



PARKHOTEL

World of Quellness

Veranstaltungsmappe

2012



Grillbuffet



Großes Salatbuffet
mit
Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat, Karottensalat,
Rote Betesalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat
Anti Pasta
Radi und Radieserl,

Verschiedene Blattsalate und Salatsaucen

Eingelegte Steaks vom Schweinenacken
Eingelegte Steaks von der Rinderlähfte
Ripperl
Bratwurstl vom Grill
Hendlbrust vom Grill
Zanderfilets vom Grill

Kartoffelwedges und baked potatoes
Grilltomaten, grüne Bohnen

Knoblauchsauce, Kräutersauce, Kräuterbutter
Barbequesauce, Currysauce
und verschiedene Baguettes

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleeis
Fruchtsalat von frischen Früchten

(je nach Jahreszeit frische Kirschen oder Erdbeeren)

20 Euro

Fischbuffet



Hausgebeizter Lachs mit Dillsensauce
Lachstartar
Geräucherte Forellen und Saiblingsfilets
mit Krensahe

Baguette, Brot, Butter und Schmalz

Hummerschaumsuppe

Gebratenes Zanderfilet auf Rotweinschalotten
hausgemachte Nudeln

Pochiertes Wallerfilet
auf Basilikum-Zitronensauce
mit Reis und Gemüse

Silberbarsch vom Grill mit Tomatenpesto
und Kräuterkartoffeln

Kleine Rindermedaillons von der Hüfte mit grünem Pfefferrahm
Folienkartoffeln und Schnittlauchrahm

Frische Salate vom Buffet
(Karotten, Kraut, Kartoffel, Gurken, Tomaten
Blattsalate, Dressing usw.)

Fruchtsalat, gemischtes Eis
Schokoladenmousse dunkel und hell
Tirami su

39 Euro

Buffet - italienisch



Anti Pasta
Parmaschinken und Honigmelonen
Kalbfleisch in Thunfischsauce
Meeresfrüchtesalat
Eingelegte Gemüse
Tomaten-Mozzarella
Verschiedene Salate und Blattsalate

Minestrone-Gemüsesuppe

Kleine Schnitzel mit Salbei
Piccata Milanese
Poulardenbrust mit Basilikum und Knoblauch
Lachssteak vom Grill mit Pesto
Spaghetti Arabiatta und al oglio

Beilagen

Spaghetti, frisches Gemüse, Rosmarinkartoffeln
und Gemüsereis
Baguette und Butter

Tirami su und Panna Cotta
Frischer Obstsalat
Eisbombe
Früchtecreme

33 Euro

Bayerisches Buffet



Am Buffet:

Schwammerlsalat mit Lauch und Tomaten
Geräucherte Saiblingsfilets mit Dillsauce
Spanferkelsulz mit geschabtem Kren

Weißwurstnockerlsuppn mit
geschmelzten Zwiebeln

Enten vom Grill mit eigener Jus
Kalbshaxen vom Grill mit Thymiansauce
Rinderschmorbraten mit Blauer Zweigeltsauce
Schweinsbratwürstl und Leberkas
Zander mit Mostsauce

Semmelknödel und Kartoffelknödel
Bayerisch Kraut und Wirsinggemüse
Blaukraut und Sauerkraut
Brot, Brezen, Semmeln

Großes Salatbuffet mit
Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Blumenkohlsalat,
Rote Beete, Kohlrabi, Zucchini, Radi, Tomatensalat, usw.
verschiedene Blattsalate und Salatsaucen

Nachspeis
Apfelkücherl und Vanilleeis
Kirschstrudel und Bayerisch Creme
Rottaler Käse vom Brett (Asmonte Rottaler Spezialität)
Baguette

35 Euro pro Person

Herbstliches Buffet



Schalotten-Blätterteigkuchen
mit Sauerrahm

Sulz von Zander und Lachs
mit Forellenkaviardip

Salat von Pfifferlingen
und Champignons
in Proseccoessig-Marinade

Kürbisrahmsuppn

Lachsforellenfilet in Mandelsauce
hausgemachte Nudeln
und Lauchgemüse

Gebratene Entenbrust auf Brombeersauce
mit Rahmwirsing
und Fingernudeln

Kalbstafelspitz rosa gebraten
mit Zitronen-Thymiansauce
und Kartoffelgratin und Gemüse

Lauwarme Blätterteig-Zwetschgentarte
mit Birneneis

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bayerische Creme mit marinierten Früchten

45 Euro



Salate vom Buffet
mit verschiedenen Dressings

1/4 on der Rottaler Land-Ente mit eigener Jus
Kartoffelknödel und Blaukraut

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
und Apfelmus

26 Euro



Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan und Ruccola	14,50 Euro
Hausgebeizter Lachs und Lachstartar mit Kartoffelrösti	10,00 Euro
Kalbsrücken mariniert mit Feldsalat und Proseccoessig-Marinade	11,00 Euro
Thunfischcarpaccio mit Limonenpesto und kleinem Salat	13,90 Euro
Feldsalat mit Kartoffeldressing, gerösteten Weißbrotcroustons und Speckwürfeln	7,50 Euro
Marinierte Blattsalate mit sautierten Kalbsbriesröschen	10,00 Euro
Gegrillte Jakobsmuschel auf süßsaurem Asiagemüse	14,50 Euro

Suppen

Zitronengrassuppe mit Eismeergarnelen	5,00 Euro
Petersilienwurzelsuppe mit Kräutersahne	4,50 Euro
Tomatenessenz mit Basilikum-Quarknockerl	4,90 Euro
Rinderkraftbrühe mit Weißwurstnockerl	4,50 Euro
Hummercremesuppe	6,00 Euro
Essenz vom Ochsenchwanz mit Maultaschen	6,00 Euro
Getrüffelte Selleriecremesuppe	6,00 Euro
Kräuterschaumsuppe mit Sahne	4,50 Euro
Lauchsuppe mit Lachsstreifen	4,50 Euro
Gemüsecremesuppe	4,20 Euro
Klare Gemüsesuppe mit Gemüsestreifen	3,80 Euro
Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen	4,50 Euro



Zwischengerichte

Thunfisch im Pfeffer-Kräutermantel auf Auberginenragout und Tomatenschaum	14,50 Euro
Gambas auf Lauchrisotto mit Hummerschaum	14,50 Euro
Seeteufelbäckchen in Tempurateig mit Tomatenchutney	13,50 Euro
Kalbsbries im Knuspermantel auf Blattspinat und gebratene Schwammerl	13,50 Euro

Fische

Zanderfilet auf Kräuterschaum mit Gemüse und Reis	22,90 Euro
Silberbarsch auf Lauchsauce mit hausgemachten Tomatennudeln	16,50 Euro
Gebratenes Saiblingsfilet auf kleinem Ratatouillegemüse und Schnittlauchschaum	18,50 Euro
Lachssteak auf Spargelragout mit grüner Spargelsauce	18,50 Euro

Fleisch

Schweinefilet Medaillons auf Schwammerlrahmsauce mit Gemüse und Nudeln	15,00 Euro
Medaillons vom Rinderfilet auf Sherryrahm Broccoli und hausgemachten Spätzle	24,50 Euro
Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Blattspinat und Dampfkartoffeln	18,50 Euro
Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Thymianjus mit Gemüse und Fingernudeln	19,50 Euro
Kalbshaxenscheiben auf Tomatenspaghetti	19,50 Euro
Rinderfilet vom Rost auf grüner Pfeffersauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin	24,50 Euro
Poulardenbrust auf Ratatouillegemüse und gebratenen Fingernudeln	16,50 Euro



Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	7,50 Euro
Kleine Crème brulée mit marinierten Beeren , geeiste Schokoladenlasagne	7,50 Euro
Marillenknödel mit Butterbrösel, frischen Erdbeeren und Joghurteis	8,50 Euro
Apfelstrudel mit Vanillesauce	6,50 Euro
Crème brulée mit frischen Beeren (nach Saison)	6,50 Euro
Roulade von dunklem und weißem Schokoladenmousse mit heißen Kirschen	8,50 Euro
Lauwarmes Blätterteig-Apfeltörchen mit Walnußeis	8,50 Euro
Lauwarmer Zwetschgentarte mit Beereneis und frischer Melisse	8,50 Euro



Vorspeis

Erdäpfelkaas mit Frühlingslauch	6,50 Euro
Obatzter mit Radieserl und Radi	6,50 Euro
1 Paar Weisswürste mit Hendlmeier Senf und frischer Brezen	4,60 Euro
Gekochtes Rindfleisch mit roten Zwiebelringerl und Kürbiskernöl	10,50 Euro
Kalter Schweinsbraten mit frischem Kren und Bauernbrot	8,50 Euro
Kalte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat	8,50 Euro

Suppen

Brätnockerlsuppn	4,90 Euro
Kartoffelsupp´n mit Speck	4,90 Euro
Weisswurstnockerlsuppn	4,90 Euro
Leberspätzlesuppn	4,90 Euro

Fleisch & Fisch

Bradl in der Rein mit Semmelknödel und Erdäpfel	12,00 Euro
Gekochte Ochsenbrust mit geschabtem Kren und Brühkartoffeln	14,50 Euro
Gebackenes Hendl mit Bärlauch und Kräuter Dip, Kartoffelsalat	12,50 Euro
Surbradl mit Bierjus, Bayerisch Kraut und Kartoffelknödel	12,50 Euro
Saiblingsfilet auf Schnittlauchschaum mit gedämpften Kürbispürree und Erdäpfel	18,50 Euro
Waller im Wurzelsud mit frischem Kren und Kartoffeln	18,50 Euro

Nachspeis´

Zwetschgendatschi vom Blech	2,50 Euro
Marillendatschi vom Blech	2,50 Euro
Griesschnitten mit Zimtzucker und Kompott (je nach Saison)	5,00 Euro



Menü 1

Marinierter Kalbsrücken mit rotem Curry
und Frühlingssalat

Bärlauchsuppe mit gerösteten Weisbrotcroustons

Schollenfilet auf Noilly Prat-Sauce
Spargelsitzen und Nudeln

Kleine Crème brulée mit Rhabarberkompott

32 Euro

Menü 2

Jacobsmuscheln auf Gurkennudeln
mit Wildreis

Spargelcremesuppe mit grünem Spargel

Kalbslende an Morchelrahm
mit Zuckerschoten und Kartoffelgratin

Variation von der Frühkirsche

39 Euro

Menü 3

Kräuterschaumsuppe mit Knoblauchcroustons

Gambas auf Lauchrisotto mit
Hummerschaum und Frühlingzwiebeln

Schokoladen-Trüffeltörtchen
mit Kirschragout und Vanilleschaum

34 Euro

Menü 4

Gebratener Spargel an Morchelrahm
mit Kalbsbriesscheiben

Perlhuhnbrust auf Madeirajus
mit Broccoli und Kartoffel-Bärlauchgratin

Rhabarbercreme
mit Honig-Joghurteis

32 Euro



Menü 5

Tomatenessenz mit Basilikum-Quarkknockerl

Saiblingsfilet an Grüner Veltliner Sauce
auf Gemüsestreifen
mit hausgemachten Nudeln

Schokoladenlasagne mit marinierten
Erdbeeren und Quarkeis

32 Euro

Menü 6

Thunfisch im Pfeffermantel
auf Tomatenragout und Wildreis

Perlhuhnnessenz mit
Morcheln

Medaillons vom Rinderfilet
an leichter Trüffeljus
Minikarotten und Kartoffelroulade

Früchte in Champagnergelee
mit Zitronensorbet

49 Euro

Menü 7

Sommerliche Blattsalate mit Zitronen-Olivenvinaigrette
mit gebratenen Schwammerln

Tafelspitzbrühe mit Brätstrudel

Kalbsfiletspitzen in Pfifferlingsrahm
mit glasierten Karotten und Kartoffel-Selleriepürree

Tirami su Törtchen mit Sauerkirschragout

42 Euro



Menü 8

Pfifferlingrahmsuppe

Rosa gebratenes Hirschlende
an Wacholderrahmsauce
mit Apfelblaukraut und Kräuterspätzle

Marillenknödel auf Zwetschgenröster
und Vanillerahm

38 Euro

Menü 9

Schwammerlsulz mit herbstlichem Salat
in Proseccoessig-Vinaigrette
und Schnittlauch Dip

Kürbiscremesuppe mit
gerösteten Kürbiskernen

Rosa gebratene Entenbrust
an Honigsauce
auf Rahmwirsing mit Fingernudeln

Crème brulée mit marinierten Erdbeeren

36 Euro



Menü 10

Kalbsbries im Knuspermantel
auf Mangoldgemüse und Kräuterschaum

Zitronengrassuppe

Jakobsmuschel auf Gurkennudeln
mit schwarzem Reis

Rinderfilet vom Rost
mit glasiertem Gemüse und Kartoffelroulade

Geeiste Schokoladenlasagne, kleine Crème brulée,
marinierte Erdbeeren und Champagnerschaum

58 Euro

Menü 11

Hausgebeizter Lachs und Lachstartar mit Kartoffelflan
und Dillsenf Dip

Tomatenessenz mit Basilikum-Quarkknockerl

Geschmorter Ochsenchwanz auf Rahmwirsing

Passionsfruchtsorbet

Kalbsfilet an Portweinjus mit Broccoli und Kartoffelgratin

Schokoladenmousse
an Sauerkirschen

62 Euro



Kaffeepause Business

Kaffee, Tee, Wasser still und medium, verschiedene Säfte und Mini-Plunder 7,90 Euro

Kaffeepause bayrisch

Kaffee, Tee, Wasser still und medium, Butterbrezen, Obazda mit Salzstangerl und Krapfen 9,90 Euro

Kaffeepause Deluxe

Verschiedene Kaffee Varianten, Tee, Wasser still und medium, Erdbeeren, Canapees und kleine Gebäckstücke (pro Person 3 Stück) und Krapfen 15,90 Euro

Wanderjause im Rucksack

Wasser, Fruchtsaft, 2 Stück Obst, ein belegtes Brot mit Schwarzgeräucherten und Kren 8,90 Euro

Fitness Jause

Wasser, Fruchtsaft, 2 Stück Obst, kleines Säckchen mit Nüsse und ein Becher Joghurt 7,80 Euro

Wein Beispiele



Weiss

2008er

Riesling Sommerpalais

Qualitätswein trocken

Weingut Reichsgraf von Kesselstatt

Helles Gelb mit grünen Reflexen,
delikate Aromen von Pfirsichen, Aprikosen,
saftige Fruchtfülle, lebendige Säure.
0,75 l € 27,00

2008er

Grüner Veltliner Frauenweingarten

Weingut Alzinger

Qualitätswein trocken

Helles Gelb, würzig, spritzig
ausgeprägte Frucht. Hat das typische „Pfefferl“.
0,75 l € 26,00

2008er

Soave Classico

Vigneto Volpare

Azienda Agricola Tommasi

Erfrischender Duft von Pfirsichen,
lebendige Frucht, runde Säure, elegante Frische.
0,75 l € 24,00

Rose

2008er

Gran Feudo Rosado

Bodegas Julian Chivite
Navarra

Leuchtendes Lachsrosa, delikater Duft von Beeren,
ausgewogene Fruchtfülle,
saftig, angenehme Frische.
0,75 l € 23,00

2008er

Caletta Rosato

Indicazione Geografica Tipica Toscana
Costa di Nugola

Zartsüßlicher Duft von reifen Beeren,
lebendige Fruchtfülle, pikanter Nachhall.
0,75 l € 24,00

Rot

2007er

Danzante Sangiovese

Indicazione Geografica Tipica Marche

Marchesi de´ Frescobaldi – Robert Mondavi

Dunkles Granatrot, intensiver Duft nach
Kirsche, elegant, geschmeidige Tannine,
kräftige Struktur und feinfruchtig.
0,75 l € 26,00

2008er

Carnuntum Cuvée

Qualitätswein trocken

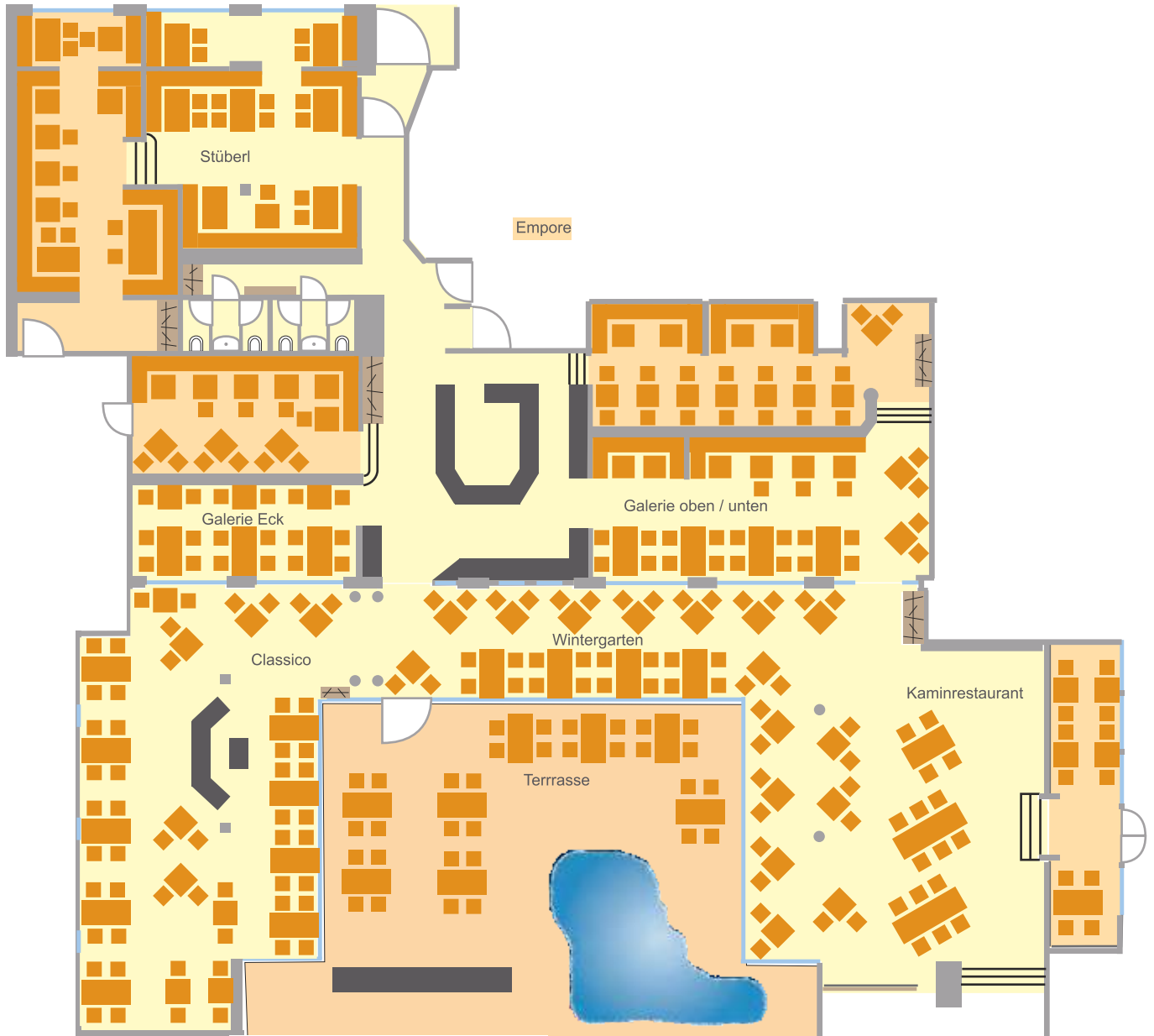
Weingut Gerhard Markowitzsch

Zweigelt und Pinot Noir

Rubinrot, harmonisch elegante Struktur,
weich und samtig, ansprechendes Tannin, langer Nachhall
0,75 l € 27,00



Parkhotel Restaurant



So könnte Ihr Turniertag aussehen



10.00 Uhr Terrasse

Weißwurstfrühstück auf der Terrasse
Pro Person 1 Paar Weißwurst, Brezen und Senf
und ein kleines Weißbier zur Stärkung

12.00 Uhr Kanonenstart

Verpflegung auf der Runde auf Loch 1 und 9
Obstkorb - Äpfel, Bananen, Melonenschiffchen

Tomaten-Mozzarella, Fruchtojoghurt, Baguette mit
Schnitzel, Zwetschgendatschi vom Blech

Wasser, Apfelsaft und Coca Cola in Kühlboxen.
Kaffee in Thermoskannen auf Loch 1

17.00 Uhr Terrasse

Pils und Weißbier vom Fass, beides in kleinen Gläsern 0,3l
Golfertrunk im Longdrinkglas 0,3 l
Rhabarbersaft, O-Saft, Grapefruitsaft, Johannisbeersaft
in Karaffen zum mischen mit Wasser oder Prosecco.

19.00 Uhr Siegerehrung auf der Terrasse

Mikrofon (schnurlos) ist vorhanden.

19.30 Uhr Abendessen / Terrasse oder Restaurant

Buffet oder Menü
Bier, alkoholfreie Getränke, Säfte, Kaffee,
Weine

Musik

Jazz-Swing oder Bayrisch

Bitte beachten

Die Anzahl der Teilnehmer muss spätestens 48 Stunden
vor dem Tag der Veranstaltung bestätigt werden.
Sie dient als Grundlage für die Rechnungsstellung.
Eine Abweichung von 3% nach oben oder unten wird akzeptiert.

Bei Gruppen unter 25 Personen stellen wir Ihnen gerne Lunchpakete zusammen,
die Ihnen im jeweiligen Sekretariat vor Spielbeginn ausgehändigt werden.

So könnte Ihr Turniertag aussehen



8.00 Uhr Welcome Buffet

Auf der Terrasse
verschiedene Müslis, O-Saft, Grapefruitsaft, usw.
Quark, frische Rühreier und gebratener Speck
Kaffee, Tee, Wasser usw.
Brot und Brötchen, Obstkorb, alkoholfreie Getränke

9.00 Uhr Zeitstart

Verpflegung auf der Runde auf Loch 9
frischer Fruchtsalat , Fruchtjoghurt
kalte Gemüsesuppe (Gaspacho) Baguette
belegte Brötchen mit Schinken und Frischkäse
Getränke

13.00 Uhr Coming back

Softdrinks

ab ca.18.00 Uhr Abendessen

Buffet oder Menü
Bier, alkoholfreie Getränke, Säfte, Kaffee,
Helles, Pils und Weißbier, oder Weine
Menükarten

20.00 Uhr Siegerehrung auf der Terrasse

Musik

Bitte beachten

Die Anzahl der Teilnehmer muss spätestens 48 Stunden vor dem Tag der Veranstaltung bestätigt werden.
Sie dient als Grundlage für die Rechnungsstellung.
Eine Abweichung von 3% nach oben oder unten wird akzeptiert.

Bei Gruppen unter 25 Personen stellen wir Ihnen gerne Lunchpakete zusammen, die Ihnen im jeweiligen Sekretariat vor Spielbeginn ausgehändigt werden.



Halfway 1

pro Person 1 Paar frische Weißwürste
mit
Brezen und Senf

Obstkorb mit Bananen und Äpfel
Weissbier 0,5l

Wasser, Apfelsaft, O-Saft
Coca Cola

Bei Zeitstart: 12,00 Euro pro Person

Bei Kanonenstart erhöht sich auf Grund
einer zweiten Versorgungsstation
der Preis auf 16,00 Euro pro Person

Halfway 2

Gemüse Eintopf mit Rindfleisch
oder Geflügel

und Baguette

Obstkorb

Wasser, Apfelsaft, Coca Cola

Bei Zeitstart: 12,00 Euro pro Person

Bei Kanonenstart erhöht sich auf Grund
einer zweiten Versorgungsstation
der Preis auf 16,00 Euro pro Person

Bitte beachten

Die Anzahl der Teilnehmer muss spätestens 48 Stunden vor dem Tag der Veranstaltung bestätigt werden. Sie dient als Grundlage für die Rechnungsstellung. Eine Abweichung von 3% nach oben oder unten wird akzeptiert.

Bei Gruppen unter 25 Personen stellen wir Ihnen gerne Lunchpakete zusammen, die Ihnen im jeweiligen Sekretariat vor Spielbeginn ausgehändigt werden.



Halfway 3

Baguettes mit Lachstartar
mit Roastbeef
mit Parmaschinken
mit Schnitzel

Kartoffelsuppe oder saisonale Suppe

Tomatensalat mit Mozzarella

Frischer Fruchtsalat

Verschiedene Blechkuchen

Müslis und Schokoladenriegel, Traubenzucker

Joghurt

1 Glas Prosecco pro Person

Kaffee oder Glühwein
Wasser, Coca Cola, Apfelsaft, O-Saft

Bei Zeitstart:

20,00 Euro pro Person

Bei Kanonenstart erhöht sich auf Grund
einer zweiten Versorgungsstation
der Preis auf 25,00 Euro pro Person

Bitte beachten

Die Anzahl der Teilnehmer muss spätestens 48 Stunden vor dem Tag der Veranstaltung bestätigt werden. Sie dient als Grundlage für die Rechnungsstellung. Eine Abweichung von 3% nach oben oder unten wird akzeptiert.

Bei Gruppen unter 25 Personen stellen wir Ihnen gerne Lunchpakete zusammen, die Ihnen im jeweiligen Sekretariat vor Spielbeginn ausgehändigt werden.



Veranstaltungsmappe

Parkhotel Griesbach GmbH
Am Kurwald 10
94086 Bad Griesbach

www.parkhotel-badgriesbach.de
info@parkhotel-badgriesbach.de

Tel: 08532 / 280

Kostenlose Reservierungs Hotline

