zum Murnauer

RESTAURANT HOCHZEITSLOCATION TAGUNGSLOCATION

Hochzeit!

WILLKOMMEN!

Das Fest der Liebe, die Ehe für alle, bei uns wird der Start in das gemeinsame Glück gern gefeiert – und wir lieben das!

„Zum Murnauer“ gilt als eine der schönsten Locations zum Feiern in Bayern. Mit Engagement, viel Hochzeits-Erfahrung und kreativen Ideen bieten wir Ihnen nicht nur den festlichen Rahmen für Ihr Fest der Feste! Nach Ihren Vorstellungen und Wünschen organisieren wir alles für einen unvergesslich schönen Tag im „Murnauer“.

Unser eleganter Festsaal kann ganz flexibel bestuhlt werden. 14 Meter unter unserem „Murnauer“ befindet sich ein altes Kellergewölbe – ein ideale Ort für das „Brautverziehen“.

Für kleine Feierlichkeiten eignet sich das Restaurant mit der langen Festtafel und den vielen „Lieblingsecken“.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Benjamin Schmitz & das beste Team der Welt

Telefon: 0049 (0) 8841 - 48 54 101
E-Mail: info@zum-murnauer.de

Amore!

„Die Heirat ist nicht das Happy End –
sie ist immer erst der Anfang.“

Federico Fellini

DAS RESTAURANT

Ein lichtdurchfluteter Raum, gestaltet wie ein Loft für schöne und gesellige Stunden – das ist unser Restaurant. Hier trifft man sich von Dienstag bis Sonntag und freut sich auf das, was die Küche Feines zu den Tischen schickt. Weißburgunder oder Weizen, Radler oder Riesling – Sie haben die Wahl.

Santé!

Lieblingsplätze finden sich überall – im Restaurant, im überdachten und beheizten Freisitz und in unserem Kastanien-Biergarten mit Grillhütte. So viele Plätze haben wir:

Restaurant	120 Plätze
Freisitz	50 Plätze
Panorama Saal	180 Plätze
Biergarten	300 Plätze

Für unsere kleinen Gäste gibt es eine Kinderspielecke mit TV und einen Spielplatz im Außenbereich.

DIE KÜCHE

„Die Entdeckung der alpinen Leichtigkeit“ – ja, so kann man die Küche beschreiben, bayerisch, aber frisch interpretiert, herrlich bodenständig mit internationalen Anklängen.“

(echt-besonders.de 2019)

SONNENTERRASSE & GARTEN

Hier trifft man sich bei gutem Wetter zum Apèro, zum Lunch, zum Sundowner und zum Dinner. Zur Biergartenzeit gibt es „Rustikales“ aus der Grillhütte und Brotzeiten.

Festlichkeiten nehmen hier ihren Anfang mit Limoncello Spritz oder Prosecco Spumante, dazu Fingerfood wie Flammkuchen vom Holzbrett, Canapeés, Mini-Blätterteigtaschen, Satéspieße und Petits fours ... come volete!

BANKETT IM PANORAMASAAL

Unser Panoramasaal bietet mit 230qm Platz für bis zu 180 Gästen. Die rundum bodentiefen Fenster und die elegante Bestuhlung sorgen für die helle und freundliche Atmosphäre. Die Fensterfront zum Biergarten kann komplett geöffnet werden. Bestuhlt wird ganz nach Ihren Wünschen.

Der Saal ist abgetrennt vom Restaurantbetrieb. Hier sind Sie ganz unter sich – sogar mit eigenem Garten vor der Tür.

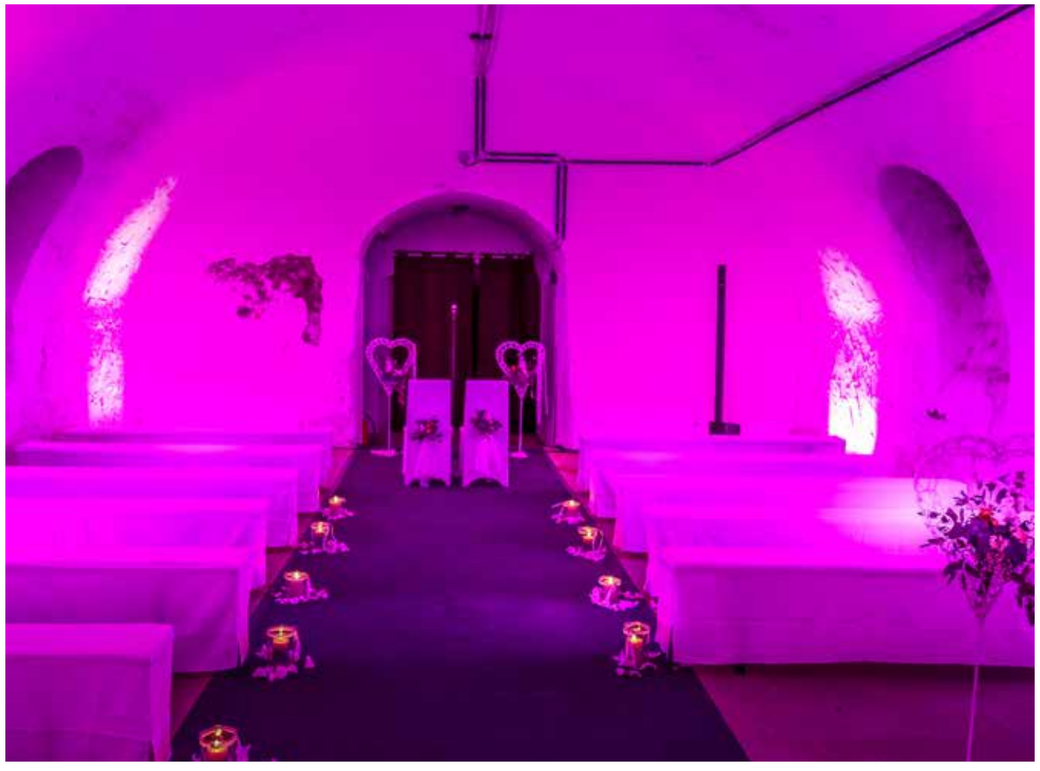
love

© blumen-muessig.de

© blumen-muessig.de

© blumen-muessig.de

Mrs



Menue

„Gott, welch‘ Glück geliebt zu werden –
und lieben, Götter, welch‘ ein Glück!“.

Johann Wolfgang von Goethe

SPEIS‘ & TRANK

Gerne können Sie aus den nachfolgenden Vorschlägen Ihr Menue nach Wunsch zusammenstellen. Unsere Vorschläge sind nur einige Beispiele.

Immer öfter wird ein vegetarisches oder veganes Speisen-angebot verlangt. Diesem Wunsch folgen wir mit Freude und entwerfen für Sie kreative Köstlichkeiten aus der grünen Küche.

Jedes Menue ist so individuell wie die Gesellschaft, die bei uns feiert. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie sehr gern.

Benjamin Schmitz & das beste Team der Welt

Telefon: 0049 (0) 8841 - 48 54 101
E-Mail: info@zum-murnauer.de

EMPFANG IHRER GÄSTE

Begrüßungsdrink

Aperol/Limoncello/Mandarinen Spritz, Lillet Wild Berry, Murnauer Drache, Prosecco Spumante

Helles von Hacker Pschorr im Mini Glas

Alkoholfreie Aperitifs

Fingerfood / Häppchen zum Empfang:

Verschieden belegte Flammkuchen vom Holzbrett

Canapes mit Tatar, geräuchertem Lachs, Roastbeef, Frischkäse etc.

Mini Blätterteigtaschen pikant gefüllt

Satéspieße, Frühlingsrollen, Petit fours

KAFFEE UND KUCHEN

Pauschale

Kaffee wird am Tisch eingeschenkt, Tee, Kakao, auf Bestellung jederzeit möglich; Kuchen von unserer Konditorin

MENUE NACH GUSTO

Vorspeisen

Marinierte Wildkräutersalate mit Roastbeef und Shii-Take Pilzen

Räucherfischvariation aus Forelle, Saibling und Lachs an Mango-Tomaten Chutney

Bunter Salatteller mit unserem Hausdressing

Mariniertes Spanferkelcarpaccio mit lauwarmen Kartoffel-Meerrettichsalat

Obatzda als Terrine auf Brotsalat und Tomatenrelish

Suppen

Klassische Hochzeitsuppe (Einlagen gerne nach Wahl)

Consommé von der Strauchtomate mit Topfennockerl

Schaumsüppchen von der Birne und Rote Beete Chips

Sauerkraut-Senfsüppchen mit pochiertem Ei

Flußkrebsschaumsüppchen mit Cognac Sahne und Einlage

Zwischengänge

Hausgemachte Schlutzkrapfen, gefüllt mit Pfirsichen und Ziegenkäse in gebräunter Butter

Bonboniere gefüllt mit Kalbfleisch und Sommertrüffel

Saltimbocca von der Jakobsmuschel auf süß-saurem Berglinsensalat und weißem Tomatenschaum

MENUE NACH GUSTO

Sorbet für Zwischendrin

Mango-Chili-Sorbet mit Prosecco aufgefüllt

Heidelbeer-Kokos-Sorbet mit Prosecco aufgefüllt

Himbeer-Paprika-Sorbet mit Prosecco aufgefüllt

Hauptgänge Vegetarisches

Piccata vom Kräutersaitling auf Risotto „Milanese“
und Apfel-Zwiebelconfit

Gebackener Kräutertofu auf pikantem Thai -Curry

Murnauer´s Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Hauptgänge Fisch

Filet von der Lachsforelle auf Zucchini-Kartoffelgröstl,
dazu Limonen-Kräuterschaum und Balsamico Tomaten

Tranche vom Fluss Zander auf Blattspinat, Hummer-
schaum und Wildreistimbale

Steak vom Fjordlachs auf Rote Beete Risotto,
glasierten Zuckerschoten und Riesling Sauce

Hauptgänge Fleisch

Filet vom Bayerischen Weideochsen im Bergwiesenheu
gegart, mit grünem Spargel, Sauce Bearnaise
und Kartoffel-Liebstöckelkrapferl

Tranche vom Milchkalbsrücken | oder Rinderlende
in Bergkräutern gegart mit buntem Gemüse der Saison,
Portweinjus und Gratin

Knuspriges Spanferkelkotelette an Apfel-Blaukraut,
Bierjus und zweierlei Knödel / Knödelterrine

MENUE NACH GUSTO

Desserts

Limonen-Joghurt Mousse auf marinierten Erdbeeren

Himbeer-Waldmeister Tiramisu auf Zartbitterschokolade

Duett von der Schokolade auf Ragout von Heidelbeeren

Halbflüssiges Schkoladentörtchen mit weißem Kaffeeeis

Mousse au Chococlat auf marinierten Beeren

Kaiserschmarrn aus der Riesenpfanne
(nur im Außenbereich) mit Birnen Hollerröster

Immer eine gute Idee: ein Dessertbuffet!

Mitternachtssnack

Murnauer´s Currywurst mit Pommes

Pikante Gulaschsuppe mit Semmeln und Brot

Verschiedene Käsesorten vom Brett

MENUEVORSCHLÄGE

Menue „Amor“

Marinierte Wildkräuter Salate mit Balsamico-Erdbeeren und Pinienkrokant
oder
Consommé von der Strauchtomate mit Limonen-Quarknockerl
***
Knusprige Perlhuhnbrust auf Himbeer-Rosmarin-Risotto, glasierten Zuckerschoten und Portwein-Jus
oder
Filet vom Fluss-Zander auf jungem Blattspinat, Langusten-Velouté und Wildreisplätzchen
***
Weißes halbflüssiges Schokoladentörtchen mit Herzkirschen und Espresso-Sorbet

Menue „Philemon & Baucis“

Brulée vom Ziegenkäse auf marinierten Antipasti und Kräuterpesto
oder
Mango-Kokos-Süppchen mit Wasabi Crunch
***
Kotelette vom Spanferkelrücken an Apfel-Blaukraut-Röster, Bierjus und zweierlei Knödelterrine
oder
Filet vom Loup de Mer auf Gazpachogemüse, Safranschaum und gebackene Minikartoffeln
***
Mango-Panna-Cotta auf Kiwisalsa und Kokosluft

Menue „Zum Murnauer“

Bunter Salatteller der Saison mit Tomaten Vinaigrette und Parmesanchip
oder
Werdenfelser Hochzeitssuppe mit Einlagen (Rinderkraftbrühe)
***
Medaillon vom bayerischen Jungbullen mit buntem Gemüse, Sauce Béarnaise und Kartoffelgratin
oder
Filet von der Lachsforelle auf Zucchini, Kartoffel–Garnelen-Gröstl, Rieslingvelouté und geschmorten Kirschtomaten
***
Duett aus Schokolade und Edel-Nougat (Mousse & Parfait) auf karamellisierten Citrusfrüchten

MENUEVORSCHLÄGE

Menue „Aphrodite“

Terrine von geräucherten Fischen auf Mango-Papaya-Chutney
oder
Pikantes kaltes Melonensüppchen mit Buttercroutons
***
Tranche vom Kalbsrücken auf Gemüsebulgur, Salbeijus und grüner Spargel
oder
Roulade vom See-Saibling auf lauwarmen Kartoffel-Fenchel-Salat und Dill–Senf-Sauce
***
Knusper-Lasagne mit kandierten Früchten und Mascarponecreme

Menue „Hope“ (vegetarisch/vegan)

Carpaccio von der Roten Beete (dreifarbig) mit gegrillter Avocado und Ingwerhumus
oder
Getrüffeltes Pastinaken-Süppchen mit seinem Chip
***
Quinoapflanzerl auf Kichererbsen-Gemüse-Curry
oder
Hausgemachte Schlutzkrapfen gefüllt mit Ricotta, Pfirsich & Thymian in gebräunter Butter und Parmesan
***
Vegane Mandel-Pannacotta mit Erdbeer- oder Himbeersauce

Diese Menues sind Beispiele. Wir kreiern Menues und Buffets für Sie nach Ihren Wünschen und dem Angebot der Saison. Gerne vegetarisch/vegan.

zum Murnauer

Zum Murnauer
Weilheimer Straße 21
D-82418 Murnau

phone: 0049 (0)8841 – 485 4101
e-mail: info@zum-murnauer.de
www.zum-murnauer.de

made by yventus.de