

SOPHERL ^M_A SEE

— Hotel - Meeting - Event —

BANKETTMAPPE

EVENTS, FEIERLICHKEITEN UND VERANSTALTUNGEN

Liebe Gäste,
herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.
Sie möchten Ihre Feier entspannt und in ruhiger Atmosphäre mit einem herrlichen Blick über den Weißlinger See genießen?
Dann sind Sie bei uns richtig!

Hier eine Übersicht unseres Angebots:

GELÄNDENUTZUNG

Möchten Sie alles oder nur bestimmte Bereiche nutzen?

VERPFLEGUNG

Alles zu Menü und Mindestumsatz.

SERVICE

Unser Personal ist für Sie da.

GELÄNDENUTZUNG

Wir können Ihnen diese Bereiche unserer Anlage zur Verfügung stellen - alle Bereiche sind einzeln oder in Kombination nutzbar:

RESTAURANT



max. 40 Gäste

BAR



max. 20 Gäste

TERRASSE



max. 40 Gäste

BIERGARTEN



max. 120 Gäste

Gegen eine Gebühr von **500 €** können Sie Restaurant, Bar, Terrasse und Biergarten **exklusiv für sich nutzen**.
Andernfalls behalten wir uns vor, freie Bereiche mit weiteren Gästen zu besetzen.

VERPFLEGUNG

Empfang

Haferl Kaffee	4,60 €
Cappuccino, Latte	4,60 €
Stückerl Kuchen	4,80 €
Tellergeld pro Person	4,50 €
Flasche Prosecco	34,90 €
Flasche Rose Frizzante	29,00 €
Aperol, Hugo.....	8,90 €

Weißweine

Weißburgunder „Fass 31“ trocken, Weingut Seehof, Rheinhessen	43,00 €
Grauburgunder „Höhenflug“, trocken, Weingut Hensel, Pfalz	69,00 €
Riesling QbA trocken, Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz	39,00 €
Chardonnay DOC „Altkirch“, Schreckbichl, Südtirol	38,00 €

Rosé

Pfefferer Pink, Schreckbichl, Südtirol	36,00 €
Pinot Rosé Spunmante, Bertoldi.....	32,00 €

Rotweine

Primitivo Merlot Tarantino, „Luce del Sole“	34,00 €
Zweigelt DAC Reserve „Römerstein“	42,00 €
Lagrein Südtirol DOC, Klosterkellerei Muri Gries, Südtirol	44,00 €
Black Print Cuvée, M. Schneider, Pfalz.....	64,00 €

Getränke

Aperitif

Hugo mit Prosecco	8,90 €
Aperol Sprizz mit Prosecco	8,90 €
Campari Sprizz	8,90 €
Lillet Wildberry.....	8,90 €
Glas Prosecco	6,50 €
Glas Rose Frizzante	7,50 €
Negroni.....	11,90 €

Bier

Hacker Pschorr Helles	4,90 €
Radler	4,90 €
Hopf Weißbier	5,20 €
Rußn	5,20 €

Alkoholfreies

Flasche Adelhölzener	7,50 €
(medium / still)	
Paulaner Spezi	5,20 €
Saftschorle	5,20 €

Ausklang

Espresso	2,90 €
Diverse Edelbrände	6,90 €
Gin Tonic	12,50 €
Schwarzbrenner Glacier Dry Gin & Thomas Henry Tonic Water	
Mojito	12,50 €
Caipirinha	12,50 €
Gin Tonic Set	119,00 €
bestehend aus:	
• Schneeberger Gin 0,5l	
• 5 Flaschen Tonic	



Mindestumsatz

1.500 € bis 14 Personen
2.000 € bis 19 Personen
2.500 € bis 30 Personen
3.000 € bis 40 Personen

VERPFLEGUNG

Menü

Alle Menüs beinhalten 3 Gänge und können in Buffetform oder Service angeboten werden (exkl. Getränke).

MENÜ 1

Vorspeise

Suppe der Saison

Hauptgang

*Backhendl mit Kartoffelsalat und
kleinem gemischten Salat
oder
Kaspressknödel mit großem Salatteller*

Nachspeise

Apfelstrudel mit Vanillesauce

39 € pro Person

MENÜ 2

Vorspeise

*Süßkartoffel-Mango-Limettensuppe
Exotische Süßkartoffelsuppe fruchtiger
Säure und Kokosmilch (vegan)*

Hauptgang

*Rotes Thaicurry mit Hähnchen,
Klassisches Thaicurry mit Hähnchen,
Kokos und frischem Gemüse
oder*

*Kartoffelcurry Massaman,
Mildes Thailändisches Gemüsecurry aus
Süßkartoffeln, Kartoffeln, frischem Ge-
müse, Zwiebeln,
Erdnüssen und Cashews*

Nachspeise

*Pana Cotta auf Fruchtspiegel
und frischen Früchten*

49 € pro Person

MENÜ 3

Vorspeise

Salatbuffet

Hauptgang

*Kalbfleischpflanzerl mit
Kartoffel-Sellerie Püree & Jus
oder
Spinatknödel mit Nussbutter,
Frühlingslauch & Parmesan*

Nachspeise

Apfelstrudel mit Vanillesauce

49 € pro Person

MENÜ 4

Salate

Salatbuffet

Vorspeise

Suppe der Saison

Hauptgang

*Kalbsfilet mit Kartoffelgratin,
Gemüse & Jus
oder
Vegetarische Gemüsequiche*

Nachspeise

*Lauwarmes Schokoküchlein auf
Himbeermark mit Mango Eis*

89 € pro Person

GRILLABEND

89 € pro Person

Grillabend - Sonne, Steaks und kühle Drinks

*Freuen Sie sich auf schmackhafte,
hochwertige Steaks, Bratwürste,
Grillkartoffeln und Feta-Säckchen.*

*Wir bereiten alles für Sie vor.
Sie heizen selbst den Planchagrill
an und teilen die Grillmeister ein.*



S E R V I C E

Kosten die nicht im Mindestumsatz enthalten sind:

Blumendekorationnach Aufwand
Gedeck, weiße Tischwäsche..... € 7,00 pro Person

Mitarbeiterpauschale

Wir erlauben uns auf den Brutto-Gesamtumsatz eine einmalige Trinkgeldpauschale von 10,0 % für unsere Mitarbeiter zu erheben.

Sonstiges

Nachtzuschlag

Ab 23.00 Uhr berechnen wir für alle Mitarbeiter pauschal € 250,00 pro angefangene Stunde (Berechnung bis alle Aufräumarbeiten getätigt sind.)

Veranstaltungsende

Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste enden die Veranstaltungen um 1:00 Uhr.

Musik

Laute Musik, ein DJ oder Bands sind leider nicht möglich.

*Die angegebenen Preise sind incl. Bedienung und MWST.
Änderungen vorbehalten!*

S O P H E R L ^{AM} S E E

— Hotel - Meeting - Event —

*Sehr gerne stehen wir Ihnen für Rückfragen zur Verfügung.
Es würde uns sehr freuen, wenn wir Ihnen einen gelungenen Abend bereiten dürfen.*

Ihre Familie Aenishänslin