



## Bankettmappe Sommer 2022 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	€ 1,50
Butterbrezn	€ 2,90
Butterbrezn mit Schnittlauch	€ 3,30
Breze mit Rucola-Frischkäse	€ 3,90
Breze mit Obazda	€ 3,90

## **Canapés auf Baguettscheiben**

(ab 10 Stück je Sorte)

... mit Graved Lachs, Sahnemeerrettich und Dill	€ 4,50
... mit fein geschnitten Parmaschinken und Melone	€ 4,50
... mit Obazda und blauen Zwiebelringen	€ 4,30
... mit Räucherforellenfilet mit Kräuterfrischkäse	€ 4,50
... mit schwarzgeräuchertem Schinken auf Apfel-Lauch	€ 4,20
... mit geräucherter-Entenbrust und gebratener Zucchini	€ 4,50

## **Obstplatte**

für 5 Personen	€ 38,00
für 10 Personen	€ 71,00
für 15 Personen	€ 88,00

## **Spießchen**

(ab 10 Stück je Sorte)

mit Cocktailtomaten, Baby-Mozzarella und Basilikum	€ 3,10
mit Emmentaler und Weintrauben	€ 3,10
mit Fleischpflanzerl und Cornichons	€ 3,10
mit Backhuhn-Praline und Radieschen	€ 3,40
mit Mediterranem gebratenen Gemüse	€ 3,10
mit Graved Lachs im Crêpe-Mantel	€ 4,50

## **Flying Buffet**

(ab 15 Stück je Sorte)

Rosa gebratenes Schweinefilet auf Ratatouille	€ 6,10
Mini Backhuhn auf Kartoffel-Gurken-Salat	€ 5,10
Lachspraline auf Rahm-Lauchgemüse	€ 6,10
Gebackener Mozzarella auf Salatbeet und Basilikumpesto	€ 5,10
Roastbeef auf Kartoffel-Rosmarin gratin	€ 6,10
Mini Kokos-Curry-Gemüse	€ 5,10

## **Variation an Brotaufstrichen**

Bayrischer Obazda mit blauen Zwiebeln  
Griebenschmalz mit Röstzwiebeln  
Rucola- Frischkäse mit Radieschenstreifen  
Kartoffelkäse mit Kernöl  
Aprikosen-Tomaten-Salsa mit Minze

Dreier-Variation € 6,90 pro Variation  
dazu servieren wir ofenfrisches Treberbrot

### Gedeck:

Brot und Butter  
€ 4,50 pro Person

Breze, Brot und Butter  
€ 4,90 pro Person

## **Mitternachtschmankele**

(Preis pro Person)

Pikante Gulaschsuppe mit Treberbrot	€ 8,10
Bürgerliche Kartoffelsuppe mit Speck- Petersilien-Pesto	€ 8,10
1 Stück Weißwurst mit süßem Senf	€ 4,10
Bayrisches Käsebrett mit Radieserl, Weintrauben und Feigensenf	€ 16,80

### **Weichandhof Brotzeitbrettl**

mit Schinken, Kaminwurzeln, kaltem Braten, Emmentaler, Speck, Radi  
bayrischem Obazi, Essigurke, Butter und Treberbrot **pro Person € 16,80**

## Menü 1

Rinderbouillon mit Grießnockerl, Gemüserauten und Schnittlauch € 6,80

\*\*\*

Duette von Spanferkelschulter und Bauernente  
auf getrüffeltem Spitzkohl und handgedrehten Kartoffelknödeln € 23,80

\*\*\*

Apfelkücherl und Marillenkücherl mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne € 7,20

**Preis pro Person € 37,80**

## Menü 2

Spinatcremesuppe mit Speckkrusteln € 6,80

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Marsalasauc  
mit rotem Zwiebelconfit, grünem Spargel  
und Kartoffel-Selleriepüree € 23,60

\*\*\*

Mini-Apfelstrudel mit kleinem Obstsalat, Vanilleeiscreme  
und Schlagsahne € 6,80

**Preis pro Person € 37,20**

## Menü 3

Weichandhof Brotzeitbrettl am Tisch eingesetzt € 11,90

\*\*\*

Filetpfanderl Weichandhof  
mit Rind und Schwein auf Rahmschwammerl  
hausgemachte Spätzle und Marktgemüse € 25,90

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Beerengrütze € 5,80  
(im Glas)

**Preis pro Person € 43,60**

## Menü 4

Karotten-Ingwersuppe mit Apfel-Chutney und Zitronengras € 6,80

\*\*\*\*\*

Saltimbocca vom Schweinefilet rosa gebraten auf Marsalajus  
mit Wirsing und Kartoffelgratin € 22,80

\*\*\*\*\*

Mascarponecreme auf Beerengrütze € 7,20

Pro Person € 36,70

## Menü 5

Kartoffel-Lauchsuppe  
mit geräucherter Entenbrust

€ 7,80

\*\*\*\*\*

Geschmorte Ochsbacken in Burgundersauce  
mit glasierten Karotten und Mini-Serviettenknödel

€ 22,50

\*\*\*\*\*

Tobleronemousse mit Himbeerragout  
und Pistazieneis

€ 7,60

**Pro Person € 37,90**

## Menü 6

Lachscarpaccio mit Rucolasalat  
und Limettenvinaigrette  
€ 14,10

\*\*\*\*\*

Tomatenessenz  
mit Topfen-Basilikum-Nockerl  
6,80 €

\*\*\*\*\*

Medaillons vom Rinderfilet  
auf Madeirajus  
mit buntem Gemüse und Kartoffel-Rosmarin-Gratin  
€ 37,00

\*\*\*\*\*

Topfen-Vanilleschaum  
mit marinierten Erdbeeren  
7,50 €

**Pro Person € 65,40 4-Gang Menü**

**Pro Person € 51,30 3-Gang Menü ohne Vorspeise**

**Menü 7**  
**Wahlmenü**

Rinderkraftbrühe  
mit Pfannkuchenstreifen  
€ 6,80

\*\*\*\*\*

Gebratene Maispoularde in Kirsch-Portweinsauce  
auf Apfel-Blattspinat und Kartoffelgnocchi  
€ 22,50

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Chardonnayschaum  
mit Apfel-Blattspinat und Kartoffelgnocchi  
€ 24,80

\*\*\*\*\*

Probierkücherl  
Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagrahm  
und cremigem Vanilleeis  
7,20 €

**Pro Person € 36,50 mit Fleisch**

**Pro Person € 38,80 mit Fisch**

# Menü zur Hl. Kommunion Konfirmation und Firmung 2022

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

## Menü 1

Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengrasschaum

\*\*\*\*\*

Rosa gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein auf Portweinjus  
mit Rahmwirsing und Kartoffel-Majoran-Krapfen  
oder

Gebratenes Lachssteak auf Orangen-Pfefferbutter  
mit Rahmwirsing und Kartoffel-Majoran-Krapfen

\*\*\*\*\*

Mango-Mascarpone-Mousse auf Schokoladen-Biskuit  
mit Erdbeersalat und Pistazieneis

**Pro Person € 36,60 mit Fleisch**

**Pro Person € 38,60 mit Fisch**

## Menü 2

Gebeizter Lachs mit Dill-Senfcreme , Kartoffel-Kräuter-Pancake,  
und buntem Salatbouquet mit Himbeer-Dressing

\*\*\*\*\*

Weißer Tomatensuppe mit Basilikumöl

\*\*\*\*\*

Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten mit Madeirasauce,  
Ratatouillegemüse und Kartoffel-Rosmaringratin  
oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce  
Ratatouillegemüse und Kartoffel-Rosmaringratin

\*\*\*\*\*

Mango-Mascarpone-Mousse auf Schokoladen-Biskuit  
mit Erdbeersalat und Pistazieneis

**Pro Person € 64,30 mit Fleisch**

**Pro Person € 53,30 mit Fisch**

**Menü auch als 3-Gang Menü wählbar**



## Tisch-Büffet Hüttenschmaus

Weichandhof Brotzeitbrettli

\*\*\*

Schweinskrustenbraten vom Strohschwein  
Backhendl auf Heu  
Kasspatzen mit Röstzwiebeln  
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut

dazu Kartoffel-Gurkensalat, Krautsalat  
Koriander-Karotten, Apfelblaukraut, Kartoffelknödel, Semmelknödel

\*\*\*

Im Weckglas serviert:

Bayrische Creme mit Fruchtmark, Kaffee Panna Cotta,  
Schokomousse mit Mandelkrokant

**Preis pro Person € 42,50**

## Tisch-Schmankerl- Büffet

Rosa Kalbstafelspitzscheibe mit Feldsalat, Radieschen und steirisches Kürbiskernöl  
Vegane Paprika-Pflanzerl mit Sauerrahm-Dip  
Rucolafrischkäse, Kartoffelkäse  
Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Spinatcremesuppe mit Speckkrusteln

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbacken  
Hirschrücken mit Kirsch-Wacholderrahmsauce  
Forellenfilet auf Lauchgemüse

dazu Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln,  
Kartoffelgnocchi, Blaukraut, Wirsing,  
gegrilltes Artischocken-Tomaten-Gemüse

\*\*\*

Im Weckglas serviert:

Schokoladen-Orangenmousse  
Mandel-Panna Cotta mit Himbeerspiegel  
Nuss-Birnenstrudel mit Vanillesauce

**Preis pro Person € 48,80**

## Bayerisches Buffet

Gekochter Schinken und Tiroler Speck mit Kren  
Obazda mit blauen Zwiebelringen  
Fleischpflanzerl mit Kräutersenf  
Wurstsalat mit Radieschen, Essiggurken und roten Zwiebeln  
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und kleinem Reiberdatschi

\*\*\*

Kartoffel-Gurkensalat  
Speck-Krautsalat  
Radisalat, Karottensalat

\*\*\*

Knusprige Spanferkelschulter mit Jus  
Bayerische Ente vom Lugeder Hof  
Resch gebratenes Zanderfilet auf Lauch-Apfelgemüse

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

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Beerengrütze  
Ofenfrischer Mini-Apfelstrudel  
Topfenmousse mit Mangoragout

**Preis pro Person € 45,50**

## 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  
Cassata auf Cannoli mit Zitronen-Quarkfüllung und Pistazien

**Preis pro Person € 48,50**  
**Preis ohne Suppe pro Person € 42,50**

### Was Sie sonst noch wissen sollten...

Standarddekoration	kostenfrei
Menükarten	€ 3,50 pro Karte
Umbauarbeiten pro Mitarbeiter/Stunde	je nach Veranstaltung € 28,00 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.