





Weihnachts-Menü & Büffetvorschläge 2011

Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

Unsere ganz besonderen Aperitifs für Ihre Weihnachtsfeier:

„Grünwalder Weihnachtspunsch“ (auf Wunsch und je nach Wetterlage im Freien bei Fackelschein an der Feuerstelle aus dem Kessel)	Haferl	6,50 €
 Heißer „Vitaminus“ alkoholfrei weihnachtlich süß und exotisch fruchtig zugleich	Haferl	5,90 €
 „Holunder Schneemann“ Geeister Prosecco mit Holundersirup und einem Schuss Aperol	0,15 l	7,50 €



Zum Aperitif empfehlen wir:

Parmesan-Blätterteigkipferl mit Chili	Stück	2,90 €
„Blauer Obazda“ auf Laugentaler	Stück	3,50 €



Zum Kaffee, Espresso & Co.

empfehlen wir unsere hausgemachten „kleinen Sünden“:

Weihnachtsplutzerl	per 100 g	5,90 €
Pralinen	per 100 g	7,80 €
Variation von „Beidem“	per 100 g	6,80 €

Kalkulieren Sie etwa 50 g pro Person!

Menüvorschläge

Im Sinne einer reibungslosen Abwicklung Ihrer Feier empfehlen wir Ihnen sich für ein Menü zu entscheiden! Selbstverständlich nehmen wir gerne auf spezielle Wünsche, wie z.B. „Vegetarier“ oder „mag keinen Fisch“ Rücksicht und bieten für jene Gäste eine Alternative. Bei den Menüs ersehen Sie Einzelpreise, falls Sie variieren möchten!



GRÜNVALDER EINKEHR

Weihnachts-Menü 1

Grünwalder Festtagssuppe 5,80 €



Spanferkelrücken in Festtagsbier knusprig gebraten,
serviert mit pikanten Apfelkücherl, Gewürzkraut und Brezngugelhupf 23,80 €



Luftige Bayerisch Creme-Kuppel mit Himbeer-Mangomark und Zimtkrusteln 7,90 €

Pro Person 37,50 €

Weihnachts-Menü 2

Weihnachtssuppe von Muskatkürbis und Prosecco
mit karamellisierten Kürbiskörndl 6,50 €



Kalbsfilet-Medaillons mit Williams-Portweinsoße,
glasierten Birnenspalten, feinem Wintergemüse und bayerischem Speckrösti 26,80 €



Aprikosen-Lebkucheneisparfait à la Creme brûlée, dazu Orangenplutzerl 8,50 €

Pro Person 41,80 €

Weihnachts-Menü 3

Italienisch-bayerische Gemüse-Antipasti mit knusprigem Scampistrudel 12,80 €



Tomaten-Orangensuppe mit Chilisahne 5,90 €



„Zweierlei vom jungen Hirsch“
Geschmorter Braten und rosa gebratener Rücken in Wacholderrahmsoße,
serviert mit Kräuter-Schwammerl, Preiselbeeren, Blaukraut und Topfenspätzle 26,80 €



„Schokoladen-Hupferl“ mit Weißbier-Sabayon 9,50 €

Pro Person 55,00 €

Weihnachts-Menü 4

Feldsalat mit Winterfrüchten und Parmagrieben 10,80 €



Die Ente aus dem Ofen mit Natursoße,
glasierten Maroni, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel 25,80 €

Die Ente servieren wir Ihnen Tischweise in der Pfanne mit reichlich Beilagen – ganz wie zu Hause!
Tellerservice ist nicht möglich!



Weihnachtsstollen-Eisparfait mit Birnen-Mangosoße 8,90 €

Pro Person 45,50 €



Weihnachts-Menü 5

Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl und Gemüsesternen 5,90 €



Weihnachts-Gans im Ofen knusprig gebraten, serviert mit Beifußsoße, glasierten Maroni, Preiselbeerblaukraut und Kartoffelknödel 27,50 €

Die Gans servieren wir Ihnen Tischweise in der Pfanne mit reichlich Beilagen – ganz wie zu Hause!

Tellerservice ist nicht möglich!



Glühwein-Tiramisu mit Mandarinensalat 8,50 €

Pro Person 41,90 €

Weihnachts-Menü 6

Gegrillte Riesengarnele auf gehobeltem Fenchel und Melone 13,80 €



Sellerie-Birnen-Cappuccino mit Kakao 6,20 €



Fasanenbrust im Speckmantel saftig gegart, serviert auf Rieslingkraut mit Kastanienpüree 25,80 €



Crêpes Suzettes mit Vanilleeis 9,80 €

Pro Person 55,60 €

Weihnachts-Menü 7

Leichte Joghurtterrine mit Lachs und Lachskaviar auf Gurkenspaghetti 12,90 €



Kürbis-Cappuccino mit Ingwer-Milchschaum 6,80 €



Rosa gebratenes Ochsenfilet auf Rotwein-Thymiansoße, feines Gemüse der Saison und Kartoffelgratin 27,80 €








Apfelmücherl mit Glühwein-Vanillesoße und Rahmeis 8,50 €





Pro Person 56,00 €



Weihnachts-Menü 8

Ochsentea mit Sherry und Meerrettich-Crostini	7,90 €
 Kälbernes Fleischpflanzerl auf Muskatkürbis	11,50 €
 Saiblings-Rose auf Spinat mit Chardonnaysoße	12,80 €
 Limetten-Sorbet mit Thymian	5,90 €
 Hirschkalbsrücken (oder Kalbsfilet) im Festtagskleid, serviert auf Balsamicosoße mit gefülltem Apfel	27,50 €
 Schokoladen-Gewürzmousse mit Champagnergelée	9,40 €
<hr/>	
Menü komplett pro Person	75,00 €

Weihnachts-Menü 9

Zitronen-Scampi auf Bratapfelsalat	13,80 €
 Kleine Kastaniensuppe mit Orangen	6,80 €
 „Paulaner Intermezzo“	8,00 €
 Das Beste von Kalb und Perlhuhn auf Rotweinsauce mit Champignon-Spinat und Kartoffel-Birnenpflanzerl	25,50 €
 Himbeer-Gratin mit Rahmeis	8,90 €
<hr/>	
Menü komplett pro Person	63,00 €

*Sollten Sie das Menü 8 oder Menü 9 etwas gekürzt wünschen,
so ist dies selbstverständlich möglich!*



Büffetvorschläge

Der Austausch einzelner Speisen innerhalb eines Büffets bzw. eventuelle Abänderungen machen eine neue Kalkulation notwendig. So bedeutet z.B. das Weglassen eines Gerichtes bei einem Büffet nicht notwendigerweise einen geringeren Preis.

Grünwalder Weihnachtsbüffet

Auf dem Tisch eingesetzt

Verschiedene Brotsorten, Butter und Gewürztopfen
sowie Nikolausäpfel und Mandarinen



Kalte Schmankerl

Milder Rauchlachs mit Wasabicreme und gefülltem Kaviar-Ei
Kälberne Mini-Fleischpflanzerl auf festlichem Apfel-Feigensalat
Tafelspitzsülze mit Kernöl und Kürbis-Vinaigrette
Gebratenes eingelegtes Gemüse mit gehobeltem Bergkäs' und Pfeffer-Joghurt
Feldsalat mit Parmakrusteln und Weihnachtsdressing
Verschiedene Salate und Salatkompositionen



Warme Schmankerl

Filetspitzen mit Schalotten, Kartoffeln und Artischocken
Knusprige Weihnachts-Ente mit karamellisierten Kastanien und Orangen
Verschiedene Edelfischfilets und Scampi in Krustentiersoße
Gorgonzolapflanzerl auf cremigen Birnen-Blattspinat

Kleine Kartoffelknödel
Orangen-Blaukraut
Duftreis



Und dann noch...

Unser Weihnachts-Eis
Tiroler Apfelstrudel mit weihnachtlich aromatisierter Vanillesoße
Bayerisch Creme mit Himbeermark
Glühwein-Beerengrütze
Hausgemachte Weihnachtsplatzerl
Bayerisches Käsetrio

Ab 50 Personen

pro Person 58,00 €



Italienisch-Bayerisches Weihnachtsbuffet

Am Tisch eingesetzt

Salzbutter, gewürztes Olivenöl, Mascarpone-Kräuterquark und verschiedene Brotsorten sowie Nikolausäpfel und Mandarinen



Am kalten Büffet

Rauchlachs-Wickel mit Zitronen-Meerrettich-Mascarpone
Krabben-Melonen-Cocktail mit Ingwer
Peter Pongratz's Tatar mit festlicher Begleitung
Saftige Honigmelone mit Parmaschinken
Italienisch-bayerische Gemüse-Antipasti-Terrine mit Zitronenpesto
Schafskäse mit Zimthong und Olivenölmarinade



Salate „Bayern Classics“

Münchner Kartoffelsalat
Krautsalat mit Parmakrusteln
Pfefferminz-Gurkensalat
Gezupfte Blattsalate mit altem Balsamico



Die warmen Schmankerl

Saltimbocca vom Hirschkalbslendchen in Preiselbeersöße
Gebratene Filetspitzen in Chianti-Pfeffersöße
Gans - frisch aus dem Ofen mit karamellisierte Maroni

Meerzungenfilets in Prosecco-Kokos-Currysöße
Gebackener Schafskäse mit Muskatkürbis

Geschmolzene Weihnachtsknödel mit Zwiebeln und Parmakrusteln
Glühwein-Blaukraut
Festliches Gemüsepotpourri
Duftreis



Der Käse kommt aus Italien und Miesbach



Die süßen „Weihnachts-Sünden“

Karamellierter Himbeer-Weißbierschmarrn
Glühwein-Tiramisu mit Mandarinen
Amaretto-Chiantibeeren
Mamas Weihnachtsgebäck
Mandeleis

Ab 60 Personen

pro Person 66,00 €