



Bankettmappe 2019

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
- 3 Junior Suiten mit Seeblick
- 4 Suiten mit Seeblick

Gastronomie:

Stube ‚Zum wilden Jäger‘	12 Plätze
Possenhofener Stube	30 Plätze
Leebergstube	88 Plätze
Weinhäusl zum Kiem Pauli	8 Plätze
Panoramaterrasse	65 Plätze
Sassa Bar	36 Plätze
Konferenzraum	14 Plätze

Parkplätze:

direkt am Hotel 40 Stellplätze
(keine Garagenplätze vorhanden)

Freizeitangebote:

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

Zusatzangebote – Preise auf Anfrage:

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



Sassa Bar



Possenhofener Stube

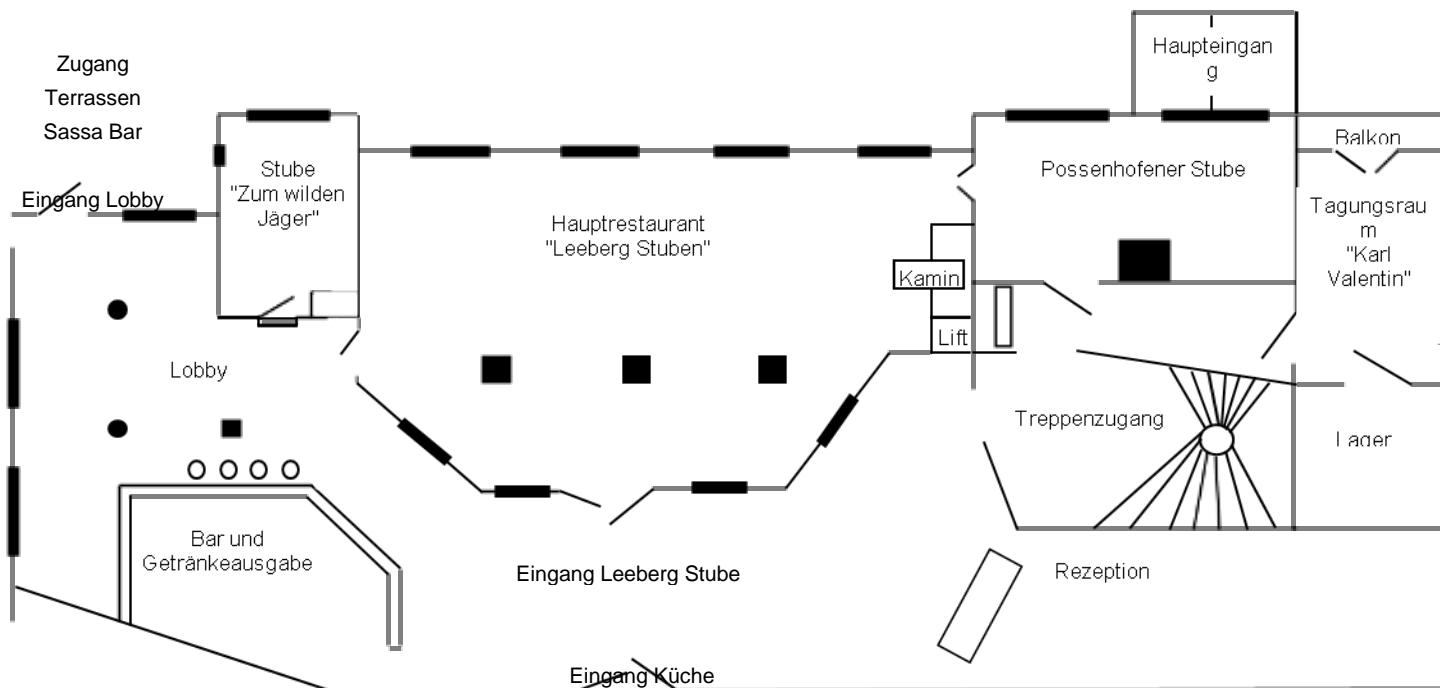


Panorama Terrassen



Leebergstube

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	✓	✓	✓	✓



Weinhäusl zum Nimm Pauli

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 Leebergstube mit Panorama Terrasse (bis 24.00 Uhr)

Freitag bis Sonntag, sowie Feiertags	10.000,- €
Wochentags	6.000,- €
Restauranterweiterung durch die Possenhofener Stube	2.000,- €

SASSA BAR (bis 01.00 Uhr)

Freitag bis Sonntag, sowie Feiertags	3.000,- €
Wochentags	2.000,- €
Jede weitere Stunde, nach vorheriger Vereinbarung	500,- €

HOTEL LEEBERGHOF GESAMT (inklusive Zimmer)

Freitag bis Sonntags, sowie Feiertags	20.000,- €
gültig vom Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr bis zum Folgetag um 11.00 Uhr*	
Wochentags	14.000,- €
gültig vom Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr bis zum Folgetag um 11.00 Uhr*	

* Reguläre Betriebszeiten von Restaurant (24.00 Uhr) & Bar (01.00 Uhr) bleiben bestehen.

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.

Preisänderungen sind vorbehalten.

Mindestzimmerabnahme

Mit der Buchung einer unserer Restaurationen für Ihre Feier, buchen Sie auch die folgenden Zimmerkontingente (an Wochenenden mit Minimum 2 Übernachtungen).

SASSA BAR:

6 Zimmer
2 Doppelzimmer
2 Junior Suiten
2 Suiten

RESTAURANT:

11 Zimmer
2 Einzelzimmer
4 Doppelzimmer
2 Junior Suiten
3 Suiten

HOTEL LEEBERGHOF GESAMT

15 Zimmer
2 Einzelzimmer
4 Doppelzimmer
2 Junior Suiten
3 Suiten



Nebenleistungen:

Tischwäsche (Tischdecken & Servietten):

cremefarben oder weiß kostenfrei

Menükarten:

cremefarben (Büttenpapier) - Preis pro Stück 3.50 €

Tisch Aufsteller:

Nummer/Name - Preis pro Stück 2.50 €

Tischkarten:

cremefarben - Preis pro Stück 1.50 €

Bar Aufsteller (Getränke): Preis pro Stück 3.50 €

Saal-/Tisch Plan:

Tischplan mit Staffelei 50.00 €/15.00 €



Hussen:

Preis pro Stuhl (weiß) 12.50 €

Preis pro Stehtisch (creme) 10.00 €

Preis pro Sitzbank (weiß) 15.00 €

Reinigungsgebühr Hussen Possenhofener Stube 5.00 €

Kerzenständer:

Höhe 42 cm 3-armig mit Spitzkerzen pro Stück 12.00 €

Einfache Kerzenständer pro Stück 5.00 €

Windlichter:

Höhe 30 cm mit Kerze pro Stück 5.00 €

Fackeln:

Preis pro Stück 5.00 €

Zelt:

3 x 3 m	100.00 €
3 x 6 m	150.00 €

Heizstrahler

Preis pro Stück	40.00 €
-----------------	---------

Umbau:

Allgemeine Umbauarbeiten Pauschale 250.00 €/ -500.00 je nach Aufwand
(Möbel, Dekoration, Entsorgung, Reinigung)

Korkgeld:*

Preis pro 0,75 l Flasche Wein	25.00 €
Preis pro 0,75 l Flasche Champagner/Premium Wein	50.00 €
Preis pro Flasche Spirituosen	85.00 €

Tellergeld für mitgebrachte Speisen:*

Preis pro Person	3.50 €
------------------	--------

* Nur gemäß vorheriger Vereinbarung, wenn das Hotel die gewünschten Speisen oder Getränke nicht besorgen kann!

Candy Bar:

Gemischte Süßigkeiten - Preis pro Person	4.50 €
--	--------

Mitternachtssnack

Currywurst	7.50 € / Portion
Wahlweise mit Wedges	10.50 € / Portion
Pikante Gulaschsuppe	6.50 € / Portion
Chili con Carne (auch vegetarisch möglich)	7.50 € / Portion
Regionale Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf	12.50 € / Portion

* inklusive einer Brotauswahl

Blätterteiggebäck:

Stangen mit	
• Käse	3.50 € / Stk
• Sesam	3.50 € / Stk
• Spinat und Schafskäse	4.50 € / Stk
Blätterteigucken mit Tomate und Oliven	4.50 € / Stk

Bankettgetränke:

Bier-/Partyfass in Holzoptik	30 l	252.00 €
Kaffee/Thermoskanne	pro Kanne	15.00 €
Wasser prickelnd/still	pro Karraffe 1 l	6.00 €

Preisänderungen sind vorbehalten.

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 Flusskrebsen und Lachs 5.40 € / Stk.
Saisonale Süsschen in der Moccataste serviert 4.50 € / Stk.



Bayrische Schmankerl - Finger Food

Alpentappas

- Angemachtes Tatar vom bayrischen Ochsenfilet in der Knusperwaffel 4.50 € / Stk.
- Geräuchertes Bachsaiblingsfilet auf mariniertem Kraut 3.50 € / Stk.
- Hirschsalami mit Zwiebelmarmelade 4.00 € / Stk.
- Bayrischer Wurstsalat von der Stangenlyoner 2.80 € / Stk.

Alpenbruschette

- Auswahl von ausgebackenes Holzofenbrot mit Aufstrich von:
 - Rahmigem Frischkäse und Petersilie 2.80 € / Stk.
 - Griebenschmalz und Schnittlauch 2.80 € / Stk.
 - Obadzda und Radieschen 2.80 € / Stk.
 - Zwiebelmett 2.80 € / Stk.

Parmes Fingerfood

- Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen im Weckglas 3.00 € / Stk.
- 2 Stück Nürnberger auf Rahmsauerkraut 3.50 € / Stk.
- Kräuterbackhendl vom Stubenküken auf lauwarmen Kartoffel-Rucolasalat 5.00 € / Stk.
- Mini Leberkäsemmel mit süßem Senf 2.80 € / Stk.
- Gebackenes Weißwurstradl auf Kräuter-Friséesalat 2.80 € / Stk.
- Kleine Kalbfleischpflanzerl auf Kartoffel-Kräutersalat 3.00 € / Stk.

Süßes Fingerfood

- Kleiner Apfelstrudel an Vanilleschaum 3.50 € / Stk.
- Bayrische Creme mit Beerenragout 4.00 € / Stk.
- Topfen- Zwetschgenknödel mit Vanillesauce 4.00 € / Stk.
- Lauwarmer Schokoladenflan mit Erdbeerragout 4.00 € / Stk.
- Griesflammerie mit Zwetschgenröster 4.00 € / Stk.

Frühling

3 Gang-Menü

Cremesüppchen vom Frühlingslauch
mit Lachsforellenravioli 9.50 €

Im Serranoschinken-Mantel gebratene Landhendlbrust
auf Kirschtomatenrisotto und Salbeijus 26.50 €

Rhabarber-Topfenparfait
mit marinierten Erdbeeren 10.00 €

46.00 €

4 Gang-Menü 1

Scampi-Zitronengras-Spieß
an Glasnudel-Sprossensalat,
Wasabi-Espuma 18.00 €

Strauchtomatenessenz
verfeinert mit Ingwer
und angegrilltem Sushi-Thunfisch 9.50 €

Kalbslendensteak an Shiitake-Rahmsauce,
glasierter Thaispargel und Kartoffelgnocchi 28.00 €

Lauwarmer Schokoladenflan mit Kokossorbet
auf Ananascarpaccio 10.00 €

65.50 €

4 Gang-Menü 2
(ab April)

Mit Himbeervinaigrette mariniertes Spargelsalat
an geräucherter Entenbrust 18.00 €

Brunnenkressesüppchen
mit confierter Ikarimilachs-Tranche 9.50 €

Tournedo vom bayerischen Rinderfilet
an Portwein-Schalottenjus, zweierlei Bohnengemüse
und Kartoffelgratin 36.00 €

Crème Brûlée von Thaivanille
mit Passionsfruchtsorbet 10.50 €

74.00 €

5 Gang-Menü

Trilogie vom Tegernseer Saibling
Tatar, angeräuchertes Filet und Bonbon an Apfel-Gurkenschaum 16.50 €

Perlhuhnnessenz mit kleinem Saltimbocca 9.50 €

In Basilikumöl confierter Steinbutt
auf Safranrisotto und Tomatennagé 24.00 €

Tournedo vom heimischen Kalbsfilet unter der Bianchettitrüffel-Kruste,
glasierte Fingermöhren und Kartoffel-Topfenraviolo 26.50 €

Dessertvariation ‚Leeberghof‘
ein Streifzug durch unsere Patisserie 14.50 €

98.50 €

Sommer

3 Gang-Menü

Spargelcremesüppchen
mit geräucherten Ikarimilachs-Streifen 8.50 €

★ ★ ★

Tranchen von der Rinderlende an Schmorschalottenjus
mit glasiertem Junglauch und Kartoffelkuchen 28.00 €

★ ★ ★

Parfait von weißer Schokolade
mit marinierten Waldbeeren und Vanilleschaum 10.00 €

46.50 €

4 Gang-Menü 1

Hauchdünn geschnittener Parmaschinken
mit zweierlei Melonenspalten, kaltem Ratatouillesalat
und Beeren 16.00 €

★ ★ ★

Latte Macchiato von Zuckerschoten
mit Jakobsmuschel in Zitronenpfeffer gebraten 10.00 €

★ ★ ★

Unter der Haut getrüffelte Maispouardenbrust,
dazu glasiertes Gartengemüse und hausgemachte Tagliarini 28.50 €

★ ★ ★

Sorbet-Variation in der Mandelhippe
mit exotischen Früchten 10.50 €

65.00 €

4 Gang Menü 2
(bis 24. Juni)

Variation vom heimischen Kalb und Sushi-Thunfisch
Vitello Tonnato, angegrillter Thunfisch
und Carne Cruda 18.50 €

☆☆☆

Gartenkräutersüppchen mit confiertem Saiblingsfilet 9.00 €

☆☆☆

Tournedo von Rinderfilet mit Schrobenshausener Stangenspargel,
dazu Morchelrahmsauce und Neue Kartoffeln 38.00 €

☆☆☆

Crème Brûlée von Zitronengras
mit Valrhonasschokoladensorbet 10.50 €

76.00 €

5 Gang Menü

Surf & Turf

Gebeiztes Rinderfilet mit gegrillten Riesengarnelen 18.50 €

☆☆☆

Schaumsüppchen vom Sommertrüffel
mit glasierter Wachtelbrust 10.00 €

☆☆☆

Im Kataifimantel gebackenes Seeteufelmedaillon
auf Mousseline von jungen Erbsen 24.00 €

☆☆☆

Tranche vom heimischen Kalbsfilet
mit sautierten Pfifferlingen in Rahm,
junges Gemüse und Kartoffel-Frischkäsestrudel 34.00 €

☆☆☆

Dessertvariation ‚Leeberghof‘
- ein Streifzug durch unsere Patisserie 14.50 €

101.00 €

Herbst

3 Gang-Menü

Mild geräucherter Hirschschinken 16.50 €
an Babyfeldsalat und Preiselbeer-Birnenchutney

☆☆☆

Tranchen vom knusprigen Spanferkelrücken
mit rahmigem Speckwirsing und kleinen Breznknödeln 24.00 €

☆☆☆

Karamellisierter Kaiserschmarrn
mit Apfelmus, Zwetschgenröster
und hausgemachtem Vanillerahmeis 8.50 €

43.00 €

4 Gang-Menü 1

Mild geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet
auf Nadelbohnen-Pfifferlingssalat 18.00 €

☆☆☆

Hummersüppchen verfeinert mit Cognac
und seinem Ravioli 11.00 €

☆☆☆

Tournedo vom Rinderfilet mit Ziegenfrischkäse gratiniert
dazu zweierlei Karottengemüse und Sellerie-Mousseline 36.00 €

☆☆☆

Karamellisierter Schokoladenstrudel
mit Zwetschgenrahmeis 10.00 €

75.00 €



4 Gang-Menü 2

Wildententerrine an Pfefferkirschen
und herbstlichem Blattsalat 16.50 €

Rote Beete-Süppchen
mit Zanderravioli 9.00 €

Tranche vom Hirschkalbsrücken aus heimischer Jagd
mit Kürbischutney und Maronenmousseline 36.00 €

Weißes Kaffeeparfait
mit Portweifeigen und Schokoladenschaum 10.50 €

72.00 €

5 Gang-Menü

Variation von Wachtel und Gänsestopfleber
Terrine, Bonbon und angeräucherte Brust,
dazu hausgebackenes Brioche 19.50 €

Latte Macchiato von Kürbis und Curry
mit Hummerpraline 10.50 €

Im Brickteig gebackenes Steinbuttfilet
auf jungem Blattspinat 24.00 €

Tranche vom heimischen Kalbsfilet,
Rahmkohlrabi und Dauphinekartoffel 34.00 €

Dessertvariation ‚Leeberghof‘
- ein Streifzug durch unsere Patisserie 14.50 €

102.50 €

Winter

3 Gang Menü

Knackiger Feldsalat mit Crôutons,
Speckkrusteln und Kartoffeldressing 12.50 €

Confierte Gänsekeule
mit Preiselbeer-Blaukraut und kleinem Kartoffelknödel 25.50 €

Parfait von der gebrannten Mandel
mit Gewürzorange 10.50 €

48.50 €

4 Gang Menü 1

Carpaccio vom Rinderfilet
mit schwarzer Walnuss und Rucolasalat 17.00 €

Petersilienwurzelsüppchen
mit Entenravioli 9.00 €

Rehrücken aus heimischer Jagd
unter der Nusskruste gratiniert
mit sautierten Rosenkohlblättern und Schupfnudeln 36.00 €

Schokoladen- Ingwertarte
mit Mandarinsorbet 10.50 €

72.50 €

4 Gang Menü 2

Sülze vom Kalbstafelspitz
auf Rote Betecarpaccio und Meerrettichespuma 15.50 €

Karotten - Blutorangensuppe
mit gebackener Jakobsmuschel 9.50 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
an Honig- Feigenjus
auf sautierten Zuckerschoten und Balsamicolinsen 28.00 €

Lebkuchenmousse mit Glühweineis
und eingelegten Portweinkirschen 10.50 €

63.50 €

5 Gang Menü

Triologie vom Ikarimilachs
Tatar, Tranche und pochierten Mittelstück 16.50 €

Getrüffeltes Schwarzwurzelsüppchen
mit Saltimbocca von der Wachtel 9.50 €

Gegrillte Jakobsmuschel mit Hummerraviolo
und Beurre blanc 21.00 €

Tranche vom Rinderfilet an Schmorschalottenjus
auf zweierlei Karottengemüse und Sellerie- Kartoffelmousseline 36.00 €

Dessertvariation ‚Leeberghof‘
- ein Streifzug durch unsere Patisserie 14.50 €

97.50 €

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

Unsere „Klassiker“ Menübausteine

Vorspeisen

Triologie vom Tegernseer Saibling Tatar, angeräuchertem Filet und Bonbon an Apfel – Gurkenschäum	16.50 €
Variation vom heimischen Kalb und Sushi-Thunfisch Vitello Tonnato, angegrillter Thunfisch und Carne Cruda	18.50 €
Hauch dünn geschnittener Parmaschinken mit zweierlei Melonenespalten, kaltem Ratatouillesalat und Beeren	16.00 €

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 Stielkapervinaigrette	16.00 €
Scampi-Zitronengrasspieß auf Limonenrisotto	19.00 €
Medaillons vom Seeteufel an Curry - Ingwerschaum mit Spinat-Tagliarini	22.00 €
Wolfsbarschfilet auf Safranrisotto mit Stielkapervinaigrette	22.00 €
Sautierte Jakobsmuscheln auf jungen Blattspinat und Beurre Blanc	22.00 €

Hauptspeisen

Tranchen vom knusprigen Spanferkelrücken mit rahmigen Speckwirsing und Serviettenknödeln	24.00 €
Im Serranoschinkenmantel gebratene Landhendlbrust auf Kirschtomatenrisotto und Salbeijus	26.00 €
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	36.00 €
Tournedos vom heimischen Kalbsfilet unter der Trüffelkruste mit glasierten grünen Spargelspitzen und Dauphine Kartoffeln	34.00 €

Desserts

Lauwarmer Schokoladenflan mit Vanillerahmeis und marinierte Beeren	10.00 €
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	10.50 €
Dessertvariation „Leeberghof“ Ein Streifzug durch unsere Patisserie	14.50 €

Käse

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