

Hotel Schiller GmbH
Inhaber Familie Schöffler und Spöttl
Nöscherstraße 20
82140 Olching

Telefon: +49 (0)8142 473-0
Fax: +49 (0)8142 473-399
E-Mail : anfrage@hotel-schiller.de
Internet: www.hotel-schiller.de

Alle Preise können durch saisonale Preisschwankungen am Markt
entsprechend variieren.
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Service

Auszug aus unseren AGB:

Änderungen der Personenzahlen sind bis zwei Tage vor Ihrer
Veranstaltung problemlos möglich. Sollten Sie danach die Anzahl
der Gäste oder das Menü ändern berechnen wir den vollen
Menüpreis für die vereinbarte Personenanzahl.

Stornierungsbedingungen:

- a) bis 40 Kalendertage vor Ankunft:
kostenfreie Stornierung möglich
- b) 39 bis 30 Kalendertage vor Ankunft:
25 % des zu erwartenden Umsatzes
- c) 29 bis 15 Kalendertage vor Ankunft:
50 % des zu erwartenden Umsatzes
- d) 14 bis 8 Kalendertage vor Ankunft:
70% des zu erwartenden Umsatzes
- e) 7 bis 0 Kalendertage vor Ankunft:
80% des zu erwartenden Umsatzes

Bei Veranstaltungen über 50 Personen verlängern
sich die vorgenannten Fristen um 30 Tage.

Bei fester Zusage behalten wir uns vor, eine dem zu erwartenden
Umsatz entsprechende Anzahlung zu berechnen.



Menüvorschläge

Frühling – Sommer

März – August

für Ihre Feierlichkeit



Catering + Imbiss

Canapes belegt:

Wurst-, Schinken-, Käse und Fischspezialitäten

pro Stück 2,40 €

Glasschälchen:

Gemischter Salat (Tomaten, Gurken, Paprika, Blattsalat)

Tomaten mit Mozzarella

Tartar vom geräucherten Lachs und Sahne-Meerrettich

Hähnchen-Currysalat mit Ananas

Asiatischer Glasnudelsalat

Geräucherte Entenbrust auf Orangensalat

Anti Pasti (gegrilltes Gemüse in Balsamicodressing)

Lauwarmer Linsensalat mit gebratenem Zander

Safranrisotto mit gebratener Garnele

Gebratener Zander auf Ratatouillegemüse

Putenragout in Pfefferrahm mit Minirösti

Kartoffelsalat mit Hackbällchen

Hirschgulasch unter einer Kartoffelhaube

Rahmpilze mit Serviettenknödel

Minitortellini in Tomatenragout

Obstsalat

Bayerische Creme mit Himbeersoße

Duett von Schokoladenmousse

Beerengrütze mit Vanillesoße

pro Stück 2,80 €

Vorweg oder zum Aperitif

Mognkratzer´l vom Blech

Kräuterkuchen

Quiche Lorraine mit Speck

Schnitten mit getrockneten Tomaten und Oliven

Kartoffelbrot mit hausgemachtem Kürbiskernpesto

Paprikarauten mit Thymian

Pizzaecken mit Parmaschinken und Ruccola

Blätterteiggebäck mit Sesam

Bruschetta mit marinierten Tomaten

Wrap mit pikanter Fleisch-Bohnenfüllung

pro Stück 1,80 €

Frisch gebackene, verschiedene Brotsorten mit Hummus, gesalzener Butter und Kräuter-Frischkäse

pro Person 2,90 €



Wildkräutersalat
mit einer würzigen Himbeer-Hanföl-Vinaigrette,
gerösteten Sonnenblumen-, Kürbis-,
Pinienkernen und Croûtons

Rückensteak vom Iberico Schwein
an Madeira-Jus dazu glasiertes Gemüse von der Mai-Rübe
und in Butter sautierte Tagliatelle

oder

Pochiertes Lachsfilet auf Spinatschaum
mit hausgemachtem Kartoffel-Gemüse-Soufflé

Frischer Obstsalat mit Zitronensorbet

35,90 €

Junger Fenchel im Tempurateig gebacken
an pikantem Birnen-Chilichutney

Spargelcremesuppe

Lammcarree auf einer Kräuterjus dazu Speckbohnenbündel
und kleine auf Meersalz gebackene Kartoffeln

oder

Im Ganzen gebratene Renke aus dem Ammersee
an Petersilien-Zitronenbutter mit gedünstetem
Blattspinat und kleine auf Meersalz gebackene Kartoffeln

Gemischtes Mousse au Chocolat mit frischen Früchten

39,90 €

(auch als 3-Gang möglich)



Feldsalat und junger Mangold
an hausgemachtem French Dressing
mit Speckstreifen und pochiertem Ei

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel
mit Rote Beete-Stroh

Kalbsfilet im Kräutermantel an Portweinjus mit gebratenem
Broccoli-Gemüse und hausgemachten Herzoginkartoffeln

oder

In Knoblauchkräutern gebratene Riesengarnelen
mit Balsamico-Schmorgemüse, Schafskäse und

Rosmarinkartoffeln

Crème Brûlée mit Waldbeeren

49,90 €

(auch als 3-Gang möglich)

schiller's Bayerisches Menü

Brätstrudelsuppe mit Gemüsestreifen

Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmchampignons
mit Gemüse und hausgemachten Butterspätzle

oder

Zanderfilet auf Zitronenbutter
mit Rahmblattspinat und Salzkartoffeln

Bayerische Creme mit Himbeersoße

29,90 €

schiller's Biermenü

Weißbier-Schaumsüppchen
mit Kräuter-Croutons

In Nußbutter gebratene Medaillons
vom Spanferkelrücken
an Dunkelbierjus dazu Saison-Gemüse
und Serviettenknödel

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Zitronenbutter dazu gedünsteter Blattspinat
und Rosmarin-Kartoffeln

Weizenbock-Tiramisu mit leicht gesalzenem Eis
von Zartbitter-Schokolade

34,00 €

Als besonderes Event mit Bierverkostung inkl. Biercocktail

48,50 €

schiller's Spargelmenü

(Saisonbedingt von Mitte April bis Anfang Juni)

Spargel-Apfel-Salat mit Blätterteiggebäck
und Bärlauch-Vinaigrette

Spargelcremesuppe mit Einlage

Filet Medaillons vom Iberico Schwein auf gegrilltem grünen und
weißen Spargel mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise
dazu kleine in Nussbutter gebräunte Kartoffeln

oder

Saiblingfilet von der Landberger Fischzucht
auf der Haut gebraten an Spargel-Rahm-Gemüse
und kleinen in Nussbutter gebräunten Kartoffeln

Mit Orangenlikör marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis

48,90 €

(auch als 3-Gang möglich)

schiller's Truthahnessen

von 7 – 16 Personen

Begeistern Sie sich und Ihre Gäste doch mit unserem
Truthahnessen ganz im Stil der amerikanischen Gründerväter.

Wir bereiten Ihnen einen ganzen, goldbraun gebratenen Truthahn
mit leckerer Füllung aus Maronen und Brot und tranchieren ihn
vor Ihren Augen am Tisch.

Dazu servieren wir Karotten in Ahornsirup glaciert und frisch
gestampft Kartoffelpüree.

pro Person 29,90 €

schiller's Buffet

Vorspeisen

Anti Pasti, gegrillte und marinierte Paprika, Zucchini-Tomaten-Ragout und Aubergine in Kräuter-Eihülle gebraten
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenfilets
Buntes Salatbuffet mit Blattsalaten, Tomaten- und Gurkensalat sowie verschiedene Dressings

Suppe

Rahmsuppe von gelber Paprika mit Röstzwiebeln und Croûtons

Hauptgerichte

Schweinefilet im Kräuter-Knuspermantel auf Portweinjus
Putengeschnetzeltes in Safransahne mit Lauchstreifen
Pochiertes Lachsfilet auf Spinatsoße
Saiblingsfilet aus dem Ammersee auf Zitronenbutter

Beilagen

Kartoffel-Sahnegratin
Hausgemachte Butterspätzle
In Butter gebratene Würfelpotatoes
Verschiedene gedünstete Gemüse (Blumenkohl, Broccoli, Paprika und Karotten)

Desserts

Crème Brûlée
Topfenpalatschinken mit Waldbeerenragout
Karamellierter Schokoladenschmarrn mit Rosinen und Mandeln

pro Person 45,90 €

Bayerisches Buffet

Vorspeisen

Sauer marinierte Semmelknödel mit roten Zwiebeln
Hausgemachte Tafelspitzsülze
Bayerischer Wurstsalat
Buntes Salatbuffet mit Kartoffel-, Speckkraut-, Blattsalat, Tomaten- und Gurkensalat und verschiedene Dressings

Suppe

Kräftige Tafelspitzbouillon mit Brättnockerl und Leberspätzle

Hauptgerichte

Ofenfrischer Spanferkelbraten mit Dunkelbiersoße
Knusprige Bauernente
Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinjus
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Petersilienbutter

Beilagen

Kartoffel- und Semmelknödel
Karamellisiertes Apfelblaukraut
Buntes gedämpftes Gemüse (Blumenkohl, Broccoli, Paprika und Karotten)
Butterkartoffeln

Desserts

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis
Bayerische Creme mit Himbeersüße

pro Person 38,90 €

schiller's
RESTAURANT

Kleiner Salon bis 20 Personen



Münchner Stüberl bis 26 Personen



schiller's
RESTAURANT

Wintergarten bis 50 Personen

