

# ***Bankettvorschläge Herbst / Winter 2021/2022***

## ***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*

**28,50 €**

### **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*

**39 €**

### **Menü 1**

*Ochsenkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen*

\*\*\*

*Spanferkelbraten mit Ayinger Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel und Speck-Krautsalat*

\*\*\*

*Apfelstrudel mit Vanillerahm und Schlagsahne*

**28,50 €**

## **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*

39,50 €

## **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*

42,50 €

## **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 Frühstücken 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.*

*Natürlich müssen wir dann auf die zu der Zeit gegebenen Corona Hygieneauflagen eingehen.*

*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 groß und wir werden sicher etwas für Sie und Ihre Gäste finden.*

*Gerne können Sie uns eine E-Mail senden, an [info@tresznjewski.com](mailto:info@tresznjewski.com), wir werden dann zeitnah mit Ihnen in Kontakt treten. Gerne können Sie sich unter [tresznjewski.com](http://tresznjewski.com) ein Bild von uns machen.*

*Ihr Treszi Team!*