

Weihnachten am Steinsee 2016



Steinsee

Niederseeon 17

85665 Moosach

Tel. 08093-788

kontakt@steinsee.com

www.steinsee.com

Öffnungszeiten täglich ab 11:30 Uhr



Restaurant · Café · Strand

Hier geht's mir gut!

Sehr verehrte Gäste,

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Weihnachtsfeier bei uns am schönen Steinsee genießen möchten.

In unserem Restaurant am Steinsee verwenden wir nur Premiumprodukte aus der Region. Wir bereiten unsere Grillspezialitäten auf einem 400 Grad heißem Lavasteingrill zu. Eine hauseigene Salz- und Pfeffermischung runden das Geschmackserlebnis ab. In unseren einladenden Räumlichkeiten mit atemberaubendem Panoramablick über den Steinsee, trifft behagliches Ambiente auf das Moderne.

Wir sorgen mit unserer ausgezeichneten Küche und unserer Gastfreundschaft für eine rundum gelungene und für Sie stressfreie Feierlichkeit.

Frei nach unserem Motto: „Hier geht's mir gut!“

Wir empfehlen Ihnen, sich für eine gemeinsame Speisenfolge zu entscheiden, um den gewünschten festlichen Rahmen zu gewährleisten.

Gerne berücksichtigen wir über unser Angebot hinaus Ihre individuellen Wünsche.

Wir freuen uns, Sie ausführlich beraten zu dürfen.

Dazu stehen Ihnen unser Betriebsleiter, Frau Antoaneta Toneva und unser Assistent der Betriebsleitung, Herr Sebastian Scheucher gerne zur Verfügung.

Wir bitten um Terminvereinbarung für Bankettabsprachen.

Tel. 08093-788 // Email: kontakt@steinsee.com

Wir freuen uns auf Sie und Ihre werten Gäste,
Ihre Familie Wildmoser & das gesamte Steinsee Team

Kapazitäten für Festlichkeiten und Veranstaltungen:



Restaurant

bis ca. 100 Personen



Panoramaraum

bis ca. 125 Personen

Restaurant gesamt

Bis ca. 200-250 Personen



Restaurant · Café · Strand

Hier geht's mir gut!

Machen Sie Ihre Feierlichkeit zu etwas Besonderem, Steinsee's Kulinarische Highlights

Glühweinempfang & Eisstockschießen

Um die weihnachtliche Stimmung schon zu Beginn Ihrer Feier einzufangen, bieten wir Ihnen an, den Aperitif auf unserer Terrasse oder im Biergartenbereich einzunehmen.

Bei leckerem Glühwein, Punsch und hausgemachten Maronen.

Oder wie wäre es mit einer Runde Eisstockschießen?

Auf unserer eigenen Eisstockbahn am Steinsee,
können Sie sich gerne mit Ihren Kollegen messen.

Nikolausbesuch

Was darf nicht fehlen zur Weihnachtszeit?

Ein Besuch des Hl. Nikolaus.

Gerne organisieren wir für Ihre Weihnachtsfeier einen Besuch des Nikolaus.

Telefonnummer des Hl. Nikolaus auf Anfrage.

Geschichtenerzähler

Umrahmen Sie Ihren festlichen Abend mit einem Geschichtenerzähler.

Björn Nonhoff begeistert mit seinen Geschichten jung und alt.

Er schafft mit einfachsten Mitteln unvergessliche Momente, einen poetischen Traumtanz in dem man selbst im größten Wahnsinn des Alltags staunend inne halten kann.

Das innere Sternenlicht wird wieder entfacht. Er ist einer der Geschichtenerzähler, der mit seinen lyrischen und unterhaltsamen Geschichten die Zuhörer schnell verzaubert und tief bewegt.

E Mail: info@zeitreich.de

Mobil: 0163 69 12341





Restaurant · Café · Strand

Hier geht's mir gut!

Rund um Ihre Feierlichkeit

Bitte beachten Sie:

Bei Wahl des Menüs bitten wir um ein einheitliches Menü (mit Hauptgängen zur Wahl).
Damit ist gewährleistet, dass Sie in angemessener Zeit Ihre Speisen serviert bekommen.

Ausgenommen hiervon sind Vegetarier und Allergiker,
denen wir spontan aus dem Tagesangebot eine Alternative zaubern.

Kinder können immer vor Ort aus unserer Kinderkarte wählen.

Das gleichzeitige Servieren der Speisen zählt sicherlich zum festlichen Rahmen,
den Sie sich für Ihre Feierlichkeit wünschen.

Tische, Tafeln & Tischdekoration

Unser Restaurant verfügt über Tafeln von 6-20 Personen.

Gerne können wir aber auch T-Tafeln, Tafeln in U-Form oder Doppelblöcke stellen.
Gerne beraten wir Sie bei der Wahl von der richtigen Tischform für Ihre Personenzahl.

Wir decken für Ihre Feierlichkeit die Tische klassisch mit weißen Tischdecken,
weißen Stoffservietten und Kerzen ein.

Shuttle Service

Sollten Sie sich für sich und Ihre Gäste, einen Shuttle Service wünschen, können Sie sich
gerne mit den Busunternehmen Ettenhuber aus Glonn sowie Höher aus Kirchseeon in
Verbindung setzten.

Ob von S-Bahn oder einem ausgemachten Treffpunkt, ob 8 Sitzler, 19 Sitzler oder Reisebus.

Die Preise erfragen Sie direkt beim Busunternehmen

Ettenhuber Tel. 08093 90 96 0

Höher Tel. 08091 97 31

Unterhaltsam und Genussvoll –

Team Events – Outdoor Aktivitäten – Preis je nach Veranstalter auf Anfrage.

Musik

Gerne bestellen wir auch einen DJ oder eine Band für Ihre Feierlichkeit.

Im Restaurant können Live- Veranstaltungen für Ihre Feier jederzeit durchgeführt werden.

Gerne geben wir Ihnen Kontaktdaten – Preis je Band auf Anfrage



Weihnachtsmenüs

Gedeck

Brot & Butter

Baguette | Aufstrich | Butter

2,50

Menü I

Winterliche Salate

glasierte Maronen | Hausdressing

Schweinefilet im ganzen gebraten

Butterspätzle | Rosenkohl | Pfeffersauce

oder

Gebratener Zander

Babykartoffeln | winterliches Gemüse | Proseccoschaum

Crème Brûlée

flambierter Zimt Zucker

29,50 €

Menü II

Feldsalat

gebratene Pilze | Croutons | Hausdressing

Entenbrust

Kartoffelknödel | Blaukraut | Jus

Kaiserschmarrn

Apfelmus

36 €

Menü III

Kürbis- Ingwersuppe

steirisches Kernöl | geröstete Kürbiskerne

Hochrippe vom bayrischen Weideochsen

Kartoffelgratin | Bohnenbündel | Rosmarinsauce

oder

Gebratener Zander

Babykartoffeln | winterliches Gemüse | Proseccoschaum

Schokokuchen

flüssiger Kern | Gewürzkirschen

37,50 €

Menü IV

Rote Beete Suppe

Meerrettichschaum

Rinderfilet im ganzen gebraten

Risoleékartoffeln | Wurzelgemüse | Glühweinsauce

oder

Duett vom Zander und Scampi

winterliches Gemüse | Butterreis | Safranschaum

Bratapfeltiramisu

42 €

Menü V

Kartoffelrösti

Gemüsesticks | Kräuterfrischkäse

Duett vom Zander und Scampi

winterliches Gemüse | Butterreis | Safranschaum

Zweierlei Mousse

im Weckglas serviert

36 €

Individuell

Gerne stellen wir mit Ihnen auch ein Menü nach Ihren Vorstellungen individuell für Sie und Ihre Gäste zusammen.



Winterliches Steinsee Buffet

Salatbuffet mit hausgemachten Dressings
Baguette

Tomatensalat – Thunfisch – Oliven
Parmaschinken – Salsiccia – Antipasti Gemüse – Parmesan- Oliven
Knoblauchbrot – Rohkost mit Dip
Graved Lachs mit Kräutern – Kartoffelpuffer – Honig-Senfdill Sauce
Tomate Büffelmozzarella – Basilikum

-Gerne stellen wir die Vorspeisen als Platten auf dem Tisch ein-

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Hochrippe vom Weideochsen im Ganzen gebraten

Glühweinsauce

Gebratenes Schweinefilet vom Grill

Pfeffersauce

Kross gebratenes Zanderfilet

Safranschaum

Rosa gebratene Entenbrust

Jus

Kleine Wiener Schnitzel

Scampis vom Grill

Gemüsepflanzerl

Beilagen:

Petersilienkartoffeln – Pommes frites – kleine Karottfelknödel

Spätzle – Reis – Apfelblaukraut

Buntes Urgemüse – Bohnenbündel

Süße Auswahl in Gläsern gereicht, wie z.B.

Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel

Kaiserschmarrn mit Marillenkompott

45 €

