

Sehr verehrter Gast,

*über Ihr Interesse, Ihre Veranstaltung bei uns im
„Gasthof Widmann“ durchzuführen, freuen wir uns sehr.*

*Mit allen Kräften werden wir uns bemühen,
Ihren Wünschen zu entsprechen, um mit Ihnen zusammen
Ihr Fest zu einem unvergesslichen Ereignis zu gestalten.
Unser Team steht Ihnen in sämtlichen Fragen rund um
Ihre Veranstaltung mit Rat und Tat jederzeit zur Seite.*

*In unseren Räumen bieten wir Ihnen den idealen Rahmen
für jede Art von Festlichkeit.*

*So stehen den Gästen verschiedene Räumlichkeiten
zur Verfügung.*

<i>Gaststube</i>	<i>40 Pers</i>
<i>Nebenzimmer</i>	<i>35 Pers</i>
<i>Vitusstüberl</i>	<i>80 Pers</i>
<i>Festsaal</i>	<i>max. 240 Pers</i>

*Und in den Sommermonaten finden Sie bestimmt
auch ein nettes Plätzchen auf unserer Terrasse.*

*Flexibilität, die Erfüllung nahezu jeden Wunsches
und die gelungene Umsetzung Ihrer Veranstaltung
sind die Stärken unseres Hauses.*

*Wir zeigen Ihnen gerne verschiedenen Möglichkeiten auf
und unterbreiten Ihnen auch Vorschläge zur Planung
Ihrer ganz individuellen Veranstaltung.*

*Wir hoffen sehr, dass wir Sie mit unseren nachfolgenden
Angeboten überzeugen, und heißen Sie schon jetzt
zu Ihrem Besuch im „Gasthof Widmann“ herzlich willkommen.*

Ihre Wirte

*Klaus Widmann &
Michael Jakob-Widmann*

mit allen Mitarbeitern

*Taufe
Kommunion
Konfirmation
Geburtstag
Jubiläen
Vereinsfeier
Firmenfeier
Tagung
Hochzeit
Tanzveranstaltung*

*GASTHOF WIDMANN GMBH
SCHULSTRASSE 13
82205 GILCHING*

*TEL 08105-8517
FAX 08105-378617*

www.gasthof-widmann.com

info@gasthof-widmann.com

ANSPRACHEN

*Ein reibungsloser Ablauf Ihres Aufenthalts ist uns wichtig.
Wir bitten Sie daher die geplanten Ansprachen, Reden und
Showeinlagen mit uns abzustimmen*

WICHTIG

*Bitte melden Sie uns die geschätzte Teilnehmerzahl spätestens
3 Tagen vor dem Anlass. Die bis zum Vorabend gemeldete
Personenzahl ist verbindlich. Bei späteren Abmeldungen berechnen
wir 50 % des Menüpreises. Wir bitten Sie um Verständnis*

MENÜAUSWAHL

*Sie können selbstverständlich ein Menü nach Ihrem Geschmack
zusammenstellen, kombinieren Sie unsere Vorschläge.
Wir empfehlen Ihnen, sich für eine gemeinsame Speisenfolge zu entscheiden, da
ein gleichzeitiges servieren der Speisen sicherlich einen festlicheren Rahmen
gewährleistet
Sollten Sie unschlüssig sein, insbesondere eines individuellen oder saisonal
zusammen gestellten Menüs, ist Ihnen unser Küchenchef
bei der Auswahl gerne behilflich.*

FLEISCHLOS/FISCHLOS

*Gerne Berücksichtigen wir Vegetarier und Nicht-Fisch-Esser.
Bitte teilen Sie uns die Anzahl im Voraus mit, damit wir das
zum Menü passende Gericht kreieren können.*

LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

*Falls es Teilnehmer gibt, die gewisse Lebensmittel nicht vertragen,
informieren Sie uns bitte frühzeitig. Unsere Küche geht gerne
auf individuelle Wünsche ein.*

KINDER

*Sind bei uns herzlich willkommen; wir servieren Kinderteller.
Verlangen Sie einfach unsere Kinderspeisekarte.*

DIVERSE EXTRAS

*Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir € 1,20 pro Person.
Falls wir Ihre Menükarten mit individuellem Motiv drucken sollen,
berechnen wir € 1,50 pro Karte.
Bei Musikveranstaltungen müssen wir eine Gebühr (GEMA)
von € 15,- erheben.*

RAUM- ODER SAALMIETE

<i>Nebenzimmer</i>	€	50,00
<i>Vitusstüberl</i>	€	100,00
<i>Festsaal</i>	€	250,00

Bitte beachten Sie, dass die Miete entfällt, wenn der Speisenverzehr im bestellten Raum € 12,00 pro Gast übersteigt

DEKORATION UND TISCHWÄSCHE

*Ihre Festtafel decken wir mit weißen Stofftischdecken (auf Anfrage auch andere Farben) und Kerzenständern ohne Aufpreis.
Für Stoffservietten berechnen wir pro Person € 0,60
Blumengestecke sind je nach Größe, Aufwand und Saison ab ca. € 12,00 zu erhalten.*

RUND UM IHRE FEIER

*Sie benötigen für Ihre Gäste eine Übernachtungsmöglichkeit?
Eine Musikband soll für gute Stimmung sorgen?
Märchenhafte Hochzeit mit einer Kutsche?*

Wenn Sie bei oben genannten Fragen Hilfe benötigen, helfen wir Ihnen gerne weiter

UNSERE TECHNISCHE AUSSTATTUNG

Festsaal und Vitusstüberl sind jeweils mit Beamer und Leinwand ausgestattet. Einen transportabler Mediatower steht auch zu Ihrer Verfügung. Dieser Service ist für Sie kostenlos.

*Zur individuellen Beratung vereinbaren Sie bitte einen Termin.
Bei allgemeiner Preissteigerung können die angegebenen Preise ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
In unseren Preisen ist die gesetzliche MwSt. in Höhe von 19 % enthalten.*

MENÜVORSCHLÄGE UNSERES KÜCHENCHEFS

Menü 1 pro Person € 19,50

Rinderkraftbrühe mit Kalbsbratnockerl

* * *

*Resch gebratenes Spanferkel mit Dunkelbierjus,
dazu zweierlei Knödel und Speckkrautsalat*

* * *

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Menü 2 pro Person € 24,50

*Feine Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert,
dazu Sahnehaube und Kräutercroutons*

* * *

*Medium gebratenes Steak aus der Rinderlende auf
grünem Pfefferrahm, dazu buntes Gemüsebouquet
und Kartoffelröstinchen*

* * *

*Bayerisch Creme in der Sektschale serviert,
mit Himbeermark und frischen Früchten garniert*

Menü 3 pro Person € 28,00

*Knackige Blattsalate mit Joghurt-Senfdressing
dazu gebratene Speckstreiferl*

* * *

*Bayerische Kartoffelcremesuppe mit Speckstreiferl
und frische Kräuter*

* * *

*Halbe bayerische Grillente mit Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel*

* * *

*In Zimtzucker gewendete Apfelkücherl
mit Vanilleeis und Schlagsahne*

Menü 4 pro Person € 34,00

Blattsalate in Sherryessig dressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen

* * *

Badische Kräutercremesuppe mit Räucherlachsstreifen und frischem Kerbel

* * *

*Filetspitzen in Rahm mit frischen Champignons,
dazu Kartoffelrösti und kleinem Gemüse*

* * *

*Mousse au Chocolate auf zweierlei Saucen
serviert mit frischen Früchten der Saison*

Menü 5 pro Person € 43,00

*Salat von weißem und grünem Spargel mit marinierten Garnelen
(saisonabhängig)*

* * *

Entenconsommè mit Gemüsefäden und Sherry

* * *

Lemonensorbet mit Champagner

* * *

*Lammkarree auf leichter Madeirasoße,
serviert mit kleinem Gemüse und frischen Kartoffelplätzchen*

* * *

*„Beerenteller“
Luftige Mascarponecreme mit Grappa
und frischen Waldbeeren*

*Diese Menüs sind nur ein kleiner Vorgeschmack, wie Ihr
persönliches Festmenü zu Ihrer Veranstaltung aussehen könnte.*

Auf den folgenden Seiten sind weitere Menübestandteile für Sie zusammengestellt.

*Falls Ihr Lieblingsgericht dort nicht enthalten ist, sprechen Sie mit
unserem Küchenchef, er wird sicher auch das für Sie zubereiten.*

MENÜVORSCHLÄGE UNSERES KÜCHENCHEFS
ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

KALTE VORSPEISEN

Knackige Blattsalate mit Joghurt-Senfdressing, dazu gebratene Speckstreiferl

Blattsalate in Sherryessigdressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Marinierte Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

Krabbencocktail mit frischer Ananas in der Sektschale serviert, dazu Baguette

*Melonenschiffchen mit hauchdünnem Schwarzwälder Schinken
garniert mit frischen Saisonfrüchten*

Rose von frischem Räucherlachs im Salatnest, mit Apfelkren und Reiberdatschi

*Rosa gebratene Entenbrustscheiben an kleinem Feldsalat
in Himbeerdressing mit Orangenfilets*

Salat von weißem und grünem Spargel mit marinierten Garnelen (saisonabhängig)

WARME VORSPEISEN

Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet Chili Dip und saisonaler Salatgarnitur

*Weißer Bandnudeln in Zitronen-Ingwersoße
mit in Knoblauchöl gebratenem Garnelenspieß*

*Ravioli mit Spinatfüllung in Tomaten- Basilikumsahne,
dazu frisch gehobelter Parmesan*

SUPPEN – KLAR

Rinderkraftbrühe mit Kalbsbratnockerl

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Hochzeitssuppe mit Leberspätzle, Grießnockerl und Pfannkuchen

Entenconsommè mit Gemüsefäden und Sherry

SUPPEN – GEBUNDEN

*Bayerische Kartoffelcremesuppe mit Speckstreiferl
und frischen Kräutern*

*Badische Kräutercremesuppe mit Räucherlachsstreifen
und frischem Kerbel*

Cremesuppe von Lauchzwiebeln mit Kartoffelstroh

*Feine Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert,
dazu Sahnehaube und Kräutercroutons*

Karotten- Ingwersüppchen mit steirischem Kernöl

FISCH

*Frische Zuchtforelle „ Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln,
dazu Blattsalate*

*Frischer Bachsaibling in Petersilienbutter gebraten,
dazu Butterkartoffeln*

*Rotbarschfilet in Bierteig gebacken, serviert
mit Kräuterkartoffeln und Sauce Remoulade*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rieflingschaum,
Blattspinat und Kräuterkartoffeln*

*Duo von Lachs und Zander auf Dillsahne,
serviert an angeschwenkte Zuckerschoten und Bandnudelnest*

*Edelfischvariation mit Scampi auf Hummerschaum,
angerichtet an Gemüsereis*

*Doradenfilet in Zitronenbutter auf Asiagemüse,
dazu feine Bandnudeln*

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüsestrudel auf Schnittlauchsoße, dazu Salatsträußerl

*Grüne Bandnudeln mit Champignon in Rahm
und Mozzarella überbacken*

Gebackener Blumenkohl mit Sauce Remoulade und buntem Salat

*Spinatravioli in Basilikumsahne mit Kirschtomaten,
dazu frisch gehobelten Parmesan*

GEFLÜGEL

*Tranchen aus der Hähnchenbrust in Senf-Estragon-Soße,
serviert mit grünem Spargel und Herzoginkartoffeln*

*½ resch gebratene Bauernente
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel*

*Hühnerbrüstchen auf Lemonensoße,
dazu bunter Reis und kleines Gemüse*

*Rosa gebratene Entenbrust auf Orangensoße,
dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse*

*Roulade von der Pute mit Blattspinat gefüllt auf feiner Kräutersoße,
serviert mit zweierlei Bandnudeln*

WILD

Fragen Sie nach, was für Wildgerichte wir zur Zeit Ihrer Feier anbieten können

LAMM

*Rosa gebratenes Filet vom Lamm in Kräuterkruste gebraten,
mit Kartoffelgratin und Speckbohnenröllchen*

*Scheiben aus der geschmorten Lammkeule in Rosmarinsoße,
dazu Kräuterkartoffeln und Saisongemüse*

*Lammkarree auf leichter Madeirasoße,
serviert mit kleinem Gemüse und frischen Kartoffelplätzchen*

KALB

*Kalbstafelspitz auf saurem Kartoffelgemüse
mit frisch geriebenen Kren*

*Glacierte Kalbshaxenscheiben in dunkler Biersoß,
mit frischem Marktgemüse und Semmelknödel*

*Kalbsbraten mit feiner Rahmsoße, dazu
handgeriebene Eierspätzle und bunter Salat*

*Kalbsrückenmedallions auf saisonaler Pilzrahmsoße,
mit frischen Spätzle und Preiselbeerbirne*

*Tranchen vom im Stück gebratenen Kalbsfilet auf Balsamicosoße,
serviert mit Brocollipüree und gratinierten Kartoffeln*

RIND

*Wiener Zwiebelrostbraten vom bayerischen Ochsen,
mit Speckbohnen und Röstkartoffeln*

*Im Ganzen gebratenes Roastbeef (rosa) mit Sauce Bernaise,
serviert mit frischem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln*

*Zartes Rinderfiletsteak auf grüner Pfefferrahmsoße,
serviert mit saisonalem Gemüse und Kartoffel-Kürkiskernrösti*

*Münchner Sauerbraten aus der Rinderschulter,
mit Preiselbeeren und Semmelknödel*

*Bierkutschergulasch mit Weißkrautfleckerl,
serviert mit Serviettenknödel*

*Filetspitzen in Rahm mit frischen Champignons,
dazu Kartoffelrösti und kleinem Gemüse*

*Steak aus der Lende mit Kräuterbutter,
dazu Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm*

SCHWEIN

*Kross gebratene Spanferkelkeule in Dunkelbierjus
mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat*

*Drei Medallions vom Schweinefilet an leichter Gorgonzolasoße
serviert mit saisonalem Gemüse und Spinatspätzle*

*Tranchen vom gefüllten Schweinefilet an Calvadossoße,
dazu hausgemachte Kartoffeltaler und caramelisierte Äpfel*

*Schweinebauch gefüllt mit Semmelknödelteig,
dazu dunkle Biersoße und lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat*

*Gebratene Schweinelendchen an Dijonsensoße,
dazu Kartoffelkroketten und Mandelbroccoli*

*„Guichinger Schnitzel“
Schweineschnitzel in Meerrettich-Senf-Panade gebacken,
serviert mit reschen Bratkartoffeln*

DESSERTS/KÄSE

Lauwarmer Apfelstrudel ,mit Vanillesoße

*In Zimtzucker gewendete Apfelkücherl
mit Vanilleeis und Schlagsahne*

*„Heiße Liebe“
Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

*Bayerische Creme in der Sektschale serviert,
mit Himbeermark und Früchten garniert*

*„Beerenteller“
Luftige Mascarponecreme mit Grappa
und frischen Waldbeeren*

*Mousse au Chocolate auf zweierlei Saucen
serviert mit frischen Früchten der Saison*

*Kokosparfait auf Himbeersoßenspiegel
garniert mit Sternfrucht*

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Grand Marnier Parfait mit marinierten Orangenfilets

*Käseteller
Internationale Käseauswahl mit Birnenspalten und Trauben
dazu Butter und frische Brotauswahl*

Die Früchte gibt es je nach Saison

Den Menüpreis erhalten Sie auf Anfrage von unserem Küchenchef

BUFFETS

Bayerisches Buffet - € 29,50

Rustikales kalt und warm ab 25 Personen

Rauchfischplatte mit Renke, Forelle und Makrele

*Luftgetrocknete und geräucherte Schinkenspezialitäten
mit Kaminwurzeln und Bauernspeck vom Brett'l*

Radi, Radieserl, Obatzda

Schnittlauch- und Griebenschmalzbrote

Wurstsalat,

*Gurkensalat, Speckkrautsalat, Kartoffelsalat,
Gemischte Blattsalate*

** * **

Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräutern

*Zanderfilet gebraten in Kräuterbutter, Blattspinat,
Dampfkartoffeln, Gemüsevariation*

Resch gebratene Bauernente, Apfelblaukraut

Saftige Spanferkelkeule, Kartoffelknödel, Bayerisch Kraut

** * **

Strudelvariation mit Vanillesauce

Bayerisch Creme mit Himbeermark

Büffet „Gilching“ - € 38,50
etwas besonderes ab 30 Personen

*Gegrilltes Gemüse in Balsamicomarinade
(Auberginen, Zucchini, Pilze, Paprika)*

Mozzarellini mit Cocktailtomaten und Basilikum

Lachsvariation mit verschiedenen Saucen

Frischer Meeresfrüchtesalat

Saisonale Salatkombination mit verschiedenen Dressings

dazu servieren wir Weißbrot, Bauernbrot und Butter

** * **

Feines Karottencremesüppchen mit Kräutercroutons

** * **

Saftiges Hirschragout mit Haselnusspätzle und Blaukraut

Rosa gebratenes Roastbeef am Stück mit Sauce Bernaise und Kartoffelgratin

*Gegrillte Filets von Edelfischen mit frischem Marktgemüse,
Hummerschaum und Safranreis*

** * **

Frischer Obstsalat mit Grappa

Waldbeeren-Grütze mit Vanillesauce

Frischer Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott