

Bankett und Veranstaltungsmappe

Stand 2011



Lieber Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Auf den folgenden Seiten informieren wir Sie über die vielfältigen Möglichkeiten, die unser Haus Ihnen bietet und die Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg werden lassen.

Gerne unterstützen wir Sie kompetent bei der Planung und Durchführung Ihres Events oder Ihrer privaten Festlichkeit.

Sie als unser Gast verdienen den besten Service den wir Ihnen bieten können.

Unser Haus bietet Ihnen die Möglichkeit Feierlichkeiten bis zu 60 Personen abzuhalten.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bald bei uns begrüßen zu dürfen und sagen schon heute: ***Herzlich Willkommen!***

Ihr
Gasthof Lindenmeir,
Iris Lindenmeir



*Kein Genuß ist vergänglich,
denn die Erinnerung bleibt.*

Aperitif

Kir Royal	0,1l	3,00 €
Sherry Sandeman	5 cl	2,30 €
Prisecco Alkoholfreier Sekt „Weinmanufaktur Jörg Geiger“	0,1l	2,20 €
Rieslingsekt „Weingut Baumann“	0,1l	4,50 €
Sekt Aperol	0,1l	3,00 €

*Hierzu empfehlen wir Ihnen gerne
für den ersten Hunger kleine Leckereien:*

Finger Food

Toscana Schinken	Stk.	2,50 €
Räucherlachs	Stk.	2,50 €
Hähnchenbruststreifen	Stk.	2,50 €
Garnele mit hausgemachter Aioli	Stk.	2,50 €
Lachsfilet im Knuspermantel	Stk.	2,50 €
Roastbeef	Stk.	2,50 €

Empfehlungen aus der Küche

Menü1

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel

Filetteller „Lindenmeir“
Medaillons vom Schwein und Rind
mit frischen Champignons in Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzle und Kroketten

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten

€ 34,00 /p.P.

Menü 2

Mediterranes Grillgemüse mit Parmesan

Gegrilltes Zanderfilet mit Broccoli an Petersilienwurzelpüree
und Rotweinscharlotten

Parfait mit Trockenobstkompott und Vanillesauce

€ 26,50 /p.P.

Menü 3

Gebratene Waldpilzterrine
an Feldsalat mit altem Balsamico

Maispoulardenbrust auf tomatisiertem Zucchini Paprika Gemüse mit
Maccaire Kartoffel (Kartoffelplätzchen) an Thymianjûs

Crêpes Suzette
(Flambierte dünne Pfannkuchen mit Orangensoße)
mit Bourbon Vanille Eis

€ 25,50 /p.P.

Menü 4

Rindercarpaccio mit Nativem Olivenöl und Balsamico mariniert,
Parmesan und Ruccolasalat

Leichtes Kartoffel Rahmsüppchen
mit Räucherlachsstreifen

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Dessertvariation
€ 36,00 /p.P.

Menü 5

Lauwarmes Lachscarpaccio
mit Pistousoße und kleinem Salatbouquet

Kalbsvögele
(gefüllte Kalbsroulade mit Brät und Champignon)
mit Rahmwirsing, Morchelrahmsoße
und Kartoffelschupfnudeln

Schokoküchlein mit flüssigem Kern
an Orangenkompott, hausgemachtem Joghurteis
und Sesamhippe
€ 32,50 /p.P.

*Fragen Sie uns gerne nach Saisonalen Menüs,
je nach Jahreszeit gibt es ja allerlei Schmankerl.*

*Zusätzlich bieten wir Ihnen gerne die Möglichkeit,
Ihren Hauptgang aus folgenden Komponenten
selbst zusammen zu stellen:*

Schweinemedallions in Pilzrahmsauce € 11,00

*

saftiger Schweinebraten € 5,50

*

Paniertes Schnitzel vom Schwein € 6,50

*

Rahmgeschnetztes von der Pute € 8,00

*

Sauerbarten vom Rind € 7,50

*

Preise je Portion

hierzu wählen Sie Ihre Beilagen:

Spätzle, Reis, Kartoffelknödel, Semmelknödel, je € 2,50

*

Kartoffelgratin, Kroketten, je € 2,50

*

frisches saisonales Gemüse, € 3,00

*

Salatbuffet (viererlei Rohkostsalate) € 3,00

*

Portion Kartoffelsalat. € 2,00

*

Preise je Portion

... oder lieber gleich ein Buffet...

Buffetvorschlag

„Von allem das Beste“

Vorspeisen

Räucherfischplatte mit Forelle und Lachs
Mediterranes Grillgemüse mit Parmesan
Scampiiegel mit hausgemachtem Pesto und Aioli
Toskana Schinken
Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Reichhaltige Brotauswahl

Hauptgänge

Maispoulardenbrust auf Ratatouille
Kalbstafelspitz auf Rahmwirsing
Geschmorte Schweinebäckchen
Lachsfilet auf Buntem Lauchgemüse

Beilagen

Kartoffelgratin
Schupfnudeln
Spätzle
Bandnudeln

Desserts

Frischer Obstsalat
Panna Cotta
Mousse au Chocolat

€ 28,50 /p.P.



„Italienisches“ Buffet

Vorspeisen

Gegrilltes mediterranes Gemüse in Knoblauchöl
Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Parmaschinken mit Früchten
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Meeresfrüchtesalat mit Parmesan und Ruccola
Bunter Pestosalat
Ciapatabrot

Warme Speisen

Ravioli in Tomaten-Knoblauchsauce
Saltimbocca vom der Pute
Lasagne „Bolognese“
Gegrilltes Welsfilet in Zitronen-Thymianbutter auf Paprika-Olivenragout
Scaloppine in Kräutersoße
gebackene Kartoffeln, Nudeln, Pilzrisotto

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce
Orangentiramisu
Obst mit Gorgonzola

19,50 € /p.P.

Wissenswertes aus der Küche



Sicherlich gehen Sie davon aus, dass in unserem Haus nur die Besten Zutaten verwendet werden.

Getreu nach dem Motto:
„Was oben rein kommt, kommt auch unten raus“.

Daher auch unser Versprechen an Sie:

Wir verwenden ausschließlich nur die Besten Zutaten!!!

Damit wir Ihren und auch unseren Ansprüchen gerecht werden können, haben wir im Folgenden noch ein paar Eckdaten zu Ihrer Veranstaltung.

Die Personenzahl Ihrer Veranstaltung, die uns 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt wird, ist Rechnungsgrundlage. Somit können Sie sicher sein, dass wir für Ihre Feierlichkeit frisch einkaufen und auch frisch gekocht wird.

Bitte informieren Sie uns, ob es bei Ihren Gästen jemand mit einer Allergie oder einer Unverträglichkeit gibt, damit wir dies entsprechend berücksichtigen können.

*Wir bieten Ihnen auch Übernachtungsmöglichkeiten,
wenn Sie Gäste einladen,
die von Außerhalb kommen.*



Einzelzimmer ab 33,00 € / pro Nacht ohne Frühstück

Doppelzimmer ab 55,00 € / pro Nacht ohne Frühstück

Dreibettzimmer 70,00 € / pro Nach ohne Frühstück

zuzgl. 5,00 € / pro Person Frühstücksbuffet

Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet beinhaltet:

Wurst und Käseplatte
Müsli
Orangensaft
Kaffee oder Tee
Reichhaltiger Brotkorb
Frisches Obst

Wir hoffen, dass unsere Vorschläge Sie inspiriert haben.
All jene Antworten auf Ihre Fragen, die noch offen sind, werden wir Ihnen
bei einem persönlichen Gespräch beantworten.



*Unser freundliches Team freut sich
auf Ihr kommen.*