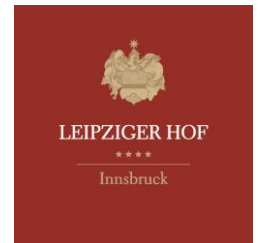


Menüvorschläge im Leipziger Hof



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

GEFÜLLTE KALBSBRUST
mit Tomatenreis und Rosmarinjus

GEGRILLTES LACHSMITTELSTÜCK
dazu Zucchini- und Dillsauce

RINDERGESCHNETZELTES „STROGANOFF“
mit Butterspätzle

MOHNNUEDELN
mit lauwarmer Vanillesauce

SCHOKOLADEMOUSSE
auf marinierten Beeren

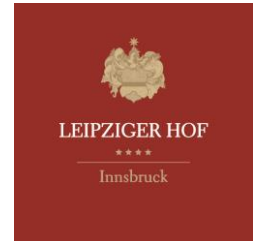
KÄSESPEZIALITÄTEN VOM NASCHMARKT
mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

€ 48,00 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:

ROASTBEEFSCHEIBEN

mit Preiselbeersauce, Toastbrot und Blattsalatbouquet

HAUSGEMACHTES TAFELSPITZSÜLZCHEN

mit Paprika-Kernölvinaigrette und rotem Zwiebel

MOZZARELLA-PERLEN

mit Basilikum, Kirschtomaten und Balsamicoglace

BLATTSALATBOUQUET MIT ZUCCHINI-SCHAFKÄSERÖLLCHEN

und Balsamico

PIKANTES TATAR VOM RINDERFILET

mit Zwiebelringen, Butter und Toastbrot

Aufpreis: € 3,00 pro Person

SUPPEN:

ROTE BEETE CREMESUPPE

mit Ingwer, Sahnehaube und Chilifäden

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

GRILLTELLER (Medaillons vom Rind, Kalb, Schwein und Huhn) mit
Würst'l, mediterranes Gemüse und Kartoffelwedges

GEFÜLLTES MAISHUHNBRÜSTCHEN (Polenta) an Cognacrahmsauce,
auf sautiertem Zucchini Gemüse 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 Pommes Duchesse

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

LAUCH-TOMATEN-RISOTTO
mit Parmesan

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 **€ 33,00** pro Person
3-GÄNGIGES MENÜ MIT VORSPEISE **€ 36,00** pro Person
4-GÄNGIGES MENÜ **€ 40,00** pro Person
4-GÄNGIGES WAHLMENÜ **€ 44,00** pro Person
(Vorspeise, Suppe, 2 Hauptspeisen zur Wahl, Dessert)
(ab 15 Personen möglich)



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.