



## 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 Clicquot</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>	€	4,60
<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

**Gemügestäbchen** 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 Seranochips (€ 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-Firschkäse  
und Zwetschgen-Chutney (€ 8,90)

\*\*\*

**Avocadocremesuppe**  
mit Räucherlachs (€ 5,90)

\*\*\*

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

\*\*\*

**Weißes Schokoladen-Orangen-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

##### Franken

#### 2015er Würzburger Stein

Juliusspital Würzburg

Müller-Thurgau trocken 0,75 l € 25,80

##### Pfalz

#### 2015er Ellerstadter Bubeneck

Pfälzer Riesling, frisches und klares Fruchtaroma  
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 € 25,40

### ROSÉWEIN

#### Österreich

#### 2014er Rosè vom Zweigelt

Weingut W. Bründlmayer, Langenlois, Kamptal  
feinfruchtig, Bouquet von roten Früchten

frisch und fruchtig, angenehm voll 0,75 l € 20,70

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 Schratzenberg

besonders samtig,

weich und würzig

0,75 l € 18,40

#### 20012er St. Laurent Ried Ladner

Weingut W. Bründlmayer, Langenlois, Kamptal  
alte österreichische Rebsorte,

granatrot, trocken, mit eleganter und

ausgewogener Struktur

0,75 l € 27,70

#### Italien

#### 2013er Kalterer See Auslese

Weingut Kellerei Martini und Sohn

Classico Superior, D.O.C. klassischer

Südtiroler Qualitätswein

0,75 l € 19,90

#### Spanien

##### 2014

#### er 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  
€ 20,00 pro Person*

*Pauschale 2:*

*wie Pauschale 1 zusätzlich mit Obstler  
€ 24,00 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.*

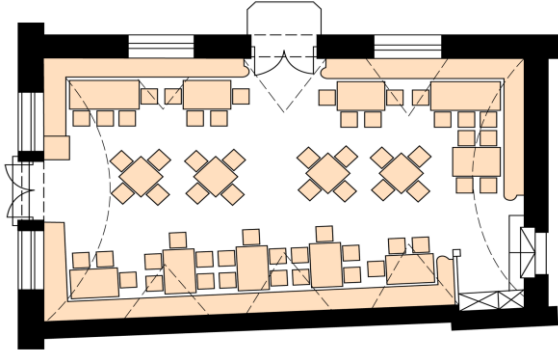
*Bei einer erheblichen Reduzierung der Personenzahl um mehr als 20 % behalten wir uns vor, die auf der Basis der ursprünglichen Personenzahl ausgewählten Tische oder Räume zu ändern und die Gäste anderweitig zu platzieren. Selbstverständlich bemühen wir uns, die Platzierungswünsche des Bestellers, soweit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

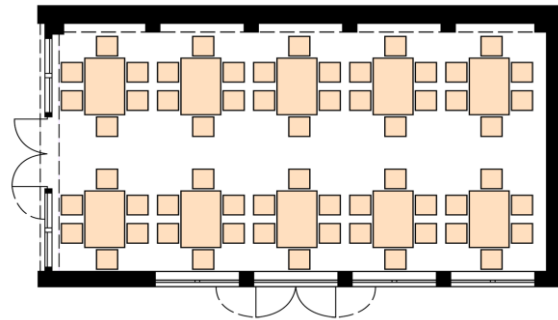
*Landshut, den*

## DIE RÄUMLICHKEITEN

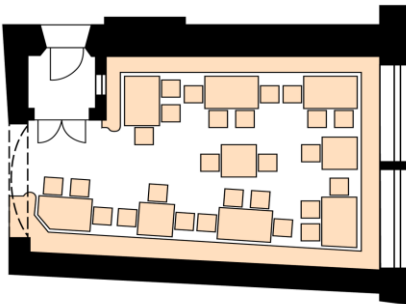
SONNE SAAL



SONNE PLATZL



SONNE STUBE



SONNE SALETTL

