



ZUM SOLLNER

Sirschen

**Bankett-Mappe
Herbst / Winter 2023**

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

Nach Lust & Laune selbst gestalten:

Suppen

[5,50 €]

Winterliche Maronensuppe

**Kürbissuppe
Kernöl / Kernd'l**

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

Vorspeisen kalt

[Vorspeisengröße 14,50 €]

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

**Roastbeef
im winterlichen Krustenmantel & Sauce Bèrnaise**

**Vitello & Forello
Kalbsfleisch in cremiger Kapern-Forellen-Soße**

Nach Lust & Laune selbst gestalten:

Hauptgänge

Vegetarisch

**Butternut Kürbis
gefüllt mit Maronen – Spinat – Reis
mit Kartoffelplätzchen & Maronencremesoße
17,50 €**

**Nuss – Pilz – Braten
mit Veggie – Soße mit Röstkartoffeln & Möhren
17,50 €**

Fleisch

**¼ franz. Cherry Valley Ente
Kartoffelknödel / Orangensoße / Blaukraut
18,50 €**

**Schweinefilet à la Wellington
im Kakao-Schinkenmantel
mit Haselnuss Hollandaise,
Pastinaken-Kartoffel-Stampf & Princess Bohnen
24,50 €**

**Festliches Hirschragout
in Bordeauxsauce,
Süßkartoffelstampf
Haselnussspätzle / Rosenkohl / Preiselbeeren
24,50 €**

**Rinderlendensteak
mit Orangenbutter und Kräuter-Knödelchen
auf Rahmwirsinggemüse.
32,50 €**

Nach Lust & Laune selbst gestalten:

Fisch

**Zanderfilet
mit Rotweinbutter, Kürbis-Kartoffel-Püree
und winterlichem Gemüse
24,50 €**

**Lachsforellenfilet - Saltimbocca
in Zitronen-Thymiansoße, Südtiroler Schinken & Pestokartoffeln
25,50 €**

**Lachsschnitte vom Grill
mit Mandeln, auf Wirsing-Cranberry-Pilaw & Hollandaise
32,50 €**

Desserts

[6,50 €]

**Kaiserschmarrn
Mandeln / Rosinen / Apfelkompott**

**Bayrisch Creme
Beerenragout / Minze**

**Weihnachtliches Zimtparfait
auf Kirschragout**

**Duett vom Schokomousse
auf Beerenspiegel**

Menüablauf:

**Suppe, Vorspeise oder Dessert
ist einheitlich zu wählen.**

**Aus den Hauptspeisen kann je ein Gericht ausgewählt werden:
Zum Beispiel:**

Fleisch

oder

Fisch

oder

Vegetarisches

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

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

Extras:

Gedeck pro Person

(Tischwäsche/Stoffserviette/liebevolle

Tischdeko incl. Gruß aus der Küche

2,90 €

Korkgeld pro Flasche

15,00 €

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 EC oder Kreditkarte (keine Amex) zu bezahlen.

Bei einer Vorauszahlung von 50% der geschätzten Veranstaltungskosten kann der Restbetrag auch innerhalb von 7 Tagen auch per Überweisung beglichen werden. Gleiches gilt für Firmen. Hierfür benötigen wir aber eine Kostenübernahmebestätigung.

Mehrwertsteuer:

Die angegebenen Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inclusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer von 19% bzw. 7%.

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

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 Mikrofon automatisch gesteuert

hunderte automatische Lichtprogramme