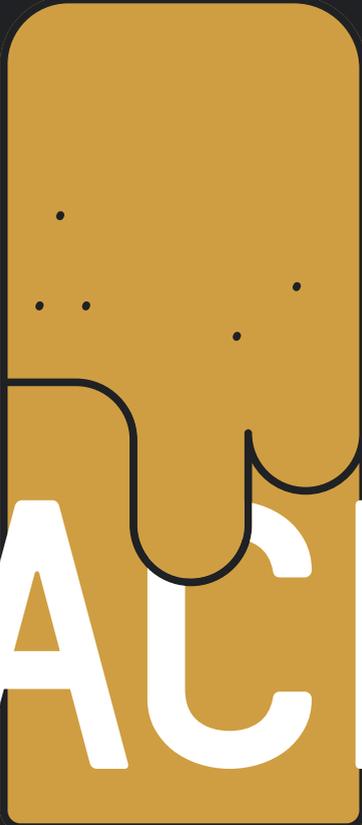




SEIT 2017

TONI'S
by WENISCH
*Gasthaus Grill
Events*

WEIHN



NACHT

— TONI'S EVENTS —

15-59
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

SERVIERT

BEGRÜSSUNG

TONI's weihnachtliche Begrüßung am Schwedenfeuer mit hausgemachten Heißgetränken

VORSPEISE ZUM TEILEN

TONI's Dreierlei

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

SUPPE

Maronensuppe

Mit Croûtons und Schnittlauch

HAUPTSPEISE ZUR WAHL

Zwiebelrostbraten vom Bürgermeisterstück

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

THAI BAY Lachs Bowl

Chiemgauer BIO Belugalinsen, Oberbayerischer Urreis, 100g Lachsfilet, Kürbis Senfsaat Chutney, Brokkoli, Edamame, Granatapfelkerne, fruchtige Thai-Marinade

Winterliches Knödel Duett (vegetarisch)

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

DESSERT — 100% HAUSGEMACHT

Unsere weihnachtliche Dessertvariation serviert

Handgemachtes Himbeersorbet, Lauwarmer Schokoladenkuchen, Bratapfelragout, TONI's Spekulatius Tiramisu, Operaschnitte, Cassis Coulis

•
0
6
• € 48,90 PAKETPREIS ALS 3-GÄNGE-MENÜ INKL. EMPFANG
(OHNE SUPPE)

• € 53,90 PAKETPREIS ALS 4-GÄNGE-MENÜ INKL. EMPFANG

Preise pro Person



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



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

TONI'S VORSPEISEN-ETAGERE

€ 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

Preise pro Person

— ” VORSPEISE

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

VORSPEISENKLASSIKER

Carpaccio vom Ochsenfilet € 13,90

Basilikumpesto, marinierter Rucola, Pinienkerne, Parmesan

Vitello Tonnato € 12,90

Gekochter Kalbstafelspitz, Original Vitello Soße, Kapernäpfel, Zitronenpfeffer

Garnelencocktail TONI's Style € 13,90

3 Stück Kräuter-Garnelen, Krustentierschaum, Avocado & Mango

Winterlicher Brotsalat (vegetarisch) € 11,90

hausgemachte Focaccia mit Wintergemüse, Ziegenkäse, marinierte Birnen & Walnüsse

Auberginen Tatar (vegan) € 11,90

Eingelegte Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne, Röstbrotchip

Wir bitten Sie, sich auf zwei gemeinsame Vorspeisen festzulegen.



— ” HAUPTGANG

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

Sherryrahmsoße, 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

Flat Iron vom Ochsen (220g) € 27,90

Filet vom Ochsen (220g) € 39,90

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.

15–24 Personen 4 Hauptspeisen möglich

25–49 Personen 3 Hauptspeisen möglich

Ab 50 Personen 2 Hauptspeisen möglich

— ” DESSERT

UNSERE DESSERTS SIND ZU 100% HAUSGEMACHT!

UNSER DESSERT HIGHLIGHT FÜR DIE GANZE GRUPPE

TONI's Topfen Kaiserschmarrn - in die Mitte eingestellt p. Person € 12,50

Karamellisiert, geröstete Mandelblätter, Zwetschgenröster, Apfelmus

(bitte beachten Sie, dass der Kaiserschmarrn nur als einziges, gemeinsames Dessert für die ganze Gruppe möglich ist)

WEITERE DESSERTS

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 zwei Desserts festzulegen.

Preise pro Person



— ” 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, Brioch, 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



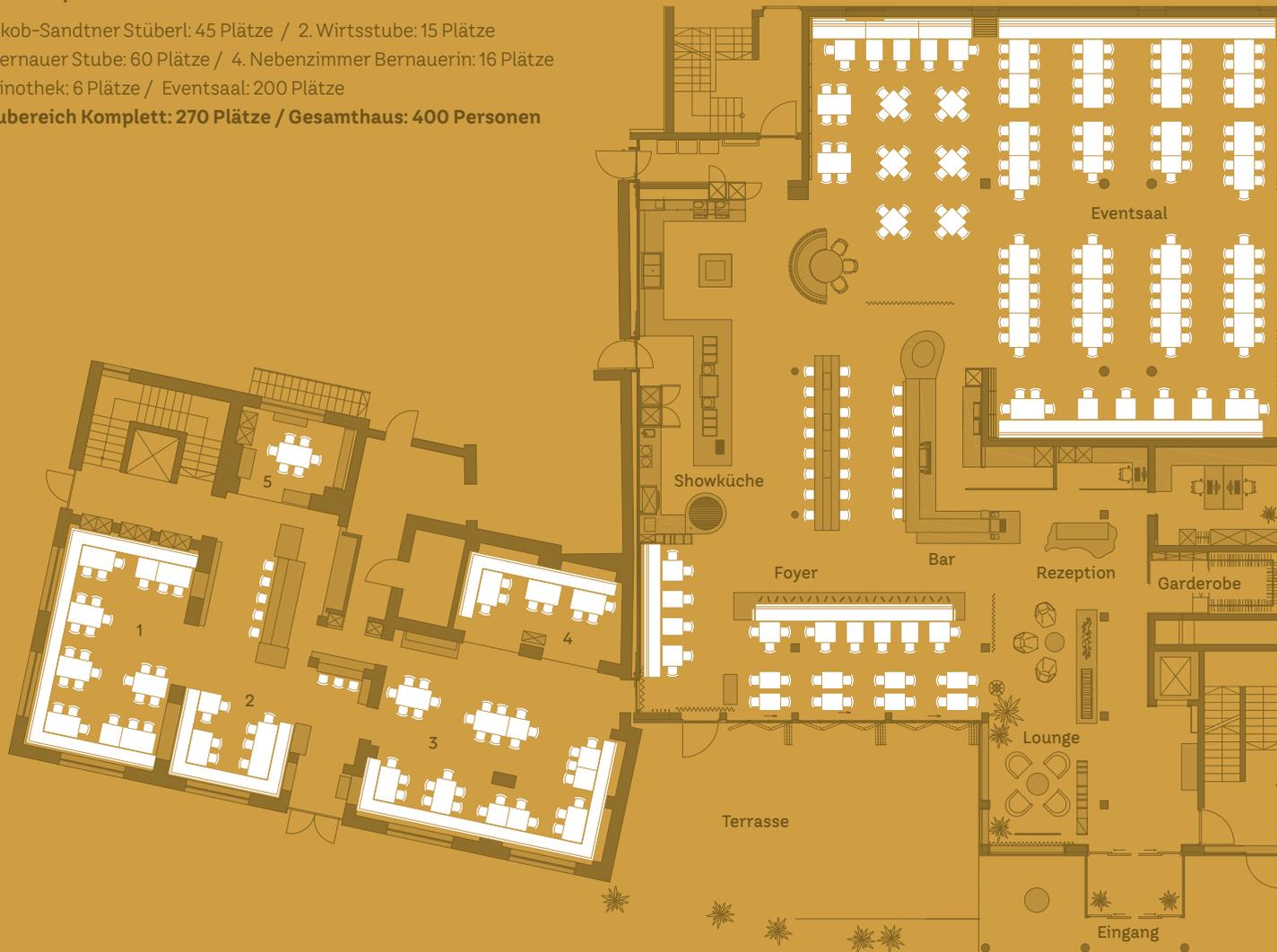
” RÄUMLICHKEITEN

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