



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,

wir heißen Sie herzlich Willkommen im Restaurant Edwin.s und danken Ihnen, dass Sie bei Ihrer Planung an uns gedacht haben.

Sie bekommen unsere aktuellen Menüvorschläge überreicht.

Es gilt eine Mindestanzahl von 15 Personen pro Menü.

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 Frischprodukte 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:
Winter Garten, Private Dining Bereich und Offener Show Küche

Für Feiern bis 140 Personen, können Sie diese Räumlichkeit inclusive, der umliegenden Terrasse 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 mit Freude und professionell 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 10 Tage vor Anlass bekannt 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, dass 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.

Nach 24.00 Uhr

Eine Verlängerung der Veranstaltung ist nur nach vorheriger Absprache möglich. Ab 24.00h berechnen wir einen Nachtzuschlag in Höhe € 35,00 je angefangener Stunde und Mitarbeiter.

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 Gedeckpreis 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

Amuse Bouches/ Finger Food

**Bei einer Aperitifdauer von 30 Minuten
benötigen Sie zirka 4-5 Amuse Bouches pro Person.**

Frühlingsröllchen mit Süß - Sauersauce
Würstchen im Schlafrock
Crissini mit Parmaschinken
Mini Pizza
Yakitori-Spieße mit Ananas
Gemüsesticks mit diversen Dips
Mini Sandwiches (Vegetarisch und mit Fleisch)

pro Stück € 2,30

Mini Flammkuchen
Knuspergarnelen
Mini Frikadellen
Mini Schnitzel

pro Stück € 2,80

Riesenkrevetten am Spieß
Krevettencocktail mit Mango im Glas
Chickensticks mit Chili Dip
Mozzarella und Jalapeno Sticks

pro Stück € 3,20

Canapés mit
Räucherlachs und Sahnemeerrettich
Graved Lachs mit Dillsenfauce
Mini Schweinemedallions mit Ananas
Roastbeef mit Remouladensauce

pro Stück € 2,90

Belegter Pumpernickel
mit Schinken, Lachs und Käse

pro Stück € 2,50

Gefüllte Croissants
(süß und herzhaft)

pro Stück € 2,30

Festtagsmenü

Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln und Backerbsen

Bunter Salatteller mit gerösteten Croûtons

Französische Maispoulardebrust mariniert mit Ingwer an
Polentatalern und kräftiger Portweinjus

Apfelkühle mit Zimt und Zucker an
Vanilleeiscreme

€ 39,00

Geburtstagsmenü

Kleine Variation von Räucherfischen, Dillsenssauce und Sahnemeerrettich mit Blattsalaten

Aufgeschlagenes Brunnenkressesüppchen

Schweinelendchen im Speckmantel mit frischen Champignons, Gemüsebouquet,
hausgemachte Eierspätzle

Hausgemachtes Vanille-Mocca-Parfait
mit saisonalen Früchten

€ 42,00

Hochzeitsmenü

Junger Feldsalat mit gerösteten Speckstreifen, Gurkenscheiben und Kirschtomaten

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Kräuterflädle, Grießklößchen und bunten Gemüsestreifen

Duett vom Fleisch mit Schweinemedallions und
Kalbsrücken, Speckbohnenbündchen und Karotten

Kräuterbutter und frische Champignons

Beilagen

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und

Zweierlei Saucen

Dessertteller

Creme mit Mark von Himbeeren, Walnuss Eis
und Sorbet im Glas

€ 46,00

Menü Firmenfeier

Mini Ofenkartoffel mit

Crème fraîche

(wird serviert)

Klare Tomatensuppe mit Basilikumknödeln

(wird serviert)

Italienisches Vorspeisenbuffet

(VOM BÜFFET)

Antipastigemüse vom Grill mit Zucchini, Auberginen,
und Paprika

Tomate mit Mozzarella Kugeln, Artischocken mit Thunfisch,
Rinderfilet Carpaccio mit gehobeltem Parmesan und Rucola, Pasta Salat,
gefüllte Champignons, Peperoni und Kirschtomaten,

Shrimps Cocktail mit Avocado,

verschiedene Blattsalate, Gurkenscheiben, Dressings

Marinierte Meeresfrüchte

Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Vitello Tonnato

Hauptgang

(wird serviert)

Rosa gebratenes Rinderfilet in Kräuterkruste mit Gemüsebouquet
an getrüffeltem Kartoffelgratin mit Portweinjus

Dessertteller

(wird serviert)

Schokoladen Tarte in Cabo Bay Rum getränkt mit Blutorange Sorbet im Glas,
gebrannte Creme Brulèe und Früchtegarnitur

Menü Komplettpreis € 72,00

Menü 1

Feldsalat mit Croûtons,
gebratenen Champignons und Speckstreifen

Rosa gebratenes Schweinefilet im Wirsingmantel
an Kräutersauce mit Grilltomate und Nudelnest

Hausgemachte Schokobrownies
mit saisonalen Früchten

€ 32,00

Menü 2

Italienische Minestrone mit geriebenem Parmesan

In Butter gebratenes Steinbeißerfilet
auf tourniertem Zucchini Gemüse mit Kräuterkartoffeln und Tomatencoulis

Hausgemachtes Heidelbeermousse
auf Orangenfilets mit Pistazienhippe

€ 38,00

Menü 3

Crevettensalat mit Avocadofächer,
Ciabattabrot und Pesto

Scheiben von im ganzen rosa gebratenen Kalbsrücken
auf Karottengemüse mit Steinpilz-Schupfnudeln

Terrine von Maracujacreme im Schokoladenbiskuit
mit Fruchtegarnitur und Minze

€ 41,00

Menü 4

Kichererbsen-Curry Cremesuppe

Rinderfilet mit Sauce Bernaise,
Kohlrabigemüse und knusprigen Kartoffelspalten

Bisquitroulade gefüllt mit
Waldbeercreme

€ 41,00

Menü 5

Süßkartoffelschaumsüppchen mit Croûtons

Zucchinischiffchen gefüllt mit Gemüse Cous Cous und

Frühlingszwiebel-Kartoffelpüree, überbacken
mit Sauce Bernaise auf Basilikum-Tomaten Sauce
Garniert mit Parmesanseggel

Weißes Schokoladenmousse an frischen Früchten

€ 28,00

Menü 6

Bunter Blattsalatteller mit Sherrytomaten,
gerösteten Pinienkernen und
Buttermilchdressing

Mit Schafskäse gratinierte Fleischtomate auf
Kartoffelrösti und frischem Spinat

Gelee –Variation mit Pistaziencreme und Früchten

€ 28,00

Menü 7

Gegrillte Black Tiger Shrimps auf gebratenen Zucchini Scheiben,
getrockneten Tomaten und Salatbouquet

Consommé vom Perlhuhn mit Pistazienklößchen

Blutorangensorbet

Rosa gebratenes Kalbsfiletmedaillon mit weißer Portwein Rahmsoße
feinem Gartengemüse und Tagliatelle

Parfait von weißer und dunkler Schokolade
auf Haselnuss Soße und glasierten Birnenschnitz

€ 65,00

Menü 8

Rucola Salat mit Orangendressing
gerösteten Sonnenblumenkernen und frischem Parmesan

Karottensuppe mit Ingwer und Orangenfilets

Medaillon vom Seeteufel und Thunfisch
mit Parmesan Risotto und glacierten Paprikaecken

Duett von weißer und dunkler Schokoladenmousse

€ 54,00

Menü 9

Feldsalat mit knusprigen Speckstreifen
gerösteten Weißbrotwürfeln

Feine Rinderbouillon mit Grießklößchen und Gemüsestreifen

Zarte Schweinelendchen auf frischen Champignons
mit hausgemachter Kräuterbutter, Mandelbrokkoli und Fingermöhren

als Beilage:

Butterspätzle, Kartoffelkroketten oder Herzoginkartoffeln

Hausgemachtes Vanille-Eisparfait
mit glasierten Sauerkirschen

€ 58,00

Büffet 1 – Bayrisch

geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
bayrischer Kartoffelsalat mit geröstetem Speck und Kümmel
Wurstspezialitäten-Brett mit Radi
Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Kräutern
Obazda, Brezeln, süßer Senf,
Schnittlauch-Schmalzbrote

Kartoffelsuppe mit hausgemachten Speckchips

Schweinebraten in Kümmelbiersauce
geschmälzte Maultaschen
Käsespätzle
Minihaxen auf Sauerkraut
Krustenbraten
Saibling auf blanchiertem Weißkraut

Semmelknödel
Blaukraut
Kartoffeln
frisches Marktgemüse

Rohrnudeln mit Pflaumenmus gefüllt
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayrisch Creme
Weinschaum auf Waldbeeren

€ 39,00

Büffet 2 – Mediterran

Bruscetti mit Tomaten und Oliven

Schafskäse im Speckmantel

Melone mit Parmaschinken

Caprese

Salat auf Meeresfrüchten in Olivenöl

Hausgemachte Terrinen

Gegrillte Paprika, Champignons

Basilikumschaumsüppchen

Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei

Gebratene Poulardenbrust auf Tomaten-Zwiebelsugo

Canneloni gefüllt mit Hackfleisch-Frischkäsefüllung

Gebratenes Doradenfilet auf Zucchini Oliven Gemüse

Vegetarische Lasagne

Mediterranes Ofengemüse

Rosmarinkartoffeln

Gemüse Cous Cous

Tagliatelle

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit frischen Früchten der Saison

Zuppa Inglese

Mövenpick Eistheke

€ 35,00

Büffet 3 – Fitness

Melonensalat mit Zwiebeln und Chili
Rohkost Auswahl (Eisbergsalat und verschiedene Salate,
Karotten, Tomaten, Gurken, Paprika,
Pinienkerne, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne)
Joghurtdressing, Vinaigrette
Marinierter Schafskäse mit Oliven und Paprika
Hähnchensalat
Thunfisch auf Chicoree

Gemüsebrühe mit Eierstich

Provenzalischer Gemüsespieß mit Kräuterdip
Gebratenes Putensteak auf glacierten Karotten
In Kräutern gewälztes Schweinefilet auf buntem Paprikagemüse
Gedämpftes Lachsfilet mit Kräutern und Limette

Gemüse Cous Cous
Vollkornnudeln
Salzkartoffeln
bunte Gemüsepfanne

Frische Früchteplatten
Smoothies
Naturjoghurt mit Trauben und Honig
Joghurt Himbeer Creme

€ 31,00

Büffet 4 – Gala

Austernvariation mit Tabasco und Limetten
Seranoschinken mit Portwein und marinierter Melone
pikante Riesengarnelen mit frischer Knoblauchsauce
Rosa gebartes Roastbeef
gebratene Entenbrust mit Quittenragout
hausgemachte Flusskrebsterrine mit Gemüse und Dill-Vinaigrette
Variation vom Rauchfisch mit Preiselbeersahne

getrübte Sellerieschaumsuppe mit Champagner

rosa gebratenes Rinderfilet und Kalbsrücken auf
Schalotten-Steinpilzragout
Medaillons vom Seeteufel in Trüffelbutter gebraten
Lammkaree gratiniert in Dijon-Senf-Kruste
Maispoularde mariniert mit Ingwer

Kartoffel-Junglauch-Gratin
Gemüse-Canneloni
Kanadischer Wildreis, Violette Kartoffeln
frisches Marktgemüse

Auswahl von gereiften französischen Käsespezialitäten mit
Trauben und Nüssen, Trüffelhonig und Feigensenf

Crème Caramel mit exotischen Früchten
Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade im Baumkuchenmantel
Warme Zimt-Nugat Knödel mit Bourbon Vanillesauce
Weißes Pfirsich-Champagnersorbet mit Mandelgebäck
Terrine von der Grapefruit
Petit Fours und Pralinen

€ 70,00

Stellen Sie sich Ihr Festmenü selbst zusammen:

Vorspeisen

Kleiner gemischter Vorspeisensalat mit Brotchips und Walnuss-Vinaigrette	6,00 €
Feldsalat mit knusprigen Speckstreifen, Cherrytomaten und Kartoffeldressing	7,50 €
Gemüseterrine auf angemachtem Rucola-Salat mit altem Balsamico und Walnussbrot	10,90 €
Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten	5,00 €

Suppen

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Kräuterflädle, Grießklößchen und bunten Gemüsestreifen	4,90 €
Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert, Basilikum und Croûtons	4,50 €
Frühlingslauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen	4,90 €

Hauptgerichte

Gegrillte Schweinemedallions im Prosciuttomantel auf Steinpilzragout mit Pommes Maicaire und Romanescogemüse	23,00 €
Rosa gebratenes Lammkaree in der Pommery-Senfkruste auf geschmolzenen Basilikum-Tomaten und Kartoffel-Lauchgratin	26,00 €
Rosa gebratenes Rinderfilet in Kräuterkruste mit Gemüsebouquet an getrüffeltem Kartoffelgratin mit Portweinjus	28,80 €
Wolfsbarschfilet an Zitronen-Thymian Risotto mit tournierten Zucchini und Basilikumsauce	21,00 €
Mit Blattspinat gefüllte Canneloni auf zweierlei Paprikacoulis mit violetten Kartoffeln	16,50 €

Dessert

Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Walnuss-Sauerkirschsoße	7,50 €
Crème Caramel mit Exotischen Früchten	6,80 €
Schokoladenparfait auf Honig-Beerenragout	6,50 €
Passionsfruchtsorbet an karamellisiertem Mangosalat und frischer Minze	5,50 €

Kindergerichte

Kleine Salatschüssel mit Rose Island Dressing	2,50 €
Tomatensuppe mit einer Sahnehaube	2,20 €
Buchstabensuppe	2,00 €
Paniertes Schnitzel mit Pommes und Salat	9,20 €
Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup	3,20 €
Fischstäbchen mit Kartoffelsalat	7,00 €
Spaghetti mit Fleischsauce und frischem Parmesan	3,90 €
Frischer Blattspinat mit Kartoffeln und Spiegelei	6,50 €
Cheeseburger mit Pommes	5,00 €
Eisbiene Vanille- und Erdbeereis	2,50 €
Pfannkuchen mit Apfelkompott	3,50 €

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	0,75 l	24,50
wahlweise mit Cassis, Peche Mignon, Orangensaft		
Prosecco Spumante Extra dry Le Contesse, Treviso, Venetien	0,75 l	29.00

Weinempfehlung

2012	Forsters Riesling	19,00
Wachtenberger Winzer eG, Pfalz Deutscher Qualitätswein, trocken <i>Dieser Wein ist geprägt durch seine zarte Säure und wirkt aromatisch im Abgang.</i>		
2012	Chardonnay Degù	21,00
Maison Lavelle Degù, Foncalieu, Languedoc, Frankreich Vin de pays DOC, trocken <i>Duftige Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten werden durch die hintergründige Mineralität fein ausbalanciert.</i>		
2012	Pinot Grigio IGT	19,00
Villa Girasole, Cantina Danese, Veneto, Italien Pinot Grigio, trocken <i>Die frischen Früchte in der Nase erinnern an grüne Äpfel, am Gaumen ist der Wein spritzig und nachhaltig frisch.</i>		

ROSE

2012 „Schmetterlinge im Bauch“, Feinherb 24,00

Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden,
Rosé – Cuvée, Qualitätswein
*Feine Himbeer- und Johannisbeeraromen begleiten
diesen vollmundigen Wein auf der Zunge,
elegant und harmonisch im Abgang.*

ROT

2012 Nero D'Avola 22,00

Gabbia d'Oro, Sizilien, Italien
IGT trocken
*Ein Wein mit einer milden Säurestruktur und einem Duft
nach Schwarzkirschen und Schokolade*

2008 Fraternal Crianza DO 25,50

Terra Alta, Katalonien, Spanien
Cuvée (Tempranillo, Cabernet Sauvignon), trocken
*Samtig im Antrunk und kühl im Abgang.
Satte Frucht und mediterrane Würze passen gut zu
kräftigen Speisen.*

2012 Chianti San Lorenzo DOCG 26,00

Weingut Melini, San Lorenzo, Italien
Sangiovese, trocken
*Reintöniger Chianti mit typischer Kirschfrucht, delikater Würze
und ausgeprägter Säure. Das Tanningerüst ist dicht
und verleiht ihm gutes Reifepotenzial.*