

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

*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 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. € 2,00
Blumen vom Haus, z.B. Rosen im Glas € 5,-*

Musik

*Bis spätestens 1.00 Uhr, muss die Musik aus
sein!
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 €10,-*

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 Mozzarella-Kugeln, Kirschtomaten, gerösteten
Knoblauchbrotwürfeln
und Basilikum in Kräuterdressing*

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

*Hausgemachte Panna Cottacreme
mit Beersauce*
€ 27,90

Menü 2

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

*Frisches Saison Gemüse
auf Kartoffel-Steinpilzrösti, mit Sauce
Hollandaise
und Pinienkerne überbacken*

*Carpaccio von frischen Früchten
in Grand Marnier und
zweierlei Sorbet*
€ 31,90

Menü 3

*Kartoffelschaumsuppe
mit Steinpilzen und Frühlingszwiebeln*

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

*Hausgemachte Topfennockerl
an Himbeermark mit frischen Früchten*
€ 27,50



Menü 4

„Radlfahrersupp'n“
Brühe vom Tafelspitz mit Brat- und
Brezknödeleckerl

„Ambacher Bratenauswahl“
mit Spanferkelkeule, Schweinekrustenbraten, Bauernente
und Kalbsschulterschmerz'l, dazu Knödelvariationen
und frische Marktsalate

Huber's Dessertteller
Verschiedene Süßigkeiten
€ 32,50

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
€ 26,90



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 Zucchiniäden an
Schnittlauchschaum mit
Kartoffelwürfel umlegt

Zweilerlei Mousse
auf Fruchtspiegelherz
mit frischen Früchten garniert

€ 39,--

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
€ 37,50

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
€ 31,90



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 Zweigeltssauce und grünen Pfefferkörner,
mit Gemüsewürfel umlegt, dazu Kartoffel- Steinpilzrösti

Crème Brûlée
mit exotischen Früchten
€ 47,50

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
€ 39,--

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
€ 38,--

Huber's Restaurant

Meer & mehr

Fisch und mehr für Genießer

Menü 10

„Spezialität des Hauses“
Huber's Fischsuppe mit verschiedenen Edel-fischen 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
€ 41,--

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
€ 42,90



Menü 12

„Antipastiteller“

Büffelmozzarella, Tomate und Basilikum, in Olivenöl eingelegtes 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

€ 41,--

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 Vanilleis und Sahne

€ 31,90



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

€ 38,90

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

€ 36,80

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

€ 26,80

Menü 17

Carpaccio von der Anguslende

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

„Surf & Turf“

Argentinisches Angushüftsteak und gegrillte Garnelen

an Pfefferrahm, dazu Schmorkartoffeln und gebratene Zucchini- Auberginenscheiben

Hausgemachtes Walnußparfait an Schattenmorellensauce

€ 42,--



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
€ 32,90

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 Topfennockerl und
Zitronensorbet
€ 32,90

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
€ 37,90

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
€ 43,50

Huber's Restaurant
Meer & mehr
Fisch und mehr für Genießer



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 | € 2,30 |
| Krabben in Dilldip | € 2,30 |
| Schweinemedailons | € 2,30 |
| Roastbeefscheiben | € 2,30 |
| Grissini im Parmaschinkenmantel | Stück € 1,00 |
| Butterbreze | Stück € 1,50 |
| Süßes Gebäck (Miniußschnecken- Qarktaschen usw.) | Stück € 1,00 |

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 € 15,00

Petrus Quelle Gourmet

0,75 L € 4,90

Orangensaft

1 L € 10,-

Kaffee & Kuchen

Portion Kaffee € 4,40

Portion Tee € 3,70

Cappuccino € 3,50

Stück Kuchen € 2,90

Stück Torte € 3,30

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

Brautfrisur

Petelguse 5
82562 Weilheim
0889- 9276135

Brautädeln

Damenstr. 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 Eppert
Zugspitzung 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