

HERBST 18 | WINTER 18/19 | WEIHNACHTEN 18



KOCHEN & FEIERN

Liebe Gäste & Interessenten,

hier finden Sie einige Vorschläge aus den verschiedenen Themengebieten.
Bitte suchen Sie sich jeweils passend 3/4/5 Gänge heraus. Gern können Sie sich auch von unserer Küche überraschen lassen und nur das Thema vorgeben.

SUPPEN I VORSPEISEN

HEIMAT I ÖSTERREICH

SÜPPCHEN oder CAPPUCCINOS

Kürbiscrème
Petersilienwurzel

SALAT vom WOCHENMARKT - wahlweise:

Kräutersaitlingen
Karamellierter Ziegenkäse
Garnelen
Zitronenbackhendl
Rinderfiletstreifen

Dressing:

Sauerrahmdressing
Vinaigrette
Balsamico

ASIEN I THAILAND

SÜPPCHEN oder CAPPUCCINOS

Kokosmilchsüppchen
Asiatische Geflügelbouillon

Garnele I Avocado I Chili-Mayo

Garnele & Jakobsmuschel I Linsen
Saté Spiesse (Huhn) I Erdnusssauce I
Gurken-Chilissalat

Mango-Papaya-Salat & Korianderdressing

Rindfleischsalat & Korianderdressing

Glasnudelsalat & Hackfleisch oder
Glasnudelsalat & Garnele

ITALIEN I MEDITERRAN

SÜPPCHEN oder CAPPUCCINOS

Maronenschaum
Tomatencreme

Fenchel-Orangen-Carpaccio

Pilz-Risotto

PASTA - hausgemacht:

Ravioli & Garnele

Pasta | Parmesan
Trüffel gegen Aufpreis je nach Saison

ORIENT

SÜPPCHEN oder CAPPUCCINOS

Orientalische Linsensuppe

Dorade I Taboulé I Safran

Ziegenkäse I Feigen I Walnuss I Granatapfel



ZWISCHENGANG I HAUPTGANG



KOCHEN & FEIERN

HEIMAT I ÖSTERREICH

Schwäbische Maultaschen |
Zwiebelschmelze | Kartoffelsalat

Rostbraten | Rotweinsauce | Spätzle |
Gemüse der Saison

Hirschkalb | Schwarzwurzel |
Pfefferrahm | Haselnussspätzle

Geschmorte Ochsenbäckchen | Rahmwirsing |
Petersilienwurzel | Kartoffelpüree

Ente | Rotkohl | Knödel | Pilze

ASIEN I THAILAND

Rotes Thai Curry | Huhn | Duftreis

Grünes Thai Curry | Rind | Jasminreis

Rinderfilet | Gemüse | Teriyaki-Sauce

ITALIEN I MEDITERRAN

Osso Bucco | Risotto | Tropea Zwiebel

Kalbsfilet | Rote Beete | Kräuter-Quark-
Gnocchi | Rotweinsauce

Doradenfilet | Süßkartoffel | Gemüse

Lachsforelle | Spinat | Kürbis-Gnocchi

ORIENT

Seeteufel | Taboule | Safranreis

Lammragout | Pflaume & Aprikose |
Orientalischer Reis

Lammrücken | Aprikose | Bulgur | Kürbis

Orientalisches Huhn | Humus | Rote Beete

DESSERTS - KLASSIKER aus allen Themenrichtungen

Kaiserschmarrn oder Topfenknödel oder Buchteln
+ Zwetschgenröster o. Apfelmus & Vanillesauce

Niederbayrischer Apfelstrudel Vanillesoße oder Vanille-Eis
Klassische Crème Brûlée | Frucht sorbet
Orientalische Crème Brûlée | Orangenblütenwasser | Kardamon
Kokos-Panna-Cotta | Frucht salat | Cantuccini
Griechisches Joghurtmousse | Walnusskrokant
Pistazienparfait | weiße Schokoladensauce | Früchte
Schokoladenküchlein | Früchte | Eis
Mango-Sticky-Rice | Schokogrundle | Kokoseis

(Käse-Variation oder Käse-Schinken-Variation im Anschluss ca. 30min nach Dessert 12,- EUR)



HERBST 18 | WINTER 18/19 | WEIHNACHTEN 18



Je nach Saison kann es leichte Abweichungen bei den Lebensmitteln geben. Wir weisen darauf hin, dass wir bei geschlossenen Veranstaltungen **KOCHEN & FEIERN** während der Woche (**Mo-Do**) mind. **12x** und am Wochenende & Feiertagen (**Fr-So**) **14x** den jeweiligen **Menüpreis** verrechnen. Dadurch können Sie auch mit kleinen Gruppen bei uns sehr exklusiv zum Kochen & Geniessen kommen.

MENÜPREISE

Folgende Preise bieten wir inkl. Vor-/Nachbereitung, Anleitung vor Ort, Reinigung der Schürzen & Rezepte: Dies gilt für Kochabende bis 14 Personen:

3 Gänge Menü: 75,- EUR 4 Gänge Menü: 85,- EUR 5 Gänge Menü: 95,- EUR

Für Kochabende von 15 - 24 Personen:

3 Gänge Menü: 70,- EUR 4 Gänge Menü: 80,- EUR 5 Gänge Menü: 90,- EUR

Sollten Sie mit 25 Personen und mehr ein geselligen Abend mit Kochen verbringen wollten, dann gelten folgende Preise:

3 Gänge Menü: 67,50 EUR 4 Gänge Menü: 75,- EUR 5 Gänge Menü: 82,50 EUR

Wenn Sie bei uns ausschließlich bekocht werden, dann können Sie von den angegebenen Preisen 10% abziehen. Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Hier würden wir nach der Menüauswahl auch gerne die Richtung empfehlen...

DEKORATION

Für Dekoration & Kerzen berechnen wir pauschal 49 € bei Veranstaltungen bis 14 Personen / 69 € bis 24 Personen / 89 € > 24 Personen. Bei Sonderwünschen und größeren Gruppen wird die Dekoration nach Aufwand unserer Dekorateurin berechnet.

SERVICE & EXTRAZEIT

Der Service ist in unseren Preisen bis 1 Stunde nach dem Dessert inklusive. Danach berechnen wir 30,00 € pro halbe Stunde und Mitarbeiter. Maximal können wir die Räumlichkeiten bis 2 Uhr anbieten.

GETRÄNKEKARTE & WEINKARTE

finden Sie separat als pdf.

Gerne erstellen wir Ihnen bei Bedarf ein adressiertes Angebot. Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

Ihre Andrea Lange & Florian Fleischmann

