

St. Georg

HOTEL
BAD AIBLING



Menü- und Bankettvorschläge



Hotel St. Georg GmbH • Ghersburgstraße 18 • 83043 Bad Aibling
Telefon: 08061 – 497-0 • Fax: 08061 – 497-105
Email: hotel@sanktgeorg.com • www.sanktgeorg.com



Büffetbeispiel im Rahmen der Halbpension

Unsere Mittags- und Abendbüffets sowie Menüs werden saisonal von unserem Küchenchef zusammengestellt. Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie besondere Vorstellungen haben. Nachfolgend finden Sie ein Beispiel für unser Abend-Büffet

Salatbüffet mit verschiedenen Blatt,- Feinkost- und Rohkostsalaten sowie diverse Dressings

Geräucherter und gebeizter norwegischer Lachs mit Sahnemeerrettich

Apfel-Krensuppe mit Schwarzbrotcrôutons

Krustenbraten von der Schweineschulter mit Natursaft'l

Lammhufsteak auf Zwiebelgemüse

Zanderfilet in Estragonbutter
(gebraten an unserer Frontcookingstation)

Rahmschwammerl

Semmelknödel, Kartoffelgratin, Langkornreis, Broccoli und Bayrisch Kraut

Kaiserschmarr'n mit Zweschgenröster

Bayrisch Creme

Käseauswahl

pro Person € 23,00



Bayrisches Büffet

Salatbüffet mit verschiedenen Blatt,- Feinkost- und Rohkostsalaten
sowie diverse Dressings

Obazda mit Zwiebelringen und Schnittlauch, saure Essig-Knödel, Bayrischer
Wurstsalat, Erdäpfelkäs, eingelegte heimische Fische im Essigsud, Speckplatte

Leberknödelsuppe

Krustenbraten von der Schweineschulter mit Natursafterl

Fleischpflanzerl

Zanderfilet auf Kartoffel-Lauchgemüse

Schupfnudeln mit brauner Butter und Petersilie

Semmelknödel, Kartoffel-Gurkensalat, Buntes Gemüse der Saison, Bayrisch Kraut

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bayrisch Creme mit frischen Früchten

Semmelschmarr'n mit Zimt und Zucker

ab 20 Personen / pro Person € 25,00



Österreichisches Büffet

Salatbüffet mit verschiedenen Blatt,- Feinkost- und Rohkostsalaten
sowie diverse Dressings

Griebenschmalz mit Apfel und Rosmarin

Palatschinken mit Kalbshaché

Kartoffel-Vogersalat

Semmelknödel im Zwiebelrand

Kaspressknödelsuppe

Wiener Backhend'l

Siedfleisch von der Ochsenbrust mit Apfelkren

Lachsforelle auf Bouillonkartoffeln, Kernöl und Kren

Alpen-Pizza mit Eierschwammerl (Pfifferlinge) und Speck

Petersilien Erdäpfel, Karfiol mit Butterbrösel, Fisolengemüse

Grießknödel mit Zwetschenröster

Wiener Apfelstrudel

Sachertorte im Glas'l mit Schlagobers

Arme Ritter mit Zwetschenmus

ab 30 Personen / pro Person € 28,00



Italienisches Buffet

Salatbuffet mit verschiedenen Blatt,- Feinkost- und Rohkostsalaten
sowie diverse Dressings

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Antipasti

Scheiben von der Hähnchenbrust in Zitrone mit Rucola

Melone mit Parmaschinken, Vitello tonnato

Minestrone mit Parmesanspänen

Kalbsschulter gebraten mit Rosmarin

Osso Bucco geschmort in Nebbiolo, Gemüse und Tomaten

Branzino (Loup de mer) mit Oliven, Kräutern und Knoblauch

Mediterrane Gemüselasagne

Pasta, Gnocchi, Risotto, Blattspinat, Peperonata

Tiramisu, Torronecreme,

Espressoparfait, karamellisierte Früchte

Italienische Käseauswahl

ab 30 Personen / pro Person € 35,00



Büffet Hotel St. Georg

Salatbüffet mit verschiedenen Blatt,- Feinkost- und Rohkostsalaten
sowie diverse Dressings

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
Geräucherte Forellen und Saiblinge mit Preiselbeer - Meerrettich

Steirische Kürbiskerncremesuppe

Gebratener Kalbstafelspitz im Thymiansafterl
Zanderfilet auf Fenchel – Paprikagemüse
Kaspressknödel mit Wiesenkräuterdip und Vogerlsalat

Kartoffelgratin, Bandnudeln, frisches Gemüse der Saison

Panna Cotta mit Himbeermark
Hausgemachtes weißes und braunes Schokoladenmousse
Bayrische Käseauswahl mit Radieserl

ab 30 Personen / pro Person € 45,00



Grill Büffet

Salatbüffet mit verschiedenen Blatt-, Feinkost- und Rohkostsalaten
sowie diverse Dressings

Hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat

Vom Grill

Marinierte Schweinenacken- und Putensteaks,
Bratwurst, Käsekrainer

Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Gemüseauswahl,

Auswahl von Eis am Büffet
Frischer Obstsalat

ab 30 Personen / pro Person € 29,00



Barbecue Büffet

Salatbüffet mit verschiedenen Blatt,- Feinkost- und Rohkostsalaten
sowie diverse Dressings

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Andalusische Gazpacho

Vom Grill

Würzig marinierte Schweinesteaks

Rumpsteak

Hähnchenbrustfilet

Spare Ribs

Norwegischer Lachs

Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Knoblauchbaguette

Maiskolben, Grillgemüse

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Leichtes Joghurt Mousse mit Beeren und Minze

Internationale Auswahl von Käse mit Trauben und Salzgebäck

ab 30 Personen / pro Person € 39,00



Anstelle eines Mittagsbüffets bieten wir Ihnen gerne unser Snack Büffet an. Dieses Büffet können Sie beispielsweise, vor dem oder im Tagungsraum verzehren.

Fingerfood-/Snackbuffet

Wraps gefüllt mit Frischkäse & Räucherlachs, Putenbrust, Käse

Satespieße mit Erdnussoße

Frühlingsrollen mit Chili-Dip

Tramezziniröllchen gefüllt mit Parmaschinken

Grillgemüse am Spieß mit Basilikum - Aioli

Kartoffel-Meerrettich-Rösti mit geräucherter Forelle

Tomatenspießchen mit Babymozzarella

Schnittlauch-/Tomaten-/ Griebenschmalzbrote

Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat

Räucherlauchs auf Pumpernickel

Leberwurstschnittchen

Heringstatar auf Vollkornbrot/Pumpernickel

Flammkuchenstücke mit

Spinat, Hackfleisch, Käs, Schinken

Bitte wählen Sie aus der oben genannten Auswahl Ihre gewünschten Gerichte aus.

ab 20 Personen / Preis nach Absprache



Menübeispiele

Menü I

Leberknödelsuppe

Schweinekrustenbraten im Natursafterl
Semmelknödel und Krautsalat

Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person € 19,00

Menü II

Apfelkren-Suppe mit Schwarzbrotcrôutons

Wiener Zwiebelrostbraten
Bratkartoffeln
Salat vom Büffet

oder

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste
auf Zucchini – Tomatengemüse

Kaiserschmarr'n mit Apfelmus

pro Person € 27,00



Menü III

Tagliata

Saftige Rinderlendenscheiben auf Rucola und Parmesan

Essenz von Kirschtomaten mit feinem Basilikum

Brust von der bayrischen Landente

Preiselbeer - Balsamicosauce

Blaukraut und Serviettenknödel

oder

Seeforelle in Zitronenöl gebraten

auf Gemüsenudeln

Bayrisch Creme mit Kirschen im Weckglas

pro Person € 49,00

Menü IV

Saiblingsfilet auf bunten Blattsalaten

mit Honig - Pfefferdressing

Kräftige Rinder-Tafelspitzbrühe

mit Pfannkuchenstreifen

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Schwammerl

Brezenknödel und Kräuterkarotten

Holunderparfait auf Vanillesauce

pro Person € 49,00



Angebot für Kaffeepausen

Die Kaffeepausen im Rahmen von Tagungen beinhalten stets
unlimitiert Kaffee und Tee sowie wechselnde Snacks
wie z.B. Joghurt, Obst oder Teegebäck

Gerne können Sie Ihre Kaffeepausen um folgende Komponenten erweitern:

	Stück /Portion
1 Schnittlauchbrot	€ 1,40
1 Stück Butterbrezen	€ 2,50
1 halbes belegtes Brötchen	€ 2,50
Gulaschsuppe mit Brot	€ 5,00
Kartoffelsuppe mit Brot	€ 4,50
1 Paar Wiener mit Senf und Brot	€ 4,80
1 Paar Weißwürste mit süßem Senf und Brot	€ 6,50
1 Schnitzsemmel	€ 4,50
1 Stück Blechkuchen	€ 2,50



Lunch – Paket

Sie möchten Ihren Teilnehmern für die Heimfahrt etwas mit auf den Weg geben?

Dafür empfehlen wir unser Lunchpaket mit folgendem Inhalt:

- 1 Brötchen belegt mit gekochtem Schinken
- 1 Brötchen belegt mit Schnittkäse
- 1 Stück Sandkuchen o.ä.
- 1 kleine süße Überraschung
- 1 Apfel
- 1 Mineralwasser 0,5 l

Preis pro Lunchpaket: € 6,50

Angebot an weiteren Mahlzeiten:

Mittag- oder Abendbuffet nach Wahl des Küchenchefs		€ 19,00
Nudelbuffet mit frischen Salaten nach Absprache	ab	€ 12,00
Tellergericht nach Absprache	ab	€ 9,50
Snackbuffet	ab	€ 15,00

Liebe Gäste, gerne unterbreiten wir Ihnen für Ihre Tagung, Familienfeier oder Firmenjubiläum ein individuelles Angebot ganz nach Ihren Wünschen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Besuch.

Mit herzlichen Grüßen

Ihr Team vom Hotel St. Georg in Bad Aibling