

2017

Ihre Weihnachtsfeier im Bio-Landhotel Moarwirt

Name:

Adresse:

Ansprechpartner:

Telefon:

E-Mail:

Datum:

Beginn:

Anzahl Personen:

Raum:

Ablauf

Uhr: Eintreffen der Gäste mit Aperitif am offenen Feuer auf unserer Schneeterrasse

Uhr: Wir bitten zu Tisch

Uhr: Evtl. geplante Abfahrt



Aperitif und Empfang

Bitte wählen Sie aus unserem Aperitifsortiment:

Prosecco Sacchetto Glas 5,2€

Prosecco Sacchetto mit hausgemachtem Fruchtmark Glas 6,3€

Kaiserspritz Glas 6,7€
-Prosecco, Holunder, Minze, Zitrone, Soda-

Alkoholfreier Hugo Glas 5,5€
-alkoholfreier Sekt, Minze, Zitrone, Soda-

Winterspritz Glas 6,7€
-Prosecco, Holunder, Soda, hausgemachtes Fruchtmark-

Hausgemachter Winterpunsch mit Alkohol Glas 5,1€

Hausgemachter Winterpunsch ohne Alkohol

Glas

4,1€

Magentratzerl

Bunte Auswahl an pikanten Köstlichkeiten aus der warmen Küche
(z.B. Mini-Currywurst, knuspriges Backhendl, Kürbisgangerl...)

3 Stück Pro Person Pauschale 12€

Herzhaft Gebacken

Knuspriges Steinofenbrot mit 3erlei Aufstrich

Pro Person Pauschale 5€

Plätzchen

Hausgemachte Weihnachts-Kekse aus unserer Moarwirt-Küche

Pro Person Pauschale 3,5€

Feuertonnen

auf der Schneeterrasse:

Pro Tonne 25€

Getränkeempfehlung

Auszug aus der Getränkekarte

Hauswasser mit Kohlensäure	1 Liter	6,2 €
St. Leonhard Stilles Wasser	1 Liter	6,6 €
Saftschorle	0,5l	4 €
Moarwirt Bio- Limonaden (Heu, Himbeer-Rhabarber, Apfel-Waldmeister, Wiesenkräuter, Latschenkiefer-Apfel)	0,33l	4,1€
Weißbier Kloster Reutberg		4,4 €
Espresso		2,4€
Cappuccino		3,7€

Zum Abschluss empfehlen wir

Spezial Kräuter	Lantenhammer am Schliersee	5€
Marille	Lantenhammer am Schliersee	5€
Williamsbirne	Lantenhammer am Schliersee	5,4€
Slyr Single Malt Whiskey	Lantenhammer am Schliersee	8,1€

Gin Tonic mit Aqua Monaco Tonic 9€

Wodka Lemon mit Aqua Monaco Lemon 9€

Cuba Libre mit Havanna Club 3 Jahre 9€

Whisky Cola mit Jack Daniel's

9€



Weißweine

Moar-Weiss –Scheurebe, Müller Thurgau, Riesling

Ein junger, fruchtiger, leichter Weisswein aus Franken von Richard Östreicher 0,7 Fl. 32€

Grauburgunder Weingut Neverland – Rheinhessen

Neverland will dort weiterdenken, wo andere aufhören. Der

CLASS A Grauburgunder greift auf die enorme Frucht der Grauburgunder

Trauben zurück und zeigt was wahren Pioniergeist ausmacht.

0,7 Fl. 32€

Rotweine

Moar-Rot Weingut Ewald Gruber – Niederösterreich

(St.Laurent – Spätburgunder) Leichter, eleganter Rotwein mit schöner Frucht 0,7 Fl. 32€

Rosso di Montalcino Valdicava – Toscana 100% Sangiovese

Der 'kleine Brunello', feiner Duft, gute Struktur, schöne Länge, das Ganze

so unkompliziert, dass es fast für alle Tage taugt. Lecker!

0,7 Fl. 37€

Negre de Negre Portal de Priorat

100% Grenache aus biologischem Anbau

Der Name ist Programm! Aromen von schwarzen Johannisbeeren,

Brombeeren, Lakritz, dazu paaren sich rauchige Tabakaromen

0,7 Fl. 44€

Weinbegleitung

Gerne wählen wir für Sie die passenden Weine zu den einzelnen Gängen aus und

schenken jeweils 0,1l zu jedem Gang aus .Bei 4 Gängen ergibt das 4 Gläser pro Person 25€

Welchen Wein wir nach dem Menü ausschenken, stimmen wir gerne mit Ihnen ab.

Unsere umfangreiche Weinkarte können Sie auf unserer Homepage

durchstöbern unter www.moarwirt.de.

Kulinarische Möglichkeiten



Sie können in unserem Restaurant an einem rustikal oder festlich eingedeckten Tisch ein ausgewähltes Menü genießen. Hierzu gibt es als besonderes Highlight noch 2 Alternativen...die Küchenparty oder das Familienessen...wählen sie selbst....

Küchen Party

Sie erleben einen locker-legeren Abend, an dem Sie direkt beim Kochen zusehen können, während Sie die eben für Sie zubereiteten Schmankerl genießen. Sie dürfen, wenn Sie möchten, beim Anrichten der Speisen spontan mithelfen, Fragen stellen, unseren Köchen über die Schulter schauen und sich gleichzeitig kulinarisch verwöhnen lassen.

Küchenparty inkl. Menü mit Überraschungsgängen pro Person 82 €
Loftmiete 330€

Familienessen

Hier werden Kindheitserinnerungen wach... was gibt es Schöneres, als gemeinsam am Tisch zu sitzen, sich nett zu unterhalten und nebenbei zu schlemmen.

In verschiedenen Töpfen und Schalen werden feine und rustikale Köstlichkeiten der Moarwirt-Küche direkt am Tisch eingestellt, und Sie schöpfen sich selbst...wie zu Hause.

Wir verwöhnen Sie mit Salat, Suppe, Pasta oder Fisch, Hauptgang und , Dessert

Familienessen mit 5 Gängen pro Person 54€

Menüvorschläge

Florian, Michael und ihre Saurüsselbande sind bei Einkauf und Zubereitung der Kulinaritäten folgende Punkte besonders wichtig:

Regionalität

Beste Qualität

Biologischer Anbau von Gemüse

Biologische, gentechnikfreie und artgerechte Tierhaltung, soweit möglich, was den Einkauf von Fleisch, Milch und Eiern betrifft

Viel Liebe zum Detail und ein gewissenhafter Umgang bei der Verarbeitung der Produkte sind für uns selbstverständlich.

Bitte geben Sie uns spätestens 3 Tage vor Ihrer Feier die genaue Anzahl an Allergikern/Vegetariern/Veganern durch. Wir lassen uns für diese Gäste natürlich etwas Schönes einfallen.



Menü Bizi 55€

Unser Cesar Salat mit Südtiroler Speck, Parmesan, Tomaten und Croutons

Rahmiges Gangerl von der Marone

Nudeltascherl mit Kürbisfüllung

8 Stunden in Barolo geschmortes Böfflamott vom Bio-Ochs
mit Sauerrahmspätzle

Tiramisu vom Dominostein

Menü Burgj 61€

Rote Beete Gnocchi mit Mohnbutter und Muskatkürbis

Winterliches Suppenspiel (Blaukraut/Maroni/Kürbis)

Chiemseer Bauernente in zwei Gängen serviert mit rosa gebratener Brust auf Portwein
Schwarzwurzeln und Keule klassisch geschmort mit Knödel, Blaukraut und Kürbis

Bayrische Creme vom Vanillekipferl

Menü Sissi 62€

Weihnachtssalat mit Ziegenfrischkäse in der Müslikruste

Quitten-Birnengangerl mit Topinambur-Tascherl

Abgeschmolzener Latschenkiefer-Topfenknödel mit Apfelkraut

Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Paunzen

Topfenpalatschinken mit Williamsbirneneis

Menü Saurüssel 66€

Gemüsesalat mit gebackenen Schwarzwurzeln

Speck-Risotto mit Gravensteiner Apfel und Fontina

Gebatenes Filet von der Goldforelle auf schwarzem Reis mit Urkarotten

Châteaubriand im Heu gegart und 36h geschmortes Böfflamott

Gebrannte Creme vom Rosmarin mit hausgemachtem Eis

Räumlichkeiten

Kaminstüberl
max. 22 Personen



Rotes Stüberl
max. 40 Personen



Valentinsaal
max 140 Personen



Kleiner Valentinsaal
max. 50 Personen



Empore
max. 20 Personen



Alpenloft
max. 60 Personen
(330€ Raummiete)



Wenn Sie

eine

kleinere Gruppe an Gästen sind, bereiten wir Ihnen sehr gerne einen gemütlichen Tisch in unserem Restaurant vor.



Sonstiges

Tischdecken	Pro weiße Tischdecke 3,3€
Menükarten	auf Wunsch à 3,3€
Dekoration	Unsere Tische sind generell nicht dekoriert. Wir dekorieren gerne für Sie stilvoll weihnachtlich und berechnen eine Dekopauschale von 3€ pro Person. Sollten Sie spezielle Wünsche haben, so kümmern wir uns gerne darum.
Raummiete Loft	330€
Überstundenpauschale	Unser Haus ist bis um 1 Uhr geöffnet. Ab 1 Uhr berechnen wir 190€ pro angefangene Stunde als Nachtpauschale.
Zimmer	Wir verfügen über 18 frisch renovierte Gästezimmer. Doppelzimmer 110€ pro Zimmer und Nacht inkl. Frühstück Einzelzimmer 85€ pro Nacht inkl. Frühstück
Mitbringsel	Geben Sie doch Ihren Gästen eine kleine Erinnerung an Ihre Weihnachtsfeier mit nach Hause. Bitte wählen Sie aus unserem hausgemachten Sortiment:
	Fruchtaufstrich (verschiedene Sorten) 5,5€
	Winterplatzerl im kleinen Tüterl 5,5€
	Winterplatzerl im großen Tüterl 10€
	Knuspermüsli im Glas 6,5€
	Winterpunsch 1l 12€
	Hollerblütensirup 1l 16€
	Tomatensugo im Glas 6€
	Würzige Bolognese im Glas 8€
	Florian's Kochbücher:
	Bayrische Tapas 14,99€
	Die neue Bayrische Küche 19,99€
	Das Hüftgold Backbuch 24,99€

Wir stellen Ihnen gerne aufwendigere und phantasievolle Weihnachtspackerl ab 20€ zusammen.



Rahmenprogramm

Als Rahmenprogramm organisieren wir für Sie gerne eine Winter-Pferdewagenfahrt mit Punsch und Platzerln, altbayrischer Gruppen-Tanz mit Kathy oder ausgefallenes Adventskranzbinden mit Burgi.

Für spannende, außergewöhnliche Team-Erlebnisse für Ihr Unternehmen empfehlen wir Ihnen unseren Eventpartner X-pert-Marketing unter www.xpert-marketing.com. Dieser bietet z.B. Fackel-Bogenschießen, Schnitzeljagd mit GPS oder eine aufregende Team-Rallye an.

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Unser umfangreiches Sortiment unterliegt saisonalen Veränderungen. Sollten einzelne Artikel nicht in der von uns gewohnten Qualität erhältlich sein, tauschen wir diese gegen gleichwertige Produkte unserer Wahl aus.

Bitte betrachten Sie unser Angebot als Empfehlung. Sollten Sie weitere Anregungen haben, nehmen wir diese gerne auf.

Bitte geben Sie uns bei Ihrer Fix-Buchung Ihre genaue Rechnungsadresse bekannt. Die Rechnung muss am gleichen Abend in bar oder mit EC-Karte beglichen werden. Firmen haben die Möglichkeit der Überweisung innerhalb 7 Tage auf unser Konto. Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch verwöhnen und begeistern zu dürfen und schicken ein herzliches Lächeln

Aïssatou Dramé
mit der Saurüsselbande vom Bio-Landhotel Moarwirt

Der Ansprechpartner für Ihre Feier ist André Bollmeyer
kontakt@moarwirt.de tel 08027 1008