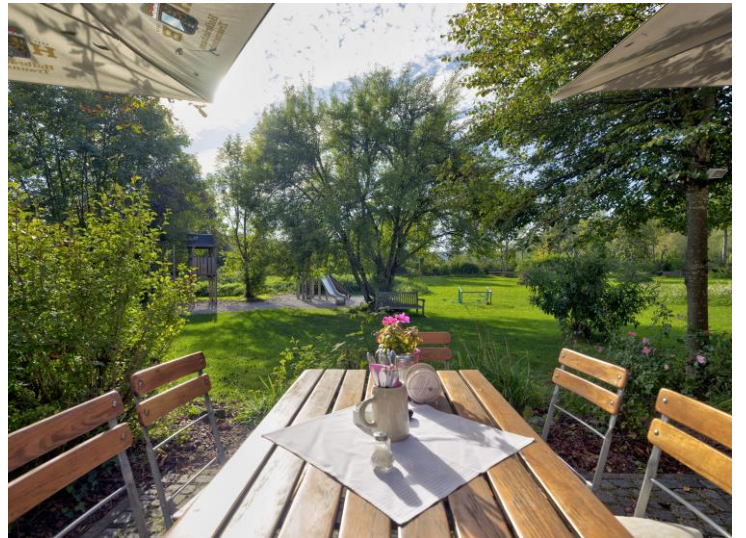


Familie Mitterer



ALTSTADT HOTELS

BURGHAUSEN



ALTSTADTHOTELS



Altstadthotels Familie Mitterer GmbH*Stadtplatz 39*84489 Burghausen

Burghausen, 2024

Ihre Feier

Sehr geehrte GastgeberInnen,

mit den folgenden Seiten erhalten Sie unsere Menüvorschläge, die Getränkeempfehlung und einen Leitfaden für die Vorbereitung eines Festes.

Sie können eines der nachfolgenden Menüs aussuchen. Alternativ können Sie ein Menü oder kleine Karte aus der aktuellen Speisekarte zusammenstellen.

Für die Besprechung aller Wünsche und Einzelheiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie einen Termin unter Tel. +49/8677/9650. Am besten erreichen Sie uns von Montag bis Freitag von 8.00 bis 17.30 Uhr.

Mit freundlichen Grüßen

Christine Christ und Johanna Mitterer

Familie Mitterer



ALTSTADT HOTELS
BURGHUSEN

Aperitifempfang

Hugo

Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Eis
0,25l 6,80

Aperol Sprizz

Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Eis
0,25l 6,80

Ramazotti Aperitivo Rosato Sprizz

Ramazotti Rosato, Tonic Water, Limette Einswürfel
0,25l 6,80

Unsere gute Hausmarke von Geldermann

traditionelle Flaschengärung im Champagnerverfahren, Sektkellerei Breisach
0,75l 25,90

Sekt Orange

Frizzante vom Grünen Veltliner

Weingut Ernst Kölbl
0,75l 23,50

Holunderblütensirup	2cl	1,00
Aperol	2cl	2,00
Lillet	2cl	2,00
Ramazotti Rosato	4cl	3,00
Orangensaft	0,2l	2,80
Adelholzener classic und still	0,75l	6,40

Kesselwasser

Martini und Williamsbirne
mit Eis und Birne
4cl 5,80

Campari Orange/Soda

mit Eis und Orangenscheibe
5cl+ 6,80

Magentratzerl zum Empfang

Canapées mit

... Frischkäse, Kirschtomaten, Kresse	3,20
... gebratenen Zucchini und geräuchertem Forellenfilet	3,60
... mit Räucherlachs, Meerrettich, Oliven und Charlotten	3,60
... zartem Parmaschinken und Honigmelone	3,60 /Stück
 Klosterecken mit Obazda und roten Zwiebeln	 3,20 /Stück
 Kirschtomaten, Mini Mozzarella, Balsamicocreme, Grissini	 3,60
Würzige Hühnchenspieße mit Chilisoße	3,20
Garnelenspießchen in Kräuterbutter gebraten	6,50
Kleine Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat	4,90 /Stück

zum Empfang empfehlen wir 2-3 Teilchen pro Gast



Familie Mitterer



ALTSTADT HOTELS
BURGHAUSEN

Aus der Schmankerlküche

Mamas Brotsuppe

geröstete Schwarzbrotwürfel und Röstzwiebeln
in kräftiger Rinderbrühe

Spanferkelrücken nach Braumeister Art

mit dunklem Bier knusprig gebraten
Apfelblaukraut und
Kartoffelknödel mit Butterbrösel

oder

Raitenhaslacher Saiblingsfilet vom Grill

Tagliarini mit Kräuterrahmsoße
gebratenes Marktgemüse

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanillesoße

32,90 €

Weinempfehlung

2021 Himmelreich

Ernst Kölbl, Grüner Veltliner, Weinviertel, Röschitz, Österreich
vom Gault Millau empfohlen

25,90 €

2019 Sonnhof Zweigelt

Weingut Jurtschitsch, Kamptal

in der Nase feifruchtig mit dichtem Kirsch- und Weichselaroma, am Gaumen
jugendliche Gerbstoffe, saftige Säure, mittlerer Körper, würziger langer Abgang

26,90 €

„Himmlisches Bayern“

Hochzeitssuppe

Leber-, Grieß- und Brättnockerl in kräftiger Rinderbrühe

„Filet Obstbauerntraum“

Filet vom Strohschwein
Calvadosrahmsoße
gebratene Apfelscheibe und grüner Pfeffer
marktfrisches Gemüse
überbackene Rahmkartoffeln

oder

Frisches Raitenhaslacher Saiblingsfilet

in Mandelbutter gebraten
frisches Gemüse der Saison
Salzkartoffeln

Duett von schwarzem & weißem Schokoladenmousse

mit frischen Früchten

37,50 €

Weinempfehlung

2022 Lugana Tre Sorelle

Lugana DDOC, Weinregion Gardasee, Brescia, Italien
Aromatischer Duft von reifen Limetten und frischen Kräutern,
reife Frucht mit zarten Noten von Aprikosen
angenehm fruchtiger und schlanker Italiener

32,00 €

„Leibspeisen“

Salate der Saison

gebratene Champignons, frisch gehobelter Parmesan
resch gebratene Speckstreifen
feines hausgemachtes Dressing
Weißbrot

Kräuterrahmsuppe

Rumpsteak vom freilaufenden Weiderind

nach Wunsch gebraten
Sauce Bernaise
Prinzessbohnen im Speckmantel
Bratkartoffeln

oder

Saiblingsfilet vom Grill

mit einer Kräuterkruste überbacken
auf einer Soße vom Grünen Veltliner
marktfresches Gemüse
Salzkartoffeln

Frisch gebackene Apfelkücherl

in Zimtzucker gewendet
mit Vanilleeis

52,50 €

Weinempfehlung

2020 Robert Weil Riesling

Weingut Robert Weil, Rheingau
Zarter Pfirsichduft, feine Säure, würzig und pikant, feinherb
34,00 €

2019 Evoluzione Chianti Riserva

Denominazione Di Origine Controllata E G, Toskana
Fruchtbetont und sanft mit schönen Beerenaromen, zurückhaltender Sangiovese-Säure:
26,00 €

Sommernachtstraum

„Spargel und Räucherlachs“

gebratener weißer- und grüner Spargel, geräucherter Lachs
Senf-Dill-Soße, Hollandaise
Salatsträußchen
Steinofenbaguette

Tomatenconsomée mit Pistaziennockerl

Filet vom Strohschwein

mit Oliven-Kräuterkruste
Cognacschaum
allerlei frisches Gemüse, Zucchiniküchlein

oder

Saiblingsfilet vom Grill

auf Basilikumschaum angerichtet
sautierte Kirschtomaten, buntes Sommergemüse
zweierlei Butterreis

Halbgefrorenes Schokoladenmousse

auf Mangospiegel mit frischen Früchten umlegt

53,00 €



Feines aus der Region

Carpaccio vom Brezenknödel mit gebratenen Pfifferlingen
gestoßener Pfeffer, Salatbouquet mit Vinaigrette und Steirisches Kürbiskernöl

Brätstrudelsuppe

Strudelschnecken in kräftiger Rinderbrühe

"Ochsenfetzen Brauerg'sell"

Geschnetzeltes von der Rinderlende
in Senf-Zwiebel-Soße
glasierte Gelbe Rüben und Bratkartoffeln

oder

Saiblingsfilet aus dem Klosterweiher

feiner Meerrettichschaum
buntes Linsengemüse
gebratene Kartoffelscheiben

Süßes Trio

Crème Brulée mit braunem Zucker überkrustet
Törtchen mit Käsesahnecreme und frischen Beeren
Walnusseis und Eispraline

56,00€

Weinempfehlung

2020 Chardonnay Granit

Ernst Kölbl, Weinviertel, Röschitz, Österreich
mineralisch, weich, voller Körper, gehaltvoll, Aromen nach Aprikose
27,50 €

Familie Mitterer



ALTSTADT HOTELS
BURGHUSEN

Großes Festmenü

Trüffelcreme, Meersalzbutter
Klosterbrot, Steinofenbaguette

Rapunzelsalat

Ziegenfrischkäse, Orangenfilets, karamellierte Walnüsse

Hummersuppe

Lachspraline

Filet vom Weiderind

Kräuterbutter
gebratene Champignons, Broccoli
Kartoffelgratin

oder

Saiblingsfilet aus dem Klosterweiher

Flusskrebsschwänze
Schaum vom Grünen Veltliner
karamellierte Karotten, Polentaschnitte

Pistazienparfait, Nougatmousse, Mangopürree

84,00 €



Vorbereitungen für ein gelungenes Fest/ AGB

Tischstellung und Tischordnung

- wie viele Gäste erwarten Sie?
- welche Tischstellung ist geeignet? Hufeisen, doppelte Tafel, einzelne Tische, Fischgrät, etc.
- Freie Platzwahl, Platzierung von Gruppen oder für jeden Gast ein Namenskärtchen?

Zeitplan

- Einlass
- Einladungszeitpunkt
- Serviceablauf
- voraussichtliches Ende der Veranstaltung

Dekoration

- In welcher Farbe sollen wir dekorieren? Menükarten, Servietten, Kerzen, Tischbänder, Gestecke sollen aufeinander abgestimmt werden. Gerne bestellen wir Gestecke bei einem Floristen Ihrer Wahl in Ihrem Auftrag zu Ihren Lasten. Wir machen Ihnen gerne ein Angebot.
- Serviettenformen
- Sollen wir Wein- und Wassergläser eindecken?
- Menükarten, Tischwäsche und Raummiete ohne Berechnung

Reservierung von Veranstaltungsräumen und Gästezimmern – ist alles reserviert?

Brauchen Sie einen Fahrdienst – Wie kommen Ihre Gäste heim?

Rechnungsstellung

- Gehen alle Speisen und Getränke auf Ihre Rechnung oder zahlen die Gäste selbst?
- Sofern nichts anderes vereinbart ist, so kassieren wir Rauchwaren, Schnäpse, Flaschenweine und Champagner bei den Gästen, die diese Extras bestellen.
- Abrechnung nach Garantiezahl; Angabe der Garantiezahl 5 Werktage vor Veranstaltung
- Letzte Änderungen der Garantiezahl bis zu 5% der Gesamtzahl am Vormittag 2 Tage vor Veranstaltung. (wg. Einkauf & Vorbereitung).
- Veranstaltungsende ist grundsätzlich 24.00 Uhr.

Zahlungsbedingungen

- Zahlung per Banküberweisung oder bar ohne Abzug
- Zahlungsziel 14 Tage nach Erhalt der Rechnung
- Zur Orientierung für die Höhe des Trinkgelds empfehlen wir 5-10% der Rechnungssumme

Haftungsausschluss

- Bei selbst mitgebrachten Lebensmitteln entfällt unsere Haftung.