# Jagdschloss

**Hotel / Wirtshaus / Biergarten / Vinothek**

**Alte Allee 21 / 81245 München**

**Telefon 089 820820 / Fax 089 82082100**

## Menüvorschläge
## Winter 2022

www.weber-gastronomie.de

willkommen@jagd-schloss.com

# Lassen Sie uns Ihre Gastgeber sein!

Verehrter, lieber Gast!

Wir freuen uns sehr, Ihnen anbei unsere winterlichen Schmankerl Vorschläge nebst allgemeinen Geschäftsbedingungen überreichen zu dürfen.

Selbstverständlich können wir bei rechtzeitiger Bestellung jederzeit Ihre Sonderwünsche, bzw. Lieblingsspeisen zubereiten.

Wir haben uns in diesem Jahr dazu entschieden keine vorgefertigten Menüs anzubieten um Ihnen die Möglichkeit zu geben ihr eigenes Wunschmenü zusammenzustellen.

Das gleichzeitige servieren Ihrer Speisen, zählt sicherlich zum festlichen Rahmen, den Sie sich für Ihre Veranstaltung wünschen. Hier bitten wir Sie folgendes zu beachten um einen reibungslosen Ablauf für die Küche und Service zu garantieren:

**Bitte wählen Sie:**

**Eine einheitliche Vorspeise**
**Max 2 Hauptgänge zur Wahl**
**Vegetarier werden selbstverständlich berücksichtigt**
**Ein einheitliches Dessert**

Bitte melden Sie uns die Anzahl der Hauptgänge spätestens 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass bestellte und nicht abgenommene Speisen in Rechnung gestellt werden müssen. Hierbei berücksichtigen wir die Personenzahl, die Sie uns 7 Werktage vor der Veranstaltung verbindlich mitgeteilt haben.

A la Carte Reservierungen nehmen wir gerne bis 10 Personen entgegen.
Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir eine Anzahlung in der Höhe der zu erwartenden Speisen vor Veranstaltung in Rechnung stellen.

In der Durchführung Ihrer Feierlichkeit sichern wir Ihnen schon heute unsere allergrößte Aufmerksamkeit zu.

Wir freuen uns sehr, dass Sie unsere Gäste sind!

Für Rückfragen immer für Sie erreichbar
verbleiben wir gerne als Ihre Gastgeber

Michael Weber
Inhaber

Inge Schmidtlein
Geschäftsführung

*Unsere liebevoll für Sie zubereiteten Speisen!*

## Ein heißes Süppchen:

| | |
|---|---|
| Festtagsuppe mit dreierlei Einlage nach Wunsch | 5,90 € |
| Maronischaumsüppchen<br>mit einem Créme fraiche Klecks | 7,90 € |
| Bayrische Schwammerlsuppe mit Buttercroutons | 8,90 € |

## Eine Vorspeise vorneweg:

| | |
|---|---|
| Bunter Wintersalat in unserem Hausdressing<br>mit knusprigen Breznchips (V) | 8,90 € |
| Rote Beete dünn aufgeschnitten mit<br>gerösteten Sonnenblumenkernen und fr. Meerrettich (V) | 10,90 € |
| Breznknödel-Carpaccio in Vinaigrette, frischer Schnittlauch<br>und sautierten Austernpilzen (V) | 14,90 € |
| Hausgebeizter Lachs auf Reiberdatschi<br>mit Honig-Senf-Dillsauce und kleinem Salatbouquet | 14,90 € |

## Die feinen Hauptspeisen:

| | |
|---|---|
| Medaillons vom Eichelschwein rosa gebraten<br>auf Schwammerlragout mit Brezenknödel | 19,90 € |
| Zanderfilet pochiert in Weißweinsauce<br>auf Lauchgemüse, dazu Petersilienkartöffelchen | 21,90 € |
| Ragout vom Hirschkalb in Wacholderrahmsauce<br>mit Haselnuss-Spätzle, Preiselbeeren und Apfelblaukraut | 23,90 € |
| Zart geschmorte Rinderbäckchen auf Rotweinsauce<br>mit Rahmwirsing und Großmutters Kartoffelpüree | 24,90 € |
| Halbe handgefüttert und gestreichelte Hof-Ente<br>in Ihrer Sauce mit Knödel, Reiberdatschi, Apfelmus<br>und Apfel-Blaukraut | 29,90 € |

## Adventsreindl

Knusprige Schweinshaxe und resche Hof Ente
auf Natursauce mit Brezen- und Kartoffelknödel
dazu gibt's Apfelblaukraut 26,90 €

## Für Ihre vegetarischen Gäste

Berg-Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln 12,90 €

Asiatisches Wok Gemüse mit Duftreis 14,90 €

Kräuter-Rahmschwammerl mit Breznknödel 16,90 €

## Ihre Dessert Auswahl

| | |
|---|---|
| Bratapfel auf Zimt-Vanillesauce | 6,90 € |
| Hausgemachte Zucker-Butterwaffel mit lauwarmen Schattenmorellen und einem Klecks Sahne | 7,90 € |
| Mousse au chocolat auf Glühweinbeeren | 8,90 € |
| Weihnachtlicher Apfelstrudel mit Bourbon Vanillesauce | 8,90 € |

## Die Dessert Variation im Reindl serviert:

Gerösteter Marillenknödel, knuspriges Apfelkücherl und hausgemachte Zucker-Butterwaffel,
dazu Bourbon-Vanillesauce und lauwarme Schattenmorellen
10,90 €

## Käse schließt den Magen:

Fein würzige Käseauswahl mit Feigen-Confit,
Walnüssen und Steinofen Baguette **9,90 €**

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

- Wir garantieren Ihnen, dass niemand unsere Gastfreundschaft zu einem anderen Preis erhält als Sie.

- Die Geschäftsbedingungen gelten für alle Veranstaltungen welche in unseren Räumen stattfinden.

- Bei der Anzahl der Menus, die wir Ihnen in Rechnung stellen, gehen wir 5 Tage vor der Veranstaltung von einer annähernden und 1 Werktag vor der Veranstaltung von einer definitiven Personenzahl aus. Bestellte und nicht abgenommene Menüs werden voll in Rechnung gestellt.

- Nebenleistungen wie Musikdarbietungen, Blumendekoration o.ä. werden extra berechnet.

- Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen.

- Unsere Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Eine Anzahlung in Höhe der zu erwartenden Speisen wird bei Auftragserteilung in Rechnung gestellt. Gerichtsstand ist München.

- Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug innerhalb von 8 Tagen. Kreditkarten können leider nicht angenommen werden. Bei großen Veranstaltungen erlauben wir uns die bestellten Menus vorab als Vorauszahlung einzufordern. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns die Berechnung von Verzugszinsen in Höhe von 5 % des Rechnungsbetrages pro Monat Verzug vor.

- Bei Veranstaltungen die über unsere normalen Öffnungszeiten hinaus andauern (zurzeit 24.00 Uhr) berechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde einen Betrag von 30,00 € zzgl. MwSt.

- Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, so haftet er uns gegenüber dennoch als Gesamtschuldner.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind akzeptiert und verstanden!

Auftraggeber _____

Datum der Veranstaltung _____ Personenanzahl _____

Uhrzeit der Veranstaltung _____ Menüauswahl _____

_____ _____

Gastgeber / Datum