

Bankettvorschläge Herbst / Winter 2018/2019

Liebe Gäste!

Hier finden Sie einige Vorschläge für Ihre Veranstaltung, gerne gehen wir aber auch noch auf Ihre Wünsche ein. Um einen harmonischen Ablauf zu gewährleisten bieten wir Ihnen **eine** Vor- und Nachspeise an, bei den Hauptgängen können Sie gerne eine vegetarische Alternative sowie Fleisch-oder Fisch zur Auswahl nehmen. Gerne bereiten wir Ihnen einen Empfang vor, eine Auswahl dazu finden Sie im Nachfolgenden Angebot.

Auf Unverträglichkeiten und Allergien gehen wir gerne ein.

Empfang:

Canapés – Brotsorten mit verschiedenen Auflagen

Allgäuer Bergkäse, Camembert, Mailänder Fenchelsalami, Roastbeef, Parmaschinken, Räucherlachs

Stück 3,50 €

Für den ersten Hunger, bereits am Tisch eingestellt

Bayrisch:

Kalbsleberwurst, hausgemachter Obazda, Griebenschmalz, Rucola-Frischkäse und verschieden Brotsorten

Pro Person 3,50 €

Mediterran:

Verschiedene Oliven, Grissini, Bruschetta mit Kirschtomaten und Mozzarella

Pro Person 3,00 €

Dazu könnten Sie als Empfang anbieten:

Kleine Biere der Privatbrauerei Aying, Spritz, Hugo, Lillet & Co.

Adelholzener Wasser 0,75l würden wir auf die Tische einstellen, so dass sich jeder Gast nach Belieben bedienen kann.

Weihnachtsmenü:

Festtagssuppe mit Grießnocker'l, Leberspätzle und Brätstrudel

Viertel bayerische Bauernente vom Lugeder Hof mit eigener Soße, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Lebkuchenmousse mit Glühweinzwetschgen

25,50 €

Bayerisches Menü:

Brotzeitbrett'l mit kleinen Kalbfleischpflanzer'l, hausgemachtem Obazda, kalter Schweinebraten, Pfefferbeisser, Landjäger, Kalbsleberwurst, Bergkäse, Essiggurke, Radi und frisch geriebenem Meerrettich, dazu Bauernbrot und Brezn'

Ein Brett'l für 8 Personen gerechnet

Im Reindl serviert, jeder bedient sich nach belieben

Bauernente und Spanferkelbraten mit Blaukraut, Selleriesalat, Krautsalat, kleine Semmel- und Kartoffelknödel

Bayrisch' Creme

35 €

Menü 1

Ochsenkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Spanferkelbraten mit Ayinger Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel und Speck-Krautsalat

Apfelstrudel mit Vanillerahm und Schlagsahne

25,50 €

Menü 2

Hokkaidokürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

Schweinefilet im Speckmantel mit Spitzkohlgemüse und abgebräunten Fingernudeln

Toblerone-Mousse

29,50 €

Menü 3

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Vollkornbrotcroûtons

Gefüllte Maishähnchenbrust mit Steinpilzrisotto und Wurzelgemüse

Crème-brûlée

32,50 €

Menü 4

Rucola- Feldsalat mit Balsamico-Walnussvinaigrette, Ofenkirschtomaten und geschmolzenem Ziegenkäsemedaillon

Gekräuterte Kalbsslende im Ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise, frischem Gemüse und cremigem Kartoffelgratin

Dunkelbier-Tiramisu

34,50 €

Menü 5

Tatar vom schottischen Label Rouge Lachs mit Senf-Dillsauce, Feldsalat und Reiberdatschi

Rosa gebratener Lammrücken mit Balsamicosoße, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Lauwarmer französischer Schokoladenkuchen

38,50 €

Menü 6

Tomatenconsomé mit Basilikumnocken und Parmesanchips

Fasanenbrust auf Champagnerkraut mit Pommes Macaire

Bayrisch' Creme

38,50 €

Menü de Paris

Kleine Bouillabaise

Bandnudeln mit gehobeltem Trüffel und geriebenem Parmesan

Filetsteak vom irischen Weideochsen mit Balsamicojus, Thaispargel und pikantem Süßkartoffelgratin

Mousse au chocolat

49,50 €

Alternative Fischhauptgänge:

Wildlachsfilet mit Kürbis-Spinatgemüse und Sellerie-Kartoffelpüree

Red Snapper Filet im Kokos-Chilisud pochiert, dazu Kaiserschotengemüse und gedämpfter Basmatireis

Bachsaiblingsfilet mit Zitronenbutter, frischem Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Alternative Hauptgänge für Vegetarier

Kleine Gnocchi mit karamellisierten Kaiserschoten, sizilianischen Cherrytomaten in Trüffel-Salbeibutter geschwenkt, dazu geriebener Parmesan

oder

Frische Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Thymianhonig gefüllt, in Safran-Orangenbutter geschwenkt, dazu gehobelter Parmesan

Auch zum Frühstück oder Brunchen können Sie bei uns für eine größere Gruppe reservieren. Wir bieten dafür unsere Frühstücksetageren an. Diese Türme sind bestückt mit allem was das Frühstücksherz begehrt.

Räucherlachs, Roastbeef, Lachsschinken, Kalbsleberwurst, Mailänder Salami, französischem Käse, Mozzarella, Taleggio, frischem Obst, Bircher Müsli, hausgemachte Marmeladen, Honig und Butter. Dazu Baguette, Brot und Semmeln.

Pro Person 13,50 €

Dazu können Sie aus unserer reichhaltigen Auswahl Eierspeisen, Pan Cakes oder French Toast bestellen. Aus einer großen Auswahl an frischen Säften und Supremo Kaffeespezialitäten auswählen.

Diese werden nach a la carte Preisen berechnet.

Sie können für kleinere Veranstaltungen reservieren, aber auch für eine höhere Personenanzahl ist das Tresznjewski gut geeignet. Bis zu 50 Personen hätten Sie zum Beispiel den Restaurantteil für sich alleine, oder den kompletten Barbereich inklusive der schönen langen Bar. Sogar das ganze Tresznjewski können Sie mieten, dies ist perfekt für einen legeren Ablauf des Abends, da sich die Gäste nach dem Essen wie in einer Bar frei

bewegen können und das volle Programm einer Bar genießen können. In diesem Fall können wir auch ein Buffet anbieten. Insgesamt finden 120 Gäste Platz in einem gesetzten Rahmen, in einem legeren Rahmen bis 200 Gäste. Zu Konditionen sowie Mindestumsatz geben wir Ihnen gerne Auskunft.

Wir würden uns sehr freuen wenn wir Gastgeber Ihrer Veranstaltung sein dürfen. Falls Sie andere Vorstellungen oder Wünsche in Bezug auf Ihre Veranstaltung haben kontaktieren Sie uns gerne. Die Menüs sind Vorschläge, die Auswahl an Möglichkeiten ist natürlich groß und wir werden sicher etwas für Sie und Ihre Gäste finden.

Gerne können Sie uns eine E-Mail senden, an info@tresznjewski.com, wir werden dann zeitnah mit Ihnen in Kontakt treten. Gerne können Sie sich unter tresznjewski.com ein Bild von uns machen.