



Riessersee Hotel
GARMISCH-PARTENKIRCHEN

Unsere Stehempfang-Vorschläge

Gemischte Baguette-Canapés

6 Stück für **15 €** oder 10 Stück für **22€**

* * *

Fingerfood

pro Person für **25 €**

jeweils bestehend aus:

Tomaten-Mozzarella-Spießchen; Gemüse-Sticks mit Dip;
Kartoffelsalat im Glas mit kleinen Fleischbällchen; Laugengebäck mit Obazda; kleine
Butterbrezen; belegtes Carréebrot; Schmalz- und Schnittlauchbrote;
Mini-Muffins

Unsere Menüvorschläge

Ab 15 Personen bereiten wir gerne ein Menü für Sie zu.

Alle Preise gelten pro Person.

Menü Riessersee

32 €

Klare Rinderkraftbrühe mit gemischter Einlage und Schnittlauch





* * *

Kalbsrahmbraten in eigener Sauce mit Butterspätzle und Marktgemüse

* * *

Dessertvariation

Aktualisiert Oktober 2021

Ries 5 in D-82467 Garmisch-Partenkirchen / Telefon: +49 (0)8821 - 7580 / veranstaltungen@riessersee-hotel.de
Komplementärin: Riessersee-Hotel Betriebsgesellschaft mbH  Geschäftsführer: Dörte Mäder
Sitz der Gesellschaft: Garmisch-Partenkirchen  Registergericht: AG München HRB 78152
Riessersee-Hotel Betriebsgesellschaft mbH & Co., Sporthotel KG  Sitz der Gesellschaft: Garmisch-Partenkirchen
Registergericht: AG München  HRA 63128  Steuer-Nr.: 9119/173/07700  Ust-IdNr.: DE128346741



Menü Pflegersee (vegetarisch)

€ 38

Gefüllte Zucchini überbacken

* * *

Geschmortes Fenchelgemüse mit Selleriepüree und Kräuterschaum

* * *

Geschwenkte Kartoffelgnocchi mit Oliven-Tomatenpanade mit frischem Rucola

* * *

Mangosorbet an karamellisierten Ingwer-Walnüssen mit Nougatschaum

Menü Geroldsee

€ 44,80

Rote Beete - Suppe mit Tonkabohnenespuma

* * *

Lammkarree unter der Kräuterkruste an Natursauce
mit Brezenserviettenknödeln und Prinzessbohnen

* * *

Geschichtetes von Himbeere und Vanille

Menü Barmsee

€ 42

Schwarzwurzel – Schaumsüppchen mit eigener Einlage

* * *

¼ Gans an Orangen-Chilisauce mit karamellisiertem Blaukraut
und Kartoffelknödel

* * *

Dessertvariation

Aktualisiert Oktober 2021



Riessersee Hotel
GARMISCH-PARTENKIRCHEN

Menü Staffelsee

€ 52

Provenzalische Gemüsecremesuppe mit Croutons

* * *

Argentinisches Rinderfiletsteak an Rotweinsauce mit Gemüsetimbale und Kartoffelgratin

* * *

Duett vom Schokomousse mit Beeren

Menü Walchensee

€ 58

Petersilienwurzelsuppe mit Tomatenschaum

* * *

Zanderfilet auf Safranrisotto mit confierten Tomaten



* * *

Hirschrücken an Amarenakirsch-Sauce mit Walnuss-Serviettenknödel
In Himbeerbalsamico marinierte Rosenkohlblätter

* * *

Schwarzwälder Kirschtorte in ihren Texturen

Aktualisiert Oktober 2021

Ries 5 in D-82467 Garmisch-Partenkirchen / Telefon: +49 (0)8821 - 7580 / veranstaltungen@riessersee-hotel.de
Komplementärin: Riessersee-Hotel Betriebsgesellschaft mbH  Geschäftsführer: Dörte Mäder
Sitz der Gesellschaft: Garmisch-Partenkirchen  Registergericht: AG München HRB 78152
Riessersee-Hotel Betriebsgesellschaft mbH & Co., Sporthotel KG  Sitz der Gesellschaft: Garmisch-Partenkirchen
Registergericht: AG München  HRA 63128  Steuer-Nr.: 9119/173/07700  Ust-IdNr.: DE128346741



Riessersee Hotel
GARMISCH-PARTENKIRCHEN

Menü Kochelsee

€ 56

Hausgebeizter Lachs auf Wildkräutersalat mit Blaubeervinigrett

* * *

Trüffelsamtuppe mit Kartoffelstroh

* * *

Maishähnchen an Thymiansauce,
Kräuter-Rahmpolenta und Urkarotten

* * *

Nuss-Nougat Mousse mit Pistazien und Birne

Menü Tegernsee

€ 68

Trilogie vom Saibling mit Radieschen Sprossen und Gärtnersalat

* * *

Zitronengrassuppe mit Black Tiger Garnele

* * *

Duette vom Kalb - Filet und Geschmortes – an Portweinsauce mit Beete-Gemüse
und Kartoffelgratin

* * *

Crème brûlée mit Tonkabohne und Schokoladenespuma

Aktualisiert Oktober 2021

Ries 5 in D-82467 Garmisch-Partenkirchen / Telefon: +49 (0)8821 - 7580 / veranstaltungen@riessersee-hotel.de
Komplementärin: Riessersee-Hotel Betriebsgesellschaft mbH  Geschäftsführer: Dörte Mäder
Sitz der Gesellschaft: Garmisch-Partenkirchen  Registergericht: AG München HRB 78152
Riessersee-Hotel Betriebsgesellschaft mbH & Co., Sporthotel KG  Sitz der Gesellschaft: Garmisch-Partenkirchen
Registergericht: AG München  HRA 63128  Steuer-Nr.: 9119/173/07700  Ust-IdNr.: DE128346741



Riessersee Hotel
GARMISCH-PARTENKIRCHEN

Menü Eibsee

€ 68

Geräucherte Entenbrust an Orangen mit Waldorfsalat

* * *

Cremesuppe von der Artischocke mit Hibiskus

* * *

Lachs mit Spargelkruste und Safran-Pernet Risotto

* * *

Sorbet

* * *


Duett vom Kalb an Portweinsauce mit Gemüsetürmchen und Kartoffelgratin


* * *


Dessertvariation




Aktualisiert Oktober 2021

Ries 5 in D-82467 Garmisch-Partenkirchen / Telefon: +49 (0)8821 - 7580 / veranstaltungen@riessersee-hotel.de

Komplementärin: Riessersee-Hotel Betriebsgesellschaft mbH  Geschäftsführer: Dörte Mäder

Sitz der Gesellschaft: Garmisch-Partenkirchen  Registergericht: AG München HRB 78152

Riessersee-Hotel Betriebsgesellschaft mbH & Co., Sporthotel KG  Sitz der Gesellschaft: Garmisch-Partenkirchen

Registergericht: AG München  HRA 63128  Steuer-Nr.: 9119/173/07700  Ust-IdNr.: DE128346741



Kinderkarte

***Asterix und Obelix* 7,90 €**

Kleiner Schweinekrustenbraten an Natursauce mit Kartoffelknödel

***Susi und Strolch (vegetarisch)* 5,90 €**

Penne mit Tomatensauce

***Paw Patrol* 7,90 €**

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites

***Jim Knopf* 4,90 €**

Hausgemachte Spätzle mit Natursauce

***Käpt'n Blaubär* 7,90 €**

Paniertes Fischfilet mit Pommes Frites

Piratenteller

Leerer Teller zum Räubern

Aktualisiert Oktober 2021



Unsere Buffet-Variationen

Ab 40 Personen.

Buffet Waxenstein

€ 48

Buntes Salatbuffet mit gemischten Roh- und Blattsalaten
mit 3erlei Dressing und Kräutern zum selbst Ernten
Baguette und Brotauswahl

* * *

Steirisches Rindercarpaccio mit Kürbiskernen und roten Zwiebeln
Tomatensalat mit Büffelmozzarella
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

* * *

Rinderkraftbrühe mit gemischter Einlage

* * *

Bayerischer Rinderschmorbraten an Zweigeltsauce
mit glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin

Puten-Paprikageschnetzeltes in Kräuterrahmsauce
mit Tomaten-Linguine und Zuckerschoten

* * *

Tiroler Topfenstrudel mit eingemachten Waldbeeren
Bayerisch Creme im Glas an Mangoespuma
Frisch geschnittene Obstplatte

Aktualisiert Oktober 2021



Riessersee Hotel
GARMISCH-PARTENKIRCHEN

Buffet Alpspitze

(Alternative zum Standard)

€ 58

Buntes Salatbuffet mit gemischten Roh- und Blattsalaten
mit 3erlei Dressing und Kräutern zum selbst Ernten
Baguette und Brotauswahl

* * *

Parmaschinken mit Netzmelone
Gratinierter Ziegenkäse auf Zwiebel-Tomatenconfit
Anti Pasti Gemüse

* * *

Getrüffelte Selleriesamtsuppe

* * *

Braten vom Spanferkelkeule an Kellerbiersauce
mit Krautfleckerl und Serviettenknödel


Gebratene Maishähnchenbrust an Bergwiesen-Kräuterrahmsauce
mit frischen Pilzen und Spinat-Pappardelle

Gegrillter Zander an Limetten-Ingwerbutter
mit buntem Mangold und Butterreis

* * *

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster
Mango-Melonensalat mit Kokossplitter
Gemischtes Schokoladenmousse mit frischen Beeren
Frisch geschnittene Obstplatte

Aktualisiert Oktober 2021

Ries 5 in D-82467 Garmisch-Partenkirchen / Telefon: +49 (0)8821 - 7580 / veranstaltungen@riessersee-hotel.de
Komplementärin: Riessersee-Hotel Betriebsgesellschaft mbH  Geschäftsführer: Dörte Mäder
Sitz der Gesellschaft: Garmisch-Partenkirchen  Registergericht: AG München HRB 78152
Riessersee-Hotel Betriebsgesellschaft mbH & Co., Sporthotel KG  Sitz der Gesellschaft: Garmisch-Partenkirchen
Registergericht: AG München  HRA 63128  Steuer-Nr.: 9119/173/07700  Ust-IdNr.: DE128346741



Buffet Zugspitze
(Für besondere Anlässe)
€ 68

Buntes Salatbuffet mit gemischten Roh-und Blattsalaten
mit 3erlei Dressing und Kräutern zum selbst Ernten
Baguette und Brotauswahl

* * *

Orangen-Chicorée an geräucherter Entenbrust
Avocado-Garnelen-Salat
Gemischte Räucherfischplatte mit Algensalat

* * *

Samtsuppe vom heimischen Bärlauch (Saisonbedingt)

* * *

Rinderlendensteak im Ganzen unter einer provenzalischen Kruste
an Portweinglace, mit geröstetem Blumenkohl und Selleriepüree

Gebratene Maishähnchenbrust auf Tomatenrelish
an Thymiansauce mit Zucchini-Paprikagemüse und Kartoffel-Röstinchen

Lachstranche an roter Pfefferkruste mit Safransauce
an Fenchel-Orangengemüse und Walnussgnocchi

* * *

Lauwarme Marillenknödel mit Minz Crumble
Cassis Creme mit Schokoladensplitter
Frisch geschnittene Obstplatte

Aktualisiert Oktober 2021