



Hotel SchreiberHof

BAYRISCHE GASTFREUNDLICHKEIT

Menümappe

Liebe Gäste des Hotel & Restaurant SchreiberHof

Vielen Dank für Ihre freundliche Anfrage. Wir freuen uns sehr, daß Sie Interesse an unserem Haus haben.

Unsere Menü- und Buffetvorschläge haben wir sorgsam und mit viel Liebe für Sie erarbeitet. Sie finden in unseren Speisen vorwiegend Gerichte aus der regionalen Küche vermischt mit einem gehobenen Touch. Alles wird aus heimischen Produkten und Zutaten jederzeit frisch für Sie zubereitet.

Um für einen möglichst reibungslosen Menüablauf zu sorgen, bitten wir Sie bei Vorspeisen, Suppen, Zwischengerichten und Desserts jeweils nur ein Gericht auszuwählen. Bei den Hauptgerichten geben wir Ihnen bei Veranstaltungen gerne die Wahl zwischen maximal 2 Hauptgerichten. Vegetarier/Veganer und Allergiker werden auf Anfrage Vorort verköstigt.

Buffets bieten wir Ihnen auch gerne ab einer Gruppengröße von 30 Personen an.

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung eines Menüs mit den dazu harmonisierenden Weinen behilflich. Des Weiteren können wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch besondere saisonale Schmankerl anbieten, welche nicht in unseren Menüvorschlägen zu finden sind.

Sollten Sie für Ihre speziellen Rahmen musikalische Begleitung oder andere Künstler engagieren wollen, würden wir uns freuen Ihnen bei der Auswahl und der Organisation des Rahmenprogramms behilflich sein zu dürfen.

Auch um die Dekoration müssen Sie sich nicht kümmern. Ihre Wünsche geben Sie bei uns in professionelle Hände.

Lassen Sie sich bereits in der Planungsphase von uns beraten und betreuen. Unsere Restaurant- & Bankettleitung steht Ihnen jederzeit - nach vorheriger Terminvereinbarung - durch fachlichen Rat und Tat zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, um eine wirklich umfassende Beratung - ohne Zeitdruck und Störungen - zu ermöglichen.

Wir sind sicher, daß wir mit unseren Menüvorschlägen Ihren Geschmack treffen und freuen uns, Sie bei uns willkommen heißen zu dürfen.

Danke für Ihr Vertrauen
Ihr Team vom Hotel & Restaurant SchreiberHof

Alle Informationen zu Ihrem Fest und unserem Hause

Bitte beachten Sie nachfolgende Informationen, die wir für Sie als Gastgeber in unserem Hause zusammengetragen haben. Diese können für Sie sowohl als nützlicher Hinweis von Bedeutung sein oder Ihnen als Orientierung in unseren Rahmenbedingungen und Möglichkeiten Hilfestellung leisten.

Für Fragen aller Art stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Besondere Hinweise

Diese Mappe gilt für Bankette ab 10 Personen. Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Menüabsprache. Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl spätestens 10 Tage vorher bekannt zu geben. Bei Buffets und Menüs benötigen wir die definitive Personenzahl (Aufteilung Erwachsene und Kinder) spätestens bis 5 Tage im Voraus, andernfalls gilt die zuletzt genannte Personenzahl. Diese Gästeanzahl gilt als Mindestgrundlage (Garanzahl) für die Preisberechnung.

Bitte beachten Sie:

Bei der Wahl des Menüs bitten wir um ein einheitliches Menü. Damit ist gewährleistet, dass Sie in angemessener Zeit Ihre Speisen serviert bekommen. Ausgenommen hiervon sind Vegetarier und Allergiker, denen wir nach Absprache oder auch spontan aus dem Tagesangebot eine Alternative anbieten können. Kinder können immer „a la Minute“ aus der Speisekarte wählen. Das gleichzeitige Servieren der Speisen zählt sicherlich zum festlichen Rahmen, den Sie sich für Ihre Feier wünschen

Aperitif/Sektempfang/Weine

Beim Aperitif in unserer Lobby mit Kamin Stimmung oder auch auf unserer Sonnenterrasse können Sie und Ihre Gäste eine wundervolle Feier beginnen. Gerne beraten wir Sie in der Auswahl zu unseren saisonalen Drinks und Appetitanregern.

Bitte berücksichtigen Sie, dass alljährlich die Winzer im Frühjahr erst die neuen Jahrgänge auf dem Markt vorstellen und einführen. Daher kann sich unsere Weinkarte noch inhaltlich und preislich im Laufe eines Jahres immer wieder mal ändern. Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten.

Auch in kalten Jahreszeiten können wir Ihnen Glühwein bei offenem Feuer in unserem Garten eine gemütliche Eingangssituation anbieten. Da die Angebote hierzu immer saisonal entwickelt werden, erhalten Sie diese im persönlichen Gespräch.

Teller- & Korkgeld

Bringen Sie Kuchen selbst mit, berechnen wir Tellergeld pro Gast in Höhe von € 2,50 pro Person. Darüber hinaus ist das Mitbringen von Speisen und Getränken nur nach Absprache bedingt möglich. Möchten Sie den Wein für Ihr Fest mitbringen? Kein Problem.

Pro Wein Flasche 0,75 L werden € 15,00 und bei Schaumweinen pro 0,75 L ab € 20,00 berechnet.

Spirituosen werden mit € 85,00 je Flasche verrechnet.

(Sondergrößen werden gesondert berechnet)

Bankett(t)räume

Große Gaststube	bis zu 50 Personen
Bauernstube	bis zu 35 Personen
Biedermeierstube	bis zu 40 Personen
Tassilo (Untergeschoss)	bis zu 50 Personen
Gartensaal (I+II+III)	ab 20 und bis zu 120 Personen
Salettl (nur Sommersaison)	bis zu 80 Personen möglich
Salettl mit Biergarten exklusive (nur Sommersaison)	bis zu 200 Personen möglich

Blumenarrangements / Dekoration / Gedeck / Menükarten

Die Dekoration kann je nach Vorstellung von uns oder vom Gastgeber selbst organisiert werden. Hierbei ist auch eine Anlieferung 1 Tag vorher nach vorheriger Absprache möglich. Um den Tisch- und Blumenschmuck sowie die gesamte Dekoration Ihrer Veranstaltung kümmern wir uns gerne und gestalten diese nach Ihren Vorstellungen. Tischgestecke/Sträuße sind je nach Größe, Art und Saison erhältlich.

Pro gedeckten Platz berechnen wir bei Feiern einen Gedeckpreis von 1,50€ pro Person und bei „Dekoration vom Haus“ 1,50€ pro Person.

Wir gestalten auch gerne Ihre Menükarten und arbeiten persönliche Texte ein, diese erhalten Sie ab einem Preis von € 2,50 / Stück.

GEMA

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Musikdarbietungen (Live-Band oder Tonträgerwiedergabe) generell eine GEMA-Gebühr aufgrund §15 Absatz 3 UrhG anfällt. Zum Grundsatz der Öffentlichkeit bzw. Geschlossenen Gesellschaft ist die Rechtsprechung durchaus unterschiedlich.

Bitte informieren Sie sich hierzu selbstständig im Vorfeld.

Reservierungsoption

Bei einer unverbindlichen Reservierung geben wir Ihnen eine Option von 14 Tagen bis max. 1 Monat. In dieser Zeit halten wir die besprochenen Räumlichkeiten frei. Ist die Frist abgelaufen, vergeben wir diesen Termin ungefragt weiter.

Optionen werden nur für jeweils einen Termin vergeben. Innerhalb der Optionszeit teilen Sie uns bitte schriftlich (inklusive Rechnungsadresse) mit, ob Sie aus Ihrer Option eine verbindliche Reservierung machen möchten.

Veranstaltungen / Geburtstage / Hochzeiten im Hotel & Restaurant SchreiberHof

Um sich die Örtlichkeiten hier vor Ort im Rahmen einer oben genannten geplanten Feierlichkeit anzuschauen, empfehlen wir grundsätzlich eine vorherige Terminvereinbarung um sicherzustellen, dass die Räumlichkeiten nicht belegt sind und wir ein ungestörtes Beratungsgespräch ermöglichen können.

Sobald Sie Ihren Termin fixiert haben, sollten wir einen Absprachetermin ausmachen, um die weitere Vorgehensweise mit Ihnen zu planen. Grundsätzlich stehen Ihnen die Räumlichkeiten am gebuchten Tag ganztägig zur Verfügung. Inwieweit dieser schon am Vortag bzw. Vormittag genutzt werden kann (Aufbau Musik, Dekoration durch Florist etc.) wird im finalen Ablaufgespräch vorher hier vor Ort geklärt. Bei diesem finalen Ablaufgespräch mit unserer Bankett- oder Restaurantleitung, wird die garantierte Personenzahl festgehalten, der Tischplan und der gesamte Ablauf des Tages, insbesondere Essenszeiten etc. besprochen. Bitte stellen Sie sicher, dass uns der endgültige Tischplan bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung vorliegt.

Kinder

Kinder zwischen 6 - 12 Jahren zahlen beim Büffet und Menü ½ Preis, Kinder unter 6 Jahren sind frei und somit unsere Gäste. Bei Menüs werden die Kindergerichte mit der Vorspeise der Erwachsenen serviert. Gerne können wir auch ein Junior-Menü des festlichen Menüs (kleinere Portionen) für die größeren Kinder servieren, bitte lassen Sie uns das bereits im Vorfeld bei der Menüabsprache wissen.

Für die Betreuung der Kinder bei Ihrer Veranstaltung vermitteln wir Ihnen gerne eine professionelle Kinderbetreuung, die mit Kinderschminken, Spielerei und hochwertigen Basteleien die Kleinen bei Laune hält.

Sollten Sie Kinderstühle benötigen, geben Sie uns Bitte rechtzeitig Bescheid, da wir nur ein begrenztes Kontingent zur Verfügung haben.

Künstler / Musikalische Umrahmung

Musik kann in jeder Form entsprechend den gesetzlichen Lautstärkenbestimmungen (wir behalten uns hier ein verantwortliches Eingreifen vor) gebucht werden. Wünschen Sie für Ihre Veranstaltung eine künstlerische Gestaltung, sind wir bei der Suche nach Musikern, Entertainern oder Sängern behilflich.

Weisen Sie bitte Ihre Musiker bzw. den DJ unbedingt daraufhin,

- sich mit uns spätestens 3 Tage vorher bezüglich Anlieferung, Auf- und Abbau sowie Ablauf der Feier abzustimmen.
- dass nur bedingt eine direkte Zufahrt zu den Banketträumen möglich ist.
- mind. 50 m Trageweg zu berücksichtigen sind und geeignete Transportmittel (Rollwägen etc.) selbst mitgebracht werden müssen.
- dass wir nur über begrenztes Zubehör für Musik-, Ton- oder Lichtanlagen verfügen.
- Musik nur bis maximal 1:00 Uhr gespielt werden kann
- zwingend bei der Lautstärke auf ortsansässige Nachbarn und Hotelgäste Rücksicht nehmen müssen bzw. die Raumlautstärke die Gespräche der Gäste zulassen muss.
- der Abbau der Musikanlagen muss am selben Abend erfolgen, Ausnahmen können vorab besprochen werden.

Bitte beachten Sie:

Ein sich über das Ende der Veranstaltung hinaus sich verzögernder Abbau der Band oder Musiker erfordert eine weitere Berechnung der Nachtkostenpauschale, da Wartezeit unseres Personals anfällt.

Rauchmelder

Bitte berücksichtigen Sie, dass alle Räumlichkeiten im Hotel & Restaurant SchreiberHof mit Rauchmeldern ausgestattet sind, bei denen eine direkte Verbindung zur Feuerwehr besteht. Das Benutzen von Tischfeuerwerk und / oder Wunderkerzen sowie Nebelmaschinen ist nur nach vorheriger Absprache erlaubt.

Sollte Feuealarm fahrlässig oder durch Unachtsamkeit ausgelöst werden, haftet der Verursacher in vollem Umfang für die Kosten. Ist der Verursacher nicht zu ermitteln, haftet der Gastgeber. Grundsätzlich sind alle Räume rauchfrei. Im Freien darf selbstverständlich geraucht werden.

Feuerwerk

Auf dem Gelände des Hotel & Restaurant SchreiberHof und der Gemeinde Aschheim sind Feuerwerk, Kracher, Böller sowie Skylaternen (Himmelslaternen sind leider aufgrund der Luftfahrtverordnung nicht erlaubt) und Laternen mit offenem Feuer verboten. Eine Ausnahmegenehmigung in punkto Feuerwerk kann nur durch die Bayerische Schlösser- und Seenverwaltung bzw. der Gemeinde Aschheim erteilt werden. Bei Zuwiderhandlungen auf dem Gelände haftet der Gastgeber im vollen Umfang.

Parkplätze

Kostenfreie Parkplätze vor oder hinter dem Hotel & Restaurant SchreiberHof stehen in begrenzter Zahl zur Verfügung und können nur bedingt reserviert werden. Weiter verfügen wir über eine kostenpflichtige Tiefgarage. (Sonderkonditionen auf Anfrage)

Sperrstunde / Nachtkostenpauschale

Bitte denken Sie daran, dass in unserem Restaurant regulär bis 23:00 Uhr, bei Feierlichkeiten bis 0:00 Uhr serviert und ausgeschenkt wird. Falls Sie länger feiern möchten, so ist dies – nach vorheriger Absprache – möglich. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir ab 0:00 Uhr eine Nachtpauschale in Höhe von 100,00€ pro angefangene Stunde berechnen müssen. Diese Zuschläge umfassen auch die Arbeitszeit durch Reinigung der Räumlichkeiten und die Wartezeit unseres Personals durch Abbauzeit der Technik / Musiker. Bitte beachten Sie hierbei, dass die Nachtpauschale kein Trinkgeld darstellt.

Zahlungsmodus

Bitte Bezahlung noch am selben Tag nach Durchführung Ihrer Veranstaltung oder am Tag darauf nach vorheriger Absprache und bereits geleisteter Vorkasse (bei Veranstaltungen von >40 Personen). Bitte klären Sie die Zahlungsart (Bar, Überweisung oder EC-Karte) bereits bei Ihrer Menüabsprache.

Bitte haben Sie Verständnis das wir Veranstaltungen nicht mit Kreditkarte abrechnen können.

Bei Banketten ab 40 Personen erlauben wir uns mindestens 50% der fix gebuchten Leistungen als Vorkasse zu berechnen. Die Vorkasse muss bis 1 Woche vor Veranstaltungstermin eingegangen sein. Des Weiteren ist es uns nur möglich Kostenübernahmeerklärung inklusive Unterschrift des Geschäftsführers (oder Weisungsbefugten) und Firmenstempel zu akzeptieren.

Trinkgelder als Ausdruck Ihrer Zufriedenheit für unser Service- und Küchenteam sind in unseren Preisen nicht berücksichtigt.

Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7% bzw. 19%. Sie gelten ab dem 01. Oktober 2017 bis voraussichtlich Ende Oktober 2018. Ab diesem Zeitpunkt werden wir dann die Menüvorschläge für die „Winter“- Saison 2018 / 2019 veröffentlichen. Inhalts- und Preisänderungen behalten wir uns vor.

Zusatzkosten

Informationen zu Preisen wie Raummieten, Tanzfläche, Hussen, Technik o.ä. erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Vereinbarung zu Veranstaltungen

Nach der Menüabsprache hier vor Ort, erhalten Sie von uns eine Zusammenfassung aller besprochenen Details. Diese genaue Aufstellung der Speisen und Getränke, der Raumaufteilung, des Ablaufes und sonstigen Vereinbarungen benötigen wir unterschrieben als Auftragsbestätigung zurück.

Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihr Einverständnis zu den besprochenen Inhalten und Umfang unserer Leistungen. Nebenabreden bedürfen der Schriftform. Eine Reservierung ist erst dann verbindlich, wenn diese auf dem schriftlichen Wege, per E-Mail oder per Fax erfolgt sowie von beiden Seiten bestätigt wird.

Im Verlaufe eines Jahres bzw. einer Saison kann es bei bestimmten Bestandteilen unserer Produkte und auch bei allgemeinen Kosten, wie z.B. Raummiete oder Zusatzkosten zu Preisänderungen kommen. Es gelten hierbei immer zum Zeitpunkt der Veranstaltung die aktuellen Konditionen und der Zeitpunkt der Buchung kann hierbei nicht berücksichtigt werden. Über Änderungen werden Sie von uns umgehend in Kenntnis gesetzt.

Grundlage der Rechnungsstellung ist mindestens die vereinbarte Personenzahl Ihrer Veranstaltung, wobei Sie die genaue Personenzahl bis spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung festlegen müssen. Sollte die tatsächliche Gästezahl die angegebene Personenzahl übersteigen, wird diese entsprechend nach berechnet, zuzüglich des Verzehrs der Künstler und Musiker.

Stornierungsregelung Restaurant

Die Stornierungsbedingungen gelten für eine Gesamt- und Teilstornierung.

- > bis 30 Tage vor Veranstaltung kostenfreie Stornierung der gebuchten Leistungen
- > 29.-20. Tag vor Veranstaltung Berechnung von 25% des entgangenen Umsatzes
- > 19.-10. Tag vor der Veranstaltung Berechnung von 50% des entgangenen Umsatzes
- > ab 9 Tage vor der Veranstaltung Berechnung von 75% des entgangenen Umsatzes

Wir benötigen die definitive Personenzahl (Aufteilung Erwachsene und Kinder) spätestens bis 5 Tage im Voraus, andernfalls gilt die zuletzt genannte Personenzahl. Diese Gästeanzahl gilt als Mindestgrundlage (Garantiezahl) für die Preisberechnung.

GEDANKENSTÜTZEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Ihre Notizen

Datum Uhrzeit Ort Veranstaltungsraum	
Personenzahl Einladungsliste Einladungskarte Rückantwort Anfahrt Bus Taxi	
Einlasskontrolle Begrüßung, Hostess	
Geschenketisch Aufbewahrung Abholung	
Entertainment Musik Darbietungen	
Aperitif Speisen zum Aperitif Menü Buffet Snacks Fingerfood Mitternachtssnack Kuchen, Torte Getränke Wein Kaffee Spirituosen Cocktails	
Dekoration Blumen Tischdekoration Kerzen Dekoration zum Empfang Fensterdekoration Buffetdekoration Einfangsdekoration	
Menükarten Tischkärtchen Individuell	

Tischplan Sitzordnung Ehrentisch	
Technik Rednerpult Bühne Konferenz Telefon Fax Mikrofon Blöcke Bleistifte	
Gästebuch Gastgeschenk Blumenstrauß für Jubilar für Redner für Künstler	
Fotograf	
Unterkunft	
Formalitäten GEMA Sperrstunde	

Sonstige Notizen:

Damit am Hochzeitstag alles klappt

Strumpfhosen

Halten Sie immer Ersatzstrümpfe /-strumpfhosen in Reichweite.
Eine Laufmasche kann lästig sein.

Nähzeug

Eine Freundin mit Nähkenntnissen sollte Nadel und Garn in der Tasche haben.
Kleine Unfälle können so schnell behoben werden.

Make-up

Auch hier sollten Sie jemanden beauftragen, der die Braut immer im Auge hat.
Ist das Make-up verwischt kann die Freundin gleich eingreifen.

Aspirin

Aspirin kann Ihren schönsten Tag retten. Kopfweh wäre sehr leidig.

Taschentücher

Halten Sie Taschentücher bereit. Wichtig wohl für die Brautmutter,
aber auch für die Braut vor dem Altar (man kann sich Tränen schnell wegtupfen).

Andenken / Geschenke

Vielleicht besorgen Sie Geschenke für die Hochzeitsgäste
und verteilen Sie bei Ihrem Fest.

Ehering

Sie müssen an Ihrem schönsten Tag tausende Hände schütteln. Der Ehering kann hier bald drücken. Geben Sie
ihn einfach an die linke Hand - es merkt wahrscheinlich sowieso keiner.

Fotoapparat

Denken Sie nicht nur an den Film, vergessen Sie auch die Batterien nicht.

Kleingeld

Nehmen Sie sich genügend Kleingeld mit.
Kinder sammeln in verschiedenen Bräuchen Geld von der Hochzeitsgesellschaft.
Damit die Taschen des Bräutigams nicht ausgebeult sind, kann er es bei einem Freund zwischenlagern.

"Zeremonienmeister"

Bitten Sie jemanden, der am Hochzeitstag als "Zeremonienmeister" fungiert.
Er sollte kleinere Problem selbständig lösen können und den zeitlichen Tagesablauf
im Rahmen halten. So vermeiden Sie Stress und Zeitdruck.

Planung

Gehen Sie den gesamten Ablauf 3 Tage vor der Hochzeit noch einmal durch.
Jetzt haben Sie noch Zeit um Kleinigkeiten zu erledigen.

Spiele für Kinder

Kindern wird es bei Hochzeiten schnell langweilig.
Vielleicht organisiert jemand ein paar Spiele und beschäftigt sich mit ihnen.

Terminplanung für die Hochzeit

8 – 10 Monate vorher

Termin mit der Familie besprechen (Feiertage und Urlaubszeit beachten).
Musik für Kirche und Hochzeitsfeier engagieren.
Kirche und Standesamt informieren. Saal bzw. Gasthaus aussuchen.
Fotograf / Videofilmer verständigen.

6 – 4 Monate vorher

Hochzeitsgarderobe auswählen.
Einladungskarten drucken und versenden.
Hochzeitsauto reservieren, Hochzeitsreise planen.
Einen Termin beim Friseur und beim Kosmetikstudio vereinbaren.
Dokumente für das Standesamt und die Kirche besorgen.
Brautstrauß und Blumenschmuck für das Auto aussuchen.
Evtl. einen Tanzkurs besuchen.

3 – 2 Monate vorher

Ablauf der kirchlichen Trauung im Detail mit dem Pfarrer absprechen.
Hochzeitstorte bestellen. Trauringe kaufen und gravieren lassen.
Im Fachgeschäft einen Geschenketisch aufbauen lassen.
Braut-Make-up und Frisur ausprobieren.

6 – 3 Wochen vorher

Polterabend planen.
Evtl. Ehevertrag aufsetzen und beurkunden lassen.
Tischordnung festlegen und an das Restaurant weitergeben.
Prüfen ob alle Dokumente vorhanden sind.

ab 2 Wochen vorher

Brautkleid und Anzug anprobieren – falls nötig ändern lassen.
Hochzeitsschuhe einlaufen.
Friseur- und Kosmetikertermin bestätigen lassen.
Münzen für Trinkgelder besorgen

1 Tag vorher

Trauringe und Papiere bereitlegen.
...relaxen und den letzten Tag in "Freiheit" genießen.

Der Hochzeitstag

Wir wünschen allen Brautpaaren
viel Glück für ihre gemeinsame Zukunft.

2 – 3 Wochen danach

Danksagungskarten verschicken.

Menüvorschläge

**Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.**

VORSPEISEN

Bayerisches Warm Up
Obazda, Räucherfische, Radieserlquark,
Griebenschmalz, kalter Braten

Marinierter Kalbstafelspitz mit Kürbiskernöl, Kernen
und geriebenem Meerrettich an Salatgarnitur

Hausgebeizte Fjordforelle mit Honig-Senf-Sauce,
Kartoffelrösti und Blattsalate

Carpaccio von der Alpenfärse mit Limetteninfusion,
frisch gestoßenem Pfeffer und gehobeltem Parmesan

Thunfischcarpaccio mit Zitrusinfusion,
Rosa Pfeffer und Wildkräutersalat

Lauwarmes Kalbscarpaccio mit gebratenen Pilzen,
Friseesalat und Trüffelschaum

Caesar Salad mit Croutons, Parmesan
und Crispy Hähnchenbrust

Bunte Salatvariation mit hausgemachtem Kräuterpesto
und gebratenen Rinderfiletscheiben

Gebratener Ziegenkäse mit Birnenchutney,
Walnusscrostini und Rucola

Variation vom bayrischem Saibling und Sellerie
(niedergegart, geräuchert, gebeizt)

Gebackener Taleggio mit Feldsalat,
Himbeerdressing und karamellisierten Nüssen

SUPPEN

**Festtagssuppe mit dreierlei Einlage
Markklößchen, Leberspätzle, Pfannkuchenstreifen**

**Getrüffelte Kartoffel-Samt-Suppe
mit gebackenem Spanferkelrillettes**

**Tomatenconsomme
mit Topfennockerl und Basilikum**

**Tomatencremesuppe mit Gin und
Rosmarincroutons**

**Fischsuppe a la Schreiberhof
mit Safran, Gemüse, Edelfischen und Sauce Rouille**

**Wildessenz
mit Pilzstrudel und Gemüsejulienne**

**Hummerbisque
mit Orangen- Basilikumgel**

**Aufgeschäumtes Käsesüppchen
mit Kirschwasser und Croutons**

**Süßkartoffel-Kokossüppchen
mit Zitronengras und Black Tiger Garnele**

**Asiatische Hühnersuppe
mit Tandoori-Spieß und knackigem Gemüse**

ZWISCHENGERICHTE

**Hausgemachte Sorbets
(Mango-Maracuja, Yuzu, Zitrone, Himbeer, Erdbeere, usw.)**

**Getrüffeltes Nudelgangerl
mit Kirschtomaten und Affilakresse**

**Saltimbocca von der Jacobsmuschel mit Rotweinrisotto,
Parmesanchip und Babyspinat**

**Saiblingsfilet mit Sauermilchkäsekruste,
glacierten Radischen und Quinoa**

**Gegrillte Riesengarnele mit Curryjus und
geröstetem Blumenkohlpüree**

VEGETARISCH/ VEGAN

**Rote Beete Couscous mit gebackenem Gemüse
und knackigen Blattsalaten *(Vegan)***

**Rotes Thai Curry mit Kokosmilch, Mango,
Paprika und Koriander und Basmatireis *(Vegan)***

**Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse,
Röstzwiebeln und Beilagensalat**

**Gebratener Ziegenkäse mit Thymianhonig, Rote Bete Risotto
und glacierten Kaiserschoten**

**Waldpilzrisotto mit mariniertem Rucola,
Brotchips und Scamorza**

**Gefüllte Artischocken mit Avokado, geschmolzenen Tomaten
und Zitrus - Kartoffelstampf *(Vegan)***

FISCH

**Zanderfilet vom Grill mit Kräuterschaum, gebackene Blutwurst,
glaciertem Lauch und Pommerysenf - Risotto**

**Krosses Adlerfischfilet mit Safranschaum, Auberginentatar
und Tomaten - Rosmaringnocchi**

**Gebackenes Makrelenfilet mit Tomaten - Olivenkonfit, Rucola
und geräuchertem Kartoffelsalat**

**Fjordforellenfilet unter der Zitronenkruste mit Safranschaum,
jungem Spinat und Rosé Wein Risotto**

**Gebackenes Kabeljau mit Sauce Remoulade
und Kartoffel - Gurken - Salat**

**Doradenfilet „Grenobler Art“ mit geschmorten Fleischtomaten
und Rosmarinkartoffeln**

**Duett von Lachs und Zander mit Weißweinschaum
auf Pinienkernspinat und Petersilienkartoffeln**

**Edelfischvariation mit Jakobsmuschel auf Safranrisotto
mit Artischocken und Hummerschaum**

FLEISCH

**Geschmorte Ochsenbackerl in Merlotjus mit Butterkarotten
und Kartoffelkroketten**

**Zwiebelrostbraten von der Färsenlende mit Röstzwiebeln,
Bratkartoffel *oder* Käsespätzle und Beilagensalat**

**Rescher Bauch vom Havelländer Apfelschwein mit Malzbiersauce,
Bayrisch Kraut und Serviettenknödel**

**Aschheimer Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce
mit Kartoffelknödel und Krautsalat *oder* Bayrischkraut**

**Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit Ratatouille und Kartoffelgratin**

**Wiener Backhend'l vom Stubenküken
mit Kartoffel – Radieserlsalat**

**Geschmorte Kalbsbrust mit Breznfüllung,
Thymianjus und glaciertem Gemüse**

**Rosa gebratenes Kalbssteak mit Trüffelschaum,
Pilzen, glacierten Flageolets Bohnen und Weißbrotsuffle**

**Gesottener Färsentafelspitz mit Merretichsoße,
Wurzelgemüse und Bouillon – Kartoffeln**

**Rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeerbirne,
getrüffeltem Lauch und Haselnussgnocchi**

**Rosa gebratene Rehmedaillons
mit Ginjus (The Duke GIN), Speckrosenkohl und Schupfnudeln**

**Münchner Sauerbraten mit Creme fraiche,
Cassisblaukraut und Böhmisches Knödel**

**Gemischte Filetspitzen in Kräuterrahmsauce mit Trüffelschaum,
Zuckerschoten – Kirschtomatenkonfit und gebutterten Tagliarini**

**Rinderlendensteak von der Färs mit Cognac-Pfefferrahmsauce,
grünen Bohnen und Kartoffelgratin**

**Zweierlei vom Kalb
(Filet und geschmorte Bäckchen)
buntem Gemüse und Kartoffel- Petersilienpüree**



Hotel SchreiberHof
BAYRISCHE GASTFREUNDLICHKEIT

DESSERT

**Schreiberhof Kaiserschmarrn
mit Apfelkompott oder Zwetschgenröster und Vanilleeis**

**Halbflüssiger Schokokuchen mit Nougatkern
und hausgemachtem Mango – Maracuja – Sorbet**

**Topfenknödel mit Nougatfüllung,
Marillenkompott und Beeren**

**Ingwer-Mangoparfait
mit exotischen Früchten und Himbeerpulver**

**Gebackene Apfelkücherl mit Zimtucker,
Vanilleeis und frischen Früchten**

**Crème Brûlée
mit Zitrusfrüchten und Beeren**

**Bayrisch Crème mit Fruchtspiegel
und Vanillecracker**

**Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne**

**Schokoladenmousse von der Valrhona Schokolade
mit rotem Beerenragout und Tonkabohnenschaum**

**Hausgemachte Sorbets nach Wahl
mit exotischen Früchten *oder* Schlumberger Grüner Veltliner aufgegossen**

**Streifzug durch die Patisserie
Dessertvariation a la Schreiberhof – lassen Sie sich überraschen!**

**Käsevariation Schreiberhof
5 Sorten Rohmilchkäse mit Aprikosen – Haselnuss – Chutney,
Trauben, Walnüssen und backfrischem Brot**

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!



Hotel SchreiberHof

BAYRISCHE GASTFREUNDLICHKEIT

Rustikales Buffet/ ab 30 Personen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse
und Sauce Remoulade
Hausgeräucherte Barbarieentenbrust
mit roter Zwiebelmarmelade
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
und Dill - Aioli



Auswahl an verschiedenen Rohkost-
und angemachten Salaten
Verschiedene hausgemachte Dressings
Rustikale Brotauswahl mit Butter



Petersilienwurzelsüppchen



Braten von der Kalbshaxe
mit Kräuterrahmsauce
Medaillons vom Schweinefilet
mit Waldpilzragout
Lachsfilet mit Ofentomaten
und Rucolasauce

Dazu reichen wir

Schupfnudeln, Butterspätzle,
Kräuterkartoffeln und frisches Gemüse
vom Markt



Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Creme Karamell
Hausgemachte Apfelküchle mit Vanillesauce
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Preis pro Person 28,50 €

Italienisches Buffet/ ab 30 Personen

Tomate- Mozzarella mit Basilikumpesto
Variation von Antipasti mit frischen Kräutern
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln
Panzarella Salat mit Kirschtomaten,
Frühlingszwiebeln und Balsamicovinaigrette



Auswahl an verschiedenen Rohkost-
und angemachten Salaten
Verschiedene hausgemachte Dressings
Rustikale Brotauswahl mit Butter



„Minestrone“
Mediterrane Gemüsesuppe mit Basilikum



Kalbsröllchen mit Parmaschinken
und Salbei gefüllt
Gegrillte Dorade mit Kräuterbutter
und frischer Zitrone
Piccata von der Putenbrust
in Parmesanhülle

Dazu reichen wir

Rosmarinkartoffeln, Mezze Penne,
Gnocchi und Mediterrane Gemüseswahl



Tiramisu
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Frisches Obst der Saison
mit Grappa parfümiert

Preis pro Person 29,50 €



Hotel SchreiberHof

BAYRISCHE GASTFREUNDLICHKEIT

Feines vom Viktualienmarkt

Große Auswahl an verschiedenen
Blatt- und Rohkostsalaten
Gebeizter Lachs mit Dill und Honig - Senfdip
Crevettensalat mit Cocktaildressing
und Orangenfilets
eingelegte Pilze mit Kirschtomaten
und Kürbiskernöl
Mariniertes Rindfleisch mit
Gemüsevinaigrette



Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle
und Pfannkuchenstreifen



Knuspriger Schweinebraten Dunkelbiersauce
Rosa Gebratene Lende
vom Bayrischen Ochsen
gegrillte Filets vom Zander & Saibling

Dazu reichen wir

Frisches Gemüse, Blattspinat,
Schwammerlragout, Bayrisch Kraut,
Kräuterkartoffeln mit Knoblauchschand
und Kartoffelknödel



Apfelstrudel mit Vanillesauce
Fischer Obstsalat mit Himbeergeist
Bayrisch Creme mit Balsamico - Pflaumen

Preis pro Person 34,50 €

Surf & Turf

Große Auswahl an verschiedenen
Blatt- und Rohkostsalaten
Tomatensalat mit Basilikum
und Mozzarellini
Honigschinken garniert mit Früchten,
dazu Mango-Chutney
Avocado mit Crevetten
und Cocktaildressing
Caesar Salad
mit gehobeltem Parmesan



Hummercremesuppe
mit Flusskrebse



Niedergegartes
Roastbeef von der Färse
mit frischem Kräutern
Medaillons vom Schweinefilet,
Riesengarnelen und Zanderfilet
vom Grill

Dazu reichen wir

Auswahl an frischem Gemüse wie
Blattspinat, Kirschtomaten,
Gegrillter Fenchel und Zucchini,
Ofenkartoffeln, Kartoffelwedges
Whiskey - Sahnesauce, Limonen-Pfeffersauce,
scharfe Tomatensalsa
Knoblauch - Kräuterdip, Sauerrahmdip,
Kräuterbutter und frische Zitronenspalten



Apfeltiramisu
Tropischer Obstsalat mit Grand Marnier
Marmoriertes Mousse au chocolate
Pina Colada Kuchen mit marinierter Ananas

Preis pro Person 39,50 €



Hotel SchreiberHof

BAYRISCHE GASTFREUNDLICHKEIT

Barbecue- Grillparty

Große Auswahl an verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten,
Farmersalat, Caesar- Salat mit gehobeltem Parmesan,
Feuriger Rindfleischsalat mit Paprika,
Kartoffel- Gurken- Salat und Pikanter Curry- Nudelsalat
marinierter Tomaten – Mozzarella – Salat mit Sonnenblumenkernen auf Rucola,
geräuchertes Forellenfilet mit Roten Zwiebeln, Bayrischer Wurstsalat



Marinierte Schweinenackensteaks
Rib Eye- und Rinderlendensteaks
In „Tobi's BBQ Sauce“ eingelegte Rippchen,
Verschiedene marinierte Puten – und Hähnchen - Steakvariationen
Gegrillter Lachs und gefüllte Regenbogenforelle im Ganzen gebraten
Schaschlikspieße, Rostbratwürstl

Dazu reichen wir

Ofenkartoffeln, Kartoffelwedges
Gegrillte Maiskolben und Grillgemüse
Knoblauch – Kräuterdip, Mango – Chutney, Kräuterbutter
Cocktailsauce, Barbecuesauce



Apfelkücherl mit Vanilleeis
Erdbeer – Mascarponecreme, Exotische Obstplatte
Weißbier – Tiramisu

Preis pro Person 36,00 €

Weiß- und Rotweinauswahl

**Eine Auswahl unserer Weine erhalten Sie gerne
bei einem persönlichem Gespräch.
Gerne sind wir Ihnen behilflich,
DEN passenden Weinbegleiter für Ihre Speisen zu finden.**

**Weiß & Strahlend, Süß & Anschmiegsam
oder Rot & Samtig**

**Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck den er hinterlässt,
ist bleibend.**