HOTEL GASTHAUS KNEITINGER

Alter Schlachthof

Alter Schlachthof
Am alten Schlachthof 9
93055 Regensburg
Tel. 0941 4637770
www.hotel-schlachthof-regensburg.de
reservierung@schlachthof-regensburg.de

Feiern in Regensburg

Nachhaltigkeit
Regionalität
Frische
Professionalität
Ehrlichkeit

präsentiert vom Restaurant

Alter Schlachthof

Bankettmappe

Über 25 Jahre Erfahrung in Event- und Cateringgastronomie machen uns zu Ihrem verlässlichen Partner.

Von morgens bis abends haben wir immer die passende Lösung für Ihre kulinarische Begleitung.

Für eine Reservierung oder Terminvereinbarungen setzen Sie sich bitte mit unserer Bankettabteilung, Frau Juliette Riemhofer, in Verbindung.

Telefon: 0151-64959020
Mail: riemhofer-catering@t-online.de

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Sofie-Stüberl:	36 Personen
Johann-Stub´n:	36 Personen

CATERING

Gern servieren wir Ihnen unser Speisen und Getränke an einem Ort Ihrer Wahl. Ob mit oder ohne Service.

GEDECK

weiße Tischdecken & weiße Stoffmundserviette

HIER SPIELT DIE MUSIK

Pianospieler zu € 250,00 pro Stunde

DJ zu € 1500,00 (5 Stunden Mindestspielzeit), Verlängerungsstunde á € 105,00 inkl. Licht und Tontechnik**,** kostenloses Vorgespräch, Kosten für An/Abfahrt, Tipps zur Musikwahl und zum Ablauf des Musikalischen Programms

BEGRÜSSEN SIE IHRE GÄSTE MIT EINEM APERITIF

Sekt/Prosecco
Vino Frizzante “Miss Pearl”, Montebelluna, italienischer Perlwein
„Leonie“-Winzersekt vom Weingut Hemer, Scheurebe trocken
Nagler Orangensaft

Cocktails
Erdbeer- oder Himbeerbowle
Sprizz ***(****Prosecco, Soda, Aperol****)***
Hugo *(Sekt, Soda, Holunder, Minze)*

Alkoholfreie Cocktails
Erfrischung pur: Hugo light *(alkoholfreier Cocktail mit Holunderblütensirup, Ginger Ale, Mineralwasser, frische Minze, Ingwer, Limette)*

Wasser
Tafelwasser

Bier
Kneitinger Pils
Hefe Weißbier hell

Zur Weihnachtszeit
Bio-Glühwein Weingut Hemer, Reinhessen oder
alkoholfreier Punsch

weitere Getränke laut Karte und Absprache

BAYRISCHE ANTIPASTI in Gläschen portioniert

MINDESTABNAHME PRO STÜCK 10
-Obatzda mit Brezen-Chips
-Geräuchertes vom Strohschwein
-Wurstsalat mit Essiggurken & Zwiebeln
-Hausgemachte Bratwürstl mit Sauerkraut
-Mini-Schnitzel mit Kartoffelsalat
-kalter Braten mit frischem Radi
-gebackene Weißwurst & Händelmaier`s Hausmachersenf
-Gesunde Türmchen mit Kraftbrot verschieden gefüllt mit landfrischer Butter & Kräutern, Schinken-Frischkäsecreme, Käse-Paprikacreme, Lachs-Meerrettich-Creme

zum Knabbern
Salzgebäck, Grissini, Nüsse am Tisch eingestellt
Avocadocreme, Currycreme, Paprikacreme mit Gemüsesticks

KAFFEE UND KUCHEN

Torten

Agnes-Bernauer	Mohn-Amarena	Walnuss
Prinzregenten	Tegernseer	Schoko-Trüffel
Käse-Sahne	Erdbeer-Holunder	Limette
Himbeer-Weiße Schokolade		Heidelbeer
Sacher	Mango	Himbeer-Chrisp
Erdbeer	Mandarinen	Nuss

Kuchen- & Tortenschnitten vom Blech

Donauwelle, Erdbeerschnitte, Himbeerschnitte, Obstschnitte, Apfelstreuselschnitte, Zwetschgenstreuselschnitte, Kirschstreuselschnitte, Eierlikörschnitte, Heidelbeerschnitte, Zuppa Romana, Zitronenroulade, Marmorkuchen, Schoko-Banane

Hochzeitstorte

1 Etage
2 Etagen
3 Etagen
dekoriert mit weißer Hülle, echten Blüten

Sahne

Schüssel Sahne frisch geschlagen

Kaffee und Tee

Kanne Filterkaffee

Tellergeld

Gern können Sie auch eine eigene Konditorei beauftragen.
In diesem Fall würde ein Tellergeld anfallen.

Wir weisen darauf hin, dass wir auf Grund der Hygieneverordnung keine selbst gebackenen Kuchen und Torten annehmen dürfen.

MENÜVORSCHLÄGE

vorweg am Tisch eingestellt
Butter, Kräutercreme und frisches Baguette

Vorspeisen/ Suppen
„Bayrischer Antipasti-Teller“
mit Regensburger Wurstsalat, Wiener Schnitzel auf Kartoffelsalat,
Bratwürstl auf Kraut, Obazda mit Zwiebel, Roher Schinken
mit Essiggurke & Salat vom Weichser Radi
***
Avocado-Tatar mit geräuchertem Wildlachs,
Zitrone & Koriander
***
Rote-Beete Carpacchio, Kürbis-Chili-Ragout,
Kernöl, Feldsalat, geröstete Kerne & Nüsse (vegan)
***
Backhendlsalat
Knackige Blattsalate mit Hähnchenbrust in würziger Backpanade & feinem Frenchdressing
***
Altbayrische Kartoffelsuppe mit Speck, Zwiebeln & Majoran
***
„Festtagssuppe“
Kräftige Rindersuppe mit Leberspätzle, Brätstrudel & Gemüse
***
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch, Curry & Orange (vegan)

Hauptspeisen
Gegrillter Lachs auf Weißweinsoße mitTagliatelle & Paprika-Fenchel-Gemüse
***
Forelle „Müllerin Art
in Butter gebraten, Petersilienkartoffeln, kleiner gemischter Salat
***
„Schwabenpfanne“
Schweinemedaillons, Schwammerlrahmsauce, Kässpätzle, Speckbohnen
***
Geschmorte Ochsenbacken
in Rotweinjus mit gegrilltem Gemüse & Kartoffelpüree
***
Basmatireis mit gegrilltem Gemüse,
geräuchertem Tofu, Wasserkastanien, Sprossen, Chili, Sojasauce -*vegan*-
***
Hausgemachte Spinatknödel in Gorgonzolasauce & frittierter Ruccola

Dessert
„Schoko“
Mousse au chocolat, Crumbles & Früchte
***
„Bieramisu“
Tiramisu mit Kneitinger Dunkel verfeinert
***
Hausgemachte Bayrisch Creme mit Himbeermark
***
Kaiserschmarrn gebacken mit Rosinen & Vanillerahmeis
***
Dessertbuffet
ab 20 Personen
eine Mischung aus allem

Diese Preise gelten ab einer Auswahl von 3 Gängen.
Für einen reibungslosen Ablauf ist es notwendig, sich auf eine Vor- und Nachspeise festzulegen und die Hauptgerichte auf zwei Gerichte zur Wahl zu beschränken.

Vielen Dank für Ihr Verständnis

SCHLACHTHOF SPEZIAL

Knackige Blattsalate im Pfirsichdressing mit Tomate, Gurke,
Gemüsestreifen & Kräutercroutons frisches Baguette
***
Altbayrische Kartoffelsuppe mit Zwiebeln & Majoran
***
„Festtagsteller“
(ab 10 Personen, auf Platten und in Schüsseln am Tisch eingestellt)
Schweinebraten, Putensteaks, gebratene Kalbsleber mit Apfelringen, Dunkelbiersauce,
Schwammerl in Rahm, Sauerkraut, Reibeknödel, Semmelknödel & hausgemachte Spätzle
***
Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel geschwenkt,
mit frischer Sahne & Vanillerahmeis
***
1 Empfangsgetränk zum Empfang
(Tasse Glühwein/ Prosecco je nach Jahreszeit)
Mineralwasser, Hauswein rot oder weiß, Biere der Brauerei Kneitinger, Saftschorle
1 Espresso oder Cappuccino nach dem Essen
***
Menükarten, dekorierte Tische je nach Jahreszeit
***

FÜR UNSERE GANZ JUNGEN GÄSTE

Pommes & Ketchup

Spätzle & Soße

Knödel & Soße

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes & Ketchup

BUFFETVORSCHLÄGE

„Bauern-Buffet“

Bayrischer Kartoffelsalat
Krautsalat mit Speck
Tomaten in Balsamico und Olivenöl
Gurkensalat mit Dill
Knackige Blattsalate im „Pfirsich-Balsamico-Dressing“
Schwarzwälder Schinken mit Melone
Tafelspitzsülze mit Meerrettichmousse und Frankfurter Grüner Sauce
Forellenmousse mit Zitrone & Dill-Honigsauce
Marinierter Schafskäse mit Oliven
Dazu servieren wir frische Landbutter, Bauernbrot und rösche Baguetteauswahl

***

Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit jungem Gartengemüse und Butterreis
Saftiger Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Bayrisch Kraut und kleinen Reibeknödel
Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln

***

Bayrisch Creme im Glas mit Himbeermark
Obstsalat von frischen Früchten
Apfelstrudel mit Vanillesauce

***

BUFFET AB 20 PERSONEN MÖGLICH

„Bürger-Buffet“

Kaltes Buffet
Knackige Blattsalate mit „Senf-Dressing“
Shrimps-Cocktail mit Ananas & Chicoree
Vitello Tonnato vom Kalbfleisch
Parma-Schinken mit Netzmelonen
Mozzarella und Tomaten in Balsamico & Olivenöl mit Basilikum-Tapenade
Feldsalat mit Walnüssen und Speck dazu feines Kartoffel-Trüffel-Dressing
Schifferl´s Baguette & Brote
Verschiedene Brotaufstriche (Schnittlauchcreme, Paprikacreme, Currycreme)
***
Warmes Buffet
Kürbiscremesuppe mit Kernöl & gerösteten Kernen
Rinderbraten vom Bio-Hof, Eierspätzle & Vanillekarotten
Ragout aus heimischen Fischen in Weißweinsauce & Langkornreis
Hausgemachte Spinatknödel mit Gorgonzolasauce, Ruccola & Pinienkerne
***
Dessertbuffet
Schokoladenkuchen, knackige Walnüsse, Kakaoglasur
Joghurtschaum mit Beerenragout
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis

***

BUFFET AB 20 PERSONEN MÖGLICH

Sehr geehrte Gäste, liebe Besucher,

ihr Wohl ist unsere Freude und Aufgabe.
Der sorgfältigen und handwerklichen Arbeit unserer Küchen- & Servicemannschaft geht der verantwortungsbewusste Einkauf aller Produkte für Ihren Teller und Ihr Glas voraus.
Regional & Saisonal wird bei uns großgeschrieben. Wo es möglich ist beziehen wir unsere Produkte aus der Region. Dabei arbeiten wir Hand in Hand mit den Erzeugern und Produzenten, um handwerkliche Spitzenprodukte für Sie zubereiten zu dürfen.
Familie Riemhofer & Team wünschen Ihnen Guten Appetit!

Wir bilden aus!

IHK Regensburg

fünf Sterne für Genießer
Metzgerei GIERSTORFER

LIEBL
Destilliert aus Leidenschaft

Unsere Mitarbeiter werden eingekleidet von

MOSER
BAYERNS GRÖSSTER TRACHTENAUSSTATTER

Pernsteiner
CONDITOREI CAFE CONFISERIE

HOFLADEN Strauß
GENUSS AUS DEM EI

Notizen

HOTEL GASTHAUS KNEITINGER
Alter Schlachthof
www.hotel-schlachthof-regensburg.de