

Hotel Sauerlacher Post



Hotel Sauerlacher Post

Tegernseer Landstr2

82054 Sauerlach

Tel.: 08104-830

Fax: 08104-8383

info@hotel-sauerlacher-post.de

www.hotel-sauerlacher-post.de

Der ideale Ort für Ihre Veranstaltung

Sehr geehrte Damen und Herren,

ob Hochzeiten, Tagungen, Produktpräsentationen, Ausstellungen, Firmenfeiern oder Familienfeste im Hotel Sauerlacher Post können Sie Veranstaltungen aller Art feiern.

Zusätzlich zu unserer Terrasse und dem Restaurant können wir in vier unterschiedlichen Veranstaltungsräumen von 10 bis zu 100 Personen unterbringen. Unser Bankett-Team berät Sie gerne individuell bei der Auswahl der Räumlichkeiten, in kulinarischen Fragen sowie bei der Dekoration bis hin zum passenden Entertainment für Ihre Veranstaltung.

Das kreative Küchen-Team kann Ihnen speziell im Bankettbereich ein großes Spektrum an internationalen Gerichten anbieten. Sowohl mit einem Menü als auch mit einem Buffet, unsere Küche wird Sie und Ihre Gäste verzaubern.

Auch für Tagungen, Seminare oder Vorträge sind wir mit der nötigen Veranstaltungstechnik ausgestattet. Sollte das Technikaufgebot etwas aufwendiger gewünscht sein, organisieren wir Ihnen gerne das entsprechende Equipment.

Die günstigen Verkehrsanbindungen sowie die Parkmöglichkeiten nebenan runden uns als ideale Veranstaltungslocation ab.

Rufen Sie uns einfach an oder schreiben Sie eine Mail an brecht@hotel-sauerlacher-post.de

Wir schicken Ihnen umgehend unser umfangreiches Angebot oder eine Bankettmappe mit unseren Menü- und Buffetvorschlägen sowie Weinempfehlungen und Aperitifvorschlägen zu. Auch Getränkepauschalen sind möglich.

Wir stellen gerne für Sie ein individuelles, auf Ihre Wünsche abgestimmtes Menü (2-5 Gänge) oder Buffet zusammen.

Gerne steht Ihnen unser gastronomischer Leiter Herr Simon Brecht für einen persönlichen Termin in unseren Räumen zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Mit freundlichen Grüßen

Markus Demas
Geschäftsführung

Simon Brecht
Gastronomischer Leiter

Canapés

ab 15 Stück pro Sorte

| | |
|------------------------------------------------|------|
| • Geräuchertes Forellenfilet auf Gurkenscheibe | 2.50 |
| • Nordseekrabben mit feiner Cocktailsauce | 2.50 |
| • Saftschinken mit Sahnemeerrettich | 2.00 |
| • Angemachter Frischkäse mit Pistazien | 1.90 |
| • Mozzarella mit Tomate und Basilikum | 2.00 |
| • Räucherlachs mit Apfelmeerrettich | 2.50 |
| • Parmaschinken mit Feige | 2.50 |
| • Roastbeef mit Remouladensauce | 2.50 |
| • Entenbrust mit Orangenfilet | 2.50 |
| • Frühling Spargel, Gurke, Ei und Tomate | 1.90 |
| • Französischer Käse mit Traube und Nuss | 1.90 |
| • Räucherlachs mit Senf-Dillsauce | 2.50 |
| • Garnelen mit Petersiliendip | 2.50 |
| • Serrano Schinken mit Melonenkugel | 2.20 |
| • Milder Ziegenkäse mit Feigensenf | 2.20 |

Fingerfood

ab 15 Stück pro Sorte

| | |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| • Tomate Mozzarella mit Basilikumblatt | 2.00 |
| • Bunte Antipasti Gemüsespieße fein mariniert | 2.00 |
| • Gefüllte Champignon mit Käse überbacken | 1.80 |
| • Auberginenröllchen mit Schafskäse | 2.00 |
| • Riesengarnele mit Mango-Papaya-Salsa | 2.20 |
| • Räucherlachsrollchen mit grünem Spargel | 2.20 |
| • Spieß von Serrano-Schinken mit Honigmelone | 2.20 |
| • Baby-Fleischpflanzerl mit Senf | 1.80 |
| • Leberkäs -Würfel mit süßem Senf | 1.80 |
| • Satéspießchen vom Huhn | 2.20 |
| • Cocktailschnitzel mit Remoulade | 2.20 |
| • Spießchen Salami mit Olive | 2.00 |
| • Süße Peperoni gefüllt mit Frischkäse | 1.80 |
| • Mini Schwedenpasteten, gefüllt mit pikanter Chili- Avocado-creme | 2.20 |
| • Aprikose gefüllt mit Frischkäse gerollt in gerösteten Mandelsplitter | 2.00 |
| • Zucchinirollchen gefüllt mit feiner Ziegenkäsecreme | 2.00 |

Auf dem Tisch eingesetzt

Bayern Brettl

- Deftiger bayerischer Aufschnitt mit Landjäger, Kochschinken, Schwarzgeräuchertem, Leberkäse, Fleischpflanzerl, Radi, Radieserl, Obazda und Essiggurkerl pro Person 10.50
- Menü-Gedeck Brot, Butter pro Gedeck 2.20

Suppen

- Kresseschaumsuppe mit Parmesancroutons 4.50
- Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen 4.50
- Tomatencremesuppe mit Basilikum 4.50
- Karotten-Ingwersuppe 4.50
- Maronensuppe mit Weißwein-Schaum 4.50
- Kürbissuppe mit frischer Kresse 4.50
- Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen 5.00
- Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen 4.50

Vorspeisen

- Bunter Salatteller mit marinierten Artischockenherzen, gebratenen Champignons, Johannisbeer-Dressing und Parmesan 7.50
- Avocado Salat auf Romanablättern und Feigen 8.50
- Feldsalat mit Weintrauben, Nüssen, Parmaschinken- Chips und Granat-Apfel-Dressing 8.90
- Rucola Salat mit gebratenen Rinderlendenstreifen, Pinienkerne und Parmesan 10.50
- Milder Ziegenkäse im Blätterteig gebacken mit Waldblütenhonig, Pinienkernen und Wildkräuterblättern 9.20
- Zucchini Carpaccio mit gehobelten Parmesanspänen und gerösteten Pinienkernen 7.90
- Räucherlachs Carpaccio mit Parmesanplätzchen fein gefächerter Honig Melone 8.90
- Lachstatar mit Kartoffelrösti, Frischkäsemousse und Feldsalat 9.90
- Geräucherte Barbarie-Entenbrust an Apfel-Selleriasalat mit pikanter Orangenmarmelade 10.50
- Vitello Tonnato hauchdünne Kalbfleischscheiben mit hausgemachter Thunfischcreme und Apfelkapern 12.90

Vegetarische Gerichte

- Tiroler Spinatknödel in Salzeibutter und fein gehobeltem Parmesan 10.90
- Hausgemachter Gemüsestrudel mit Feigen und Granatapfelkernen auf Gorgonzolaspiegel 10.50
- Hausgemachte Spinatlasagne mit Ricotta und Pinienkernen und Parmesan überbacken 10.90
- Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln dazu bunter Blattsalat 8.90
- Spinatkäsespätzle mit frischen Röstzwiebeln dazu bunter Blattsalat 8.90
- Gemüse-Quiche auf milder Ziegenkäseschaumsauce 10.90
- Gnocci in leichter Basilikum Ricottasauce mit mediterranen Kräutern getrockneten Tomaten und Rucolahaube 9.90

Frischer Fisch

- Cremiges Kräuter Risotto mit Scampi vom Grill und Limetten Dip 16.90
- Seelachsfilet im Aromapackerl mit frischen Kräutern dazu würzige Gemüsepfanne 14.90
- Doraden Filet mit Thymian-Olivenöl und Blattspinat-Kartoffel Gratin 17,90
- Zanderfilet im Aromapackerl mit jungen Kartoffeln und gebuttertem Marktgemüse 19.50
- Loup de Mer mit geschmortem Fenchel und Rosmarinkartoffeln 17.50

Fleisch

- Knusprig gebratene Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödeln o. Semmelknödeln und Apfelblaukraut 14.50
- Knusprig gebratene Spanferkel-Rollbraten in Paulaner Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödeln o. Semmelknödeln und Apfelblaukraut 14.50
- Kalbsslende am Stück rosa gebraten mit Mandelbrokkoli und Karotten-Kartoffelpüree 21.50
- Hirschrücken rosa gebraten, auf Wacholder-Gin-Sauce, dazu Rosenkohl, geschmorter Rotweinbirne und Herzoginkartoffeln 24.80
- Rindersteak vom Angus Rind gegrillt auf Burgundersauce mit Bohnen im Speckmantel und Kartoffel-Champignon-Gratin 19.50
- Schweinefilet im Kräutermantel gebraten auf Calvadossauce mit mediterraner Kartoffel- Gemüsepfanne 16.90
- Kalbscarrée mit würzigem Saisongemüse und getrüffelter Kürbis Kartoffelcrem 21.50
- Hackbraten auf würziger Bratensauce, dazu junge Karotten und Selleriepüree 15.50
- Iberico-Filet mit karamellierte Zwiebeln, Brokkoliröschen und Rosmarinkartoffeln 15.50
- NY-Style-Filetsteak vom Rind mit Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter 22.90
- Truthahnstreifen in Currysauce mit Erdnüssen, Schmortomaten und Lauchstreifen dazu Basmatireis 14.50
- Barbarie Entenbrust saftig gebraten mit Kartoffel- Birnengratin und gegarten Broccoliröschen 16.50
- "Surf &Turf", gebratene Riesengarnele auf gegrilltem Medaillon von der Rinderlende und kreolisches Gemüse 17.90

Dessert

- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce 6.90
- Hausgemachtes Waldbeerenragout mit Boubon Vanilleeis 5.50
- Panna Cotta mit Schokoladensauce 5.50
- Bayerischcreme im Glas mit lauwarmen Waldbeeren 6.50
- Joghurteis auf Erdbeercarpaccio und Minzblätter 6.50
- Mousse Schwarz & Weiß mit Mangofächer 6.50
- Apfelkücherl in Zimt und Zucker getaucht und Vanilleeis 5.50
- Marillenknödel mit gerösteten Semmelbutterbrösel und Zimtzucker 6.90
- Kaiserschmarrn mit karamellisierten Mandeln und Apfelmus 7.90
- Feine Käseauswahl mit Feigensenf & Trauben auf dem Holz-Brettl serviert dazu frisch gebackenes Hausbrot 11.80

pro Person 11.80

Mitternachtsimbiss

- Currywurst mit Pommes in Schälchen serviert 5.50
- Chili con Carne 5.50
- Pikante Gulaschsuppe 6.00
- Ofenfrische Breze 1.20
- Gemischter Brotkorb pro Person 1.50

Weißwurstfrühstück

Paar Münchner Weißwürste mit ofenfrischer Brezen und süßem Händlmaier Senf 6.40

Besondere Schmankerl

Schokoladenbrunnen mit französischer Schokolade und frischen Früchten zum tauchen pro Person 8.50

Paulaner Fass Bier zum selber zapfen, Spaßfaktor garantiert 20, 30 oder 50 Liter pro Liter 6.50

Eine Weinprobe in unserem schönem Gewölbe Restaurant mit spitzen Weinen aus Ihrem Wunsch Anbaugebiet. Preis auf Anfrage

Frühstück Buffet / Brunch

ab 15 Personen | 19.90 pro Person

Wital

Marmelade, Honig, Nutella, Cornflakes mit Milch, Bircher Müsli, 3erlei Joghurt, diverse Brotsorten & Brötchen, Croissants, Brezen, Butter

Kalt verschiedene Antipasti, Mozzarella Tomaten mit frischem Basilikum, Auswahl an verschiedenen Käsesorten und Frischkäse gemischte Wurstplatte Melone mit Schinken Räucherlachs mit Sahne Meerrettich und Roastbeef mit Remouladensauce

Warm Rührei, Gebratener Speck, Nürnberger Bratwürstchen, Weißwürste, Leberkäse, Fleischpflanzerl mit würzigem Dip, Buntes Gemüse der Saison und Kartoffelsalat

Süß Frischer Obstsalat, gemischte Kuchen Variation oder Kaiserschmarrn mit karamellisierten Mandeln

Bankettraum



Bankettraum



Bankettraum



Bankettraum



Bankettraum



Bankettraum



Bankettraum



Bankettraum



Außenansicht



Innenhof



Terrasse



Cafe



Rezeption



Lobby



Lounge



Frühstücksraum/Bistro



Junior Suite



Junior Suite



Doppelzimmer Haupthaus



Doppelzimmer Boardinghouse

