

Gasthof
Seehof
Illmensee



Inhaber: Florian Heigle
Hauptstraße 10 - 88636 Illmensee
07558/252
seehof-illmensee@t-online.de

**PARTYSERVICEKARTE
UND VORSCHLÄGE**

Sie feiern, wir liefern!

Suppen

	€/Portion
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle <small>a,b,c</small>	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberspätzle <small>a,b,c</small>	4,50 €
Kartoffelcremesuppe <small>a</small>	4,50 €
Deftige Gulaschsuppe <small>1,a</small>	5,50 €

Salate

Gemischtes Salatbuffet groß <small>1,2,b,c,e</small>	6,00 €
Gemischtes Salatbuffet klein <small>1,2,b,c,e</small>	5,00 €
Portion Kartoffelsalat <small>e</small>	3,00 €

Vegetarische Gerichte

Allgäuer Käserahmspätzle <small>a,b,c</small>	9,50 €
Krautspätzle <small>a,b</small>	8,00 €
Gemüselasagne <small>a,b,c</small>	9,00 €

Menüvorschläge

€/Portion

Sparmenü 1

Kasslerhals mit Karoffelsalat und Bratensoße 1,2,3,a,b,e

13,80 €

Sparmenü 2

Eingelegter Speißbraten vom Schweinehals mit
Spätzle, gemischten Salaten und Bratensoße 1,2,a,b,c,e

17,20 €

Sparmenü 3

Schweinegeschnetzeltes Züricher Art mit Spätzle
und gemischten Salaten 1,2,a,b,c,e

16,80 €

Sparmenü 4

Schweineschnitzel Wiener Art mit Spätzle,
gemischten Salat und Bratensoße 1,2,a,b,e

17,20 €

S
E
E
B
O
F

Schwabenmenü

€/Portion

Ofenfrischer Schweinebraten und
Rinderschmorbraten an Bratensoße
Spätzle, Kartoffelgratin, frisches Marktgemüse
und gemischten Salaten 1,2,a,b,c,e

19,50 €

Bayrischesmenü

Schweinshaxen, Krustenbraten frisch aus dem Ofen,
Schnitzel Wiener Art, Bratensoße
Spätzle, Semmelknödel und
gemischten Salaten 1,2,3,a,b,c,e

18,80 €

Feinschmeckermenü

Schweinefilet im Kräuterbrätmantel an Champignonrahmsoße
Hühnerbrust Florentinerart mit Spinat gefüllt
Spätzle, Kartoffelgratin, frisches Marktgemüse
und gemischten Salaten 1,2,a,b,c,e

20,80 €

Schlemmermenü

Schweinefilet im Champignonbrätmantel ,Rahmsoße,
Rinderschmorbraten,
Spätzle, Kartoffelgratin, frisches Marktgemüse
und gemischten Salaten 1,2,a,b,c,e

20,80 €

Fleischvorschläge (Preise auf Anfrage)

Lasagne ^{a,b,c}

Ofenfrischer Leberkäse mit Bratensoße ^{1,2,3,a}

Kasslerhals mit Bratensoße ^{1,2,3,a}

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Bratensoße ^{1,2,3,a}

Eingelegter Speißbraten mit Bratensoße ^{1,2,a}

Gefüllter Schweinehals mit Bratensoße ^{1,2,a}

Schweinerückensteak an Champignonrahmsoße ^{1,2,3,a,c}

Schweinegeschnetzeltes Züricher Art ^{1,2,a,c}

Schweinefilet im Kräuterbrätmantel Champignonrahmsoße ^{1,2,a,c}

Schweinefilet im Wirsingmantel an Champignonrahmsoße ^{1,2,a,c}

Rindergulasch ^a

Rinderschmorbraten an Burgundersoße ^{1,2,a,c}

Hühnerbrust Forentiner Art an Champignonrahmsoße ^{1,2,a,c}

Putensteaks an mit Füchten verfeinerter Curryrahmsoße ^{1,2,a,c}

Vesper (ohne Brot)

Wurstsalat 10,00 €

Schweizer Wurstsalat ^c 10,00 €

Schwäbischer Wurstsalat 10,00 €

Saurer Käse ^c 11,50 €

Beilagen

	€/Portion
Selbstgemachte Spätzle ^{a,b}	4,50 €
Selbstgemachtes Kartoffelgratin ^c	4,50 €
Frisches Marktgemüse	4,50 €
Reis	4,50 €
Rotkraut	4,50 €
Semmelknödel ^{a,c}	4,50 €

Selbstgemachte Desserts

Tiramisu ^{a,b,c}	5,50 €
Mousse au Chocolat ^{a,b,c}	5,50 €
Bayrisch Creme ^{a,b,c}	5,50 €
Frischer Obstsalat	5,50 €

S
E
E
b
O
F



Geschirrservice

€/Portion

Speiseteller mit Besteck ungespült

1,00 €

Salatteller ungespült

0,80 €

Dessertteller mit Besteck ungespült

0,80 €

Allergene und Zusatzstoffe

1 Geschmacksverstärker

a Weizenmehl

2 Konservierungsstoffe

b Eier

3 Phosphat

c Milch

d Fisch

e Senf

Alle Preise sind inkl. MwSt.

Ab einer Anfahrt über 15km wird nach Absprache eine Pauschale berechnet.

In dieser Broschüre sind nur Vorschläge, wenn Sie andere Ideen oder Vorstellungen haben. Sind wir gerne bereit ihren Wünschen nachzugehen.

Diese Broschüre ist gültig ab Mai 2022.

Über eine Bestellung würden wir uns sehr freuen.