

Wo findet Ihre Veranstaltung statt?

**im Hotel Messmer
direkt im Zentrum von Bregenz**

Gerne stellen wir Ihnen unsere Leistungen vor:

- 6 Veranstaltungsräume
- festlich arrangierte Tafeln
- kompetente Beratung und Mithilfe bei der Organisation Ihrer Feier
- verschiedene Menü- und Buffetvorschläge
- Ein attraktives Weinangebot
- Ein engagiertes Mitarbeiterteam
- Ein Preis - Leistungsverhältnis, das auch Sie überraschen wird
- Gerne organisieren wir Ihren Blumenschmuck (Preis nach Absprache)
- Wir laden Sie gerne zu einem Probeessen ein

Ihre Ansprechpartner:

Herr Jürgen Haim – Hoteldirektor

Herr Martin Haim – Betriebsleiter

Herr Wolfgang Halmdienst – Restaurantleiter



Menüvorschläge

Menü 1:

Rindssuppe mit Gemüseteigtaschen

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes Frites

Schokoladenschmarren
mit Ananas und Vanilleeis

Euro 29,80

Menü 2

Steinpilzrahmsuppe mit Brotcroûtons

Schweinsfilet rosa gebraten an Cognacrahmsauce
dazu feine Nudeln, Gemüse der Saison

Geeister Cappuccino mit Honigsauerkirschen

Euro 29,80

Die Menüs können auch selber zusammengestellt werden.
Bei allen Menüs ist zu einem Aufpreis von Euro 6,-
ein Käse- bzw. Dessertbuffet möglich.

Inklusivpreise in EUR Stand: Oktober 2017



Menü 3

**Bunter Salat
mit Ziegenfrischkäsepralinen und Trauben**

**Lachsschnitte an Safransauce
mit Kartoffel-Fenchelgratin und Broccoli**

**Schoko-Mandelmouseterrine
im Baumkuchenmantel**

Euro 29,80

Menü 4

**Vorspeisenteller „Messmer“
(Rauchlachs, Melone, Rohschinken
und Salatbouquet)**

Rindssuppe mit Grießnockerl

**Kalbssteak mit einer Kräuterkruste überbacken
an Naturjus mit Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten**

**Ricottamousse mit Zwergorangen
und Mangosorbet**

Euro 38,50

Die Menüs können auch selber zusammengestellt werden.
Bei allen Menüs ist zu einem Aufpreis von Euro 6,-
ein Käse- bzw. Dessertbuffet möglich.

Inklusivpreise in EUR Stand: Oktober 2017



Menü 5

Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit Knoblauch - Kräutercroûtons

Risonirisotto mit Shrimps und Ruccola

Duett vom Rinds- und Schweinsfilet an Pfifferlingrahmsauce
mit Kartoffelstrudel und Speckbohnen

Pralinenknödel in Kokosbrösel mit karamellisierten Beeren

Euro 39,50

Menü 6

Flädlesuppe

Gemischte Blattsalate mit Zanderknusperlis und Limetten Vinaigrette

Kalbsfilet auf Schalottenjus
mit Herzoginkartoffeln und Wurzelgemüse

Schokoladentörtchen mit Haselnusseis
und Vanilleespuma

Euro 45,00

Die Menüs können auch selber zusammengestellt werden.

Bei allen Menüs ist zu einem Aufpreis von Euro 6,-
ein Käse- bzw. Dessertbuffet möglich.

Inklusivpreise in EUR Stand: Oktober 2017



Menü 7

Tafelspitz - Gemüsesulz mit Schnittlauch - Crème fraîche

Rindssuppe mit Flädleroulade

Gebratene Maishuhnbrust an einer Kräuterrahmsauce
mit Basmatireis und Gemüse

Geeister Kaiserschmarrn mit marinierten Erdbeeren

Euro 38,50

Menü 8

Marinierte Blattsalate
mit gebratenem Speck und Knoblauchcroûtons

Pfifferlingrahmsuppe

Entrecôte mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

Dessertvariation „Messmer“

Euro 42,00

Die Menüs können auch selber zusammengestellt werden.
Bei allen Menüs ist zu einem Aufpreis von Euro 6,-
ein Käse- bzw. Dessertbuffet möglich.

Inklusivpreise in EUR Stand: Oktober 2017



Buffetvorschläge

Buffetvorschlag 1:

Kalte Gerichte

Shrimpscocktail mit Avocados
Parmaschinken mit Honigmelone
Geräucherte Bodenseefische mit Sahnekren
Tomaten-Mozarellaspieße mit Basilikumpesto

Warme Gerichte

Zanderfilet an Weißweinsauce mit Kräuterreis und Blattspinat
Schweinskrustenbraten mit Bayrischkraut und Serviettenknödel
Kalbsragout mit Spätzle und Gemüse

Nachspeisen

Zweierlei Schokoladenmousse
Topfenknödel mit Beerenragout
Frischer Fruchtsalat
Orangen-Joghurtterrine mit Marillenmark
Vorarlberger Käseauswahl mit Butter und Brot

Euro 42,50

Inklusivpreise in EUR Stand: Oktober 2017



Buffetvorschlag 2

Kalte Gerichte

Crêpe - Röllchen mit Lachs - Dillfüllung
Geräucherte Entenbrust
Roastbeef mit Waldorfsalat
Kalbsleberpastete mit Preiselbeeren
Krabbensalat mit Ananas

Warme Gerichte

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“
in Sauerrahmsauce mit Tomatenspätzle
Gebratenes Lachssteak an Weissweinsauce
mit Safran - Blattspinat und Nudeln
Kalbsbraten mit glacierten Karotten und Herzoginkartoffeln

Nachspeisen

Gianduja - Kokosmousse
Erdbeer - Charlotte
Schokoladen - Eierlikörterrinen im Biskuit
Österreichische und internationale Käsespezialitäten vom Brett
mit Butter und Brot

42,50

Inklusivpreise in EUR Stand: Oktober 2017



Aperitifs:

Glas Prosecco	Euro 4,20
Glas Prosecco Orange	Euro 4,20
Campari Soda/Orange	Euro 4,80
Sherry	Euro 3,90
Bregenziano, Hugo, Campri Tocco Rosso	Euro 5,50

Canapès:

mit Schinken, Käse, Salami, Gervais, Rohschinken, Lachs	Euro 2,50
------------------------------------------------------------	-----------

Weisswein:

Ländle Crü – Grüner Veltliner 2016 Weingut Möth, Bregenz	Euro 27,-
-------------------------------------------------------------	-----------

Rotwein:

Brigantium, Zweigelt/Syrah 2015 Weingut Möth, Bregenz	Euro 28,--
----------------------------------------------------------	------------

Fragen Sie nach unseren 0,75l Weinangeboten!

Inklusivpreise in Euro

