



Bankettmappe Herbst Winter 2018 Alpenküche

Lieber Gast,

wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Veranstaltung im Weichandhof durchführen möchten.

Der Weichandhof ist Ihr Ansprechpartner, wenn Ihr Fest ein besonderer Erfolg werden soll. Ob Familienfeier, Hochzeit oder Firmenveranstaltung!

Durch unsere vier verschiedenen Räumlichkeiten können wir unser Angebot speziell auf Ihre Bedürfnisse abstimmen.

Unser umfassendes Serviceangebot reicht weit über das Kulinarische hinaus.

Gemeinsam mit Ihnen erstellen wir das Menü, empfehlen entsprechende Getränke und besprechen den festlichen Rahmen.

Wir freuen uns darauf Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen!

Ihr Team vom Weichandhof



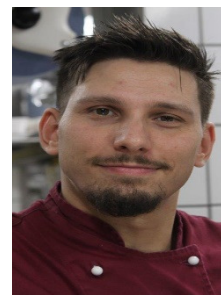
Wirt
Peter Kinner



Assistenz- Bankettleitung
Michaela Fischer



Restaurantleiter
Sebastian Rach



Küchenchef
Martin Lipfert

Kleine Appetitmacher

Brezn

| | |
|------------------------------|--------|
| Ofenfrische Brezn | € 1,20 |
| Butterbrezn | € 2,20 |
| Butterbrezn mit Schnittlauch | € 2,40 |
| Breze mit Rucola-Frischkäse | € 2,90 |
| Breze mit Obazda | € 2,90 |

Canapés auf Baguettscheiben

(ab 5 Stück je Sorte)

| | |
|---|--------|
| ... mit Graved Lachs, Sahnemeerrettich und Dill | € 3,60 |
| ... mit fein geschnitten Parmaschinken und Melone | € 3,30 |
| ... mit Obazda und blauen Zwiebelringen | € 3,30 |
| ... mit Räucherforellenfilet mit Kräuterfrischkäse | € 3,50 |
| ... mit schwarzgeräuchertem Schinken auf Apfel-Lauch | € 3,30 |
| ... mit Barbarie-Entenbrustscheiben und gebratener Zucchini | € 3,60 |

Obstplatte

| | |
|-----------------|---------|
| für 5 Personen | € 27,00 |
| für 10 Personen | € 42,00 |
| für 15 Personen | € 57,00 |

Spießchen

(ab 10 Stück je Sorte)

| | |
|--|--------|
| mit Cocktailtomaten, Baby-Mozzarella und Basilikum | € 2,20 |
| mit Emmentaler und Weintrauben | € 2,20 |
| mit Fleischpflanzerl und Cornichons | € 2,40 |
| mit Backhuhn-Praline und Radieschen | € 2,40 |
| mit Mediterranem gebratenen Gemüse | € 2,20 |
| mit Graved Lachs im Crêpe-Mantel | € 3,90 |

Variation an Brotaufstrichen

Bayrischer Obazda mit blauen Zwiebeln
Griebenschmalz mit Röstzwiebeln
Rucola- Frischkäse mit Radieschenstreifen
Kartoffelkäse mit Kernöl

Dreier-Variation € 5,90 pro Person
dazu servieren wir ofenfrisches Treberbrot

Gedeck:

Brot und Butter
€ 3,70 pro Person

Breze, Brot und Butter
€ 4,70 pro Person

Mitternachtschmankerl

(Preis pro Person)

| | |
|---|---------|
| Pikante Gulaschsuppe mit Treberbrot | € 6,50 |
| Bürgerliche Kartoffelsuppe mit Speck- Petersilien-Pesto | € 5,50 |
| Perlgrauppensuppe mit Gemüse und Fleischklößchen | € 5,50 |
| 1 Stück Weißwurst mit süßem Senf | € 2,80 |
| Bayerisches Käsebrett mit Radi und Radieserl | € 10,50 |

Weichandhof Brotzeitbrettl

mit Schinken, Kaminwurzeln, kaltem Braten, Emmentaler, Speck, Radi
bayrischem Obazi, Essiggurke, Butter und Treberbrot **pro Person € 13,10**

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Blattsalate in leichtem Kräuter- Senf- Dressing mit Kirschtomaten, Radi, Radieschen, Karotten und Sprossen | 5,90 € |
| Feldsalat mit Weichandhof Haselnuss-Dressing, Kirschtomaten und Kürbis-Streusel | 6,90 € |
| Sülze vom Spanferkelbäckchen in Apfelessig-Gelee mit Sellerie-Remoulade und Wurzelgemüse-Salat in Kräutermarinade | 10,20 € |
| Scheiben vom gebeizten Lachs an Apfel-Selleriesalat, mit weißem Balsamico und Wildkräutern | 13,00 € |
| Ziegenkäsescheiben in Pumpernickel-Kürbiskern-Mantel gebraten auf süß-saurem Kürbis mit Rucolasalat und Preiselbeer-Vinaigrette | 12,60 € |

Suppen

| | |
|---|--------|
| Kürbis-Ingwersuppe mit Chili-Vanille-Apfel und Kernöl | € 5,70 |
| Rinderbrühe mit Grießnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauch | 5,60 € |

Vegane Gerichte

| | |
|--|---------|
| Kürbis-Krautstudel mit Maronen-Tomaten-Kokos-Sauce und Blattsalaten in weißem Balsamicodressing | 12,80 € |
|--|---------|

Vegetarisch Gerichte

| | |
|---|---------|
| Allgäuer Kasspatzen mit Röstzwiebeln und gemischten Blattsalaten in Kräuter-Senf Dressing | 11,80 € |
| Dreierlei Knödl Spinat, Schwammerl-Semmel, Blumenkohl-Meerrettich auf Fass-Sauerkraut mit zerlassener Butter und Parmesanspäne | 14,50 € |

Nudeln

| | |
|--|---------|
| Kürbisravioli in Speck-Salbei-Butter mit Äpfeln, Maronen und Appenzeller Käse | 14,20 € |
|--|---------|

Fleischgerichte

| | |
|--|---------|
| Alpen-Burger vom bayrischen Rind 180g mit Bergkäse, Speck und Pommes frites | 11,50 € |
| Ausgelöstes Wiener Backhuhn knusprig gebacken auf Heu mit Kartoffel-Gurken-Salat und steirischem Kürbiskernöl | 12,30 € |
| Ofenfrischer Schweinskrustenbraten vom Strohschwein aus artgerechter Haltung mit Kartoffelknödel, Bratenjus und Speck-Krautsalat | 11,90 € |
| Portion resch gebratene bayrische Bauernente vom Lugeder Hof in Honig-Bier-Glasur mit Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut | 15,60 € |
| Wiener Kalbsschnitzel im Butterschmalz wellig gebraten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat | 20,50 € |
| Panierte Kalbsleberscheiben auf Südtiroler Apfel-Zwiebel-Sauce mit gebratenem Brokkoli und Gratinkartoffeln | 17,80 € |
| Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, Ratatouille-Gemüse und Bratkartoffeln | 19,80 € |
| Bison Steak aus der Hüfte, rosa gebraten, mit Rotwein-Schalotten-Sauce, Rahmwirsing und Kartoffelkrusteln | 26,50 € |
| 180g | 35,50 € |
| 250g | |
| Bisonfetzen mit pikanter Senfkruste an Knödel-Gröstel und Gurkensalat | 21,50 € |

Fischgerichte

| | |
|---|---------|
| Gebratenes Eglifilet in Orangen-Enzian-Sauce mit gebratenem Fenchelgemüse und Alpenkartoffeln | 20,10 € |
| Resch gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Speckchip und hausgemachtem Kartoffelpüree | 19,80 € |

Desserts

| | |
|--|--------|
| Weichandhof Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Burgenländer Zwetschgenröster | 9,80 € |
| Heiße Liebe 3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagrahm | 6,90 € |
| Hagebutten Tiramisu mit Toblerone Späne auf Beerengrütze und Apfelsorbet | 6,50 € |
| „Probierkücherl“ Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagrahm und cremigem Vanilleeis | 4,90 € |
| Marias Apfelstrudel, seit 1975 aus eigener Produktion mit Schlagrahm dazu cremiges Vanilleeis | 5,60 € |

Menü 1

Rinderbouillon mit Grießnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauch € 5,60

Duette von Spanferkelschulter und Bauernente
auf bayrischen Spitzkohl und handgedrehten Kartoffelknödeln € 19,80

Apfelkücherl und Marillenkücherl mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne € 4,80

Preis pro Person € 30,20

Menü 2

Passierte Graupensuppe mit Tiroler Speck € 5,80

Rosa geschmorter Kalbstafelspitz in Bierrahmsauce
mit Koriander-Karotten und Kartoffeltaler € 19,20

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne € 5,20

Preis pro Person € 30,20

Menü 3

Weichandhof Brotzeitbrettli am Tisch eingesetzt € 10,50

Filetpfanderl Weichandhof
mit Rind und Schwein auf Rahmschwammerl
hausgemachte Spätzle und Marktgemüse € 19,50

Bayrisch Creme mit Beerengrütze € 4,80

Preis pro Person € 34,80

Menü 4

Maronensuppe mit Prosecco
und geräucherter Entenbrust

€ 6,80

Rehgulasch mit Haselnuss-Spätzle
und sautierten Rosenkohlblättern

€ 18,60

oder

Resch gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut
und hausgemachtem Kartoffelpüree

€ 20,10

Tobleronemousse mit Orangenfilets
und Topfen-Espuma

€ 7,60

Pro Person € 34,50 mit Zander

Pro Person € 33,00 mit Rehgulasch

Menü 5

Lachscarpaccio mit Rucolasalat ,
Kürbisperlen und Meerrettichespuma

€ 12,80

Rinderbouillon mit Grießnockerl ,
und Gemüsestreifen

€ 5,60

Tournedo vom Rinderfilet rosa gebraten
auf Madeirajus
mit Rahmwirsing und Kartoffelkrusteln

€ 27,40

Hagebutten Tiramisu mit Toblerone Späne
auf Beerengrütze und Apfelsorbet

€ 6,50

Pro Person € 52,30

Zur Begrüßung

Winterlicher Empfang mit Glühwein und heißen Maronen
€ 5,80 pro Person

Weihnachts- Menü 1

Wildpflanzlerl an confierten Kübisspalten mit Cranberry-Chutney
und Feldsalat in Haselnuss Dressing € 8,70

Duett von rosa gebratenem Rindertournedo mit geschmorten Rinderbäckchen
auf glaciertem Spitzkohl und hausgemachten Kartoffelpüree € 18,30

Lebkuchenmousse auf Gewürzorgangen mit Pistazieneis € 6,80

Preis pro Person € 33,80

Weihnachtsmenü Menü 2

Maronensuppe mit geräucherten Entenbrustscheiben € 6,80

Rosa gebratener Hirschrücken in Preiselbeer-Sauce
mit Schwarzwurzel in Rahm und kleinen Haselnusssemmelknödel € 24,60

Weißes Mohnmousse mit Burgenländer Zwetschgenröster € 6,50

Preis pro Person € 37,90

Weihnachtsmenü Menü 3

Graved Lachsroschen auf Kürbis-Kartoffel-Rösti
mit Limetten Sauerrahm Dip und salzigen Maronenkrunch € 9,80

Apfel-Wirsingcremesuppe mit Speckkrusterl € 5,20

Portion Gänsebraten auf Ganserlsauce
mit zwei Knödel, Blaukraut und Maronen

Hausgemachter Birnenstrudel mit Zitronenglasur,
Cranberry und Walnusseis € 6,30

Preis pro Person € 40,50

Tisch-Büffet Hüttenschmaus

Weichandhof Brotzeitbrettl

Mit niedrig Temperatur gegarter Schweinebauch in Kümmeljus

Backhendl auf Heu

Gebratene Brezenknödel mit Lauch-Rahmgemüse

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut

dazu Kartoffel-Gurkensalat, Speck-Krautsalat

Koriander-Karotten, Apfelblaukraut, Kartoffelknödel, Bandnudeln

Im Weckglas serviert:

Bayrische Creme mit Fruchtmark, Kaffee Panna Cotta,

Topfenpalatschinken

Preis pro Person € 39,50

Tisch-Winterschmankerl- Büffet

Rosa Kalbstafelspitzscheibe mit Feldsalat, Radieschen und steirisches Kürbiskernöl

Wildpflanzlerl mit Cranberry - Chutney

Rucolafrischkäse, Kartoffelkäse

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Kürbiscremesuppe mit Chili-Vanilleapfel

Geschmortes Bürgermeisterstück vom Rind in Rotweinsauce

Hirschrücken mit Hagebuttensauce

Schupfnudeln mit Kürbis-Curry- Ragout

Welsfilet auf Lauchgemüse

dazu Butterspätzle, Vitaminkartoffeln,

Schwarzwurzelgemüse, Blaukraut, glaciierter Rosenkohl

Im Weckglas serviert:

Lebkuchenmousse mit Marzipanespuma

Zimtparfait mit Zwetschgenröster

Apfel - Vanille- Crumbel

Preis pro Person € 41,80

Bayerisches Buffet

Hausgemachte Bratensülze mit Sauce Tatar
Gekochter Schinken und Tiroler Speck mit Kren
Münchner Gemüsesticks mit Gurke, Sellerie, Radieschen,
Karotten, Chicoree und Joghurt-Kräuterdip
Fleischpfanzerl mit Estragon-Senfsauce
Geräucherte Forelle mit Rote Bete und Sahnemeerrettich

Kartoffel-Gurkensalat
Speck-Krautsalat
Bunte Blattsalate mit Tomate, Radi, Karotte und zweierlei Dressings
Nudelsalat mit Schinken und Ruccola

Knusprige Spanferkelschulter mit Jus
Bürgermeisterstück in Heu-Kräuter-Rub aus dem Smoker
Resch gebratenes Zanderfilet auf Lauch-Apfelgemüse

dazu
Kartoffelknödel, Spätzle, Butterkartoffeln,
Blaukraut, Bayrisch Kraut, Karottengemüse

Bayrisch Creme mit Beerengrütze
Ofenfrischer Apfelstrudel
Topfenmousse mit Mangoragout

Preis pro Person € 38,50

Weihnachtsbüffet

Wildpflanzerl mit Cranberry Chutney
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit confiertem Kürbis,
Radieschen und gehobeltem Parmesan
Schwarzgeräucherter Wacholderschinken mit gebraten Speck-Birnenspalten
Graved Lachs im Weckglas mit grünen Meerrettich-Espuma

Butter und Brotkorb

Waldorfsalat, Karotten-Orangensalat, bunte Blattsalate,
Tomaten, Gurken, Paprika
dazu:
Senf-Kräuterdressing, Haselnussdressing, Balsamicoessig und Olivenöl

Kürbiscremesuppe

Bauernente vom Lugeder-Geflügelhof in krosser Honig-Bierhaut und Sauce
Hirschragout mit Pilzen und Preiselbeeren
Rosa gebratenes Schweinfilet mit Pfefferrahmsauce
Gebratenes Seehechtfilet auf Apfel-Lauchgemüse

Kartoffelknödel, Butterspätzle, Risoleekartoffel,
Apfelblaukraut, Rahm-Schwarzwurzeln und Rosenkohl

Hausgemachter Birnenstudel mit Zitronenglasur
Lebkuchenmousse mit Mandarinen
Marillenkücherl in Zimtzucker

Preis pro Person € 39,80

Was Sie sonst noch wissen sollten...

| | |
|--|---|
| Standarddekoration | kostenfrei |
| Menükarten | € 3,50 pro Karte |
| Umbauarbeiten | je nach Veranstaltung |
| pro Mitarbeiter/Stunde | € 25,00 pro |
| Tellergeld für selbst mitgebrachten Kuchen | € 2,00 pro Person |
| Service ab 00.00 Uhr Mitarbeiter/Stunde | € 28,00 pro |
| Blumenschmuck und Dekoration | Sie suchen eine Dekorateurin mit einem Händchen für eine stilvolle Umrahmung? Fragen Sie nach, wir geben Ihnen Kontaktdaten. |
| Musik | Gerne geben wir Ihnen Kontaktdaten für DJ's und Bands |

Wichtige Hinweise & Informationen für Ihr Fest oder Veranstaltung im Weichandhof

1. Bankettvertrag

Der Weichandhof fasst alle besprochenen Punkte in Form einer Auftragsbestätigung zusammen. Wir bitten Sie, diese unterschrieben an den Weichandhof zurückzusenden. Diese Auftragsbestätigung ist für beide Seiten bindend.

2. Mitbringen von Speisen & Getränken

Wir bitten um Verständnis, dass das Mitbringen Speisen & Getränken nicht möglich ist.

3. Menü/ Büffets/ A la carte

- Menüs bieten wir Ihnen gerne ab einer Personenzahl von 15 Personen an
- Büffets ab einer Personenzahl von 30 Personen
- A la carte können Sie gerne mit bis maximal 20 Personen speisen
- Aus unserer kleinen Karte können Sie gerne bis maximal 30 Personen speisen

4. Speisenauswahl und -anzahl

Damit wir Ihnen die Speisen in bester Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Auswahl und die genaue Anzahl der Gäste, welche als Abrechnungsgrundlage dient, spätestens 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Wir möchten Sie bitten, für alle Gäste nur je eine Vorspeise und ein Dessert auszusuchen.

Bei den Hauptspeisen bieten wir Ihnen gerne an sich für zwei verschiedene Varianten zu entscheiden und uns vorab die Menge der gewünschten Hauptgänge zu melden. Am Tag der Veranstaltung kann der Gast nicht mehr a la Minute umbestellen.

4. Speisen- und Personenänderungen

Sollte die uns spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung vorliegende verbindliche Gästezahl um mehr als 10% von der ursprünglich vereinbarten Personenanzahl abweichen, so fallen Stornogebühren an.

Wir bitten um Verständnis, dass auch bestellte und am Veranstaltungstag nicht abgenommene Speisen von uns in Rechnung gestellt werden.

6. Extras/ Sonderwünsche

Extras wie Aufbaukosten, Blumen, Tischwäsche, Kerzenleuchter und Hausmeisterstunden usw. werden extra berechnet.

7. Rauchen

Alle Veranstaltungen sind grundsätzlich Nichtraucherveranstaltungen.

8. Ansprachen und Reden

Bei Menüs- Buffets müssen Ansprachen bzw. Aufführungen in Form eines Ablaufplanes zeitlich möglichst genau festgelegt sein. Dieser sollte uns 14 Tage vor der Veranstaltung schriftlich vorliegen.

Bei Spielen und Darbietungen Ihrer Gäste beachten Sie bitte, dass aufgrund unserer Räumlichkeiten jeglicher Gebrauch von offenen Flüssigkeiten (Wasser o.ä.) und offenes Feuer (Wunderkerzen, Tischfeuerwerke, Teelichter ohne Glas, Stumpenkerzen ohne Glasuntersetzer) nicht erlaubt ist. Schäden die dadurch entstehen gehen zu Ihren Lasten.

9. Bestuhlungsplan

Dieser wird individuell zusammen mit dem Veranstalter erstellt und ist nach Unterschrift für beide Seiten bindend.

10. Preise

Unsere Preise sind inklusive Bedingungsgeld und Mehrwertsteuer.

11. Änderungen

Abspraken, egal ob mündlich oder schriftlich, bedürfen der schriftlichen Bestätigung.

12. Haftung

Für Beschädigungen haftet der Veranstalter.

13. Sperrstunde

Bands und DJ dürfen aus Lärmschutzgründen bis max. bitte extra Absprechen (Hotel). Ab 22 Uhr müssen aus Lärmschutzgründen Fenster und Türen geschlossen sein.

14. AGBS

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Weichandhof.

15. Bankettmappenänderung

Wir weisen Sie darauf hin, dass unsere Bankettmappe ständig aktualisiert wird und Änderungen nicht ausgeschlossen sind. Die Preise in der Bankettvereinbarung sind nach Unterzeichnung verbindlich, weitere Änderungen unterliegen der schriftlichen Form. Mit dem Erscheinen dieser Bankettmappe sind alle bisherigen Menüvorschläge & Preise ungültig.