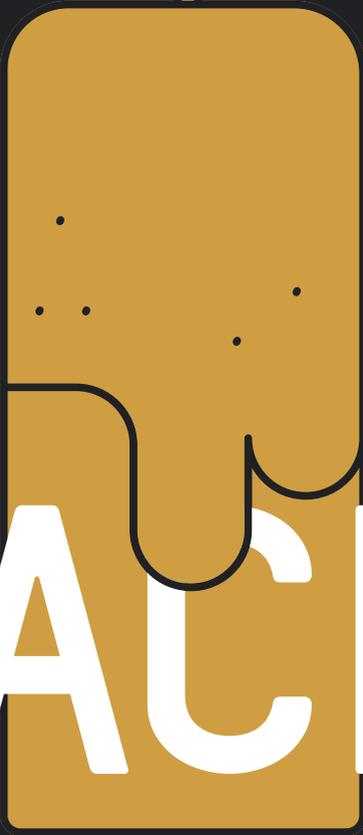




SEIT 2017

TONI'S
by WENISCH
*Gasthaus Grill
Events*

WEIHN



NACHT

— TONI'S EVENTS —

60-300
PERSONEN



— ” DIE BESONDERE EVENTLOCATION

Bereits seit Generationen organisieren wir große und kleine Feste und wissen daher genau, worauf es ankommt. Wir haben als Location für die unterschiedlichsten Feierlichkeiten so einiges zu bieten. Was macht uns als Gastgeber aus?

- × Seit 1961 familiengeführt
- × Mit viel Liebe komplett modernisiert & erweitert
- × Verschiedene klimatisierte Räumlichkeiten
- × Mit insgesamt 400 Innenplätzen
- × Gastronomiekonzept mit dem Fokus auf regionale & nachhaltige Lebensmittel
- × Restaurant mit einzigartigem Ambiente & großem Barbereich
- × 69 moderne Hotelzimmer

HIER LANG ZUM
3D-RUNDGANG



WENN SIE UNS IHRE WEIHNACHTSFEIER ANVERTRAUEN, KÖNNEN SIE SICH DARAUF VERLASSEN, DASS WIR UNSER BESTES GEBEN DAMIT SIE UND IHRE GÄSTE EINEN UNVERGESSLICHEN TAG BEI UNS ERLEBEN. DAS LIEGT UNS AM HERZEN, WIR KÖNNEN GAR NICHT ANDERS. SEIT JAHREN HANDELN WIR NACH DIESEM GRUNDSATZ DIESER BESONDEREN VERANTWORTUNG.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'W. Schmid', positioned above the portrait of the man.



— ” TONI'S WEIHNACHTS- MENÜ PAKET „WEIHNACHTSBUFFET“

BEGRÜSSUNG

TONI's weihnachtliche Begrüßung am Schwedenfeuer mit hausgemachten Heißgetränken

VORSPEISE ZUM GENIEßEN UND TEILEN

TONI's Dreierlei

Rote Rüben Hummus mit Granatapfelkernen, Paprikafrischkäse mit Gartenkresse, Kürbiskern-Aufstrich mit frischen Kräutern, inkl. TONI's Brot-Mix

oder

TONI's Vorspeisen Etagere:

7 Vorspeisen-TAPAS mit Brot Mix

- * Rote Rüben Hummus mit Granatapfelkernen (vegan)
- * Kürbiskern-Aufstrich mit frischen Kräutern
- * TONI's Zwiebel Lauch Kuchen mit Räucherlachs & Zitronen-Schmand
- * Handgerollter „Pulled Duck Wrap“ mit gezupfter Ente, Karamellzwiebeln & Preiselbeeren
- * BIO Bergkäse & Holy Beef Pastrami am Spieß
- * Auberginentatar mit eingelegten Kirschtomaten, Avocado & Röstbrotchip (vegan)
- * Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan & Basilikumpesto

HAUPTGANG ALS BUFFET

GRILL ADVENT

- * Fleisch: Schweinefilet im Speckmantel mit Walnuss-Aprikosen Jus
- * Steak: Rosa gebratenes Flat Iron mit Whiskey Pfefferrahmsoße
- * Geschmort: BBQ Brisket
- * Fisch: Dorade Royal mit Limettensoße
- * Gemüse: Vichy Karotten & Spicy Rosenkohl
- * Beilagen: Süßkartoffel-Pommes, Rosmarinkartoffeln & BIO Basmatireis
- * Kokos-Gemüse-Curry mit Kichererbsen (vegan)

DESSERT – 100% HAUSGEMACHT

Süß & kreativ

Unsere hausgemachten Dessert-Klassiker im Glas

- * **Dunkles Lebkuchenmousse mit Waldbeerragout**
- * **TONI's Spekulatius Tiramisu**
- * **Weißes Schokoladenmousse mit Cassiscoulis**
- * **Kokos Passionsfrucht Panna Cotta**

€ 49,90 PAKETPREIS ALS 3-GÄNGE-MENÜ INKL. EMPFANG
+ VORSPEISE „3ERLEI“

€ 54,90 PAKETPREIS ALS 3-GÄNGE-MENÜ INKL. EMPFANG
+ VORSPEISE „ETAGERE“

Die Gerichte innerhalb der Pakete sind nicht veränderbar. Das gleiche Paket ist nur für die gesamte Gruppe möglich. Für individuelle Menügestaltung nutzen Sie gerne die nächsten Seiten.

— ” EMPFANG AM SCHWEDENFEUER

WIR EMPFANGEN SIE AUF DER WEIHNACHTLICH
DEKORIERTEN TERRASSE UND UNSEREM IM SOMMER
BEKANNTEN BIERGARTEN.

€ 6,90 TONI'S WEIHNACHTLICHE BEGRÜSSUNG AM SCHWEDENFEUER

Starten Sie mit einem weihnachtlichen Empfang mit unseren hausgemachten
Heißgetränken & TONI's Bier bevor es zu den kulinarischen Highlights ins Gasthaus geht.

Im Preis inkludiert:

- * TONI's hausgemachter roter Glühwein
- * TONI's hausgemachter Maracujapunsch (alkoholfrei)
- * TONI's Bier
- * HOT Aperol



— ” VORSPEISE ZUM TEILEN

SERVIERT

UNSERE EMPFEHLUNG? VORSPEISEN-VARIATIONEN ZUM TEILEN UND GENIEßEN!

- * Schöne & abwechslungsreiche Auswahl für jeden Ihrer Gäste
- * Wunderschöner erster Eindruck zum Start Ihres Menüs
- * Es kombiniert die Auswahl eines Buffets mit der Bequemlichkeit eines servierten Ganges
- * Es entsteht eine rege Kommunikation, welche Ihre Gäste gemeinsam schwärmen lässt
- * Ein Highlight, welches für Ihre Gäste nicht alltäglich ist



€ 8,90 TONI'S DREIERLEI

- * Rote Rüben Hummus mit Granatapfelkernen (vegan)
- * Paprikafrischkäse mit Gartenkresse
- * Kürbiskern-Aufstrich mit frischen Kräutern
- * Inkl. TONI's Brot-Mix

oder

€ 11,90 5 TONI'S-TAPAS

- * Rote Rüben Hummus mit Granatapfelkernen (vegan)
- * Paprikafrischkäse mit Gartenkresse
- * TONI's Zwiebel Lauch Kuchen mit Räucherlachs und Zitronen-Schmand
- * Handgerollter „Pulled Duck Wrap“ mit gezupfter Ente, Karamellzwiebeln und Preiselbeeren
- * BIO Bergkäse und Holy Beef Pastrami am Spieß

€ 14,90 7 TONI'S-TAPAS

- * Rote Rüben Hummus mit Granatapfelkernen (vegan)
- * Kürbiskern-Aufstrich mit frischen Kräutern
- * TONI's Zwiebel Lauch Kuchen mit Räucherlachs und Zitronen-Schmand
- * Handgerollter „Pulled Duck Wrap“ mit gezupfter Ente, Karamellzwiebeln und Preiselbeeren
- * BIO Bergkäse und Holy Beef Pastrami am Spieß
- * Auberginentatar mit eingelegten Kirschtomaten, Avocado und Röstbrotchip (vegan)
- * Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Basilikumpesto

— ” VORSPEISE SERVIERT

SUPPEN

Cremesuppen mit Croûtons & Schnittlauch € 7,90

- * Karotte & Ingwer
- * Marone & Staudensellerie
- * Sellerie & Petersilienwurzel

Klare Ochsenkraftbrühe mit Gemüsewürfel & frischem Schnittlauch € 6,90

- * Mit Grießnockerl
- * Mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen



— ” VORSPEISE BUFFET

€ 13,90 ADVENT SPEZIAL

- * Hausgemachte Schinkenspezialitäten:
Geräuchertes, Lachsschinken & Co.
- * Handgerollter „Pulled Duck Wrap“ mit gezupfter Ente, Karamellzwiebeln & Preiselbeeren
- * BIO Bergkäse mit Trauben
- * TONI's Zwiebel Lauch Kuchen mit Räucherlachs & Zitronen-Schmand
- * Serviettenknödel Carpaccio mit Gemüse- Meerrettich Vinaigrette & Käferbohnen
- * Weihnachtlicher Quinoa Salat mit Cranberries (vegan)
- * Reichhaltiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings
- * Vielfältige Brotauswahl mit Paprikafrischkäse & Rote Rüben Hummus

€ 14,90 BEST OF TONI'S VORSPEISENBUFFET

- * Holy Beef Pastrami mit Apfel-Spitzkohlsalat und Paprika Aioli
- * Handgerollter „Pulled Duck Wrap“ mit gezupfter Ente, Karamellzwiebeln & Preiselbeeren
- * Winterlicher Brotsalat mit hausgebackenem Focaccia, Wintergemüse, Ziegenkäse, marinierten Birnen & Walnüssen
- * Mini-Garnelen mit Mango-Curry Marinade
- * Auberginentatar mit marinierten Kirschtomaten & Röstbrotchip (vegan)
- * Rote Beete Carpaccio mit Avocado & Pinienkernen (vegan)
- * Carpaccio vom Ochsenfilet mit Rucola, Parmesan & Basilikumpesto
- * Reichhaltiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings
- * Vielfältige Brotauswahl mit Kräuterbutter & Kürbiskern-Aufstrich

— ” HAUPTGANG

SERVIERT

UNSERE WEIHNACHTSSPECIALS

Weihnachtliches Duett I € 25,90

Rosa gebratene Entenbrust & geschmortes Ochsenbackerl

Barolojus, Sellerie-Petersilienpüree, Wintergemüse & hausgemachte Millirahmkartoffeln

Weihnachtliches Duett II € 22,90

Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel & geschmorter Kalbstafelspitz

Sherryrahmsouße, Karottenpüree, Mandel-Brokkoli, Kräuter-Spätzle

TONI'S KLASSIKER

TONI's Grillteller € 22,90

Ochsenlende, Schweinefilet im Speckmantel, Hähnchenbrust, Grillgemüse,

Röstzwiebeln, Bratkartoffeln

Zwiebelrostbraten vom Bürgermeisterstück € 26,90

Rosa aufgeschnittenes Bürgermeisterstück vom Ochsen (nur rosa erhältlich)

Mit Portweinjus, Röstzwiebeln, Selleriepüree, Wurzelgemüse & Kartoffel-Speck-Gratin

Duett vom Fisch € 27,90

Schambacher Lachsforelle & Zander

Krustentierschaum, Ingwer Karotten, Brokkoli, Kartoffel-Petersilienstampf

STEAKS (nur medium erhältlich)

Zu unseren Cuts servieren wir Sellerie-Petersilienpüree, Wurzelgemüse & Kartoffelgratin

Filet vom Ochsen (220 g) € 39,90

Flat Iron vom Ochsen (220 g) € 27,90

BOWLS, VEGGIE & VEGAN

Winterliches Knödel Duett (vegetarisch) € 17,90

Luftige Kräuter Brezenknödel, Spinat-Kaspressknödel, gebratene Pilze & Maronen, serviert auf Wurzelgemüse mit Parmesan, brauner Butter & Schnittlauchschaum

MANGO TERIYAKI Bowl „Falafel“ (vegan) € 18,50

BIO Basmatireis, 5 Stück Falafel, Mango, gedünstetes Teriyaki Gemüse, Pak Choi, Kichererbsen, Edamame, Granatapfelkerne, Sesam-Ingwer-Marinade

MANGO TERIYAKI Bowl „Ente“ € 19,90

BIO Basmatireis, 100g Entenbrust (nur rosa erhältlich), Mango, gedünstetes Teriyaki Gemüse, Pak Choi, Kichererbsen, Edamame, Granatapfelkerne, Sesam-Ingwer-Marinade

THAI BAY Lachs Bowl € 19,90

Chiemgauer BIO Belugalinsen, Oberbayerischer Urreis, 100g Lachsfilet,

Kürbis Senfsaat Chutney, Brokkoli, Edamame, Granatapfelkerne, fruchtige Thai-Marinade

Wir bitten in der Vorwoche Ihrer Weihnachtsfeier um Bekanntgabe der Personenanzahl mit dazugehöriger Auswahl. Bitte legen Sie sich auf zwei Hauptspeisen fest.



— ” DESSERT

SERVIERT

UNSERE DESSERTS SIND ZU 100% HAUSGEMACHT

Dunkles Lebkuchenmousse	€ 8,90
100% aus belgischer Schokolade, Waldbeerragout	
TONI's Spekulatius-Tiramisu	€ 8,90
Nach unserem Hausrezept	
Lauwarmer Schokoladenkuchen	€ 9,90
Callebaut-Kuvertüre, Vanillekirschen, Sauerrahmeis	
Tonkabohnen Creme Brulee	€ 9,90
mit hausgemachtem Schokoladeneis	
Wenisch's Dessertvariation	€ 11,90
* Handgemachtes Himbeersorbet	
* Spekulatius Tiramisu „mini“	
* Operaschnitte	
* Bratapfelragout	
* Lauwarmer Schokoladenkuchen	
* Cassis Coulis	

Wir bitten Sie, sich auf ein gemeinsames Dessert festzulegen.



— ” MITTERNACHTS- SNACKS



·
2
2
·
€ 11,90 „LATE NIGHT“ BURGER-SNACK

Homemade Mini-Burger (2 Verschiedene) inkl. Kartoffelwedges, BBQ-Dip und einer veganen Alternative.



·
2
3
·
€ 7,90 GULASCHSUPPE

Inklusive gemischter Baguetteauswahl

— ” GETRÄNKEWELT

WEISSWEINE

- Riesling Iphöfer Steillage, Olinger, Franken (0,75l) € 25,90
🍷 Riesling 🍃 mineralisch, frisch, zupackend 🍌 Pfirsich, Citrus, Aprikose
- Weißburgunder „Kernstück“, Weingut Margarethenhof, Pfalz (0,75l) € 25,90
🍷 Weißburgunder 🍃 feinfruchtig cremig mit dezenter Säure 🍌 Zitrus, Kernobst, nussig
- Grüner Veltliner „Federspiel“, Domäne Wachau (0,75l) € 26,90
🍷 Grüner Veltliner 🍃 viel Frische, Saftigkeit, Würze & Frucht 🍌 grüne Äpfel, weißer Pfeffer, etwas Mango
- PAVO Grauburgunder, Weingut Weinhaus am Wißberg, Rheinhessen (0,75l) € 23,90
🍷 Grauburgunder 🍃 frisch, fruchtig, spritzig 🍌 Birne, Melone, Zitrus
- Lugana „Vigne Alte“, Weingut Zeni, Venetien (0,75l) € 27,90
🍷 Trebbiano di Lugana 🍃 frisch, voll, delikate 🍌 fruchtige Noten von Pfirsich und Zitrusfrüchten
- Chardonnay MÂCON, Domaine Mark Haisma, Burgund (0,75l) € 44,90
🍷 Chardonnay 🍃 feiner Schmelz, frische Säure, elegant 🍌 Birne, Brioche, Butter, Kräuter

ROTWEINE

- Olé Olà, Weingut Nett, Pfalz (0,75l) € 28,90
🍷 Cabernet Sauvignon, Merlot, Lagrein 🍃 geschmeidig, feines Tannin 🍌 Kirsche, Brombeere, Vanille
- Primitivo Salento, Weingut a6mani, Apulien (0,75l) € 24,90
🍷 Primitivo 🍃 dicht, samtig, rotbeerig 🍌 Pflaumen, Kirschen, Vanille, Tabak, Schokolade
- Bolonero, Weingut Torrevento, Apulien (0,75l) € 24,90
🍷 Aglianico, Troia 🍃 vollmundig, kräftig 🍌 reife, dunkle Beeren, feine Gewürze
- Circle of Life, Waterkloof, Stellenbosch (0,75l) € 33,90
🍷 Syrah, Merlot, Petit Verdot 🍃 weiche Tannine, cremig, langer Abgang
🍌 reife dunkle Frucht, Vanille, Tabak
- Bourgogne Rouge, Domaine Mark Haisma, Burgund (0,75l) € 49,90
🍷 Pinot Noir 🍃 geschliffene Tannine, fruchtig elegant 🍌 fruchtige Himbeere, Veilchen, Kirsche

WASSER

(vorab am Tisch eingestellt)

- Pro Flasche, laut & leise (0,75l) € 6,90

GETRÄNKE A LA CARTE

TONI's Getränkewelt umfasst über 100 Weine, 77 Spirituosen, 21 Biere, 14 GINs, 13 Schaumweine, 12 Teesorten und 1 Signature Drink. Für einen absolut reibungslosen Ablauf bei Ihrer Weihnachtsfeier, ist uns dieser Punkt extrem wichtig.

SCHNAPSERL

Eine Runde mit unserer mobilen Schnapsbar: TONI's Lieblingsschnapslerl, TONI's Beerenschnapslerl, Zwetschgenbrand, Marillenbrand, Haselnusslikör
Preis pro Schnaps € 4,50



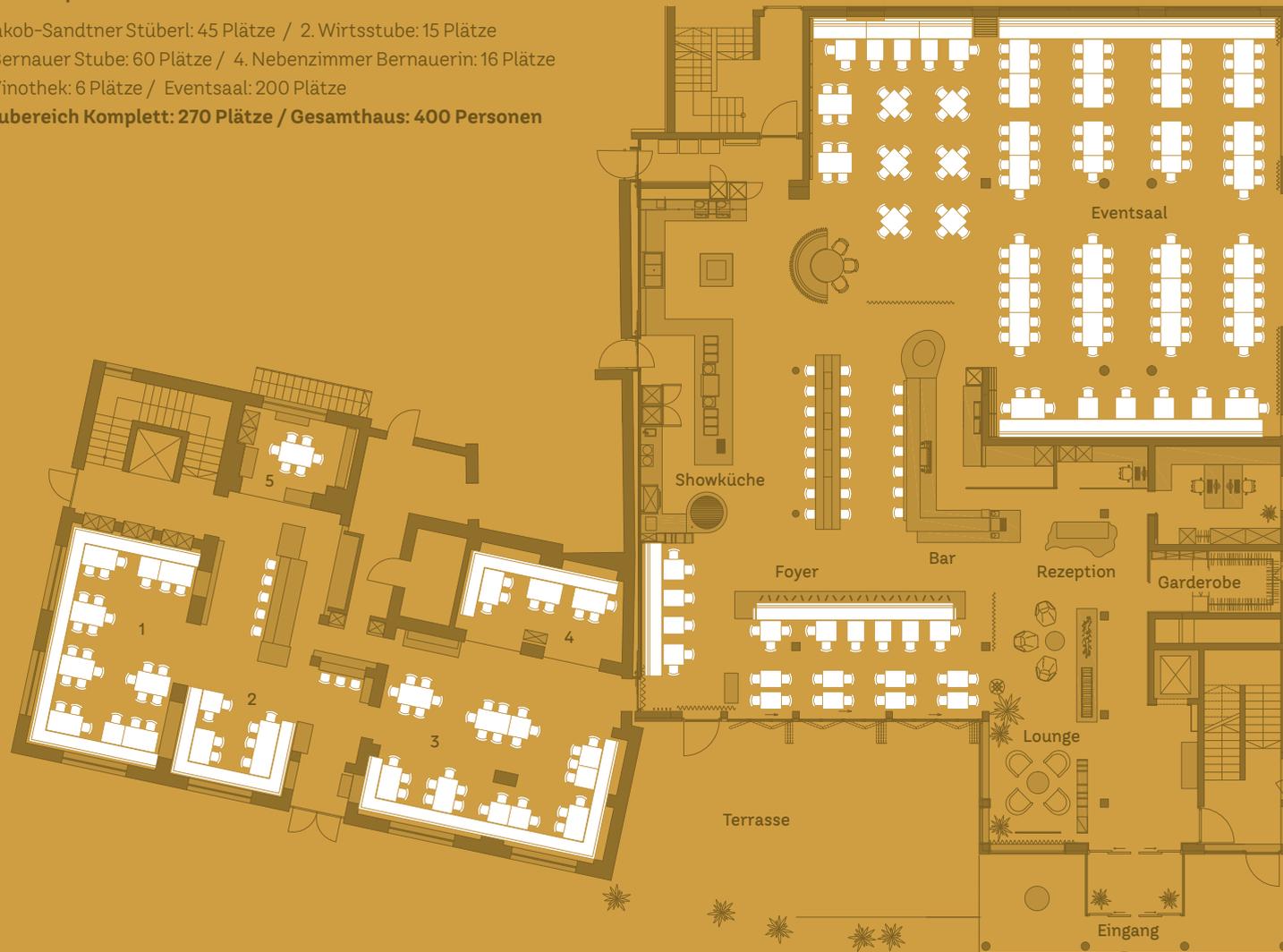
” RÄUMLICHKEITEN

Hier haben wir Platz zum Wohlfühlen für wirklich große Ereignisse, denn das TONI's bietet Platz für bis zu 270 Personen, die bei Tisch speisen oder die Bar besuchen.

Unsere Kapazitäten

- 1. Jakob-Sandtner Stüberl: 45 Plätze / 2. Wirtsstube: 15 Plätze
- 3. Bernauer Stube: 60 Plätze / 4. Nebenzimmer Bernauerin: 16 Plätze
- 5. Vinothek: 6 Plätze / Eventsaal: 200 Plätze

Neubereich Komplet: 270 Plätze / Gesamthaus: 400 Personen



— ” ÜBERNACHTEN



DER KURZE NACHHAUSEWEG

Bleiben Sie und Ihre Gäste ganz einfach in unseren herrlichen Hotelzimmern.



Gültig für 2024.
Saisonelle Änderungen vorbehalten.



— TONIS EVENTS —

Innere Passauer Straße 59
94315 Straubing
Tel. +49 (0) 942199310
info@tonisbywenisch.de
www.tonisbywenisch.de