



- AUSZEIT -
Restaurant · Bistro

Bewirtungspauschalen

Sehr verehrter Veranstalter und Gastgeber, nachstehend einige Bewirtungsbeispiele:

Beispiel 1

Eine Kaffeepause bestehen aus Kaffee und verschiedenen Sorten Tee
Preis pro Tasse € 2,40 bis 100 Personen

Beispiel 2

Eine Kaffeepause entweder mit Süßgebäck oder Brezen oder Obst
Preis pro Person € 6,40 bis 50 Personen
Preis pro Person € 5,90 bis 100 Personen

Beispiel 3

Eine Vormittagskaffeepause mit Brezen oder Obst
und
Eine Nachmittagskaffeepause mit Süßgebäck und Obst

Preis pro Person € 12,80 bis 50 Personen
Preis pro Person € 11,80 bis 100 Personen

Beispiel 4

Eine Vormittagskaffeepause mit Brezen oder Obst
und
Einem Mittagmenü im Restaurant bestehend aus drei Gängen
und
Eine Nachmittagskaffeepause mit Süßgebäck und Obst

Preis pro Person € 48,50 ab 50 Personen

gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot das **individuell auf Ihre Tagung/Veranstaltung zugeschnitten ist. Hierbei berücksichtigen wir saisonale Marktangebote, die Art der Veranstaltung und die Teilnehmerzahl** um Ihnen und Ihren Gästen einen möglichst angenehmen und genussreichen Aufenthalt in unserem Hause zu ermöglichen.

Für die Planung Ihrer Veranstaltung nehmen wir uns gerne Zeit!

Ihr Ansprechpartner:

Ulrich Weisner

Restaurant Auszeit

Ödön-von-Horváth-Platz 1

82418 Murnau

☎ 08841/488 790

info@restaurant-auszeit.de

www.restaurant-auszeit.de

Sie planen zum Beispiel eine größere Tagung?

Je nach Veranstaltung können wir Ihnen von der Kaffeepause über Tagungsgetränke bis hin zum festlichen Buffet oder Menü jegliche Art der Bewirtung anbieten.

Preise auf Anfrage.

Nachfolgend einige Anregungen der möglichen Speisenbewirtung.

1.Canapés oder ½ Semmeln (reich belegt und garniert)

Räucherlachs
Beizlachs
Geräucherten Forellenfilets
geräuchertem Heilbutt mit buntem Pfeffer
Thunfischsalat
Shrimps mit Cocktaildressing
gebratenem Scampi auf Kräutersoße

Aufschnittwurst
Leberpastete
gekochter Hinterschinken
roher Schinken
Südtiroler Speck
Parmaschinken
Zwiebelmettwurst
gebratenem Hähnchenbrustfilet
gebratenem Schweinefilet
gebratenem Rinderfilet
Roastbeef
Bündner Fleisch

Kräuterfrischkäse
Emmentaler
Gorgonzola
Tomate mit Mozzarella
Bergkäse
Obazda
Taleggio

Canapémischung ab 100 Stück

2.Snacks

Nachips mit verschiedenen Dips
Grisiniröllchen mit Parmaschinken
Crostini mit marinierten Tomatenwürfeln
Crostini mit Olivenpaste
Crostini mit Artischockencreme
Blätterteigecken mit Schafskäse und Spinatfüllung
Hackfleischgebäck
Lachs im Blätterteig
Quiche mit Zwiebeln, Lauch und Speck
Quiche vegetarisch
Chicken wings
Vegetarische Mini-Frühlingsrolle
Frühlingsrolle mit Shrimpsfüllung
Frittierte Teigtaschen mit Curry-Gemüsefüllung
Chili Poppers
Gebackene Mozzarellasticks
Käsewürfel mit Trauben
Blechkuchenhappen mit Aprikosen
Blechkuchenhappen mit Kirschen
Tartletts mit Topfenmousse gefüllt
Tartletts mit Mousse au chocolat

3. Süße Snacks

Blechkuchenschnittchen mit Frucht
hausgemachtes Plundergebäck
Tartletts mit Moussefüllung
kleine Schokoladenfruchtspieße
Petit four
Muffins

4. Regionale Gerichte die auch im Stehen gegessen werden können

Herzhafte Gulaschsuppe mit Brot
Gebackener Leberkäse und Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat
Heringssalat nach „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln
Kalter Schweinebraten mit Senf und Brot
Weißwürste und Wiener Würstchen mit Senf und Brezeln
Kartoffelsuppe mit oder ohne Wursteinlage
Bayerischer Wurstsalat mit Brot
Gemüsestrudel mit Tomatensoße

5. Buffetvorschläge

(Dies ist nur eine kleine Auswahl unserer Menüs, gerne senden wir Ihnen weiter Vorschläge)

Buffetvorschlag I

Bunt gemischte Blattsalate
Gurkensalat in Dill-Sauerrahmsauce
Karottensalat
Tomatensalat mit Lauchzwiebeln
Radiesersalat mit Erdäpfeln und Kresse
Zünftiger Krautsalat mit knusprigem Speck
Tiroler Speck mit Radi
Schwarzgeräuchertes mit Radieserl
Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln
Forelle und Renke aus dem Rauch mit Schnittlauch- Meerrettich
Variation von selbsteingelegten Matjes (drei Sorten)
Tafelspitzsülze in Kräutervinaigrette
Obazda und Allgäuer Käsesalat
Bavaria blu und Emmentaler
Bayerische Crème mit Bisquit und Früchten
Apfel- und Birnenstrudel mit Vanillesoße
Rote Grütze mit Sahne
Brot und Butter

Als warme Ergänzung empfehlen wir:

Bayerische Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen
Spanferkelbraten mit Kartoffelknödeln
Krautschupfnudeln
Gemüsestrudel

Buffetvorschlag II

Variation verschiedener Salate
Thunfischsalat mit weißen Bohnen, Paprika und Zwiebeln
Geflügelsalat mit Champignons
Shrimpscocktail in der Ananas angerichtet
Asiatischer Glasnudelsalat
Gebratene Hähnchenbrustfilets auf Mangochutney
Melone mit Parmaschinken
Vitello Tonnato - dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße
Tafelspitz in Schnittlauchvinaigrette
Hausgebeizter Lachs auf Rösti mit Meerrettich
Gebratene Entenbrust mit Orangensoße
Ganzer Truthahn an Waldorfsalat
Schweinefilet auf einem Kräuterrahmdip
Großes internationales Käsebrett mit Trauben
Drei verschiedene Moussevariationen
Fruchtsalat
Kleines Süßgebäck
Eistorte

Als warme Ergänzung empfehlen wir:

Tomatenessenz mit Basilikum- Quarknocken
Lachsfilet im Blätterteigmantel
Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise
Bohnen und Kartoffelplätzchen

6. Menüvorschläge
(Auch hier nur eine kleine Auswahl, weitere Angebote auf Anfrage)

Menüvorschlag 1

I

Gemischte Blattsalate in Balsamicomarinade mit Buttercrôutons
gerösteten Pinienkernen und Parmesanspänen

II

Geschmorte Kalbsroulade gefüllt mit Ricotta und Parmaschinken
auf Spinatsoße dazu Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Paprika-Tomatengemüse mit Risi-Bisi

VI

Topfenmousse auf Erdbeersalat mit Minze

Menüvorschlag 2

I

Aufgeschlagene Rucolarahmsuppe mit Croutons

II

Gebratene Schweinefiletmedaillons auf Rotwein-Senfsoße, dazu Blattspinat und Kartoffelgratin
oder

Gebratenes Wildlachssteak auf würzigen Kartoffelscheiben mit Kräuterbutter

III

Eisparfait von weißen Pfirsichen auf Proseccosoße mit Fruchtkulis

Menüvorschlag 3

I

Feldsalat mit gebratenem Hasenfilet und Himbeer-Walnußdressing

II

Schwarzwurzelsüppchen mit Trüffelcroutons

III

Gebratenes Seezungenfilet in Shrimp-Weißweinssoße
auf Blattspinat mit Safranreis

IV

Zitronensorbet

V

Rehrücken im Ganzen gebraten an Rotwein - Preiselbeerssoße, dazu karamellisiertes
Karottengemüse mit Apfelspalten und Birnenkroketten

VI

Zimtparfait auf Portweifeigen

7. Tagungsgetränke

Mineralwasser	0,5l	€ 3,50
Mineralwasser	0,75l	€ 4,50
Coca Cola	0,33l	€ 3,60
Fanta	0,33l	€ 3,60
Pepsi Cola	1l	€ 5,80
Apfelsaft	1l	€ 6,20
Orangensaft	1l	€ 6,20
Johannisbeernektar	1l	€ 6,20
Traubensaft	1l	€ 6,20