

Bankettvorschläge Herbst-Winter 2017

Lieber Gast,

*um einen harmonischen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten bieten wir **eine** Vor-und Nachspeise, sowie, wenn gewünscht, zwei verschiedene Hauptgänge (ein Fleisch-und ein Fischgericht) zur Wahl an. Vegetarier dürfen vor Ort ein Gericht aussuchen.*

Sie finden in unseren Bankettvorschlägen auch ein veganes Menü. Dieses bieten ab 10 Veganern an.

Sehr gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche in, bitte sprechen Sie mit uns.

Entrée

für den ersten Hunger, bereits auf den Tischen eingestellt

*Kalbsleberwurst, hausgemachter Obatzda, Rucolafrischkäse
dazu reichen wir verschiedene Bio-Brotsorten
€ 3,30 pro Person*

Menü 1

Grießnockerlsuppe

* * * * *

*Spanferkelbraten mit zweierlei Knödeln, Krautsalat
und Augustiner Dunkelbiersoße*

* * * * *

Zwetschgenstrudel mit Vanillesoße

€ 30,50

Menü 2

Pastinakencremesuppe mit geräuchertem Lachstatar

* * * * *

*Schweinefilet im Pancettamantel auf Spitzkohlgemüse und
Kartoffelbaumkuchen*

* * * * *

Lebkuchenmousse mit Zimtzwetschgen

€ 32,50

Menü 3

Muskat-Kürbissüppchen

* * * * *

*Gefüllte Maishähnchenbrust auf Waldpilzrisotto und Petersilienwurzel
oder
Pochierter Bachsaibling auf Lauchgemüse und Meerrettichpürree*

* * * * *

Weißbier-Tiramisu

€ 34,50

Menü 4

Hausgebeizter Lachs an zweierlei Beete mit Meerrettichcreme

* * * * *

*Rosa gebratene Entenbrust vom Lageder Hof auf Pastinakencreme,
gegrillte Karotten und Kartoffelpürree*

* * * * *

Topfenmousse mit Sauerkirschkompott und Pistazien

€ 36,50

Menü 5

*Blutwurst Wan Tan an Apfel-Selleriesalat
mit karamelisierten Walnüssen und Feldsalat*

** * * * **

*Kalbsrücken an Hagebuttensauce auf Erbsencreme,
Speckbohnen und gebratenen Kartoffelplätzchen
oder
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat und Rote Bete Püree*

** * * * **

Sinfonie von Mokka und Schokolade

€ 47,00

Menü 6

Karotten-Ingwersuppe mit gebackener Garnele

** * * * **

*US Dry Aged Rinderlende im Ganzen gebraten
mit Kartoffel-Wadlpilzgröstl
und Portweinsoße*

** * * * **

*Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
an Vanillecreme und Kirschsorbet*

€ 46,50

Menü 9

Kräftige Ochsenbrühe mit Pfannkuchenstreifen

* * * * *

Paprikarahmgulasch mit Spätzle und Marktgemüse

* * * * *

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

€ 29,50

Menü 10

*Bayerische Festtagssuppe mit Leberspätzle,
Brätstrudel und Grießnockerl*

* * * * *

*¼ bayerische Hausente vom Schmiedbauernhof
mit Kartoffelknödel und Zwetschgenblaukraut*

* * * * *

Bayerisch Creme mit Fruchstoße

€ 30,00

Großes Bayerisches Menü

„Georgenhofs Brotzeitbrettl“

*Hausgemachte Kalbfleischpflanzlerl, kalter Braten, feine Kalbsleberwurst,
geräucherte Putenbrust, Pfefferbeißer, mittelalter Bergkäse,
hausgemachter Obatzda, Essiggurke, dazu frisch gehobelter Kren*

-wir rechnen mit einem Brettl für 8 Personen-

inklusive Bio-Holzofenbrot

* * * * *

Bayrische Spezialitäten
serviert im Reindl

*knusprige Hausente, glacierte Kalbshaxen,
Schweinsbraten von der niederbayerischen Bauernsau
serviert mit Blaukraut, Speckkrautsalat,
Semmel-und Kartoffelknödel*

* * * * *

Vollmilchschokoladenmousse mit Heidelbeerragout

€ 38,00

Vegetarische Vorspeisen

Gegrillter Scarmozza und gebratene Waldpilze an Feldsalat

€ 14,50

Grüne Erbsencremesuppe

€ 7,50

Vegetarische Hauptspeisen

Gegrillter Ziegenkäse auf zweierlei Karotte und Kartoffelpürre

€ 16,50

*Ravioli mit Spinatfüllung mit Olivenöl, Tomaten,
mit frischem Parmesan und Rucola*

€ 14,50

Kohlrabi-Brokkolitarte mit Petersiliensoße

€ 13,50

Veganes Menü

*Karottiloni mit Quinoa und Kichererbsen gefüllt,
dazu eine Rote Bete Blaubeercreme*

* * * * *

Pilzrisotto mit Shimejipilzen, ShiTakepilzen und Kräuterseitlingen

* * * * *

Avocado-Limettencreme

€ 34,50

Geflügel vom Lugeder Hof

*¼ oder ½ bayerische Hausente vom Lugeder Hof
mit Zwetschgenblaukraut und Kartoffelknödel
€ 15,50/ 19,50*

*Rosa gebratene Entenbrust vom Lugeder Hof
auf knackigem, leicht asiatischen Gemüse mit Sesam und Soja
€ 21,50*

*Gebratene Entenkeule mit Orangenjus, Wickelklößen und Spitzkohl
€ 16,50*

*Enten-Wirsingwickerl auf Wacholderrahmsoße mit Preiselbeeren,
Schmorgemüse und Mandelkrapfen
€ 16,50*

*Feines Entenragout mit hausgemachten Bandnudeln
€ 17,50*

Special

*Für Gruppen ab 15 Personen bieten wir an :
(vorausgesetzt ist, dass alle Teilnehmer dieses Essen wählen)*

*Cote de beuf vom Charolais Rind im Ganzen gebraten
(wird am Tisch tranchiert) mit Bauernkartoffeln und
Portweinsoße
€ 28,50*

Buffetvorschläge

Buffets bieten wir ab 35 Personen an

Das große bayerische Buffet

Kalte Speisen

Gebeizter Label rouge Lachs mit Sahnemeerrettich
Gemüsepressterrine mit Altem Balsamico
Rindfleischsalat mit Steirischem Kernöl, Essiggurken, Paprika und Roten
Zwiebeln
Brotzeitrankerl (geräucherter Bauchspeck im Kräutermantel mit
Pfefferkörnern),
Mini Pfefferbeißer und Landjäger
Rosa gebratenes Roastbeef mit Radieserl, Roter Bete und
Meerrettichcreme

Warme Speisen

Spanferkel im Ganzen
Zitronenbackhendl
Geschmorte Rindsbackerl
Gebratenes Zanderfilet
Kleine Semmel- und Kartoffelknödel
Kartoffelgratin
Speck-Krautsalat
Gebratenes Marktgemüse
Glasierter Spitzkohl

Dessert

Augustiner Dunkelbiertiramisu
Zitronentopfenmousse mit Sauerkirschrout
Marillenstrudel mit Vanillesauce

€ 47,50

Das Kleine bayerische Buffet

„Georgenhofs Brotzeitbrettl“

*Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl, kalter Braten, feine Kalbsleberwurst,
geräucherte Putenbrust, Pfefferbeißer, hausgemachter Obatzda,
höhlengereifter Emmentaler, Essiggurke, dazu frisch gehobelter Kren und
Radieserl*

-wir rechnen mit einem Brettl für 8 Personen-

hierzu reichen wir unser Bio-Holzofenbrot

Warme Speisen

Schweinebraten aus der Schulter geschnitten

Huhn in Rotwein geschmort

Gebratenes Forellenfilet

Kleine Semmel-und Kartoffelknödel

Kartoffelgratin

Speck-Krautsalat

Schmorgemüse

Blattspinat

Dessert

Schokomoussevariation

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Gebrannte Creme

€ 37,50

Aperitif

Prosecco
Bortolomiol DOC
Palladio
0,75 l/ € 30,00

mit Holundersirup
0,75 l/ € 32,00

Hugo`s
0,2 l/ € 6,10

Aperitif bayerisch

Augustiner Helles vom Holzfass
15 l/ € 130,00
30 l/ € 260,00

Augustiner Biere

<i>Helles</i>	0,5 l	€ 4,00
<i>Dunkles</i>	0,5 l	€ 4,10
<i>Weißbier</i>	0,5 l	€ 4,10
<i>Edelstoff</i>	0,5 l	€ 4,10
<i>Pils</i>	0,33 l	€ 3,50
<i>Radler</i>	0,5 l	€ 4,00
<i>Russ</i>	0,5 l	€ 4,10
<i>Schnitt</i>		€ 3,40

Rotweine

Primitivo Tarantino Sinfarosa IGP
warme Fruchtfülle, Rumtopfaromen, würzig
0,75 l / € 25,00

Nero d`Avola Antura Terre Siciliane IGP
schöne Frische, rote Beeren, Süßholz, geschmeidige Eleganz
0,75 l / € 23,00

Merlot Colli Euganei DOC
0,75 l / € 22,00

Weißweine

Chardonnay
Castel del Monte DOC Preludio Ni
Akazienblüte, grüner Apfel und Feuerstein, weiche, cremig
0,75 l / € 27,00

Sauvignon
Cotes de Gascogne IGP
feine, intensive Blumenaromen, mineralische Noten, mit Frische und
Finesse
0,75 l / € 24,50

Edelbrände von Lanttenhammer

ungefildert

Williamsbirne, Waldhimbeer, Mirabelle 2 cl € 6,20

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Wasser mit Kohlensäure 0,75 l € 6,00

Adelholzener Wasser naturell 0,75 l € 6,00

Coca-Cola 0,33 l € 3,30

Coca-Cola light 0,33 l € 3,30

Zitronenlimonade 0,3 l € 3,30

Cola-Mix 0,3 l € 3,30

Säfte/Nektar

Johannisbeernektar 0,2 l € 3,10

Apfelsaft naturtrüb 0,2 l € 3,10

Bio-Apfel-Kirschsaft von Perger 0,2 l* € 3,30

Bio-Apfel-Mangosaft vom Perger 0,2 l* € 3,30

** aus biologischem Anbau*

alle Säfte sind natürlich als Saftschorle erhältlich

Saftschorle 0,4 l € 3,70

Saftschorle mit Biosäften/Bio-Holundersirup* 0,4 l /€ 4,10*

Heiße Getränke

<i>Haferl Kaffee von Dallmayr</i>	€ 3,40
<i>Espresso</i>	€ 2,20
<i>Espresso doppio</i>	€ 3,90
<i>Cappuccino</i>	€ 3,50
<i>Milchkaffee</i>	€ 3,80
<i>Latte macchiato</i>	€ 3,80
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 3,60
<i>Heiße Zitrone</i>	€ 3,50

Bio Tee von BioTeaque

<i>verschiedene Sorten</i>	€ 3,90
<i>Frisches Ingwerwasser</i>	€ 3,40

Unsere Konditionen auf einen Blick

Raummiete Stüberl

Für die Nutzung unseres Stüberls (bis 50 Personen) fällt keine Raummiete an, dafür verlangen wir eine Umsatzgarantie:

Januar bis einschl. Mai	Mindestumsatz € 1.300,00
Juni, Juli, August	Mindestumsatz € 1.000,00
September, Oktober, November	Mindestumsatz € 1.300,00
Dezember	Mindestumsatz € 1.700,00

Gerne können Sie das Stüberl am Nachmittag unter der Woche kostenfrei mieten, sofern am Abend keine andere Veranstaltung ansteht, die vorbereitet werden muss.

Ein Beamer, an den Sie Ihren Laptop anschließen können ist vorhanden.

Vermietung des gesamten Wirtshauses (bis 200 Personen)

Den Georgenhof einmal ganz für sich alleine haben - kein Problem !

Die Konditionen hängen von den Wochentagen ab, an traditionellen Feiertagen ist das Wirtshaus nicht zu vermieten. Bitte nehmen Sie unter events@georghof-muenchen.de mit uns Kontakt auf.

Sonstiges

Gerne dürfen Sie selbst gebackene Kuchen mitbringen, hierfür verlangen wir ein Tellergeld in Höhe von € 1,50 pro Person, für mitgebrachte Weine verlangen wir ein Korkgeld in Höhe von € 15,00 pro 0,75 l-Flasche.

Softgetränke werden à la carte serviert. Wenn Sie die Kosten im Überblick behalten möchten, können Sie gerne eine Auswahl der angebotenen Getränke vorab treffen.

Bitte beachten Sie, dass wir **keine** Getränkepauschale anbieten.

Dekoration

Wir bestücken von Haus aus alle reservierten Tische kostenfrei mit Stoffservietten, nach Wunsch decken wir die Tische auch mit Tischdecken ein, hierfür verlangen wir € 3,50 je Tischdecke.

Gerne unterbreiten wir ein Angebot für Frischblumendekoration nach Ihren Wünschen.

Personenzahl

Die genaue Personenzahl benötigen wir eine Woche vor Ihrer Veranstaltung, diese ist für uns bindend.

Speisenauswahl

Ihre Speisenauswahl benötigen wir 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung.

Trinkgeld

Die Höhe des Trinkgeldes beträgt in der Gastronomie üblicherweise 7-10 % der Rechnungssumme.

AGB`s

Bitte beachten Sie die beigefügten AGB`s.

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung in unserem Haus

Peter und Melissa Lamy