

## Unsere Langwieder See Advents-Pauschale:

(gilt von 18.00h bis 23.00h, Mindestberechnung 30 Personen)

„Packen Sie sich nur warm ein!“ Für alles andere sorgen wir.

### Wir begrüßen Sie ab 18.00h

Hausgemachten Orangen-Zimt-Glühwein  
und/oder alkoholfreiem Apfel-Traubenpunsch  
*oder*

Adventscocktail mit und ohne Alkohol

Kleine knusprige Kartoffelröstitaler – fein belegt u.a. mit:  
Frischkäse, Lauchzwiebel-Röllchen, geräucherten Speck-Krusteln, Räucherlachs,  
geschmolzenem Bergkäse

### Abendessen

entweder als großes „Langwieder Seebuffet“

Kleine Spiegel, Steingutplatten und Schüsseln:  
Prager Schinken, Trüffelsalami, geräucherter Südtiroler Speck,  
Birnen-Sternanis-Kompott  
Scheiben von Roastbeef, Remoulade, Cornichons  
Salz- und Süßwasserfische aus dem Wacholderrauch, Honig-Dillsauce  
Süß-sauer eingelegtes Wintergemüse, Zimt, Schüttelbrot-Crunch  
Ziegenkäse, Honig, karamellisierte Feigen

#### Salatecke z.B.:

Feldsalat, ausgelassener Speck, Kartoffeldressing  
Münchner Kraut-Speck-Salat  
Blaukraut Salat, Birnen Spalten  
Winterliche Rohkost Salate  
Schüssel Blattsalat mit Hausdressing

Maroni-Cremesuppe, Sahnelecks

Ofenfrischer Kalbsrahmbraten, gebratene Pilze  
Hirschbraten am Stück rosa gebraten, Cranberryjus  
Im Ganzen gebratener Lachs – unter der Salzkruste, Orangen-Hollandaise  
Kürbis-Lasagne mit Käse überbacken – im Kürbis serviert

Semmelknödel  
hausgemachte Eierspätzle  
Süßkartoffelpüree, Ratatouille  
Frisches Marktgemüse  
Apfel-Blaukraut

Große Pfanne mit hausgemachtem Apfelschmarrn, Vanillesoße  
Auswahl an kleinen Desserts

oder als Menü „Langwieder Adventstafel“

Knackiger Feldsalat  
gebratene Waldschwammerl, Kartoffelcroutons,  
Himbeer-Vanilledressing

Cremige Petersilienwurzelsuppe  
gerösteter Brotchip

Gebratenes Kalbsfilet im Maronenmantel  
cremiges Schwarzwurzelgemüse, Herzoginkartoffeln  
Cranberryjus

oder

Filet vom Norwegerlachs gebraten  
cremiges Schwarzwurzelgemüse, Herzoginkartoffeln  
Pastis-Velouté

Mandelzigarre, Schokoladenmousse  
Sahnetupferl, Lebkuchenasche, eingelegte Winterbeeren

Weitere Getränke zur Pauschale

Mineralwasser in großen Flaschen still und sprudelnd  
Fruchtsaftschorlen, Limonaden, Paulaner Spezi, Coca-Cola,  
Biere aus der „Paulaner Brauerei München“  
- wird auch in großen Bowls angeboten -  
Weißwein und Rotwein  
Kaffeespezialitäten vom „Dallmayr“, Tee auf Wunsch



Die Pauschale gilt von 18.00h bis 23.00h  
und enthält wie folgt:

Speisen und Getränke (siehe oben)  
Besteck, Geschirr, Tischwäsche, Servietten  
Auf- und Abbau

Die Pauschale beträgt pro Gast ab 12 Jahren € 149,00

Kinder unter 2 Jahren sind im Rahmen obiger Essen und Getränke kostenfrei,  
Für Kinder von 2-6 Jahren beträgt die Pauschale € 30,00.  
Für Kinder von 6-12 Jahren beträgt die Pauschale € 50,00.

Die Pauschale für Dienstleister (Musiker, Fotografinnen, etc.)  
beträgt € 80,00/Person

Wenn Sie von 18.00h bis 0.00h feiern möchten, dann beträgt der Preis  
für die Pauschale € 159,00 Person.

Sonstiger Verzehr wird á la carte berechnet.



*gültig vom 01.11.2024 bis 28.02.2025*