

Feiern Sie mit uns!



Liebe Gäste,

unser erklärtes Ziel ist es, Ihre Feierlichkeit zu einem **unvergesslichen Erlebnis** zu machen.

Nachfolgend möchten wir Ihnen unser Haus vorstellen. Sie erhalten nicht nur einen **Überblick unserer Leistungen**, sondern auch erste Anregungen zur Ausgestaltung Ihrer Feier, bei deren Organisation **wir Sie gern unterstützen**.

Ganz gleich, ob es sich um einen Geburtstag, eine Taufe, eine Konfirmation, ein Jubiläum oder eine Hochzeit handelt, mit unserer **langjährigen Erfahrung** stehen wir Ihnen zur Seite.

Ob in kleinem und gemütlichen oder im großen und stimmungsgeladenen Rahmen, bei uns verbringen Sie fröhliche und unvergessliche Stunden.

Eine **individuelle Beratung** ist uns besonders wichtig. Vereinbaren Sie einen Termin, damit wir gemeinsam und ausführlich alle Details Ihrer Feierlichkeit, ganz nach Ihren Wünschen gestalten können.

Ihr Gasthof Gose Team

Ihre Ansprechpartner vor Ort: Sally & Kai Gose

Telefon: 0 39 32 8 – 51 41 8 | Mail: info@hotel-freizeit-gose.de | Web: www.hotel-freizeit-gose.de

Unser Saal

Auf der einen Seite unserer kleinen Ortschaft befindet sich **der Saal**, dieser ist **direkt an die Gaststätte angeschlossen**. Die Tanzfläche befindet sich inmitten des Saales. Je nach Größe der Feierlichkeit wird das Buffet entweder im Saal oder in dem davor liegenden roten Salon angerichtet.

Er bietet **Platz für Feiern mit kleineren Personenzahlen** von 15 bis ca. 40 Personen und ist daher perfekt geeignet für etwas kleinere und gemütliche Feiern.

Unsere Farm

Auf der anderen Seite unserer kleinen Ortschaft befindet sich **Gose's Farm**. Sie liegt direkt gegenüber der Gaststätte und ist ein eigenständiges Gebäude.

Unsere Farm stellt den Rahmen für **größere Feiern**. Sie kann Feierlichkeiten von bis zu 220 Personen beherbergen. Es sind zahlreiche Stellmöglichkeiten sowie viel Platz vorhanden, so dass auch Kindern die Möglichkeit des „Herumtobens“ eingeräumt wird. Für ältere Kinder könnte **die Bowlingbahn**, die sich nebenan befindet, für ein paar Stunden Spaß mit dazu gebucht werden.

Durch **variable Abteilungsmöglichkeiten** wird die Größe des Feierraumes entsprechend der Personenzahl angepasst. Der **Getränketresen** befindet sich direkt mit im Raum und lädt zum gemütlichen Plaudern an der Bar ein.

Je nach Größe der Feierrunde kann das Buffet auch in einem separaten Bereich angerichtet werden.

Der große Tanzbereich befindet sich neben der Tafel und bietet genügend Platz für viele ausgelassene Tanzstunden.

Klassisches 3-Gänge-Menü

- **Vorspeise:** Altmärkische Hochzeitssuppe in Terrine
- **Hauptspeise zur Wahl:**
 - Hausgemachte Rinderroulade oder Rinderbraten
 - Schweineschnitzel
 - Hähnchenschnitzel in Knuspermantel
 - Puten-Broccoli-Röllchen
 - Gemüse der Saison
 - Rotkohl
 - Kroketten
 - Kartoffelklöße
- **Dessert:** Heiße Himbeeren oder frischer Obstsalat mit 2 Kugeln Eis
- **Preis:** 35,40 € pro Person

Gerne kann das Menü auch individualisiert werden, indem ein **Zwischengang** eingefügt wird, z.B. ein 2. Gang mit Frikassee in Pastete (6,40 € pro Person).

3-Gänge-Wintermenü: Gänseessen

- **Vorspeise:** Altmärkische Hochzeitssuppe in Terrine
- **Hauptspeise:**
 - Knusprig gebratenen Gänse
 - Rotkohl, Grünkohl und Rosenkohl
 - Kartoffeln und Kartoffelklöße
- **Dessert:** Warme Zwetschgen mit Zimteis, Sahnehaube und Schokohippe
- **Preis:** 28,80 € pro Person

Gehobenes 3-Gänge-Menü

- **Vorspeise:** Altmärkische Hochzeitssuppe in Terrine
- **Hauptspeise zur Wahl:**
 - Roastbeef „Rosa“ mit Pfeffersauce
 - Mediterrane Mais-Poulardenbrust
 - Schweinefilet im Stück gebraten
 - Gemüse der Saison
 - Kroketten, Spätzle oder Macairekartoffeln
- **Dessert:** Dessertteller mit Mousse au Chocolat, Honigparfait und Espresso-Krokant-Eis mit Schoko-Espuma und Früchten
- **Preis:** 41,20 € pro Person

Gerne kann auch das **gehobene Menü** individualisiert werden, so dass es zu einem **4-Gänge-Menü** wird. Der Zwischengang könnte zum Beispiel aus einem Lachstatar auf Senfsauce mit Salatbouquet und Baguette bestehen (5,90 € pro Person).

Buffetvorschläge



Basis-Buffer

- **Vorspeise (am Tisch serviert):** Altmärkische Hochzeitssuppe in Terrine
- **Hauptgerichte und Beilagen (als Buffet angerichtet):**
 - Schweineschnitzel und Bouletten
 - Putengeschnetztes
 - Kleine Rinderrouladen
 - Lachs auf Spinatbett
 - Gemüse der Saison
 - Zwei Kartoffelbeilagen
 - Obst, gefüllte Eier, zwei Salate
- **Dessertauswahl (als Buffet angerichtet):** Mousse au Chocolat, Rote Grütze
- **Preis:** 33,90 € pro Person

Kalt-Warmes Buffet

- **Vorspeise (am Tisch serviert):** Altmärkische Hochzeitssuppe in Terrine
- **Hauptgerichte und Beilagen (als Buffet angerichtet):**
 - Roastbeef „Rosa“ mit Pfeffersauce
 - Mediterrane Poulardenbrust auf Ratatouille
 - Kleine Schweinesteaks „Schweizer Art“
 - Schweineschnitzel und kleine Bouletten
 - Lachs auf Gemüsestreifen und Safranschaum
 - Gemüse der Saison
 - Drei Kartoffelbeilagen nach Wahl
 - Käseplatte, Hack- und Schinkenplatte
 - Tomate Mozzarella und Anti-Pasti, Paprika-Käse-Salat
 - Butter und Brot, Obstplatte
- **Dessertauswahl (als Buffet angerichtet):** Schwarzwälder-Kirsch, Panacotta-Erdbeer
- **Preis:** 39,50 € pro Person

Ihre Ansprechpartner vor Ort: Sally & Kai Gose

Telefon: 0 39 32 8 – 51 41 8 | Mail: info@hotel-freizeit-gose.de | Web: www.hotel-freizeit-gose.de

Buffetauswahl



Unser Angebot umfasst viele weitere Möglichkeiten, um Ihr Buffet zu individualisieren.

Wählen Sie aus folgenden Köstlichkeiten:

- **Suppen**
 - Altmärkische Hochzeitssuppe
 - Fleischsoljanka
 - Champagner-Senf-Cremesuppe
 - Tomatencremesuppe
- **Rind**
 - Hausgemachte Rinderrouladen
 - Roastbeef „Rosa“
 - Rinderbraten
- **Wild**
 - Wildbraten
 - Wildragout
- **Schwein**
 - Folienkassler
 - Krustenbraten
 - Saltimbocca-Steaks mit Salbei und Serrano Schinken
 - Schweinefilet im Stück oder als Steaks
 - Kleine Schweinesteaks „Strindberg“ mit Zwiebeln und Senf
 - Kleine „Schweizer“ Schweinesteaks mit Käse und Ei
 - Schnitzel
 - Bouletten

Ihre Ansprechpartner vor Ort: Sally & Kai Gose

Telefon: 0 39 32 8 – 51 41 8 | Mail: info@hotel-freizeit-gose.de | Web: www.hotel-freizeit-gose.de

Buffetauswahl



- **Pute**

Putenschnitzel
Putensteak
Poulardenbrust
Putengeschnetzeltes
Puten-Curry
Broccoli-Putenröllchen

- **Fisch**

Lachs gedünstet auf Spinat
Lachs gedünstet auf Gemüsestreifen
Wolfsbarsch im Kartoffelwickel
Zander mit Kräuterkruste

- **Beilagen**

Gemüse der Saison
Butterbohnen im Speckmantel
Rotkohl
Sauerkraut
Rahmwirsing
Champignons a la Crème
Kartoffelauflauf
Salzkartoffeln
Röstkartoffeln
Spätzle
Gnocchi
Bandnudeln
Pommes Frites
Kroketten
Herzoginkartoffeln

Ihre Ansprechpartner vor Ort: Sally & Kai Gose

Telefon: 0 39 32 8 – 51 41 8 | Mail: info@hotel-freizeit-gose.de | Web: www.hotel-freizeit-gose.de

Fingerfood & Kleinigkeiten



Kleinigkeiten

- | | |
|----------------------------|------------------|
| • Canapés | 1,70 € pro Stück |
| • Käsespieße | 0,90 € pro Stück |
| • Boulettenspieße | 1,20 € pro Stück |
| • Minipizzen | 1,80 € pro Stück |
| • Gebäck herzhaft oder süß | 1,10 € pro Stück |

Fingerfood

- | | |
|-----------------------------------|------------------|
| • Kleine Lollis herzhaft oder süß | 0,90 € pro Stück |
| • Kleine Vorspeisengläser | 2,80 € pro Stück |
| • Kleine Dessertgläser | 2,40 € pro Stück |

Ihre Ansprechpartner vor Ort: Sally & Kai Gose

Telefon: 0 39 32 8 – 51 41 8 | Mail: info@hotel-freizeit-gose.de | Web: www.hotel-freizeit-gose.de

Mitternachtssnack



Wir verfügen über ein **reichhaltiges Angebot** für einen Mitternachtssnack oder auch Mitternachtsbuffet, die optimale Auswahl besprechen wir gerne mit Ihnen.

Mitternächtliche Köstlichkeiten – ab 7,40 € pro Person

- Kuchenvariationen
- Rustikale Käseplatte mit Weintrauben
- Aufschnittplatte mit diversen Wurstsorten und Gehacktem
- Canapés und Kleinigkeiten
- Frikassee
- Gulaschsuppe oder Soljanka
- Burger-Buffer – unser Highlight für Hochzeiten und Feiern bis in die Morgenstunden

Ihre Ansprechpartner vor Ort: Sally & Kai Gose

Telefon: 0 39 32 8 – 51 41 8 | Mail: info@hotel-freizeit-gose.de | Web: www.hotel-freizeit-gose.de

Kuchen & Tortenkreationen



Das Backen im Gasthof Gose ist noch **richtige Chefsache**.

Die Frauen Gose Senior und Junior begeistern unsere Gäste schon seit Jahrzehnten mit ihren **köstlichen** Kuchen und Tortenkreationen.

Überzeugen Sie sich selbst!

Kuchen vom Blech – je 26,00 €

- Apfel-Streusel-Kuchen
- Kirsch-Schoko-Kuchen
- Bienenstich oder Bienenstich mit Cremefüllung
- Pflaumen-Streusel-Kuchen
- Rhabarber-Kuchen (Saison)
- Schneewittchen-Kuchen
- Sägespäne-Kuchen
- Krokant-Kuchen
- Zitronen-Keks-Kuchen
- Marzipan-Schoko-Kuchen
- Papageien-Kuchen (Kinder)
- Bienchen-Kuchen (Kinder)
- Muffins (Kinder)

Torten – je 35,00 €

- Buttercreme-Torte
- Schoko-Creme-Torte
- Schwarzwälder-Kirsch-Torte
- Frankfurter Kranz
- Punika-Torte

Ihre Ansprechpartner vor Ort: Sally & Kai Gose

Telefon: 0 39 32 8 – 51 41 8 | Mail: info@hotel-freizeit-gose.de | Web: www.hotel-freizeit-gose.de

Kuchen & Tortenkreationen



Runde Kuchen – je 30,00 €

- Mandarine-Schmand-Kuchen
- Heidelbeer-Sahne-Kuchen
- Quarkkuchen und Quark-Baiser
- Rotkäppchen-Kuchen mit Kirschen
- Mohn-Quark-Kuchen
- Philadelphia-Kuchen mit Mandarinen oder Himbeeren
- Schokokuss-Torte mit Mandarinen
- Jensen-Torte mit Aprikosen oder Stachelbeeren
- Himbeer-Tiramisu-Kuchen
- Obstboden jegliche Sorten (nach Wahl)
- Sahnequark-Kuchen mit Obst
- Nuss-Sahne-Torte
- Erdbeer-Sahne-Kuchen (Saison)
- Eierlikör-Torte
- Birnen-Schoko-Kuchen
- Russischer Zupfkuchen
- Mikado-Torte mit Bananen
- Schwedischer Apfelkuchen

Gerne können auch Torten mitgebracht werden. Haben Sie jedoch Verständnis, dass wir dann eine Servicepauschale von 1,50 € pro Person für bereitgestelltes Geschirr sowie das Schneiden der Torten berechnen.

Ihre Ansprechpartner vor Ort: Sally & Kai Gose

Telefon: 0 39 32 8 – 51 41 8 | Mail: info@hotel-freizeit-gose.de | Web: www.hotel-freizeit-gose.de

Getränkeangebot



Empfang

- **Klassisch** 7,00 € p.P.
Wasser, Orangensaft und Sekt
- **Komplett** 7,50 € p.P.
Wasser, Orangensaft, Sekt und Krombacher Pils
- **Spritzig** 8,20 € p.P.
Wasser, Orangensaft und Aperol Spritz oder Hugo
- **Edel** 8,20 € p.P.
Wasser, Orangensaft und Rosenwasser

Alkoholfreie Getränke

- Gerolsteiner Wasser (0,25 l / 0,7 l) 2,80 € / 4,90 €
classic, medium, naturell
- Bauer Säfte (0,2 l) 2,80 €
Apfel, Orange, Kirsche, Rhabarber
- Schweppes (0,2 l) 2,90 €
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon
- Coca-Cola, Fanta, Sprite (0,2 l) 2,70 €

Kaffeespezialitäten

- Tasse Kaffee 2,30 €
- Espresso 2,70 €
- Cappuccino 2,90 €
- Café au lait 3,60 €
- Heiße Schokolade 3,80 €

Ihre Ansprechpartner vor Ort: Sally & Kai Gose

Telefon: 0 39 32 8 – 51 41 8 | Mail: info@hotel-freizeit-gose.de | Web: www.hotel-freizeit-gose.de

Getränkeangebot



Biere

- | | |
|---|--------|
| • Krombacher Pils vom Fass (0,25 l) | 2,90 € |
| • Krombacher alkoholfrei aus der Flasche (0,33 l) | 3,00 € |
| • Köstritzer Schwarzbier aus der Flasche (0,33 l) | 3,00 € |
| • Erdinger Hefe (0,5 l) | 4,00 € |
| naturtrüb, dunkel und alkoholfrei | |

Wein und Sekt

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| • Weißwein | |
| Riesling, trocken (0,2 l) | 4,80 € |
| Müller-Thurgau, halbtrocken (0,2 l) | 4,60 € |
| Huxelrebe, lieblich (0,2 l) | 4,80 € |
| • Rotwein | |
| Dornfelder, trocken (0,2 l) | 4,50 € |
| Spätburgunder, halbtrocken (0,2 l) | 4,70 € |
| Portugieser, lieblich (0,2 l) | 4,40 € |
| • Sekt | |
| „Gose-Sekt“, unsere Hausmarke (0,1 l) | 3,50 € |
| trocken oder halbtrocken | |

Longdrinks

- | | |
|---|--------|
| • Aperol Spritz, Hugo, Martini, Rosenwasser (0,1 l) | 3,80 € |
| • Campari-Orange, Batida-Kirsch, Gin-Tonic | |
| Wodka-Lemon (0,2 l) | 4,70 € |
| • Whiskey-Cola, Bacardi-Cola, Havanna Rum-Cola, | |
| Captain-Morgan-Cola (0,2 l) | 5,80 € |

Ihre Ansprechpartner vor Ort: Sally & Kai Gose

Telefon: 0 39 32 8 – 51 41 8 | Mail: info@hotel-freizeit-gose.de | Web: www.hotel-freizeit-gose.de

Getränkeangebot



Spirituosen

- **Kräuter**
 - Fläminger Jagd (2 cl) 1,40 €
 - Haukräuter „Gosewicht“ (2 cl) 1,60 €
 - Jägermeister (2 cl) 1,60 €
 - Ramazotti (2 cl) 1,80 €
- **Klarer**
 - Strothmann (2 cl) 1,40 €
 - Ouzo (2 cl) 1,60 €
 - Wodka (2 cl) 1,60 €
 - Wodka „Parliament“ (2 cl) 1,80 €
 - Malteser (2 cl) 1,80 €
 - Obstler verschiedene Sorten (2 cl) 2,20 €
- **Liköre**
 - saure Pflaume oder Kirsche (2 cl) 1,40 €
 - Berliner Luft (2 cl) 1,60 €
 - Baileys (2 cl) 1,60 €
- **Whiskey**
 - Jim Beam (4 cl) 6,00 €
 - Jack Daniels (4 cl) 6,00 €
 - Tullamore Dew (4 cl) 6,00 €
 - Glenfiddich (4 cl) 8,00 €
 - Dimple (4 cl) 8,00 €

Auf Wunsch können auch diverse alkoholfreie sowie alkoholische **Cocktails** gereicht werden.

Ihre Ansprechpartner vor Ort: Sally & Kai Gose

Telefon: 0 39 32 8 – 51 41 8 | Mail: info@hotel-freizeit-gose.de | Web: www.hotel-freizeit-gose.de

Zusatzangebote



Die perfekten Details machen Ihre Veranstaltung zum **großen Erfolg**. Wir helfen Ihnen, an alles zu denken und übernehmen gerne die Einzelheiten für Sie.

Die Farbe der Tafel

Damit Ihre Feier auch ganz auf Sie persönlich abgestimmt ist, sollten sich **Ihre Wünsche und Vorlieben** auf Ihrer Feiertafel widerspiegeln. Sie haben die Wahl, je nach Lieblingsfarbe oder auch Motiv der Serviette sowie des Tischbandes, Ihre Tafel zu gestalten. Ein Mehrpreis entsteht dabei natürlich nicht.

Die Blumendekoration

Damit Ihre Tafel ein wunderschönes Bild ergibt, ist neben der Farbe Ihrer Tafel auch die Blumendekoration besonders wichtig. **Wir arbeiten eng mit einem Gärtnereibetrieb zusammen.** Dieser versorgt uns, je nach Wunsch, mit den passenden und sehr schönen Blumenarrangements.

- Gebundene kleine Sträuße, in Vasen drapiert 8,00 € je Stück
- Der Klassiker – die Blumengestecke 14,00 € je Stück
- Kleine Gestecke, drapiert in kleinen Porzellantöpfen 5,50 € je Stück
(je 2 bis 3 Porzellantöpfe je Arrangement)

Menükarten

Um Ihren Gästen den Ablauf der Feier oder auch die Getränkeauswahl näherzubringen, fertigen wir zu Ihrer Tafel passende Menükarten an.

- Menükarten 1,00 € je Stück
(je 1 Menükarte für 4 Personen)

Ihre Ansprechpartner vor Ort: Sally & Kai Gose

Telefon: 0 39 32 8 – 51 41 8 | Mail: info@hotel-freizeit-gose.de | Web: www.hotel-freizeit-gose.de

Zusatzangebote



Stuhlhussen

Besonders bei Hochzeiten wird oft das Bild einer klassisch weißen Tafel gewünscht. Die passenden Stuhlhussen stellen wir zur Verfügung.

- Stuhlhussen 5,00 € je Stück

Musik

DJ, Sänger oder Band – **Musik darf auf keiner Feier fehlen.** Wir verfügen über Kontakte zu den verschiedensten Künstlern und vermitteln auf Wunsch gern.

Übernachtungsmöglichkeiten

In unserem **modern eingerichteten Hotel** stehen für Sie und Ihre Gäste Übernachtungsmöglichkeiten zur Verfügung.

- Doppelzimmer inklusive Frühstück 94,00 €
- Einzelzimmer inklusive Frühstück 69,00 €
- Aufbettung pro Kind 15,00 €
- Aufbettung Babybett 5,00 €

Transfer

Damit Sie und Ihre Gäste ausgelassen die Feier genießen können, bringt Sie unser **Gose Shuttle** auch in den frühen Morgenstunden sicher nach Hause.

- Näherer Umkreis 5,00 €
- Ab 15 km Entfernung 7,00 €
- Ab 25 km Entfernung 10,00 €

Ihre Ansprechpartner vor Ort: Sally & Kai Gose

Telefon: 0 39 32 8 – 51 41 8 | Mail: info@hotel-freizeit-gose.de | Web: www.hotel-freizeit-gose.de

**Das Schönste, was ein Mensch hinterlassen kann,
ist ein Lächeln im Gesicht derjenigen,
die ihn lieben und an ihn denken.**

Ein Trauerkaffee bietet der Familie sowie Angehörigen und Freunden die Möglichkeit, sich über Erinnerungen an den Verstorbenen auszutauschen und ihm zu gedenken.

Dafür bieten wir den **angemessenen Rahmen**.

Nach der Beisetzung erwartet sie eine angemessen eingedeckte Tafel mit bereitgestellten Canapés und Kuchen sowie Wasser, Kaffee und Tee.

Trauerkaffeepauschale 14,50 € pro Person