



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 ein ruhigerer 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 und Fisch 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.)*