



WaldGasthof Geländer

Bankett

Mappe

2022/2023

Zusammenstellung Pauschale Hochzeiten

Pauschale 119,00 € pro Person (Kinder werden nach Kinderstaffel separat berechnet):

Getränke Empfang:

- Sekt
- Orangensaft
- Sekt mit Orangensaft gemischt
- Biere
- Wasser

Getränke während der Feier:

- Wasser
- Kannen Kaffee und Tee
- Softgetränke und Schorlen
- Biere
- Ausgesuchte Weine (siehe Auswahl)
- Eine Runde ausgewählte Spirituosen nach dem Essen

Speisen:

- Fingerfood (Empfang der Gäste) pro Person 3 Teile (bis 2,90 €)
- Tellergeld 1,90€ pro Gast (wenn Kuchen selbst gebracht werden)
- Abendessen (3 Vorspeisen, 3 Hauptgange, 3 Dessert)
- Mitternachts Snack
- Alle Speisen entnehmen Sie bitte dem Menübaukasten

Menübaukasten

Vorspeisen

Knackige Blattsalate mit Sprossen und Kerndl und frisch gebratenen Pilzen

Blattsalate in der Knusperschüssel mit gebratenen Garnelen auf Mango Chutney

Türmchen von Frischkäsemousse und Ratatouillesalat an Basilikumpesto und kleinem Salatbouquet

Vitello Tonato mit Thunfischsoße, Kapernapfel und konfierten Tomaten

Hausgebeizter Lachs an einem kleinem Rösti mit Creme Fraiche

Lachstatar auf Wakame Salat mit Wasabicreme

Thunfisch mit gerostetem Sesam auf Salat von Avocado, Grapefruit und karamellisiertem Fenchel

Suppen

Kohlrabisuppe mit Petersilienschaum

Karotten Orangensüppchen mit Tempura Garnele

Kartoffelcremesuppe mit Speck

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Gemüse und Markklößchen

Geflügelessenz mit getrüffelten Celestine

Hauptgange

Rind

Rosa gebratenes Roastbeef an Thymianjus mit Kartoffelgratin und frischem

Marktgemüse der Saison

Geschmorte Ochsenbacke mit Vanillekarotten und Serviettenknödel

Lamm

Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Pesto Gnocchi an mediterranem Gemüse

In Aromaten konfierten Lammstelze an Pestojus mit geschmorten Kartoffeln und frischem Marktgemüse der Saison

Kalb

Kalbsrücken im Ganzen gebraten an gratinierter Tomatenpolenta und frischem Marktgemüse der Saison

Geschmorte Kalbssemmerrolle an Kalbsrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und frischem Marktgemüse der Saison

Geflügel

Unter der Haut gefüllte Maishendlbrust mit Risotto an frischem Marktgemüse der Saison
Gebackenes Hendl auf Tomatensugo mit frischem Basilikum, Tagliatelle und sautierte Zucchiniestreifen

Schwein

Schweinemedallions in Pilzrahmsoße an Kräuterpüree und frischem Marktgemüse der Saison

Krosser Spanferkelrücken an Kümmeljus mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Gemüse pot au feu und gebackenen Kartoffeln

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf gerösteten Artischocken, Safranschaum und Thymianpolenta

Steak von der Lachsforelle an Zitronenschaum mit Tagliatelle und frischem Marktgemüse der Saison

Vegetarisch und Vegan

Cannelloni von der Zucchini gefüllt mit Cous Cous, Tomaten und Artischocken auf Balsamico-Auberginenpüree

Asiatisch marinierter Tofu auf knackigem Wokgemüse und Duftreis

Desserts

Dessertvariation Trilogie von der Schokolade

Türmchen von Quark und Zwetschgen

Grandmanierparfait auf Orangencarpaccio

Beerengrütze mit Vanillesoße

Panna Cotta mit Beerenragout

Bayrisch Creme mit Himbeeren

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Mitternachts Snack

Gulaschsuppe

Chili con Carne

Currywurst, Pommes und hausgemachter Currysauce

Schmankerlbrett'l mit allerlei Spezialitäten

Käsebrett'l mit Bergkäse, Emmentaler, Brie und Blauschimmel

Finger Food

(Preise jeweils pro Stück)

Lauch-Speck-Quiche	2,10€
Rote Beete-Quiche	2,10€
Mini Wraps mit Hähnchen	3,20€
Tomaten-Mozzarella-Spielßchen	2,30€
Forellentatar auf Röstbrot	2,50€
Mini -Fleischpflanzerl auf Kartoffel- Rucola- Salat	2,80€
Mini-Kartoffel mit Champignon-Frischkäse	2,40€

Herzhafte Bauernbrotschnitten belegt mit 2,90€

hausgemachten Obatzda

grober Leberwurst

Kräuterquark

Geräucherten Schinken

geräucherte Forelle

Die Feinen

Raucherlachstatar mit Gurke auf Pumpernickel 3,40€

Canapés belegt mit

-Asiatischen Rindertatar mit Zwiebelkonfi 3,80€

-geräucherte Entenbrust 3,80€

-rosa gebratenes Roastbeef 3,80€

Die Süßen

Gläschen mit hausgemachter Mousse 3,40€

Obstsalat im Einmachglas 2,90€

Kleine Plunder Teilchen 2,50€

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Gala Buffet 1

Vorspeisen

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Zitronen Kapernvinaigrette

Gurkenrelish mit gerosteten Erdnüssen und Mariniertes Hühnchenbrust

Lachsroulade mit Meerrettichcreme fraich und Rote Bete

Buntes Salatbuffet mit 2 verschiedenen Dressings, Toppings und Essige und Ole

Suppe

Orangen-Kokos Suppe

Hauptgerichte

Rosa Gebratenes Roastbeef in Rotweinsauce

Hendlbrust mit Olivenkruste Tomatensoße

Pochierter Zander in Süßer- Senfsoße

Beilagen

Bohnenbündchen im Speckmantel, Zucchini-Paprikagemüse, Gemüse Tagliatelle

Butterreis, Rosmarien-Kartoffeln

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse mit Mango-Ragout, Obstsalat von frischen Früchten

Crème Brûlée

Preis pro Person 52,00 €

Gala Buffet 2

Vorspeisen

Rindercarpaccio mit gerosteten Pinienkernen Rucola und gehobeltem Parmesan

Wakame Salat mit Gebackener Tempura Sesamgarnele

Ziegenkäsecreme Brulle mit frittierten Rucola

Buntes Salatbuffet mit 2 verschiedenen Dressings, Toppings und Essige und Ole

Suppen

Saisonale Cremesuppe (Spargel, Maronen, Kürbis, etc.)

Hauptgerichte

Geschmorte Lammkeule mit Tymianjus

Geschmorte Kalbsbäckchen in seiner Soße

In Zitronenpfeffer gebratenes Lachsteak

Vegetarische Rigatoni mit Tomate, frischem Basilikum und Pinienkerne

Beilagen

Bohnen-Tomatengemüse, Glasierte Karotten, Rahmspinat

Kräutergnocchi, Salzkartoffeln, Butterspätzle

Dessert

Buttermilch-Limetten Mousse mit Erdbeersalat, Topfenknödel auf Pflaumenragout

Auswahl an frischen Beeren mit Mascarpone Vanillecreme

Preis pro Person 64,00 €

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Octopus-Carpaccio mit Lemonenvinaigrette und frischen Rucola

Parmaschinken mit Melone

Mariniertes Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Austernpilze, Aubergine)

Büffel- Mozzarella mit Tomate und Basilikum

Vitello tonnato

Buntes Salatbuffet mit 2 verschiedenen Dressings, Toppings und Essige und Öl

Suppen

Minestrone

Hauptgange

Piccata von der Geflügelbrust mit Paprika-Zucchini Gemüse, Tomatensoße und Tagliatelle

Geschmorte Lammkeule in Pestojus mit Kartoffel Olivengratin und Bohnen

Saltimbocca von Seeteufel mit Schmorfenchel und Kräuter-Limonen Risotto

Dessert

Parma Cotta mit Beerengrütze, Tiramisu, Raffaello-Mousse mit Kokos-Krokant

Capuccinocrème in der Tasse

Preis pro Person 58 €

Bayrisches Buffet

Vorspeisen

Marinierter Rindertafelspitz mit Tomate und Kürbiskern

Weißwurststrudel auf Linsensalat

Sauerer Essigknödel mit Tomate und Petersilie

Geräucherte Fischauswahl mit Preiselbeersahne

Buntes Salatbuffet mit 2 verschiedenen Dressings, Toppings und Essige und Ole

Suppen

Kartoffelcremesuppe mit gerostetem Speck und Croutons

Hauptgange

Krustenbraten an Kimmeljus mit Bayrisches Kraut und Brezenknödel

Forelle in Meerrettichsoße mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln

Spinatknödel mit Tomate in Salbei-Nussbutter

Dessert

Bayerische Creme mit Beerenragout, Apfelstrudel mit Vanillesoße

Mohnknödel auf Zwetschgenkompott, Semmelschmarrn mit Äpfeln und Rosinen

Weißbiercreme mit Pfirsichmark

Preis pro Person 49 €

Spargelbuffet (Nur in der Zeit von Mitte April bis 24. Juni)

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit 2 verschiedenen Dressings, Toppings und Essige und Öl

Spargel-Tomatensalat mit gekochtem Ei, Spargelmousse mit Parmaschinkenchip

Süß-sauerer Spargel mit gebratenen Garnelen

Suppen

Spargelcremesuppe mit Lachsklößchen

Hauptspeisen

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln

und

geräuchertem und gekochtem Schinken (kalt)

oder

gebratenes Lachsmedaillons 7,50€

gebratenen Schweinemedillons 6,50€

gebratenes Kalbsfilet 9,50€

kleinen Wiener Schnitzel (Kalb) 8,00€

Hähnchenschnitzel 5,50€

Bitte wählen sie drei Varianten aus.

Dessert

Orangen-Spargelsalat mit Mousse von der Vanille,

Spargel Panna Cotta Himbeeren

Rhabarberauflauf mit Baiser

Frischer Erdbeersalat mit Minze

Preis pro Person zwischen 28 €

+den Hauptfleischkomponenten

Weihnachts-Buffer

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit 2 verschiedenen Dressings, Toppings und Essige und Öl

Gebeizter Lachs auf Orangen-Fenchelsalat, Sellerie-Apfelsalat mit geräucherter
Entenbrust

Gebratene Garnelen auf Quitten-Chilichutney

Suppen

Maronencrèmesuppe

Hauptspeisen

Geschmorter Hirschbraten in Wacholderrahmsoße mit Kürbiskraut und
Haselnussspätzle

Knusprige Ente mit Feigenrotkohl und Kartoffelknödel

Gebratenes Hoki-Filet in Sternanissoße mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Dessert

Lebkuchentörtchen mit gefüllter Schokoladen-Kirsch Mousse

Glühweinparfait mit Zwetschgenröster

Christstollenflan mit Zimtsabayone

Frischer Obstsalat

Preis pro Person 52 €

Grillbuffet I

Vorspeisen

Tomate mit Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing,
italienischer Brotsalat mit Rucola

Tapasauswahl

(Verschieden eingelegte Gemüse, Oliven, Datteln im Parmaschinkenmantel)

Verschiedene Salate der Saison mit Dressings, Kraut- und Kartoffelsalat Brotauswahl
mit Paprikadip

Vom Grill

Marinierte Nackensteaks

Pikante Rinderlendensteaks

Hähnchenschenkel

Wild-Bratwurst

Lachssteak mit Kräutern in der Folie

Grillkäse

Gemüsespieße der Saison

Beilagen

Folienkartoffeln mit Sour Cream Maiskolben
und Grilltomate

Zaziki mit Knoblauch, BBQ Sauce, passende Dips und Saucen

Desserts

Obstsalat der Saison mit Maraschino parfümiert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Quarkmousse mit Ananas- Chutney

Pro Person 45,00 €

Grillbuffet II

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

Kartoffel- Gurkensalat

Vom Grill

Schweinenackensteaks

Bratwurst

Marinierte Putensteaks

Marinierte Gemüsespieße

Dips

Kräuterquark

Ketchup

Senf

Kräuterbutter

Zitronenecken

Beilagen

Ofenkartoffel

Grilltomaten Glasierter

Maiskolben

Dessert

Obstspieße

Dunkles Schokomousse mit Passionsfrucht

Mini- Gugelhupf

Pro Person 39,00 €

3 Gänge Menü Frühling (Marz-Juni)

Barlauchcremesuppe mit Lachsnockerl

Rosa gebratener Lammrücken unter der Olivenkruste mit Speckbohnen und

Rosmarinkartoffeln

Joghurt- Limonenmousse mit Rhabarbersorbet

Preis pro Person 41 €

Duett vom Thunfisch Tatar und Tataki auf gelben Rettich Salat mit Daikonkresse und

Sesam- Sojasoße

Unter der Haut gefüllte Perlhuhnbrust mit Kresserisotto , Spargel a la Creme und

konfierten Tomaten

Dreierlei vom Rhabarber

Preis pro Person 48 €

4 Gänge Menü Frühling

Honigmelonen-Kapern Salat mit Burrata und frittierten Rucola

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit seinem Schaum

Carre vom Spanferkel an Vanille Karotten und Kartoffelplätzchen

Heidelbeerplätzchen mit einer leichten Topfe-Honigcreme

Preis pro Person 52 €

Trilogie vom Lachs an Zitronencremefraich, Lachsrollchen und gebackene Lachskugel

Spargelravioli mit Parmesan-Butter, Tomaten und frischen Kräutern

Gebratenes Kalbsrückensteak auf Pak Choi und Trüffeltagliatelle

Erdbeergazpacho mit Joghurt und Pistazieneis

Preis pro Person 58 €

5 Gänge Menü Frühling

Frühlingsgemüse mit grünem Spargel in Leinöl-Sud und Topfenockerl

Spargelcremesuppe mit Kerbelschaum

Kross gebratene Meerasche auf Weißem Bohnenpüree und Limonenöl

Gebratene Geflügelbrust auf Mediterranem Gemüse,
Oliven – Linguine und weißer Tomatensoße

Gefüllter Crêpe mit Topfen und Mangoeis

Preis pro Person 65 €

3 Gänge Menü Sommer (Juni- September)

Geräuchertes Forellentatar auf Gurkencarpaccio, Rote Bete Mousse und kleinem Salatbouquet

Geschmorte Kalbssemmerrolle an Rahmpfifferlingen, Karottengemüse und Serviettenknödel

Mille feuille von Mascarpone und Himbeeren mit Waldmeistersorbet

Preis pro Person 48 €

Geeiste Gazpacho mit Olivencrostini

In Aromen gegarte Lammstelze mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Erdbeertörtchen mit Minzschaum

Preis pro Person 41 €

4 Gänge Menü Sommer

Marinierte Kalbsscheiben mit Rucola, gerosteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

Schaumsuppe von der Erbse mit Minze und Flusskrebse

Im ganzen Rosa gebratenes Rinderfilet auf Bohnen mit Südtiroler Speck und Kartoffelstroh

Variation von der Kirsche

Preis pro Person 58 €

5 Gänge Menü Sommer

Asiatisches Rindertatar mit Avocado-Salsa, Koriander und Soja-Bohnenpüree

Kalte Gurkensuppe mit Parmesanschaum

Gebratener Wolfsbarsch an Orangenspargel und Sauce vom Wilden Thymian

Rosa gebratenes Roastbeef mit Wildspinat und Nudelrisotto

Crème Brûlée vom Lavendel

Preis pro Person 69 €

3 Gänge Menus Herbst (September - November)

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen und Kürbiskernöl

Maispoulardenbrust auf Süßkartoffelpüree mit glasiertem Wirsing

Schokoladenkuchen mit Rumzweitschen

Preis pro Person 44 €

Gedampftes Zanderfilet auf Rote Bete Linsensalat an Meerrettichschaum

Involtni vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken auf Zucchiniappardelle und
Kleinen Olivenkartoffeln

Mille Feuille von der Mango mit Chili

Preis pro Person 47 €

4 Gang Menü

Gebratene Wachtelbrust mit Karottenpüree an buntem Salatbouquet

Selleriecremesuppe mit Karamellisierter Birne

Rinderfilet auf Pilzgröstel mit feinem Kartoffelpüree an Kräuterjus

Kürbis-Dattelküchlein mit Marzipan- Vanilleeis

Preis pro Person 59 €

Geflügelschaschlik an Paprikafrischkäsemousse

Gebratener St.Pierre auf Steinpilz-Perlgraupen-Risotto und Petersilienschaum

Zweierlei vom Reh auf Kartoffelblini an Pfefferjus und sautierten Rosenkohlblättern

Variation von der Quitte

Flan, Mousse, Eis

Preis pro Person 62 €

5 Gang Menü

Steinbuttfilet mit Bauernschinken im Knusperteig auf Balsamico Auberginen Tatar und
kleinen Salat

Wildessenz mit Hirschmaultasche

Sorbet von der Kirsche mit Proseccogeelee

Rosa gebratenes Bison Entrecote an getrüffeltem Süßkartoffelstampf und
Schwarzwurzel a la creme

Zimtküchlein an einer herbstkirschen Creme und Rotweinkrokant

Preis pro Person 67 €

3 Gang Menü Winter

Carpaccio von der roten und gelben Bete mit lauwarmen Pilzsalat und Frischkäsecreme

Gefüllter Rücken vom Schwäbisch Hallischen Schwein mit Blattspinat, Pinienkerne,
Tomate an Waldpilzrahm Soße und Kräutermoussline

Türmchen vom Mohn und Zwetschge

Preis pro Person 42 €

Wildconsommé mit Gewürzbirne

Zander mit Maiskruste, Rahmsauerkraut und Safran-Graupenrisotto

Gewürzorange mit Zimtmousse und Granatapfel

Preis pro Person 46 €

4 Gang Menü

Hausgebeizter Rehrücken mit Wildkräutersalat und Preiselbeer-Chutney

Cappuccino von der Marone mit Birnen Wan Tan

Geschmorte Kalbsbackerl an Zweierlei Sellerie und gebratener Polenta und
Schmorpflaumen

Geeister Zimtstern auf Mandel-Quittenragout

Preis pro Person 57 €

Gebratene Jakobsmuschel auf Mango Avocado Salat

Getrüffeltes Sellerieschaumsuppe mit krossen Parmaschinken

Gebratenes Elchmedaillon unter der karamellisierten Walnusskruste, Wirsing und
Krauter Kartoffel Plätzchen

Variation von der Schokolade

Küchlein, Mousse und Eis

Preis pro Person 64 €

5 Gang Menü

Hirsch Roastbeef Mango-Blaukrautsalat

Weißer Tomatencremesuppe mit Seeteufel Tortellini

Sorbet von der Quitte mit Granatapfelsaft

Liaison von Hirsch und Reh auf karamellisiertem Rotkraut mit Preiselbeerjus und
getrüffeltem Kartoffelecken

Kokosmousse mit Ananasragout und Sesamkrokant

Preis pro Person 68 €