



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@oeeins.de



RESTAURANT

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

Angebot für Privat- & Firmenfeiern

Unser Angebot für Ihre Feierlichkeit:

Um unseren Anspruch der höchstmöglichen Qualität und Service auch in der „Alten Scheune“ gerecht werden zu können, ist es uns in diesem speziellen Veranstaltungsraum ausschließlich möglich Catering in Büffetform anzubieten.

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:

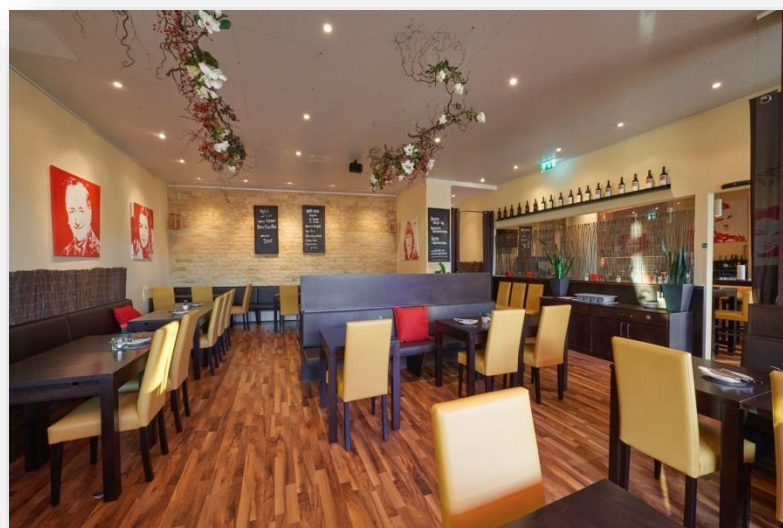
Suppen

- ✦ Frittatensuppe
- ✦ Zucchinicremesuppe
- ✦ Kartoffelsuppe
- ✦ Grießnockerlsuppe
- ✦ Kürbiscremesuppe



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 Wunschbuffets 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

- ✦ Kalbswienerschnitzel mit Erdäpfel-Gurkensalat
- 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-Topfenockerl auf Früchtespiegel
- ✦ Dampelschwanzl mit Apfelkompott
- ✦ Powidltascherl (Teigtaschen gefüllt mit Zwetschgenmousse)
- ✦ Mohnnudeln





RESTAURANT

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

Angebot für Privat- & Firmenfeiern

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

1. ÖEINS Tischbuffets

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

Tischbuffet I

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

*Vorspeisenplatten mit Salat, Kürbiskernöldressing, Tafelspitzcarpaccio, Backhendlstreifen ,
Kaspressknödel und Schafskäse*

Ente mit Rotkraut und Semmelknödel und eine Schüssel mit Käsespätzle

Nachspeisenplatten mit Kaiserschmarrn und Mohnnudeln

Tischbuffet I

*Vorspeisenplatten mit Salat, Kürbiskernöldressing, Tafelspitzcarpaccio, Backhendlstreifen ,
Kaspressknödel und Schafskäse*

Kalbswienerschnitzel, Käsespätzle auf Platten serviert und Erdäpfel-Gurkensalat

Nachspeisenplatten 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“!



RESTAURANT

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

Angebot für Privat- & Firmenfeiern

ÖEINS Büffet Preise (jeweils pro Person)

4 Gang ÖEINS Büffet	€ 39,90
3 Gang ÖEINS Büffet mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert	€ 37,90
3 Gang ÖEINS Büffet mit Suppe, Hauptspeise und Dessert	€ 29,90
<i>(Wir servieren zu jeder Preiskategorie Blattsalat mit Kürbiskernöldressing!)</i>	
ÖEINS Tischbüffets	€ 45,90
ÖEINS Hütten Fondue	€ 36,90

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

Das ÖEINS Getränke Angebot:

Aperitif (Preise pro Glas)

❖ Kleiner Aperol Spritz Aperero	€ 5,30
❖ Kleiner Steirischer Hugo Aperero (Schilcher Frizzante, Holunder, Minze, Soda)	€ 5,30
❖ Steirer Glasl (Prosecco mit Holunderblütensaft)	€ 5,30

Auszug aus unserem Weinangebot (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!**



RESTAURANT

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

Angebot für Privat- & Firmenfeiern

... Und zum Abschluss gerne auch eine ausgelassene Party ...

Bitte sprechen Sie uns darauf an! Das ÖEINS verfügt über perfekte Räumlichkeiten, die unterhaltsame und beschwingte durch Tanz und Musik unterstützte Veranstaltung ermöglichen. Unser Team hat auch diesbezüglich große Erfahrung und übernimmt bei Bedarf gerne für Sie die Buchung unseres Dj's.

Der Dj verrechnet Pauschal für 3Stunden (von 21:30 bis 00:30) 300 Euro

Die Rechnung Ihrer Veranstaltung ist am selben Abend noch in Bar oder mit Karte zu begleichen – wir akzeptieren EC, VISA oder MASTERCARD.

Rechnung werden nicht verschickt. Wir danken für Ihr Verständnis!

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.oeins.de/stemmerhof

stemmerhof@oeins.de