



das historische
*L*ichtspielgasthaus

FILM · THEATER · GASTRONOMIE · CATERING

Beste Qualität aus unserer Küche

Gute Qualität unserer Angebote, familiäre und gemütliche Atmosphäre,
ein gutes Preis-Leistungsverhältnis, Flexibilität und
Einfühlungsvermögen sind unsere Ziele.

Wir freuen uns, Ihnen unsere Bankettvorschläge
überreichen zu dürfen.

Menü Vorschläge ab 10 Personen | Buffet ab 30 Personen

Wir verwöhnen Sie ausschließlich mit Waren bester Qualität.

Gerne stellen wir für Sie auch individuelle Vorschläge zusammen.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern.



Fingerfood & Snacks

Liebevoll garnierte Canapees

Zwiebelfrischkäse
Gekochter Schinken
Junger Gouda
Kasslerbraten
Kräutercreme
Salami
Nuß - Schinken
Tomatencreme mit Basilikum
2,80 €/ Stk.

Parmaschinken
Roastbeef
Ungarische Salami
Putenbrust
3,30 €/ Stk.

Räucherlachs
Graved Lachs
Geräucherte Forelle
3,60 €/ Stk.

Nordseekrabben
6,50 €/ Stk.

Alle Sorten lassen sich auch als halbes belegtes Brötchen bestellen.
zzgl. 0,60 €



Leckere Spießchen

Tomate – Mozzarella
Knusprige Hähnchenbrust
Hackbällchen mit Olive
3,50 €/ Stk.

Räuchergarnele
Ziegenkäse & Waldhonig
Serranoschinken & Melone
4,50 €/ Stk.

...im Gläschen serviert

Cous Cous Salat
Grüne Soße mit Ei
Handkäs mit Musik
Tortellinisalat
5,50 €/ Stk.

Tomate – Mozzarella mit Pesto
Shrimpscocktail
6,00 €/ Stk.

Verschiedenes

Blätterteigscheiben mit Hackfleisch oder Frischkäse,
variantenreich garniert
2,90 €

Röstitaler, belegt mit Schwarzwälder Schinken und Meerrettich
2,90 €



Ab zehn Personen wählen Sie gerne aus den folgenden Menüs.
Ab 30 Personen bitten wir Sie, sich für eines unserer umfangreichen Buffets zu entscheiden.

Menü „Weilmünster“

Handkäs mit Musik
(in Gläschen serviert)

oder

Bunter Salat mit gebratener Mettwurst

□□□□

Cremesuppe von den sieben „Grüne Soße“ Kräutern

□□□□

Tafelspitz mit „Grie Soss“, Wersching un' Geduffel

oder

Bachsaibling auf der Haut gebraten
Karotten – Lauchgemüse, Kartoffeln

oder

Allerlei Gaddegemies'
mit Kräuterrahmsöße und gebratenen Knödelscheiben

□□□□

Hausgemachte Beerengrütze
Mit Vanilleeis und Crumble

42,50 €



Menü 1

Wildkräutersalat mit Hausdressing
Walnüsse/Äpfel

0o0o0

Cremesuppe von jungen Erbsen

0o0o0

Lauwarme Räucherforelle
Merrettich/Preisselbeeren/Rösti

0o0o0

Medaillons aus der Schweinelende
Waldpilze/Spätzle/Broccoli

0o0o0

Geeistes Apfelsüppchen
Vanilleeis/Walnusskrokant

52,50 €



Menü 2

Shrimpscocktail
Shiffonade/Cocktailsauce/Pinienkerne

0000

Klare Tomatenkraftbrühe mit Grießnockerl

0000

„Weißes“ Gemüsetürmchen
Sellerie/Pastinake/Blumenkohl/Champignons

0000

Gebratene Maishähnchenbrust
Reis/Paprika/Zucchini/Kokos/Chili

0000

Panna Cotta von der weißen Schokolade
Himbeeren/Pistazien

62,50 €



Großes Galamenü „Pastori“

„Knackiger Start“ in Gläschen serviert
(Feine Salatsorten)

□□□□

Lauwarme Rauchgarnele mit Sprossen

□□□□

Samtsuppe von Pastinake, Sellerie und Möhre

□□□□

Doradenfilet aus der Thymianbutter
Paprika/spanische Kartoffeln/milder Knoblauch

□□□□

Kühle Erfrischung mit Mango und Passionsfrucht

□□□□

Kalbsrücken rosa
Portwein/Rosmarin/Kartoffel/Romanesco

□□□□

Lauwarmes Schokoladentörtchen
Exotische Früchte/Fleur de Sel

92,50 €



Büffet 1

Gemischter Salat mit Hausdressing

Hähnchenbrust in Kräuterrahmsoße

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“

Lachsfilet unter einer Kräuterkruste

Kartoffelgratin

Spätzle

Buntes Gemüse

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse au Chocolat

29,50 €



Büffet 2

Vorspeisen

Vitello Tonnato

Tomaten und Mozzarella mit Pesto mariniert

Brotauswahl mit Butter

Bunte Salatvariation mit Blatt- und Rohkostsalaten

Hauptspeisen

Maishähnchenbrüstchen mit Spinat und Cocktailtomaten in Sahnesoße

Ravioli mit Pilzrahmsauce

Fischfilet im Bierteig mit fruchtiger Tomatensalsa

Kleine Schweineschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Gnocchi

Ratatouille, Gegrilltes Paprikagemüse

Dessert

Panna Cotta mit Himbeerfruchtsoße

Tiramisu

-auf Wunsch in Abwandlung des Originals als Waldbeeren-Tiramisu-

48,50 €



Großes Büffet „Pastori“

Vorspeisen

Roastbeef kalt mit Remouladensoße
Bunte Salatauswahl mit Rohkost- und Blattsalaten
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce
Kleine Brotauswahl und Butter

Hauptspeisen

Schweinekrustenbraten, Biersoße
Gekochter Tafelspitz, Meerrettichsoße
Putengeschnetzeltes in Rahm

Rahmwirsing, Sauerkraut
Spätzle, Kartoffelknödel
Kartoffelsalat mit und ohne Speck

Dessert

Variation: Das Beste aus der süßen Küche
Feine Käseplatte

59,50 €