

Menüvorschläge 2018  
für Kommunionen, Konfirmationen, Firmungen  
im Bio-Landhotel Moarwirt

Lieber Gast,

herzlichen Dank, dass Sie Ihre Feier in unserem Hause ausrichten möchten. Wir freuen uns, Sie in einem persönlichen Gespräch zu beraten. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Termin mit Herrn Bollmeyer.

Aufgrund der Tatsache, dass in unserem Haus an den Frühlingswochenenden sehr viele Familien Ihre Kommunion bzw. Firmung feiern, bitten wir Sie, auf alle Fälle etwas Zeit mitzubringen.

Sollten Sie nachmittags nochmals einen Termin in der Kirche haben, geben Sie uns bitte den zeitlichen Rahmen für Ihren Aufenthalt an, damit wir das Menü darauf abstimmen können.

Die Anzahl an Vegetariern oder Allergikern bitten wir Sie, und rechtzeitig durchzugeben.

Es ist möglich den Empfang auf der Terrasse oder auf der Wiese vor dem Haus zu genießen.

Der Tisch für das Menü wird in jedem Fall im Haus und nicht draußen eingedeckt. Wir bitten um Verständnis, dass die Rechnung bei Abreise in bar oder mit EC-Karte beglichen werden muss.

Wir freuen uns, wenn Sie diesen besonderen Tag im Bio-Landhotel Moarwirt feiern und danken für Ihr Vertrauen.

Wir empfehlen

Zum Empfang...

Prosecco mit hausgemachtem Hollersirup... 6,30€

Spritz mit hausgemachtem Fruchtmark 6,70€

Hugo alkoholfrei 5,5€

Holzofenbrot mit dreierlei Aufstrich 4,6€ pro Person

Sonstiges...

Miete weiße Tischdecken à 3,30€

Menükarten à 3,30€

Kleine Blumengestecke ab 15€/Stück ( Gestaltung nach Ihren Wünschen )

Hausgemachte Give aways wie z.B. Fruchtaufstriche, Knuspermüsli, Hollersirup, usw... ab 5,5€

Die Preise für unsere Bankettweine belaufen sich zwischen 25€ und 40€

## Unsere Menü-Empfehlungen 2018

### Menü Vinzent

Bayrischer Cesarsalat, Romana, Kirschtomaten, Parmesan

\*\*\*

Leichtes Gangerl vom Bärlauch

\*\*\*

12 Stunden in Barolo geschmortes Böfflamott mit Kartoffelknödel und allerhand gelbe Ruam

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit hausgemachtem Rahmeis

49€ pro Person

### Menü Molly

Wiesenkräutersalat mit Antipastigemüse

\*\*\*

Topinamburgangerl

\*\*\*

Gebratene Landhendlbrust mit Gartenkräutern und hausgemachten Gnocchi

\*\*\*

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und Rhabarber

49€ pro Person

### Menü Monty

(Nur zur Spargelzeit)

Bunter Salat mit hausgebeiztem Lachs

Rahmiges Gangerl von Radieserlblättern

Stangenspargel in der Folie gegeart mit Kartoffeln und Südtiroler Schinken

Gebrannte Creme von der Tonkabohne

53€ pro Person

Menü Quirin

Ruccola-Löwenzahnsalat mit Büffelmozzarella und marinierten Tomaten

\*\*\*

Leichtes Gangerl vom Wurzelgemüse

\*\*\*

Goldforelle auf Risotto

\*\*\*

Gegrilltes Sixpack auf Bärlauch-Gemüsegröstl und Topfen-Panzen

\*\*\*

Erdbeer-Tiramisu

56€ pro Person

## Menüvorschläge für die Kiddis

### Menü Burgi

Bunte Pfanne in der Tischmitte mit Nürnberger Rostbratwürstel, paniertem Schnitzel, Spätzle, buntem Gemüse, Kartoffelknödel und Soß

\*\*\*

Kindereis

17€ pro Kind

### Menü Bizi

Pfannkuchensuppe

\*\*\*

Filetspitzen, Spätzle, Gemüse, Rahmsauce

\*\*\*

Kinder-Schokoladenmousse mit Eis

21€ pro Kind

Nach dem Essen oder nach einem schönen Spaziergang empfehlen wir Ihnen Kaffee und Kuchen mit Florian's hausgemachten Hüftgold-Kuchen und unserem Moarino-Bio-Kaffee...

Schmandkuchen

Französischer Schokoladenkuchen

Panna Cotta-Erdbeer-Tarte