



Menüvorschläge 2018

(Änderungen vorbehalten)

Sebastian-Bauer-Straße 13, 81737 München

Tel.: 089/67 20 89 00

Fax: 089/67 20 89 01

www.perlacherhof.de

Ihr Ansprechpartner

Frau Vögerl



Empfang & Canapes

Prosecco Mionetto Spumante

Prosecco pur

Prosecco mit Orangensaft

Prosecco mit Hollunderblütensirup

Schilcher Frizzante

Weinhof Florian, Weststeiermark

Champagner Taittinger Brut



und dazu ...

Lachsmousse auf Canapelöffel, dazu Baguette

Forellenmousse auf Canapelöffel, dazu Baguette

Canapes

mit Verhackert,

mit geräuchertem Landschinken,

mit Blauschimmelkäse,

mit hausgebeiztem Lachs



Suppen

Rinderkraftbrühe mit frischem Schnittlauch und

Leberknödel

Grießnockerl

Frittaten

Bratstrudel

buntem Eierstich

dreierlei Einlage

Zweifarbige Paprikacremesuppe mit Pistazienbällchen

Feine Spinatcremesuppe mit Schrimps

Spargelcremesuppe (saisonal) mit Spargelstückchen

Klare Tomatensuppe mit frischen Kräutern und Buttercroutons

Samtiertes Karotten-Orangen-Cremesüppchen

Klare Wildconsommé mit Reh-Mandel-Nockerl

Hummercremesuppe mit Schrimps

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Maronencremesuppe (saisonal) mit Zimt-Sahnehäubchen



Vorspeisen & Salate

*Knackfrischer Marktsalat mit Croutons, gerösteten Kernen und
gebratenen Pilzen
gebratenen Putenstreifen
rosa gebratener Entenbrust
gebratenen Riesengarnelenschwänzen*

*Dressing nach Wahl: Balsamico, Apfel-Kürbis, Kartoffel-Dressing,
Limetten-Vinaigrette*

Blattsalate mit Spargelspitzen im Parmaschinkenmantel

*Junger Feldsalat mit Hausdressing, gerösteten Pinienkernen
und in altem Port glacierte Entenleber*

Karamellisierter Schafskäse auf Feldsalat

*Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit Kirschtomaten, Austernpilzen und
Speckwürfeln*

In steirischen Kürbiskernöl mariniertes Milchkalbstafelspitz an Salatbouquet

Carpaccio vom Rinderfilet mit frisch geriebenem Parmesan

Gemüse vom Grill mit Crema di Balsamico

Bayrisches Rindertatar an Salatbouquet

Entenbrust-Carpaccio in Trüffel-Öl mariniert mit Orangenfilets



Zu den Hauptsachen

Braten

*Ofenfrischer Schweinebraten auf Dunkelbiersoße
mit zweierlei Knödeln und Krautsalat*

*Münchner Sauerbraten
mit Semmelknödel und Blaukraut*

*Rescher Spanferkelbraten in Schwarzbierjus
mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödeln
ab 20 Personen im Ganzen gebraten,
dazu Apfelblaukraut und zweierlei Knödel*

*¼ oder ½ bayrische Ente auf Naturjus
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln*

*Braten Platte: mit ¼ Ente und Schweinsbraten in Bratensoße
mit zweierlei Knödeln und Krautsalat*

*Geschmorter Rinderbraten auf Rosmarinsauce
mit buntem Gemüse und hausgemachten Brezen-Serviettenknödeln*

*Rosa gebratener Milchkalbstafelspitz auf Cognacsauce
mit Mandelbroccoli und Kartoffelplätzchen*



Kurzgebratenes

*Geschnetzeltes vom Kalb in Schweizerrahmsauce
mit Mandelbroccoli und Kartoffelröstinchen*

*Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
auf rosa Pfeffer-Sauce mit frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin*

*Anguslendchen
auf Champignonsauce, mit Kartoffelrösti*

*Entrecôte auf Pfeffer-Sauce
mit hausgemachten Brezen-Serviettenknödel, dazu Endiviensalat*

*Rinderlendenschnitte auf grünem Pfefferrahm
mit Speckbohnenbündchen und Kartoffelgratin*

*Rosa gebratene Entenbrust auf Cassisjus
mit glacierten Karotten und hausgemachtem Kartoffelgratin*

*Tranchen von ganz gebratenen Rehrücken
auf feiner Wacholderjus mit Romanesco und Rosmarin-Kartoffelgratin*

*Hirschmedaillons auf Preiselbeerenjus
mit glacierten Karotten und hausgemachtem Kartoffelgratin*

*Hirschgulasch mit Preiselbeeren-Orangentaler,
hausgemachten Spätzle und Rosenkohl*



Fisch

*Kross gebratenes Zanderfilet aus heimischen Gewässern
auf Nusspinat mit Butterkartoffeln*

*Duett von Zander & Lachs auf Kräuterschaum
mit glaciertem Karottengemüse und Reistimbale*

*Seesaibling auf Mangoldgemüse
mit Estragonsauce und hausgemachten Kartoffelplätzchen*

*Red Snapper Steak vom Grill
auf Mangoragout mit Petersilienkartoffeln*

*Steinbutt vom Grill
auf Tomaten-Fenchelgemüse mit Wildbasmatireis*

Saisonelle

Spargelgerichte

Gerichte mit Pfifferlingen

Wildgerichte



Käse

(auch zum Mitnehmen für späteren Stunden zu Hause)

Bayrisches Käsebrett

mit feinen Leckereien aus der Heimat, dazu Butter und Hausbrot

Französische Käsevariation

*vielfältige Auswahl an Edelkäsesorten aus Frankreich,
reich garniert mit Butter und Baguette*



Mitternacht

*Gulaschsuppe,
Chili con carne,
Brettläusen*



Dessert

*Frisch ausgebackener Apfelstrudel
mit Vanilleeis und frischen Früchten der Saison garniert*

Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanilleeis und Schlagsahne

*Duett von Apfelkücherl & Topfenmuss
mit frischen Früchten der Saison garniert*

Hausgemachte Marzipan-Eis-Lasagne auf Beerenragout

Mohn-Marzipanmousse auf Kirschenkompott

Mango-Nougatmousse mit frischen Früchten der Saison garniert

Topfenmousse Nockerl auf Beerenspiegel

Steirischer Topfenknödel auf Zwetschkenkompott

Hausgemachtes Fruchtparfait auf Beerenspiegel

„Tutti Frutti“ Kugel Eis mit Früchten der Saison

Dessertvariation „Perlacher Hof“

Kaiserschmarrn, Apfelkücherl, Mousse, frische Früchte und Eis



<i>Couvert,</i> <i>(Steirisches Verhackert, Obatzda, Butter, gemischter Brotkorb)</i>	€ 6,80
<i>Steirisches Verhackert mit Radieserl garniert</i>	€ 4,80
<i>bei mitgebrachtem Kuchen je Couvert</i>	€ 1,10

Bitte suchen Sie sich für Ihre Reservierung nur 1 Menü aus, da wir nur mit Frischware arbeiten, und das von Ihnen ausgewählte Menü ausschließlich für Sie zubereiten.

Sollte Ihnen diese Menüs nicht zusagen, wenden Sie sich an uns, wir werden immer eine Lösung finden.

Um Missverständnisse zu vermeiden, geben Sie uns Ihre Reservierung bitte schriftlich oder per FAX durch.

Geben Sie unbedingt bei Ihrer Reservierung an:

Die genaue Uhrzeit

Das von Ihnen ausgesuchte Menü

Die genaue Personenanzahl

Zahlungsweise: Bar, EC-Karte



Stornobedingungen:

Sollte sich die zuvor vereinbarte Personenzahl innerhalb der letzten 4 Tage vor dem Bewirtungstag verändern, stellen wir Ihnen die ursprüngliche Personenzahl in Rechnung.

*Damit alles wie besprochen abläuft, müssen Feiern mind. 2 Wochen vorher bei uns **schriftlich** bestätigt sein.*

Sollten Sie eine feste Reservierung nicht einhalten können, sehen wir uns leider gezwungen eine Stornogebühr für nicht erfolgte Leistungen zu erheben.

Zugang der Stornierungsmitteilung:

4-5 Tage vor Bewirtungstag 25 % des Menüpreises

3 Tage vor Bewirtungstag 50 % des Menüpreises

1-2 Tage vor Bewirtungstag 75 % des Menüpreises

am Bewirtungstag 100 % des Menüpreises



Nicht nur für den Magen, sondern auch für das Auge

Um Ihr Fest vollkommen zu sein, muss nicht nur das Essen gut schmecken und der Service stimmen, auch das Ambiente muss dem Anlass entsprechend sein. Wir legen viel Wert drauf wie Ihr Tisch eingedeckt und dekoriert wird. Aufgrund, dass das Eindecken nicht im Menüpreis kalkuliert ist, sollen wir es leider individuell zusammen stellen

Wir bieten Ihnen die folgende Auswahl:

Komplett eingedeckt

Tischdecken - weiß-blau;

- rote Farbe;*
- grüne Farbe;*
- cremefarbige Tischdecken;*
- cremefarbig mit bourdeaux/ grün oder rosa Sizowebläufer*

Kerzenständer – dem Anlass entsprechend

Tischdekoration – nach Saison und Anlass

Gestecke mit frischen Blumen sind nicht in dem Preis inkl. und werden zusätzlich vereinbart.

Stoffservietten p. P. 1,20 €

- weiß mit/ohne innere farbig entsprechende Papierserviette;*
- cremefarbig mit/ohne innere farbig entsprechende Papierserviette.*