

VERANSTALTUNGEN



Sehr geehrte Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an einer Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit im
Gasthaus Franz Leitl.

Für Ihre individuellen Wünsche und Fragen sowie einem passenden Vorschlag für Ihre
Veranstaltung stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

Wie sind ein kleines Familienunternehmen -

wir richten jedes Fest so aus, als wäre es unser eigenes!

Das bedeutet Qualität, Herzlichkeit und Service - auf Ihre Wünsche abgestimmt.



IHR ANSPRECHPARTNER

Sandra und Franz-Josef Leitl

Tel.:06758/9391177

info@gasthaus-leitl.de

Gasthaus Franz Leitl

Kreuznacherstraße 3

55595 Sponheim

www.gasthaus-leitl.de

Unsere Räumlichkeiten

Unsere beiden Räume bieten Platz für 50 Personen mit jeweils 25 Sitzplätzen.
Im Nebenraum können zusätzlich 8 Personen Platz finden.



Außengastronomie

Im Sommer können Sie Ihre Feier in unserem gemütlichen und überdachten Innenhof gestalten. Im Außenbereich stehen 40 Sitzplätze zur Verfügung.

Empfang

Empfang im Innenhof oder in der Gaststätte

Ihnen und Ihren Gästen wird die Möglichkeit geboten, sich einzufinden und sich zu begrüßen. Derweil reichen wir Ihnen einen Aperitif, um miteinander auf eine unvergessliche Feier anzustoßen.

Sektempfang

Secco weiß

Secco rosé

Secco rot

mit Orangensaft/Himbeersirup/Holundersirup

Flasche 12,00€

andere Getränke nach Wunsch

Glühweinpfang

Glühwein rot

Kinderpunsch

Glas 2,50€

FINGERFOOD

Dreierlei von der Almbutter auf dem Holzbrett serviert -
Kürbiskernbutter, Krenbutter, Kräuterbutter auf Bauernbrot p.P. 2,00€

Canapés

Unsere Canapés werden auf ofenfrischem Weizen-, Roggen-, oder Kürbiskernbrot
angerichtet

hausgebeizter Lachs/Sahnemeerrettich/Zitrone
Roastbeef/Remoulade
Bergbauernkäse/Feigensenf Stk. 3,00€

Belegte Brötchen (halbe Brötchen)

mit Brie/Trauben
mit Serrano Schinken/Melone
mit Räucherlachs/Gurken-Schmand
mit Frischkäse/marinierten Tomaten
mit Salami/Cornichons
mit Bauern- oder Krustenschinken/Ei Stk. 2,50€

Menü Frühling

Bärlauchrahmsuppe mit gebratenen Pilzen

Medaillons vom Kalb mit grünen Bandnudeln und karamellierte Möhrchen

Limonenmousse mit braunem Zucker und marinierten Früchten

Menü Sommer

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum

Schweinemedallions unter Kräuterkruste an Champignonrahm
mit Kräuterbuttertomen und Kartoffelgratin

Mascarponeschnitte mit marinierten Erdbeeren

Menü Herbst

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kürbiskernen

Hirschragout in Wachholderrahm mit Butter-Haselnussspätzle
und gebratenem Rosenkohl

Gebackene Apfelringe in Zimt und Zucker mit Vanilleeis

Menü Winter

Feldsalat mit Kartoffeldressing, krossem Speck und roter Zwiebel

Rinderfilet mit Wirsingrahm und Kartoffel-Sellerie-Püree

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit
Vanilleeis und Glühweinkirschen

MENÜ-VORSCHLÄGE

Suppen

- Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum
- Kräuterschaumsuppe mit Buttercrôutons
- Kartoffelsuppe mit gebratenen Steinpilzen
- Festtagssuppe mit Frittaten, Grießklößchen/Markklößchen und Gemüsejulienne
- Waldpilzcremesuppe mit gehobelten Pilzen
- Spargelcremesuppe mit Kräuter-Sahne (Saison)
- Kürbiscremesuppe mit Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen (Saison)

Vorspeisen

- Ziegenkäse auf Wildkräutersalat mit lauwarmen Kirschtomaten
- Hausgebeizter Lachs mit Gurken-Schmand und Weißbrot
- Nudelnester auf Schinken-Sahnesoße
- Rosa-gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Weißbrot
- Dreierlei von der Almbutter mit Bauernbrot
- Feiner Geflügelsalat
- Tafelspitz mit mariniertem Wurzelgemüse und Meerrettich-Schaum
- marinierte Kirschtomaten mit Mini-Mozzarella
- Ziegenkäse im Speckmantel
- geräucherte Forelle mit Apfelmeerrettich

Salatbeilage

Feldsalat mit Orangenfilets, Walnüssen und Croûtons
Bunt gemischter Gartensalat
Rucolasalat mit marinierten Kirschtomaten und gehobelem Parmesan
Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Speck
Krautsalat
Bohnensalat
Gurkensalat in Dillcreme
Spargelsalat mit Frühlingszwiebelvinaigrette (Saison)

Hauptgerichte

Rahmgeschnetztes mit Gartenkräutern und Champignons
Medaillons vom Schwein in Waldpilzrahm/Pfefferrahm/Calvadosrahm/Kräuterkruste
Schweinekrustenbraten mit Honigglasur und Biersauce
Schnitzelvariationen
Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln
Pochiertes/gebratenes Lachsfilet in Rieslingschaum
Rinderbraten in Burgundersauce
Lammrücken mit Kräuterkruste
Hirschragout in Wachholderrahm und Preiselbeerbirne
Hähnchenbrust in Orangensoße/fruchtiger Currysoße/Paprikarahm/Rieslingrahm
Gegrilltes Hähnchen
Gänsebrust mit Bratapfelragout (Saison)

Beilagen

Kartoffelgratin

Bandnudeln

Butterspätzle

Kartoffelknödel

Semmelknödel

Kroketten

Pommes

Rosmarinkartoffeln

Gemüse der Saison mit Hollandaise

Apfelrotkraut

Sauerkraut

Mandelbrokkoli

Speckbohnenröllchen

mediterranes Pfannengemüse

Nachtisch

Eisbecher - verschiedene Sorten

Tiramisu mit Früchten der Saison

Mousse au chocolat mit Früchten der Saison

Schwarzwaldcreme

Bunter Obstsalat mit Vanille-Mascarpone

Strudel nach Wahl

Crème brûlée mit Fruchtsorbet

Bratäpfel mit Vanillesauce

Käsearrangement

Brett`l Jause

Gulaschsuppe mit Brot

BUFFETT-VORSCHLÄGE

Landhaus

Wurstplatte mit gebackenen Kartoffelwürfeln, Schweizer Wurstsalat
Weißkrautsalat, Radieschensalat, Spundekäs, Bauernbrot und Butter

Kassler, Schweinekrustenbraten mit Biersoße, Semmelknödel, Butterspätzle,
Apfelrotkraut/Gemüse der Saison

Käseauswahl mit Laugengebäck, Butter, Weintrauben
oder Eisbecher/Mascarponecreme mit Früchten der Saison

Steiermark

Frittatensuppe, Kürbiscremesuppe, Dreierlei von der Almbutter

Schnitzel Wiener Art, Schnitzel Steiermark im Kürbiskernmantel, Wirtshausgulasch

Steirischer Kartoffel-Gurkensalat, Blattsalate, Semmelknödel, Pommes-Frites

Kürbiskernparfait, Kaiserschmarrn, Apfelstrudel
Brett`l-Jause

WEITERE INFORMATIONEN

Kaffee&Kuchen

Für eine Kaffee- und Kuchentafel berechnen wir einen Gedeckpreis von 6,50 pro Person.

Kaffee, Kakao und Tee sind inklusive.

Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen oder durch Ihren Konditor liefern lassen.

Dekoration

Gerne dekorieren wir Ihren Tisch ganz individuell nach Ihren Wünschen.

Die Tischdekoration sowie Blumengestecke werden nach Aufwand berechnet.

Das Eindecken der Tische mit weißen Stofftischdecken wird mit 1,00 pro Person berechnet.

Das Eindecken mit weißen Stoffservietten wird mit 1,00 pro Person berechnet.

Menükarten

Gerne erstellen wir Ihnen Menükarten mit Ihren ausgewählten Speisen und Getränken sowie dem Anlass Ihrer Veranstaltung. Preis pro Karte 1,50€

Korkgeld

Wenn Sie zu Ihrer Veranstaltung in unserem Haus eigene Getränke mitbringen möchten, berechnen wir ein Korkgeld

pro Flasche 7,00€

Spirituosen dürfen nicht mitgebracht werden.

In einem gemeinsamen Termin besprechen wir die Gestaltung Ihrer Feier und erstellen Ihnen vorab einen Kostenvoranschlag.