

DER ÖSCHBERGHOF

ÖSCH NOIR

Speise- und Getränkeauswahl und Rahmendaten ÖSCH NOIR

Gerne geben wir Ihnen hiermit eine Übersicht über die Rahmendaten und Zusatzleistungen sowie die Speiseauswahl in unserem Gourmetrestaurant ÖSCH NOIR.

Inhaltsverzeichnis

- Rahmendaten und Zusatzleistungen
- NOIR Variationen
- Menüvorschläge
- Menüpreise



Rahmendaten und Zusatzleistungen

Raumkosten - Mindestverzehr

Mindestverzehr 11.000,00 €

Der Mindestverzehr gilt ausschließlich bei exklusiver Buchung der Räumlichkeit. Sollte der vorgenannte Mindestverzehr (Speisen & Getränke) nicht erreicht werden, wird der Differenzbetrag als Raumkosten berechnet.

Nachtzuschläge

Küchenpersonal ab 00:00 Uhr 65,00 €/Stunde pro Mitarbeiter

Servicepersonal ab 00:00 Uhr 65,00 €/Stunde pro Mitarbeiter

Tischwäsche

Stofftischdecke & Stoffserviette grau kostenfrei

Dekoration & Drucksachen

Blumenschmuck hauseigen kostenfrei

Tischplan inklusive Tischnummern 150,00 €

Namenskarten 2,00 €/Karte

Hochzeitsauto

Mercedes Poolfahrzeug (wechselnder Fuhrpark) 250,00 €/Tag

Der angegebene Preis versteht sich inklusive Endreinigung des Fahrzeugs, exklusive des Kraftstoffs.

Gerne bieten wir Ihnen bei Sonderleistungen die Unterstützung unserer Mitarbeiter an und berechnen hierfür 65,00 €/Stunde pro Mitarbeiter.

Bankett NOIR

170 € - 200 € - 220 €

Rahmenbedingungen

/ Menüs zwischen 4 bis 6 Gängen

/ Aperos, Petit Fours, Austernbar, Käsebuffet, etc. zubuchbar

/ Getränkepauschale ab 100 €

/ Digestif, Cocktails, etc. zubuchbar

/ Ösch Noir oder Festsaal ab 60 Personen exklusiv buchbar

DER ÖSCHBERGHOF

ÖSCH NOIR

Apero- Beispiele
Angebot nach Saison
3 Sorten für 24 € pro Person
Fleisch | Fisch | Vegetarisch

Rindertatar
Gurke | Eigelb
Eier | Gluten/Weizen

King Crab
Tartelette | Schnittlauch | Grapefruit
Eier | Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Pecorino-Windbeutel 
Auberginencreme
Eier | Gluten/Weizen | Milch

Austernbar
20 € pro Person

Pléiade Poget Auster
Chesterbrot | Schalottenvinaigrette | Zitrone
Gluten/Roggen/Gerste | Milch | Weichtiere | 9

DER ÖSCHBERGHOF

ÖSCH NOIR

Menüvorschläge

Vorspeisen

Kingfish
Buttermilch | Kaviar | Lauch
Eier | Fisch | Milch

oder

Foie Gras de Canard
Apfel | Räucheraal | Frisee
Eier | Fisch | 9

Fisch-Zwischengang

Kabeljau
Blumenkohl | Kalamansi | Nussbutter
(+ 5g Imperial Caviar Auslese Selection „ÖSCH NOIR“ 15 €)
Fisch | Milch | Gluten/Weizen | Sellerie | 9

oder

Saibling
Spargel | Brotsalat | Bergamotte | Radieschen
Fisch | Milch | Gluten/Weizen | Sellerie | 9

Fleisch-Zwischengang

Kalbsbacke
Zwiebel | Brokkoli | Wildkräuter
Milch | Sellerie | 9

oder

Juvenilferkel Bauch
Fenchel | Gurke | Dill

Vegetarischer Zwischengang

Kohlrabi 
Sauerampfer | Yuzu | Meerrettich
Milch | Sellerie | 9

oder

Fregola Sarda 
Safran | Parmigiano Reggiano | Paprika
(+ Langoustino 25 €)
Milch | Gluten/Weizen | Sellerie | 9

 vegetarisch |  vegan

DER ÖSCHBERGHOF

ÖSCH NOIR

Hauptgang

Roastbeef vom Rind
Shortrib | Artischoke | Béarnaise | Rösti
Eier | Milch | Sellerie | 9

oder

Perlhuhn
Spinat | Perigord Trüffel | Sellerie | Salzzitrone
Eier | Milch | Sellerie | 9

Vegetarischer Hauptgang
auf Anfrage

Dessert

Exotik
Ivoire | Kokos | Minze
Eier | Milch | Gluten/Weizen | 9

oder

Schokolade
Zitrusfrüchte | Vanille
Eier | Milch | Gluten/Weizen | 9

Petit Fours und Pralinen

20 € pro Person

Mitternachtsimbiss

Käsebrett vom Tölzer Kasladen
Trauben | karamellierte Nüsse | Chutney | Brotauswahl
Milch | Gluten/Weizen/Roggen | Schalenfrüchte
24 € pro Person

ÖSCH NOIR Currywurst
Dreierlei Curry | Mayonnaise | Brotauswahl
Eier | Gluten/Weizen/Roggen | Sellerie | Soja | 8 | 9
18 € pro Person

DER ÖSCHBERGHOF

ÖSCH NOIR

Menüpreise

4 Gänge

170 € pro Person

Vorspeise | vegetarischer Zwischengang | Hauptgang | Dessert

5 Gänge

200 € pro Person

Vorspeise | Fisch-Zwischengang | vegetarischer Zwischengang | Hauptgang | Dessert

6 Gänge

220 € pro Person

Vorspeise | Fisch-Zwischengang | Fleisch-Zwischengang | vegetarischer Zwischengang
Hauptgang | Dessert

Der Form halber weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung, in allen Speisen und Getränken Spuren sämtlicher Allergene enthalten sein können.

Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass Weine und daraus resultierende Erzeugnisse Spuren von Schwefel, Histamin und Ei aufweisen können.

Legende der Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker

13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert | 16 Pökelsalz