

GRAND HOTEL
SONNENBICHL

GARMISCH-PARTENKIRCHEN

Ihre Hochzeitsfeier im Grand Hotel Sonnenbichl.



Willkommen im Grand Hotel Sonnenbichl.

SIE HABEN SICH ENTSCLOSSEN DEN BUND FÜRS LEBEN EINZUGEHEN.

DAS TEAM DES GRAND HOTEL SONNENBICHL BIETET IHNEN DIE PERFEKTE HOCHZEITSFEIER NACH IHREN WÜNSCHEN. ENTSCHIEDEN SIE SICH FÜR EIN ARRANGEMENT UNSERES HAUSES, DIE ZUSÄTZLICHEN LEISTUNGEN ODER UNSERE TIPPS FÜR DAS RAHMENPROGRAMM, UM DIESE BESONDEREN TAGE FÜR SIE UND IHRE GÄSTE ZU EINEM UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS ZU MACHEN.



HOCHZEITSPAUSCHALEN PUZZLESYSTEM

DAMIT IHRE HOCHZEIT INDIVIDUELL AUF IHRE BEDÜRFNISSE ABGESTIMMT IST, HABEN SIE DIE MÖGLICHKEIT, DIE PAUSCHALE NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN ZU STELLEN.

APERO	Prosecco und Orangensaft	€ 4,00
	Hugo und Aperol Spritz	€ 6,00
CANAPES	6 verschiedene pro Person	€ 12,50
MENÜ ODER BUFFET	Bei uns können Sie sich aus verschiedenen Menü- und Buffetvorschlägen selbst zusammenstellen. Ab	€ 32,00
PROBEESSEN	Sie haben die Möglichkeit, Ihr Menü vorab zu kosten.	€ 30,00
GETRÄNKEPAUSCHALE	Alkoholfreie Getränke, Bier (Helles vom Fass), Hauswein rot und weiß, Kaffee und Tee	
	4 Stunden Getränkepauschale	€ 27,00
	5 Stunden Getränkepauschale	€ 32,00
	6 Stunden Getränkepauschale	€ 37,00
	Jede weitere Stunde	€ 5,00
DIGESTIF	2 verschiedene als Ergänzung zur Getränkepauschale	€ 5,00
LONGDRINKS	3 verschiedene Longdrinks pro Person mit Gin, Wodka und Whiskey während der Feier als Ergänzung zur Getränkepauschale	€ 29,00
MITTERNACHTSIMBISS	Auch hier verfügen wir über viele Vorschläge ab	€ 10,00

Preise für Speisen und Getränke gelten pro Person.
Unsere Hochzeitspauschalen gelten ab 30 Gästen.

HOCHZEITSPAUSCHALEN

PUZZLESYSTEM

DAMIT IHRE HOCHZEIT INDIVIDUELL AUF IHRE BEDÜRFNISSE ABGESTIMMT IST, HABEN SIE DIE MÖGLICHKEIT, DIE PAUSCHALE NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN ZU STELLEN.

RÄUMLICHKEITEN	Ab einem Umsatz von € 89,00 pro Person stellen wir Ihnen einen der Personenzahl entsprechenden Raum kostenfrei zur Verfügung. Anderenfalls fällt eine Raummiete an: Raum Sonnenbichl Raum Zugspitze	€ 900,00 € 1.530,00
EXKLUSIVANMIETUNG BAR	ab 75 Gästen kostenfrei alternativ mit einem Mindestumsatz von	€ 1.000,00
DEKORATION	Blumenbouquet und Standard-Ausstattung inklusive weißer Tischdecken und Stoffservietten, silberner Kronleuchter, Spitzkerzen & Spiegelplatten, pro Person Menükarten, pro Stück Stuhlhussen, pro Stück	€ 8,00 € 2,50 € 7,00
SONSTIGES	Korkgeld	€ 15,00
SERVICE	ab 01.30 Uhr berechnen wir eine Nachtpauschale pro Servicemitarbeiter pro Stunde	€ 30,00
SUITE	Dem Brautpaar stellen wir eine Suite für eine Nacht kostenlos zur Verfügung. Für Ihre Hochzeitsgäste können wir Ihnen gerne ein Gruppenangebot mit Zimmerkontingent anbieten.	

Unsere Hochzeitspauschalen gelten ab 30 Gästen.

*UNSERE RÄUMLICHKEITEN.
Die Zugspitze.*



Der größte Raum „Zugspitze“ bietet neben einem eleganten und zugleich funktionalen Ambiente auch einen herrlichen Blick auf die bayrischen Alpen. Die Helligkeit und Authentizität, die durch große Rundbogenfenster, liebevolle Stuckapplikationen und stilechte Kronleuchter geschaffen werden, verleihen Ihrer Feier eine einmalige Atmosphäre.

Der direkte Zugang auf die Panoramaterrasse und in die Peacock Lounge, sowie die einzigartige Atmosphäre macht die „Zugspitze“ zum beliebtesten Veranstaltungsraum im Grand Hotel Sonnenbichl.

Maximale Kapazität an runden Tischen: 90 Gäste



*UNSERE RÄUMLICHKEITEN.
Der Sonnenbichl.*



Der nach Norden gerichtete „Sonnenbichl“ lässt auch an heißen Sommertagen ein Fest in angenehmer Kühle zu. Die traditionellen großen Rundbogenfenster und der Parkettboden in Kombination mit dem modereren Mobiliar, den hellen Gardinen und die weißen Holzvertafelungen verleihen dem Raum eine besondere Atmosphäre.

Maximale Kapazität an runden Tischen: 50 Gäste

Maximale Kapazität in U-Bestuhlung: 36 Gäste

Maximale Kapazität mit T-Tafel: 26 Gäste



UNSERE RÄUMLICHKEITEN. *Das Caspar B.*

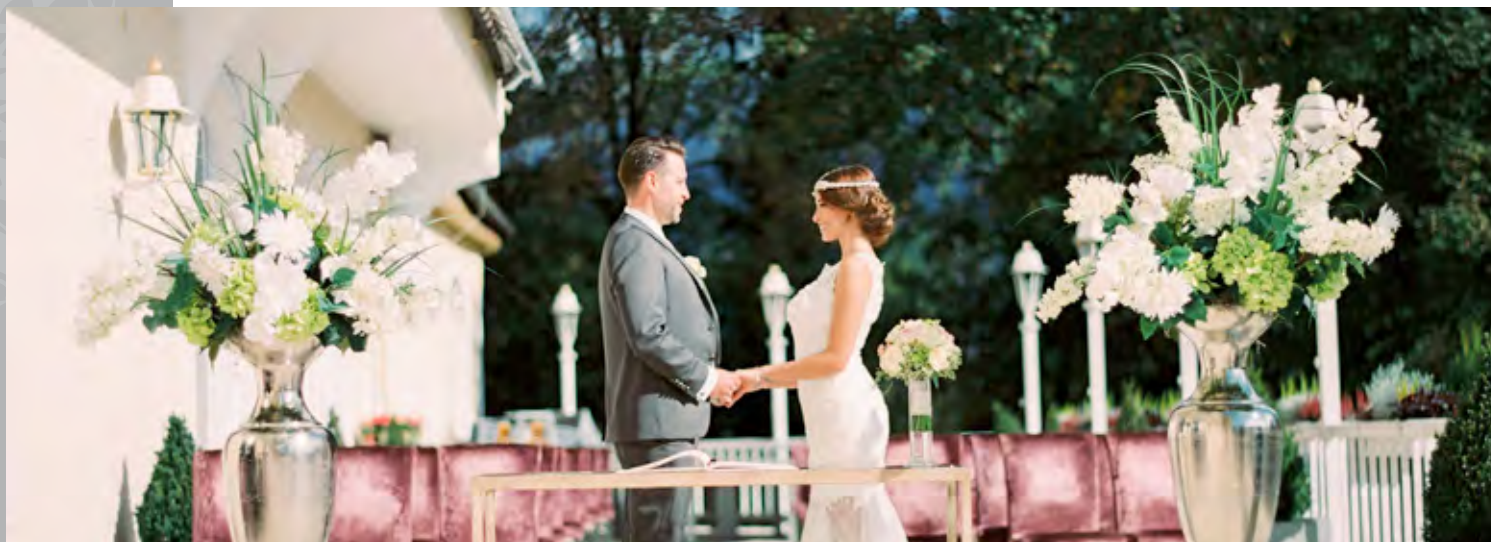


Das Restaurant „Caspar B“ ist nach Caspar Bader, dem ersten Besitzer des Hauses benannt, unter dessen Leitung das ehemalige Gasthaus 1890 zum Palast-Hotel erweitert wurde. Bei der Renovierung wurde darauf geachtet, auch gestalterisch eine Symbiose zwischen historischem Flair und zeitgemäßer Einrichtung zu schaffen. Frisch und dennoch klassisch erstrahlt das Caspar B. im neuen Glanz.

Das Interieur besticht durch Zurückhaltung und harmonisiert hervorragend mit dem hellen Parkett und den ursprünglichen Bauelementen. Warme Pastelltöne bestimmen den Raum und harmonisieren farblich zu jeder von Ihnen gewünschten Dekoration. Jedes der Fenster verfügt über einen einzigartigen Ausblick auf das Alpenpanorama. Bei solch einer Aussicht lässt sich das hervorragende Essen unserer Küche noch besser genießen.

Maximale Kapazität: 40 Gäste

*UNSERE RÄUMLICHKEITEN.
Die Panorama-Terrasse.*



Die großzügige Panoramaterrasse mit atemberaubendem Blick über Garmisch-Partenkirchen und das Alpenpanorama rundet das vielfältige Angebot an Räumlichkeiten im Grand Hotel Sonnenbichl ab.

In der warmen Jahreszeit ist sie die optimale Location für ausgelassene Sommerfeste, tagsüber werden unter den schattenspendenden Sonnenschirmen kühle Getränke serviert; an lauen Sommerabenden laden die Lounge-Ecke der Terrasse zu entspannten Gesprächen bei Cocktails und Wein ein.

Die Terrasse ist in einem gewollt schlichten Ambiente gehalten, denn so rückt der traumhafte Ausblick auf die Landschaft in den verdienten Fokus. Auch hier können Sie Ihre individuellen Dekorationswünsche einfließen lassen und Ihrer Feier die persönliche Note verleihen.

Maximale Kapazität: 80 Gäste

*UNSERE RÄUMLICHKEITEN.
Die Peacock-Lounge.*



Lassen Sie einen ereignisreichen Tag ganz entspannt in der Peacock Bar ausklingen, während in malerischer Kulisse die Sonne langsam hinter den Bergen versinkt und ihre letzten Strahlen die Gipfel der Alpen erleuchten.

Die gemütlichen Polstersessel laden auch weit nach Sonnenuntergang zum entspannten Verweilen ein und die freistehende Bar ist der ideale Ort für angeregte Gespräche.

33 Sitzplätze

*UNSERE RÄUMLICHKEITEN.
Das Fondue Stüberl.*



Unser Fondue Stüberl bietet den perfekten Rahmen für zwanglose Abende. Das gemütliche Holzinterieur mit traditionellen Schnitzereien strahlt Behaglichkeit aus.

Besonders in den Wintermonaten, wenn ganz Garmisch-Partenkirchen unter einer dicken Schicht Schnee verschwunden ist, genießen unsere Gäste die authentische Atmosphäre im gemütlichen Fondue Stüberl. Die ganze Stadt sieht dann aus, wie mit Puderzucker bestäubt und verbreitet ein romantisches Flair. In dieser Zeit finden viele Winterhochzeiten bei uns statt.

Maximale Kapazität: 25 Gäste

Unsere Classic Menüs

VORSPEISEN

- Tranchen vom Tafelspitz mariniert mit Schnittlauch-Gemüsevinaigrette
- Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs mit mariniertem grünen Spargel
- Gemischter Blattsalat der Saison mit Kirschtomaten, Gurken, Kresse und Croutons
- Tomaten Carpaccio mit Mozzarella-Perlen und frischem Basilikum
- Landschinken-Melonen-Spieß

SUPPEN

- Kraftbrühe vom heimischen Rind mit Kräutern und Flädle
- Hummercreme mit Eismeer-Garnelen
- Pikantes Zitronengrassüppchen mit Hühnchen, Ingwer und feinem Gemüse
- Französische Bouillabaisse mit Edelfischen und Garnelen
- Süßkartoffelsüppchen mit frischem Trüffel und jungem Lauch

ZWISCHENGERICHTE

- Parfait von Räucherlachs und Räucherforelle an Salat-Bouquet in Meerrettich-Crème
- Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit rotem Paprika-Pesto, Kürbiskernöl und gehobeltem Parmesan
- Gänseleberterrine mit Birnengelee im Pumpernickelmantel
- Rindercarpaccio mit Parmesan-Trüffelmarinade und Rucola
- Tagliatelle mit Steinpilzen, Rucola und gehobeltem Parmesan

HAUPTGÄNGE

- Medaillons vom Schweinelendchen, pikante Kartoffeln und saisonales Gemüse
- Lachs in Aromen gebacken mit Safransauce, Wildreis und Pak Choi Gemüse
- Ravioli gefüllt mit Tomate und Mozzarella dazu Gorgonzola Sauce
- Brust von der bayerischen Pute in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce dazu kerniger Langkornreis
- Bayerisches Kalbsbäckchen, Thymianjus mit geschwenktem Wurzelgemüse und Serviettenknödeln

DESSERTS

- Luftiges Quarkmousse mit Kirschen und Aprikosen
- Beerengrütze mit Vanillesauce aus dem Dessertgläschen
- Gefüllte Eierkuchen mit Heidelbeeren
- Kleine Pfannkuchen gefüllt mit Früchten der Saison
- Regionale Käseplatte mit Trauben und Nüssen

Gerne haben Sie die Möglichkeit sich Ihr eigenes Menü nach Ihrem Belieben vom 3-Gang bis 5-Gang Menü zusammen zu stellen:

3-Gang Menü € 32

4-Gang Menü € 38

5-Gang Menü € 42

Unsere Premier Menüs

VORSPEISEN

- Tapas von Bergkäse und Landschinken
- In Kräutern konfierte Garnele mit Rucola und Knoblauchöl
- Sülze vom Tafelspitz mit Gemüse Brunoars und Sauce Tatar
- Gedämpfter Fjordlachs mit Antipasti-Gemüse
- Ziegenkäse mit Waldblüten Honig

SUPPEN

- Steinpilz-Consommé mit Frischkäse Ravioli
- Waldpilzcremesuppe mit knusprigem Rucola
- Kartoffelsüppchen mit Steinpilzen und Speck
- Thaicurrysüppchen mit Gemüse-Samosa
- Getrüffelte Kohlrabi Cremesuppe

ZWISCHENGERICHTE

- Gedünstete Seezungen-Mangold-Röllchen in gelber Paprika-Schaum-Sauce mit Basmati-Reis
- Tagliatelle in pikantem Tomaten-Basilikum-Sugo mit gehobeltem Parmesan
- Parfait von Räucherlachs und Räucherforelle an Salat-Bouquet in Meerrettich-Crème
- Serviettenknödel von geräucherter Forelle und Lachs an verschiedenen Salaten der Saison in einem Schmand-Dressing mit geriebenem, frischem Meerrettich, Apfel und Ingwer
- Blätterteig-Pastetchen mit Steinpilz-Füllung auf Rucola-Bett in Zitronen-Thymian-Vinaigrette

HAUPTGÄNGE

- Filetspitzen vom Rind mit getrockneten Tomaten und Oliven, sautierter Broccoli, Kichererbsen und Kräuter Pesto
- Heilbutt Filet mit Gemüse-Couscous und Aprikosen-Chutney
- Rinderrücken (Sous vide gegart) mit Tomate und Ananas und Süß-Kartoffelspalten
- Kabeljaufilet im Safransud, Romanesco und Butterkartoffeln mit frischem Ziegenkäse und Blattspinat
- Saltimbocca von der Lachsforelle auf Erbsen-Minzipüree und Kartoffelnocken

DESSERTS

- Hausgemachtes Tiramisu
- Ananasragoût mit Kokoscrème
- Pannacotta mit roten Johannisbeeren
- Orangenmousse mit Minze
- Crema Catalana mit Himbeeren

Gerne haben Sie die Möglichkeit sich Ihr eigenes Menü nach Ihrem Belieben vom 3-Gang bis 5-Gang Menü zusammen zu stellen:

3-Gang Menü € 38

4-Gang Menü € 42

5-Gang Menü € 48

Unsere Deluxe Menüs

VORSPEISEN

- Crevetten Salat mit Romanherzen und Honig Dill Sauce
- Flusskrebs-Mango-Salat mit Minze
- Mediterrane Gemüselasagne mit gebratenen Kräuterseitlingen und knusprigem Rucola
- Marinierte Avocado mit eingelegtem Kürbis und Bündnerfleisch
- Cremiges Spinat-Risotto mit getrockneten Tomaten und Kalbs-Praline

SUPPEN

- Kürbis-Ingwercreme mit Krustentier Bonbon
- Klare Tomaten-Consomme mit Grißnocken
- Birnen Rote Beete Suppe mit gebratener Jakobsmuschel
- Shiitakepilz-Gemüsesuppe mit Bambussprossen
- Pack Choi Zitronengras Creme mit Serrano-Garnele

ZWISCHENGERICHTE

- Gedünstete Seezungen-Mangold-Röllchen in gelber Paprika-Schaum-Sauce mit Basmati-Reis
- Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit rotem Paprika-Pesto, Kürbiskernöl und gehobeltem Parmesan
- Linguine a la Creme mit frischem Trüffel aus der Champagne
- Blätterteig-Pastetchen mit Steinpilz-Füllung auf Rucola-Bett in Zitronen-Thymian-Vinaigrette
- Glasierte, rosa gebratene Entenbrust in Spätburgunder-Jus an Kartoffel-Bergkäse-Tarte mit Mandel-Brokkoli

HAUPTGÄNGE

- Hirschrücken saftig gebraten auf Apfelrotkohl, dazu Waldpilze und Kartoffelknödel
- Im Safransud pochierter Heilbutt auf jungem Mangold-Gemüse und Süßkartoffelperlen
- Sous Vide gegartes Kalbsfilet auf sautiertem Mangoldgemüse und Polenta-Schnitt
- Rinderfilet mit Spitzmorcheln und gebackenen Kartoffelscheiben
- Seeteufel-Medaillons im Schinkenmantel mit Champagnersauce und jungem Blattspinat

DESSERTS

- Stracciatella-Mousse mit Amaren-Kirschsauce
- Crêpes Suzettes mit Orangen
- Profiterolle mit Valrhona-Schokolade hell oder dunkel
- Mangosalat mit Basilikum
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Waldblüten Honig
- Sacher-Terrine mit frischen Beeren

Gerne haben Sie die Möglichkeit sich Ihr eigenes Menü nach Ihrem Belieben vom 3-Gang bis 5-Gang Menü zusammen zu stellen:

3-Gang Menü € 42

4-Gang Menü € 48

5-Gang Menü € 54

Unsere Buffet Vorschläge

VORSPEISEN

- Tranchen vom Tafelspitz mariniert mit Schnittlauch-Gemüsevinaigrette
- Geräucherte Fischfilets mit Meerrettich
- Gurkenschiffchen gefüllt mit Kräuter-Hüttenkäse
- Ofenfrische Brotauswahl, Buttervariationen
- Kleine hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Specksalat
- Jungschweintrüden in Kräuterkruste auf süß-saurem Kürbissalat
- Selektion vom frischen Matjes mit Ei, Kapern
- Aufschnitt von frischem Braten garniert mit Kalbslebercrème und Kapernapfel
- Ziegenkäse mit Waldblüten Honig
- Praline vom Räucherfisch im Duett mit gebeiztem Lachs
- Korb mit frischem Landbrot und Baguette, Butter
- Frische Blattsalate vom Markt mit dreierlei Dressing
- Antipasti-Röllchen gefüllt mit Ratatouille und Frischkäse-Pesto
- Tomaten-Basilikum-Mozzarella
- Grüne Peperoni gefüllt mit Frischkäse
- Lammspieß auf Couscous
- Meeresfrüchte mit Paprika und Kirschtomaten
- Thunfischsalat mit knackigem Gemüse
- Tapas von Bergkäse und Landschinken
- Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Kapern und Sardellen
- Flusskrebs-Mango-Salat mit Minze
- Gedämpfter Fjordlachs mit Antipasti-Gemüse
- Lammspieße mit Fenchel und Parmesan und Linsensalat
- Landschinken-Melonen-Spieß
- Gebackene Garnele auf grünem Spargelsalat
- In Kräutern konfierte Garnele mit Rucola und Knoblauchöl
- Sülze vom Tafelspitz mit Gemüse Brunoars und Sauce Tatar
- Gegrillte Garnelen mit Mango-Papaya-Salat
- Große Auswahl an knackigen Blattsalaten und marinierten Salate

SUPPEN

- Kraftbrühe vom heimischen Rind mit Kräutern und Flädle
- Steinpilz-Consommé mit Frischkäse Ravioli
- Pikantes Zitronengrassüppchen mit Hühnchen, Ingwer und feinem Gemüse
- Waldpilzcremesuppe mit knusprigem Rucola
- Französische Bouillabaisse mit Edelfischen und Garnelen
- Kartoffelsüppchen mit Steinpilzen und Speck
- Süßkartoffelsüppchen mit frischem Trüffel und jungem Lauch
- Hummercreme mit Eismeer-Garnelen
- Thaicurrysüppchen mit Gemüse-Samosa
- Getrüffelte Kohlrabi Cremesuppe

HAUPTGÄNGE

- Bayerisches Kalbsbäckchen, Thymianjus mit geschwenktem Wurzelgemüse und Serviettenknödeln
- Gebratenes Zander oder Forellenfilet auf Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln
- Fangfrischer Steinbutt mit grünem Spargel und Belugalinsen
- Medaillons vom Schweinelendchen, pikante Kartoffeln und saisonales Gemüse
- Hirschrücken saftig gebraten auf Apfelrotkohl, dazu Waldpilze und Kartoffelknödel
- Lachs in Aromen gebacken mit Safransauce, Wildreis und Pack Choi Gemüse
- Filetspitzen vom Rind mit getrockneten Tomaten und Oliven sautierter Broccoli, Kichererbsen und Kräuter Pesto
- Heilbutt Filet mit Gemüse-Couscous und Aprikosen-Chutney
- Ravioli gefüllt mit Tomate und Mozzarella dazu Gorgonzola Sauce
- Brust von der bayerischen Pute in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce dazu kerniger Langkornreis
- Geschnetzeltes vom Kalbsrücken in cremigem Champignonrahm mit Basmatireis und Marktgemüse
- Rinderrücken (Sous vide gegart) mit Tomate und Ananas und Süß-Kartoffelspalten
- Würzig gefüllte Maispouardenbrust mit hausgemachten Macairekartoffeln und Fenchel-Karottengemüse
- Zarter Lammrücken mit Oliven und Tomaten, Auberginen-Piccata und Kartoffelgratin
- Kabeljaufilet im Safransud, Romanesco und Butterkartoffeln mit frischem Ziegenkäse und Blattspinat
- Sous Vide gegartes Kalbsfilet auf sautiertem Mangoldgemüse und Polenta-Schnitte
- Ochsenbäckchen geschmort mit Kohlrabi Gemüse und Kartoffel-Gnocchi
- Saltimbocca von der Lachsforelle auf Erbsen-Minzpüree und Kartoffelnocken
- Seeteufel-Medaillons im Schinkenmantel mit Champagnersauce und jungem Blattspinat
- Rinderfilet mit Spitzmorcheln und gebackenen Kartoffelscheiben
- Maispouarde in Kokosmilch, Honig und Knoblauch mit jungem Mangold und cremiger Polenta
- LIVE: Bayerisches Roastbeef, vor den Gästen tranchiert mit Thymianjus, geschwenktes Wurzelgemüse und pikante Knoblauch-Kartoffeln
- AM GRILL ZUBEREITET Frische Gambas mit Limetten-Zitronengrasspieß

DESSERTS

- Luftiges Quarkmousse mit Kirschen und Aprikosen
- Beerengrütze mit Vanillesauce aus dem Dessertgläschen
- Gefüllte Eierkuchen mit Heidelbeeren
- Kleine Pfannkuchen gefüllt mit Früchten der Saison
- Regionale Käseplatte mit Trauben und Nüssen
- Hausgemachtes Tiramisu
- Ananasragoût mit Kokoscrème
- Pannacotta mit roten Johannisbeeren
- Orangenmousse mit Minze
- Crema Catalana mit Himbeeren
- Exotischer Obstsalat
- Mousse von heller und dunkler Schokolade
- Französische Käseauswahl
- Geflämmtes Schokoladenmousse im Soufflé Förmchen
- Erfrischender Joghurt mit Zitrusfrüchten
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Waldblüten Honig
- Dreierlei vom Apfel Küchlein / Ragout / Sorbet
- Sacher-Terrine mit frischen Beeren
- Mangosalat mit Basilikum
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Waldblüten Honig
- Profiterolle mit Valrhona-Schokolade hell oder dunkel
- Crêpes Suzettes mit Orangen
- Mousse von gerösteten Nüssen mit Meersalz und Mirabelle
- Fruchtiges Joghurtdessert mit frischen Beeren
- Frischer Fruchtsalat mit Minze und Bourbon-Vanillesauce
- Stracciatella-Mousse mit Amaren-Kirschsauce

Gerne haben Sie die Möglichkeit sich Ihr eigenes Buffet nach Ihrem Belieben zusammen zu stellen:

Variante 1

4 verschiedene Vorspeisen
2 verschiedene Hauptgänge
3 verschiedene Desserts
Zum Preis von € 36 p.P.

Variante 2

6 verschiedene Vorspeisen
3 verschiedene Hauptgänge
5 verschiedene Desserts
Zum Preis von € 42 p.P.

Variante 3

8 verschiedene Vorspeisen
4 verschiedene Hauptgänge
8 verschiedene Desserts
Zum Preis von € 48 p.P.

Mitternachts Snacks

Anti Pasti mit verschiedenen Bruschetta

Tomate-Mozzarella

Melone mit Schinken und Bresaola

Mediterranes Gemüse

Mini Pizza

Preis: 11,00 € p.P.

Ofenfrischer Leberkäse

Brotzeitbrett mit bayrischem Schinken und Käsespezialitäten

Wiener und Weißwürste,

Brezn und Brotauswahl

Preis: 10,00 € p.P.

Verschiedene Flammkuchen und Quiche Lorraine

Pikantes Blätterteiggebäck

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Preis: 12,00 € p.P.

Frühlingsrollen und Samosas

Garnelen im Kartoffelmantel

Tandoori Spieße

Verschiedene Dips und Saucen

Preis: € 14,00 p.P.

Unsere Canapées

UNSERE KALTEN CANAPÉES MIT FLEISCH

- Poulardenbrustscheiben € 2,80
- Serrano Schinken und Galiamelone € 2,90
- Spanische Chorizo Salami € 2,80
- Rosa Roastbeef mit Sauce Tatar € 2,80
- Geräucherte Entenbrust € 2,90
- Streifen vom Tafelspitz mit Meerrettich € 2,50
- Edler Schinken und Salami € 2,50
- Bündnerfleisch € 2,90

UNSERE KALTEN CANAPÉES MIT FISCH

- Geräucherter Lachs € 2,60
- Feines Lachstatar mit Limetten Schmand € 2,60
- Bayerisches Rauchforellen-Mousse € 2,60
- Keta Kaviar und Schmand € 2,90
- Fleischpflanzerl von der Königskrabbe € 2,90
- geräuchertes Forellenfilet € 2,80
- Shrimps-Cocktail € 2,70
- Matjes mit Zwiebel-Chutney € 2,50

UNSERE KALTEN VEGETARISCHEN CANAPÉES MIT KÄSE

- Ausgewählten Käsesorten € 2,60
- Büffelmozzarella und Kirschtomate € 2,80
- Weißbier-Obazda mit Radieserl € 2,60
- Marinierter Ziegenkäse € 2,60
- Gemüse-Sticks mit Avocado-Limetten-Dip € 2,70
- Geeistes Tomaten-Gemüse-Süppchen € 2,90
- Bruschetta mit Tomate und Basilikum € 2,60
- Gemüse Samosa mit Chilisauce € 2,60

UNSERE WARMEN CANAPÉES

- Antipasti-Röllchen mit Mozzarella und Ratatouille € 2,60
- Vegane Gemüserolle mit Paprika-Dip € 2,60
- Hähnchen-Spieß mit rotem Curry und Mango-Dip € 2,80
- Mozzarella-Spieße mit Kirschtomaten und Basilikum € 2,50
- Gefüllte Mini-Wraps € 2,80
- Lammspieße mit Parmesan auf Tabouleh Salat € 3,00
- Gebackene Garnele im Kartoffelteig mit Sweet Chilisauce € 3,00
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Waldblüten Honig € 2,80

UNSERE SÜSSEN CANAPÉES

- Auswahl kleiner Backspezialitäten € 2,80
- Spieß von frischem saisonalem Obst € 2,60
- Rüblikuchen mit Physalis € 2,50
- Mini-Windbeutel mit Zartbitterschokolade umhüllt € 2,50
- New York Brownie mit Cassis € 3,00
- Kirschschnitte mit knusprigem Biskuitboden € 2,50

Gerne haben Sie die Möglichkeit sich selbst eine Auswahl von verschiedenem Fingerfood für Ihren Empfang zusammen zu stellen.

Unsere Canapées für Ihren interaktiven Empfang - als Buffet oder Flying Buffet -

KALTE CANAPÉES ZUM EMPFANG EINE EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

- Serrano Schinken und Galiamelone
- Geräucherter Entenbrust
- Bündnerfleisch
- Geräucherter Lachs
- geräuchertes Forellenfilet
- Feines Lachstatar mit Limetten Schmand
- Ausgewählten Käsesorten
- Geeistes Tomaten-Gemüse-Süppchen
- Büffelmozzarella und Kirschtomate
- Streifen vom Tafelspitz mit Meerrettich

Wählen Sie aus den Vorschlägen unseres Küchenchefs
6 verschiedene Canapées für Ihren interaktiven Empfang.

Preis: € 12,50 p.P. (inkl. 6 verschiedenen Canapées)

WARME UND KALTE CANAPÉES ZUM EMPFANG EINE EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

- Gebackener Mozzarella-Stick mit Kirschtomaten und Basilikum
- Mini Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren
- Heilbutt-Würfel auf Linsensalat
- Hähnchen-Spieß mit rotem Curry und Mango-Dip
- Gefüllte Mini-Wraps
- Lammspieße mit Parmesan auf Tabouleh Salat
- Gebackene Garnele im Kartoffelteig mit Sweet Chilisauce
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Waldblüten Honig
- Vegetarische Samosa mit Frisee
- Fleischpflanzerl mit getrüffeltem Kartoffelsalat
- Frischer Fruchtsalat mit Minze und Bourbon-Vanillesauce
- Stracciatella-Mousse mit Amaren-Kirschsauce

Wählen Sie aus den Vorschlägen unseres Küchenchefs
6 verschiedene Canapées für Ihren interaktiven Empfang.

Preis: € 14,50 p.P. (inkl. 6 verschiedenen Canapées)

*IHRE SUITE.
Zum Wohlfühlen.*



Die Hochzeitsnacht verbringt unser Brautpaar natürlich in einer unserer zwei märchenhaften und eleganten Suiten. Aufgeteilt in separate Wohn- und Schlafbereiche und ausgestattet mit zwei Bädern bieten unsere Suiten dem Hochzeitspaar ausreichend Raum und Privatsphäre für die Vorbereitungen auf die schönste Feier Ihres Lebens. Bei der Buchung einer Hochzeitspauschale stellen wir Ihnen die Suite kostenfrei zur Verfügung.



GRAND HOTEL
SONNENBICHL

GARMISCH-PARTENKIRCHEN

Ihr Ansprechpartner.



EVENT SALES MANAGER

Amelie Schuck
08821 702-156
sales@sonnenbichl.de

KONTAKT

Burgstraße 97
82467 Garmisch-Partenkirchen
Telefon: 08821 7020
info@sonnenbichl.de
www.grandhotel-sonnenbichl.com