

Bankettmappe



Restaurant am Golfplatz

*Oberlippach 2
84095 Furth
Inh. André Klingbeil*

*Tel: 08704/929855 * Fax: 08704/928854*

*Mail: hole19@golfplatzrestaurant.de
Web: www.golfplatzrestaurant.de*

Herzlich Willkommen im Restaurant am Golfplatz

Lassen Sie den Alltag einfach mal hinter sich und genießen Sie ein Stück Natur und leckeres Essen. Inmitten der wunderschönen Golfanlage können Sie sich von der guten Küche und dem aufmerksamen Service verwöhnen lassen. Neben herzhaften bayrischen Schmankerln gibt es auch köstliche Pasta, Fleisch und Fisch. Das Restaurant wird von Golfspielern oft für Feierlichkeiten genutzt. Gerne wird auch für Sie eine Feier organisiert und ausgerichtet, auch auf der schönen Sonnenterrasse.

Lieber Gast:

Unser Ziel ist es Ihren Aufenthalt in unserem Hause so angenehm wie möglich zu gestalten. Gern würden wir Sie in einem persönlichen Gespräch kennen lernen und beraten. Im Folgenden finden sie unsere Aktuellen Menü & Buffetangebote sowie eine kleine Auswahl für Ihre Start und Halfway-Verpflegung. Unsere Angebote sind nicht bindend und können gern auf Ihre Bedürfnisse angepasst werden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Eine kleine Auswahl für Ihre Festlichkeiten und Turniere:

Frühstück:

- | | |
|--|-----------------------|
| <i>groß International:</i> | <i>á 9,20 €</i> |
| ➤ <i>Wurst, Käse, Schinken, Räucherlachs</i> | |
| ➤ <i>Müsli, Joghurt, Konfitüre, Honig,</i> | |
| ➤ <i>gek. Eier, Rühreier, Spiegeleier</i> | |
| ➤ <i>Croissants, Baguette, Brot, Semmeln, Brez'n</i> | |
| ➤ <i>versch. Säfte, frisches Obst, Fruchtsalat</i> | |
| ➤ <i>Kaffee, Tee, Milch</i> | <i>nach Verbrauch</i> |
|
 | |
| <i>klein wie Daheim:</i> | <i>á 4,10 €</i> |
| ➤ <i>Wurst und Käse</i> | |
| ➤ <i>Marmelade, Honig und Butter</i> | |
| ➤ <i>frische Semmeln, Baguette und Brot</i> | |
| ➤ <i>Kaffee, Tee oder Milch</i> | <i>nach Verbrauch</i> |
|
 | |
| <i>Bayrisch:</i> | <i>á 4,90 €</i> |
| ➤ <i>frische Weißwürste, Wiener und Leberkäse</i> | |
| ➤ <i>süßer und scharfer Send</i> | |
| ➤ <i>Brez'n und Butter</i> | |
| ➤ <i>Weißbier, Kaffee und Teenach Verbrauch</i> | |

Startverpflegung:

Power Pack: á 6,30 €

- *PET-Getränke 0,5l versch. Geschmacksrichtungen
(Cola, Wasser, Apfelschorle, Icetea, Isotonisch)*
- *Powerriegel Müsli & Schoko
(Mars, Snickers, Kitkat, Balisto, Corny usw.)*
- *Handobst (Bananen, Äpfel sowie Früchte der Saison)*
- *Belegtes Baguette, Sandwich oder Semmel*

Easy: á 2,70 €

- *PET-Getränke 0,5l versch. Geschmacksrichtungen
(Cola, Wasser, Apfelschorle, Icetea, Isotonisch)*
- *Handobst (Bananen, Äpfel sowie Früchte der Saison)*

Halfway:

Basic: á 2,70 €

- *PET-Getränke 0,5l versch. Geschmacksrichtungen
(Cola, Wasser, Apfelschorle, Icetea, Isotonisch)*
- *Handobst (Bananen, Äpfel sowie Früchte der Saison)*

Extended:

- *Powerriegel Müsli & Schoko* á 1,10 €
(Mars, Snickers, Kitkat, Balisto, Corny usw.)
- *Kalte Fleischpflanzerl mit Gewürzgurken und Dip* á 1,80 €
- *Wurstsalat (incl. Brot & Baguette)* á 3,90 €
- *Goulaschsuppe* á 3,60 €
- *Tomatensuppe Brot & Baguette* á 2,80 €
- *Dreierlei Bruschetta (Anti Pasti, Thunfisch, Tomate)* á 1,80 €
- *Frisch gebackener Leberkäse in der Semmeln* á 3,80 €
- *Tomaten, Schnittlauch & Schmalzbrote* á 2,50 €
- *Steak oder Schnitzelsemmel* á 3,20 €

De-Luxe:

- *Reibekuchen mit Räucherlachs und Dip* á 4,80 €
- *Flammenkuchen versch. Belag* á 6,00 €
- *Thunfischsandwiches* á 3,80 €
- *Dreierlei Baguette* á 1,80 €
(getoastet mit Lachs, Tomate, Anti Pasti & Mozzarella)
- *Lauch-Schinken und Zwiebel-Speck-Kuchen mit Dip* á 3,50 €
- *Fleischpflanzerl mit Kartoffelgurkensalat* á 4,20 €

Buffetvorschläge:

Brotzeitbuffet (ab 25 Personen):

á 25,00 €

- *Tomaten – Mozzarella mit frischem Basilikum*
- *Vitello tonnato*
- *Eiersalat*
- *Geflügelsalat*
- *Radi gesalzen*
- *Salat von gegrillten Pilzen*
- *Eingelegtes Essiggemüse*
- *Coppa mit Parmesan*
- *Knoblauchhackbällchen*
- *Gebeizter und Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet*
- *Matjesvariation mit roten Zwiebeln*
- *Hausgemachter Obatzda*
- *Linsensalat & Graupensalat mit Wasabi*
- *Kaminwurz'n, Landjäger*
- *Schwarzwälder Rauchschinken mit Steirischem Meerrettich*
- *Kalter Braten mit Meerrettich*
- *Igel von hausgemachtem Schweinemett mit frischem Bauernbrot*
- *Wurstsalat Bayrisch und Schweizer*
- *Presssack mit Zwiebel- Gurkenvinaigrette*
- *Russische Eier*
- *Käsebrett mit Trauben und Nüssen*

Bäuerliches Buffet (ab 30 Personen):

á 28,50 €

- *Wurstsalat, Zungensalat, Hausgemachte Sülze*
- *Kaminwurz'n, Landjäger, Schwarzwälder Rauchschinken*
- *Linsensalat, verschiedene Blattsalate mit Dressing*
- *Krautsalat, Radisalat*
- *Kalter Braten mit Meerrettichsahne*
- *Obatzda, Käseröllchen*
- *angemachtes Schweinemett*
- *geräuchertes Forellenfilet mit Zwiebelringen*
- *****
- *Kassler, Wammerl auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln*
- *Hähnchenbrust in Pilzrahmsoße und Gemüse – Spätzle*
- *Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat*
- *****
- *Terrine von Bayrisch Creme*
- *Apfelstrudel mit Vanillesauce*
- *Vanillemousse mit Himbeersauce*
- *Salat von frischen Früchten*
- *Kaiserschmarrn mit Apfelmus*

Internationales Buffet (ab 40 Personen):

á 36,50 €

- *Tomaten-Mozzarella*
- *Hausgemachte Anti Pasti*
- *verschiedene Blatt und Gemüsesalate*
- *Knoblauchfleischpflanzerl*
- *Räucherlachs, Räucherfischselektion*
- *Matjesfilet in Sahnesauce*
- *Meeresfrüchtesalat*
- *Copa, Spinata Romana, Crisini und Parmesan*
- *gefüllte Eier*
- *Melonenschiffchen mit Parmaschinken*
- *Tomaten – Mozzarella Salat mit Basilikum*
- *Vitello Tonnato mit Kapern und Sardellen*
- *Pilzsalat, Marinierte Oliven und Sardellen*
- *Ciabatta mit Tomaten*
- *Salat a la Florentin*

- *Gebratene Scampis in Knoblauchöl und Kräutern an Gemüse-Basmati*
- *Rindsfilet an Pommery-Senfesauce, Kaisergemüse und Kartoffelgratin*
- *Lasagne nach Art des Hauses mit Hackfleisch und Gemüse*

- *Salat von frischen Früchten*
- *Panna Cotta, Mousse au chocolat*
- *Tiramisu*
- *Rote Grütze mit Vanillesauce*
- *Eisterrine*
- *Espresso-Parfait*
- *Käsebrett mit Trauben und Nüssen*

Bretonisches Buffet (ab 35 Personen):

á 42,00 €

- *gefüllte Schinkenröllchen auf mariniertem Gemüse*
- *Gallischer Kartoffelsalat*
- *Salat von Meeresfrüchten*
- *Zander - Galantine*
- *Graved Lachs mit Dill – Senf – Sauce*
- *Sülze von Räucherfischen*
- *gefüllte Poulardenbrust mit Backpflaumen*
- *Geflügelleberterrine*
- *Reissalat mit Sardinen*
- *Lachs – Mousse – Torte mit Weißweingelee*

- *Zwiebelsuppe mit Käsecroutons*

- *Muscheln im Fenchelsud*
- *Putenbrust im Calvadossauce mit Apfel – Kartoffelpüree*

➤ *Keule vom Lamm mit Kräutern gebraten
an Weinkraut und Rosmarinkartoffeln*

➤ *Mousse au chocolat*

➤ *Tart Tartin*

➤ *Frische Früchte*

➤ *Grand Marnier Kuchen*

➤ *Erdbeercreme*

➤ *Auswahl herzhafter Käse*

➤ *Schnee – Eier mit Karamell*

Menüvorschläge:

Menü I:

á 27,00 €

*Feines Tartar vom Rinderfilet mit mariniertem Avocadosalat
und Safranschmand*

*Loup de Mer in der Sesamkruste auf Koreandergemüse,
Rucolarisotto und Blütenschaumsauce*

*Tiramisu-Törtchen an Pistazienschaum
und frischen Himbeeren*

Menü II:

á 23,50 €

*Hochzeitsuppe nach Art des Hauses
mit frischen Gartenkräutern*

*Gefüllte Kalbsbrust mit Karottengemüse
und Petersilienkartoffeln an Naturjus*

*Topfenpfannekuchen mit Zwetschgenröster
und Walnusseis*

Menü III:

á 36,50 €

*Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Chedarkäse,
Anti Pasti-Gemüsesalat und kleiner Salatblume*

Kokos-Curryschaumsüppchen mit Bambussprossen frischer Chili

*Kalbsrücken gespickt mit Spinat und Pilzen an Kartoffel-Zucchini gratin
und buntem Spargelgemüse*

Pistazienbiskuit mit Himbeeren und Panna Cotta

Menü IV:

á 32,00 €

*Lachs-Räucherforellentatar
an Gurken Dill Carpaccio mit Randensoße*

*Strudel vom Lammrücken auf Bonenmelange,
Pommes rissolées und Tomatenglace*

Joghurt-Heidelbeer-Creme auf Mohnküchlein

Menü V:

á 29,00 €

Marinierter Zander auf Balsamico-Linsensalat

*Burgunderbraten aus der Semmerrolle
mit Speckwirsing und Babyknödel*

Marinierte Beeren mit Walnusseis

Menü VI:

á 34,00 €

*Matjesfilet mariniert mit Roter Beete und Lauch
im Ackersalatnest*

*Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Trüffelkartoffelpüree und
Gemüse von Paprika und Austernseitlingen*

Schwarzwälder Kirschterrine fein garniert und Kapstachelbeerenragout

Sommerliches Barbecue:

BBQ Basic (ab 25 Personen): á 18,00 €

- *Verschiedene Grilladen mit:
Schweinenackensteaks, Putensteaks, Wammerl
Schweinswürstel, Deprecziner, Käsekreiner, Civapcici, Mais*

BBQ Extended (ab 30 Personen): 25,00 €

- *Verschiedene Grilladen wie Basic plus:
Lammhüftchen, Rinderhüftsteaks,
Kalbsrückensteaks, Schweinefilet, Sateéspeßchen,
Zucchini, Paprika,*

BBQ De Luxe (ab 30 Personen): 45,00 €

- *Verschiedene Grilladen wie Basic & Extended plus:
Rinderfilet, Würstchen vom Bison, American Beef, Iberico Schwein
Riesengarnelen, Boritos, Lammkotelette, Fisch und Scampis*

*Das Fleisch sowie Fisch und Gemüse für die Grilladen werden von uns
in verschiedenen Variationen mariniert und portioniert.*

*Alle BBQ's enthalten ein passendes Reichhaltiges Vorspeisen und Salatbüffet,
sowie eine kleine Käse und Dessertauswahl.*

*Gern stellen wir Ihnen ein Individuelles Angebot zusammen. Wir freuen uns auf Ihren
Besuch.*

Ihr Restaurant am Golfplatz Team