

Menüvorschläge Sommer / Herbst 2011

Räumlichkeiten

Kleine Stube	10 - 14 Personen
Katharinenstube	10 - 14 Personen
Gaststube	12 - 24 Personen
Kaminstube	14 - 24 Personen
Saal	25 - 60 Personen
Saal & Kaminstube	60 - 80 Personen
Gaststube & Saal & Kaminstube	80 - 120 Personen
+ Katharinenstube	bis zu 140 Personen

Innenhofterrasse	ca. 20 Personen
Dachterrasse	(150,00 € Raummiete) 40 - 80 Personen
„Gewölbe“	ca 100 - 120 Personen
>Restaurierte ehemalige Ochsenstallung mit historischen böhmischen Kappengewölbe und Bühnenanbau< (unter 50 Personen fällt eine Raummiete von 250,00 € an!)	

Zum Empfang

Haussekt „Superb“ Geldermann trocken	0,75 l	18,00
Wi`Secco Rosé (Schaumwein vom Weingut Wirsching - Franken)	0,75 l	20,00
Trauben - Secco (Alkoholfrei - perlender Traubensaft)	0,75 l	17,50

und zur kalten Jahreszeit...

Punschempfang auf unserer neuen Innenhofterrasse	1,0 l	20,00
--	-------	-------

Unsere traditionelle Küche

Menü 1

Leberknödelsuppe 3,40	Bio - Ochsenschmorbraten mit Gemüse, Kartoffelknödel und Spätzle 12,40	Sauerrahmmousse mit Himbeermark und frischen Früchten 6,50	22,30
--------------------------	---	---	-------

Menü 2

Rahmsuppe vom Hokkaido - Kürbis mit Kernöl 4,20	Kalbsrahmbraten mit Gemüse, Spätzle und Serviettenknödel 14,80	Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne 5,80	24,80
--	--	---	-------

Menü 3

Gemischter Salatteller 4,20	Geschmorte Kalbsbäckle mit Gemüse und Kartoffelgratin 16,80	Schokoladeneisparfait mit Walnußkruste und Vanillesoße 6,50	27,50
--------------------------------	--	--	-------

Menü 4

Entenleberpraline mit Quittengelee und winterlichen Salaten 7,50	Bio - Schweinefilet mit Gemüse und Spätzle 15,20	Sanddornmousse mit Vanille - Mandeleiscreme 6,50	29,20
---	--	---	-------

Menü 5

Marinierte Blattsalate mit gebratenen Egerlingen 7,00	Entenbraten mit Bratapfel, Blaukraut und Kartoffelknödel 14,60	Walnußeis mit hausgemachten Eierlikör und Sahne 5,80	27,40
--	--	---	-------

Menü 6

Festtagssuppe 4,80	Rehbraten mit Rahmwirsing, Serviettenknödel und Spätzle 14,80	Topfensouffle mit eingekochten Beeren 9,20	28,80
-----------------------	---	---	-------

Menüvorschläge (1,2,5,6) erst ab 10 Personen und nur einheitlich. - Abweichungen nach Absprache.

Unsere Feinschmeckertische

Menü 7

Feldsalat mit Kartoffeldressing und gebratenen Speck 6,50	Pastinakencreme mit gebratenen Jakobsmuscheln 5,80	Milchlamm auf Ratatouille mit Kartoffelgratin 17,80 mit Milchlammrücken gemischt (+2,00€)	Zweierlei Schokoladenmousse mit Orangenkompott 6,50	36,60 (38,60)
---	---	--	--	-------------------------

Menü 8

Wildkraftbrühe mit Rehfilet und Pilzravioli 5,40	Saiblingsfilet auf Blattspinat 7,00	Bio - Ochsenfilet auf glasierten Gemüse mit Kartoffelgratin 26,50	Karamelleisparfait mit Cassisschaum und Zwergorangen 6,50	45,40
---	---	---	--	-------

Menü 9

Ziegenkäse mit Lavendelhonig, Birnenkompott und Salaten 7,80	Ochenschwanz- ragout in der Roten Zwiebel 8,50	Kalbsrücken mit gebratenen Gemüse und Kartoffelgratin 17,80	Schokoladentörtchen Heidelbeeren und Vanillesoße 6,50	40,60
--	---	--	--	-------

Menü 10

Terrine vom gebeiztem Lachs mit Sauerrahm 7,50	Jakobsmuscheln mit Kürbismousse 9,80	Rehrücken mit gebratenen Pilzen auf Selleriepüree mit gerösteten Serviettenknödel 17,80	Dessertvariation „Gasthaus Stark“ 9,50	44,60
---	---	--	--	-------

Gerne können Sie auch ihr Menü nach den Vorschlägen selbst zusammenstellen!

Weitere Gerichte nach aktueller Speisekarte und auf Absprache!!!

Preise inklusive Tischdekoration, Menükarten und gesetzlicher MwSt.

**Alle Menüpreise sind als Tellerservice berechnet - Plattenservice 1,00 € Aufpreis p. Person
Zusätzliche Beilage 1,00 € Aufpreis p. Person - Gericht- und Preisänderung vorbehalten!!!**

Kaffee & Kuchen

Kleine Kanne	(ca. 8 Tassen)	12,00
Große Kanne	(ca. 14 Tassen)	20,00
Kuchengedeck		1,40

Bei mitgebrachten Kuchen und Torten wird keine Haftung übernommen!!!

Käse vom Brett

Französischer Rohmilchkäse vom Brett	55,00 / kg
...gemischt mit Schnittkäse	48,00 / kg
inkl. Gedeck und Brot	

Angabe der Personenzahl

Bei mehr als 10 fehlende Gäste (von der angegebenen Personenzahl)
wird pro fehlenden Gast 40% des Menüpreises berechnet.

Nachtzuschlag

Bei Feierlichkeiten spät in die Nacht erlauben wir uns einen Unkostenbeitrag
ab 2.00 Uhr pro Servicekraft und angefangene Stunde
30,00 € zu berechnen.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung
~ Familie Stark ~

Gasthaus Stark

Angela & Josef Stark

Dorfstraße 17 - 85128 Wolkertshofen

Telefon: 0 84 24 / 4 85 - Fax: 0 84 24 / 88 46 10

www.gasthaus-stark.de - info@gasthaus-stark.de