



Restaurant Max-Reger-Halle

Bernhard-Suttner Straße 2

92637 Weiden i.d.OPf.

Preisliste

für Tagungen und Konferenzen

gültig ab März 2017



Konferenzgetränke - Kleinflaschen in Kühlboxen eingestellt

mit Gläsern bereitgestellt, Abrechnung nach Verbrauch

- + Coca Cola, Mineralwasser, spritzig und still à 2,60 €
- + Säfte, Apfelschorle à 2,60 €

Sonstige Getränke, Getränkebuffet

Tagungsgetränke in Großflaschen und Ausschank



- + Mineralwasser, Gourmet 0,7 l, medium oder naturell à 5,50 €
- + Mineralwasser, Hausmarke 0,7 l, spritzig oder medium à 4,00 €
- + Spezi, Apfelschorle, Coca Cola 0,4 l à 3,30 €
- + Pils 0,33 l / Max-Reger-Dunkel 0,33 l / Weizen 0,33 l à 3,00 €
- + Radler, Helles, Pils 0,5 l à 3,50 €
- + Verschiedene Weizenbiere und alkoholfreie Biere 0,5 l à 3,60 €
- + Tasse Kaffee Crema à 2,30 €
- + Tasse Cappuccino à 2,60 €
- + Tasse Espresso à 2,50 €

Unsere Günstigsten – Bad Brambacher



- + Mineralwasser – spritzig oder still, 0,5 l PET à 3,00 €
- + Apfelschorle 0,5 l PET à 3,00 €
- + Spezi 0,5 l PET à 3,00 €

Auserlesene Weine in Original Kleinflaschen, 0,25 l



- + Merlot, trocken, Frankreich oder Italien à 5,50 €
- + Urban Etschtaler, Tirol à 5,50 €
- + Pinot Grigio à 5,50 €

Weitere Weine per separater Weinkarte

Tagung - Pauschale vormittags - Kaffeepause à 6,90 € pro Person

- + Kaffee- bzw. Teeauswahlbuffet mit Auswahl an Teegebäck und Butterbrezen



Tagung - Pauschale nachmittags - Kaffeepause à 6,90 € pro Person

- + Kaffee- bzw. Teeauswahlbuffet mit Auswahl verschiedener Blechkuchen- und Plunderteilchen

Ergänzungen



✚ Frischobstkorb, Auswahl	2,50 €/Person
✚ Teegebäckauswahl ab 10 Personen	1,50 €/Person
✚ Saft-BAR, komplett 1 l	6,50 €
✚ Großkanne Glühwein à 7 Tassen	16,00 €
✚ Großkanne Kaffee à 7 Tassen	14,90 €
✚ Butterbrezen (vom Brezen Beyer, Weiden)	à 2,30 €
✚ Frischkäsebrezen (vom Brezen Beyer, Weiden)	à 2,60 €
✚ Brezenstange	à 1,80 €
✚ Brezenstangen mit Salami	à 3,20 €
✚ gefülltes Plundergebäck oder Plundergebäckauswahl	à 2,50 €
✚ warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Eis	à 4,80 €
✚ Blechkuchen, Auswahl	à 2,50 €
✚ Muffins, Auswahl	à 2,50 €
✚ Omas runder Kuchen (im Ganzen, ausreichend für 20 Personen)	à 40,00 €
✚ Warmer Zwiebelkuchen (im Ganzen, ausreichend für 20 Personen)	à 50,00 €

Belegte Brötchen, Crustini und Canapés, nett garniert



✚ Bunte Crustini mit Tomate oder Avocado	à 2,00 €
✚ verschieden belegte Wurstbrötchen	à 2,10 €
✚ verschieden belegte Käsebrötchen	à 2,20 €
✚ ½ Brötchen mit kaltem Braten / Kassler / Ochsenzunge	à 2,50 €
✚ Streichcanapés mit Quark / Schmalz / Käse / Creme	à 2,00 €
✚ Canapés mit Wurst / Salami / Hartwurst	à 2,30 €
✚ Canapés mit Roastbeef / Ochsenzunge	à 4,00 €
✚ Canapés mit Räucher- und Kochschinkenauswahl	à 3,00 €
✚ Canapés mit verschiedener Räucherfischauswahl	à 3,90 €
✚ Canapés mit vegetarischer Auswahl	à 2,80 €
✚ Canapés Scampischmetterling	à 6,00 €
✚ Schinkenröllchen, verschieden gefüllt, klein à 2,90 €	groß à 3,60 €
✚ Gefüllte Blätterteigschiffchen mit Lachs oder Schinken	à 3,50 €
✚ Bunte Gemüsesticks mit verschiedenen Dips (Portion/Person)	à 2,20 €

Spieße & Fingerfood (portioniert oder im Chafing)



✚ Scampispieß mit verschiedenen Soßen, warm	à 8,00 €
✚ Schweinelendchen im Speckmantel am Spieß mit pikanter Pfeffersauce (warm)	à 6,80 €
✚ Käsewürfel-Spieße, garniert	à 2,50 €
✚ Lachswürfel mit Limette und Hummersauce (warm)	à 6,80 €
✚ Pizzaflecken, warm (auch vegetarisch möglich)	à 3,50 €
✚ Melonenwürfel mit Bauernschinken am Spieß	à 3,90 €
✚ Mozzarella mit kleinen Tomaten, Spieße klein à 2,50 €	groß à 3,30 €
✚ Bunte Gemüsespieße, warm	à 4,00 €
✚ Hähnchenspieße, warm	à 4,00 €
✚ Fleischkugeln in pikant würziger Soße, portioniert, warm	à 4,00 €
✚ Chicken Wings mit Salzsauce, portioniert, warm	à 4,50 €
✚ Salat der Saison mit Dressingauswahl im Glas, portioniert	ab 3,50 €

Kleine warme Mahlzeiten



- ✚ Weißwürste mit Brezen à 6,30 €
- ✚ Wiener Würstchen (2 Stk.) mit Semmel à 4,50 €
- ✚ Bratwürste (5 Stk.) mit Sauerkraut und Semmel à 6,30 €
- ✚ Leberkäs' mit Sauerkraut und Salzstange à 7,00 €
- ✚ Gulaschsuppe mit Brot à 5,50 €
- ✚ Leberknödelsuppe mit Gemüwestreifen à 4,50 €
- ✚ Vegetarische Käsespätzle mit Röstzwiebeln à 5,00 €



Desserts



- ✚ Auswahl Bayerischer Creme mit Fruchtsauce, im Glas portioniert à 3,50 €
- ✚ Schwarzwälder Creme mit Kirschrütze, im Glas portioniert à 3,50 €
- ✚ Panna Cotta mit Himbeeren, im Glas portioniert à 3,50 €
- ✚ Frischer Obstsalat mit Maraschino, im Glas portioniert à 3,90 €
- ✚ Gebratene Ananasspalten mit Honigmandeln und Vanilleeis à 4,80 €
- ✚ Apfelstrudelwürfel, gezuckert mit Vanillesauce à 3,90 €



Ein erweitertes Angebot ist auf Anfrage immer möglich.

Mittagessen

Reservierung im Restaurant
Mittags-Menü ab 18,50 €

Gemeinsame Vorspeise
3-4 Hauptgänge zur Auswahl
Gemeinsames Dessert



Abendessen

Reservierung im Restaurant
Abendessen a la Carte
oder Büffet
mit Vorbestellung
je nach Preisvorstellung

Warme und kalte Büffets ab 25 Personen, Preise auf Anfrage

Fingerfood-Büffet – Imbissbüffet – Stehbüffet – Italienisches Nudelbüffet – Bayerisches Büffet – Bayerisches Brotzeitbüffet – Oktoberfestbüffet – Münchner Büffet – Metzgerbüffet - Oberpfälzer Büffet – Gala-Büffet – Mediterranes Büffet – Lettisches Büffet – Schmankerl-Büffet - Italienisches Büffet – Österreich – Spanien und Vieles mehr...

- ✚ Spanferkel-Büffet
- ✚ Salat-Büffet
- ✚ Suppen-Büffet
- ✚ Eis-Büffet à la Traumschiff
- ✚ Dessert-Büffet u. V. m.

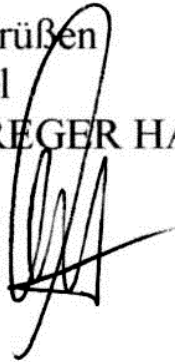


Mittags- bzw. Abendbüffets exklusiv nach Ihren Wünschen jederzeit möglich.

- ✚ **Im Cateringbereich ist bei uns fast alles möglich. Auch außer Haus ist unser geschultes Servicepersonal immer und überall für Sie da.**
 - ✚ **Sie bestimmen den Ort, alles andere erledigen wir.**
 - ✚ **Wählen Sie selbst aus oder lassen Sie uns ein Pauschalangebot erstellen.**
 - ✚ **Fordern Sie auch unsere Prospekte an.**
-

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen natürlich immer zur Verfügung.
Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen jederzeit weitere Angebote.

Mit freundlichen Grüßen
Hans-Rudolf Hüttel
Restaurant MAX REGER HALLE WEIDEN



Kontakt:

Frau Poremba – Hausdame, ☎ (0961) 48 08 – 275 📠 (0961) 48 08 – 218
Alles für festliches Dekor, professionelle Eindeckungen aller Art

Herr Schulze – Küchenchef, ☎ 0(961) 48 08 – 275 📠 (0961) 48 08 – 218
Individuelle Bankettzusammenstellungen – Menüs – Themenbüffets – Büffet der Jahreszeiten

Herr Hüttel – Planung und Organisation, ☎ (0171) 128 25 19 📠 (0961) 48 08 – 218

Internet: www.gastronomie-huettel.de

eMail: service@gastronomie-huettel.de