



JA! ICH WILL

Ihr schönster Tag.
Unsere Ideen für die Feier.





*Wir möchten, dass sie sich bei uns „wohl fühlen“
und bereiten für Ihre Feier ein „Fair kalkuliertes“
Preis- Leistungs-Angebot vor.*

*Die persönliche Beratung bei der Organisation
Ihrer Veranstaltung ist uns ein besonderes Anliegen!*

AUS TRADITION STILVOLL FEIERN

Angefangen von der Heiligen Messe in der herrlichen Basilika bis zum Aperitif auf unserer Terrasse oder im Gastgarten unter den großen Kastanienbäumen.

In der Walburga-Schindl-Stube können bis zu 35 Personen oder in unserer Veranda, bis zu 100 Personen Platz finden. Von der Veranda geht es direkt zum Garten und zur Terrasse, nur für Ihre Gäste.

Auf unserem Spielplatz können Ihre Kinder herumtollen und Sie haben sie immer im Blick.

Eine Vielzahl an Menüvorschlägen finden Sie nachfolgend. Sollten diese

nicht zusagen, sind wir gern behilflich mit Ihnen ein individuelles Menü zu erstellen.

Gerne stellen wir Ihren Gästen komfortable Zimmer zur Verfügung. Auch Familienzimmer sind bei uns kein Problem.

Wir würden uns freuen, Sie in unserem Haus begrüßen zu können und bitten um eine Terminvereinbarung um Sie bestmöglich beraten zu können.

"Ja ich will" Hotline 05223 / 579 87

Claudia u. Stefan Strasser

Familie Claudia & Stefan Strasser





UNSERE MENÜ VORSCHLÄGE

(MENÜ 1 (

Gegrilltes Zanderfilet
auf gemischten Blattsalaten
mit Olivenöl-Balsamico-Dressing

Rieslingrahmsuppe
mit Zimtcroustons

Gespickter Rindsbraten
mit hausgemachten Kartoffelkroketten
und Apfelrotkraut

Zartes, weißes Schokoladeneis
mariniert mit Kumquats

(MENÜ 2 (

Gemischte Blattsalate
mit Olivenöl-Balsamico-Dressing
und gegrillten Riesenscampi

Petersilienwurzelsuppe
mit Selleriestroh

Medaillons vom Schwein und Rind
mit Morchelrahmsauce, Gemüsebouquet
und Basmatireis

Kokosnusseis
mit Erdbeer - Mangosalat

(MENÜ 3 (

Zweierlei Kartoffelpuffer
mit Lachstartar und Hüttenkäse

Rindssuppe
mit Sherry-Gemüwestreifen

Schweinsfiletscheiben
auf Tagliatelle mit Steinpilzsauce
und frischem Gemüsebouquet

„Omelette Alaska“
Palatschinken mit Vanilleeis,
Schokosauce und gerösteten Mandeln

(MENÜ 4 (

„Caprese“
Mozzarella mit Tomaten,
Basilikum, Balsamicodressing

Klare Rindssuppe
mit flaumigem Grießnockerl

Lachsforellenfilet
auf frischem, gedämpftem Gemüse
mit Basmatireis und Limettensauce

Unser Klassiker:
1 Stück Marillenpalatschinke



UNSERE MENÜ VORSCHLÄGE

(MENÜ 5 (

TS-Sülzchen
mit Kernöldressing an Salatgarnitur

Klare TS-Suppe
mit Frittaten

Tafelspitz mit Röstkartoffel,
Wurzelgemüse, frischem Apfeln
und Cremespinat

Vanille-Schokoladeneisparfait
mit marinierten Waldbeeren,
frischen Früchten

(MENÜ 6 (

Kleiner,
gemischter Salatteller

Kartoffelcremesuppe
mit Brotcroutons

TRIS
mit Spinatknödel,
Kas'nocken, Schlutzkrapfen,
brauner Butter und Parmesan

Kaiserschmar`n
mit Zwetschkenröster

(MENÜ 7 (

Geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnekren und Butter

Klare Rindssuppe
mit Schwammerlpressknödel

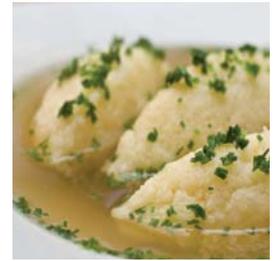
Hirschrückensteak vom Grill
mit Rotweinsauce, Preiselbeeren,
glacierten Kastanien,
Serviettenknödel und Rotkraut

Pavlova mit frischen Früchten
und Sahne





RAUM FÜR IHRE VORSTELLUNGEN



VORSPEISEN & SUPPE

KALTE VORSPEISEN

- Salatbouquet** mit Balsamicodressing und gebratenem Zanderfilet
- Melonenfächer** mit Tiroler Schinkenspeck und Trauben
- Räucherlachstartar** mit Schnittlauch-sauerrahmsauce, Kartoffellaibchen und kleinem Salatbouquet
- Geräucherte Gänsebrust** mit Sellerie-Birnensalat und Sauce Cumberland
- Gemischter Blattsalat** mit Himbeer-Nuss-Dressing und gebratenen Barbarie-Entenbrustscheiben
- Gemischter Blattsalat** mit Balsamico-Olivenöldressing und gerösteten Speckscheiben und Brotwürfeln
- Bresaola** mit Balsamico, Olivenöl, Ruccola und gehobeltem und frischem Parmesan
- Vitello tonnato**: Gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapernbeeren und Zitronen
- Gemüselasagne** mit Schnittlauchsauce und Parmesan

WARME VORSPEISEN

- Polentanockerl** auf Steinpilzen mit Rahmsauce und Ruccola
- Spargelrisotto** mit Radicchio
- Tiroler Schlutzkrapfen** (Spinatfülle) mit brauner Butter und Parmesan

SUPPEN

- Petersilienwurzelsuppe** mit Vollkorncroutons
- Klare Rindsuppe** mit Grießnockerl
- Klare Rindsuppe** mit Tiroler Knödel
- Polenta-Lauchcremesuppe**
- Spargelcremesuppe**
- Zucchini-cremesuppe** mit Mandelsahne
- Rahmsuppe** von Zucchini, Tomaten und Paprika
- Rieslingrahmsuppe** mit Zimtstangerl
- Klare Rindsuppe** mit Milzroulade
- Klare Rindsuppe** mit Sherry und Gemüsestreifen
- Kürbiscremesuppe** mit Kernölsahne
- Leichte Kräuterrahmsuppe** mit Tomatenwürfel





RAUM FÜR IHRE VORSTELLUNGEN

HAUPTSPEISEN

HAUPTSPEISEN

- Mixed Grill** vom Rind, Kalb und Schwein mit Kräuterbutter, Pommes frites und Brokkoligemüse
- Gekochtes Rindfleisch** mit Gemüsestreifen, Cremespinat und Röstkartoffeln
- Kalbsrückensteak** mit Morchelrahmsauce, Safranreis und Gemüse garnitur
- Schweinsmedaillons** auf Blattspinat mit leichter Gorgonzolarahmsauce (Weißweinrahmsauce) und Wildreismix
- Schweinsmedaillons** mit Kräuterkäse gefüllt, Gemüse garnitur und Basmatireis
- Fischgrillteller** von Lachs, Zander, Red Snapper und Scampi mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffel und kl. gemischtem Salat
- Schweinsmedaillons** auf Eierschwammerln mit Polentanockerl und Gemüsebouquet
- Kalbsmedaillons** mit Trüffelrahmsauce, Bandnudeln und Broccoli
- Filetsteak** mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Gemüse
- Lachsrückensteak** mit Limettenbutter, Gewürzreis und kleinem Salat mit Balsamico-Olivendressing
- Hirschbraten** mit Bratapfel gefüllt mit Preiselbeerken, Apfelrotkraut und Serviettenknödel

DESSERTS

- Weißes Nougateis** im Hippenblatt mit Mango-Marillensauce, Schlag und Haselnusskrokant
- Cointreau-Eisparfait** mit Orangen-Kumquatsauce und Erdbeeren
- Helles & dunkles** Schokoladenmousse mit marinierten Waldbeeren
- Marinierter Mangosalat** mit Kokosnusseis und Bitterschokoladensauce
- Salat von frischen** Früchten mit Zitronen- und Blutorangensorbet
- Caipirinha-Eisparfait** im Schokoladenspitzz mit Waldbeersauce und frischen Früchten garniert
- Eierlikörhalbgefrorenes** mit Cassis mariniert und Feigen
- Kokos-Eisparfait** auf Mangoragout mit Erdbeeren
- Hausgemachter Stanitzel** gefüllt mit Schlag und Erdbeeren
- Erdbeerromanoff** mit Vanilleeis
- Joghurtterrinen** mit marinierten Waldbeeren auf Mangospiegel

*Aus organisatorischen Gründen
bitten wir Sie, nur 1 Menü
(2 Hauptspeisen zur Auswahl sind möglich)
für Ihre Feier auszusuchen!*



EDLE TROPFEN



APERITIF

Campari, Martini
Prosecco & Aperol
Pils- frisch gezapft

WEISSWEINE 0,75 l

Grüner Veltliner
„Tiroler Wirtshauswein - Montanus“
Kremser Freiheit 2007
Weingut Weixelbaum, Strass Kampstal

Riesling Federspiel 2011
Setzberg Spitz
Weingut Donabaum, Wachau

Chardonnay
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

ROTWEINE 0,75 l

Cabernet Sauvignon
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

Chianti „Da Vinci“
Weingut Leonardo da Vinci, Toskana

Blaufränkisch Classic
Goldenits

Zweigelt Barrique
Weingut Salzl, Seewinklhof, Burgenland

Sollten einzelne Artikel oder Flaschenweine saisonal vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware bzw. bei Weinen einen Tausch hinsichtlich eines anderen Jahrganges vor.

Getränke werden immer nach Verbrauch berechnet. Aperitif, Kaffee usw. sind nicht im Menüpreis enthalten. Alle angebrochenen Weinflaschen werden voll verrechnet.



EINFACH SCHÖNER MIT STIL

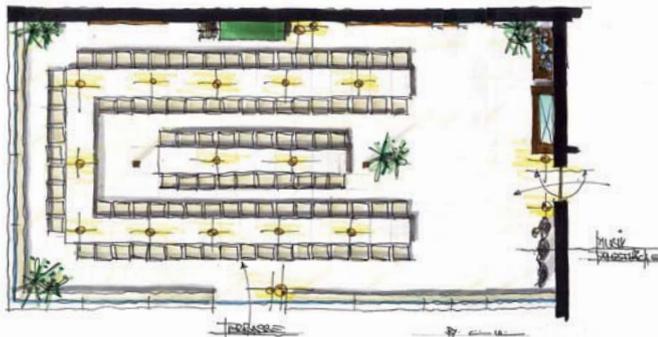


Zusätzliche Tischdekorationen und zusätzlichen Blumenschmuck sowie spezielle Arrangements beziehungsweise Arbeiten (Namenskarten aufstellen uvm.) können gerne von uns gegen Verrechnung durchgeführt werden.



GROSSER SAAL

Fischgrät Bestuhlung
Sitzplan für 100 Personen



GROSSER SAAL

U-Form Bestuhlung
Sitzplan für 100 Personen

SCHÖN,
DASS SIE
MIT UNS
FEIERN.



Landgasthof Bogner GmbH
Walburga-Schindl-Straße 21
6067 Absam | Tirol | Austria
Tel.: +43 5223 / 579 87
Fax: +43 5223 / 579 87-7
E-Mail: info@hotel-bogner.at
www.hotel-bogner.at

traditionell.modern.genussreich.