



Feste Feiern in dem Landgut Kugler-Alm

Sehr geehrte Damen und Herren,

vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Menüabsprache und geben Sie vier Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Personenanzahl, sowie die genaue Uhrzeit durch.

Wir von der Kugler-Alm stehen Ihnen für die Organisation und Durchführung jederzeit und gerne mit unserem Team zur Seite.

Bei Menüs ab 40 Personen bitten wir Sie, Vorspeise, Suppe und Dessert einheitlich zu wählen, bei den Hauptgerichten beschränken Sie Ihre Auswahl bitte auf zwei Gerichte.

Bitte beachten Sie, dass unsere Menüvorschläge nur zur Orientierung dienen können. Wir beraten Sie auch individuell und gehen gern auf Ihre Wünsche ein.

Wir freuen uns, Sie bald als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Korbinian Kugler



Unsere Geschäftsbedingungen und Wissenswertes zum Haus

Blumenarrangements nach Wahl

Gerne können Sie Ihre individuellen Blumenarrangements bei unseren Floristen des Vertrauens unter **www.1a-garten-weber.de** bestellen oder Ihre Dekoration selber mitbringen.

Unser Haus und Hoffotograf

MOKATI Fotos und Film OHG

Sonnenstr. 24

85609 Aschheim

Mehr Infos über www.mokati.de

Menükarten

Gerne schreiben wir auf Wunsch Ihren ganz speziellen Text in unsere Menükarten. Ab 10 Stück werden 3 € Kopiergeld berechnet.

Zahlungsmodus

Sie können Ihre Rechnung an uns überweisen oder am nächsten Tag nach Erhalt Ihrer Rechnung bar bezahlen. Kartenzahlung ist auch möglich.

Tellergeld

Sollten Sie Ihre Kuchen selbst mitbringen, so berechnen wir Ihnen Tellergeld in Höhe von 1,50 € pro Person.

Service

Das festliche Eindecken der Tische und die Bereitstellung unserer Räumlichkeiten erfolgt grundsätzlich ohne Berechnung. Diese Dienstleistung betrachten wir im Rahmen des Gruppenangebotes als kostenlosen Service an unseren Gästen.

Ausnahme: Eindecken mit hochwertigen Stofftischdecken, Stoffläufern und Stoffservietten Set à 2 € pro Person.

Bei Veranstaltungen

Benötigen wir die definitive Personenanzahl spätestens vier Tage im Voraus. Diese Gästezahl gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung. Bei Nichteinhaltung der Personenanzahl berechnen wir 10 € Storno pro Person.

Sollten Sie noch Fragen haben oder Information benötigen, stehen wir und unsere Mitarbeiter jederzeit und gerne zu Verfügung.

Änderungen Vorbehalten



Menüvorschläge 2018 Sommer

Menü 1

Mild gebeizter Wildwasserlachs
mit Senf-Dillsauce, Kräuterkartoffeln und gebratenen Pfifferlingen

Samtsuppe von Karotte & Ingwer

Gratinierter Seeteufel auf mediterranem Bohnen-Cassoulet

oder

Rinderfilet mit Pfefferkruste an Barolosoße mit Kartoffelrösti &
Karottenpüree

oder

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Balsamicosauce
mit Orangennudeln & Kaiserschoten

Limoncello-Tiramisu mit Erdbeeren

oder

Topfenknödel mit Nußnougat gefüllt auf Orangenragout

4 Gang 45.90€, 3 Gang Suppe 38.90 €, 3 Gang Vorspeise 41,90€

Änderungen Vorbehalten



Menü 2

Knackige Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette
mit gebratenen Pfifferlingen

Klare Tomatensuppe mit Basilikum & Parmesanklößchen

Wolfsbarschfilet

an mediterraner Soße auf Scampi-Risotto mit grünem Spargel
oder

Tournedo vom Kalbslendchen auf zweierlei Portweinsoßen
mit Polenta & Ratatouille

oder

Schweinefilet mit Waldpilzhaube
an Thymiansoße auf Kartoffelravioli mit jungem Lauch

2erlei Kaiserschmarrn mit Waldbeeren

oder

Crêpes mit Amarettinieis & Schokosoße

4 Gang 44.90€, 3 Gang Suppe 36.90 €, 3 Gang Vorspeise 40.90€

Änderungen Vorbehalten



Menü 3

Riesengarnelen auf Lauwarmen Papayasalat mit
Limetten-Vinaigrette & Rucola

Steinpilzconsommé mit Kräuternockerl

Rotbarbenfilets gebraten auf Kräuterrisotto mit grünem Spargel

oder

Duett vom Almoachsen rosa gegrillte Roastbeefscheiben mit geschmorter
Ochsenbacke, dazu Tomaten-Basilikum-Butter auf Schwertbohnen und
Kartoffelgratin

oder

Rehlende an Wacholderjus

mit gebratenen Pfifferlingen & Birnenkartoffeln

Dessertteller

oder

Bayrisch Creme mit Himbeeren

4 Gang 46.80 € ,3 Gang Suppe 38.80 €, 3 Gang Vorspeise 42,80€

Änderungen Vorbehalten



Menü 4

Carpaccio vom Rinderfilet
an Zitronen-Dijonsenf-Dressing mit Rucolasalat & Parmesanspänen

Pfifferlingrahmsuppe mit Croûtons

Lammkotelett rosa gebraten an Rosmarinjus
mit Couscous & Keniabohnen

oder

Röllchen vom Kalbsrücken gefüllt mit frischen Waldpilzen und Pecorino
an Salbeijus mit Tagliatelle

oder

Wolfsbarsch & Scampis gebraten an Brunnenkresseschaum
Auf Kartoffel-Gurkengemüse

Crème Brûlée mit Beerenragout

oder

Weißes Schokoladenmousse mit Hibiskusespuma im Glas serviert

4 Gang 46.50 €, 3 Gang Suppe 39.50 €, 3 Gang Vorspeise 42,50€



Menü 5

Mediterrane Antipasti in Basilikum-Minzdressing
mit Ziegenkäseespuma & Ciabatta

Petersiliensuppe mit Lachsklößchen

Rehmedaillons mit Walnußkruste auf Wacholdersauce
mit Williamskartoffeln & Pilzgemüse

oder

Doradenfilet gebraten auf Meeresfrüchte-Risotto

oder

Schweinefilet unter der Steinpilzhaube auf Kräuterjus
mit Kartoffelrösti & Karotten-Tagliatelle

Topfenschaum mit Papajafächer

oder

Amaretto-Parfait im Krokantmantel
auf frischem Erdbeerragout

4 Gang 44.80€, 3 Gang Suppe 36.80 €, 3 Gang Vorspeise 40,80€



Menü 6

Bunte Salatkomposition mit gratinierten Ziegenkäse und Trüffelespuma

Festtagssuppe

Wolfsbarsch- & Seezungenfilet

an Rieslingschaum auf jungem Spinat mit Kräuterpstokartoffeln

oder

Lammrücken rosa gebraten mit mediterraner Kruste an Rosmarinjus

mit grünen Bohnen & Kartoffelgratin

oder

Rosa gebratenes Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen,

Blumenkohlpüree & Kartoffelroulade

Passionsfruchtcreme auf Mangocarpaccio

oder

Tobleroneparfait & Himbeersorbet

4 Gang 46.80 €, 3 Gang Suppe 38.80 €, 3 Gang Vorspeise 42,80€

