

Saisonale Bankettangebote 2016

Verehrter Gast, bei den hier angebotenen Gerichten handelt es sich um exklusive Angebote, die nicht auf unserer Standardkarte aufgeführt sind und aus diesem Grunde nur nach einer Vorbestellung serviert werden können.

Wenn Sie Gerichte aus diesen Angeboten für Ihre Veranstaltung auswählen möchten, bitten wir Sie, folgendes zu beachten:

- Die Mindestabnahme-Menge eines Gerichts liegt bei 10 Portionen
- Spätestens drei Werktage vor der Veranstaltung benötigen wir die genaue Anzahl der bestellten Speisen.
- Die Vor- und Nachspeise sollte einheitlich gewählt werden.
- Als Hauptspeise können zwei verschiedene Gerichte ausgewählt werden, wenn dem Bräustüberl die jeweilige Anzahl der Gerichte drei Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitgeteilt werden kann (unter Berücksichtigung der Mindestabnahme-Menge). Ansonsten bitten wir auch hier darum, eine einheitliche Hauptspeise auszuwählen.
- Sollten Sie Ihre Wahl erst vor Ort treffen können, bitten wir Sie, aus unseren Angeboten in der Standardkarte auszuwählen.

Vorspeisen:

Saisonale Blattsalate mit gebratenen Austernpilzen, gerösteten Sonnenblumenkernen, Croûtons, frischen Kräutern und Balsamicodressing 8,50 €

Terrine vom Antipasti-Gemüse auf Basilikum- und Walnuss-Tomatenpesto mit Parmaschinken, an Rucolanest mit Parmesanspänen, Pinienkernen und Ciabatta-Brot 8,50 €

"Lachs-Potpourrie":

- Kräuter-Panna Cotta mit Lachstatar
 - Räucherlachs an kleinem Rösti mit Zitronencreme
 - Haugebeiztes Lachsfilet an Monschauer Honigsenf-Dip
- 10,50 €

Geräucherte Entenbrust auf einem Fenchel-Selleriesalat mit Apfel und Walnüssen, dazu Orangen-Walnussdressing-Dressing und Kresse 11,00 €

Carpaccio von Kalb und Kohlrabi, mariniert mit Orangen-Senf-Dressing, dazu Wildkräutersalat und Gemüsepraline 11,50 €

"Bräustüberls Brotzeitplatte",

auf großen Holzbrettern mittig am Tisch eingedeckt:

mit Trockenwurst, Landschinken, kleinen Fleischpflanzerln, Kalbsleberwurst, kaltem Schweinebraten mit frischem Meerrettich, Bergkäse, Obazda mit roten Zwiebeln, Radi, Radieschen, Räucherlachs-Frischkäse und Schnittlauchbrot, dazu verschiedene Bauernbrote und Brezen

<i>kleine Portion</i>	9,50 €
<i>große Portion</i>	12,50 €

"Weihenstephaner Schmankerlplatte",

auf großen Holzbrettern mittig am Tisch eingedeckt:

Mariniertes Antipasti-Gemüse (Zucchini, Paprikaschoten, mit Frischkäse gefüllte Babypaprika und Oliven, dazu Parmesanspäne), Grissinistangerl mit Landschinken, Südtiroler Premium-Speckstiftel, Obazda mit roten Zwiebeln, Bresaolaröllchen mit Feigensenf-Ziegenfrischkäse und Rucola, Edelsalami, Radi-Radieschen, Schnittlauchbrote, Fleischpflanzerl, dazu verschiedene Bauernbrote, Baguette und Brezen

kleine Portion	10,50 €
große Portion	13,50 €

"Bayerische Entdeckungsbrettl" auf großen Brettern in der Mitte der Tische, oder individuell auf der Schieferplatte, pro Person vier bis fünf verschiedene Einheiten, bitte treffen Sie Ihre Auswahl:

- Flusskrebscocktail mit Apfel und Fenchel sowie Thousand Island-Sauce, im Glas 2,90 €
- Tatar vom Matjes an einem Duett von Rote Bete (Ragout und Mousse) 2,90 €
- Kleiner Münchner Wurstsalat mit Gurke 2,20 €
- Mini-Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Kaisersendipp 2,50 €
- Kleines Wienerschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce 2,80 €
- Geräucherte Entenbrust mit Selleriestreifen, Äpfeln und Nüssen (Sommer) oder mit Blaukraut, Nüssen und Orangen-Kaffee-Dressing (Winter) 3,20 €
- Entenlebermousse mit Apfelchutney auf geröstetem Bauernbrot 3,80 €
- Kräuter-Panna-Cotta mit Lachstatar und Bruschettasegel 2,80 €
- Antipasti-Terrine mit Tomaten- und Basilikumpesto auf Rucolabeet 2,50 €
- Weidenochsen-Tatar mit Wachtelspiegelei auf Pumpernickelbrot 4,00 €
- Kalbstatar mit Limetten-Olivenöl und Kapern an Trüffelcrème und Rucola 3,80 €
- Tafelspitzsülze im Glas mit Gemüsewürfeln, dazu Meerrettichcrème 2,30 €
- Spieß von der Vitello tonnato-Roulade mit Apfelkapern 2,80 €
- Bresaolaröllchen mit Feigensenf-Frischkäse und Rucola 2,50 €
- Hausgeräucherter Saibling auf Rote Bete-Tatar mit Meerrettichcrème oder auf Algensalat mit Sesam und Wasabigrème 3,50 €
- Flusskrebscocktail mit Mango-, Apfel- und Fenchelwürfeln in Chilli-Mango-Dressing 2,90 €
- Tatar vom Saibling auf marinierten Gurkenwürfeln mit Dill, dazu Zitronen-Wasabi-Crème 3,10 €

"Die Vorspeisen-Etagere":

Etagere mit drei Ebenen | pro Ebene = eine Vorspeisensorte | eine Etagere = für vier Pers.

Stellen Sie aus folgender Auswahl Ihre individuelle Dreier-Etagere zusammen mit drei versch. Vorspeisen.

<i>Bresaola-Carpaccio mit kleinem Frischkäsegipfel, Rucola, Walnüsse und Feigenchutney</i>	<i>p. P. 3,50 €</i>
<i>Vitello Tonnato mit Limette und Apfelkapern garniert, Radicchiosalat-Sträußchen</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Antipastigemüse (Paprika, Zucchini, Karotten Aubergine, Artischocken, glasierte Zwiebeln, marinierte Oliven) und Grissini mit Landschinken, Parmesanspänen dazu saisonale, gebratene Pilze</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Antipastiterrine mit dreierlei Pesto und Rucolasträußchen mit Nüssen, Balsamicodressing, Parmesan, dazu Mozzarella-Kirschtomaten-Spieße, mariniert mit Basilikumpesto</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Pute Tonnato mit Limette, Kapern, Rucola, Parmesan und Baguette</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Mariniertes Puten-Carpaccio mit Kräuterdressing, Tomaten-Artischocken, Gemüsewürfeln und Brunnenkresse</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Lachscarpaccio mit Estragon und Limetten-Olivenöldressing</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Lachs-Potpourrie: Gebeizter Lachs, Räucherlachs und Lachstatar, dazu Zucchinirollchen mit Meerrettichmousse</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Klassisches Rindercarpaccio mit Olivenöl/Balsamico, Parmesanspänen und Biedermeier-Salatsträußchen</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Carpaccio von geräuchertem Schwertfisch/Thunfisch mit Gurken-Orangen-Würfeln, dazu Wasabicreme</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Lachstatar auf marinierten Advocadowürfeln und Zitronen-Pfeffercrème, garniert mit Crevetten</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Speckvariationen von der Speckalm: Slyrs Whisky Speck, Bergspeck, Bierspeck, Bauchspeck, Schüttelbrot-Meerrettich und Gurke</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Parmaschinken, italienische Edelsalami, Südtiroler Speckstiftl, Paprika -Trockentomaten-Aufstrich, Parmesanbröckel</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Käsevariation: Original Bräustüberls Obazda, Bergkäse, Pfefferbrie, Bavaria Blue, Parmesan, dazu Chutney von Feigen und Pepperoni, grüne Tomate</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Kombinationen mit kleinen Gläschen:</i>	
<i>- Flusskrebs mit Mango in Chili-Mangosauce</i>	<i>2,90 €</i>
<i>- Flusskrebs in leichter Thousand Island Sauce mit Apfel u. Fenchelwürfeln</i>	<i>2,90 €</i>
<i>- Tafelspitzsülze mit Pfeffercrème</i>	<i>2,30 €</i>
<i>-Kräuter-PannaCotta mit Saiblingstatar und Brotsegel</i>	<i>2,80 €</i>
<i>-Guacamole mit Tomaten-Chilisalsa und gebratenen Crevetten</i>	<i>3,80 €</i>
<i>-Matjes-Tatar auf Rote-Bete-Mousse und Rote-Bete-Würfeln</i>	<i>2,90 €</i>
<i>-Verschiedene Aufstriche: Thunfischpaste, Kräuterfrischkäse, Räucherlachs-aufstrich, Tomatenaufstrich, Basilikum</i>	<i>2,50 €</i>

Suppen:

<i>Kräftige Tafelspitzbrühe mit Gemüswürfeln und frischem Schnittlauch</i>	3,90 €
<i>Festtagssuppe, klare Rinderbrühe mit dreierlei Einlagen</i>	4,50 €
<i>Petersiliencrèmesüppchen mit Ingwer verfeinert, dazu eine Riesengarnele auf Zitronengras-Spieß, im Weckglas serviert</i>	5,20 €
<i>Duett von Weißbiercreme-Süppchen und Dunkelbier-Consommé</i>	4,90 €
<i>Fenchelsüppchen mit Parmesandeckel und Lachstatar</i>	5,20 €
<i>Saisonale Suppen nach Rücksprache mit dem Küchenchef. (Bärlauchsuppe mit Spargelklößchen, Spargelsuppe mit weißen und grünen Spargelstücken, Tomatensuppe mit Mini-Bällchen, Pfifferlingcrèmesuppe, etc.)</i>	

Fisch:

<i>Lasagne von Lachs und Zander mit gebratener Scampi und Spinat, dazu Sternanis-Weißweinsauce</i>	16,90 €
<i>Als Vorspeise / Zwischengericht</i>	12,00 €
<i>Mariniertes Zanderfilet, pochiert in Olivenöl, auf gelber Paprika- Kartoffel-Mousseline, an Tomaten-Senf-Sud</i>	16,00 €
<i>Als Vorspeise / Zwischengericht</i>	12,50 €
<i>Wolfsbarsch, kross gebraten, auf einer Lasagne von mediterranem Gemüse, dazu Kartoffelperlen und Prosecco-Schaum</i>	16,90 €
<i>Als Vorspeise / Zwischengericht</i>	12,50 €
<i>Guglhupf vom Saibling im Lauchmantel, an Steinpilzrisotto und Flusskrebssauce</i>	16,60 €
<i>Als Vorspeise / Zwischengericht</i>	12,50 €

Hauptspeisen:

<i>"Wies'n-Reindl", in der Mitte der Tische in großen Reindl'n serviert: Schnaps-, Bier- und Nürnberger Würstl, Schweinshaxe (ausgelöst, in kl. Portionen) und Krustenbraten, Sauerkraut, halbierte Kartoffel- und Semmelknödel extra serviert: Zwei versch. Senfsorten in Gläschen, Sauce in Sauciere Kraut- und Kartoffelsalat, pro Person</i>	14,90 €
<i>"Bräustüberls Reindl", in der Mitte der Tische in großen Reindl'n serviert: Knusprige Ente, zartes Kalbsfricandeau, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut oder saisonales Gemüse, extra serviert: Entenjus, Kaisersensfsauce mit Kalbsjus, pro Person</i>	16,90 €
<i>Spanferkel im Ganzen mit Dunkelbiersauce (einheitl. Hauptspeise ab 30 Pers.) mit Blaukraut oder Krautsalat, dazu Kartoffelknödel</i>	15,50 €
<i>Spanferkelkotelett in der Kräuterkruste, auf einer Püree-Trilogie von Sellerie, Karotte und Broccoli, an Rosmarin-Kartoffelperlen und Kaisersensfspiel</i>	17,50 €
<i>Marinierte Entenbrust, rösch gebraten, an Dornfelder Rotweinsauce, dazu Broccoli mit Mandelbutter und Kartoffelrösti</i>	17,50 €

<i>Kalbsfricandeau, in Korbinan-Doppelbockbier-Sauce geschmort, dazu Monschauer Senfsauce mit glasierten Schalotten, Gemüsebouquet und Kartoffelgratin</i>	16,50 €
<i>Hausgeräuchertes Schweinefilet im Pancettamantel mit Monschauer Kaisersenf-Sauce, saisonalem Gemüse und Herzoginkartoffeln</i>	15,50 €
<i>Almochsenfilet, im Ganzen in Bergwiesenheu gegart, dazu Rotwein-Schalotten-Sauce, Gemüsebouquet und Strohkartoffeln</i>	26,50 €
<i>alternativ mit Almochsenlende (statt Filet)</i>	19,50 €
<i>Duett von Almochsenlende (sous vide), im Ganzen in Bergwiesenheu gegart, mit Heucrèmesauce und Ochsenbäckchen, in Korbinianbier geschmort, dazu Gemüsebouquet und Strohkartoffeln</i>	17,50 €
<i>"Bayrischer Ochsenteller", Rinderlende, rosa gebraten, Biergulasch und Ochsenbäckchen in Korbinianbier geschmort, dazu Marktgemüse, Kartoffelgratin und Sauce Béarnaise im Weckglas</i>	19,90 €
<i>Milchkalbslende, im Ganzen rosa gebraten, an einer niederbayrischen Morchelsauce mit Selleriecrème, frischem Gemüse und Kartoffelgratin</i>	21,50 €
<i>Alternativ mit Kalbsfricandeau</i>	16,90 €

Vegetarisch:

<i>Polenta-Cordon bleu, mit Gorgonzolacrème gefüllt, auf Tomaten-Paprika-Ragout mit Basilikumpesto und Zucchinirollchen mit Schmortomate</i>	9,50 €
<i>Bandnudeln mit Steinpilz-Rahmschwammerlsauce, Schmortomaten und Rucola, dazu Parmesanspäne</i>	9,50 €
<i>Zucchini-Gemüse-Auflauf mit Tomatenscheiben auf Blattspinat, mit Bergkäse überbacken, dazu Tomaten-Basilikum-Sugo</i>	9,50 €
<i>Kartoffelroulade mit Mangold-Mozzarella-Füllung, auf Tomaten-Paprika-Gemüse gebratenen mit Steinpilzen</i>	10,50 €

(Siehe hierzu auch unsere vegetarischen Angebote auf der Standard- sowie Saisonspeisekarte.)

Desserts:

<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis</i>	6,80 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren, serviert im Weckglas</i>	6,50 €
<i>Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern an Schattenmorellen-Ragout mit Eierlikör-Vanillespiegel</i>	7,80 €
<i>Warmes Apfeltartelette auf einem Karamelcrèmespiegel mit Walnusseeis</i>	7,50 €
<i>Hausgemachter Apfel-Kaiserschmarrn oder Topfenschmarrn mit Waldbeerenragout und Zwetschgenkompott</i>	7,80 €

"Dessert-Symphonie", Schokoladenschiffchen mit Himbeermousse, Cassissorbet und Risottopraline auf Marillenkompott 7,90 €

"Bayerisches Dessert-Potpourri", serviert im Mini-Bügelglas:

- Dessert-Potpourrie mit zwei verschiedenen Gläschen* 5,60 €
- Dessert-Potpourrie mit drei verschiedenen Gläschen* 8,40 €

"Bayerisches Dessert-Potpourri", serviert auf großem Holzbrett
Dessert-Potpourrie mit zwei Gläschen, zusätzlich mit hausgemachtem Apfel-Kaiserschmarrn oder Topfenschmarrn, sowie Zwetschgenkompott 8,80 €

* Dessert-Variationen für das Potpourrie in kleinen Gläschen:

- das kleine Schokoladensoufle an Amarena-Kirschschaum und Eierlikör Vanillespiegel
- Topfenmousse mit Erdbeermark
- Zitronenmousse mit Krumbelkeks und Zitronengelée
- Apfelstrudelmousse mit Bratapfellikör und Vanillesauce
- Weißbier-Tiramisu mit frischen Himbeeren
- Mango-Tiramisu mit Amarettinibrösel
- Duett vom Schokoladenmousse (schwarz/weiß) mit Schattenmorellen-Ragout
- Crème brûlée mit Lavendelparfum
- Kleines Schokoladen-Soufflé auf Vanillecrème mit Amarena-Kirschschaum
- Mango-Papaya-Salat mit frischer Minze
- Waldbeerenragout mit Joghurtschaum und Mangospiegel
- Panna cotta mit Minzelée und Himbeerragout
- Parfaits im Espressoglas:
 - Erdbeerparfait mit Erdbeerragout
 - Mohnparfait mit Mangoragout
 - Zitronenparfait mit Beerenragout
 - Kiwiparfait mit Himbeerragout

"Dessert-Etagere",

Etagere mit drei Ebenen | pro Ebene = Dessertsorte | eine Etagere = für vier Pers.

Variante 1, Preis pro Person 9,90 €

- Carpaccio von der Ananas mit Orangen-VitusWeizenbock-Karamel und Cassissorbet
- Schokoladenschiffchen mit Himbeermousse, frischen Himbeeren und Himbeer-Macaron
- Kleine "Petit Fours" der Saison

Variante 2, Preis pro Person 8,50 €

- Terrine vom Joghurtmousse mit Mango im Crêpemantel
- Tiramisu vom VitusWeizenbock mit frischen Himbeeren und Himbeerspiegel
- Parfait von der Erdbeere mit Kiwimark, in der Espressotasse serviert

Variante 3, Preis pro Person 8,50 €

- Mohnparfait mit heißen Himbeeren und Himbeergeist
- Apfel-TarteTatin auf VitusWeizenbock-Karamel und Bourbon-Vanillesauce
- Mango-Papaya-Salat im Schiffchen, garniert mit exotischem Obst

Winter-Kombination: Eines der Desserts wird durch einen Apfel-Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott ausgetauscht.

Die Gerichte unserer Standardkarte sind unter
www.braeustueberl-weihenstephan.de/karte.php jederzeit einsehbar.

Unsere Restaurantleiter beraten Sie gerne!

Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Wochenangebote!

Bräustüberl Weihenstephan, Weihenstephaner Berg 10, 85354 Freising
Tel.: 08161/13 004, Fax.: 08161/13005, info@braeustueberl-weihenstephan.de, www.braeustueberl-weihenstephan.de