

STILVOLL FEIERN

Die folgenden Punkte sollen Ihnen bei der Vorbereitung Ihres Festes wesentliche Entscheidungshilfen geben. So kommen Sie beim abschließenden Gespräch schon gut vorbereitet und konnten sich bereits vorher in aller Ruhe Gedanken über den Ablauf machen. dieses Gespräch möchten wir Ihnen übrigens dringend empfehlen, weil Sie bei dieser Gelegenheit die Räume sehen und alle, noch offenen Fragen zweifelsfrei geklärt werden können.

TISCHFORMEN

Die gebräuchlichste Tischform ist der Block und die lange Tafel. Grundsätzlich kann man sagen, daß für wirklich festliche Anlässe die Blockform als weiß eingedeckte Tafel das Schönste ist, wobei es aus Platzgründen auch notwendig werden kann, auf die T-Form auszuweichen.

Immer öfter wird die aufgelockerte Form von einzelnen 5er bis 6er Tischen verlangt. Der Gast ist nicht „festgekeilt“ zwischen seinem linken und rechten Nachbarn und sein weit entfernt sitzenden Gegenüber angewiesen. Insbesondere bei Veranstaltungen, bei denen auch getanzt werden soll, und bei kalten oder warmen Buffets ist die aufgelockerte Tischform unbedingt zu empfehlen, weil sie nicht nur kommunikationsfreundlich ist, sondern den Gast auch flexibel macht.

MENÜKARTEN

Das Hotel Grauer Bär stellt Ihnen die im Hause für festliche Anlässe üblicherweise benutzten Menükarten **kostenlos** zur Verfügung.

MUSIK

Wir kennen Kapellen und Alleinunterhalter und sind gerne bereit, Ihnen diese zu benennen. Sie können dann die Gagenvereinbarung und die Art der von Ihnen gewünschten Musik am besten selber besprechen, was für alle Beteiligten das Sinnvollste ist.

DEKORATION

Die Tischdekoration können Sie selber oder auch durch ein von Ihnen beauftragtes Unternehmen vornehmen lassen. Es gehört auch zu unserem Service, Ihnen diese Mühe abzunehmen. In diesem Falle stellen wir Ihnen unseren hausüblichen Tischschmuck kostenlos zur Verfügung. Sollten Sie besondere Wünsche hinsichtlich der Blumensorten und deren Farben haben, bitten wir Sie dies selbst zu organisieren.

GETRÄNKE

Eine festliche Veranstaltung beginnt meistens mit einem Aperitif, welcher den eintreffenden Gästen im Saal angeboten wird. Dieser kann aus Champagner, Sekt, Martini, verschiedenen Sherry's, oder einem alkoholfreien Cocktail bestehen.

Die Getränke zum Essen können, je nach Anlaß und Menü, aus Faßbier oder aber aus Weinen bestehen. Wir möchten Ihnen an dieser Stelle keine Empfehlung geben, weil die Auswahl des Weins vom Menü abhängig gemacht werden sollte. Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, berechnen wir pro Flasche 15,00 Euro Korkgeld.

Nach dem Essen empfehlen wir, das Menü mit Kaffee und einen Digestif wie Cognac, Likör, oder einem Obst-Brand der Kochler Obstbrennerei Zangl abzuschließen.

KAFFEE & KUCHEN

Wir bieten täglich eine große Auswahl an frisch gebackenen Kuchen und Torten an. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, helfen wir Ihnen gerne weiter. Wenn Sie selbst Ihren Kuchen mitbringen wollen, berechnen wir pro Person pauschal 2,00 Euro.

DAS BÜFETT

Zu einem Buffet gehört wegen der optischen Wirkung und Materialvielfalt eine bestimmte Materialmenge. Dies setzt eine entsprechende hohe Personenanzahl voraus.

Buffets sind deshalb grundsätzlich nur wirkungsvoll, wenn sie für mindestens 20 Personen ausgelegt sind. Dann wiederum kommt es auch nicht so sehr darauf an, wieviel Personen genau am Buffet teilnehmen.

Die Berechnung erfolgt nach der **bestellten** Personenzahl, der Rest vom Büfett wird von uns eingepackt und Ihnen mitgegeben.

Die Frage nach dem, was für Ihre Feier angebracht ist, hängt von der Art Ihrer Veranstaltung ab. Ein Büfett, ist für die Organisation und den Ablauf besser geeignet, da es optisch für Ihre Gäste interessanter ist. Das servierte Menü dagegen ist die festlichere Art, ein gesellschaftliches Essen abzuwickeln. Bei der Auswahl des Menüs beraten wir Sie gerne. Gerne können Sie sich aus den angefügten Menüs Ihre „Lieblingsmenü“ selbst zusammen stellen.

MENÜVORSCHLÄGE

Gerne können Sie auch einzelne Gerichte aus den verschiedenen Menüs selbst kombinieren. Selbstverständlich beraten wir Sie gern.

—MENÜ 1—

Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons

*

Spanferkelrollbraten in Biersauce,
mit Semmel- und Kartoffelknödel und gemischtem Salat

*

Bayerischer Apfelstrudel mit Vanille-Eis

EUR 19,50

SEEHOTEL GRAUER BÄR –MENÜVORSCHLÄGE

www.grauer-baer.de

Stand Januar 2010 | Seite 3 von 9

—MENÜ 2—

Lebernockersuppe

*

Hausgemachte Rindsroulade „Bürgerlich“
mit hausgemachten Spätzle,
gemischter Salat

*

Crème Caramel mit Früchten garniert

EUR 20,50

—MENÜ 3—

Pfannkuchensuppe

*

Kalbsrahmbraten mit Gemüse garniert,
hausgemachten Spätzle, Kroketten
und gemischtem Salat

*

Vanille-Eis mit heißen Sauerkirschen

EUR 22,50

—MENÜ 4—

Bayerische Festtagssuppe
mit Pfannkuchenstreifen, Grieß- und Lebernockersuppe

*

Bayerischer Schmankerlteller
mit Schweinsbraten, gefüllter Kalbsbrust, gebratener Ente,
Semmel- und Kartoffelknödel, gefüllter Apfel
und gemischtem Salat

*

Apfelkücherl mit Zimtzucker, Vanille-Eis

EUR 22,80

SEEHOTEL GRAUER BÄR –MENÜVORSCHLÄGE

www.grauer-baer.de

Stand Januar 2010 | Seite 4 von 9

—MENÜ 5—

Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz
auf knackigen Salaten

*

Waldschwammerl – Rahmsuppe

*

Gebratene Kalbshaxe aus dem Rohr
in Dunkelbiersauce, mit Semmelknödel

*

Bayerische Creme mit Früchten

EUR 26,50

—MENÜ 6—

Gemischter Salatteller mit Salaten der Saison

*

Grießnockerlsuppe

*

Lendenbraten in Rotweinsauce
mit Champignons, Gemüse,
Kroketten und hausgemachten Spätzle

*

Quarknocken mit frischen Früchten
und Himbeersauce, Vanille-Eis

EUR 25,80

—MENÜ 7—

Herbstsalat mit Datteln im Speckmantel gebraten,
dazu Feigen, Croutons,
Kürbiskerne und Walnüsse

*

Lachsfilet in der Kartoffelkruste mit Bärlauchcreme
und Krabben gefüllt, auf Hummersauce und grünem Spargel

*

Gebackene Erdbeeren mit Vanille-Eis und Fruchtsauce

EUR 28,50

—MENÜ 8—

Legierte Ochschwanzsuppe „Lady Crouzen“

*

Saiblingsfilet nach Art des Hauses in feiner Knoblauchsahnesauce

*

Schweinefilet mit Lauch, Schinken und Käse gefüllt,
in Salbeibutter gebraten mit Marktgemüse und Steinpilzrisotto

*

Crêpes Sissy mit Marzipan gefüllt, dazu Sauerkirschen

EUR 33,50

—MENÜ 9—

Lauwarm geräuchertes Saiblingsfilet auf Raiberdatschi,
mit Feldsalat und Preiselbeersahne

*

Legierte Merlaner Weinsuppe
mit Lachsstreifen

*

Hirschmedaillons mit Walnußkruste auf Lebkuchensauce,
Rosenkohl, Kroketten und gefüllter Apfel

*

Parfait á la maison, mit Früchten garniert

EUR 34,20

SEEHOTEL GRAUER BÄR –MENÜVORSCHLÄGE

www.grauer-baer.de

Stand Januar 2010 | Seite 6 von 9

—MENÜ 10—

Lauwarmer Salat vom Spargel, Kalbsbries und Krebschwänzen,
Trüffelvinaigrette

*

Hausgemachte Fischsuppe mit Knoblauchtost

*

Putenmedaillon mit Salbei und Tomaten,
mit Mozzarella überbacken,
Käse-Kartoffelkrapfen, Broccoli

*

Cassis-Traubensülze mit Walnuß – Eis und Grappaschaum

EUR 34,80

—MENÜ 11—

Mozzarella-Tomaten-Tatar
auf Zucchinicarpaccio

*

Jakobsmuscheln und Filet vom Steinbeisser
in Parmaschinken gebraten auf Rote-Beete-Nocken

*

Dreierlei vom Hirsch:
Hirschmedaillon in der Walnußkruste, Blaukrautwicklerl
und Medaillon im Speckmantel auf Sherry-Pflaumensauce
und Kartoffel-Sellerienocken

*

Vanille-Topfen im Strudelblatt auf Gewürzapfel-Kompott
und Sauerrahm-Zitronenparfait

EUR 37,50

SEEHOTEL GRAUER BÄR –MENÜVORSCHLÄGE

www.grauer-baer.de

Stand Januar 2010 | Seite 7 von 9

—MENÜ 12—

Ziegenkäse im Parmaschinken gebraten
auf Feldsalat mit Kirschtomaten
Balsamicodressing

*

Bärlauchcremesuppe

*

Medaillon vom Rinderfilet „Sebaldi“
mit Garnelen, Spargel und Sauce Bernaise überbacken,
mit Kartoffelgratin und Gemüse

*

Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Früchten und Vanille-Eis

EUR 35,50

—MENÜ 13—

Lachstatar mit Avokadofächer und Sülze von Meeresfrüchten
mit Senf-Dillsauce

*

Roquefortrahmsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfelchen

*

Schweinsfilet in Pfefferrahm,
mit Kartoffelgratin, Karotten, Bohnen und gefüllten Zucchini

*

Dessertvariation mit
Quarknocken, Schokoladenmousse, Apfelkücherl,
Früchten, Wildkirschknödel und Fruchtsorbet

EUR 38,00

SEEHOTEL GRAUER BÄR –MENÜVORSCHLÄGE

www.grauer-baer.de

Stand Januar 2010 | Seite 8 von 9

———MENÜ 14———

Viererlei Crostini Mongdratzerl mit Räucherlachs, Tomate,
Parmaschinken und gebratener Garnele

*

Schaumsüppchen von Gartenkräutern mit pochiertem Zander

*

Kalbsslendchen mit Oliven-Tomaten-Nußkurste, mit Gänseleber gefüllt,
dazu Kartoffelgratin und Schwarzwurzelgemüse

*

Weißbier-Mascaponecreme mit gebackenen Erdbeeren und Walnußeis

EUR 38,00

———MENÜ 15———

Vorspeisenteller „Grauer Bär“
mit Räucherlachs, geräuchertem Saiblingsfilet, Wildterrine
eingelegten Tomaten und Auberginen,
Melone mit Parmaschinken und Baguette

*

Forellencremesuppe mit Krabben

*

Crepinette von der Perlhuhnbrust mit Backpflaumen gefüllt,
auf Baroloschaum, Pilzcrepes

*

Dreierlei Sorbets mit ihren Früchten

EUR 37,50

Wenn Sie nach Ihrer Feier nicht mehr nach Hause fahren möchten, bieten wir Ihnen gerne auch unsere Hotelzimmer an. Wir würden uns freuen, Sie schon bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Sebald

Seehotel Grauer Bär, Mittenwalderstraße 82-86, 82431 Kochel am See
Tel: 08851 – 9250-0 / Fax: 08851 – 9250-15 / info@grauer-baer.de

(Änderungen vorbehalten)

SEEHOTEL GRAUER BÄR –MENÜVORSCHLÄGE

www.grauer-baer.de

Stand Januar 2010 | Seite 9 von 9