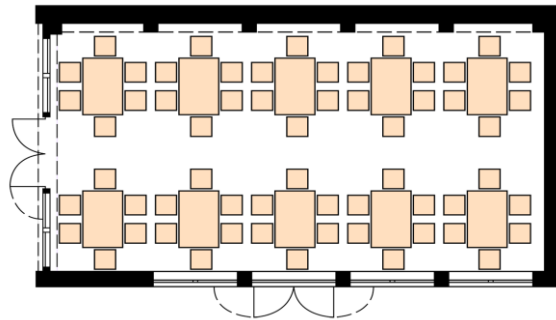
Auftragnehmer

DIE RÄUMLICHKEITEN

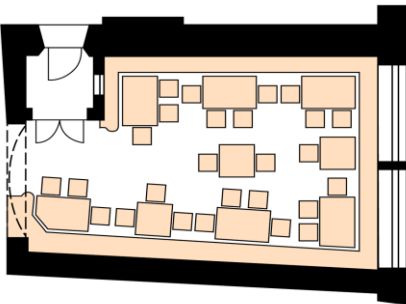
SONNE SAAL



SONNE PLATZL



SONNE STUBE



SONNE SALETTL

