



## Das kombinierte Menü

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



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

- zu Beginn der Veranstaltung bei der Vorspeise 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 kleine Portion 9,50 €

große Portion 12,90 €

#### "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

kleine Portion 10,50 €

große Portion 13,50 €

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

### HAUPTSPEISE:

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

(Diese Preise gelten nur, wenn zudem eine Vor- und Nachspeise ausgewählt wird.

Für ein Hauptspeisenbuffet ohne Vor- und/oder Nachspeisenbestellung wird ein Aufpreis in Höhe von jeweils 4,00 € pro Person erhoben):

1. Hauptspeisen "Bayerisches Buffet" 24,50 €

2. Hauptspeisen "Mediterranes Buffet" 25,50 €

3. Hauptspeisen „Bayerisch-mediterran mit Front Cooking" 26,50 €

#### Zu jedem Buffet wahlweise zusätzlich bestellbar:

„Salat-Ecke“, mit gemischten Blattsalaten, mariniertem Karottensalat, Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Gurken in Senfcrème, bunte Paprika, hausgemachter Kartoffel- und Krautsalat, dazu zweierlei Dressings

3,50 €

**DESSERT** (Weitere Dessertvariationen im Glas finden Sie in unseren Bankettangeboten)

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

Topfenmousse mit Erdbeermark, Mousse vom Apfelstrudel mit Vanillesauce

und Rote Grütze mit Sahnehaube

pro Person 8,70 €

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

Dessert-Potpourrie mit zwei Gläschen\* (siehe oben) sowie hausgemachtem

Apfel-Kaiserschmarrn und Zwetschgenkompott

pro Person 8,90 €

## ***Klassisch bayerisches Hauptspeisenbuffet***

*(ab 35 Personen, Preis pro Person € 24,50)*

---

*Knusprige Ente mit Orangensauce*

*Spanferkelbraten mit Jus (vor dem Gast tranchiert)*

*Kalbsfrikandeau mit Kaisersensauce*

*Zanderfilet mit Pilsauce*

*Zucchini-Kartoffel-Gratin mit Spinat, frischen Kräutertomaten und Kartoffelscheiben,  
überbacken mit Allgäuer Bergkäse, dazu Tomatensugo*

Beilagen:

*Eierspätzle, Blaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel,  
saisonales Gemüse und Kräuter-Pellkartoffeln*

---

## ***Mediterranes Hauptspeisenbuffet***

*(ab 35 Personen, Preis pro Person € 26,50)*

---

*Schweinefilet im Pancettamantel mit Thymianjus*

*„Saltimbocca“*

*Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken und Salbei*

*Knusprige Entenbrust mit Marsala-Sauce*

*- Lachsmedaillons auf Lauchgemüse mit Limetten-Prosecco-Sauce*

*Gemüselasagne mit Parmesan und Gorgonzola überbacken,  
dazu Tomatensugo*

Beilagen:

*Rosmarin-Pellkartoffeln, „Peperonata“ (Paprika-Gemüse-Ragout),  
Blattspinat, Macaire-Kartoffeln, saisonales Gemüse*

## ***Bayerisch-mediterranes Hauptspeisenbuffet mit Front Cooking***

*(ab 35 Personen, Preis pro Person € 26,90)*

*Buffet mit Frontcooking-Station = mit Airfresh-Grillsystem:  
Hier werden die Speisen frisch vor dem Gast gegrillt!*

### *Fleisch vom Grill:*

- Kleine Medaillons von der Ochsenlende*
- Scaloppine vom Kalb*
- Schweinemedallions im Pancettamantel*
- Lachsschnitte im Parmaschinken-Mantel mit Salbei*
- Riesengarnele in Knoblauch-Kräuter-Marinade (Preiszuschlag 3,50 €)*

*dazu*

### *Klassisch im Chaffing dish:*

- Klassisch Bayerische Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel, dazu Orangensauce*
- oder**
- Kalbsbraten mit Spätzle und saisonalem Gemüse, dazu Steinpilz-Rahmschwammelsauce*

### *Vegetarisch:*

*Zucchini-Kartoffel-Gratin mit Spinat, frischen Kräutertomaten und Kartoffelscheiben,  
überbacken mit Allgäuer Bergkäse, dazu Tomatensugo*

### *Beilagen:*

*Peperonata (Paprika-Gemüse-Ragout), Blattspinat, Apfelblaukraut, saisonales Gemüse,  
Macaire-Kartoffeln, Rosmarin-Pellkartoffeln, Knödelduett, Spätzle*

### **Unser neues Dessert-Highlight:**



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

***3,50 €***

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