



RESTAURANT · CAFÉ · BIERGARTEN
BAR · GENIESSER-LOUNGE
CATERING- UND PARTYSERVICE

BANKETT-MAPPE

CANAPÉS	2
MINIQUICHES	3
SANDWICHES	4
ASIATISCHE CANAPÉS	4
DEFTIGE APERITIFBEGLEITER	5
FEINKOSTSALATE	5
ANTIPASTI/SALATE	6
BUFFETVORSCHLÄGE	7
MENÜS	12
WEITERE OPTIONEN	26
NEBENLEISTUNGEN	29
GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	30

ALLE EMPFEHLUNGEN IN DIESER BANKETTMAPPE
SIND VARIABEL UND KÖNNEN NACH BELIEBEN
ERWEITERT BZW. REDUZIERT WERDEN.

INDIVIDUELLE BERATUNG, GERNE AUCH PERSÖNLICH,
UNTER TEL 08143 992537, INFO@SEEHAUS-SCHREYEGG.COM

CANAPÉS

- Canapés mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum
- Canapés belegt mit Schinken-, Braten-, Salami-, Schinkenspeck oder Käse
Garniert mit Essiggemüse und Frischkäse
- Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit frischem Basilikum
- Cracker mit Gorgonzolacreme und Gurke
- Cracker mit Parmaschinken und Oliven-Frischkäse
- Canapés mit Salami nach Wahl (Mailänder, Toskanische, Fenchelsalami, Spinata Romana oder Spanische Chorizo)
Garniert mit Frischkäse und Olive
- Canapés belegt mit Saftschinken, Schwarzwälder Schinken oder geräucherter Schinken
Garniert mit Frischkäse und Essiggemüse
- Canapés mit Schinkenröllchen und Kräuterfrischkäsefüllung
Garniert mit Essiggemüse
- Canapés belegt mit Parmaschinken, Bresaola oder Coppa Stagionata
Garniert mit Kräuterfrischkäse und Melonenkugel
- Oliven-Schafskäse-Spießchen mit Peperoni und sonnengetrockneter Tomate
- Canapés belegt mit Gorgonzolacreme oder Roquefortkäse
Garniert mit Salatgurke und Olive
- Canapés mit Käse nach Wahl (Brie, Taleggio, Bel Paese, Mondseer, Emmentaler, Appenzeller, Roche Baron, Bavaria Blue, Saint Albray, Ziegenkäse, Schafskäse, Obatzda, Gouda, Edamer, Tilsiter, Münster Gerome, Couere de Lion)
Garniert mit Frischkäse, Walnüssen und frischen Früchten
- Canapés belegt mit Streifen von der geräucherten Barbarieentenbrust
- Canapés belegt mit Räucherforellen, Räucherlachs, gebeizter Lachs, Räucher- makrele, Schillerlocken oder Lachsschinken.
Garniert mit Frischkäse, Lachskaviar, Zitrone und Dill
- Safrancrêpe mit Räucherlachstartar
Garniert mit Forellenkaviar und Creme Fraîche
- Canapés mit Räucherlachs-Frischkäse-roulade
Garniert mit Forellenkaviar und Zitrone
- Canapés belegt mit marinierten Garnelen oder Flusskrebsschwänzen
Garniert mit frischen Früchten
- Canapés belegt mit Milchkalbrückenscheiben und Tunfischcreme
Garniert mit Kapern-Sardellenring
- Blätterteigtürmchen mit getrüffeltem Kalbslebermousse
Garniert mit Sommertrüffel und frischen Kräutern

CANAPÉS

- Canapés belegt mit Matjestatare, Lachsforellentatare oder Tatare von frischem Tunfisch
Garniert mit Zitrone, Creme Frâiche und Forellenkaviar
- Canapés Wildschweinschinken oder Hirschschinken
Garniert mit Sommertrüffel und Trüffelöl
- Lammkotelett mit Gemüse-Aioli
- Rehmedaillon mit Rotweibirne und Preiselbeersahne
- Buchweizenblini mit Sauerrahm und Belugakaviar
(Mindestabnahme 30 Stück!)
- Getoastetes Weißbrot mit Gänsestopfleberterrine und karamellierter Apfelspalte
(Mindestabnahme 30 Stück!)

MINIQUICHES

- Miniquiche mit Kapern, Sardellen, Schalotten und Tomaten
- Miniquiche mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum
- Miniquiche mit Edelpilzen und frischen Kräutern
- Miniquiche mit Bolognese und Oregano
- Miniquiche mit Spinat und Schafskäse
- Miniquiche mit geräucherter Truthahnbrust und Parmesan
- Miniquiche mit Parmaschinken, Rucola und Schalotten
- Miniquiche mit Hühnchen-Curry
- Miniquiche mit Blattspinat, Schalotten und Wildlachs
- Miniquiche mit Flusskrebsschwänzen oder Riesengarnelen und mediterranem Gemüse
- Miniquiche mit Lammgeschnetzeltem und Oliven
- Miniquiche mit Langusten und Kirschtomaten
Garniert mit Lachskaviar

SANDWICHES

- Getoastete Weißbrotecke mit Fleisch-tomaten, Büffelmozzarella, Frischkäse und frischem Basilikum
- Getoastete Weißbrotecke mit Tunfischsalat, gekochtem Ei, Kräuterfrischkäse und Salatgurke
- Getoastete Weißbrotecke mit Olivencreme, Mailändersalami, Strauchtomaten und Rucola
- Kärntner Bauernbrot mit Schinkenspeck, kernigem Frischkäse und Essiggemüse
- Getoastete Weißbrotecke mit Frischkäse, gebeiztem Wildlachs, Zwiebelringen, mariniertem Meerrettich, Salat & Tomate
- Kleines Clubsandwich (getoastete Weißbrotecke mit geräucherter Truthahnbrust, gebratenem Speck, Strauchtomate, Salatgurke und Frischkäse)
- Getoastete Weißbrotecke mit Parmaschinken, Olivencreme und Tomaten-Zwiebelragout
- Sesam-Bagel mit Frischkäse, Räucherlachs, Zwiebelringerl und Salat
- Kärntner Bauernbrot mit rosa gebratenem Roastbeef, Sauce Remoulade, Rucola, Strauchtomate und Essiggurke

ASIATISCHE CANAPÉS

- Minifrühlingsröllchen mit vegetarischer Füllung und asiatischer Dipsauce serviert im asiatischen Löffel
- Asiatische Samosas mit vegetarischer Füllung und asiatischer Dipsauce serviert im asiatischen Löffel
- Hühnchen-Spieß mit Erdnuss-Sauce
- Gebackenes Hackfleischbällchen mit Koriander und Chili
- Riesengarnele im Sesam-Tempurateig mit asiatischer Dipsauce
- Frühlingsrolle mit mediterranem Gemüse und Schafskäse
- Cracker mit Tunfisch, Chili und Koriander
- Hausgemachte Frühlingsrolle mit Ingwer, Koriander, Chili und Garnelen
- Garnelen-Chili-Spießchen
- Zitronengrasspieß mit Hühnchenbrust und Erdnusssauce
- Flusskrebs-Papaya-Salat in der Wan Tan Schale
- Hausgemachte Frühlingsrolle mit Ingwer, Koriander, Chili und Flusskrebsschwänzen
- Frühlingsrolle mit Ingwer, Koriander, Glasnudeln, Mu-Errpilzen und Huhn

DEFTIGE APERITIFBEGLEITER

- Butterbreze
- Canapé-Kärntner Bauernbrot mit Grammelschmalz und Schnittlauch
- Canapé-Hausbrot mit Butter und Schnittlauch garniert mit Radieserl
- Canapé-Kärntner Bauernbrot mit Gans'l-Schmalz und Schnittlauch
- Canapé-Kärntner Bauernbrot mit Butter und Radieserl
- Canapé-Hausbrot mit Obatzda und Zwiebelringerl
- Partybrötchen mit weißem und rotem Presssack mit Zwiebelringerl
- Partybrötchen mit Tafelspitzsülzerl
- Blätterteigtürmchen mit Schinkenmousse und Essiggemüse
- Partybrötchen mit Kalbsfleischpflanzerl
- Blätterteigtürmchen mit Mousse von der wacholdergeräucherten Forelle

FEINKOSTSALATE FÜR'S BUFFET

- Gurken-Dill-Sahnesalat
- Tomatensalat mit Zwiebeln
- Eier-Majonaise-Salat
- Kartoffel-Gurkensalat
- Kartoffel-Endiviensalat
- Rote-Rüben-Salat mit frischem Meerrettich
- Radi-Radieserl-Salat mit Sauerrahm-Kräutermarinade
- Saurer Knödelsalat mit Zwiebelringen
- Selleriesalat (Waldorf) mit Walnüssen und Äpfeln
- Cole-Slaw-Salat mit Rosinen
- Curry-Chinakohl pikant gewürzt
- Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum
- Italienischer Nudelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten und Pinienkernen
- Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse und Oliven
- Gratiniertes Fenchelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten
- César Salat – Romanasalat mit Césardressing und Croutons
- Salat von Edelpilzen mit Sherry-Walnuss-Vinaigrette
- Tunfischsalat mit Frühlingszwiebeln, Tomatenwürfel, Stangensellerie, Mais und Bohnen
- Süß-saurer Schweinefleischsalat mit Cashewnüssen und Orangen
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Shiitake-Pilzen, Ingwer, Koriander, Gemüsestreifen
- Matjessalat „Hausfrauenart“
- Mediterraner Meeresfrüchtesalat mit Zitronen-Kräutervinaigrette
- Asiatischer Rindfleischsalat mit Paprika, Pak-Choi, Koriander, Chili

FEINKOSTSALATE FÜR'S BUFFET

- Hühnchen-Curry-Salat mit exotischen Früchten
- Garnelen-Melonen-Salat in Cocktailmarinade
- Avocadosalat mit Orangen und Grapefruits
- Reissalat mit exotischen Früchten und Hühnchenfleisch
- Flusskrebs-Papayasalat mit Koriander
- Balsamico-Linsensalat mit Flusskrebsschwänzen

ANTIPASTI

- Eingelegte Auberginen mit Kräutern und Knoblauch
- Eingelegte Pilze mit Kräutern und Knoblauch
- Eingelegte Paprika mit Kräutern und Knoblauch
- Eingelegte Zucchini mit Kräutern und Knoblauch
- Eingelegte Artischocken mit Kräutern und Knoblauch

DRESSINGS ZUR AUSWAHL

- Balsamicodressing mit sonnengetrockneten Tomaten
- Sherry-Sesamdressing mit Walnussöl
- Joghurt-Marinade
- Blue-Cheese-Dressing
- Tomaten-Kresse-Dressing
- Paprika-Kräutervinaigrette
- Senf-Kräuter dressing
- Joghurt-Orangendressing
- Blutorangenmarinade
- Kürbiskernöldressing

BUFFET-VORSCHLÄGE VORSPEISEN

MEDITERRAN

Antipasti Auswahl
Mailänder-, Fenchelsalami,
Spinata Romagna
Parmaschinken mit Melone
Vitello Tonnato
Meeresfrüchtesalat mit Zitrone und Dill
Garnelensalat mit Melone in Cocktailmarinade
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Rucolasalat mit Parmesan
Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Sauce
Olivenciabatta, Crissini, Cracker, Baguettes
Butter

FRANZÖSISCH

Entenstopfleberterrinen mit Waldorfsalat und
karamellisierten Apfelspalten
Fischterrinen mit Limonienpfeffersauce
Wildpastete mit Sauce Cumberland
getrüffeltes Kalbslebermousse im Blätterteig-
türmchen
Hummerparfait mit Flusskrebsschwänzen
Frische Austern
Dörripflaumen im Speckmantel
Tunfischtartare mit zweierlei Kaviarsaucen
Baguettes, Brioche

RUSTIKAL

Pressack rot und weiß mit Zwiebelringerl
Tiroler Schinkenspeck mit Essiggemüse
Tafelspitzsülzerl mit steirischem Kürbiskernöl
Schinken- und Aufschnittplatte
Obatzda mit Zwiebelringerl
Radi und Radieserl
Schnittlauchbrot
Rindfleischsalat sauer
Kartoffelsalat
Speckkrautsalat
Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich
Hausbrot, Brezeln, Baguettes
Butter, Grammelschmalz

ASIATISCH

Frühlingsröllchen auf Chinakohlsalat
Glasnudelsalat mit Shiitake-Pilzen und Tofu
Rindfleischsalat süß-sauer
Sprossensalat mit Garnelen
Satéspeieße mit Erdnusssauce
Samosas mit Curry-Krautsalat
Curry-Reissalat mit exotischen Früchten
Flusskrebs-Papaya Salat
Schweinefiletstreifen in Sesam-Tempurateig
Hühnchensalat mit Ananas und Koriander

BUFFET-VORSCHLÄGE

BAYRISCHES BUFFET

Gemischter Pressack rot und weiß mit
Essiggurkerl und Zwiebelringerl
Münchener Wurstsalat mit Essiggurkerl
und Zwiebelringerl Radi und Radieserl
Saurer Knödelsalat mit frischen Kräutern
Kartoffel- und Krautsalat
Hausgemachtes Grammelschmalz
—
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Griessnockerl
—
Saiblingsfilet mit Petersilienkartoffel
und Mandelbutter
—
Schweinebraten mit Dunkelbiersauce
und Kartoffelknödel
1/4 Bauernente mit Blaukraut
und Semmelknödel
—
Bayrisch Creme mit frischen Früchten
Rote Grütze mit Vanillesauce
Apfelstrudel
—
Käsebrett mit Obaztda
Brotkörberl mit Brezeln und Butter

ÖSTERREICHISCHES BUFFET

Tiroler Schinkenspeck mit Essiggemüse
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
mit Preiselbeerobers
Tafelspitzsülzerl mit steirischem Kürbiskernöl
Verschiedene Räucherwaren mit Essiggemüse
Speck-Linsensalat mit Kaninchenrücken
—
Gulaschsuppe
—
Kärntner Kasnudeln mit zerlassener Butter
—
Gebratenes Forellenfilet mit Wurzelgemüse,
Krensauce und Schmelzkartoffel
—
Rindersaftgulasch mit Semmelknödel
Wiener Schnitzerl mit Preiselbeeren
und Röstkartoffel
Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsaucе,
Rahmspinat
—
Marillenknödel mit Butterbösel
und Zwetschgenröster
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Powidltascherl mit Mohnbutter
—
Österreichische Käseauswahl
Brotkörberl, Butter und Griebenschmalz

BUFFET-VORSCHLÄGE

TEX-MEX-BUFFET

Tortilla Chips mit Salsa, Sauerrahm
und Guacamole
Cäsar-Salat mit Poulardenbrust und Croutons
Cole Slaw Salat mit Pastrami
Sesambagel mit Räucherlachs
Schweinefleischspießchen mit
Kräuter-Knoblauch-Sauerrahm
Hühnchenspieße mit Erdnusssdip
Chickenfingers mit Salsa
Barbecue Chicken-Wings
—
Tomatencremesuppe mit Tabasco
—
Lachssteaks mit Limonen und Wildreis
—
Hühnchen-Fajitas mit Dipsaucen
Chili con carne
Roastbeef am Stück gebraten mit Maiskolben,
Grilltomate und Ofenkartoffel
Bohnenpüree
—
Schokoladen-Brownies mit Vanilleeis
Blaubeermuffins
Gedeckter Apfelkuchen
Marshmallows

Brotkörberl, Butter, Erdnussbutter

MEDITERRANES BUFFET

Verschiedene Antipasti
Cracker mit Parmaschinken und Melone
Tomaten-Mozzarella-Türmchen mit Basilikum
Vitello Tonnato
Mediterraner Nudelsalat mit Schafskäse und
sonnengetrockneten Tomaten
Meeresfrüchtesalat mit Zitrone und Dill
Avocado-Garnelen-Salat
Rucolasalat mit Parmesanflocken
—
Minestrone
—
Gefüllte Nudelteigtaschen mit Parmesan und
Salbeibutter
—
Zandermedaillons mit mediterranem
Gemüseintopf
—
Saltimbocca vom Kalb mit Tomatenrisotto
Gefülltes Poulardenbrüstchen
Gnocchi-Gemüseragout
—
Tiramisu, Panna Cotta
Creme Caramel, Frischer Obstsalat
—
Italienische Käseauswahl
Brot, Crissini, Cracker, Butter

BUFFET-VORSCHLÄGE

ASIATISCHES BUFFET

Glasnudelsalat mit Gemüse,
Shiitake Pilzen und Tofu
Flusskrebs-Papaya-Salat mit Koriander
Orangen-Salat mit Cashewnüssen
und Schweinefiletstreifen
Tintenfischsalat mit roten Zwiebeln
und Zitronengras
Chinakohlsalat mit geräucherter Entenbrust
und Rosinen
Frühlingsrollen mit Garnelen
—
Gai Tom Kha Kokosnussuppe mit Hühnchen,
Chili und Koriander
—
Curry-Fisch-Eintopf
mit Duftreis und Zitronengras
—
Asiatische Ente mit Wokgemüse
Lammcurry aus dem Wok mit Duftreis
—
Asiatischer Fruchtsalat mit Thai-Basilikum
und Kokos
Süßer Reissalat
Kokoseis mit Mangosalat

FISCHBUFFET

Auswahl von Räucherfischen
mit Sahnemeerrettich
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce
Fischterrinen mit Lachskaviar
Heringssalat Hausfrauenart
Garnelencocktail mit Avocado
Flusskrebssülze mit Limonen-Creme Fraîche
Tunfischsalat mit Oliven und Gemüse
—
Fischsuppe mit Safran und Wurzelgemüse
—
Gebratenes Lachsforellenfilet
Hecht-Lachsroulade
Zandermedaillons
Riesengarnelen
Saltimbocca vom Loup de mer
mit gemischtem Wildreis, Blattspinat,
Tomaten-Lauchgemüse, Petersilienkartoffel
Proseccosauce, Hummer-Cognacsauce
—
Zitronencreme
Frische Früchte
Crêpe mit warmen Sauerkirschen
—
Internationale Käseauswahl
Brot und Butter

BUFFET-VORSCHLÄGE · DESSERTBUFFETS

SEEHAUS-SCHREYEGG GALABUFFET

Getrüffeltes Kalbslebermousse
im Blätterteigtürmchen
Entenleberterrinen auf Walnussalat
mit karamellisierten Apfelspalten
Safrancrêpe gefüllt mit gebeiztem Lachs
Honig-Senfsauce
Wildpastete mit Sauce Cumberland
Avocados mit Flusskrebsschwänzen
in Cocktailmarinade
Hummerparfait mit Lachskaviar
und Limonen-Creme-Frâiche
Bresaola mit Sommertrüffel
und Parmesanflocken
—
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry
und Gemüseperlen
—
Steinpilz-Nudelteigtaschen
mit Trüffelöl und Rucola
—
Seeteufelmedaillons mit Safran-Linguine
Riesengarnelen mit Artischocken, Oliven
und sonnengetrockneten Tomaten
—
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
mit Kartoffelnocken
Toskanischer Kalbsrücken
mit mediterranem Gemüse-Gnocchi
—
Zweierlei Mousse au chocolate
Creme Caramel
Waldbeerensülze
Frische Früchte
—
Internationale Käseauswahl mit Feigen
Brotkörberl, Walnussbrot, Olivenciabatta
Butter, Grammelschmalz, Kräuterbutter

DESSERTBUFFETS

RUSTIKAL

Bayrisch Creme mit frischen Früchten
Topfenmousse mit Himbeermark
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mit Moccacreme gefüllte Profiteroles
Grießflammerie mit Zwetschgenröster
Marillenknödel mit Butterbrösel

MEDITERRAN

Zweierlei Mousse au chocolate mit Früchten
Marinierte Beeren mit Vanillesauce
Panna cotta
Creme Caramel mit Erdbeeren
Tiramisu
Proseccosüppchen
Nektarinenbowle mit Aperol
Beerenlasagne mit Minzsauce

GALA-DESSERTBUFFET

Heidelbeer-Joghurt-Terrine auf Kiwicarpaccio
Marinierte Beeren mit Vanillesauce
Mascarponetörtchen mit Moccasauce
Mango-Kokosmousse auf Orangensalat
Proseccosüppchen mit Beeren
Gefüllter Orangencrêpe
Strudelvariation
Marmoriertes Pralinenmousse

MENÜS

MENÜ A

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Frittaten
—
Schweinekrustenbraten mit
Dunkelbier-Kümmeljus,
Kartoffelknödel mit Butterbrösel
—
Bayrisch Creme mit Fruchtmark

MENÜ B

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Griessnockerl
—
Bayrische Bauernente mit Entenjus
Kartoffelknödel und
hausgemachtem Apfelblaukraut
—
Marillenknödel mit Zwetschgenröster
und Butterbrösel

MENÜ C

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage
—
Schweinhaxe mit
Dunkelbier-Kümmeljus, Semmelknöderl
—
Vanilleeis mit marinierten Waldbeeren

MENÜ D

Gemischter Presssack mit Zwiebelringerl
und Essiggemüse
—
Spanferkelhaxerl mit Fass-Sauerkraut,
zweierlei Knöderl und Senf
—
Apfelstrudel mit Vanillesauce

MENÜ E

Saisonaler Gärtnersalat mit Krusteln
und Hausdressing
—
Tafelspitz mit Krensaucе, Petersilienkartoffel
und Rahmspinat
—
Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis

MENÜ F

Krensuppe mit Schinkenkrusteln
und Brotwürfel
—
Rindersaftgulasch mit Kräuter-Creme Fräiche
und Semmelknöderl
—
Topfenstrudel mit Walnusseis

MENÜ G

Feldsalat mit Krusteln
und Kürbiskernöldressing
—
Wiener Backhendl mit
Kartoffel-Gurkensalat
—
Palatschinken mit Vanilleeis
und Schokoladensauce

MENÜS

MENÜ H

Tomaten-Mozzarella mit
hausgemachtem Pesto

Saltimbocca vom Schweinerücken
mit Linguine und Tomaten-Olivensauce

Tiramisu mit frischen Früchten

MENÜ K

Saisonaler Gärtnersalat mit
gebratenem Garnelenspieß

Tagesfisch im Ganzen vom Grill
mit Petersilienkartoffel

Grand Marnier Eisparfait
mit eingemachten Beeren

MENÜ I

Griechischer Salat mit Schafskäse
und Kräuterdressing

Pouardenbrust mit mediterranem Gemüse
und Maltakartoffel

Limonencreme mit Fruchtmark

MENÜ L

Hausgebeitzter Whisky-Lachs mit
Honig-Senf-Dillsauce

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel
Bratkartoffel und Speckbohnen

Schokoladencrêpe mit Walnusseis

MENÜ J

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
und Rucola

Linguine mit Riesengarnelen
und Tomaten-Artischockensauce

Zweierlei Schokoladenmousse
mit Früchtespiegel

MENÜS

MENÜ 1

Feldsalat mit Croutons, Krusteln und
steirischem Kürbiskernöl in der Brickteigschale

—
Doppelte Rinderkraftbrühe mit
Frittaten oder Griessnockerl

—
Pochierter Waller mit Gemüsestroh,
Salzkartoffel und Dillsahne
oder

Wiener Schnitzel vom Milchkalbrücken
mit handgerührten Preiselbeeren
und Bratkartoffel

—
Marillenknödel mit Butterbrösel
und Zwetschgenröster

MENÜ 2

Tafelspitzsülzerl auf sautierten Schalotten mit
Salatbouquet
und steirischem Kürbiskernöl

—
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Edelpilznockerl

—
Filet von der geräucherten Starnberger
Seerenke auf rote Beete-Risotto
mit hausgemachter Pestosauce
oder

Glacierte ausgelöste Kalbshaxe
mit Johannisbeerglace, Serviettenknödel
und Karottenröschen

—
Powidltascherl in Mohnbutter
und Preiselbeersahne

MENÜ 3

Rose vom Tiroler Schinkenspeck mit
eingelegtem Gemüse und Kräutertascherl

—
Zwiebelsuppe mit Parmesancroutons

—
Gebratenes Filet vom Bachsaibling
mit Strohkartoffel und Proseccosauce
und Mandelbroccoli
oder

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten
Spinatspätzle, gratiniertem Blumenkohl
und Röstzwiebeln

—
Topfennockerl mit marinierten Waldbeeren

MENÜ 4

Friséesalat mit gebratenem Wachtelbrüstchen
und Walnuss-Himbeermarinade

—
Edelpilzsuppchen mit Kräutersackerl

—
Gebratenes Forellenfilet auf
getrüffeltem Selleriemousseline
mit Safranschaum
oder

Filet vom Tiroler Weideschaf mit
Kartoffelgratin und Gemüse der Saison
in der Wan Tan Schale

—
Bratapfel mit Kirschsabayone

MENÜS

MENÜ 5

Schweinskopfsülze mit Schalotten
und Kräutermarinade

—

Petersilienschaumsuppe mit Austernpilzen

—

Zander in der Kartoffelkruste mit
Tomaten-Lauchkonfit und Balsamicoreduktion
oder

1/4 Bauernente mit Preiselbeerrotkraut
und zweierlei Knödel

—

Hausgemachte Strudelvariation
mit Vanillesauce

MENÜ 7

Zucchini-Schafskäseparfait auf Friséesalat
mit Edelschimmelkäsedressing

—

Schaumsuppe von Wald- und Wiesenkräutern
mit Preiselbeersackerl

—

Tranche vom Wildlachs mit Sellerieauflauf
und Maltakartoffel
oder

Esterhazy-Rostbraten mit hausgemachten
Kräuterspätzle und Bohnen im Speckmantel

—

Apfelkücherl mit Bourbon-Vanillesauce
und Walnusseis

MENÜ 6

Sülze vom Freilandhuhn mit Schnittlauchsauce
und Salatarrangement

—

Maronenpüreesuppe
mit Rosmarin-Creme Fraîche

—

Kross gebratenes Filet von der Starnberger
Seerenke mit Petersilienkartoffel
und Mandelbutter
oder

Hirschgulasch mit Polenta und Kohlrosen
mit Haselnüssen und Preiselbeersahne

—

Zimtparfait mit Amarettosabayone

MENÜ 8

Rucolasalat mit Parmesanflocken
und Bresaolastreifen

—

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Kräuterschöberl

—

Bachsaiblingsfilet mit Spinatflan,
Kartoffelwürfel und Mandelbutter
oder

Schweinefilet im Salbei-Speckmantel
auf Rahmwirsing und Nuss-Schupfnudel

—

Topfenstrudel mit Himbeerschaum

MENÜS

MENÜ 9

Salatherzen mit Schalotten-Senfmarinade und
Kalbsbriesröschen

—
Knoblauchsuppe mit Käsecroutons

—
Rotbarsch auf Salatgurkennudeln, Mandel-
gnocchi und Dillsahne
oder

Kalbstafelspitz mit Krensauce, Rahmspinat
und Röstkartoffel

—
Blätterteigkissen mit Mascarpone-
mousse und Weintraubenragout

MENÜ 10

Tafelspitzscheibchen mit Portweinschalotten
und steirischem Kürbiskernöl

—
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Dinkelfrittaten

—
Lachsforellenfilet mit gebackenen Kartoffeln-
ockerl

Blattspinat und Noilly Prat Sauce
oder

Kotelette vom Spanferkelrücken
mit Dunkel-Biersauce, Pilzstrudel und
lauwarmen Speckkrautsalat

—
Hausgemachte Strudelvariation
mit Kirschschaum

MENÜ 11

Tranchen vom Milchkalbrücken mit
Tunfisch-Kapernmarinade

—
Schaumsuppe von frischem Spinat mit
Limonen-Creme Fraïche

—
Rösti-Sandwich vom Heilbutt mit Erbsensauce
oder

Lammkotelettes mit provenzialischem
Gemüse und Thymiangelace

—
Apfeltarte mit Whiskysabayone
und Orangengranité

MENÜ 12

Saisonaler Gärtnersalat mit gebeiztem
Wildlachs, Sprossen
und Limonen-Joghurt-Marinade

—
Consommé vom Rind mit Kräuterravioli

—
Kross gebratene Dorade Royal
mit mediterranem Gemüseragout
oder

Gebratenes Maispoulardenbrüstchen mit
Linsen in Balsamico und Graupenrisotto

—
Mascarponeörtchen mit Moccasauce und
Früchten

MENÜS

MENÜ 13

Geräucherte Truthahnbrust und Pastrami mit
Rösti und glacierten Schalotten

—
Gebundene Wildkraftbrühe
mit Pistaziennockerl

—
Forellenfilet mit Rieslingschaum,
Mandelbroccoli und Schmelzkartoffel
oder

Wildgulasch mit Orangenkraut
und Maronen-Kartoffelstrudel

—
Mit Waldbeeren und Kaffeecreme
gefüllter Schokoladencrêpe

MENÜ 14

Rosa gebratenes Roastbeef in Madeiraaspik
mit Kapern und Wachtelspiegelei

—
Tiroler Graupensuppe mit Speck

—
Gemüse-Kartoffel-Lasagne mit Zander
und Gewürztraminersauce
oder

Mit Dijonsenf und mit Schinken gefülltes
Kalbsschnitzel, paniert und in Butter gebraten
mit selbstgerührten Preiselbeeren
und Bratkartoffel

—
Topfenockerl auf marinierten Birnenspalten

MENÜ 15

Komposition von frischen Gärtnersalaten
mit Streifen von der Truthahnbrust und
Tomaten-Kresse-Marinade

—
Essenz vom Rind mit Schinkenschöberl

—
Pochierte Tranche vom Wildlachs mit
Zucchini-Oliven-Gröst'l und Kapernsauce
oder

Ausgelöste Lammkrone mit Sauce von
Wiesenkräutern, Pinienbällchen und
feinem Ratatouille

—
Weißes Kaffeemousse
auf marinierten Früchten

MENÜ 16

(EURO-ASIATISCH)

Saté mit Hühnerfleisch und Speck, serviert
mit Basmatireis und Erdnussauce

—
Thai-Nudelsuppe mit Chili, Koriander
und Shiitake-Pilzen

—
Asiatische Lasagne mit Goldbrassenfilet
und Curryschaum
oder

Schweinefilet süß-sauer mit
Kürbis-Süßkartoffelgröst'l und Hoi-Sin-Glace

—
Mangomousse mit Kokoseiscreme
auf Ananascarpaccio

MENÜS

MENÜ 17

- Sülze von Waldpilzen mit frittiertem Rucola
und Preiselbeerdressing
—
Blaukrautschaumsuppe mit Specksackerl
—
Atlantikzungenfilet mit mediterranem
Gemüse und Hummerschaum
oder
Wildhasenrücken mit getrüffeltem
Selleriemousseline und rote Beete-Chips
—
Lebkuchenmousse an Blutorangen-Chutney

MENÜ 18

(EURO-ASIATISCH)

- Tatare vom Tunfischfilet mit Duett
von Paprikasaucen und Selleriestroh
—
Karotten-Ingwersuppe mit Gemüse Wan-Tan
—
Blauhaisteak mit Asiagemüse im Reisblatt
und Chilisauce
oder
¼ asiatische Ente mit Wokgemüse
und Curryreis
—
Mousse von der Passionsfrucht
mit mariniertem Karambolencarpaccio

MENÜ 19

- Parfait von gebeiztem Wildlachs
und geräucherter Forelle im Spinatkleid
mit Limonen-Pfeffersauce
—
Kresseschaumsuppe mit Sellerie-Chips
—
Sautierte Seeteufelbäckchen im Wan Tan Nest
mit Hummer-Cognac-Schaum
oder
Schweinefilet in Meauxsenfsauce,
gebackenem Basilikumgnocchi
und Rote-Beete-Püree
—
Marmoriertes Pralinenmousse
auf geistem Joghurt

MENÜ 20

- Carpaccio vom Weideschaf mit Olivenpesto
und Lauchstroh
—
Essenz vom Rind mit Knödeltrilogie
—
Rotzungenfilet mit Gemüsewildreis
und Pernodschaum
oder
Kalbskotelette in der Oliven-Parmesankruste
mit Kartoffel-Wirsing-Strudel mit Specksauce
—
Griessauflauf mit Hagebuttenrelish

MENÜS

MENÜ 21

Gratinierter Miesmuschel-Tunfischsalat
mit Basilikum-Pinien-Sauce

—

Passiertes Zucchini-Süppchen mit
gebackenem Mozzarella

—

Riesengarnelen mit Oliven-Knoblauchbutter
und Spaghettini
oder

Saltimbocca vom Milchkalb auf Sepiarisotto
mit Tomaten-Okraschotenkonfit

—

Crème Caramel mit frischen Früchten

MENÜ 22

Linsen-Langusten-Terrine
mit zweierlei Kaviarsaucen

—

Klare Tomatenessenz mit Cognac
und Gemüseperlen in der Blätterteighaube

—

Safranrisotto mit Meerbarbenfilets
und Noilly Prat Schaum
oder

Stubenkücken mit Morchelrahm
und Bärlauchrisotto

—

Lasagne von Waldbeeren mit Nougatsauce

MENÜ 23

Carpaccio von der Weißwurst mit
Meauxsenfmarinade und Speckrösti

—

Maronenpüreesuppe mit Preiselbeersackerl

—

Filet vom Steinbeisser mit Nussbutter
und Bohnensalat und Rosmarinkartoffel
oder

Mit Dörripflaumen gefüllter
Wildschweinerücken,
Apfelsauerkraut und Griesssdukaten

—

Bratapfel mit Amarettosabayone

MENÜ 24

Sülze vom Stubenkücken in Buttermilch
mit gebratenem Trevisano

—

Ochsenchwanzsuppe mit Gemüsestreifen
und Chesterstange

—

Pot au feu von Edelfischen im Safransud
mit Dillkartoffel
oder

Kalbsfleischpflanzerl mit Trüffel
auf Kartoffel-Majoran-Gröst'l

—

Terlaner Weincreme mit Mandelkaramel



MENÜS

MENÜ 25

St. Petersfisch im Safrangelee mit Dillrahm
und Buchweizenblini

—

Rucolasuppe mit glacierten Kirschtomaten

—

Schwertfischtranche mit Kapern-Olivenragout
und Risotto mit sonnengetrockneten Tomaten
oder

Sautierte Rinderfiletspitzen mit Aromaten
im Weizenfladen und Bel Paese gratiniert

—

Buttermilchmousse und Waldbeerenparfait
auf Minzsauce

MENÜ 26

Getrüffeltes Kalbslebermousse
im Schinkenhörnchen
mit Rote-Zwiebel-Gewürzgurken Chutney

—

Rehconsommé mit Pilzschöberl

—

Saltimbocca vom Loup de Mer
auf bunten Spaghetti mit rotem Pesto
oder

Perlhuhnbrüstchen im Haselnussmantel
mit Champagnerkraut und Polentadukaten

—

Zimtparfait mit Apfelsabayone

MENÜ 27

Parfait von der wacholdergeräucherten Forelle
im Karottenmantel mit Krensauce

—

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Flusskrebse

—

Zander in der Kartoffelkruste
mit Frühlingszwiebel-Tomatenkonfit
oder

Fasanenbrust in Calvadosschaum
mit Maronenflan und Schmelzkartoffel

—

Mohnmousse an Rosette von Portweinbirne

MENÜ 28

Rucola-Feldsalat mit Trilogie von der Wachtel
und Kartoffeldressing

—

Petersilienschaumsuppe
mit gerösteten Austernpilzen

—

Dorade Rosé mit Ragout von
Kapern-Basilikumgnocchi
oder

Entrécote mit Duett von Pfeffersaucen
Schalotten-Frühlingszwiebelgratin
und Karottenröschen

—

Waldbeerensülze auf Kiwicarpaccio
mit weißer Schokoladensauce

MENÜS

MENÜ 29

Friséesalat mit Rose vom Serranoschinken,
Parmesanflocken
und Wildpreiselbeer-Dressing

—
Klare Tomatenessenz
mit frischen Flusskrebse

—
Loup de Mer in der Parmesan-Eihülle
mit getrüffeltem Kartoffelmousseline
und Tomatenrelish
oder

Tranche vom Milchkalbrücken mit Pilzrisotto
im Safranrêpe und Schalottenglace

—
Müsliparfait auf Zwetschgensalat
mit
Grand Marnier Schaum

MENÜ 30

Kaninchenrücken mit gebratenen Edelpilzen
und Linsen-Speckdressing

—
Paprikaschaumsüppchen
mit sautierter St. Jacobsmuschel

—
Kotelette vom Angler auf Kartoffelcarpaccio
mit Krebssauce
oder

Zweierlei von der Taube im Sprossennest
mit Mandelbällchen und Weichselglace

—
Variation von Halbgefrorenem
an Schokoladenfrüchten

MENÜ 31

Chicorée-Lauchsalat mit
Riesengarnelenpflanzel
und Korianderdressing

—
Mit Zitronengras
parfümiertes Kerbelschaumsüppchen

—
Tunfischmedaillon auf Litschi-Papaya-Ragout
und Süßkartoffelmousseline
oder

Straußenfilet auf Litschi-Papaya-Ragout
mit Süßkartoffelmousseline

—
Banane in Kokos gerollt, flambiert
und auf Ananascarpaccio serviert

MENÜ 32

Feldsalat mit Krusteln, sautierten Pilzen
und Kernöldressing

—
Rehconsommé mit Kräuterschöberl

—
Babysteinbutt auf Romanesco-Mus
mit tomatisierter Sauce Hollandaise
und Gnocchi
oder

Rebhuhn mit Aromaten im Strudelteig
und Blaubeer-Relish

—
Joghurt-Kirsch-Terrine im Marzipanmantel
mit Zartbittersauce

MENÜS

MENÜ 33

Matjestatare auf rote Beete Carpaccio
mit Trüffelöl

—
Cappuccino vom Sellerie mit Kaviar

—
Langusten-Seeteufel-Canneloni
mit Krebsauce
oder

Geschmorte Kaninchenkeule mit weißer
Pfeffersauce und Kartoffel-Ragout

—
Grand Marnier Eisparfait
mit Amarettosabayone

MENÜ 34

Carpaccio von der Barbarieentenbrust
mit Trüffel und Parmesanflocken

—
Tomaten-Melanzanesuppe
mit gebackenem Zucchini

—
Erdbeerbarsch mit Zitronen-Hollandaise
und schwarzen Spaghettini
oder

Kaninchenrücken mit Aromaten im Brickteig
und Zartbitter-Weichselglace

—
Arrangement von verschiedenen Mousse

MENÜ 35

Avocado-Flusskrebssalat
mit Koriander und Lachskaviar

—
Zitronengrassüppchen mit Garnelenpflanzer'l

—
Gedämpfter Red Snapper mit Glasnudelsalat
und Wasabi-Sabayon
oder

Lammkrone mit Ananas-Chutney
und Süßkartoffel-Gemüse Gröst'l

—
Kokosröllchen mit Orangen-Sesam Dip

MENÜ 36

Seeteufel-Wildlachs-Carpaccio mit Limonen-
sauce und Pumpernickel-Kaviar-Türmchen

—
Gaszpacho mit Beilagen

—
Offener Raviolo mit Meerbarbenfilets
und Safranschaum
oder

Ochsenfilet in der Meauxsenfhaube auf
weißem Bohnenmus mit Polentawürfel

—
Kirschstrudel mit Grand Marnier Sabayon

MENÜS

MENÜ 37

Warmer Linsensalat mit Senfvinaigrette
und gebratener Entenleber

—

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Sherry
und Eierstich
serviert mit Chesterstange

—

Sepiarisotto mit gebratener Riesengarnele
und Sauce Choren
oder

Rosa gebratene Barbarieentenbrust
mit Orangenglace und zweierlei Mousseline

—

Früchtearrangement mit Kirschsabayone

MENÜ 38

(SPARGELSAISON)

Artischocken-Spargel-Salat
mit Kalbsscheibchen im Kartoffelnest

—

Spargelschaumsuppe mit Kerbelschöberl

—

Dorade Rosé mit Estragon-Kapernsauce
und Spargelsoufflé
oder

Perlhuhnbrüstchen in Zitronenpfeffer mit
gebratenem Spargel und Schmelzkartoffel

—

Sauerrahmmousse mit
Heidelbeer-Relish

MENÜ 39

Carpaccio vom Tunfischfilet
mit Garnelenbrot und
Sambal Oelek-Sauerrahm-Marinade

—

Kokossuppe mit Huhn, Chili und Koriander

—

Krokodilsteak mit Pak Choi, Grapefruit
und Reismudeln
oder

Lammcurry mit Papaya, Basmatireis
und Glasnudelstroh

—

Passionsfrucht-Schokoladenterrine
mit Grünteis

MENÜ 40

Radi-Radieserl-Salat mit sautierten
St. Jacobsmuscheln und Himbeermarinade

—

Fenchelsüppchen mit Entenleberavioli

—

Hokifilet mit Sauce Maltaise
und gefüllter Eiertomate
oder

Weideschaffilet in der Schafskäse-
Kartoffelkruste mit Marsala-Pfeffersauce
und Auberginentartare

—

Espressoparfait auf eingelegten Kirschen
mit Baileyschaum

MENÜS

MENÜ 41

Hähnchen-Kressesalat auf
Zuckererbsenschoten mit Tomatenvinaigrette
—
Parmesanschaumsuppe mit Basilikumnockerl
—
Rochenflügel mit Duett von Paprikasaucen
und Kartoffelsoufflé
—
Sandwich vom Charolais-Rinderfilet
mit Balsamico-Schalottenglace
—
Arrangement von kleinen Naschereien

MENÜ 42

Strudel von Räucherfischen mit
Meauxsenf-Sauerrahmmarinade
—
Maiscremesüppchen mit Serrano-Röllchen
—
Rotbarsch im Salbei-Speckmantel
auf Rahmwirsing
oder
Rehnüsschen mit Mangold und Rotkraut im
Kräutercrêpe und Apfel-Calvados-Reduktion
—
Mohnparfait mit
glacierten Mandarinspalten
und karamellisierten Lebkuchenstücken

MENÜ 43

Endiviensalat mit Sauerrahmdressing,
Hirschschinken und karamellisierten Nüssen
—
Lauchcremesuppe mit Nussnockerl
—
Seezungenfilet mit Pernodschaum
und Wildreis in der Wirsingtasche
oder
Medaillon vom Hirschrücken
mit Preiselbeersauce
Zimt-Rotkraut und Pinienbällchen
—
Birnentarte mit Portweinsabayone
und gebackener Feige

MENÜ 44

Weißes Tomatenmousse
auf Barbarieenten-Carpaccio
mit Johannisbeergelee
—
Krebssuppe mit Armagnac
—
Medaillon vom Seeteufel auf Champagner-
risotto mit Radicchio und Chilifäden
oder
Polenta-Rinderfilet-Türmchen mit Barologlace
—
Seehaus Schreyegg Dessertvariation

MENÜS

MENÜ 45

Apfel-Selleriesalat
mit gebratener Gänsestopfleber
und karamellisierten Walnüssen

—

Hummer-Cappuccino mit Kaviar

—

Sepiarisotto mit Safranreduktion

—

Medaillon von Seeteufel
auf Süßkartoffelmousseline
mit Champagnersauce

—

Limonensorbet mit Campari Orange

—

Ochsenfilet im Spinat-Blätterteigmantel
mit glacierten Schalotten

—

Buttermilchparfait und Topfenockerl
auf Spiegel von rosa Grapefruit

MENÜ 46

Parfaits von gebeizten Edelfischen
mit Buchweizenblini und Beluga Kaviar

—

Essenz vom Charolais Rind mit Armagnac und
Nockerlvariation in der Blätterteighaube

—

Hausgemachte Quiche mit Jacobsmuscheln
und Artischocken, serviert mit einer aufge-
schlagenen Flusskrebs-Eiertomatensauce

—

Bonbon und Brüstchen von der Wachtel mit
Romanescocreme und Johannisbeer-Reduktion

—

Sorbet von Blutorangen im Eiskegel

—

Tournedos vom Kalbsfilet und Languste
mit getrüffeltem Kartoffelsoufflé
und Rote-Beete-Chips

—

Pralinenhalbgefrorenes mit
Grand Marnier Schaum

—

Arrangement von internationalen Käsen
mit pochierter Rotweibirne

ZWISCHENGERICHTE

- Spinatknödel mit Tomaten und Parmesanobers gratiniert
- Mit Pesto gefüllte Nudelteigtaschen im Salbeirahm
- Gebackener Käseknödel mit Tomatenragout
- Ravioli mit Frischkäsefüllung und brauner Butter
- Grüne Bandnudeln mit Serrano-Schinken
- Kalbsleber mit Specksauce auf Papardelle
- Nudelteigtaschen mit Sauerkraut-Speckfülle und Kümmel-Dunkelbiersauce
- Mit Schafskäse gefüllte Eiertomate auf Zucchiniemus
- Basilikumgnocchi mit Artischocken und Bresaola
- Knödeltris (Speck-, Käse-, Spinatknödel) mit Parmesan und brauner Butter
- Hausgemachte Frühlingssrolle mit Garnelen und dreierlei Dipsaucen
- Hausgemachte Pfifferlinggnocchi mit Salbeibutter
- Hsing-Fu Nudeln mit Shiitake-Pilzen und glacierten Okraschoten mit Cashewnüssen
- Parmesankörbchen mit Gemüsefüllung
- Ravioli mit Ricotta-Gemüsefüllung und Proseccosauce
- Papardelle mit frischen Pfifferlingen und Kerbelrahm
- Spaghettini mit rotem Pesto und Basilikum
- Getrüffelter Pilzstrudel mit Kerbelrahm
- Schalotten-Specktörtchen im Friséenest
- Sautiertes Kalbsbries mit Linsenvinaigrette und Brezenknödel
- Risotto mit sautiertem Radicchio und Chicorée mit Champagnerrahm
- Asiatischer Eintopf mit Sprossen, Bambus und frischen Chilies
- Fettucini mit Artischockenpesto
- Rucolarisotto mit Parmaschinken
- Kleine Quiche von Wachtel und Kräutern mit Schalottenglace
- Auberginen-Schafskäselasagne mit Tomatenkuli
- Linguine mit Pinienkernen und Kalbsrückenstreifen in Paprikarahm
- Safranrisotto mit rote Beete-Sauce
- Tagliatelle mit Wildhasengeschnezeltem und Nüssen
- Spaghettini mit Trüffel und Kräutern

SORBETS ZUR MENÜERWEITERUNG

- Himbeersorbet mit Schlumberger Sekt
- Apfelsorbet mit Almdudler
- Holunderblütensorbet mit Prosecco
- Cassisorbet mit Prosecco
- Preiselbeersorbet mit Prosecco
- Brombeersorbet mit Prosecco
- Johannisbeersorbet mit Prosecco
- Guavorsorbet mit Ginger Ale
- Apfelsorbet mit Prosecco
- Grünteesorbet mit Prosecco
- Heidelbeersorbet mit Tonic Water
- Weichselsorbet mit Prosecco
- Birnensorbet mit Wodka
- Amarettosorbet mit Limoncello
- Zitronensorbet mit Ramazotti
- Weißes Pfirsichsorbet mit Aversa
- Pfirsichsorbet mit Prosecco
- Champagnersorbet mit geestem Joghurt

KÄSE ZUR MENÜERWEITERUNG

- Internationale Käseauswahl
- Ziegenkäse mit Oliven und Walnussbrot
- Auswahl an Österreichischem Käse
- Lauwarmer Ziegencamembert mit Feigenkonfit
- Marinierte Parmesanflocken mit Crissini
- Gebackener Mondeseer mit Mangochutney
- Liptauer mit Walnussbrot
- Manchego Käse mit Akazienhonig
- Gereifter Gorgonzola mit Portweinbirne
- Trüffelkäse mit frischen Feigen und Honig
- Gebackener Mozzarella mit Preiselbeeren
- Roquefortkäse mit Kumquatkonfit
- Taleggio mit eingemachten Weintrauben
- Rotweinbirne mit Gorgonzolamousse

NEBENLEISTUNGEN

GESCHIRR UND AUSSTATTUNGEN

(NUR FÜR CATERING UND PARTYSERVICE –
ENTFÄLLT BEI EINER FEIER IN UNSEREM RESTAURANT)

- Teller, Gläser, Bestecke, Kaffeegeschirr,
Kerzenständer, Aschenbecher, Salz-, Pfeffer-,
Zuckermenagen, Blumenvasen
- Auf Wunsch einschließlich Reinigung
- Ebenfalls arrangieren wir gerne alle
anderen Ausstattungsmerkmale für das
Gelingen Ihres Festes, wie z.B. Tische,
Stühle, Tischwäsche, Menükarten,
Garderobenständer, Kleiderbügel etc.

DEKORATION/ MUSIKER/KÜNSTLER

Wir arbeiten mit professionellen Dekorateurs,
Musikern und Künstlern zusammen

Gerne unterbreiten diese ein Angebot.

GETRÄNKE

Vom Aperitif über alkoholfreie Getränke, Bier,
Wein bis Digestif beraten wir Sie gerne und
unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.



ALLGEMEINE **GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

SPEISENAUSWAHL

Wir bemühen uns, die angebotenen Speisen und Buffets wie aufgelistet bzw. von Ihnen gewünscht zuzubereiten, behalten uns jedoch kleine Änderungen vor. Abweichungen berechnen den Auftraggeber nicht zu Preiskürzungen.

MÄNGEL/UMTAUSCH

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware erfolgt. Der Umtausch falsch bestellter Ware ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich.

Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen der Gebrüder Zauner Gastronomie GmbH unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 24 Stunden nach Entdeckung mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Kunden übernimmt die Gebrüder Zauner Gastronomie GmbH keine Haftung.

PREISE

Preisangebote erstellen wir nach Ihren persönlichen Wünschen

Bei einer Überschreitung des Zeitraumes von 60 Tagen zwischen Auftragsannahme und Veranstaltungsbeginn behält sich die Gebrüder Zauner Gastronomie GmbH das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen.

UMFANG/TEILNEHMERZAHL

Der Auftraggeber verpflichtet sich, der Gebrüder Zauner Gastronomie GmbH die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definierte Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 14 Werktage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen.

Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.

Bei Veranstaltungen in dem Restaurant Seehaus Schreyegg gelten zusätzlich vereinbarte Bestimmungen und Einzelheiten des vertraglich festgesetzten und rechtskräftig unterschriebenen Veranstaltungsablaufs.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

ANLIEFERUNG/ABHOLUNG VON LEERGUT

Sollte auf Grund von Streik, Aussperrung, widriger Witterungsverhältnisse, höherer Gewalt oder ungünstiger Verkehrssituation keine oder eine verspätete Lieferung erfolgen, bedeutet diese nicht automatisch eine Vertragsaufhebung.

Keinesfalls ist der Auftraggeber berechtigt, Kürzungen des vereinbarten Kaufpreises vorzunehmen bzw. die Zahlung zu verweigern.

Die Anlieferung erfolgt ab einem Nettowert von Euro 1600 bis 50 Kilometer einfache Entfernung frei Haus.

Für weitere Entfernungen wird eine gesonderte Pauschale berechnet.

Die gewählten Speisen bzw. Getränke werden in dem von Ihnen vorgesehenen und vorbereiteten/dekorierten Bereich arrangiert. Gerne übernehmen wir auch den Aufbau des Büffetbereichs, Dekoration usw.

Die anfallenden Stunden sowie das benötigte Material werden jedoch separat berechnet.

Die Rückführung des Leergutes erfolgt nach Rücksprache.

ZAHLUNG

Bei Feierlichkeiten im Restaurant Seehaus Schreyegg ist der endfällige Betrag im Anschluss an die Feierlichkeit in Bar oder mit EC-Cash Karte zu begleichen!

Die Rechnungslegung erfolgt nach der Veranstaltung an die angegebene Anschrift, sofern dies schriftlich vereinbart wurde.

Der berechnete Betrag wird 7 Tage nach Rechnungsdatum ohne Abzüge zur Zahlung fällig. Bei allen Aufträgen behält sich die Gebrüder Zauner Gastronomie GmbH das Eigentumsrecht an gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor.

VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG VON (MIET-) GEGENSTÄNDEN

Für angemietete bzw. zur Verfügung gestellte Gegenstände obliegt dem Mieter von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust durch Eigenverschulden des Mieters werden die Kosten der Wiederbeschaffung bzw. der Reparatur dem Mieter in Rechnung gestellt.

ALLGEMEINE **GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

RESERVIERUNGSBESTÄTIGUNG

Bei Unterzeichnung der Reservierungsvereinbarung/ des Veranstaltungsvertrages ist eine sofortige Anzahlung in Höhe von 15% der vorgeschriebenen Raummiete/des Mindestverzehres fällig. Die Bezahlung kann in bar, mit EC-Karte oder Kreditkarte (Master, Visa) erfolgen. Bei Erfüllung des Vertrages wird die Anzahlung mit dem erbrachten Umsatz verrechnet.

Bei einer Stornierung des Vertrages wird die Anzahlung als Aufwandsentschädigung einbehalten.

STORNIERUNG

Der Auftraggeber ist verpflichtet, den Auftragnehmer über geringfügige Schwankungen (bis zu 10%) in der Anzahl der zu bewirteten Gäste spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn schriftlich zu informieren.

Bei einer Reduzierung der Personenzahl um mehr als 10% bzw. bei Stornierung des Auftrages später als 14 Tage (bei Veranstaltungen mit mehr als 20 Personen) bzw. 7 Tage (bei Veranstaltungen bis zu 20 Personen) vor Veranstaltungsbeginn durch den Auftraggeber, ist der Auftragnehmer berechtigt, 50% des sich aus der Bestellung ergebenden Mindestumsatzes, bzw. Menüpreises als pauschalierten Schadensersatz in Rechnung zu stellen.

Dem Auftraggeber bleibt vorbehalten, nachzuweisen, es sei kein Schaden oder ein erheblich geringerer Schaden als die Pauschale entstanden.

GERICHTSSTAND UND ERFÜLLUNGORT

Für das Vertragsverhältnis gilt das Deutsche Recht. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist, wenn der Vertragspartner Vollkaufmann ist und der Vertrag zum Betrieb eines Handelsgewerbes gehört, für beide Teile München. Mit Auftragserteilung werden unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt.

UNSERE **KONTAKTDATEN**

Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Anfrage.

Gerne stehen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin:
Tel. 08143 992537
Email: info@seehaus-schreyegg.com

UNSERE BÜROZEITEN:

MONTAG BIS FREITAG
VON 10.00 BIS 17.00 UHR

Ihr Seehaus Schreyegg Team

Ein Unternehmen der
Gebrüder Zauner Gastronomie GmbH