



ZUM SOLLNER

# Sirschen

**Bankett-Mappe  
Herbst / Winter 2020/2021**

**Liebe Gäste,**

**wir danken Ihnen für Ihr Interesse, bei uns im Hirschen zu feiern. Schon heute versichern wir Ihnen, alles daran zu setzen, dass Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste ein rundum schönes Erlebnis wird.**

**Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Feier zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, sich für ein gemeinsames, einheitliches Menü zu entscheiden.**

**Auf den nachfolgenden Seiten haben wir einige Menüs zu ihrer Anregung zusammengestellt.**

**Ansonsten können Sie je nach Gusto Ihre eigenen Menüs beliebig zusammenstellen.**

**Für spezielle Wünsche, wie zum Beispiel vegane Alternativen oder auch bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien finden wir selbstverständlich eine individuelle Lösung.**

**Wir freuen uns auf Sie und ihre Gäste!**

**Ihr Hirschen-Team**

**Menüvorschläge**  
**„Einfach bayrisch“**

**Bayrische Biersuppe**

\*\*\*

**Ofenfrischen Schweinskrustenbraten / Speckkrautsalat /  
Kartoffelknödel / Dunkelbiersoße**

\*\*\*

**Apfelkücherl & Vanillesoße**

**24,50 € pro Person**

**„Münchner Liebe“**

**Klare Rinderbouillon**

**Einlage zur Auswahl:**

**Griesnockerl / Leberknödel / Pfannkuchenstreifen**

\*\*\*

**Spanferkelbraten aus der saftigen Schulter  
Speck - Bohnenbündchen / Kartoffelknödel / Biersoße**

\*\*\*

**Kaiserschmarrn**

**Mandeln / Rosinen / Apfelkompott**

**32,50 € pro Person**

## **Menüvorschläge**

### **„Fünf-Seen Traum“**

**Kürbissuppe  
Kernöl / Kernd'l**

\*\*\*

**Label Rouge Lachsschnitte  
Zucchini – Kartoffel – Rösti / Sauce Bearnaise**

\*\*\*

**Bayrisch Creme  
Beerenragout / Minze**

**40,50 € pro Person**

### **„Ein Sollner im Himmel“**

**Avocado – Tatar  
in Koriander-Schmand / Flusskrebse**

\*\*\*

**Kräuterschaumsüppchen  
mit Räucherlachsstreifen**

\*\*\*

**Rehgulasch aus der Region  
Haselnusspätzle / Speckrosenkohl / Preiselbeerbirne**

\*\*\*

**Duett vom Schokomousse  
auf Beerenspiegel**

**42,50 € pro Person**

**Nach Lust & Laune  
selbst gestalten:  
Herbst / Winter 2019**

**Suppen**

[5,50 €]

**Kräuterschaumsüppchen  
mit Räucherlachsstreifen**

\*\*\*

**Kürbissuppe  
Kernöl / Kernd'l**

\*\*\*

**Klare Rinderbouillon  
Einlage zur Auswahl:  
Griesnockerl / Leberknödel / Pfannkuchenstreifen**

**Vorspeisen kalt**

[Vorspeisengröße 11,00 €]

**Avocado - Tatar  
in Koriander-Schmand / Flusskrebse**

\*\*\*

**Rindercarpaccio  
Parmesanhobel / Olivenöl / Zitrone**

\*\*\*

**Vitello & Forello  
Kalbsfleisch / Kapern / Sardellen**

**Nach Lust & Laune  
selbst gestalten:  
Herbst / Winter 2019**

**Hauptgänge**

**Vegetarisch**

**Tüffelnocken  
mit Waldpilzen in geschmolzener Butter, Bergkäse &  
geraspeltem Trüffel  
14,50 €**

**Vegetarisches Tris  
Palatschinken mit Spinat / Gnocchi in Butter & Salbei / Blumenkohlschnitzel  
16,50 €**

**Fleisch**

**¼ franz. Cherry Valley Ente  
Kartoffelknödel / Orangensoße / Blaukraut  
17,50 €**

**Schweinefiletmedaillons  
grüne Bohnen im Speckmantel / Kartoffelgratin / Cognac Rahmsoße  
18,50 €**

\*\*\*

**Rehgulasch aus der Region  
Haselnusspätzle / Speckrosenkohl / Preiselbeerbirne  
19,50 €**

\*\*\*

**Spanferkelbraten aus der saftigen Schulter  
Speck - Bohnenbündchen / Knödelknödel / Biersoße  
20,50 €**

\*\*\*

**Geschmorte Kalbsbacken  
in Rotweinsauce / Kartoffelrösti / glasierte Karotten  
24,50 €**

\*\*\*

**Filet vom Bayerischen Weiderind 180 Gr.  
frisches Marktgemüse / Pfeffersafterl / Kartoffelplatzerl  
32,50 €**

### **Fisch**

**Zander  
Zitronenbutter / Blattspinat / Cocktailtomaten /  
Waldpilze / Butterkartoffeln  
19,50 €**

\*\*\*

**Lachsforellenfilet - Saltimbocca  
Zitronen-Thymiansoße / Südtiroler Schinken / Pestokartoffeln  
23,50 €**

\*\*\*

**Label Rouge Lachsschnitte  
Zucchini - Kartoffel - Rösti / Sauce Bearnaise  
28,50 €**

### **Desserts**

**[6,50 €]**

**Kaiserschmarrn  
Mandeln / Rosinen / Apfelkompott**

\*\*\*

**Bayrisch Creme  
Beerenragout / Minze**

\*\*\*

**Heiße Liebe  
Vanilleeis / heiße Himbeeren**

\*\*\*

**Duett vom Schokomousse  
auf Beerenspiegel**

\*\*\*

**Weihnachtliches Zimtparfait  
auf Kirschragout**

## **Menüablauf:**

**Suppe  
Vorspeise  
Dessert  
ist einheitlich zu wählen**

**14 Tage vor Veranstaltung benötigen wir bitte die Anzahl  
der gewünschten Hauptspeisen:**

**z.B. 10 x Fisch, 8 x Fleisch, 3 x Vegetarisch.**

## **Extras:**

<b>Gedeck pro Person (Tischwäsche/Stoffserviette/liebevolle Tischdeko incl. Gruß aus der Küche</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Korkgeld pro Flasche</b>	<b>15,00 €</b>



## **Auszug aus unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen**

### **Ablauf:**

**Zur professionellen Planung bitten wir um eine Auftragserteilung bis 14 Tage vor Veranstaltung. Bitte teilen Sie uns die endgültige Anzahl der Teilnehmer bis 48 Std vor Eventbeginn mit. Unangekündigt nicht erschienene Gäste werden zu 100% in Rechnung gestellt.**

### **Stornierung:**

**Für eine Absage gelten nachfolgende Stornoregelungen:**

**bis 14 Tage ist die Stornierung kostenlos  
bis 7 Tage vor Veranstaltung 30% des Menüpreises  
bis 48 Std vor Veranstaltung 50 % des Menüpreises  
unter 48 Std vor Veranstaltung 100% des Menüpreises**

### **Zahlung:**

**Der Betrag ist am Veranstaltungsende in Bar oder per Karte zu bezahlen.**

**Bei einer Vorauszahlung von 50% der geschätzten Veranstaltungskosten kann der Restbetrag auch innerhalb von 7 Tagen auch per Überweisung beglichen werden.**

**Firmen können auch nach einer schriftlichen Kostenübernahmebestätigung den Veranstaltungsbetrag innerhalb von 7 Tagen per Überweisung bezahlen.**

### **Mehrwertsteuer:**

**Die angegebenen Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer von 19%.**

### **Änderung der Räumlichkeiten:**

**Bei einer Reduzierung der Personenzahl im größeren Umfang kann Ihnen bei Bedarf auch die zugewiesene Räumlichkeit geändert werden, bzw. mit anderen Gästen aufgestockt werden.**

### **Kontakt**

**Zum Sollner Hirschen GmbH  
Sollnerstraße 43  
81479 München**

**Veranstaltungsmanagement  
Thomas Resch 01577 - 88 742 61**

**[info@zumsollnerhirschen.de](mailto:info@zumsollnerhirschen.de)**

## **DJ Technik / Beschallungssystem / Lichteffekte**

**Im Hirschen Pavillon steht für Veranstaltungen wie folgt zur Verfügung:**

**Mini Stereoanlage Philips BTB7150**

**Nutzung kostenlos**

**CD Player**

**USB Stick**

**150 Watt Musikleistung**

**[Wird über 3,5 mm Klinke-Kopfhöreranschluss an Handy/Ipad/PC/Playlists angeschlossen]**

**[Für kleinere Veranstaltungen / Hintergrundmusik / Kindergeburtstage]**

**MPA M.I.L.L.Y. 2.0 MK III Aktiv PA-System**

**ohne Pioneer XDJ 80,00 / Tag**

**3-Kanal Endstufe RMS/Max. 400/800 W**

**30,48 cm (12") Aktiv-Subwoofer**

**leistungsfähige 2,5 cm (1")-Hochtontreiber**

**eingebauter Limiter**

**[Für größere Veranstaltungen / Partys / satter kräftiger Sound]**

**[Wird über 3,5 mm Klinke-Kopfhöreranschluss an Handy/Ipad/PC/Playlists angeschlossen – oder direkt über Mischpult ansteuerbar]**

**Pioneer DJ Pult XDJ R1**

**incl. MPA M.I.L.L.Y. 2.0 MK III 250,00 / Tag**

**Die Kombination aus zwei Playern, einem hervorragenden Mixer und**

**ausgefeilten Features machen den XDJ-R1 zu einer leistungsstarken**

**Komplettlösung – damit haben DJs ihre Performance mit nur einem**

**Gerät voll im Griff! Dank unserer kostenlosen App remotebox lässt sich**

**der XDJ-R1 als erstes Gerät seiner Art kabellos per iPad, iPhone oder**

**iPod touch bedienen. Einfach über den integrierten WLAN Accesspoint**

**verbinden und Tracks ganz intuitiv per Touchscreen suchen, mixen und**

**mashen – ohne dabei am Pult stehen zu müssen.**

**Analysiere deine Tracks mit der mitgelieferten Software rekordbox™ und greife per USB auf eine Fülle aufregender Features wie Beat Sync und quantisierte Beat-Effekte zu.**

**Im Flightcase incl. Laptopständer**

**DJ Kenntnisse erforderlich**

**LED Scanner & Strobelight**

**Nutzung kostenlos**

**Modernes Lichtsystem**

**wird über Mikrophon automatisch gesteuert**

**hunderte automatische Lichtprogramme**