



Bankettmappe Frühjahr 2024 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	€ 2,00
Butterbrezn	€ 3,70
Butterbrezn mit Schnittlauch	€ 3,90
Breze mit Rucola-Frischkäse	€ 4,80
Breze mit Obazda	€ 4,80

Canapés auf Baguettscheiben

(ab 10 Stück je Sorte)

... mit Graved Lachs, Sahnemeerrettich und Dill	€ 5,30
... mit fein geschnitten Parmaschinken und Melone	€ 5,30
... mit Obazda und blauen Zwiebelringen	€ 5,10
... mit Räucherforellenfilet mit Kräuterfrischkäse	€ 5,30
... mit schwarzgeräuchertem Schinken auf Apfel-Lauch	€ 5,20
... mit Kalbstafelspitz mit Remouladensauce	€ 5,80

Obstplatte

für 5 Personen	€ 45,00
für 10 Personen	€ 78,80
für 15 Personen	€ 99,80

Spießchen

(ab 10 Stück je Sorte)

mit Cocktailtomaten, Baby-Mozzarella und Basilikum	€ 3,90
mit Emmentaler und Weintrauben	€ 3,90
mit Parmaschinken und Melone	€ 4,90
mit Backhuhn-Praline und Radieschen	€ 4,30
mit Mediterranem gebratenen Gemüse	€ 3,90
mit Graved Lachs im Crêpe-Mantel	€ 5,20

Flipping Buffet

(ab 15 Stück je Sorte im Glas serviert)

Rosa gebratenes Schweinefilet auf Ratatouille	€ 6,90
Mini Backhuhn auf Kartoffel-Gurken-Salat	€ 5,90
Lachspraline auf Rahm-Lauchgemüse	€ 6,90
Gebackener Mozzarella auf Salatbeet und Basilikumpesto	€ 6,40
Roastbeef auf Kartoffel-Rosmarinratin	€ 7,20
Mini Kokos-Curry-Gemüse	€ 6,20

Variation an Brotaufstrichen

Zweierlei Obazda (bayrischer und weißer) mit blauen Zwiebeln

Griebenschmalz mit Röstzwiebeln

Rucola- Frischkäse mit Radieschenstreifen

Kartoffelkäse mit Kernöl

Pikantes Tomaten-Himbeer-Chutney

Dreier-Variation € 10,90 pro Variation
dazu servieren wir ofenfrisches Treberbrot

Gedeck:

Brot und Butter

€ 6,80 pro Person

Breze, Brot und Butter

€ 7,20 pro Person

Mitternachtschmankerl

(Preis pro Person)

Pikante Gulaschsuppe mit Treberbrot	€ 8,90
Bürgerliche Kartoffelsuppe mit Speck- Petersilien-Pesto	€ 8,70
1 Stück Weißwurst mit süßem Senf	€ 4,80
Bayerisches Käsebrett mit Radieserl, Weintrauben und Feigensenf	€ 17,90

Weichandhof Brotzeitbrettl

mit Schinken, Kaminwurzeln, kaltem Braten, Emmentaler, Speck, Radi bayrischem Obazi, Essiggurke, Butter und Treberbrot **pro Person € 18,50**

Menü 1

Rinderbouillon mit Steinpilz-Kräuterbrätstrudel, Gemüsestreifen
und Schnittlauch € 7,80

Duette von Spanferkelschulter und Bauernente
auf bayrischen Spitzkohl und handgedrehten Kartoffelknödeln € 26,50

Apfelkücherl und Marillenkücherl mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne € 9,90

Preis pro Person € 44,20

Menü 2

Gebratenes Saiblingsfilet auf Kräuterrisotto
mit Safranschaum und Kürbis-Chutney € 15,40

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Marsalasauce
mit rotem Zwiebelconfit, Rahmwirsing
und Kartoffeltaler € 24,20

Zwetschgen-Nougat-Strudel mit Haselnuss-Liköreis € 8,50

Preis pro Person € 48,10

Menü 3

Weichandhof Brotzeitbrettl am Tisch eingesetzt € 12,80

Filetpfanderl Weichandhof
mit Rind und Schwein auf Rahmschwammerl
hausgemachte Spätzle und Marktgemüse € 23,50

Bayrisch Creme mit Beerengrütze € 6,50
(im Glas)

Preis pro Person € 42,80

Menü 4

Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengrasschaum € 7,80

Saltimbocca vom Schweinefilet rosa gebraten auf Marsalajus
mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin € 22,50

Mascarpone-Vanillecreme auf Mango-Chutney und Kürbiskrokant € 8,50

Pro Person € 38,80

Menü 5

Kartoffelcremesuppe
mit Majoran und Speck-Chip

€ 7,80

Geschmorte Ochsenbacken in Burgundersauce
mit glasierten Karotten und Serviettenknödel

€ 23,50

Tobleronemousse mit Portwein-Zwetschgen
und Pistazieneis

€ 8,50

Pro Person € 39,80

Menü 6

Rote Bete-Carpaccio mit Meerrettichdressing,
Ziegenfrischkäse und gerösteten Walnüssen
€ 14,50

Petersilienwurzelcremesuppe
mit Chips
€ 7,80

Medaillons vom Rinderfilet
auf Madeirajus mit Zwiebelconfit,
buntem Gemüse und Kartoffel-Rosmarinkrusteln
€ 36,80

oder

Gebratener Wolfsbarsch mit Zitronenbutter
buntem Gemüse und Kartoffel-Rosmarinkrusteln
€ 23,40

Schokoladen-Orangenmousse mit Himbeersorbet
und Mandel-Crunch
8,50 €

Pro Person € 67,50 4-Gang Menü mit Fleisch
Pro Person € 54,10 4-Gang Menü mit Fisch

Pro Person € 53,00 als 3-Gang Menü Fleisch ohne Vorspeise
Pro Person € 39,60 als 3-Gang Menü Fisch ohne Vorspeise

Menü 7
Wahlmenü

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen
€ 7,80

Gebratene Maispoularde in Rosmarinsauce
mit Ratatouillegemüse und Kartoffel-Erbsenpüree
€ 21,90

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Chardonnayschaum
mit Ratatouillegemüse und Kartoffel-Erbsenpüree
€ 23,20

Probierkücherl
Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagrahm
und cremigem Vanilleeis
8,50 €

Pro Person € 38,20 mit Fleisch

Pro Person € 39,50 mit Fisch

Menü 8

Konfierte Entenbrust an winterlichen Blattsalaten
mit Brombeer-Dressing und Orangenwürfel € 15,90

Duett von rosa gebratenem Rindertournedo mit geschmorten Rinderbäckchen
auf glaciertem Karottengemüse
und hausgemachtem getrüffeltem Kartoffelpüree € 25,70

Weißes Mohnmousse mit Burgenländer Zwetschgenröster
und Pistazieneis € 8,50

Preis pro Person € 50,10

Menü 9

Tatar von Lachs und Zander mit Gurken-Sellerie-Salat,
Sauerrahm und geröstetem Tramezzini € 14,70

Kartoffelcremesuppe mit Kräutersaitlingen € 8,20

Rosa gebratener Hirschrücken in Preiselbeer-Sauce
mit Kürbisgemüse und Butterspätzle € 36,80

Mango-Mascarponecreme mit Pistazien,
Cassissorbet und weißem Schokoladenpesto € 8,50

Preis pro Person € 68,20

Tisch-Büffet Hüttenschmaus

Weichandhof Brotzeitbrettl

Schweinskrustenbraten vom Strohschwein
Backhendl auf Heu
Gebratene Brezenknödel mit Lauch-Rahmgemüse
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
Kürbisravioli

dazu Kartoffel-Gurkensalat, Krautsalat
glacierte Karotten, Apfelblaukraut, Kartoffelknödel, Spätzle

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

Preis pro Person € 47,90

Tisch-Schmankerl- Büffet

Rosa Kalbstafelspitzscheibe mit Feldsalat, Radieschen und steirisches Kürbiskernöl
Gegrilltes mariniertes Gemüse mit gerösteten Pinienkernen
Rucolafrischkäse, Kartoffelkäse
Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

Kürbiscremesuppe mit süß-saurem Kürbis

Geschmorte Ochsenbacken
Hirschrücken mit Wacholderrahmsauce
Kartoffelgnocchi
Forellenfilet auf Lauchgemüse

dazu Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln,
Schwarzwurzelgemüse, Blaukraut, glacierte Bohnen

Im Weckglas serviert:
Lebkuchenmousse mit Marzipanespuma
Zimtparfait mit Zwetschgenröster
Apfel - Vanille- Crumbel mit Vanilleeis

Preis pro Person € 57,10

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
Radisalat, Karottensalat

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

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

Bayrisch Creme mit Beerengrütze
Ofenfrischer Apfelstrudel
Topfenmousse mit Mangoragout

Preis pro Person € 48,20

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
Cannoli Siciliana (gefüllt mit Ricotta und Zimt)

Preis pro Person € 49,50
Preis ohne Suppe pro Person € 42,50

Was Sie sonst noch wissen sollten...

Aufgrund der derzeit stetig steigenden und unkalkulierbaren Einkaufspreise sind alle genannten Preise unter Vorbehalt.

Eventuelle Preissteigerungen müssen wir uns leider vorbehalten.

Zudem kann es zu unvorhersehbaren, kurzfristigen Lieferengpässen von Lebensmitteln kommen.

Wir bitten dies zu beachten und bedanken uns für Ihr Verständnis.

Standarddekoration	kostenfrei
Menükarten	€ 3,50 pro Karte
Umbauarbeiten pro Mitarbeiter/Stunde	je nach Veranstaltung € 38,00 pro
Tellergeld für selbst mitgebrachten Kuchen	€ 3,00 pro Person
Service ab 00.00 Uhr Mitarbeiter/Stunde	€ 38,00 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

Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen. Der Rechnungsstellung legen wir die Personenzahl zugrunde, die uns bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn genannt wird. Der Auftraggeber haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für nicht erschienene Gäste wird der vereinbarte Preis berechnet. Zusätzliche Gäste können zurückgewiesen werden. Andernfalls wird für sie jeweils in Höhe des vereinbarten Preises für die anderen Gäste eine zusätzliche Zahlung fällig.

Bei einer Absage der Veranstaltung durch Gesetz oder Verordnung ist die Stornierung der Veranstaltung kostenlos.

Bei einer Absage Ihrerseits ist eine kostenlose Stornierung bis zu 7 Tage vorher möglich. Ab dem 6. Tag berechnen wir den zu erwartenden Umsatz an Speisen/Menü/Buffer.

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

Absprachen, 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.