

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

WILLKOMMEN IN UNSEREM KULINARISCHEN UNIVERSUM!

Entdecken Sie mit unserem innovativen Baukastensystem die Welt der Genüsse auf Ihre ganz persönliche Weise. Bei uns haben Sie die Freiheit, Ihr Menü aus einer Vielzahl von frischen und hochwertigen Zutaten zusammenzustellen.

Ob herzhaft oder leicht, traditionell oder kreativ – gestalten Sie Ihre Speiseauswahl nach Ihrem individuellen Geschmack und Appetit.

Lassen Sie sich von unseren Empfehlungen inspirieren - bei uns wird Essen zum Erlebnis, und jede Kombination erzählt Ihre ganz eigene Geschichte.

Viel Vergnügen beim Entdecken und Genießen!

SEITE 2

Vorspeisen & Suppen

-

SEITE 3

Fleisch & Fisch

-

SEITE 4

Beilagen

-

SEITE 5

Vegetarisch & Vegan

-

SEITE 6

Dessert

SEITE 1

Menüauswahl

VORSPEISEN & SUPPEN

VORSPEISEN

Crêpe gefüllt mit knackigem Gemüse
Avocadocreme | Ohlstädter Sprossensalat

Boeuf Tartare

Waffel von der Süßkartoffel
mit Pulled Chicken oder Hausgebeiztem Lachs

SUPPEN

Karotten-Ingwersuppe

Essenz vom Rind
Einlage vom Gemüse und Markklößchen

Bouillabaisse

Menüauswahl

FLEISCH & FISCH

FLEISCH

Kalbsrücken

Barbarie Entenbrust

Filet vom bayerischen Landschwein

Filet Wellington (Aufpreis € 18 pro Person)

Hirschrücken (Herbst | Winter)

FISCH

Zanderfilet

Saiblingsfilet

Forellenfilet

Seeteufel (Aufpreis € 12 pro Person)

Menüauswahl

BEILAGEN

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Kartoffelgratin

Süßkartoffel-Mousseline oder Kartoffelpüree

Petersilienkartoffeln

Serviettenknödel

Graupenrisotto

Belugalinsen

GEMÜSEBEILAGEN

Blattspinat

Geschmortes Champagnerkraut

Marktgemüse

Gegrillter Kräuterseitling

Ratatouille

Spargel (April | Juni)

Pfifferlinge (Juli | Oktober)

Menüauswahl

VEGETARISCH & VEGAN

Spaghettini von Karotte - Rote Beete und Kürbis

Kokosnage | Tomate | Kräutersaitlinge

Tofu

Koriander | Ananas | Dashifood | Miso | Pak Choi

Linsen-Dal

Gurken-Raita | Mangochutney | Koriander | Gemüse-Tempura

Cremiges Emmer-Risotto

Kräuter | Weißweinschaum | Kirschtomate | Orangenfilets | Parmesan

Waffel von der Süßkartoffel

mit Gemüse

Menüauswahl

DESSERT

Bayerische Creme im Glas
Marinierte Beeren und Vanillesorbet

Cremiger Schokoladenbrownie
Mascarpone

Marinierte Erdbeeren (Mai | August)
mit Kürbiskernöl und grünem Pfeffer

Apfel- oder Topfenstrudel
mit Vanilleeis und Schlagobers

Sorbetvariation
Frische Beeren

3 Gang € 69 pro Person | 4 Gang € 81 pro Person | 5 Gang € 93 pro Person
Für einen Aufpreis von € 10 pro Person bieten wir Ihren Gästen die Möglichkeit,
im Hauptgang zwischen Fleisch, Fisch oder einer vegetarischen / veganen Option zu wählen.
- für 10 bis 100 Personen -

Weinbegleitung:

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

HIGHLIGHT

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