



Variante I – kalt/warm

ab 50 Personen

Vorspeisen

Zanderterrine aus Lachsforelle, Brokkoli und Kräutern
mit Meerrettich-Nockerln

~

Kalbsrolle in Tomaten-Bärlauch-Vinaigrette

~

Carpaccio von Roter Bete
mit Selleriewürfeln und Zwiebelringen

~

Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Himbeer-Apfeldressing
und Orangenfilets oder Portweinfeigen

~

Gemischter Brotkorb und Mini-Laugengebäck

Suppe

Brunnenkressesuppe mit Bachforellenstreifen

Hauptgerichte

Spanferkelbraten mit Bierjus,
Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

~

„Böflamott“ - Rinderschmorbraten
mit Butterspätzle und Karottengemüse

~

Waldpilzragout mit Semmelknödel

Desserts

Nougatcreme mit Rhabarber- oder Birnenconfit

~

Weiß-blaues Duo von Vanille- und Heidelbeercreme



Variante II – kalt/warm

ab 50 Personen

Vorspeisen

Marinierte Maispoulardenbrust auf Apfel-Sellerie-Salat

~

Tafelspitzcarpaccio mit Schnittlauchvinaigrette

~

Bayerischer Nudelsalat

~

Gemüsequichetaler mit Schmandhaube und Gurkeneck

~

Gemischter Brotkorb und Mini-Laugengebäck

Suppe

Klare Tomatensuppe mit Kräuternockerl

Hauptgerichte

Schweinefiletmedaillon mit Champignon-Kräuter-Kruste
in Rahm-Sauce, Brokkoliröschen und Spätzle

~

Geschmorte Kalbshaxe in Weißbierjus, Blaukraut und Semmelknödel

~

Spinatstrudel mit Ziegenkäse gefüllt und Paprikagemüse

Dessert

Apfelstrudel mit Bourbon-Vanille-Sauce



Variante III – kalt

ab 50 Personen

Kaltes Buffet

Räucherfischvariation von Forelle, Renke und Makrele
mit Apfelmeerrettich und Dillsenf

~

Streifen von der Rinderhüfte mit Zwiebel, Paprika, Tomaten und
Lauch mariniert

~

Gebratenes Schweinefilet in Schalotten-Kräuter-Marinade

~

Backhendlstreifen auf Feldsalat in Kürbiskernvinaigrette

~

Vegetarische Pflanzlerl mit Quittenchutney

~

Roter Linsensalat mit Gemüse

~

Ziegenkäse auf mariniertem Blattspinat

~

Gemischter Brotkorb und Mini-Laugengebäck

Desserts

Biertiramisù

~

Holunderblüten-Joghurt-Mousse



Variante IV – rustikal

ab 50 Personen

Kaltes Buffet

Mini-Fleischpflanzerl mit Gurkenrelish

~

Paniertes Mini-Schnitzel von der Schweinelende

~

Eisacktaler Bauernschinken mit Radieserl

~

Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce und
geräucherter Lachs mit Zitronenmeerrettich

~

Aufgedrehter Rettich und Radieserbündchen

~

Zarte Rehmedaillons mit Preiselbeeren

~

Blattsalate vom Viktualienmarkt mit Kräuterdressing

~

Brezenknödelcarpaccio mit Kürbiskern-Vinaigrette

~

Kartoffelsalat

~

Bayerischer Krautsalat mit Speck

~

Bayerische Käseplatte auf rustikalem Holzbrett
mit Traubengarnitur

~

Bunt gemischter Brotkorb

(Bauernbrot, Laugengebäck, Semmeln)

Dessert

Rote Grütze auf Bayerisch Creme mit Baiser-Haube



Variante V – Bayerische Brotzeit

ab 50 Personen

Brotzeit

verschiedene Töpfchen mit

- Apfeligriebenschmalz
- gesalzener Butter
- Kräuterfrischkäse
- Obazda

~

Bayerische Käseplatte auf rustikalem Holzbrett
mit Traubengarnitur

~

Regensburger Wurstsalat mit Zwiebeln und Schnittlauch

~

Kalter Braten mit frisch gehobeltem Meerrettich

~

Mini-Fleischpflanzerl mit Gurkenrelish

~

Brotzeitbrett mit niederbayerischem Schwarzgeräucherten
und saftigem Kochschinken
garniert mit Rudi und saurem Gemüse

~

Radieserbündchen und Salzbrezeln

~

Gemischter Brotkorb und Mini-Laugengebäck

Desserts

Mini-Brandteiggebäck mit Vanillecreme

~

Schokofrüchte saisonal