



RESTAURANT

*Servus im Öeins -
„Bei uns gibt's immer was Quats'!“*

Angebot für Privat- & Firmenfeiern

Ganz nach Ihren Wünschen,

im ÖEINS RESTAURANT ist die Zufriedenheit der Gäste unser höchstes Ziel. Gerade bei einer Privat- oder Firmenveranstaltung möchten wir diese bereits in der Planungsphase gewährleisten. Deshalb bemühen wir uns um ein höchstes Maß an Attraktivität unseres Speisen und Getränke Angebots und bieten Ihnen unsere möglichste Flexibilität für Ihre Veranstaltung in der „Alten Scheune“ im Stemmerhof.

Wir haben Ihnen im Folgenden verschiedenste Vorschläge erarbeitet, basierend auf unserer jahrelangen Erfahrung mit privaten und geschäftlichen Veranstaltungen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen darüberhinaus auch gerne für die Komposition Ihres eigenen Büffets zur Verfügung

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und gutes Gelingen bei der Planung Ihres Events – rufen Sie uns bitte an und konfrontieren Sie uns mit Ihren Fragen und Wünschen, wir freuen uns darauf.

Wolfgang Maierhofer
und das Team des ÖEINS RESTAURANT

ÖEINS im Stemmerhof
Plinganserstrasse 6
81369 München
Tel: 089/9014 17 80
E-Mail: stemmerhof@oeins.de



RESTAURANT

*Servus im Öeins -
„Bei uns gibt's immer was Guats'!“*

Angebot für Privat- & Firmenfeiern

Unser Angebot für Ihre Feierlichkeit:

Ganz prinzipiell sind wir bemüht Ihren Wünschen bei der Zusammenstellung Ihres Büffets soweit es geht nachzukommen. Bei der Speisenfolge „Suppe“ können Sie **eine** Suppe für Ihr Büffet auswählen. Bei den Speisenfolgen „Vorspeisen und Desserts“ können Sie für Ihr Büffet jeweils **zwei** Gerichte wählen. Wir danken für Ihr Verständnis und beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung:

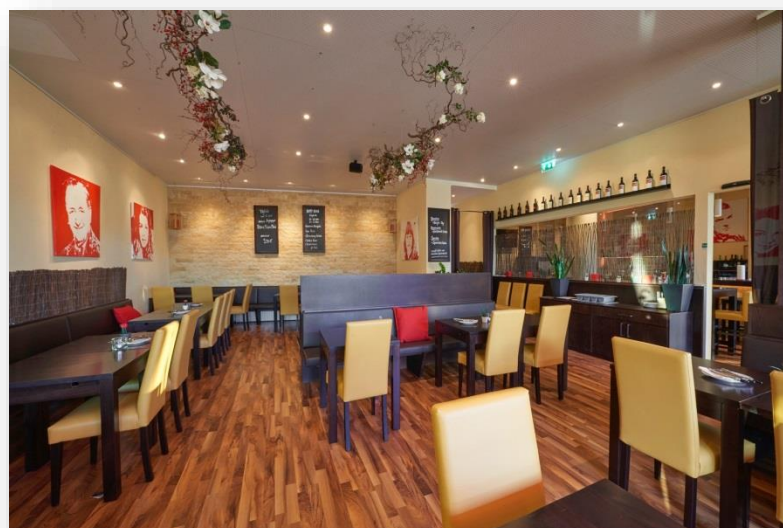
Suppen

- ✧ Frittatensuppe
- ✧ Zucchinicremesuppe
- ✧ Kartoffelsuppe
- ✧ Grießnockerlsuppe
- ✧ Karotten-Ingwer-Cremesuppe



Vorspeisen

- ❖ Tafelspitz-Carpaccio mit Kürbiskernöldressing (dünn geschnittener gekochter Tafelspitz)
- ❖ Tomaten mit Mozzarella mit steirischer Kürbisvinaigrette
- ❖ Bergbauernplatte mit kaltem Schweinebraten, Tiroler Schinkenspeck, Bergkäse und Kren
- ❖ Lachs Tatar auf Gurkenbeet





RESTAURANT

*Servus im Öeins -
„Bei uns gibt's immer was Quats'!“*

Angebot für Privat- & Firmenfeiern

Hauptspeisen

Bei der Zusammenstellung Ihres Wunschbüffets bieten wir Ihnen zur Auswahl jeweils 1 Gericht der drei verschiedenen Hauptspeisen-Kategorien an!
(Sie können pro Kategorie ein Gericht wählen)

Kategorie I

- Tiroler Jägerschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle
- Puten-Gemüse-Curry im ÖEINS Stil mit Nudeln
- Schweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut
- Wienerschnitzel vom Schwein mit Erdäpfel-Gurkensalat

Kategorie II

- ✦ Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Eierspätzle
- ✦ Kalbswienerschnitzel mit Erdäpfel-Gurkensalat
- ✦ Rinderbraten mit Dunkelbiersauce, sautiertem Gemüse und Nudeln
- Pfefferrahmgeschnetztes vom Kalb mit Spätzle
- ✦ Rindergulasch mit Semmelknödel
- ✦ Hirschedelgulasch mit Spätzle

Kategorie III (vegetarische Gerichte)

- ✦ Spinatknödel auf Gorgonzolasauce
- ✦ Krautfleckerln
- ✦ Käsespätzle
- ✦ Eiernockerln
- ✦ Kärntner Kasnudeln auf brauner Butter

Dessert:

- ✦ Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
- ✦ Heidelbeer-Topfennockerl auf Früchtespiegel
- ✦ Dampelschwanzl mit Apfelkompott
- ✦ Powidltascherl (Teigtaschen gefüllt mit Zwetschgen)
- ✦ Mohnnudeln
- ✦ Heidelbeersterz





RESTAURANT

*Servus im Öeins -
„Bei uns gibt's immer was Quats'!“*

Angebot für Privat- & Firmenfeiern

Als Alternative bieten wir Ihnen gerne folgende, beliebte Bewirtungsformen an:

1. ÖEINS Tischbüffet

(Die Einstellung der Speisen erfolgt am Tisch jeweils auf Platten oder in Schüsseln)

Vorspeisenvariation bestehend aus Platten mit Salat

Backendl-, Rinderstreifen, Schafskäse und Tafelspitz-Carpaccio

Kalbswienerschnitzel, Käsespätzle auf Platten serviert und Erdäpfel-Gurkensalat

Nachspeisenvariation bestehend aus Platten mit Kaiserschmarrn und Mohnnudeln

2. ÖEINS Hütten Fondue

(Die Einstellung der Speisen erfolgt am Tisch jeweils auf Platten oder in Schüsseln, danach bereiten die Gäste diese selbstständig in einem Topf mit heißer Rindersuppe zu.)

Fleischsorten: Rind, Schwein, Pute, und Riesengarnelen.

Beilagen: Folienerdäpfel, verschiedene Saucen und Salat.

Dessert: ÖEINS Kaiserschmarrn im Pfandl mit „Verdauungstropfen“!

ÖEINS Büffet Preise (jeweils pro Person)

4 Gang ÖEINS Büffet € 37,90

3 Gang ÖEINS Büffet mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert € 35,90

3 Gang ÖEINS Büffet mit Suppe, Hauptspeise und Dessert € 27,90

(Wir servieren zu jeder Preiskategorie Blattsalat mit Kürbiskernöldressing!)

ÖEINS Tischbüffet € 40,90

ÖEINS Hütten Fondue € 39,90

ZU BEACHTEN: Für die Anmietung der Scheune verrechnet der Eigentümer einen Benutzungspauschale über € 178,50 brutto. Die Rechnung erhalten Sie gesondert von der Verwaltung des STEMMERHOF zugesendet!



RESTAURANT

*Servus im Öeins -
„Bei uns gibt's immer was Quats'!“*

Angebot für Privat- & Firmenfeiern

Das ÖEINS Getränke Angebot:

Aperitif (Preise pro Glas)

- ❖ Kleiner Aperol Spritz Aperero € 4,90
- ❖ Kleiner Steirischer Hugo Aperero (Schilcher Frizzante, Holunder, Minze, Soda) € 4,90
- ❖ Steirer Glasl (Prosecco mit Holunderblütensaft) € 4,90

Auszug aus unserer Weinkarte (Preise pro Flasche):

Weiß:

- ❖ Grüner Veltliner Weingut Hagen, Weinviertel ... *trocken, süffig* € 28,00
- ❖ Primo - Weingut Carpe Vinum, Südsteiermark ... *Cuvée aus Welschriesling, Sauvignon Blanc und Rivaner ... trocken, spritzig, fruchtig, süffig* € 27,00
- ❖ Riesling - Weingut Weingut Hagen... *trocken, fruchtig nach Babybananen duftend* € 30,00

Rot

- ❖ Blauer Zweigelt - Weingut Hagen, Weinviertel ... *trocken, fruchtig* € 28,00
- ❖ Nero - Weingut Carpe Vinum, Südsteiermark ... *trocken, fruchtig, leicht Säure betont* € 32,00
- ❖ St. Laurent Weingut Pfaffl *trocken, kräftig mit leichter Frucht* € 30,00

Selbstverständlich stehen Ihnen bei Bedarf sämtliche Weine
unserer ausgezeichneten Weinkarte zur Verfügung!

Das ÖEINS Unterhaltungsangebot

Auf Wunsch können wir die „Alte Scheune“ gerne mit der jeweils aktuellen Musik des ÖEINS RESTAURANTS nebenan beschallen.

Sollten Sie – ab 22:30 Uhr – eine spezielle Musikrichtung wünschen, so organisieren wir Ihnen gerne einen DJ der in diesem Fall dann die Musik für die „Alte Scheune“ UND das ÖEINS RESTAURANT gestalten wird.

(Wir bitten um Verständnis, dass wir aufgrund der räumlichen Gegebenheiten in den beiden Lokalen leider keine unterschiedliche Musik abspielen können. Aus diesem Grund ist auch eine eigene Musikgestaltung ist leider nicht möglich).

Unser DJ stellt für 3 Stunden (von 22:30 bis 01:30) Pauschal € 200,00 in Rechnung!

Bezahlungen sind nur am selben Abend und mit EC Karte oder in Bar möglich. Bei Bezahlungen mit Kreditkarte wird eine Gebühr von 1,5% der Gesamtrechnung verrechnet!



RESTAURANT

*Servus im Öeins -
„Bei uns gibt's immer was Quats'!“*

Angebot für Privat- & Firmenfeiern

In der Hoffnung Ihren Vorstellungen nach zukommen bitte ich Sie, sich bald möglichst bei uns zu melden und verbleiben

mit den besten Grüßen aus dem Öeins

Wolfgang Maierhofer

Plinganserstrasse 6

81369 München

Tel: 089 90 14 17 80

www.oeeins.de/stemmerhof

stemmerhof@oeeins.de