

Frohe
Weihnachten

Im

Spitzer
WIRTHSHAUS BAR CATERING KOCHSCHULE

November/Dezember 2021

Liebe Gäste!

Weihnachtsfeier, Jahresabschluss, ein Dank an Ihre Mitarbeiter – das Gasthaus Spitzer bietet für jeden Anlass den passenden Rahmen.

Ob ein schönes Abendessen mit Glühwein-Empfang auf der winterlichen Terrasse, ein festlicher Jahresabschluss mit Ihren Mitarbeitern in einem unserer festlich dekorierten Räumlichkeiten oder eine Betriebsfeier – die Möglichkeiten sind vielfältig.

Um Ihnen die Planung zu erleichtern, haben wir bereits einige weihnachtliche Ideen für Sie zusammengestellt. Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Vorschläge für Ihre Feier.

Gerne setzen wir natürlich auch individuelle Vorschläge um.

Unsere Menüs sind in der Reihenfolge aufeinander abgestimmt. Portionsgrößen und Warenwert sind so kombiniert, damit wir für Sie das beste Preis-Leistungsverhältnis bieten können.

Deswegen bitten wir um Verständnis, dass aus diesen Gründen eine Vermischung/Kombination der angebotenen Menüs nur bedingt möglich ist, bzw. sich mit anfallenden Mehrkosten auf den Endpreis auswirkt.

Wir würden uns sehr freuen,
wenn Sie auf unsere Erfahrung vertrauen.

Zur Organisation

Feiern bis 10 Personen

Sie können gerne a la carte von unserer Speisekarte bestellen.

Wenn Sie ein Menü bevorzugen, stellen wir Ihnen gerne ein einheitliches Menü aus unserer Speisekarte zusammen.

Feiern ab 11 Personen

Wir bitten um Verständniss, dass wir ab 11 Personen nur Auswahl- bzw. unser Christkindl Menü anbieten.

Menü Zusammenstellung

Gerne können Sie sich Ihr Menü laut unserer Auswahlliste selber zusammen stellen.

Es gilt: Immer nur eine Vorspeise und eine Nachspeise.
Bei den Hauptgängen können Sie aus drei verschiedene Gerichten wählen.

Empfang

Perfekt zum Einstimmen und
gemütlichen Ankommen.

Weihnachtsempfang

vor unserem romantisch beleuchteten Gasthaus mit Feuerschale

Heißer Glühwein, Apfel Zimt Punsch,
alkoholfreie Winterlimo, Mille Bolle Spumante

6,5€

Spitzer Empfang

Unser Barkeeper Andras kreiert leichte Cocktails mit und ohne
Alkohol nach Saison für Euch. Inklusive Wasser.

9€

Clouet Champagner Empfang

Grande Réserve Grand Cru Champagner von André Clouet
Wasser mit Kräutern und Obst
Verrechnung pro Flasche. 60€

Zum Empfang

Bayrische Häppchen

Laugenstangerl mit Obatzda und Zwiebel | Schnittlauchbrot mit
Salzflocken | Schwarzbrot mit Butter und Bauernspeck

7 €

Genuss in Tüten

Das Beste der Region, serviert in Holz Spitz Tüten
Rohschinken vom Freiland Schwein, Edelsalami Sticks von Joseph
Huber, Tegernseer Hartkäse, Tegernseer Camembert, eingelegte Bio-
Gemüse, Brot, Obst

(Auf Wunsch auch vegan, vegetarisch, glutenfrei)

9,5 €

Christkindl Menü

ab 11 Personen

Brot und Spiele – unser Liebling

Allerlei warme und kalte Vorspeisen, immer wieder neu von unserer Küche gezaubert.

In der Mitte vom Tisch eingestellt zum Teilen.

Dazu unser Hopfazupfabrot, Aufstriche und Schmankerl

Saftige Entenkeule

mit Kartoffelknödel, Apfel Blaukraut und Sauce

oder

Marone Knödel

auf winterlichen Gemüse mit Weißwein Schaum

Spitzers Nachspeisen Variation

Eine bunte Variante aus unserer Patisserie
in der Mitte des Tisches eingestellt.

42 € pro Person

Auswahl Menü

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen

Jeweils eine Vor- sowie Nachspeise
und 3 Hauptgänge. Auf Wunsch auch gerne als 4 Gänge
Menü mit Zwischengang.

Vorspeisen

Brot & Spiele

Allerlei warme und kalte Vorspeisen, immer wieder neu von unserer
Küche gezaubert. In der Mitte vom Tisch eingestellt zum Teilen.

Dazu unser Hopfazupfabrot, Aufstriche und Schmankerl

13€

Kürbiscreme Suppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

6€

Winterwurzel Suppe

Das Beste Wintergemüse als cremige Suppe
mit geräucherter Entenbrust und Haselnuss
(vegetarisch ohne Ente)

7,5€

Geräucherte Entenbrust

an Feldsalat mit roter Zwiebelmarmelade
(vegetarisch mit Ziegenkäse)

12€

Zwischengang

Bayrisches Risotto

Allerlei vom Chiemgau Korn mit Birne und Traube

14€

Trüffel Pasta

Hausgemachte Pasta mit Wintertrüffel und Weißwein Schaum

18€

Hauptspeisen

Böflamott

36h in Rotwein geschmort mit Sauerrahmspätzle,
bunten Gemüse und Jus

22€

Tagesfang

Heimisches Fischfilet von der Fischerei Birnbaum mit
Kürbis und Grünkohl Gemüse

24€

Hirschrücken

Unter der Marone Kruste mit Rosenkohl,
Weintraube und Maronen Knödel

28€

Saftige Entenkeule

mit Kartoffelknödel, Apfel Blaukraut und Sauce

22€

Vegetarisch

Marone Knödel

auf winterlichen Gemüse mit Weißwein Schaum

14€

Vegan

Ofenkürbis

gefüllt mit bunten Gemüse, Pilzen und Kürbispüree

14€

Nachspeise

Spitzers Nachspeisen Variation

Eine bunte Variante aus unserer Patisserie
in der Mitte des Tisches eingestellt

9,5€

Nougat Knödel

auf Bratapfelragout und Joghurt Eis

8€

Weihnachtsschnitte

Winterliche Aromen in Schokolade mit Rumtopf Obst

8€

Getränke Pauschale

Um den Tag perfekt zu machen, müssen natürlich auch die Getränke stimmen. Damit Sie Ihre Kosten immer im Blick haben, bieten wir Ihnen auch eine Getränkepauschale bei uns im Spitzer an.

Diese gilt für maximal 6 Stunden ab dem Empfang bis maximal 0:00 Uhr

Inkludiert sind folgende Getränke:

Hohenthanner Helles

Tannen Pils

Weihenstephaner Weizen, hell, dunkel, leicht, alkoholfrei

Kellerbier, unfiltriert dunkel und hell

Spitzer Bier

Le Chauffeur, FreiPA alkoholfrei

Tannen Hell, alkoholfrei

Rotwein: Mont Més Pinot Grigio, Weingut Castelfeder, Südtirol

Weißwein: Spitzer Wein, Silvaner, Weinbau Lang, Franken

Hausgemachte Limonaden nach Saison

Grander Wasser still und spritzig

Cola Mix und gelbes Limo

fritz kola, fritz kola frei

Saftschorlen

Espresso, Kaffee creme, Cappuccino

Tee, verschiedene Sorten

30€

Zusätzlich können Sie noch dazu buchen:

Edle Runde

Eine Runde Edelbrand und Likör von der Edelbrand Destillerie Badhorn

5,50 €

Für Ihre unverbindliche Anfrage

Rechnungsanschrift:	
Ansprechpartner:	
Tel.-Nr.	
E-Mail	

Datum und Uhrzeit der Feier:	
Personenanzahl:	
Feiern bis 10 Personen	A la carte oder Auswahl-Menü
Feiern ab 11 Personen	Auswahl- oder Christkindl-Menü

	Preis pro Person		Bitte Ihre Wünsche ankreuzen:
EMPFANG:			
Weihnachtsempfang	6,50		
Spitzer Empfang	9,00		
Champagner Empfang		60 € pro Flasche	
Bayr. Häppchen	7,00		
Genuss in Tüten	9,50		
MENÜ:			
Christkindl-Menü	42,00		
Auswahl-Menü		Preis individuell je nach Zusammenstellung	
Getränkepauschale	30,00		
Edle Runde	5,50		

Bemerkung:	
------------	--

Ort, Datum

Unterschrift, Firmenstempel