



## Bankettmappe Herbst Winter 2024 U 2025 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  
Michael Öchsle

# **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	€ 5,00
... mit fein geschnitten Parmaschinken und Melone	€ 5,00
... mit Obazda und blauen Zwiebelringen	€ 4,50
... mit Räucherforellenfilet mit Kaviarcreme	€ 5,00
... mit schwarzgeräuchertem Honigschinken auf Apfel-Lauch	€ 5,00
... mit Kalbstafelspitz mit Remouladensauce	€ 5,00
... mit Avocado-Chilicreme (vegan)	€ 4,50
... mit Ziegenkäsecreme und Oliven	€ 4,50
... mit Bruschetta	€ 5,00

## **Spießchen**

(ab 10 Stück je Sorte)

mit Cocktailtomaten, Baby-Mozzarella und Basilikum	€ 4,50
mit Emmentaler und Weintrauben	€ 4,50
mit Parmaschinken und Melone	€ 5,00
mit Backhuhn-Praline und Radieschen	€ 5,00
mit Mediterranem gebratenen Gemüse	€ 4,00
mit Graved Lachs mit Silberzwiebel	€ 5,00
Chicoreeblatt mit hausgemachtem Ratatouille und kandierten Walnüssen	€ 4,00

## Variation an Brotaufstrichen

Bayerischer Obazda mit blauen Zwiebeln  
Griebenschmalz mit Röstzwiebeln  
Rucola- Frischkäse mit Radieschenstreifen  
Grobes Forellenmousse mit Gurken und Zwiebeln  
Sonnengetrocknete Tomaten (vegan)  
Avocado-Chilicreme (vegan)

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

### Gedeck:

Brot und Butter  
€ 6,80 pro Person

Breze, Brot und Butter  
€ 7,20 pro Person

## Mitternachtschmankerl

(Preis pro Person)

Pikante Gulaschsuppe mit Malzbaguette	€ 8,90
Altbayrische Kartoffelsuppe mit Meerrettich und Röstzwiebeln	€ 8,70
1 Stück Weißwurst mit süßem Senf	€ 4,80
Internationales Käsebrett mit Erdbeeren, Weintrauben und Feigensenf	€ 23,50

### **Weichandhof Brotzeitbrettl**

mit Schinken, Kaminwurzeln, rotem Pressack, Bergkäse, Südtiroler Speck, Radi  
bayrischem Obazi, Essiggurke, Butter und Malzbaguette **pro Person** € 19,80

## **Menü 1**

Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultaschen, Gemüsestreifen  
und Schnittlauch € 7,80

\*\*\*

Duett von Schweinebraten und Bauernente  
auf bayrischen Spitzkohl und handgedrehten Kartoffelknödeln € 27,80

\*\*\*

Apfelkücherl und Marillenkücherl  
mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne € 9,90

**Preis pro Person € 45,50**

## **Menü 2**

Confiertes Saiblingsfilet auf Kürbis-Chutney  
mit Saiblingskaviar und Salatbouquet vom Keltenhof € 16,90

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Marsalasaucе  
mit rotem Zwiebelconfit, Topinambur in Rahm  
und Petersilienkartoffeln € 27,90

\*\*\*

Hausgemachte Topfenknödel mit Butterbrösel und Burgenländer  
Zwetschgenröster € 9,80

**Preis pro Person € 54,60**

## **Menü 3**

Weichandhof Brotzeitbrettl am Tisch eingesetzt € 13,90

\*\*\*

Filetpfanderl Weichandhof  
mit Rind und Schwein auf cremiger Senfkörnersauce  
mit Ofengemüse und hausgemachte Spätzle € 27,50

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Beerengrütze € 7,50  
(im Glas)

**Preis pro Person € 48,90**

### **Menü 4**

Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengrasschaum € 8,50

\*\*\*\*\*

Saltimbocca vom Schweinefilet rosa gebraten auf Marsalajus  
mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin € 26,50

\*\*\*\*\*

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

**Pro Person € 43,50**

### **Menü 5**

Kartoffelcremesuppe  
mit Majoran und Speck-Chip € 8,50

\*\*\*\*\*

Geschmorte Ochsbacken in Burgundersauce  
mit glasierten Karotten und Serviettenknödel € 25,50

\*\*\*\*\*

Tobleronemousse mit Portwein-Zwetschgen  
und Butterkekseis € 8,50

**Pro Person € 42,50**

### **Menü 6**

Rinderkraftbrühe  
mit Pfannkuchenstreifen € 7,80

\*\*\*\*\*

Gebratene Maispoularde in Rosmarinsauce  
mit Ratatouillegemüse und Kartoffel-Pastinakenpüree € 23,90

\*\*\*\*\*

Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagrahm  
und cremigem Vanilleeis 9,90 €

**Pro Person € 41,60**

## Zur Begrüßung

Winterlicher Empfang mit Glühwein und heißen Maronen  
€ 8,50 pro Person

## Weihnachts- Menü 1

Rote-Bete-Carpaccio mit Kräutervinaigrette,  
Blattsalaten und kandierten Walnüssen € 15,90

\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Schalottensauce  
mit Rahmwirsing und Kartoffel-Rosmarin-Krapfen € 38,50

\*\*\*

Lebkuchenmousse auf Gewürzorange mit Sauerrahmeis € 8,50

**Preis pro Person € 62,90**

## Weihnachtsmenü Menü 2

Maronensuppe mit Mandelschaum und Weinbrand € 7,80

\*\*\*

Rosa gebratener Hirschrücken in Preiselbeerjus  
mit Rahmwirsing und frittierten Maisplätzchen € 36,80

\*\*\*

Pistazien Cheesecake auf Heidelbeer-Lorbeerragout  
im Willi-Becher serviert € 9,50

**Preis pro Person € 53,80**

## Weihnachtsmenü Menü 3

Topinamburcremesuppe mit Rotweinessenz  
und Hirschrückenstreifen € 8,90

\*\*\*

Portion Ente vom Wichmann mit Naturjus,  
hausgemachtem Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel € 21,90

\*\*\*

Amaretto-Bayrisch Crème mit Lorbeer-Heidelbeerragout € 9,20

**Preis pro Person € 40,00**

## Tisch-Büffet Hüttenschmaus

Weichandhof Brotzeitbrettl

\*\*\*

Im Reindl

Schweinskrustenbraten vom Strohschwein  
Wiener Backhendl  
Gebratenes Saiblingsfilet  
Hausgemachte Maultaschen (vegetarisch und vegan)

Kartoffel-Gurkensalat, Krautsalat  
Rahmwirsing, Kartoffelknödel, Rotwein-Risotto

\*\*\*

Im Weckglas:

Bayrische Creme mit Fruchtmark  
Mango-Panna Cotta  
Schokomousse mit Mandelkrokant

Preis pro Person € 55,00

## Tisch-Schmankerl- Büffet

Weichandhof Brotzeitbrettl

\*\*\*

Im Reindl:

Wiener Kalbsschnitzel  
Zwiebelrostbraten  
Knusprige Ente  
Kässpatzen

Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelknödel  
Ofengemüse, Blaukraut

\*\*\*

Weichandhof Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rum-Rosinen  
mit Burgenländer Zwetschgenröster, rustikalem Apfelmus und Preiselbeeren

Preis pro Person € 65,50

## Bayerisches Buffet

Hausgemachte Tafelsülze mit Zwiebelringen  
Gekochter Schinken und Tiroler Speck mit Kren  
Obazda mit blauen Zwiebelringen  
Fleischpflanzerl mit Kräutersenf  
Grobes Forellenmousse auf Rote-Bete-Carpaccio

\*\*\*

Knusprige Spanferkelschulter mit Jus  
Bayerische Ente vom Wichmann  
Resch gebratenes Saiblingsfilet  
Hausgemachte Maultaschen (vegetarisch und vegan)

Dazu servieren wir:  
Kartoffelknödel, Petersilienkartoffeln,  
Blaukraut, Rahmwirsing

Kartoffel-Gurkensalat  
Krautsalat  
Radisalat, Karottensalat

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Beerengrütze  
Ofenfrischer Apfelstrudel  
Hausgemachte Topfenknödel mit Butterbrösel

**Preis pro Person € 52,50**



## Mediterranes 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 Dressing

dazu servieren wir:  
ofenfrisches Malzbaguette  
helles Baguette

\*\*\*

Minestrone - italienische Gemüsesuppe

\*\*\*

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

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

\*\*\*

Tiramisu  
Mandel-Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Lauwarmer Schokoladenkuchen

**Preis pro Person € 53,50**  
**Preis ohne Suppe pro Person € 45,00**

## 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 23.00 Uhr	€ 38,00 / Mitarbeiter/Stunde
Blumenschmuck und Dekoration	Sie suchen eine Dekorateurin mit einem Händchen für eine stilvolle Umrahmung? Fragen Sie nach, wir geben Ihnen gerne Kontaktdaten
Musik	Gerne geben wir Ihnen Kontaktdaten für DJ's und Bands

## Wichtige Hinweise & Informationen für Ihre 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 15 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.

Gerne können Sie bei uns regulär bis 23:00 Uhr feiern. Eine Verlängerung ist bis max. 02:00 Uhr möglich. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir ab 23:00 Uhr einen Nachtzuschlag berechnen in Höhe von € 38,- pro Kellner, pro Stunde.

## 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.