

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 2,60 €

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 2,90 €

Wintergarten bis 50 Personen



Kleiner Salon bis 20 Personen



Münchner Stüberl bis 26 Personen



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
Pizzatecken mit Parmaschinken und Ruccola
Blätterteiggebäck mit Sesam
Bruschetta mit marinierten Tomaten
Wrap mit pikanter Fleisch-Bohnenfüllung
pro Stück 1,90 €

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

pro Person 2,90 €

Frühlingsmenü

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

37,90 €

Ostermenü

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

41,90 €

(auch als 3-Gang möglich)

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 Himbeerssoße

pro Person 40,90 €

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 Würfelkartoffeln
Verschiedene gedünstete Gemüse (Blumenkohl, Broccoli, Paprika und Karotten)

Desserts

Crème Brulée
Topfenpalatschinken mit Waldbeerenragout
Karamellierter Schokoladenschmarrn mit Rosinen und Mandeln

pro Person 45,90 €

Sommer Festtagsmenü

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 Brulée mit Waldbeeren

51,90 €

(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

32,90 €

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 Schokoladeneis

36,00 €

Als besonderes Event mit Bierverkostung inkl. Biercocktail

50,50 €



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

49,90 €

(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 gestampftes Kartoffelpüree.

pro Person 38,90 €