

Frohe
Weihnachten

Im

Spitzer
WIRTHSHAUS BAR CATERING KOCHSCHULE

November/Dezember 2022

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 unser Überraschungsmenü oder Spitzer - bzw. unser Christkindl Menü anbieten.

Natürlich gehen wir auf Lebensmittelunverträglichkeiten sowie vegetarische oder vegane Ernährung sehr gerne ein. Lassen Sie uns das einfach im Vorfeld wissen, damit wir hier auch hier etwas Schönes Vorbereiten können.

Flüssiger 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€

Kulinarisches 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

Im Einklang mit den Jahreszeiten und engen Kontakt mit unseren Bauern und Lieferanten füllen wir
Eure Genussstüten mit allerlei Köstlichkeiten. Zum Beispiel: Edelsalami Sticks vom Naturschwein,
Mozzarella vom Büffel Bill, eingelegtes Gemüse vom Biohof Amberger, Brotsticks und natürlich viel
Liebe und Hingabe.

(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 - da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Dazu unser Hopfazupfabrot, Butter und ein Aufstrich der Saison

Lugeder Ente

Confierte Keule und rosa gebratene Brust von der bayrischen Freiland Ente mit Kartoffelknödel, Apfel Blaukraut und Sauce

oder

Tagesfang

Gebratenes Fischfilet von der Fischzucht Birnbaum mit Topinambur Püree und Haselnüssen

oder

Kürbis Marone Knödel (vegetarisch)

auf winterlichen Gemüse mit Weißwein Schaum

Spitzers Nachspeisen Variation

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

49 € pro Person

Spitzers Klassiker Menü

Die beliebtesten Gerichte vom Spitzer in einem Menü!

Bis 20 Personen können Sie und Ihre Gäste vor Ort auswählen,
welchen der 3 Hauptgang Sie möchten.

Ab 21 Personen benötigen wir die Vorauswahl spätestens 2 Wochen vor der Reservierung.

Brot & Spiele

Allerlei warme und kalte Vorspeisen, immer wieder neu von unserer Küche gezaubert. In der Mitte vom Tisch eingestellt zum Teilen - da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Dazu unser Hopfazupfabrot, Butter und ein Aufstrich der Saison

Zur Wahl

Böfflamott

36h geschmortes Schulterscherzel vom Freiland Rind mit Kraftjus und Beilagen der Saison

oder

Tagesfang

Fangfrisches Filet von der Fischzucht Birnbaum mit Beilagen der Saison

oder

Kürbis Marone Knödel (vegetarisch)
auf winterlichen Gemüse mit Weißwein Schaum

Nachspeisenplatte

Unsere Patisserie zaubert viele sündhaft leckere Nachspeisen.

In die Mitte am Tisch eingestellt und somit perfekt zum Teilen.

45€ pro Person

Überraschungsmenü

Wenn es etwas Besonderes sein darf.

Unser Küchenteam zaubert für Sie, mit allem was die Natur zu bieten hat, ein kreatives Menü.
Lassen Sie sich von uns überraschen.

Natürlich unter Berücksichtigung von Unverträglichkeiten, Allergien
und vegetarischer/vegane Ernährung.

5 Gänge 69€

4 Gänge 59€

3 Gänge 49€

Die perfekte Begleitung

Weinbegleitung

5 Gänge 30€

4 Gänge 25€

3 Gänge 18€

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: Spitzer Wein Rot, Cuveé von Lagrein und Merlot, Weingut Castel Salegg, 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

35€

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/Pers.		Bitte 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	49,00		
Spitzer-Menü	45,00		
Überraschungsmenü			
5 Gänge	69,00		
4 Gänge	59,00		
3 Gänge	49,00		
Passende Weinbegleitung		Preis je nach Wahl	
Getränkepauschale	30,00		
Edle Runde	5,50		

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

Ort, Datum

Unterschrift, Firmenstempel