

VERANSTALTUNGEN



Liebe 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.



Außergastronomie

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

Winzer-Secco weiß

Winzer-Secco rosé

Winzer-Secco rot

Winzer-Traubensecco

mit Orangensaft/Himbeersirup/Holundersirup

andere Getränke nach Wunsch

Glühweinpfang

Glühwein rot

Kinderpunsch

FINGERFOOD

Dreierlei von der Almbutter auf dem Holzbrett serviert -
Kürbiskernbutter, Krenbutter, Kräuterbutter auf Bauernbrot

Tiroler Vesperbrot - Baguette belegt mit Ei-Butter, Weichkäse, Tiroler Schinkenspeck,
Radieschen, Kresse und gerösteten Kürbiskernen

Schmalz-Crostini mit Rindertatar und Wachteleiern

Canapés

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

hausgebeizter Lachs/Sahnemeerrettich/Zitrone
Roastbeef/Remoulade
Bergbauernkäse/Feigensenf

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

Menü Frühling

Bärlauchrahmsuppe mit gebratenen Pilzen

Medaillons vom Kalb mit grünen Bandnudeln und karamellisierten 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
- Steirer Almkäsesuppe mit Petersilien-Kresse-Pesto
- Wuzelgemüsebouillon mit Kräuter-Topfen-Nockerln
- 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
- Tafelspitz mit mariniertem Wurzelgemüse und Meerrettich-Schaum
- marinierte Kirschtomaten mit Mini-Mozzarella
- geräucherte Forelle mit Apfelmeerrettich
- Mousse von Räucherfischen mit karamellisierten Äpfeln und Salat
- Wurstsalat mit Käse

Salatbeilage

Feldsalat mit Orangenfilets, Walnüssen und Croûtons
oder mit Speck, gebackenen Zwiebelringen und Erdäpfeldressing
Bunt gemischter Gartensalat
Rucolasalat mit marinierten Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Speck
Krautsalat
Bohnensalat
Gurkensalat in Dillcreme
Steirischer Backhendl-Salat
Spargelsalat mit Frühlingzwiebelvinaigrette (Saison)

Hauptgerichte

Rahmgeschnetztes mit Gartenkräutern und Champignons
Medaillons vom Schwein in Waldpilzrahm/Pfefferrahm/Calvadosrahm/Kräuterkruste
Schweinekrustenbraten mit Honigglasur und Biersauce
Schnitzelvariationen/Cordon bleu
Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln
Pochiertes/gebratenes Lachsfilet in Rieslingschaum
Rinderbraten in Burgundersauce
Hirschragout in Wachholderrahm und Preiselbeerbirne
Hähnchenbrust in Orangensoße/fruchtiger Currysoße/Paprikarahm/Rieslingrahm
Gegrilltes Hähnchen
Schafskäse im Zucchini mantel auf Blattsalat
Bergkäsenocken auf Waldpilzrahm
Wirtshausgulasch
Käse-Speck-Schmarren
Gänsebrust mit Bratapfelragout (Saison)

Beilagen

Kartoffelgratin
Bandnudeln
Butterspätzle
Allgäuer Kasspatzn
Kartoffelknödel
Semmelknödel
Bergkäsenocken
Kroketten
Pommes
Rosmarinkartoffeln

Gemüse der Saison mit Hollandaise

Apfelrotkraut
Sauerkraut
Mandelbrokkoli
Speckbohngemüse
mediterranes Pfannengemüse

Nachtisch

Eisbecher - verschiedene Sorten
Tiramisu mit Früchten der Saison
Mousse au chocolat mit Früchten der Saison
Schwarzwaldcreme
Bunter Obstsalat mit Vanille-Mascarpone
Apfelstrudel/Topfenstrudel/Marillenstrudel
Bratäpfel mit Vanillesauce
Kaiserschmarrn/Topfenschmarrn
Kürbiskernparfait
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.



GASTHAUS
FRANZ LEITL