



Bankettmappe Frühjahr 2019 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



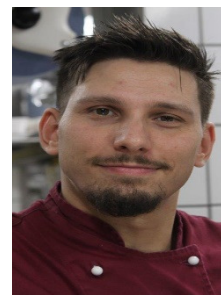
Wirt
Peter Kinner



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 geräucherter-Entenbrust 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, Radieserl und Weintrauben	€ 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	7,50 €
Gesmokte Rinderschulter vom Green Egg mit BBQ Sauce auf Gemüse-Wildkräuter-Salat in Himbeerdressing	13,20 €
Hausgeräuchertes Lachsforellenfilet mit Fenchel-Orangen-Salat und Sahne-Preiselbeeren	13,80 €
Ziegenkäse mit Honig gratiniert an Tomaten-Aprikosen-Chutney mit Spinatsalat und Malzbrotchip	13,50 €

Suppen

Spinatcremesuppe mit Speck-Kartoffel-Krusteln	5,90 €
Rinderbrühe mit kleinen Leberknödeln	5,70 €

Vegane Gerichte

Gebratene Graupenpflanzerl auf buntem Ofengemüse und Kräuterpesto	14,50 €
--	---------

Vegetarisch Gerichte

Allgäuer Kasspatzen mit Röstzwiebeln und gemischten Blattsalaten in Kräuter-Senf-Dressing	12,80 €
Dreierlei Knödel Spinat, Schwammerl-Semmel, Tomaten-Basilikum auf sautiertem Spitzkohl mit brauner Butter und Parmesan	14,80 €

Nudeln

Spinatravioli mit getrockneten Tomaten auf gebratenem Radicchio-Salat mit Parmesan in Butternage	14,20 €
---	---------

Fleischgerichte

Alpen-Burger vom bayrischen Rind 180g mit Bergkäse, Speck und Pommes frites	12,10 €
Ausgelöstes Wiener Backhuhn knusprig gebacken auf Heu mit Kartoffel-Gurken-Salat und steirischem Kürbiskernöl	12,50 €
Ofenfrischer Schweinskrustenbraten vom Strohschwein aus artgerechter Haltung mit Kartoffelknödeln, Bratenjus und Speck-Krautsalat	12,50 €
Portion resch gebratene bayrische Bauernente vom Lugeder Hof in Honig-Bier-Glasur mit Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut	15,90 €
Wiener Kalbsschnitzel in Butterschmalz wellig gebraten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat	20,50 €
Gebratene Kalbsleberscheiben auf Kirschsauce mit breiten Bohnen und Kartoffel-Zwiebel-Tarte	18,20 €
Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, Ratatouille-Gemüse und Bratkartoffeln	20,80 €
Mariniertes Spanferkelfilet auf Portweinsauce mit buntem Grillgemüse und Alpenkartoffeln	21,20 €
Gesmokter Jungrind-Tafelspitz vom Green Egg mit Tomaten-Gremolata, Portweinjus, Wirsinggemüse und Rosmarinkartoffeln	21,50 €

Fischgerichte

Gebratenes Bachforellenfilet mit Limetten-Pfeffer-Butter, jungem Spinat und Safranrisotto	19,20 €
Wiener Schnitzel vom Zander mit Kräuterpesto, glasierten Karotten und 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 €
Mango-Mascarpone-Schnitte auf Schokobiskuit mit Orangensorbet	7,20 €
„Probierkücherl“ Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagrahm und cremigem Vanilleeis	5,20 €
Marias Apfelstrudel, seit 1975 aus eigener Produktion mit Schlagrahm und cremigem Vanilleeis	6,50 €

Menü 1

Rinderbouillon mit Grießnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauch € 5,60

Duette von Spanferkelschulter und Bauernente
auf bayrischen Spitzkohl und handgedrehten Kartoffelknödeln € 20,10

Apfelkücherl und Marillenkücherl mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne € 5,20

Preis pro Person € 30,90

Menü 2

Passierte Graupensuppe mit Tiroler Speck € 5,80

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

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne € 6,50

Preis pro Person € 31,50

Menü 3

Weichandhof Brotzeitbrettl 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

Kartoffel-Lauchsuppe
mit geräucherter Entenbrust

€ 6,80

Geschmorte Ochsenbacken in Burgundersauce
mit glasierten Karotten und Serviettenknödel

€ 18,60

oder

Resch gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut
und hausgemachtem Kartoffelpüree

€ 20,10

Tobleronemousse mit Portwein-Zwetschgen
und Pistazieneis

€ 7,60

Pro Person € 34,50 mit Zander

Pro Person € 33,00 mit Ochsenbacken

Menü 5

Lachscarpaccio mit Rucolasalat ,
und Limettenvinaigrette

€ 12,80

Rinderbouillon mit Grießnockerl ,
und Gemüsestreifen

€ 5,60

Tournedo vom Rinderfilet rosa gebraten
auf Madeirajus
mit Rahmwirsing und Kartoffelkrusteln

€ 27,40

Mangomousse auf Schokobiskuit
und Orangensorbet

€ 7,20

Pro Person € 53,00 4-Gang Menü

Pro Person € 40,20 3-Gang Menü ohne Vorspeise

Menü zur Hl. Kommunion Konfirmation und Firmung 2019

Wir decken die Tische mit hauseigener cremefarbener Tischwäsche ein
und drucken Menükarten für Sie

Menü 1

Spargelcremesuppe mit gegrilltem Spargel

Saltimbocca vom Schweinefilet rosa gebraten auf Marsalajus
mit Mai-Wirsing in Rahm und Kartoffelgnocchi

oder

Lachs im Sesammantel auf Orangen-Pfefferbutter
mit Mai-Wirsing in Rahm und Kartoffelgnocchi

Erdbeer-Tiramisu auf Beerenragout

Pro Person € 28,00 mit Fleisch

Pro Person € 31,00 mit Fisch

Menü 2

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfcreme und Kartoffelcrêpe
auf buntem Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette

Tafelspitzbrühe mit
Bärlauch-Grießnockerl und Gemüsestreifen

Rinderfilet rosa gebraten mit Portweinjus,
buntem Spargelragout und Kartoffelgratin
oder

Resch gebratener Zander mit Chardonnayschaum
buntem Spargelragout und Kartoffelgratin

Erdbeer-Tiramisu auf Beerenragout

Pro Person € 52,70 mit Fleisch

Pro Person € 42,20 mit Fisch

Menü auch als 3-Gang Menü wählbar

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, Spätzle

Im Weckglas serviert:
Bayrische Creme mit Fruchtmark, Kaffee Panna Cotta,
Schokomousse mit Mandelkrokant

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
Lachsforellenfilet auf Lauchgemüse

dazu Butterspätzle, Vitaminkartoffeln,
Schwarzwurzelgemüse, Blaukraut, glacierte 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
Obazda mit blauen Zwiebelringen
Fleischpflanzerl mit Kräutersenf
Geräucherte Forelle mit Rote Bete und Sahnemeerrettich

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

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

Dazu servieren wir:
Kartoffelknödel, Spätzle, Butterkartoffeln,
Blaukraut, Bayrisch Kraut, Karottengemüse

Bayrisch Creme mit Beerengrütze
Ofenfrischer Apfelstrudel
Topfenmousse mit Mangoragout

Preis pro Person € 38,50

Italienisches Buffet

Antipasti vom Grill mit frischen Kräutern, Olivenöl und dunklem Balsamico
Mozzarella Caprese - Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Vitello tonnato - Kalbfleischscheiben in Thunfischmayonnaise mit Kapern
Prosciutto e melone - Parmaschinken und Honigmelone
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

dazu servieren wir:
ofenfrisches Malzbaguette
helles Baguette
Butter

Minestrone - italienische Gemüsesuppe

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Portweinjus
Hähnchenbrustfilet in Käse-Ei-Hülle auf Tomatensauce
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit frischen Kräutern und Zitronen-Buttersauce

dazu servieren wir:
getrüffelte Kartoffelgnocchi mit mariniertem Rucola
Rosmarinkartoffeln
Spinatravioli in Butterfond
tomatisiertes mediterranes Gemüse
Lauchgemüse in Rahm
gebratene Artischocken

Tiramisu
Mandel-Panna Cotta mit Fruchtsauce
Toskanischer Pudding mit Orangensalat

Preis pro Person € 40,00
Preis ohne Suppe pro Person € 34,00

Was Sie sonst noch wissen sollten...

Standarddekoration	kostenfrei
Menükarten	€ 3,50 pro Karte
Umbauarbeiten pro Mitarbeiter/Stunde	je nach Veranstaltung € 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- Büffets 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.