

Traumhochzeit im ZITAS Lounge & Bar



Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und Ihre Möglichkeiten für Ihre Feier im Hammerwirt!

Bitte finden Sie nachfolgend einige Vorschläge für Ihre Feierlichkeit.

Gerne beraten wir Sie individuell, um mit Ihnen „unvergessliche Momente“ zu schaffen
Bitte kommen Sie auf uns zu!

Ihre Katharina & Michael Hörterer
und das ganze Hammerwirt-Team

Kaffee & Kuchen

Auswahl an verschiedenen Kuchen St.
Auswahl an verschiedenen Torten St.
Filterkaffee pro Person
Filterkaffee & Kaffeespezialitäten pro Person
Gedeck & Servicepauschale bei eigenem Kuchen pro Person
Stuhlhusse weiß Miet – und Wäschepauschale/Stück



Aperitifvorschläge

„Gin chilla gesprizt“

Kräuterspirituose mit Zitrus-Aromen auf Gin-Basis, aufgegossen mit Prosecco & Soda, serviert mit Rosmarin und Gurkenscheibe Glas 0,2 l

„Granatapfel Sprizz“

Granatapfelsaft und –sirup, aufgegossen mit Tonic Water und Prosecco mit Minze Glas 0,2 l

Unser Haus-Cocktail „Arzak“

Ein Schuss Amaretto und ein Spritzer Lime Juice auf Eis, aufgegossen mit trockenem Sekt und verfeinert mit duftender Orange. Glas 0,2 l

Unsere Schaumweine

„Latt Seco“ Deutscher Perlwein trocken Weingut Eugen Schneider
Pfalz 0,70 l

Fürst von Metternich, Riesling Sekt trocken
Rheingau 0,75 l

Winzersekt SECCO **ROSÉ**
Leo Hillinger, Jois, AUT 0,75 l

Moët & Chandon Brut
Champagner traditionelle 0,75 l

Die Abrechnung beim Sektempfang erfolgt nach Verbrauch entsprechend geöffneter Flaschen. Für Orangensaft zum Sektempfang berechnen wir € XXX/ l nach Verbrauch.



Unsere „Alpen Tidbits“- kleine Leckerbissen aus regionalen Zutaten zum Aperitif

„Ranner mit Goas Kas“

Fein gehackte Rote Bete mit Ziegenfrischkäse
auf Brot

Lauwarm geräuchertes bayrisches Forellenfilet
mit Preiselbeer-Meerrettich auf Brot

Hammerwirt's „Bruschettini“ –

Erfrischender Gemüsesalat im Glas

Orientalischer Cous-Cous-Salat mit Rosinen und Mandeln

Gerne erstellen wir Euch mit diesem Alpen-Fingerfood ein kleines Snack-Bufferet

Dafür bitten wir Euch maximal 3 verschiedene Sorten auszusuchen.

Die Abrechnung unserer „Alpen Tidbits“ erfolgt lt. bestellter Stückzahl
bzw. lt. bestellter Personenzahl./ Mindestbestellmenge pro Sorte 40 Stück



Unsere Menüvorschläge

Wir bieten ein einheitliches Menü mit **jeweils 1 Gericht pro Gang**.
Selbstverständlich können wir vegetarische oder vegane Alternativen zum Hauptgang anbieten.
Bitte kommen Sie diesbezüglich auf uns zu.

Vorspeisen

Kleiner „Caesarsalat“ mit Brotchips

Bunter „Babyleaf“ - Salat mit Kerndln,
Croutons und unserem Hausdressing
alternativ
mit 2 Stück gebratenen Seawater Riesengarnelen

Bruschetta mit sautierten Kirschtomaten und frischem Basilikum auf geröstetem Brot

Gebeizter Lachs auf Krautsalat
mit Honigsenfauce und Kartoffelrösti

Matjes-Tatar
mit Sauerrahm & Lauchzwiebeln, Gebäck

Hammerwirt's POKÉ vom Lachsforellenfilet
mit Wakame, Sesam und Sojasauce an mariniertem Sushireis

Suppen

„Ranner Süpperl mit Kren-Obers“
(Rote Bete Suppe mit Meerrettich-Sahne)

Grießnockerlsuppe

Bayerische Festtagssuppe – Kräftige Rindssuppe
mit Grießnockerl, Markklößchen, Nudeln und Gemüse

Petersilienwurzelsüpperl mit Kräuterpesto

Leichte Kartoffelrahmsuppe mit Majoran-Krusteln





Hauptgerichte

Bayerische Schweinefilets vom Grill – rosa gebraten – mit Sesam-Birnen-Marinade,
und Kartoffelrösti

Unser Hammerwirt Klassiker: „*Schmiedteller*“ –
Schweinefilet vom Grill mit Rahmschwammerln und Spätzle

Rinderschmorbraten vom Inzeller Rind in Rotweinsauce mit Blaukraut und Semmelknödel

„*Boeuf Bourignon*“ – Rindfleischwürfel vom Rind mit Speck und Karotten in Rotweinsauce geschmort,
Champignons & Kartoffelrösti

Lachsforellenfilet mit Sauce Hollandaise auf Blattspinat mit Risolée-Kartoffeln

Zanderfilet auf Rote Bete Kartoffel-Püree mit Zitronenschaum und Selleriestroh

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Orangenjus, glacierten Maronen,
Blaukrautsalat und Kartoffelpflanzerl

Hähnchenbrust – saftig gebraten
mit Honig-Thymian-Glasur, Ingwerkarotten, und Kartoffelgratin

Rehrücken im Brotmantel mit Kräuterfarce, Portweinjus und Rosenkohl

Vegetarisch/Vegane Speisen

Spinatknödel mit zerlassener Butter, Kirschtomaten und Bergkäse

Gebackene Süßkartoffel mit Limettendressing, Rukkola, Bergbauern-Schmand und gerösteten Mandeln

Kichererbsen-Curry mit Gemüse und Reis

Kartoffelpflanzerl mit gebratenem Gemüse und Zitronenschaum



Desserts

Orangen-Tiramisu
mit Mascarpone, Bergbauern Topfen und Schokoladensauce

”
Limetten-Panna Cotta“ mit Ananas-Tatar

Klassiker I: Mousse au chocolat von dunkler Schoki mit Mangosauce

Klassiker II: Bayerisch Krem mit Fruchtspiegel

Mohnschmarrn mit Beerenkompott

Dessertbuffet

Gerne präsentieren wir Ihnen und Ihren Gästen statt einem einheitlichen Dessert ein Dessertbuffet

Dessertbuffet mit Kaiserschmarrn, Apfelstrudel, Panna Cotta und Salat von frischen Früchten,



Käsebrett

Reichhaltige Käse-Auswahl mit Bayerischen & Österreichischen Käsespezialitäten, fruchtigen Senfcremes, Butter und Gebäck

Abendsnacks

Hammerwirt's Gulaschsuppe

oder

2 Stück frische Weisswürste „vom Hirschbichler“ mit Brez'n & süßem Senf

Die Abrechnung erfolgt lt. bestellter Stückzahl bzw. bestellter Personenzahl./Mindestbestellmenge 30 Port.

Für eine exklusive Nutzung unserer ZITAS Lounge & Bar in der Zeit von 15.00 – 0.00 Uhr wird in 2020 eine Raummiete von € 900,00 veranschlagt sowie ein Mindestumsatz von € 6.000,00 zu Grunde gelegt. Sollte dieser mit den Konsumationen nicht erreicht werden, so wird die Differenz zusätzlich als Raummiete in Rechnung gestellt. **Reguläres Veranstaltungsende 0.00 Uhr.** Um 0.30 Uhr wird der Raum geschlossen.

Die Raummiete wird bei Buchung des Raumes als Anzahlung fällig. Stornobedingungen laut AGB

Hochzeitspauschalen ZITAS

Wir bieten verschiedene Pauschalen für Ihre Feier an – diese reichen wir Ihnen separat.

Wir würden uns sehr freuen, wenn wir Sie für eine Feier in unserem Haus überzeugen können
Bitte kommen Sie bei Fragen auf uns zu!

Sie erreichen uns am besten per Email unter info@der-hammerwirt.de

Der Hammerwirt!

Gasthof Hörterer

Ihre Ansprechpartner



Katharina & Michael Hörterer

Hotel Gasthof Hörterer – Der Hammerwirt
Schmiedstr. 1
83313 Siegsdorf-Hammer
Info@Der-Hammerwirt.de
Telefon 08662 -6670

Preissteigerungen vorbehalten, Stand Juli 2019. Diese Vorschläge sind unverbindlich und gelten nur auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Mit Erscheinen einer neuen Preisliste / Bankettmappe verlieren die in dieser Publikation veröffentlichten Preisangaben ihre Gültigkeit.

