

SOPHERL ^{AM} 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 Weßlinger See genießen?
Dann sind Sie bei uns richtig!
Hier eine Übersicht über unser Angebot:

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.....	39,00 €
Grauburgunder „Höhenflug“, trocken, Weingut Hensel, Pfalz.....	69,00 €
Riesling QbA trocken, Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz.....	42,00 €
Chardonnay DOC „Altkirch“, Schreckbichl, Südtirol.....	42,00 €

Rosé

Pfefferer Pink, Schreckbichl, Südtirol.....	38,00 €
Pinot Rosé Spunmante, Bertoldi.....	34,00 €

Rotweine

Primitivo Merlot Tarantino, „Luce del Sole“.....	35,00 €
Zweigelt DAC Reserve „Römerstein“.....	44,00 €
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.....	5,40 €
Rußn.....	5,40 €

Alkoholfreies

Flasche Edelholzener.....	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.....	14,50 €
Caipirinha.....	14,50 €
Gin Tonic Set.....	119,00 €

bestehend aus:

- Schneeberger Gin 0,5 l
- 5 Flaschen Tonic



Mindestumsatz

1.500 € bis 14 Personen
2.200 € bis 19 Personen
3.000 € bis 30 Personen
4.000 € bis 40 Personen

VERPFLEGUNG

Menü

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

MENUE 1	MENUE 2	MENUE 3	MENUE 4	MENUE 5
<p>Vorspeise <i>Süßkartoffel-Mango-Limettensuppe</i> <i>Exotische Süßkartoffelsuppe</i> <i>fruchtiger Säure und Kokosmilch (vegan)</i></p> <p>Hauptgang <i>Rotes Thaicurry mit Hähnchen, Klassisches Thaicurry mit Hähnchen, Kokos und frischem Gemüse</i> oder <i>Kartoffelcurry Massaman, Mildes Thailändisches Gemüsecurry aus Süßkartoffeln, Kartoffeln, frischem Gemüse, Zwiebeln, Erdnüssen und Cashews</i></p> <p>Nachspeise <i>Pana Cotta auf Fruchtspiegel und frischen Früchten</i></p>	<p>Vorspeise <i>Salatbuffet</i></p> <p>Hauptgang <i>Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffelsalat & Jus</i> oder <i>Spinatknödel mit Nussbutter, Frühlingslauch & Parmesan</i></p> <p>Nachspeise <i>Apfelstrudel mit Vanillesauce</i></p>	<p>Vorspeise <i>Salatbuffet</i></p> <p>Hauptgang <i>Backendl in Kürbiskernpanade mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i> oder <i>Lachsfilet mit Linsensalat und Honig Senf Dip</i> oder <i>Cremiges Risotto mit Pilzen</i></p> <p>Nachspeise <i>Lauwarmes Schokoküchlein auf Himbeermark mit Vanilleeis</i></p>	<p>Vorspeise <i>Vitello Tonnato mit Kapern</i></p> <p>Hauptgang <i>Lachsfilet mit Zitronenkruste an Ratatouille und Pfeffergnocchi</i> oder <i>Überbackene Ofenkartoffeln gefüllt mit Pilzragout dazu Sour Cream</i></p> <p>Nachspeise <i>Mascarpone Küchlein an Beeren und geeisten Joghurt</i></p>	<p>Vorspeise <i>Salat Calabrese mit Salatbouquet und Crostini</i></p> <p>Hauptgang <i>Steak Rouladen gefüllt mit Gemüsestreifen, Süßkartoffelstampf und leichter Jalapeño Mayo</i> oder <i>Pasta mit Ricotta-Tomatensauce und frischen Basilikum</i></p> <p>Nachspeise <i>Hausgemachtes Nuss-Nougat-Mousse an Früchten der Saison und Sablés</i></p>
59 € pro Person	59 € pro Person	79 € pro Person	79 € pro Person	79 € pro Person

SERVICE

Kosten die nicht im Mindestumsatz enthalten sind:

Blumendekoration..... nach Aufwand
Gedeck, weiße Tischwäsche.....7 € pro Person

Mitarbeiterpauschale

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

Sonstiges

Nachtzuschlag

*Ab 23.00 Uhr berechnen wir für alle Mitarbeiter pauschal 250 € 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 nicht möglich.

Die angegebenen Preise sind incl. Bedienung und MWST.

Änderungen vorbehalten!

SOPHERL ^{AM} SEE

— Hotel - Meeting - Event —

**Sehr gerne stehen wir Ihnen für Rückfragen zur Verfügung.
Wir freuen uns, Ihnen einen gelungenen Abend bereiten zu dürfen.**

Ihre Familie Aenishänslin