



- Festservice -

unser Angebot

Gautinger Straße 52, 82234 Weßling-Oberpfaffenhofen,
Tel.: 08153/916127, Fax: 08153/907056
Email: info@ilplonner.de

DE-Öko-006



IL PLONNER – der Dorf-Gasthof

Unsere Philosophie

Wir kochen und bereiten die Speisen für Sie mit Leidenschaft aus besten Bio-Zutaten für jeden Ihrer Anlässe zu.

Wir legen größten Wert auf persönliche Betreuung, damit Ihre Veranstaltung ein gelungenes Fest wird.

Angenehme Atmosphäre und die Liebe fürs Detail machen uns zufrieden und Sie glücklich.

Unser Partyservice

Ob für 20 oder 200 Personen, wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot, ganz nach Ihren Wünschen und Gegebenheiten.

Selbstverständlich übernehmen wir auch die Planung und Organisation Ihrer Feier vor Ort für Sie. Gerne können Sie uns als „Full Service Partner“ buchen und die erfolgreiche Realisierung Ihrer Veranstaltung in unsere Hände legen.

Wir kochen für Sie italienische, bayrische, leichte oder auch internationale Speisen – gemäß Ihren persönlichen Vorstellungen. Natürlich auch vegetarisch oder vegan sowie für Allergiker geeignete Speisen ohne Gluten oder Laktose.

Wir legen Wert auf Raffinesse und Frische.

Guten Appetit!



Vorspeisen:

Preise netto

Zum Aperitif:

Crostini (geröstete Brotscheiben) mit verschiedenem Aufstrich
3 Stück / pro Person

€ 4,50 / Person

Vegetarisch:

Gebratenes Gemüse mariniert
Parmigiana Melanzane
Ricottapfanzlerl auf Tomatensalat
Mozzarella-Kirschtomatensalat
weißer Bohnensalat mit Tomaten
Feldsalat oder Rucola mit Schafskäse
gebratene Zucchini alla Toscana mit Kräutern und getrockneten Tomaten
Karotten süß-sauer mit Olivenöl
gegrillte Artischocken in Zitronenmarinade
gebratene Champignons mariniert
Crespelle-Röllchen gefüllt mit Frischkäse und Rucola
Blattspinatsalat mit Parmesankäse

Mindestabnahme je 15 Portionen

€ 3,00 / Portion

Mit Fleisch oder Fisch:

Crespelle-Röllchen mit Lachs-Rucola-Füllung
Vitello Tonnato auf Rucola
Reissalat mit Crevetten und Chicoree
Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffel-Rucolasalat
Datteln im Speckmantel
gebeizter Lachs auf Rote Beete-Joghurt-Salat mit Dill
Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Cornichons auf Eiersalat
Rosa Entenbrusttranchen auf Waldorfsalat
Hackfleischbällchen mit pikantem Zitronen-Knoblauch-Dip
Hühnerbrüstchen in Salsa Verde
Riesengarnelenspieß auf Mango-Salat mit rotem Pfeffer und Minze
Geräucherter Lachs oder Forelle mit Meerrettichcreme

Mindestabnahme je 15 Portionen

€ 3,90 / Portion



Unsere Empfehlung des Hauses: leckere, bunte Auswahl durch unseren Küchenchef

PLONNER-Fingerfood – Auswahl dello chef – 5 Stück pro Person in Gläschen oder Schälchen angerichtet	€ 17,00 / Person
Gemischte Vorspeisen-Platte (für 10 Personen)	€ 100,00 / Platte
Canapées – gemischte Platte – 4 Stück pro Person (für 10 Personen)	€ 80,00
Hausgebackenes Dinkelbrot – 1 kg	€ 7,00 / kg

Suppen:

Grießnockerlsuppe	
Pfannkuchensuppe mit Gemüse und kleinen Fleischklößchen	
Minestrone	
Tomatenrahmsuppe	
Gemüserahmsuppe	
Maronensuppe (saisonal)	
Pastinakensuppe	
Currysuppe mit Crevetten	
Karotten-Ingwer-Süppchen	
Erbsensüppchen mit Speckkrustel	
Kürbissuppe „saisonal“	
Broccoli-Rahmsuppe	
Rote Beete-Rahmsuppe mit geräucherter Forelle	
Mindestabnahme je 15 Portionen	€ 4,40 / Portion



Hauptgänge: → Mindestabnahme je 15 Portionen

Vegetarisch:

Gemüselasagne

toskanisches Gemüsegratin mit Kräuterbröseln und Parmesan überbacken

Kartoffel-Gemüsegratin mit Mozzarella überbacken

Crespelle gefüllt mit Spinat und Ricotta überbacken

Gemüsecurry mit Basmatireis

Ofenkartoffeln gefüllt mit Pilzen in Kräutersahne und mit Käse überbacken

Pasta mit verschiedenen Saucen oder Pesto

Gemüsefrittata mit Käse

Gemüsequiche mit Salat

Zucchini-Auberginen-Gratin

€ 8,50 / Portion

Fleisch: (inklusive einer Beilage)

Pasta Bolognese

Lasagne mit Rinderhackfleisch

€ 9,50 / Portion

Schweinebraten mit Dunkelbiersauce

Toskanischer Schweinebraten

gefüllte Schweinebrust mit Brot- oder Fleischfüllung

gekochtes Tellerfleisch mit Meerrettichsauce

€ 11,90 / Portion

Brasato Piemontese (italienischer Rinderschmorbraten in Rotwein)

Rindergulasch mit Gemüse

Tafelspitz in Schnittlauchsauc

geschmorte Beinscheiben nach Osso Bucco

Hühnchencurry mit Früchten

Schweinefilet am Stück gebraten mit Cognac-Pfeffersauce

Hausgemachte Rinderrouladen

Putengeschnetzeltes mit Zucchini in Weinsauce

Lammcurry mit Cocos

Involtini von der Putenbrust mit Gemüsefüllung

€ 16,20 / Portion

Lammkeule rosa gebraten mit Rosmarin-Thymianjus

Involtini vom Kalbsrücken mit Parmaschinken

€ 19,80 / Portion

Auf Anfrage:

Rinderlende

Kalbsrücken

Wild – immer frisch und saisonal

Beilagenauswahl: (1 Beilage ist inklusive) – zusätzliche Beilagen:

€ 1,50 / Portion

Ofenkartoffeln, Kartoffelgratin, frisches gemischtes Gemüse, Gemüsereis, Polenta,

Rotkraut, Kartoffelpüree, Kartoffel- oder Semmelknödel, Rosmarinkartoffeln



Hauptgänge: → Mindestabnahme je 15 Portionen

Fisch: (inklusive einer Beilage)

Fischsuppe du Chef im Topf mit Knoblauchbrot € 8,90 / Portion
Lachslasagne mit Spinat € 9,80 / Portion

Lachsfilet in Senf-Weinsauce, Basilikumsauce oder Zitronensauce
Doradenfilets in Knoblauchöl gebraten auf Blattspinat
Wolfsbarschfilet in der Folie mit Kräutern, Butter und Weißwein
Forellenfilets in Mandelbutter € 17,80 / Portion

Beilagenauswahl: (1 Beilage ist inklusive) – zusätzliche Beilagen: € 1,50 / Portion
Basmatireis, Rosmarinkartoffeln, Ratatouille, Gemüse, Semmelknödel

Pizza:

Verschiedene Sorten
Blech 30x60cm (1 Blech für 5 Personen) € 24,00
Aufpreis für Parmaschinken oder Thunfisch etc. + € 6,00

Grillen:

Frisch vom Grill bei Ihnen im Garten (nur im Freien möglich) ab 15 Personen:

Grillgut:

Lende vom heimischen Rind (vorgeschnitten und mariniert) € 40,00 / kg
Schweinehals (vorgeschnitten und mariniert) € 24,00 / kg
Bratwürstel € 14,80 / kg
weitere Grillspezialitäten (Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst) Preis auf Anfrage

„Plonner Grillpaket dello chef“ – nach Wahl des Küchenchefs € 36,00 / Person

Ganzes Tier am Stück - ab 30 Personen:

Wildschwein, Lamm oder Spanferkel am Stück € 23,80 / Portion
inklusive 2 Beilagen

Leihgebühr Grill inkl. Kohle € 115,00
Transportkosten Grill € 95,00
Koch/Grillmeister (bei Bedarf) € 85,00 / Std.



Salatbuffet: frisch.knackig.bunt

Mindestabnahme 15 Portionen € 3,90 / Portion

Blattsalate, Gurken, Tomaten, Kohlrabistreifen, Karottenstreifen, Fenchel, rote Beete

Bayerischer Kartoffelsalat

Italienischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Kapern € 3,50 / Portion

Alle Salate werden frisch von uns zubereitet und nicht angemacht mit separatem Balsamico-, Joghurt- oder Cocktaildressing geliefert.

Desserts:

Mindestabnahme je 15 Portionen € 3,90 / Portion

Bayrisch-Creme mit Früchten

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Mousse au Chocolat dunkel oder weiß

Beerengrütze mit Vanilleschaum

frische Beeren mit Mascarponecreme (saisonal)

Profiteroles mit Vanillecreme oder Schokoladenfüllung

frische Obstspieße schokoliert

Tiramisu klassisch

oder die bayerische Variante „Birramisu“

Petits-fours von hausgemachtem Blechkuchen (3 Stück pro Person) € 5,90 / Portion

Kuchen:

Für Ihre Kaffeetafel bereiten wir Ihnen gerne frisch gebackene Kuchen und Torten nach Ihrer Wahl zu.

Blechkuchen (1/1 GN Blech) € 70,00

Kuchen € 38,00

Sahnetorte € 40,00

Käse:

Käse am Stück (verschiedene Sorten) € 35,00 / kg
angerichtet als Platte mit hausgemachtem Brot, Trauben und Oliven im Preis inklusive



Getränke:

Kaffeeturm (Leihgebühr) mit Filterkaffee, Milch und Zucker	€ 50,00 / Tag
Iura-Kaffeemaschine (Leihgebühr) inkl. Kaffeebohnen	€ 125,00 / Tag
Mineralwasser still & frizzante	€ 2,00 / Fl.
Säfte – verschiedene Sorten 1,0l	€ 4,00 / Fl.
Now Limonaden – verschiedene Sorten 0,33l	€ 2,00 / Fl.
Bier in der Flasche – verschiedene Sorten	€ 2,00 / Fl.
Prosecco 0,7l	€ 7,50 / Fl.
Bier vom Fass 30 l	pro Liter € 5,50 / Mass
inkl. Zapfanlage / Durchlaufkühler / Kohlensäure / Endreinigung	

Weine:

Unser Hauswein rot / weiß 0,75l	€ 7,50 / Fl.
---------------------------------	--------------

Darüber hinaus haben wir ein ausgewähltes Sortiment an erlesenen Weinen in unserem Weinkeller. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl.

Gerne bieten wir Ihnen auch eine Getränkepauschale an:

Pauschale für 3 Stunden (inkl. Wasser, Softgetränke, Bier, Wein)	€ 9,00 / Person
jede weitere Stunde	€ 4,00 / Person
Pauschale für 6 Stunden (inkl. Wasser, Softgetränke, Bier, Wein, Filterkaffee)	€ 20,00 / Person

Personal:

Sie wünschen auch eine Betreuung Ihrer Veranstaltung/Feier vor Ort? Gerne stellen wir unser freundliches, erfahrenes Servicepersonal zur Verfügung.

Koch / Grillmeister	€ 85,00 / Std.
Serviceleiter	€ 35,00 / Std.
Weitere Servicekräfte	€ 20,00 / Std. & P.



Equipment:

Gerne stellen wir Ihnen auch Geschirr, Besteck und Gläser für Ihre Feier zur Verfügung.

Verleih ausschließlich Geschirr – Pauschale	€ 5,00 / Person
Verleih bei gleichzeitiger Essensbestellung – Pauschale	€ 3,00 / Person

(bei Bedarf an Geschirr und verschiedenen Gläsern in größerem Umfang behalten wir uns die Berechnung einer höheren Pauschale vor)

Tische, Stehtische, Biergarnituren etc.	Preise auf Anfrage
---	--------------------

Dekoration:

Sollten Sie auch Blumenschmuck oder sonstige Dekoration wünschen, machen wir Ihnen gerne ein Angebot in Zusammenarbeit mit unseren langjährigen Partnern, z.B. der Floristin Rosalie in Germering und der Weißlinger Gärtnerei Holländer, mit denen wir immer wieder gerne und gut zusammenarbeiten.

Lieferkosten & Mehrwertsteuer:

Alle Preise verstehen sich **netto zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer** sowie **Lieferkosten** (pauschal je nach Entfernung).

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage an info@ilplonner.de oder telefonisch: 08153-916127.

Ihr Domenico Petrone und das Il Plonner-Team.

Bio-Hotel & Restaurant „Il Plonner – der Dorf-Gasthof“
Gautinger Straße 52
82234 Weßling

Tel.: 08153-916127
E-Mail: info@ilplonner.de