

Weihnachten und Jahresauftakt am Steinsee 2018



Steinsee

Niederseon 17

85665 Niederseon

Tel. 08093-788

kontakt@steinsee.com

www.steinsee.com

Öffnungszeiten täglich ab 11:30 Uhr



Restaurant - Cafe - 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 heißen Lavasteingrill zu. Eine haus eigene 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 Rahmen zu gewährleisten.

Gerne berücksichtigen wir über unser Angebot hinaus Ihre individuellen Wünsche.

Wir freuen uns, Sie ausführlich beraten zu dürfen.

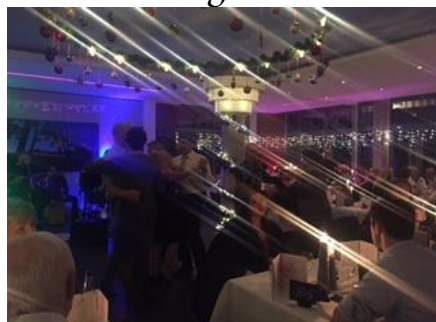
*Dazu stehen Ihnen unsere Betriebsleiterin, **Frau Antoaneta Toneva** und unsere Assistentin der Betriebsleitung, **Frau Hildegard Lutz** gerne zur Verfügung.*

Wir bitten um Terminvereinbarung für Bankettabsprachen.

Tel. 08093-788 // [Email: kontakt@steinsee.com](mailto: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 gesamt

bis ca. 200-250 Personen

Shuttle Service

Von München - von Hotel - von der S-Bahn - oder auch direkt von Ihrem Unternehmen
Sollten Sie für sich und Ihre Gäste, einen gemeinsamen Shuttle Service wünschen,
unterstützen wir Sie gerne bei der Organisation.

Die Kosten im Einzugsgebiet bis 60 km betragen zwischen
8,00 € - 15,00 € pro Person und Entfernung.
(Abhängig von der Personenzahl und der Häufigkeit der notwendigen
Fahrten im Sprinter, Kleinbus oder Linien- / Shuttlebus)

Busunternehmen Josef Ettenhuber GmbH

Am Hochrain 2
85625 Glonn OT Schlacht
Tel. 08093 90 960
www.busreisen-ettenhuber.de

Omnibus Höher GmbH

Bucher Str. 27
85614 Kirchseeon
Tel. 08091 6996
www.omnibus-hoehler.de

Musik

Im Restaurant können Live-Veranstaltungen für Ihren Event jederzeit durchgeführt werden.

Gerne geben wir Ihnen die Kontaktdaten der DJ's oder Band's für Ihre Feierlichkeit

DJ Anusch

Tel. 0172-8315897
www.djanusch.de

DJ Inga Thilo

Oskar-Messter-Str.22
85737 Ismaning
Tel. 089-716777237
www.doo-events.de

DJ Manuel Kießling

Tel. 08955052994
www.mkdj.de

Band „ Schubiduo “

Michael Fasilogu
Kreuzlingerstr.27
D-82110 Germering
Tel. 089-849260
Mobil 0172-8503277
www.schubiduo.de

Band „ Smile “

Michael Gans
Schießstättenweg 16
D-85570 Markt Schwaben
Tel. 0171-2627562
www.smiletheband.com



Restaurant - Cafe - Strand

Hier geht's mir gut!

Rund um Ihre Feierlichkeiten

Tische, Tafeln & Tischdekoration

*Unser Restaurant verfügt über Tafeln von 6-20 Personen.
Gerne können wir auch T-Tafeln, Tafeln in U-Form oder Doppelblöcke stellen.
Wir beraten Sie bei der Wahl der richtigen Tischform für Ihre Personenzahl.*

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

Hierfür erlauben wir uns 2,50 € pro Person zu berechnen.

Für unsere weißen Stuhlhussen berechnen wir 4,50 € pro Stück.

*Gerne erstellen wir für Sie individuelle Menükarten,
gerollte Menükarten 1,50 € pro Stück oder
gefaltete Menükarten in einem festen Umschlag 2,50 € pro Stück*

Eisstockschießen und Glühweinempfang

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, lauwarmen Bauernbrot mit würzig deftigen Käsesorten und Weihnachtsgebäck. Oder wie wäre es mit einer Runde Eisstockschießen? Auf unserer eigenen wetterunabhängigen Eisstockbahn am Steinsee, können Sie sich gerne mit Ihren Kollegen messen.

*Eisstockbahn
Glühwein mit deftigem warmen Flammkuchen
Glühwein mit Weihnachtsgebäck und Maronen
Glühwein mit Weihnachtsgebäck*

*5,00 € pro Person
7,50 € pro Person
8,50 € pro Person
7,50 € pro Person*



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

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

Canapés und Fingerfood

Canapés

*Roastbeef
Schinkenspezialitäten
geräucherter Lachs
Bruschetta
Kräuterfrischkäse - Avocado-creme
Käsespezialitäten*

Fingerfood

*Roastbeef mit Sauce Tartar
Tomate-Mozzarella Spieße
Satéspieße
Kleine Fleischpflanzerl
Kleine Offenkartoffeln mit würziger Sour Cream
Gemischte Oliven
Rösti mit Lachs
Gemüsesticks mit Kräuter- und Chilitip
Quinoasalat*

*3 Stück Ihrer Wahl pro Person à 9,50 €
oder
3,50 € pro Stück*

Weihnachtsmenüs

Gedeck

Brot & Butter

Baguette | Aufstrich | Butter

3,00 €

Steinsee´s Vorspeisenplatte

*Roastbeef | Sauce Remoulade | Terrinen | Tomaten-Mozzarella |
Parmaschinken | Gemügesticks | Frischkäse | Oliven | Datteln
Thunfisch Loins | Baby Paprika mit Frischkäse gefüllt*

14,50 €

Menü I

Kürbis- Ingwersuppe

steirisches Kernöl | geröstete Kürbiskerne

Viertel Gebratene Bauernente

Kartoffelknödel | Blaukraut | Naturjus

oder

Gebratener Christusfisch

Urgemüse | Butterkartoffeln | Weißwein- Kräutersoße

oder

Glühweinrisotto

Maronen | Parmesan

Kaiserschmarrn im Pfand´l serviert

Mandeln | Zimt | Apfelmus

28,50 €

Menü II

Winterliche Salate

glasierte Maronen | Hausdressing

Schweinelendchen

Schweinefilet vom Strohschwein | Rahmschwammerlsauce | Spätzle

oder

Gebratener Christusfisch

Petersilienkartoffeln | winterliches Gemüse | Proseccoschaum

Bratapfeltiramisu

Mascarpone | Bratapfel | Marzipan

29,80 €

Menü III

Maronenschaumsüppchen

Schinken chips

Hochrippe vom bayrischen Weideochsen

getrüffeltes Kartoffelpüree | Bohnenbündel | Rosmarinsauce

oder

Gebratener Christusfisch

Kartoffelpüree | winterliches Gemüse | Weißweinkräutersauce

Lauwarmes Lebkuchentörtchen

Gewürzkirschen | Lebkuchenbrösel

37,50 €

Menü IV

Getrübete Kartoffelsuppe

Sahnehäubchen

Rinderfilet im Ganzen gebraten

gefüllte Ofenkartoffeln | Gemüsebündeln

oder

St. Petersfischfilet, Zanderfilet und Scampi

Petersilienkartoffeln | Gemüsebündeln | Safranschaum

oder

Trüffelrisotto

Schwarzer Trüffel | Parmesan

Mandeln-Amaretto-Parfait

Gewürzkirschen

42,00 €

Winterliches Buffet

Ab 40 Personen

FEINE SALATE

Auf dem Buffet

*Gurkensalat | Karottensalat | Blattsalat | Kartoffelsalat | Tomatensalat
Verschiedene Dressings*

VORSPEISEN

*Roastbeef | Sauce Remoulade | Terrinen | Tomaten-Mozzarella |
Parmaschinken | Gemüsesticks | Frischkäse | Oliven |
Thunfisch Loins | Baby Paprika mit Frischkäse gefüllt
Baguette*

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

Auf dem Buffet

Quinoasalat | Meeresfrüchtesalat | Knoblauchbrot

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

VOM GRILL

Spanferkelrollbraten

Ente

Gebratenes Filet vom Christusfisch

Gebackene Baby Oktopus

Käsespätzle

SAUCEN

Glühweinsauce | Safranschaum | Naturjus | Dunkelbiersauce

BEILAGEN

Petersilienkartoffeln | Kartoffelgratin |

kleine Kartoffelknödel

Apfelblaukraut

winterliches Gemüse | Bohnenbündel

Dessert

Kaiserschmarrn

Mandeln | Zimt | Apfelmus

Bratapfeltiramisu

Crème Brûlée

Profiterol überzogen mit Milkschokolade

39,00 €

Winterliches Buffet

Ab 40 Personen

FEINE SALATE

Auf dem Buffet

*Gurkensalat | Karottensalat | Blattsalat | Kartoffelsalat | Tomatensalat
Verschiedene Dressings*

VORSPEISEN

*Roastbeef | Sauce Remoulade | Terrinen | Tomaten-Mozzarella |
Parmaschinken | Gemüsesticks | Frischkäse | Oliven |
Thunfisch Loins | Baby Paprika mit Frischkäse gefüllt
Baguette*

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

Auf dem Buffet

Quinoasalat | Meeresfrüchtesalat | Knoblauchbrot

Tomatensuppe

Rosmarin-Croutons | Sahnehaube

VOM GRILL

*Hochrippe vom Weideochsen im Ganzen gebraten
Schweinefilet vom Strohschwein
Putensteak
Kleine Schnitzel Wiener Art
Filet vom St. Pierre
Scampi
Calamari
Parmigiana
(Auberginenauflauf mit Mozzarella)*

BELAGEN

*Kartoffelgratin | Pommes frites | Urgemüse
Petersilienkartoffeln | Bohnenbündel*

SAUCEN

Rosmarinsauce | Weißwein-Kräutersauce | Rahmsauce | BBQ

DESSERT AUSWAHL

*Mousse au Chocolate - Weiß und Dunkel
frische Obstplatte | Creme Brûlée | Panna Cotta
Kaiserschmarrn mit Apfelmus
Mangomousse*

49,00 €

Ihr Steinsee´s Weihnachtsmenü Pauschale

Bei schönem Ambiente und netter Gastfreundschaft bieten wir Ihnen an, Ihre Firmenweihnachtsfeier in unserem Restaurant zu feiern. Als Einstieg bieten wir Ihnen in geselliger Runde bei Glühwein und Weihnachtsgebäck eine Partie auf unserer wetterunabhängigen Eisstockbahn. Im Anschluss empfangen wir Sie und Ihre Gruppe mit einem Glas Prosecco in unserem Restaurant. Auf Wunsch natürlich gerne auch alkoholfrei.

Menü

Kürbis- Ingwersuppe

steirisches Kernöl | geröstete Kürbiskerne

Viertel Gebratene Bauernente

Kartoffelknödel | Blaukraut | Naturjus

oder

Gebratener Christusfisch

Urgemüse | Butterkartoffeln | Weißwein- Kräutersoße

oder

Glühweinrisotto

Maronen | Parmesan

Kaiserschmarrn im Pfand´l serviert

Mandeln | Zimt | Apfelmus

-am Tisch eingestellt-

Begleitet wird Ihr Menü mit dem Weißwein Riesling No. 1 vom Weingut Köwerich (2015) oder dem Rotwein Marzemino vom Weingut Concilio (2015). Außerdem haben Sie die Möglichkeit alle Biere von Hacker Pschorr Hell bis Paulaner Weißbier zu genießen. Selbstverständlich auch in alkoholfreier Form. Zusätzlich können Sie natürlich auch zwischen unserem großen Sortiment an alkoholfreien Getränken wählen.

Preis pro Person

65,00

Unser Weihnachtsspecial für Sie

Pauschale

Bei schönem Ambiente und netter Gastfreundschaft bieten wir Ihnen an, Ihre Firmenweihnachtsfeier in unserem Restaurant zu feiern. Als Einstieg bieten wir Ihnen in geselliger Runde bei Glühwein und Weihnachtsgebäck eine Partie auf unserer wetterunabhängigen Eisstockbahn. Im Anschluss empfangen wir Sie und Ihre Gruppe mit einem Glas Prosecco in unserem Restaurant. Auf Wunsch natürlich gerne auch alkoholfrei.

Winterliches Steinsee Buffet

FEINE SALATE

Auf dem Buffet

Gurkensalat | Karottensalat | Blattsalat | Kartoffelsalat | Tomatensalat
Verschiedene Dressings

VORSPEISEN

Roastbeef | Sauce Remoulade | Terrinen | Tomaten-Mozzarella |
Parmaschinken | Gemüstick | Frischkäse | Oliven |
Thunfisch Loins | Baby Paprika mit Frischkäse gefüllt
Baguette

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

SUPPE

Kürbiscremesuppe
steirisches Kernöl | geröstete Kürbiskerne

VOM GRILL

Hochrippe vom Weideochsen im Ganzen gebraten
Schweinefilet vom Strohschwein
Ente
Putensteak
Kleine Schnitzel Wiener Art
Filet vom St. Pierre
Scampi & Calamari
Parmigiana
(Auberginenauflauf mit Mozzarella)

SAUCEN:

Pilzrahmsauce | Glühweinsauce | Safranschaum | Pfeffersauce | Naturjus

BEILAGEN:

*Petersilienkartoffeln | Pommes frites | kleine Kartoffelknödel
Spätzle | Apfelblaukraut
winterliches Gemüse | Bohnenbündel*

DESSERT

*Kaiserschmarrn
Mandeln | Zimt | Apfelmus
Bratapfeltiramisu
Mousse au Chocolate mit Waldbeeren
Creme Brûlée
Profiterol überzogen mit Milkschokolade*

Begleitet wird Ihr Buffet mit dem Weißwein Riesling No. 1 vom Weingut Köwerich (2015)

oder dem Rotwein Marzemino

*vom Weingut Concilio (2015). Außerdem haben Sie die Möglichkeit alle Biere von Hacker Pschorr Hell bis
Paulaner Weißbier zu genießen. Selbstverständlich auch in alkoholfreier Form.*

Zusätzlich können Sie natürlich auch

zwischen unserem großen Sortiment an alkoholfreien Getränken wählen.

Preis pro Person

75,00 €