



Das kombinierte Menü



*Vor- und Nachspeise werden am Tisch serviert,
der Hauptgang in Buffetform.*

Wir empfehlen das Kombi-Buffer in dieser Konstellation, da so:

- zu Beginn der Veranstaltung bei der Vorspeisen das "Schlange stehen" vermieden wird.*
- eine reichhaltige Hauptspeisenauswahl mit reibungslosem Serviceablauf gewährleistet ist.*
- bei den Desserts wieder einen ruhigeren Ablauf und die Kommunikation am Tisch fördert werden.*

VORSPEISEN:

"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,*

dazu Schnittlauchbrote, verschiedene Bauernbrote und Brezen

<i>kleine Portion</i>	<i>9,50 €</i>
<i>große Portion</i>	<i>12,90 €</i>

"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, Edel-
Trockenwurst, Radi-Radieschen, Schnittlauchbrote, Fleischpflanzerl,*

dazu verschiedene Bauernbrote, Baguette und frische Breze

<i>kleine Portion</i>	<i>10,50 €</i>
<i>große Portion</i>	<i>13,50 €</i>

Weitere Vorspeisen finden Sie auf unseren Bankett-Angeboten sowie unserer Saisonkarte.

HAUPTSPEISE:

Wählen Sie eines der folgenden Hauptspeisenbuffets aus, siehe Angebote Seite 2 -4

(für ein Hauptspeisenbuffet ohne Vor-/Nachspeisenbestellung wird ein Aufpreis in Höhe von 4,00 € pro Person erhoben):

- | | |
|--|----------------|
| <i>1. Hauptspeisen von "Bayerisches Buffet I"</i> | <i>20,50 €</i> |
| <i>2. Hauptspeisen von "Bayerisches Buffet II"</i> | <i>22,00 €</i> |
| <i>3. Hauptspeisen von "Mediterranes Buffet"</i> | <i>22,00 €</i> |
| <i>4. Hauptspeisen von "Front Cooking-Buffer"</i> | <i>23,90 €</i> |

DESSERT:

"Bayerisches Dessert-Potpourri", serviert in drei Mini-Bügelgläsern*:

*Topfenmousse mit Erdbeermarmelade, Mousse vom Apfelstrudel mit Vanillesauce,
Rote Grütze mit Sahnehaube oder Mangosalat mit frischer Minze*

pro Person 8,40 €

"Bayerisches Dessert-Potpourri" mit "Wies'n-Brettl"

Dessert-Potpourrie mit zwei Gläserchen (siehe oben) sowie hausgemachtem
Apfel-Kaiserschmarrn und Zwetschgenkompott*

pro Person 8,80 €

*** Weitere Dessertvariationen im Glas finden Sie auf unseren Bankett-Angeboten sowie unserer Saisonkarte.**

BRÄUSTÜBERLS
KLASSISCH-BAYERISCHES BUFFET I

(ab 35 Personen, Preis pro Person € 35,50)

Vorspeisenbuffet

„Bayerische Schmankerlplatten“

*mit Schnapswürstl, Leberwurst, Schinken, kaltem Schweinebraten,
Mini-Fleischpflanzerl, frischem Meerrettich, Essiggurke, Griebenschmalz
Radi, Radieserl, Schnittlauchbrote*

Tafelspitzsülze in Kürbiskernöl-Vinaigrette, dazu geröstete Kürbiskerne

*Marinierte Knödel mit Schalotten-Vinaigrette und Gemüsewürfeln
"Original Bräustüberls Obazda", nach klassischem Rezept*

Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln

Salate

*Kartoffel-Rucola-Salat, Krautsalat, Tomatensalat mit roten Zwiebeln,
marinierter Gurkensalat, Blattsalate, zweierlei Dressings*

Hauptspeisenbuffet "Bayerisch I" (einzeln bestellt 20,50 €)

*Knusprige Ente,
Spanferkelbraten (vor dem Gast tranchiert),
gebratene Würstl-Spieße (Nürnberger-, Schnaps- und Bierwürstl),
dazu Bayrisch Kraut, buntes Marktgemüse, Sauerkraut,
zweierlei Knödel und Butterspätzle,
Entenjus und Dunkelbiersauce*

Vegetarisch:

*Steinpilz-Rahmschwammerl mit Semmelknödel,
Zucchini-Auflauf mit Kartoffelscheiben, Spinat und frischen Tomaten*

Dessert

*Apfel- und Millirahmstrudel mit Vanillesauce
Topfenmousse und Bayrisch Crème mit Fruchtmark
Rote Grütze von saisonalen Früchten*

BRÄUSTÜBERLS
KLASSISCH_BAYERISCHES BUFFET II

(ab 35 Personen, Preis pro Person € 39,50)

Vorspeisenbuffet

"Bayerische Schmankerlplatten"

*mit Schnapswürstl, Leberwurst, Schinken, kaltem Schweinebraten,
Mini-Fleischpflanzerl, frischem Meerrettich, Essiggurke, Griebenschmalz
Radi, Radieserl, Schnittlauchbrote*

Tafelspitzsülze in Kürbiskernöl-Vinaigrette, dazu geröstete Kürbiskerne

Marinierte Knödel mit Schalotten-Vinaigrette und Gemüsewürfeln

"Original Bräustüberls Obazda", nach klassischem Rezept

Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln

Salate

*Kartoffel-Rucola-Salat, Krautsalat, Tomatensalat mit roten Zwiebeln,
marinierter Gurkensalat, Blattsalate, zweierlei Dressings*

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

Lachs, Matjestatar, Heilbutt, Forelle, Makrele, Renke

Hauptspeisenbuffet "Bayerisch II" (einzeln bestellt 22,00 €)

Tafelspitz mit Sahnemeerrettich und Wurzelgemüse

Schweinefiletmedaillons mit Steinpilz-Schwammerlsauce und Butterspätzle

Knusprige bayerische Ente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Zanderfiletschnitten

auf Blattspinat mit Rieslingsauce und Kräuter-Pellkartoffeln

Kartoffelauflauf mit Zucchini, Tomaten und Lauchzwiebeln

Desserts

auf Holzplatten in der Mitte der Tische, in kleinen Gläschen serviert:

Apfelstrudelmousse mit Bratapfellikör und Vanillesauce

Topfenmousse mit Erdbeermark

Grütze von saisonalen Früchten

im Reindl serviert:

Frischer, hausgemachter Apfelschmarrn

MEDITERRANES BUFFET

(ab 35 Personen, Preis pro Person € 39,50)

Vorspeisenbuffet

Antipasti-Platte mit verschiedenen Gemüsen vom Grill, dazu Parmesanspäne

Marinierte Tomaten und Mozzarellaabällchen mit frischem Basilikum

Vitello tonnato vom Kalbsfrikandeau, mit Thunfischsauce und Kapernbeeren

Carpaccio von der Putenbrust in Kräutervinaigrette mit Gemüsewürfeln

Ziegenkäse-Tiramisu mit Tomate und Olivenciabatta, im Glas

Shrimpscocktail mit Fenchel und Apfel-Zitronen-Olivenöl, im Glas serviert

Bresaolaröllchen mit Rucola-Frischkäse und Feigensenf gefüllt

Insalata "Frutti di mare", Meeresfrüchtesalat mit Limette-Olivenöl

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings

Olivenciabatta und Kräuterbaguette

Hauptspeisenbuffet "Mediterran" (einzeln bestellt 22,00 €)

*Involtini vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei,
dazu Kräuterfrischkäse und Limetten-Kalbsjus*

Schweinefilet im Mangold-Pancetta-Mantel auf Ratatouille-Gemüse

Lachspiccata im Parmesanmantel, mit Pinienkern-Lauchgemüse und Proseccosauce

Gemüselasagne mit Bergkäse und Gorgonzola überbacken, dazu Tomatensugo

Bunte Marktgemüse, Kräuter-Pellkartoffeln

Desserts

in Gläschen serviert

Weißbier-Tiramisu mit frischen Himbeeren

Panna Cotta mit Minzgelée und Erdbeerhäubchen

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Mascarpone-Mousse mit Rhabarberkompott und Amarettinibrösel

Buffet Angebot bayerisch/mediterran –Front Cooking

41,00 € pro Person (mit Kaiserschmarrn 42,00 €)

Vorspeisenbuffet

Bayerische Schmankerlplatte: Trockenwurst, Streichwurst, Landschinken, kleine Fleischpflanzerl, Schnittlauchbrote mit Frischkäse und Radieschen-Spänen, Radi und Radieschen

Hausgemachte Tafelspitz-Terrine in Tomatengelée mit Zitronencreme

Zweierlei Carpaccio vom Putenfilet:

- Mit Sauce Tonnato und Kapern
- Mit Schalotten-Gemüsedressing und Kirschtomaten

Frisch gegrilltes Gemüse auf Basilikum-Pesto, mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig, dazu geröstete Kürbiskerne und Parmesan-Späne

Original Bräustüberls Obazda mit seiner klassischen Garnitur und Kümmel

Rucolasalat mit Bresaolaröllchen, gefüllt mit Ziegenfrischkäse, verfeinert mit Feigensenf

Salatecke: Blattsalate, marinierte Tomaten mit Croûtons und roten Zwiebeln, marinierte Karotten, Gurken in Senfcreme, Dressings: Joghurt, French, Balsamico

Brotkorb: Frische Brezen, Ciabatta mit Nüssen und Oliven, Landbaguette, Bauernbrot

Hauptspeisen, "Front Cooking" (einzeln gebucht 23,50 €)

Buffet mit Frontcooking-Station, Frontcooking-Angebot mit Airfresh-Grillsystem; hier werden die Speisen frisch vor dem Gast gegrillt!

Fleisch vom Grill:

- Kleine Medaillons von der Ochsenlende
- Scaloppine vom Kalb

dazu

Klassisch im Chaffing dish:

- Klassisch Bayerische Ente mit Apfelblaukraut und Knödel
- oder**
- Zarter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettichcreme und Petersilienkartoffeln

Fisch vom Grill:

- Riesengarnelen "Butterfly" (optional, Buffetpreiszuschlag pro Person: 3,50 €)
- Marinierte Lachsschnitte im Pancettamantel

Saucen: Limetten-Kalbsjus, Silvaner Weißweinsauce mit Schnittlauch, Zitronen-Pfefferbutter mit frischen Kräutern

Beilagen:

Ratatouille vom südländischen Gemüse, Rosmarin-Pellkartoffeln in Olivenöl gegart, Polentataler mit Spinat und Gorgonzola überbacken, Macaire-Kartoffeln, saisonales Gemüse

Vegetarisch:

Zucchini-Kartoffelaufbau mit Spinat, frischen Kräutertomaten und Kartoffelscheiben, überbacken mit Allgäuer Bergkäse, dazu Tomatensugo

Dessert:

"Bayerisches Dessert-Potpourri", serviert auf großen Holzbrettern mittig auf den Tischen in kleinen Gläschen oder am Buffet:

- Mousse vom Apfelstrudel mit Bratapfelkür und Vanillesauce
- Mango-Papaya-Salat
- Topfenmousse mit Erdbeermark

Unser neues Dessert-Highlight:



***Schoko-Brunnen mit frischen
Früchten, pro Person***

3,50 €

***Als Buffet serviert.
(Nur in Kombination mit einem
weiteren Dessert möglich.)***

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