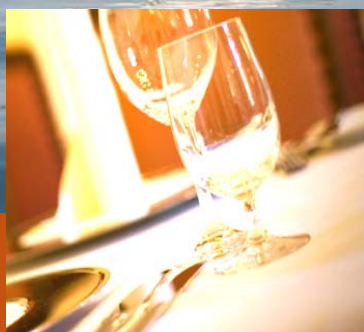


Zwischen Berg und See

Es gibt Momente im Leben, die man für immer festhalten möchte. Damit Sie auch die Zeit vor Ihrer Feier in aller Ruhe genießen können, übernehmen wir für Sie die wichtigsten Vorbereitungen. Gerne laden wir Sie zu einem persönlichen Gespräch ein um Sie ausführlich zu beraten und Ihnen alle Möglichkeiten vorzustellen

Bankettmappe Huber am See



 Landhotel Huber am See

Willkommen zum Genießen, Feiern und Schlemmen

Sehr geehrte Gäste,
wir freuen uns über Ihr Interesse mit uns zu Feiern.
Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung Ihres Festes zur Seite.

Menüvorschläge

Gerne erstellt unser Küchenchef gemeinsam mit Ihnen ein Menü ganz nach Ihrem Geschmack!
Nach Terminabsprache.

Kuchen und Hochzeitstorte

Gerne berät Sie unsere Konditorin, Frau Müller, über verschiedene Decorationen und Geschmacksrichtungen.
Mitbringen von eigenen Kuchen und Weinen
Ist bei uns leider nicht möglich

Hotel

Schlafen und träumen
informieren Sie sich über
Kontingent und Preise
Bitte reservieren Sie frühzeitig
unser Romantik Sternenhimmelzimmer

Blumen- Schmuck- Musik und Friseur

Auf der letzten Seite finden Sie
Adressen verschiedener Firmen
die Ihr Fest verzaubern

Gedeckgeld

In unserem Gedeckgeld sind Kerzen,
Servietten, Menükarten, Tischdecken
und Weingläser enthalten. pro Pers. € 1,20
Blumen vom Haus € 2,-

Musik

Bis spätestens 1.00 Uhr.
Ab 24.00 Uhr etwas leiser bitte, da wir auf
andere Gäste und Nachbarn Rücksicht
nehmen müssen. „Sorry“

Der schönste Tag am See

Ein Empfang direkt am See ob Champagner- Sekt-
Prosecco oder Canapes , ganz nach Ihrem Wunsch.
Für den extra Aufwand berechnen wir Pauschal € 100,-

Die Räume

Seeblick -bis zu 41 Pers.
Seeblick 2 -bis zu 75 Pers.
Kaminüberl -bis zu 17 Pers.
Festraum bis zu 114 Pers.
oder bei Sonnenschein unsere Seeterrasse
-bis zu 180 Pers. (bis 22.00 Uhr)

 Landhotel Huber am See



Menüauswahl

Landhotel Huber am See

Vegetarische Menüs

Menü 1

Frischer Feldsalat
mit Mozzarellakugeln, Kirschtomaten, gerösteten
Knoblauchbrotwürfel
und Basilikum in Kräuterdressing

Ricotta- Spinatravioli
an roter Pestosahnesauce,
mit frisch geriebenem Parmesan und
Schmelztomaten bedeckt

Hausgemachte Panna Cottacreme
mit Beerensauce
€ 24,90

Menü 2

Gebratene Austernpilzkappen
auf Rucola angerichtet mit gehobeltem Parmesan
bedeckt, in altem
Balsamico und Olivenöl

Frisches Saisongemüse
auf Kartoffel-Steinpilzrösti, mit Sauce Hollandaise
und Pinienkerne überbacken

Carpaccio von frischen Früchten
in Grand Marnier und
zweierlei Sorbet
€ 28,50

Menü 3

Kartoffelschaumsuppe
mit Steinpilzen und Frühlingszwiebeln

„Südtiroler Schmankerlteller“
Schlutzkrapfen, Kas- und Spinatknödel mit Brösel,
brauner Butter und gehobeltem Parmesan bedeckt,
dazu frische Marktsalate in Kürbiskernöl

Hausgemachte Topfenockerl
an Himbeermark mit frischen Früchten
€ 23,50



Huber's Restaurant

Meer & mehr

Fisch und mehr für Genießer

Menü 4

„Radlfahrersupp'n“

Brühe vom Tafelspitz mit Brat- und
Brezknödeleckerl

„Ambacher Bratenauswahl“

mit Spanferkelkeule, Schweinekrustenbraten, Bauernente und
Kalbsschulterschertz'l, dazu Knödelvariationen
und frische Marktsalate

Huber's Dessertteller

Verschiedene Süßigkeiten
€ 28,50

Menü 5

Hausgemachte Griesnockerlsuppe

mit Schnittlauch

Gerolltes vom Spanferkel

knusprig im Rohr gebraten, an Franziskaner Dunkelbiersoße,
dazu Brez'nknödel und
hausgemachter Speckkrautsalat

Bayrischcreme

mit Himbeermark
€ 24,-



Das Hochzeitsmenü

Griebenschmalz, Kräuterquark und Butter
dazu Brotkorb

„Hochzeitssuppe“

Tafelspitzbrühe mit verschiedenen Einlagen

Gegrillte Schweinemedallions

an Steinpilz- Egerlingrahmsauce, dazu
hausgemachte Spätzle
und marktfrische Salate
oder

Zanderfilet in der Kürbiskernkruste
gebraten auf Zucchinihäden an

Schnittlauchschaum mit Kartoffelwürfel umlegt

Zweierlei Mousse

auf Fruchtspiegelherz
mit frischen Früchten garniert
€ 35,50

Huber's Restaurant

Meer & mehr

Fisch und mehr für Genießer

Menü 6

Ab 20 Personen

Knoblauchschaumsüppchen
mit aufgeschäumten Zwiebeln und Röstbrot

Ganzes Spanferkel

Saftig gegrillt, am Tisch tranchiert, dazu servieren wir
verschiedene Knödel, Bratensoße
und frische Marktsalate

« Huber's Dessertbuffet »

verschiedene Süßigkeiten aus der Pateserie
auf Ihrem Wunsch
€ 35,50

Menü 7

Frischer Feldsalat

mit Speckkrusterln, Cocktailtomaten und gerösteten
Brotwürfel in Kartoffeldressing

Geschmorter Kalbsschulterbraten

in Kräuterrahmsauce mit Wurzelgemüse und
gebräunten Schupfnudeln

Marilleneisknödel

auf roter Beerengrütze
€ 28,90



Menü 8

Grissini
im Parma- Schinkenmantel

„Räucherfischsteller“
hausgeräuchertes Renken-, Saiblingsfilet
und gebeizter norwegischer Lachs
an Blattsalaten mit Sahnemeerrettich, dazu Baguette

Zart gegrilltes Ochsenfiletsteak
an kräftiger Zweigelt sauce und grünen Pfefferkörner,
mit Gemüsewürfel umlegt, dazu Kartoffel- Steinpilzrösti

Crème Brûlée
mit exotischen Früchten
€ 43,50

Menü 9

Nockerl von der geräucherten Renke
auf frischen Blattsalaten in Pestodressing und Kirschtomaten

Bayrische Ochsenlende
am Stück gebraten an Madairasauce, dazu
marktfrisches Gemüse und gratinierte Kartoffeln

Zweierlei fruchtige Nockerln
auf Rotweinpflaumen
€ 35,50



Geburtstagsmenü

Gruß aus der Küche

Frische Marktsalate auf Ananascarpaccio
mit marinierten Gambas, Kirschtomaten und
Frühlingszwiebeln in Kräuter dressing

Zarter Rehkeulenbraten
aus heimischen Wäldern
an Pfifferlingrahmsauce, dazu Preiselbeeren,
hausgemachte Spätzle und frisches Saisongemüse
oder

Frisches Seeforellenfilet
in der Kräuterkruste gebraten
auf Minikartoffeln an geschäumter Pino- grigosauce,
mit Wurzelgemüwestreifen bedeckt

„Spezialität des Hauses“
Beerentiramisu an frischen Früchten
€ 34,80



Menü 10

„Spezialität des Hauses“
Huber's Fischsuppe mit verschiedenen Edelfischen und
Scampis in Safran- Weinsud, dazu Knoblauchbaguette

Lendchen vom heimischen Reh
in der Wildkräuterkruste an Steinpilzrahmsauce, dazu
Rotweinpflaumen, Mandelbrokkoli und Mohnschupfnudeln

Kleiner hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster
€ 38,80

Menü 11

Hausgebeizter norwegischer Lachs
auf Kartoffelkressepuffer,
an Dilldip und Blattsalat

Medaillons vom Kalbsrücken im Prosciuttomantel
auf tomatisierten Gemüsewürfel an Morchelschaumsauce,
dazu Kartoffelscheiben mit Parmesan überbacken

Vanillecrepe
mit Walnußeis und rosa Pfefferkörner
in Schokoladensauce
€ 39,90



Menü 12

„Antipastiteller“

Büffelmozzarella, Tomate und Basilikum, in Olivenöl eingelegetes Gemüse, Honigmelone mit Parmaschinken dazu Tomatenbruchetta

Medaillons vom Seeteufel

mit frischem Rosmarin und Knoblauch gebraten auf Ratatouillegemüse an Proseccoschaumsauce, dazu Minikartoffeln

Profiteroles mit Vanillecreme gefüllt und Schokoschaum überzogen
€ 36,90

Menü 13

Frische Marktsalate

mit gebratenen Egerlingen und gerösteten Pinienkernen bedeckt, in Kräuterdressing

Filet von der Starnberger Seerenke in der Kartoffelkruste gebraten, an Kräuterschaumsauce mit frischem Gemüse umlegt

Frische Erdbeeren (Saisonbedingt) mit Vanilleeis und Sahne
€ 28,90



Menü 14

Ziegenmilchkäse in Parmaschinkenmantel mit Rosmarin und Knoblauch gegrillt auf frischem Blattsalat angerichtet mit gerösteten Kernen bedeckt

„Huber's Fischtris“

Filet von Saibling, Renke und Seeforelle mit frischen Gartenkräutern gebraten, auf Blattspinat angerichtet an Gemüse- Rieslingsauce, dazu Schmorkartoffeln

Mangocreme mit Vanilleeis
€ 35,-

Menü 15

„Aus der hauseigenen Räucherei“

Geräuchertes Renkenfilet an frischen Blattsalaten, dazu Sahnemeerrettich und Baguette

Bayrische Flugentenbrust

in der Kräuterkruste gebraten an Zweigeltsoße, dazu Mandelbällchen und Speckbohnenröllchen

Apfelstrudel mit Walnußeis und Sahne
€ 33,80

Huber's Restaurant

Meer & mehr

Fisch und mehr für Genießer

Menü 16

Capuccino

vom jungen Zucchini und Gartenkräutern

„Heu und Stroh“

gepfeffertes Lachsschnitzel auf grünen und weißen Tagliatelle an zweierlei Saucen, dazu Blattsalat mit Kirschtomaten

Frische Früchte und Beeren in Amaretto mariniert, dazu Cassissorbet
€ 22,80

Menü 17

Carpaccio von der Anguslende

mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und gehobelem Parmesan bedeckt in altem Balsamico

„Surf & Turf“

Argentinisches Angushüftsteak und gegrillte Garnelen an Pfefferrahm, dazu Schmorkartoffeln und gebratene Zucchini- Auberginenscheiben

Hausgemachtes Walnußparfait an Schattenmorellensauce
€ 38,50



Regional & Saisonal

Wintermenü

Rieslingschaumsuppe
mit glacierten Birnenwürfel
und Zimtblättereigstangerl

Frische Bauernente und Ganserl
an Orangen- Thymiansauce,
dazu Bratapfel mit Pinienkernen,
Knödelvariationen und Gewürzblaukraut

Hausgemachte Apfelkücherl
mit Bauernhofeis
(aus der Region)
und Sahne
€ 29,90

Frühlingsmenü

Bärlauchschaumsuppe
mit Kressepesto

Frischer Stangenspargel mit bayrischem
Ochsenlendensteak
in Rosmarin und Knoblauch gegrillt,
dazu hausgemachte
Butterschaumsauce und Minikartoffeln
oder

Frischer Stangenspargel mit Saiblingsfilet
in Kräuteröl gebraten, dazu hausgemachte
Butterschaumsauce und Minikartoffeln

Rhabarberkompott
mit luftigen Topfnockerl und Zitronensorbet
€ 29,90

Sommermenü

Hausgemachtes Matjes
vom Saiblingsfilet
an Apfelsalat und Dilldip

Lammrücken am Knochen
in der Kräuterkruste gebraten an
Spätburgundersauce mit frischem
Gemüse aus der Region umlegt, dazu
überbackene Kartoffeln

Tiramisu
von selbst gepflückten
Erdbeeren
€ 33,90

Herbstmenü

Kürbisschaumsuppe
mit gerösteten Kernen und Kernöl

Frischer Feldsalat
mit gebratenen Steinpilzen aus heimischen
Wäldern in Vinaigrette aus gerösteten Kernen

Medaillons vom Hirschrücken
an Wildkräutersauce, dazu Preiselbeeren,
Kartoffeltaler und
glacierter Rosenkohl

Pflaumen
in Rotwein eingelegt
mit Walnußeis und Miniflorentiner
€ 39,70



Sektempfang- Kaffee- Kuchen

Canapes

Baguettescheiben belegt mit:

Obazda oder Kräuterfrischkäse	€ 1,40
Gekochtem Schinken	€ 1,50
Italienischer Salami	€ 1,50
Südtiroler Speck	€ 1,60
Büffelmozzarella und Tomate	€ 1,80
Verschiedene Käsesorten	€ 1,80
Hausgeräuchertes Renken- und Saiblingsfilet	€ 2,10
Krabben in Dilldip	€ 2,10
Schweinemedallions	€ 2,10
Roastbeefscheiben	€ 2,10

Grissini im Parmaschinkenmantel	Stück € 1,00
Butterbreze	Stück € 1,20
Süßes Gebäck (Mininußschnecken- Qarktaschen usw.)	Stück € 0.80

Sekt & Co

Privat - Cuvee (Hausmarke)
Landhotel Huber am See
Jahrgangssekt trocken
0,75 L € 18,90

Prosecco IGT Vino Frizzante
Serenissima
Helles Strohgelb, feine Perlage, im
Duft Zitrus sowie grüner Apfel
0,75 L € 14,80

Petrus Quelle Gourmet
0,75 € 4,60

Orangensaft
1 L € 10,-

Kaffee & Kuchen

Portion Kaffee
€ 3,70

Portion Tee
€ 3,40

Cappuccino
€ 2,90

Stück Kuchen
€ 2,60

Adressen

Bootsverleih

Fischerei Sebald
Elektro-, Ruder- und
Segelbootverleih
Nördliche Seestr.22
82541 Ammerland
08171- 9132

Brautmoden

Studio M – Müller Christl
Obermarkt 56
82515 Wolfratshausen
08171- 7715

Brauthaus
Petelgasse 5
82362 Weilheim
0881- 9276135

Brautgalerie
Damenstiftstr. 14
80331 München
089- 266137

Musik

Hans Ketelhut
Dompfaffenweg 12 E
82538 Gerestried
08171- 90427
Mobil: 0172-8904269

Peter & Andi
Musik für jeden Anlass
08171- 80914

Walter Autsch Band
08179- 1335

Herr Bissinger (Zither)
08851- 7207

Fotoatelier

Foto Knödler
Sauerlacherstr.22
82515 Wolfratshausen
08171- 10177

Foto Lippert
Zugspitzweg 50
82538 Gerestried
08171- 81689

Taxi

Taxi Mai
Rotkelchenweg 4
82538 Gerestried
08171- 31212

Taxi Podobnik
Chimseeweg 3
82538 Gerestried
08171- 72244

Friseur

Oswald Andreas
Hauptstr. 13
82541 Münsing

Die drei Friseure
Elbestr.25
82538 Gerestried
08171- 649333

Schmuck

Juwelier Schmeller
Marktstr. 3
83646 Bad- Tölz
08041- 76050

Schmuck Weisenberger
Marktstr. 73
83646 Bad- Tölz
08041- 73506

Blumenschmuck

Die Blume
Bahnhofplatz 10
82402 Seeshaupt
08801-2400

Blumen Bartl
Sauerlacherstr.27
82515 Wolfratshausen
08171-18171