



- AUSZEIT -  
Restaurant · Bistro

## Bewirtungspauschalen

Sehr verehrter Veranstalter und Gastgeber, nachstehend einige Bewirtungsbeispiele:

### Beispiel 1

Eine Kaffeepause bestehen aus Kaffee und verschiedenen Sorten Tee  
Preis pro Tasse € 2,40 bis 100 Personen

### Beispiel 2

Eine Kaffeepause entweder mit Süßgebäck oder Brezen oder Obst  
Preis pro Person € 6,40 bis 50 Personen  
Preis pro Person € 5,90 bis 100 Personen

### Beispiel 3

Eine Vormittagskaffeepause mit Brezen oder Obst  
und  
Eine Nachmittagskaffeepause mit Süßgebäck und Obst

Preis pro Person € 12,80 bis 50 Personen  
Preis pro Person € 11,80 bis 100 Personen

### Beispiel 4

Eine Vormittagskaffeepause mit Brezen oder Obst  
und  
Einem Mittagmenü im Restaurant bestehend aus drei Gängen  
und  
Eine Nachmittagskaffeepause mit Süßgebäck und Obst

Preis pro Person € 48,50 ab 50 Personen

gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot das **individuell auf Ihre Tagung/Veranstaltung zugeschnitten ist. Hierbei berücksichtigen wir saisonale Marktangebote, die Art der Veranstaltung und die Teilnehmerzahl** um Ihnen und Ihren Gästen einen möglichst angenehmen und genussreichen Aufenthalt in unserem Hause zu ermöglichen.

**Für die Planung Ihrer Veranstaltung nehmen wir uns gerne Zeit!**

Ihr Ansprechpartner:

Ulrich Weisner

Restaurant Auszeit

Ödön-von-Horváth-Platz 1

82418 Murnau

☎ 08841/488 790

[info@restaurant-auszeit.de](mailto:info@restaurant-auszeit.de)

[www.restaurant-auszeit.de](http://www.restaurant-auszeit.de)

## **Sie planen zum Beispiel eine größere Tagung?**

Je nach Veranstaltung können wir Ihnen von der Kaffeepause über Tagungsgetränke bis hin zum festlichen Buffet oder Menü jegliche Art der Bewirtung anbieten.

Preise auf Anfrage.

Nachfolgend einige Anregungen der möglichen Speisenbewirtung.

### **1.Canapés oder ½ Semmeln (reich belegt und garniert)**

Räucherlachs  
Beizlachs  
Geräucherten Forellenfilets  
geräuchertem Heilbutt mit buntem Pfeffer  
Thunfischsalat  
Shrimps mit Cocktaildressing  
gebratenem Scampi auf Kräutersoße

Aufschnittwurst  
Leberpastete  
gekochter Hinterschinken  
roher Schinken  
Südtiroler Speck  
Parmaschinken  
Zwiebelmettwurst  
gebratenem Hähnchenbrustfilet  
gebratenem Schweinefilet  
gebratenem Rinderfilet  
Roastbeef  
Bündner Fleisch

Kräuterfrischkäse  
Emmentaler  
Gorgonzola  
Tomate mit Mozzarella  
Bergkäse  
Obazda  
Taleggio

Canapémischung ab 100 Stück

## **2.Snacks**

Nachips mit verschiedenen Dips  
Grisiniröllchen mit Parmaschinken  
Crostini mit marinierten Tomatenwürfeln  
Crostini mit Olivenpaste  
Crostini mit Artischockencreme  
Blätterteigecken mit Schafskäse und Spinatfüllung  
Hackfleischgebäck  
Lachs im Blätterteig  
Quiche mit Zwiebeln, Lauch und Speck  
Quiche vegetarisch  
Chicken wings  
Vegetarische Mini-Frühlingsrolle  
Frühlingsrolle mit Shrimpsfüllung  
Frittierte Teigtaschen mit Curry-Gemüsefüllung  
Chili Poppers  
Gebackene Mozzarellasticks  
Käsewürfel mit Trauben  
Blechkuchenhappen mit Aprikosen  
Blechkuchenhappen mit Kirschen  
Tartletts mit Topfenmousse gefüllt  
Tartletts mit Mousse au chocolat

## **3. Süße Snacks**

Blechkuchenschnittchen mit Frucht  
hausgemachtes Plundergebäck  
Tartletts mit Moussefüllung  
kleine Schokoladenfruchtspieße  
Petit four  
Muffins

## **4. Regionale Gerichte die auch im Stehen gegessen werden können**

Herzhafte Gulaschsuppe mit Brot  
Gebackener Leberkäse und Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat  
Heringssalat nach „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln  
Kalter Schweinebraten mit Senf und Brot  
Weißwürste und Wiener Würstchen mit Senf und Brezeln  
Kartoffelsuppe mit oder ohne Wursteinlage  
Bayerischer Wurstsalat mit Brot  
Gemüsestrudel mit Tomatensoße

## 5. Buffetvorschläge

(Dies ist nur eine kleine Auswahl unserer Menüs, gerne senden wir Ihnen weiter Vorschläge)

### Buffetvorschlag I

Bunt gemischte Blattsalate  
Gurkensalat in Dill-Sauerrahmsauce  
Karottensalat  
Tomatensalat mit Lauchzwiebeln  
Radiesersalat mit Erdäpfeln und Kresse  
Zünftiger Krautsalat mit knusprigem Speck  
Tiroler Speck mit Radi  
Schwarzgeräuchertes mit Radieserl  
Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln  
Forelle und Renke aus dem Rauch mit Schnittlauch- Meerrettich  
Variation von selbsteingelegten Matjes (drei Sorten)  
Tafelspitzsülze in Kräutervinaigrette  
Obazda und Allgäuer Käsesalat  
Bavaria blu und Emmentaler  
Bayerische Crème mit Bisquit und Früchten  
Apfel- und Birnenstrudel mit Vanillesoße  
Rote Grütze mit Sahne  
Brot und Butter

#### **Als warme Ergänzung empfehlen wir:**

Bayerische Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen  
Spanferkelbraten mit Kartoffelknödeln  
Krautschupfnudeln  
Gemüsestrudel

### Buffetvorschlag II

Variation verschiedener Salate  
Thunfischsalat mit weißen Bohnen, Paprika und Zwiebeln  
Geflügelsalat mit Champignons  
Shrimpscocktail in der Ananas angerichtet  
Asiatischer Glasnudelsalat  
Gebratene Hähnchenbrustfilets auf Mangochutney  
Melone mit Parmaschinken  
Vitello Tonnato - dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße  
Tafelspitz in Schnittlauchvinaigrette  
Hausgebeizter Lachs auf Rösti mit Meerrettich  
Gebratene Entenbrust mit Orangensoße  
Ganzer Truthahn an Waldorfsalat  
Schweinefilet auf einem Kräuterrahmdip  
Großes internationales Käsebrett mit Trauben  
Drei verschiedene Moussevariationen  
Fruchtsalat  
Kleines Süßgebäck  
Eistorte

#### **Als warme Ergänzung empfehlen wir:**

Tomatenessenz mit Basilikum- Quarkknocken  
Lachsfilet im Blätterteigmantel  
Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise  
Bohnen und Kartoffelplätzchen

**6. Menüvorschläge**  
**(Auch hier nur eine kleine Auswahl, weitere Angebote auf Anfrage)**

**Menüvorschlag 1**

I

Gemischte Blattsalate in Balsamicomarinade mit Buttercrôutons  
gerösteten Pinienkernen und Parmesanspänen

II

Geschmorte Kalbsroulade gefüllt mit Ricotta und Parmaschinken  
auf Spinatsoße dazu Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Paprika-Tomatengemüse mit Risi-Bisi

VI

Topfenmousse auf Erdbeersalat mit Minze

**Menüvorschlag 2**

I

Aufgeschlagene Rucolarahmsuppe mit Croutons

II

Gebratene Schweinefiletmedaillons auf Rotwein-Senfsoße, dazu Blattspinat und Kartoffelgratin  
oder

Gebratenes Wildlachssteak auf würzigen Kartoffelscheiben mit Kräuterbutter

III

Eisparfait von weißen Pfirsichen auf Proseccosoße mit Fruchtkulis

**Menüvorschlag 3**

I

Feldsalat mit gebratenem Hasenfilet und Himbeer-Walnußdressing

II

Schwarzwurzelsüppchen mit Trüffelcroutons

III

Gebratenes Seezungenfilet in Shrimp-Weißweinssoße  
auf Blattspinat mit Safranreis

IV

Zitronensorbet

V

Rehrücken im Ganzen gebraten an Rotwein - Preiselbeerssoße, dazu karamellisiertes  
Karottengemüse mit Apfelspalten und Birnenkroketten

VI

Zimtparfait auf Portweifeigen

## 7. Tagungsgetränke

Mineralwasser	0,5l	€ 3,50
Mineralwasser	0,75l	€ 4,50
Coca Cola	0,33l	€ 3,60
Fanta	0,33l	€ 3,60
Pepsi Cola	1l	€ 5,80
Apfelsaft	1l	€ 6,20
Orangensaft	1l	€ 6,20
Johannisbeernektar	1l	€ 6,20
Traubensaft	1l	€ 6,20