

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 10 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 € **39,50** 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.