



Bankettmappe 2017 - 2018

LEEBERGHOF
Restaurant · Bar · Hotel
Ellingerstrasse 10
83684 Tegernsee
Telefon +49 (0) 8022- 188 09-0
Telefax: +49 (0) 8022-188 09-99
E-Mail: info@leeberghof.de
Website: www.leeberghof.de

Der Leeberghof

Mit allen Sinnen genießen

Ob geschäftliche Besprechungen auf Führungsebene, Tagungen oder Vorträge, ob Hochzeit oder aber ein ganz besonderes privates Fest: der Leeberghof bietet den perfekten Rahmen dafür. Moderne Tagungstechnik, stimmungsvolles, exklusives Ambiente, elegant eingerichtete Zimmer mit hohem Komfort und natürlich die traumhafte Terrasse hoch über dem Tegernsee stehen den Gästen zur Verfügung. Die besondere Atmosphäre und das professionelle Engagement aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter lassen jede Veranstaltung zu einem grandiosen Erfolg und für alle Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Der Leeberghof zählt längst zu den feinsten Adressen gehobener Gastronomie im Tegernseer Tal. Bayerische Klassiker und internationale Crossover-Küche bestimmen das kulinarische Angebot im Leeberghof. Die Qualität der kulinarischen Vielfalt hat sich herumgesprochen, die Gäste genießen ehrliche, feine Gerichte zubereitet mit heimischen Produkten. Allerdings macht erst der einzigartige Ausblick auf den See und die umliegenden Berge einen Besuch unvergesslich. Denn es ist die Kombination aus hervorragender Küche, exzellenten Weinen und atemberaubender Lage, die Gäste aus Nah und Fern ins Schwärmen bringt.

Wir freuen uns, Sie, werte Gäste, auf den kommenden Seiten von den einzigartigen Möglichkeiten im Leeberghof überzeugen zu können und freuen uns bereits heute auf besondere Stunden gemeinsam mit Ihnen hoch über dem Tegernsee.

Familie Rabl und das gesamte Team vom Leeberghof

Hotelinformationen

Zimmer:

15 stilvoll eingerichtete Zimmer

- 2 Einzelzimmer
- 2 Doppelzimmer mit Seeblick
- 4 Doppelzimmer mit Balkon mit Seeblick
- 4 Junior Suiten mit Seeblick
- 3 Suiten mit Seeblick



Gastronomie:

Stube ‚Zum wilden Jäger‘	12 Plätze
Possenhofener Stube	30 Plätze
Leebergstube	88 Plätze
Panoramaterrasse	65 Plätze
Sassa Bar	36 Plätze
Konferenzraum	14 Plätze



Parkplätze:

direkt am Hotel 40 Stellplätze

Freizeitangebote:

- Tegernsee Card
- Wandern
- Bootsfahrten
- Fahrradverleih
- Kutsch- und Pferdeschlittenfahrten

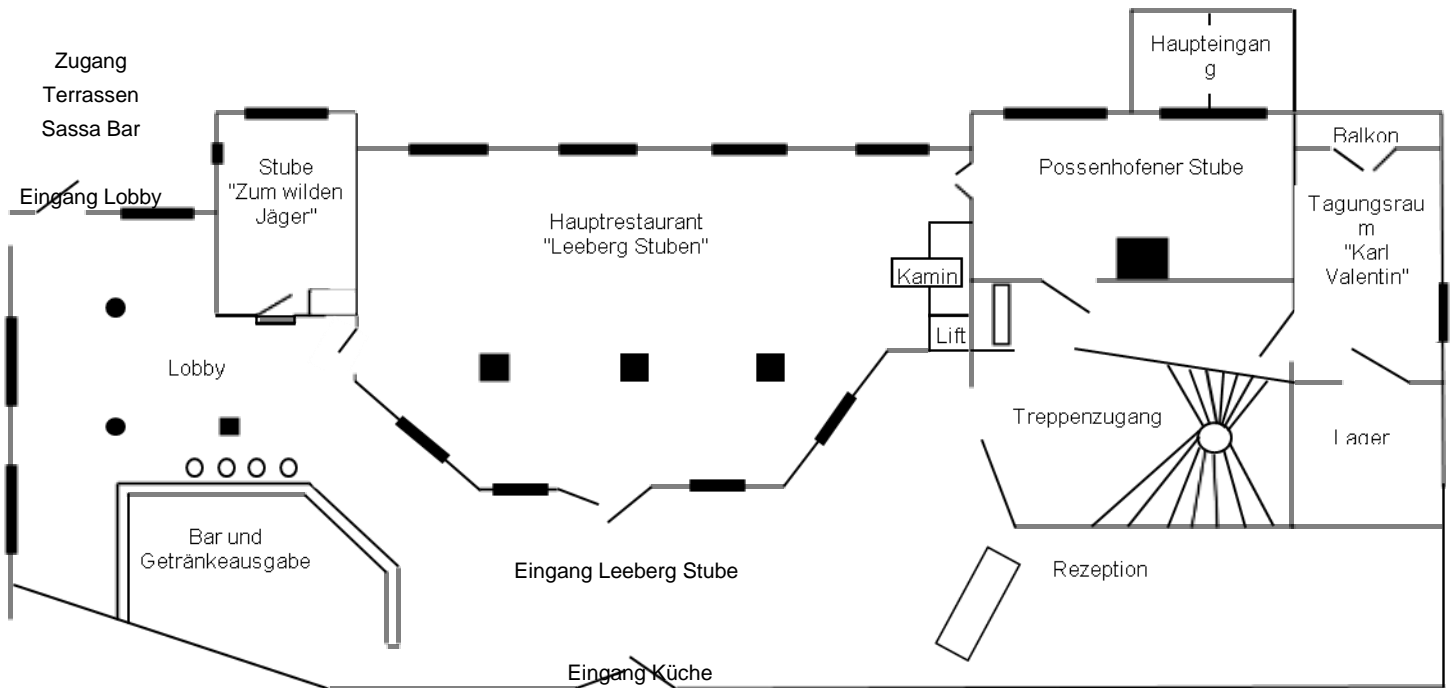


Zusatzangebote – Preise auf Anfrage:

- Künstler/Musiker & DJ
- Feuerwerk
- Luftballone/Blumen/Dekoration
- Fotograf/Stylist
- Limosine/Taxi-Shuttle



Unsere Restaurant- und Veranstaltungsräume



	Stube ‚Zum Wilden Jäger‘	Leebergstube	Possenhofener Stube	Karl Valentin
Raumgröße	L 4.90m B 3.30m H 2.40m	L 14.50m B 8.20m H 2.40m	L 7.80m B 5.80m H 2.40m	L 7.80m B 3.80m H 2.60m
Fläche m ²	17	120	45	30
Tageslicht	✓	✓	✓	✓

Tagungs- & Veranstaltungstechnik

	pro Tag
Leinwand	10.00 €
Pinnwand	10.00 €
Flipchart mit Stiften	20.00 €
Beamer	80.00 €
Flachbild TV	50.00 €
Moderationskoffer	25.00 €

Rahmenbedingungen:

Mindestumsatz

Die exklusive Reservierung unserer verschiedenen Restaurationen ist an folgende Mindestumsätze gebunden – geltend zu den regulären Öffnungszeiten der Location, ab dem Beginn Ihrer Veranstaltung:

RESTAURANT (bis 24.00 Uhr)

Samstags Sonn- und Feiertags	10.000,- €
Wochentags	6.000,- €

SASSA BAR (bis 01.00 Uhr)

Samstags, Sonn- und Feiertags	3.000,- €
Wochentags	2.000,- €

Jede weitere Stunde, nach vorheriger Vereinbarung	500,- €
---	---------

HOTEL LEEBERGHOF GESAMT (inklusive Zimmer)

Samstags, Sonn- und Feiertags gültig vom Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr bis zum Folgetag um 11.00 Uhr	20.000,- €
--	------------

Wochentags gültig vom Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr bis zum Folgetag um 11.00 Uhr	12.000,- €
---	------------

Der vereinbarte Mindestumsatz wird mit dem Verzehr aller Speisen und Getränke bis zum Ende der Feier verrechnet. Sollte der festgelegte Mindestumsatz nicht erreicht werden, berechnen wir die Differenz als Raummiete.

Mindestzimmerabnahme

Mit der Buchung einer unserer Restaurationen für Ihre Feier, buchen Sie auch die folgenden Zimmerkontingente

SASSA BAR:

6 Zimmer
2 DZBK
2 JUN SUI
2 SUI

RESTAURANT:

11 Zimmer
2 EZ
1 DZ
4 DZBK
2 JUN SUI
2 SUI

HOTEL LEEBERGHOF GESAMT

15 Zimmer
2 EZ
2 DZ
4 DZBK
4 JUN SUI
3 SUI



Nebenleistungen:

Tischwäsche:

cremefarben oder weiß kostenlos

Menükarten:

cremefarben
Preis pro Stück 3.00 €

Tischkarten:

cremefarben
Preis pro Stück 1.50 €

Windlichter:

Höhe 30 cm mit Kerze
Preis pro Stück 5.00 €

Fackeln: 5.00 €

Kerzenständer:

Höhe 42 cm 3-armig mit Spitzkerzen
Preis pro Stück 7.00 €

Hussen für Stühle:

bis 60 Personen
Preis pro Stück 12.50 €

weitere Stühle mit Hussen
Preis pro Stück 22.50 €

Stehtische:

mit cremefarbener Husse
Preis pro Tisch 10.00 €

Tischplan:

Tischplan mit Staffelei 50.00 €/15.00 €

Candy Bar:

Gemischte Süßigkeiten
Preis pro Person 4.50 €

Korkgeld:

Preis pro 0,75 l Flasche Wein	25.00 €
Preis pro Flasche Spirituosen	85.00 €

Tellergeld für mitgebrachte Speisen

Nur nach vorheriger Vereinbarung möglich	
Preis pro Person	2.50 €

Umbau:

Allgemeine Umbauarbeiten	Pauschale	250.00 €
(Möbel, Dekoration, Entsorgung, Reinigung)		

Zelt:

3 x 6 m	150.00 €
3 x 3 m	100.00 €

Heizstrahler

Preis pro Stück	40.00 €
Maximal 4 Stück	

LED – Strahler

Preis pro Stück	15.00 €
maximal 4 Stück	



Wegbeschreibung:

Anfahrt zum Leeberghof von München kommend:

Fahren Sie auf der A 8 in Richtung Salzburg. An der Anschlussstelle Holzkirchen von der Autobahn abfahren. Folgen Sie der B 318/307 ca. 20 km in Richtung Holzkirchen/Tegernsee/Bad Wiessee/Bad Tölz. Die Hauptstrasse führt Sie durch Moosrain, Dürnbach, Gmund und St. Quirin. Nach dem Ostschild Tegernsee liegt nach ca. 2 km auf der rechten Seite der Yachtclub und die Fischerei. Unmittelbar danach führt die Straße Sie in eine ansteigende Links-Kurve. Noch in der Kurve, bevor es wieder bergab geht, nach dem Zebrastreifen scharf links den Berg hochfahren und der Beschilderung „Leeberghof“ folgen.

Unsere Speisen- und Menüvorschläge

Ganapés

Kalte Häppchen

- Parmaschinken mit Honigmelone 3.50 € / Stk.
Roastbeef auf Bauernbrot 3.80 € / Stk.
Geräucherte Entenbrust auf Chicoréeconfit 4.10 € / Stk.
Gänseleberterrinen mit roter Zwiebelmarmelade 6.50 € / Stk.
Wachtelbrust auf Tomaten-Concassée 4.50 € / Stk.

☆☆☆

- Camembert mit Weintrauben 3.60 € / Stk.
Knusperwaffel mit Frischkäse gefüllt 3.60 € / Stk.
,Tête de Moine'-Rose auf dunklem Bauernbrot 3.60 € / Stk.
Törtchen von Babymozzarella und Cherrytomaten auf Holzspieß 3.50 € / Stk.

☆☆☆

- Räucherlachs auf Pumpernickel und Sahnemeerrettich 3.90 € / Stk.
Forellenfilet geräuchert auf Toast 3.70 € / Stk.
Thunfischtatar mit Koriander auf Pumpernickel 4.50 € / Stk.

Warme Häppchen

- Frühlingsrolle auf Sprossensalat 3.50 € / Stk.
Quiche Lorraine 3.50 € / Stk.
Gebackene Garnelen im Teigmantel 5.40 € / Stk.
Zanderfilet auf Rote-Beete-Ragout 3.80 € / Stk.
Cassoulet von Flusskrebse und Lachs 5.40 € / Stk.
Saisonale Süsschen in der Moccataste serviert 4.50 € / Stk.



Bayrische Schmankerl - Finger Food

Alpentappas

- Angemachtes Tatar vom bayrischen Ochsensfilet in der Knusperwaffel 4.50 € / 2 Stk.
Geräuchertes Bachsaiblingsfilet auf mariniertem Kraut 3.50 € / Stk.
Hirschsalamis mit Zwiebelmarmelade 4.00 € / Stk.
Bayrischer Wurstsalat von der Stangenlyoner 2.50 € / Stk.

Alpenbruschette

- Auswahl von ausgebackenes Holzofenbrot mit Aufstrich von:
Rahmigem Frischkäse und Petersilie 2.50 € / Stk.
Griebenschmalz und Schnittlauch 2.50 € / Stk.
Obadzda und Radieschen 2.50 € / Stk.
Zwiebelmett 2.50 € / Stk.

Parmes Fingerfood

- Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen im Weckglas 3.00 € / Stk.
2 Stück Nürnberger auf Rahmsauerkraut 3.50 € / Stk.
Kräuterbackhendel vom Stubenküken auf lauwarmen Kartoffel-Rucolasalat 5.00 € / Stk.
Mini Leberkäsemmel mit süßem Senf 2.50 € / Stk.
Gebackenes Weißwurstradl auf Kräuter-Friséesalat 2.50 € / Stk.
Kleine Kalbfleischpflanzerl auf Kartoffel-Kräutersalat 3.00 € / Stk.

Süßes Fingerfood

- Kleiner Apfelstrudel an Vanilleschaum 3.00 € / Stk.
Bayrische Creme mit Beerenragout 3.50 € / Stk.
Topfen- Zwetschgenknödel mit Vanillesauce 2.50 € / Stk.
Lauwarmer Schokoladenflan mit Erdbeerragout 3.50 € / Stk.
Griesflammerie mit Zwetschgenröster 3.50 € / Stk.

Frühling

3 Gang-Menü

Cremesüppchen vom Frühlingslauch
mit Lachsforellenravioli

★ ★ ★

Im Serranoschinken-Mantel gebratene Landhendlbrust
auf Kirschtomatenrisotto und Salbeijus

★ ★ ★

Rhabarber-Topfenparfait
mit marinierten Erdbeeren

39.00 €

4 Gang-Menü 1

Scampi-Zitronengras-Spieß
an Glasnudel-Sprossensalat,
Wasabi-Espuma

★ ★ ★

Strauchtomatenessenz
verfeinert mit Ingwer
und angegrilltem Sushi-Thunfisch

★ ★ ★

Kalbslendensteak an Shiitake-Rahmsauce,
glasierte Thaispargel und Kartoffelgnocchi

★ ★ ★

Lauwarmer Schokoladenflan mit Kokossorbet
auf Ananascarpaccio

63.00 €

4 Gang-Menü 2
(ab April)

Mit Himbeervinaigrette mariniertes Spargelsalat
an geräucherter Entenbrust

Brunnenkressesüppchen
mit confierter Ikarimilachs-Tranche

Tournedo vom bayerischen Rinderfilet
an Portwein-Schalottenjus, zweierlei Bohnengemüse
und Kartoffelgratin

Crème Brûlée von Thaivanille
mit Passionsfruchtsorbet

65.00 €

5 Gang-Menü

Trilogie vom Tegernseer Saibling
Tatar, angeräuchertes Filet und Bonbon an Apfel-Gurkenschäum

Perlhuhnnessenz mit kleinem Saltimbocca

In Basilikumöl confierter Steinbutt
auf Safranrisotto und Tomatennagé

Tournedo vom heimischen Kalbsfilet unter der Bianchettitrüffel-Kruste,
glasierte Fingermöhren und Kartoffel-Topfenraviolo

Dessertvariation ‚Leeberghof‘
- ein Streifzug durch unsere Patisserie

86.00 €

Sommer

3 Gang-Menü

Spargelcremesüppchen
mit geräucherten Ikarimilachs-Streifen

★ ★ ★

Tranchen von der Rinderlende an Schmorschalottenjus
mit glasiertem Junglauch und Kartoffelkuchen

★ ★ ★

Parfait von weißer Schokolade
mit marinierten Waldbeeren und Vanilleschaum

41.00 €

4 Gang-Menü 1

Hauchdünn geschnittener Parmaschinken
mit zweierlei Melonenspalten, kaltem Ratatouillesalat
und Beeren

★ ★ ★

Latte Macchiato von Zuckerschoten
mit Jakobsmuschel in Zitronenpfeffer gebraten

★ ★ ★

Unter der Haut getrüffelte Maispoulardenbrust,
dazu glasiertes Gartengemüse und hausgemachte Tagliarini

★ ★ ★

Sorbet-Variation in der Mandelhippe
mit exotischen Früchten

56.00 €

4 Gang-Menü 2
(bis 24. Juni)

Variation vom heimischen Kalb und Sushi-Thunfisch
Vitello Tonnato, angegrillter Thunfisch
und Carne Cruda

☆☆☆

Gartenkräutersüppchen mit confiertem Saiblingsfilet

☆☆☆

Tournedo von Rinderfilet mit Schrobenshausener Stangenspargel,
dazu Morchelrahmsauce und Neue Kartoffeln

☆☆☆

Crème Brûlée von Zitronengras
mit Valrhonaschokoladorsbet

67.00 €

5 Gang Menü

Surf & Turf

Gebeiztes Rinderfilet mit gegrillten Riesengarnelen

☆☆☆

Schaumsüppchen vom Sommertrüffel
mit glasierter Wachtelbrust

☆☆☆

Im Kataifimantel gebackenes Seeteufelmedaillon
auf Mousseline von jungen Erbsen

☆☆☆

Tranche vom heimischen Kalbsfilet
mit sautierten Pfifferlingen in Rahm,
junges Gemüse und Kartoffel-Frischkäsestrudel

☆☆☆

Dessertvariation ‚Leeberghof‘
- ein Streifzug durch unsere Patisserie

89.00 €

Herbst

3 Gang-Menü

Mild geräucherter Hirschschinken
an Babyfeldsalat und Preiselbeer-Birnenchutney

☆☆☆

Tranchen vom knusprigen Spanferkelrücken
mit rahmigem Speckwirsing und kleinen Brez'nknödeln

☆☆☆

Karamellisierter Kaiserschmarrn
mit Apfelmus, Zwetschgenröster
und hausgemachtem Vanillerahmeis

43.00 €

4 Gang-Menü 1

Mild geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet
auf Nadelbohnen-Pfifferlingssalat

☆☆☆

Hummersüppchen verfeinert mit Cognac
und seinem Ravioli

☆☆☆

Tournedo vom Rinderfilet mit Ziegenfrischkäse gratiniert
dazu zweierlei Karottengemüse und Sellerie-Mousseline

☆☆☆

Karamellisierter Schokoladenstrudel
mit Zwetschgenrahmeis

65.00 €



4 Gang-Menü 2

Wildententerrine an Pfefferkirschen
und herbstlichem Blattsalat

★ ★ ★

Rote Beete-Süppchen
mit Zanderravioli

★ ★ ★

Tranche vom Hirschkalbsrücken aus eigener Jagd
mit Kürbischutney und Maronenmousseline

★ ★ ★

Weißes Kaffeeparfait
mit Portweifeigen und Schokoladenschaum

63.00 €

5 Gang-Menü

Variation von Wachtel und Gänsestopfleber
Terrine, Bonbon und angeräucherte Brust,
dazu hausgebackenes Brioche

★ ★ ★

Latte Macchiato von Kürbis und Curry
mit Hummerpraline

★ ★ ★

Im Brickteig gebackenes Steinbuttfilet
auf jungem Blattspinat

★ ★ ★

Tranche vom heimischen Kalbsfilet,
Rahmkohlrabi und Dauphinekartoffel

★ ★ ★

Dessertvariation ‚Leeberghof‘
- ein Streifzug durch unsere Patisserie

89.00 €

Winter

3 Gang Menü

Knackiger Feldsalat mit Crôutons,
Speckkrusteln und Kartoffeldressing

☆☆☆

Confierte Gänsekeule
mit Preiselbeer- Blaukraut und kleinen Kartoffelknödel

☆☆☆

Parfait von der gebrannten Mandel
mit Gewürzorange

39.00 €

4 Gang Menü 1

Carpaccio vom Rinderfilet
mit schwarzen Walnuss und Rucolasalat

☆☆☆

Petersilienwurzelsüppchen
mit Entenravioli

☆☆☆

Rehrücken aus heimischer Jagd
unter der Nusskruste gratiniert
mit sautierten Rosenkohlblättern und Schupfnudeln

☆☆☆

Schokoladen- Ingwertarte
mit Mandarinsorbet

65.00 €

4 Gang Menü 2

Sülze vom Kalbstafelspitz
auf Rote Betecarpaccio und Meerrettichespuma

Karotten - Blutorangensuppe
mit gebackener Jakobsmuschel

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
an Honig- Feigenjus
auf sautierten Zuckerschoten und Balsamicolinsen

Lebkuchenmousse mit Glühweineis
und eingelegten Portweinkirschen

61.00 €

5 Gang Menü

Triologie vom Ikarimilachs
mit Tatar, Tranche und pochierten Mittelstück

Getrüffeltes Schwarzwurzelsüppchen
mit Saltimbocca von der Wachtel

Gegrillte Jakobsmuschel mit Hummerraviolo
und Beurre blanc

Tranche vom Rinderfilet an Schmorschalottenjus
auf zweierlei Karottengemüse und Sellerie- Kartoffelmousseline

Dessertvariation ‚Leeberghof‘
- ein Streifzug durch unsere Patisserie

92.00 €

Gerne können Sie aus den einzelnen Menükomponenten Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

Unser Klassiker Menübausteine

Vorspeisen

Triologie vom Tegernseer Saibling Tatar, angeräuchertem Filet und Bonbon an Apfel – Gurkenschäum	14.50 €
Variation vom heimischen Kalb und Sushi-Thunfisch Vitello Tonnato, angegrillter Thunfisch und Carne Cruda	16.50 €
Hauch dünn geschnittener Parmaschinken mit zweierlei Melonenespalten, kaltem Ratatouillesalat und Beeren	15.00 €

Suppen

Tegernseer Festtagssuppe mit Brättnockerl, Eierstich und Pfannkuchenstreifen	8.00 €
Tomatenconsommé mit Topfenockerl und Tomatenconcasse	9.00 €
Cremesüppchen von Zuckerschoten mit gegrilltem Scampo	11.00 €
Kräuterrahmsüppchen mit confiertem Lachsforellenfilet	9.00 €

Zwischengerichte

Zanderfilet auf Pectorisotto mit lauwarmer Stielkapernvinaigrette	16.00 €
Scampi-Zitronengrasspieß auf Limonenrisotto	19.00 €
Medaillons vom Seeteufel an Curry - Ingwerschaum mit Spinat-Tagliarini	18.00 €
Wolfsbarschfilet auf Safranrisotto mit Stielkapernvinaigrette	17.00 €
Sautierte Jakobsmuscheln auf jungen Blattspinat und Beurre Blanc	18.00 €

Hauptspeisen

Tranchen vom knusprigen Spanferkelrücken mit rahmigen Speckwirsing und Serviettenknödeln	23.00 €
Im Serranoschinkenmantel gebratene Landhendlbrust auf Kirschtomatenrisotto und Salbeijus	25.00 €
Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse vom Pariser Markt	29.00 €
Tranche vom bayrischen Rinderfilet an Portwein Schalottenjus, mit sautierten Nadelbohnen und gratiniertem Kartoffelkuchen	33.00 €
Tournedos vom heimischen Kalbsfilet unter der Trüffelkruste mit glasierten grünen Spargelspitzen und Dauphine Kartoffeln	30.00 €

Dessert

Lauwarmer Schokoladenflan mit Vanillerahmeis und marinierte Beeren	9.00 €
Tarte Tatin mit Mandelrahmeis und Vanillesauce	10.00 €
Zweierlei Mousse au Chocolate mit Mangocoulis und Himbeersorbet	10.00 €
Topfenknödel mit Zwetschgen gefüllt, dazu Walnusskrokant und Vanillesauce	9.00 €
Crème brûlée von Thaivanille mit Passionsfruchtsorbet	9.00 €
Dessertvariation „Leeberghof“ Ein Streifzug durch unsere Patisserie	14.00 €

Käse

Alpenländische Käseauswahl mit hausgebackenem Walnussbrot	kleine Portion 9.50 € große Portion 12.50 €
--	--