

Verehrte Gäste!

Sie planen eine Veranstaltung im Hotel „Am Moosfeld“?

Herzlichen Glückwunsch!

*Sie haben sich für ein gepflegtes Ambiente, aufmerksamen Service
und frisch zubereitete Speisen in ausgezeichneter Qualität entschieden.
Und dazu ein Wein- und Getränkeangebot zu fairen Preisen!*

*In dieser Mappe finden Sie einige
Vorschläge zur Menügestaltung im Herbst und Winter
sowie unsere derzeit gültige Wein- und Getränkekarte und einige Hinweise
für Ihre Planung.*

*Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen
oder dem „Motto“ Ihrer Feier zusammen!*

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und gesetzl. Mwst.

*Für alle weiteren Fragen und Informationen stehen wir Ihnen
selbstverständlich jederzeit zur Verfügung. Sie erreichen uns unter:*

Telefon: 0 89/42 91 90

Fax: 0 89/42 72 44 83

e-Mail: event@r-bredenfeld-ohg.de

München, 01. Juni 2006

Hotel „Am Moosfeld“

Marion Bredenfeld

Alle vorhergehenden Menüvorschläge und Preislisten verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.

Hotel „Am Moosfeld“, Am Moosfeld 33-41, 81829 München

Menüvorschläge Herbst/Winter Hotel „Am Moosfeld“ - München, Stand: 01.06.2006

Die erste Frage...

...und auch gleich die entscheidende: Wie viel Geld möchten Sie ausgeben?

*Damit Sie vor unliebsamen Überraschungen bei der Schlussrechnung sicher sind,
bitten wir Sie, uns eine ungefähre Gesamtsumme zu nennen.
Wir richten uns gerne danach!*

Wann und wo?

*Sie rufen uns an und wir reservieren Ihnen für Ihren Wunschtermin „Ihren“ Raum.
Bitte versichern Sie sich über die Verfügbarkeit, bevor Sie Ihre Gäste einladen!
Die Reservierung ist kostenlos und unverbindlich.
Wir setzen voraus, dass Sie uns aus Rücksicht auf andere Gäste rechtzeitig bescheid
geben, sollten Sie sich doch anderweitig entschieden haben.*

In folgenden Räumen können Sie bei uns Feiern:

Im Erdgeschoss

*„Bistro“ ~ Nebenraum
für kleinere Feiern bis zu 30 Personen*

*„Bistro“ ~ Hauptraum
für Feiern bis zu 100 Personen, besonders für Musik und Tanz geeignet*

Im Untergeschoss

*„Restaurant“
für Feiern bis zu 35 Personen*

*„Restaurant und Weinstube“
für Feiern bis zu 60 Personen*

*Die Räume im Untergeschoss sind problemlos über die Treppen
sowie den Lift in der Hotelhalle zu erreichen.*

*Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Ihnen den Restaurantbereich
im Untergeschoss aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste
nicht komplett zur Verfügung stellen können.*

Von der Einladung bis zur Schlussrechnung
helfen wir Ihnen bei der Organisation!

Einladungen

*schreiben wir Ihnen im Rahmen unserer Möglichkeiten zum Preis von ca.
3,50€/Stück.*

*Für die professionell gedruckte Einladung arbeiten wir mit der Firma „WS – Print“
Frau Gertraud Schirmer, Am Moosfeld 69, 81829 München, ☎ 42 20 32
zusammen.*

Tischplan

*Sie erhalten mit Ihrer Bestätigung einen Tischplan des gebuchten Raumes, den Sie
zur Erstellung der Tischordnung benutzen können.*

Tischkarte

erstellen wir Ihnen am PC zum Preis von 0,30€/Stück.

Blumendekoration

*können wir für Sie besorgen! Unsere Floristin, Frau Angelika Lex, richtet sich gerne
nach Ihren Wünschen. Sie steht Ihnen in Ihrem Geschäft
„Blumenhaus Angelika Lex“ Kreillerstraße Ecke Damaschkestraße
☎ 42 72 45 31 zu den üblichen Öffnungszeiten mit Rat und Tat zur Seite!*

Menükarten

*sind im Menüpreis enthalten. Wenn Sie spezielle Wünsche für das Deckblatt haben,
(z.B. Foto's oder ein Lieblingsbild), benötigen wir eine Vorlage (z. B. Postkarte)
oder eine Diskette im .bmp- oder .jpg-Format.*

Kuchen und Torten

*bekommen wir vom „Cafè Linde“ in der Truderinger Straße, ☎ 4 39 41 19.
Sie können Ihre Kuchen auch selbst mitbringen. Einen Aufpreis für das
Kaffeegedeck berechnen wir dabei nicht.*

Kerzen, Tischwäsche und Servietten

*sind selbstverständlich im Menüpreis enthalten.
Eine separate Raummiete wird nicht erhoben.*

Menügestaltung und Preisberechnung

Wir sind stets bemüht, Ihnen beste Qualität zum günstigsten Preis anzubieten. Da die Preise auf dem Lebensmittelmarkt je nach Saison starken Schwankungen unterliegen, ist eine konkrete Preisangabe erst bei Zusammenstellung des Menü's möglich.

Einige kleine Kalkulationshilfen finden Sie hier:

Menü mit drei Gängen

Suppe



Hauptgericht



Dessert

ab ca. 18,--€ pro Person

Salat oder Vorspeise



Hauptgericht



Dessert

ab ca. 23,--€ pro Person

Menü mit vier Gängen

Salat oder Vorspeise



Suppe



Hauptgericht



Dessert

ab ca. 28,--€ pro Person

Menü mit vier Gängen und Sorbet

Salat oder Vorspeise



Suppe



Sorbet



Hauptgang



Dessert

ab 33,--€ pro Person

Menü mit fünf Gängen

Salat oder Vorspeise



Suppe



warme Vorspeise



Hauptgericht



Dessert

ab 38,--€ pro Person

Menü mit fünf Gängen und Sorbet

Salat oder Vorspeise



Suppe



warme Vorspeise



Sorbet



Hauptgericht



Dessert

ab 42,--€ pro Person

Die Vorspeisen

*Feldsalat auf Kartoffel-Speck-Dressing
mit gerösteten Austernpilzen und Croutons*



*Geräucherte Entenbrust mit Salatstrauß
dazu Melonenkugeln und Honig-Senf-Dressing*



*Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
mit Balsamicoessig und Olivenöl mariniert*



*Gebeizter Graved-Lachs
mit Limonen-Crème-Frâiche und Rösti*



*Terrine von Räucherfischen an Blattsalaten
mit Sahnemeerrettich und Baguette*



*Carpaccio von Lachs und Zander
mit Limonen-Dill-Marinade und Baguette*

Die Suppen

Kraftbrühen, wahlweise vom Rind oder Gemüse, mit

-Bratstrudel

-Grießnockerl

-Kräuterpfannkuchen

-Kleinen Speckknödeln

-Entenlebergnocci



Tomatencrèmesuppe mit Wodkasahne



Kräuterrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen



Kürbissuppe mit gerösteten Pinienkernen



Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Käsegebäck

Das Fingerfood

*Als kleine Häppchen zum Cocktailempfang servieren wir
dreierlei Fingerfood zum Preis von 3,00€ pro Person.*

Die warmen Vorspeisen

*Blätterteigpastetchen mit Ragout Fin
oder Fischragout*



Sepianudeln mit Räucherlachs in Kräutersoße



*Hausgemachte Ravioli
mit Spinat, Schafskäse und Pinienkernen gefüllt
auf Tomatensoße*



Nudelnest mit Crevetten in Dillsahne



Steinpilze in Rahm mit kleinem Semmelknödel



Lachsforellenfilet im Kräutercèpe



*Scampi im Bierteig
mit Salatstrauß und Cumberlandsoße*

Die Sorbet's

Cassis-Sorbet



Limonen-Sorbet



Waldbeerensorbet



Campari-Sorbet mit Blutorangen

Alle Sorbet's servieren wir mit trockenem Sekt aufgefüllt!

Die Hauptgerichte mit Fleisch

*Portion Spanferkel, knusprig gebraten,
mit zweierlei kleinen Knödeln und Speckkrautsalat*



*Buttermilchgebeizter Kalbsbraten
mit Karottenbündchen und Kräuternudeln*



*Portion niederbayerische Bauernente
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut*



*Schweinefilet mit Schinken, Champignons und Mangold umhüllt,
im Blätterteig gebacken,
mit feinen Gemüsen und Sauce Hollandaise*



*Rehmedaillons im Pilzmantel auf Wildrahmsoße
mit Rosenkohl und Schupfnudeln*



*Lammrücken in der Kräuterkruste
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln*



*Entenbrust, rosa gebraten, in Orangen-Pfeffer-Soße
mit Herzoginkartoffeln und frischem Marktgemüse*



*Hirschkalbssteak auf Wacholdersoße
mit gefüllten Wirsingköpfchen, Preiselbeerbirne und Nußspätzeln*



*Burgunderschmorbraten vom Hirsch
mit Kartoffelplätzchen und gebratenen Zucchini*



*Truthahn, im ganzen gebraten,
mit Rosenkohl und Maiskücherl*

Die Hauptgerichte mit Fisch

*Petersfisch mit Thymiankruste
auf weißer Buttersoße mit buntem Salat*



*Seelachsfilet im Reisblatt
auf Gemüsestreifen*

*Ihre vegetarischen Gäste haben selbstverständlich am Tag der Veranstaltung die
Auswahl aus unserer abwechslungsreichen Wochenkarte!*

Die Desserts

Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleis



Hausgemachter warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße



Bayerisch' Creme auf Waldbeerenspiegel



Gewürzkaffeemousse auf weißer Schokoladensoße



Orangenfilets mit Grandmarnierschaum überbacken



Mohnparfait mit roter Johannisbeerssoße



Exotischer Früchteteller mit Maraschinocrème



Einen gemischten Dessertteller stellen wir gerne nach Ihren Wünschen zusammen!

Der Käse

Appenzeller Käsewürfel mit frischen Früchten, Baguette und Butter



Frischkäsepralinen auf Pumpernickeltaler



Marktfrische Käseauswahl mit verschiedenen Brotsorten

Zur späten Stunde

Gemischte Schinken- und Käseplatten



Feurige Goulaschsuppe mit Brot



Französische Fischsuppe mit ofenfrischem Baguette

Zur Begrüßung

*der Gäste empfehlen wir Ihnen einen kleinen Stehempfang.
Damit haben die Gäste die Möglichkeit, sich gegenseitig zu begrüßen, die
Geschenke zu überreichen und ganz in Ruhe ihren Platz aufzusuchen.
Wir servieren auf Wunsch einen spritzigen Fruchtcocktail
als Alternative zu „Sekt-Orange“.*

Weißwein oder Rotwein?

*Die Faustregel „Weiß zu Fisch und hellem Fleisch, Rot zu dunklem Fleisch“
ist heute nicht mehr zwingend bindend.
Wir raten Ihnen daher, jeweils einen Weiß- und Rotwein auszuwählen, um dem
Geschmack Ihrer Gäste entgegenzukommen.*

Mineralwasser zum Wein

*setzen wir in 0,75l-Flaschen direkt auf die Tische ein. Jeder Gast kann sich so selbst
bedienen und den Wein auf Wunsch auch „spritzen“.*

Alkoholfreie Getränke und Bier

*Auch bei einer festen Weinauswahl haben Ihre Gäste selbstverständlich die Auswahl
aus unserer reichhaltigen Getränkekarte.*

Zur Verdauung

*können wir gerne verschiedene Digestifs anbieten.
Um übermäßigen Alkoholkonsum zu vermeiden, wird auf Wunsch nur
ein Glas pro Person ausgeschenkt.*

Kaffee

*Nach dem Essen können Ihre Gäste zwischen Kaffee, Cappuccino, Espresso
und koffeinfreiem Kaffee wählen.*

Zum Schluß ein Wort in eigener Sache

*Leider ist es uns nicht möglich, in einem Menü verschiedene Gerichte zur Wahl
anzubieten.
Wir müssten dazu natürlich von allen Gerichten die komplette Menge vorbereiten,
um keinen Gast zu enttäuschen.
Dadurch würden für Sie hohe Mehrkosten entstehen.
Wir bitten Sie um Ihr Verständnis!*