



Kulinarische Genüsse

- Menüvorschläge -



- Willkommen Daheim, im Bichotel Stanglwirt ... -

MENÜVORSCHLÄGE

Nachfolgend finden Sie unsere beliebtesten Menü´s. Selbstverständlich kann jedes Menü mit entsprechender Aufzählung nach Ihren eigenen Wünschen erweitert werden.

Nach Absprache mit unserem Küchenchef erfüllen wir gerne Ihre Sonderwünsche und bereiten auch spezielle Speisen wie z.B. Fondue, Kalbshaxe, Vollwertkost, Spanferkel, etc. zu.

Wir bitten um Verständnis, dass wir immer nur ein Menü servieren können - natürlich ist es möglich, zwei Hauptgerichte zur Wahl anzubieten. Ein Buffet kann erst ab 35 Personen angeboten werden.

Gerne stellen wir Ihnen, passend zur Jahreszeit, ein speziell auf Ihre Veranstaltung abgestimmtes Menü zusammen.

Bei der Auswahl der passenden Getränke und Weine zu Ihrem Menü ist Ihnen unser Sommelier gerne behilflich. Bitte geben Sie uns Ihre Menüauswahl eine Woche vor Ihrer Anreise bekannt.

Kaiserweg 1, A-6353 Going/Tirol
Telefon +43-5358-2000
Telefax +43-5358-2000-31
Email: info@stanglwirt.com
Internet: www.stanglwirt.com

Drei Gang Menüvorschläge

„Der Klassiker“

Klare Rindsuppe mit Frittaten
* * *

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Sauerkraut und Knödel
* * *

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person € 26,50

„Das Feine“

Selleriecremesuppe
mit geräucherten Entenbruststreifen
* * *

Rinderfiletspitzen „Stroganoff Art“
mit Spätzle und Brokkoli
* * *

Mousse au Chocolat mit Früchten

Preis pro Person € 35,00

Vier Gang Menüvorschläge

„Das Traditionelle“

*Hausgeräucherte Lachsstreifen
mit Zupfsalaten und Senfsauce*
* * *

Rindersuppe mit Grießnockerl
* * *

*Entrecote mit Pfefferrahmsauce dazu
gemischtes Gemüse und Erdäpfelpürré*
* * *

Topfenknödel mit eingemachten Beeren

Preis pro Person € 46,00

„Das Edle“

*Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet
mit Parmesan und Ruccola*
* * *

Lauchcremesuppe mit seinem Heu
* * *

*Rosa gebratener Milchkalbsrücken
mit buntem Gemüsebouquet,
Pilzsauce und feinen Bandnudeln*
* * *

*Weißes Moccamousse
mit eingemachten Weichseln*

Preis pro Person € 53,00

Fünf Gang Menüvorschläge

„Das Spezielle“

*Sülzchen vom Kalbstafelspitz mit
Kernölvinaigrette und Feldsalat*
* * *

Consommé mit Profiteroles
* * *

*Gegrilltes Saiblingsfilet
auf Tomaten-Artischokengröstl*
* * *

*Rosa Lammrücken mit Paprikapolenta
und Grünen Bohnen*
* * *

*Vanille-Ingwerparfait
mit marinierten Erdbeeren*

Preis pro Person € 57,00

„Das Erlesene“

*Mariniertes Kalbstartar mit Sprossensalat
und Thunfischcarpaccio*
* * *

Karotten-Apfelcremesuppe
* * *

Gedämpfter Organic Lachs mit Lauch-Risotto
* * *

*Im ganzen gebratenes Rinderfilet mit
Portweinglace dazu glacierte Kartoffelbuchteln
und Babykarotten*
* * *

Topfensoufflé mit eingemachten Waldbeeren

Preis pro Person € 65,00

Lieber Feinschmecker!

*Wir freuen uns sehr, dass Sie sich entschieden haben, Ihre Veranstaltung bei uns im Stanglwirt durchzuführen. Schon heute garantieren wir Ihnen professionelle Organisation, Hilfestellung bei der Planung sowie eine Feier, die allen Geladenen noch lange in guter Erinnerung bleibt
- denn: ein „Geht nicht“ gibt´s bei uns nicht!*

*Unter der Ägide unseres Küchenchefs werden alle Speisen liebevoll zubereitet.
Zum Teil werden Produkte aus unserer eigenen Landwirtschaft (Milch, Butter, Käse, Fleisch, Wurst) verwendet. Alles, was nicht von uns stammt, wird aus kontrollierten Betrieben bezogen und erfreut sich höchster Qualität.*

Die Angaben in dieser Informationsbroschüre sind nur Empfehlungen, für Ihre eigenen Ideen und Vorstellungen sind wir stets offen. Wir möchten Ihre Wunsch erfüllen!

*Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und freuen uns sehr,
gemeinsam mit Ihnen und Ihren Gästen feiern zu dürfen.*

*Ihre Ansprechpartner im Biohotel Stanglwirt *****:*

Organisation

*Veranstaltungsbüro- Bernadette Steinböck & Christina Krammer
Kaiserweg 1, A-6353 Going/Tirol
Telefon +43-5358-2000-979 oder 977
Telefax +43-5358-2000-31
Email: sales1@stanglwirt.com
oder sales2@stanglwirt.com
Internet: www.stanglwirt.com*

Küche

*Küchenchef Thomas Ritzer
Telefon +43-5358-2000-924
Email: info@stanglwirt.com*

F&B Manager

*Herr Dietmar Zöschner
Telefon +43-5358-2000-7970
Email: fb@stanglwirt.com*

Assistant F&B Manager

*Simon Schieferer
Telefon +43-5358-2000-7971
Email: fb@stanglwirt.com*