

Kulinarik

VERANSTALTUNGEN | BANKETTE | EVENTS



ALPENHOF MURNAU HOTELGESELLSCHAFT MBH

Ramsachstraße 8 | 82418 Murnau am Staffelsee

E-mail: event@alpenhof-murnau.com | Telefon: 00 49 8841 491-317 oder 318

Verzeichnis



- SEITE 3

- Claus Gromotka's Lieblingsmenü

- SEITE 4

- Loup de Mer im Salzteig

- SEITE 5

- Spanferkel

- SEITE 6 - 16

- 6 - 7 Menüauswahl für den Frühling
- 8 - 9 Menüauswahl für den Sommer
- 10 - 11 Menüauswahl für den Herbst
- 12 - 13 Menüauswahl für den Winter
- 14 - 15 Menüauswahl für Weihnachten
- 16 - 17 Menüauswahl vegetarisch
- 18 - 19 Menüauswahl bayerisch

- SEITE 20 - 21

- Buffets

- SEITE 22

- Canapés

- SEITE 23 - 25

- Fingerfood

Claus Gromotka's

LIEBLINGSMENÜ

Pochiertes, gebackenes Großweiler Landei
Junger Spinat | Artischocke | Parmesanschaum

Tatar vom bayrischen Kalb

Gebratenes Wachtelai | Ziegenkäse Creme | Schalotten Sorbet | Kräutersalat

Weißes Tomatenschaumsüppchen

Praline von geräuchertem Ratatouille

Gratinierte Languste

Esterhazy-Gemüse | Pernod Honig

Rosa geschmorte Scheiben vom Rinderfilet à la Rossini

Portweinsauce | Schalottenknusper | Gänseleber | Tramezzini

Feiner grüner Spargel | Perigord Trüffel

Gebackener Crottin de Chavignol

Trüffel-Thymianhonig | Rotweinzwiebeln | Früchtebrot

Soufflierte Apfeltarte

Orangen Sabayon | schwarzes Zitronensorbet

5 Gang € 120,00 pro Person | 6 Gang € 140,00 pro Person | 7 Gang € 160,00 pro Person
- für 10 bis 20 Personen -

Weinbegleitung:

5 Gang € 60,00 pro Person | 6 Gang € 70,00 pro Person | 7 Gang € 80,00 pro Person

Loup de Mer

IM SALZTEIG

VORSPEISEN

Antipasti von Zucchini | Aubergine | Paprika | Parmesan | Rucola

Tomate-Mozzarella

Brotsalat mit gegrilltem Gemüse

Bohnensalat mit Tomate | Olive | roten Zwiebeln | Avocado

Gebratener Radicchio mit weißen Bohnen

Chicorée mit Frischkäse-Kräuterdip

Blattsalate | Dressing | Condiments

HAUPTGANG

Loup de Mer im Salzteig | Beurre blanc

Gegrilltes Gemüse

Safran-Orangen-Fenchel

Kräuterkartoffeln

Kartoffel-Gurkensalat

DESSERT

Crème Brûlée

Crêpes mit Orangen

Mousse au chocolat mit frischen Beeren

€ 75,00 pro Person

- für 10 bis 60 Personen -

Auf Vorbestellung mindestens 1 Woche im Voraus.

zzgl. € 100,00 für einen Koch zum Öffnen und Vorlegen des Fisches (für 1 Stunde)

Spanferkel

SALATBUFFET

Krautsalat | Kartoffelsalat | Tomatensalat | Gurkensalat | Karottensalat | Blattsalate
Dressing | Condiments | scharfer Senf | süßer Senf

HAUPTGANG

Ganzes Spanferkel mit Semmelteigfüllung
Biersauce | Bayrisch Kraut | Letschogemüse | Rosmarinkartoffeln
Frische Brezen | Bauernbrot

DESSERT

Bayerisch Creme mit frischen Beeren
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

€ 65,00 pro Person

- für 20 bis 100 Personen -

Auf Vorbestellung mindestens 1 Woche im Voraus.

zzgl. € 100,00 für einen Koch zum Anschneiden und Vorlegen des Spanferkel (für 1 Stunde)

Menüauswahl

FÜR DEN FRÜHLING 1/2

VORSPEISEN

Crêpe gefüllt mit knackigem Gemüse
Avocado-creme | Ohlstädter Sprossensalat

Bowl vom grünen und weißen Stangenspargel
Belugalinsen | Romanaherzen | Granatapfel
Hausgeräucherte Kochelseefische

SUPPEN

Bärlauchschaumsuppe

Cremesuppe vom weißen Spargel
Eigene Einlage | Räucherlachs

FISCH

Filet vom Kochensee Saibling
Apfel-Meerrettichsalat | Pastinakencreme | Orangenreduktion

In Gewürzfond pochiertes Welsfilet
Kressecreme | geschmortes Wurzelgemüse

Menüauswahl

FÜR DEN FRÜHLING 2/2

FLEISCH

Geschmorte Werdenfelser Ochsenbackerl
Kartoffel-Selleriecreme | Frühlingslauch | Austernpilze

Getrüffelte Galantine von der Perlhuhnbrust
Cremiges Risotto | feiner grüner Spargel | Kräutersaitlinge

DESSERT

Bayerische-Creme
Marinierte Beeren | Mangosorbet

Birnenstrudel
Marinierte Beeren | Schokoladenschaum | Vanilleeis

Sorbetvariation
Frische Beeren

Spargelgerichte ab Mai

3 Gang € 65,00 pro Person | 4 Gang € 75,00 pro Person | 5 Gang € 85,00 pro Person
Aufpreis für einen Hauptgang: € 10,00 pro Person
- für 10 bis 100 Personen -

Weinbegleitung:

3 Gang € 39,00 pro Person | 4 Gang € 49,00 pro Person | 5 Gang € 59,00 pro Person

HIGHLIGHT

Ergänzen Sie Ihr Menü mit einer Käseauswahl
Käse von Maître Affineur Wolfgang Hofmann | Tölzer Kasladen in Bad Heilbrunn
€ 15,00 pro Person

Menüauswahl

FÜR DEN SOMMER 1/2

VORSPEISEN

Hausgebeizter Riegseeer Bio Ochsenschinken
Lauch | Schwarzbrot | Zitronencreme

Gebratene Polenta
Alpenkräuter | Ratatouille | Rote Beete Creme

SUPPEN

Essenz vom Werdenfelser Rind
Frittaten | Gemüse

Gelbe Paprikaschaumsuppe
Kressepesto

FISCH

Filet von der Walchensee Forelle
Karottencreme | Orangen-Safran-Fenchel | Alpenkräuter

Gebratenes Filet vom Zander
Selleriecreme | feiner grüner Spargel | Herbsttrompete

Menüauswahl

FÜR DEN SOMMER 2/2

FLEISCH

Konfierter Werdenfelser Rinderrücken

Kartoffelgratin | Pfifferlinge | Karottengemüse | Sauce béarnaise

Scheiben vom Kalbsbraten

Ratatouille | gebackene Topfengnocchi | Pfifferlinge

DESSERT

Mouse von der dunklen Schokolade

Gewürzbirne | Preiselbeeren | Maracujasorbet

Marinierte Erdbeeren

Schokoladenmousse

Sorbetvariation

Frische Beeren

3 Gang € 65,00 pro Person | 4 Gang € 75,00 pro Person | 5 Gang € 85,00 pro Person

Aufpreis für einen Hauptgang: € 10,00 pro Person

- für 10 bis 100 Personen -

Weinbegleitung:

3 Gang € 39,00 pro Person | 4 Gang € 49,00 pro Person | 5 Gang € 59,00 pro Person

HIGHLIGHT

Ergänzen Sie Ihr Menü mit einer Käseauswahl

Käse von Maitre Affineur Wolfgang Hofmann | Tölzer Kasladen in Bad Heilbrunn

€ 15,00 pro Person

Menüauswahl

FÜR DEN HERBST 1/2

VORSPEISEN

Variation vom Kürbis

Pumpenickel | Feldsalat | Limettencreme

Ziegenkäsetarte

Marinierte Blattsalate

SUPPEN

Schaumsuppe von Karotte und Ingwer

Maronensuppe

Haselnuss-Espuma

FISCH

Gebratenes Filet von der Walchensee Renke

Schwarzes Bergreisrisotto | gelbe Rüben Spaghettini | Alpenkräuter

Saiblingsfilet aus dem Walchensee

Graupenrisotto | Kräutersaitlinge

Menüauswahl

FÜR DEN HERBST 2/2

FLEISCH

Geschmorte Werdenfelser Ochsenbackerl
Selleriecreme | grüner Spargel | Steinpilze

Tranchen vom Werdenfelser Rinderrücken
Haselnusspüree | Rahmwirsing | Estragon Praline

DESSERT

Apfelstrudel
Vanillesauce | Schokoladensauce

Zwetschgenvariation
Kuchen | Röster | Eis

Sorbetvariation
Frische Beeren

3 Gang € 65,00 pro Person | 4 Gang € 75,00 pro Person | 5 Gang € 85,00 pro Person
Aufpreis für einen Hauptgang: € 10,00 pro Person
- für 10 bis 100 Personen -

Weinbegleitung:

3 Gang € 39,00 pro Person | 4 Gang € 49,00 pro Person | 5 Gang € 59,00 pro Person

HIGHLIGHT

Rosa gebratener Hirschrücken aus dem Murnauer Moos
Handgeschabte Spätzle | Steinpilze | Rosenkohl
Auf Anfrage | Aufpreis € 19,00 pro Person

Menüauswahl

FÜR DEN WINTER 1/2

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs

Honig-Senf Sauce | winterliche Blattsalate

Lachstatar

Avocado | Limetten Crème Fraîche

SUPPEN

Karotten-Orangensuppe

Essenz vom Werdenfelser Rind

Pistaziennocken | Gemüsestreifen

FISCH

Poschiertes Welsfilet

Butterkartoffeln | Rote Beete Püree | Wurzelgemüse

Gebratenes Filet vom Zander

Pastinakencreme | Zimtkartoffeln | Rosenkohl

Menüauswahl

FÜR DEN WINTER 2/2

FLEISCH

Geschmorte Werdenfelser Ochsenbacken

Serviettenknödel | Kartoffel Petersilien Püree | Bayrisch Kraut

Gratinierte Barbarie Entenbrust

Orangenemulsion | Petersilienwurzelpüree | Winterspargel

DESSERT

Topfenknödel

Marillenröster | Vanilleschaum

Mousse von der dunklen Schokolade

Gewürzbirne | Zimteis

Sorbetvariation

Frische Beeren

3 Gang € 65,00 pro Person | 4 Gang € 75,00 pro Person | 5 Gang € 85,00 pro Person

Aufpreis für einen Hauptgang: € 10,00 pro Person

- für 10 bis 100 Personen -

Weinbegleitung:

3 Gang € 39,00 pro Person | 4 Gang € 49,00 pro Person | 5 Gang € 59,00 pro Person

HIGHLIGHT

Sous Vide gegartes Werdenfelser Rinderfilet

Selleriecreme | Speckgel | Rosenkohl | Portweifeige

Auf Anfrage | Aufpreis € 19,00 pro Person

Menüauswahl

FÜR WEIHNACHTEN 1/2

VORSPEISEN

Winterliche Blattsalate

Himbeerdressing | Mandarinen | Granatapfelkerne

Geräucherte Entenbrust

Quitten Chutney | Früchtebrot | Feldsalat

SUPPEN

Kartoffel-Trüffelsuppe

Süßkartoffelsuppe

Schwarzbrot

FISCH

Gebrautes Zanderfilet

Champagner-Speckkraut | Kartoffelmousseline

Variation von hausgeräucherten Kochelseefischen

Limetten Crème Fraîche | Apfeltatar

Menüauswahl

FÜR WEIHNACHTEN 2/2

FLEISCH

Gratinierte Barbarie Entenbrust

Orangensauce | Herzoginkartoffeln | roh mariniertes Blaukraut

Brust und Keule von der bayerischen Gans

Kartoffelknödel | Blaukraut | Maronen

DESSERT

Lebkuchenparfait

Marillenröster | Vanilleschaum

Birnenstrudel

Zwetschgenröster | Vanilleeis

Sorbetvariation

Frische Beeren

3 Gang € 65,00 pro Person | 4 Gang € 75,00 pro Person | 5 Gang € 85,00 pro Person

Aufpreis für einen Wahlhauptgang: € 10,00 pro Person

- für 10 bis 100 Personen -

Weinbegleitung:

3 Gang € 39,00 pro Person | 4 Gang € 49,00 pro Person | 5 Gang € 59,00 pro Person

Menüauswahl

VEGETARISCH 1/2

VORSPEISEN

Gebratene Polenta

Ratatouille-Gemüse | Kressecreme | Alpenkräuter

Gebackener Ziegenkäse

Mangotatar | kleiner Kräutersalat

Bowl von mariniertem Gemüse

Granatapfel | Kichererbsencreme | gebratener Romana

Bowl von Kräuterbuchweizen

Gebackener Zitronen-Blumenkohl | Belugalinsen

Mandelfeta | Sprossensalat

SUPPEN

Karotten-Ingwer Schaumsuppe

Gelbe oder Rote Paprika Schaumsuppe

Rote Beete Schaumsuppe

Menüauswahl

VEGETARISCH 2/2

HAUPTGANG

Udon Nudeln

Koriander | Ananas | geräucherter Tofu | Dashifood

Linsen-Dal

Gurken-Raita | Mangochutney | Koriander | Fencheltempura

Quinoa Bowl

Karotten | Humus | Minze | Shiso | Granatapfel | Misocreme | Falafel

Risotto Blanc

Eingelegtes Gemüse | Alpenkräuter

Spaghettini von Karotte - Rote Beete und Kürbis

Kokoscreme | Tomate | Kräutersaitlinge

DESSERT

Kann aus den jahreszeitlichen Menüs individuell gewählt werden.

3 Gang € 65,00 pro Person | 4 Gang € 75,00 pro Person | 5 Gang € 85,00 pro Person

Aufpreis für einen Wahlhauptgang: € 10,00 pro Person

- für 10 bis 100 Personen -

Weinbegleitung:

3 Gang € 39,00 pro Person | 4 Gang € 49,00 pro Person | 5 Gang € 59,00 pro Person

Menüauswahl

BAYERISCH 1/2

VORSPEISEN

Brotzeitbrettl

Hausschinken | Kaminwurz | Bergkäse

Am Tisch eingestellt

Hausgebeiztes vom Riegseer Bio Ochsen

Kräutersalat

SUPPEN

Kartoffelcremesuppe

Gulaschsuppe vom Riegseer Bio Ochsen

FISCH

Filet von der Walchensee Forelle „Müllerin“

Butterkartoffeln | Blattspinat | Kapern-Tomatenbutter

Konfiertes Saiblingsfilet

Petersilienkartoffeln | Wurzelgemüse

Menüauswahl

BAYERISCH 2/2

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalb

Röstkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

Geschmorte Kalbshaxe

Serviettenknödel | karamellisiertes Kümmelkraut

DESSERT

Apfelstrudel

Vanillesauce

Bayerische Creme

Marinierte Beeren

Sorbetvariation

Frische Beeren

3 Gang € 65,00 pro Person | 4 Gang € 75,00 pro Person | 5 Gang € 85,00 pro Person

Aufpreis für einen Wahlhauptgang: € 10,00 pro Person

- für 10 bis 100 Personen -

Weinbegleitung:

3 Gang € 39,00 pro Person | 4 Gang € 49,00 pro Person | 5 Gang € 59,00 pro Person

HIGHLIGHT

Kaiserschmarrn | Apfelkompott | Vanilleeis

Auf Anfrage | Aufpreis € 15,00 pro Person

Buffet I

VORSPEISEN

Brotzeitbrett mit Wurst | Speck | Fleischpflanzerl | Obazda | Schmalz

Radieschen | Rettich

Schnittlauchbrot

Hausgeräucherte Kochelsee Fische | Meerrettich

Krautsalat | Gurkensalat | Karottensalat

HAUPTGÄNGE

Krustenbraten in Dunkelbiersauce

Semmelknödel | Schmorkraut

Leberkäse | Kartoffel-Gurkensalat

Spinatknödel mit brauner Butter

Käsespätzle | Röstzwiebeln

Nürnberger Würstchen | Sauerkraut

DESSERTS

Bayerische Creme

Kaiserschmarrn | Beerenröster

Apfelstrudel | Vanillesauce

€ 75,00 pro Person

- für 35 bis 100 Personen -

Buffet II

VORSPEISEN

Melone-Schinken | Anti Pasti | Tomate Mozzarella

Vitello Tonato

Hirtensalat | Thunfischsalat | Blattsalate

Rucola-Parmesan-Walnüsse

HAUPTGÄNGE

Kalbsbraten in Marsalasoße

Saltimbocca

Lachsfilet

Gnocchi | Salbeibutter

Ratatouille-Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin | gratinierter Chicorée

Schwarzer Bergreis-Parmesan

DESSERTS

Tiramisu

Mousse au Chocolat

Obstsalat

€ 85,00 pro Person

- für 35 bis 100 Personen -

Canapés



REGIONAL

- Obazda mit Radieschen und Schnittlauch pro Stück | € 4,00
- Bauernspeck mit Melonenkugeln pro Stück | € 4,50
- Pflanzlerl vom Zander an Senfschaum pro Stück | € 4,50

KLASSISCH

- Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce pro Stück | € 6,50
- Geräucherter Lachs mit Meerrettich pro Stück | € 6,50
- Grissini mit Parmaschinken pro Stück | € 4,50
- Rindertatar mit Wachtelei pro Stück | € 6,50
- Roastbeef mit Remouladensauce pro Stück | € 6,50
- Melone mit rohem Schinken pro Stück | € 5,50

VEGETARISCH

- Crème von schwarzen Oliven mit getrockneten Tomaten pro Stück | € 4,00
- Ziegenfrischkäsetarte mit Basilikum pro Stück | € 5,50
- Spieß von Mini-Mozzarella und Kirschtomaten pro Stück | € 5,50

Fingerfood

SUPPEN

BAYERISCH

- Kartoffelsuppe mit Speck

pro Portion | € 10,00

VEGETARISCH

- Gemüsecremesuppe
- Kartoffelcremesuppe
- Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons

pro Portion | € 9,00

pro Portion | € 9,00

pro Portion | € 9,00

FLEISCH | GEFLÜGEL

- Gulaschsuppe vom Riegseeer Bio Ochsen
- Tafelspitzessenz mit Flädle

pro Portion | € 9,00

pro Portion | € 9,00

FISCH

- Meerrettich-Aal-Schaumsuppe
- Karotten-Ingwersuppe mit eingelegter Garnele

pro Portion | € 10,00

pro Portion | € 10,00

Fingerfood

HERZHAFT

VEGETARISCH

- Frischkäse Pralinen mit Pistazie pro Stück | € 5,00
- Pumpernickel mit Schnittlauchquark pro Stück | € 5,00
- Bergkäse mit Feigensenf pro Portion | € 5,00
- Lauchquiche pro Stück | € 5,00
- Gebratenes Gemüse mit Parmesan pro Portion | € 5,00

FLEISCH | GEFLÜGEL

- Kalbfleischpflanzerl auf roh mariniertem Kraut pro Stück | € 6,50
- Dattel im Speckmantel pro Stück | € 4,50
- Geräucherte Entenbrust auf Mangoragout pro Stück | € 6,50
- Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut pro Stück | € 5,50
- Leberkäse an Kartoffel-Gurkensalat pro Stück | € 5,50
- Mini Weißwürste mit Hausmacher Senf pro Portion | € 6,50
- Kleines Wiener Schnitzel mit Meerrettich und Preiselbeeren pro Stück | € 9,00

FISCH

- Lachs im Kräutercrepe pro Stück | € 8,00
- Lachstatar mit Forellenkaviar pro Portion | € 8,00
- Geräucherter Bergseefisch auf Gurkensalat pro Stück | € 8,00
- Thunfischtatar pro Portion | € 9,00
- Gebratene Jacobsmuschel auf Chicorée pro Stück | € 10,00
- Kartoffelschnee mit Forellenkaviar pro Portion | € 9,00

Fingerfood

SÜSS

- Krapfen pro Stück | € 4,00
- Apfelstrudel mit Vanillesauce pro Portion | € 10,00
- Quarkstrudel mit Vanillesauce pro Portion | € 10,00
- Dunkles Schokomousse pro Portion | € 8,00
- Topfenknödel pro Stück | € 10,00
- Crêpe mit Orangenfilet pro Stück | € 9,00
- Crème Brûlée von der Vanille pro Stück | € 11,00