

# Menüvorschläge im Leipziger Hof



## BUFFET „LEIPZIGER HOF“

HAUSGEMACHTES TAFELSPITZSÜLZCHEN  
mit Paprika-Kernölvinaigrette und rotem Zwiebel

GERÄUCHERTES FORELLEN- UND LACHSFILET  
mit Sahnekren

SCHINKEN- UND SPECKSPEZIALITÄTEN VOM „Tiroler Unterland“  
mit Perlzwiebeln, Pfefferoni und Senfgurken

SALATE DER SAISON  
mit hausgemachten Dressings

CREMESUPPE DER SAISON  
mit Crôutons

OFENFRISCHER SCHOPFBRATEN  
mit Bier-Kümmelsaft, warmem Speckkrautsalat und Serviettenknödel

GEBRATENES ZANDERFILET MIT KRÄUTERBUTTER  
dazu buntes Zucchini Gemüse und Butterreis

KALBSRAHMGULASCH  
mit Butterspätzle

KAISERSCHMARREN  
mit Zwetschkenröster

SCHOKOLADEMOUSSE  
auf marinierten Beeren

KÄSESPEZIALITÄTEN VOM NASCHMARKT  
mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

**€ 40,00** pro Person  
(ab 20 Personen möglich)

# Menüvorschläge im Leipziger Hof



## VERANSTALTUNGSMENÜS

GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Gestalten Sie Ihr spezielles Veranstaltungsmenü ganz nach Ihrem Geschmack. Sie wählen einfach aus den angeführten Speisen und stellen so Ihr Menü zusammen, nach Ihren Vorlieben und den Wünschen Ihrer Gäste. Bei Fragen oder besonderen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!  
**(Ab 15 Personen möglich)**

### VORSPEISEN:

RÄUCHERLACHS  
mit Sahnekren und Toast

HAUSGEMACHTES TAFELSPITZSÜLZCHEN  
mit Paprika–Kernölvinaigrette und rotem Zwiebel

MOZZARELLA-PERLEN  
mit Basilikum, Kirschtomaten und Balsamicoglace

BLATTSALATBOUQUET MIT GEBACKENEM SCHAFKÄSE  
Cocktailtomaten und Balsamico

PIKANTES TATAR VOM RINDERFILET  
mit Zwiebelringen, Butter und Toastbrot  
**Aufpreis:** € 3,00 pro Person

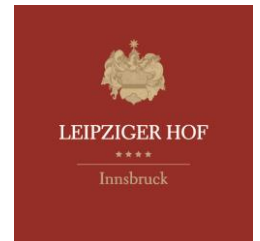
### SUPPEN:

KARTOFFELCREMESUPPE  
mit Sahnehaube

KRÄFTIGE RINDSSUPPE  
mit Frittaten oder Grießnockerl

CREMESUPPE DER SAISON  
(Spargel, Kürbis, usw.)

# Menüvorschläge im Leipziger Hof



## HAUPTSPEISEN:

KLASSISCHER ZWIEBELROSTBRATEN mit Rotweinsauce  
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

DEFREGGER „HAUSSPIESS“ (Medaillons vom Rind, Schwein und Huhn) mit  
Würst'l, Speck und Kräuterbutter, dazu mediterranes Gemüse und  
Kartoffelwedges

GEFÜLLTES MAISHUHNBRÜSTCHEN (Spinat und Schafkäse) an  
Cognacrahmsauce, auf sautiertem Lauchgemüse und Tomatenreis

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

GEKOCHTES HÜFERSCHERZL (Rind)  
mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfeln und Kren

MEDAILLONS VOM SCHWEINFILET im Speckmantel  
auf Pilzrahmsauce mit Brokkoligemüse und Kräuterspätzle

ZÜRICHER RAHMGESCHNETZELTES (Kalb)  
mit Butterspätzle und grünem Salat

GEBRATENES LACHSFILET  
auf cremigem Polentapüree, dazu glacierte Kirschtomaten

ZANDERFILET KROSS GEBRATEN  
auf Krensoße, mit Karottengemüse und Dampfkartoffeln

KÜRBISRISOTTO  
mit gebratenen Pilzen

TRIS A LA MAMA  
Spinat-, Pressknödel und Schlutzkrapfen mit Parmesan und geschäumter Butter

Gerne stimmen wir spezielle Speisenwünsche, insbesondere vegetarische und Fisch-Gerichte,  
in diesem Rahmen mit Ihnen ab.

# Menüvorschläge im Leipziger Hof



## DESSERTS:

SCHOKOLADEMOUSSE  
auf Fruchtspiegel marinierten Beeren

KAISERSCHMARREN  
mit Preiselbeeren

BRANDTEIGKRAPFERL  
mit Vanilleschaum, Schokosauce und Schlagrahm auf Beerenragout

EISPALATSCHINKE  
mit Vanilleeis Schokosauce und Schlagsahne

TIRAMISU  
(Mascarpone, Eierlikör und Biskuitwürfel)

HEISSE LIEBE  
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagrahm

KÄSESPEZIALITÄTEN AUS ÖSTERREICH  
mit Feigensenf, Trauben und Butter  
**Aufpreis:** € 3,00 pro Person

3-GÄNGIGES MENÜ MIT SUPPE	€ 29,50 pro Person
3-GÄNGIGES MENÜ MIT VORSPEISE	€ 32,50 pro Person
4-GÄNGIGES MENÜ	€ 35,50 pro Person
4-GÄNGIGES WAHLMENÜ (Vorspeise, Suppe, 2 Hauptspeisen zur Wahl, Dessert) <b>(ab 15 Personen möglich)</b>	€ 39,50 pro Person



---

## Allgemeine & wichtige Informationen/Bedingungen für Ihre Veranstaltung:

- Es gilt eine Mindestanzahl von 15 Personen für ein Menü.
- Als Berechnungsgrundlage legen wir die Personenanzahl, welche uns längstens drei Tage vor der Veranstaltung durchgegeben wurde zu Grunde. Bei 2 Menüs bitte auch die ca. Zahl der Menüs angeben. Wobei eine Abweichung nach unten bis zu 10% akzeptiert werden kann. Fehlende Personen zur Veranstaltung werden pauschal mit € 25,00 berechnet.
- Gerne senden wir Ihnen die Rechnung nach der Veranstaltung mit einer 14-tägigen Zahlungsfrist zu. Bei Erstkontakt ist eine Kreditkartengarantie obligatorisch.
- Eine Gesamtrechnung der Veranstaltung ist erwünscht. Sollten Ihre Gäste einzeln bezahlen muss dies extra vereinbart werden, damit ein schneller und korrekter Ablauf garantiert ist.
- Der Veranstalter haftet gegenüber dem Hotel für die Bezahlung von Bestellungen der Veranstaltungsteilnehmer sowie für eventuelle Beschädigungen.
- Eine Verlängerung unsere Sperrstunde (24h) ist mit uns abzuklären.
- Stornierungen von Reservierungen/Veranstaltungen sind immer schriftlich per Mail oder Fax an uns zu übermitteln. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Stornierungen innerhalb von 14 bis 7 Tagen vor dem gebuchten Termin 50% des zu erwartenden Umsatzes verrechnen müssen und bei Stornierungen innerhalb von 7 Tagen vor dem gebuchten Termin 100% des zu erwartenden Umsatzes verrechnen müssen, da aufgrund Ihrer getätigten Reservierung keine anderen Veranstaltungen angenommen werden können.