

## Saisonale Bankettangebote

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 Pilzen, gerösteten Sonnenblumenkernen, Croûtons, frischen Kräutern und Balsamicodressing* 7,00 €

*Saisonale Blattsalate mit gebratenen Ziegenkäse-Talern im Speckmantel, abgeschmeckt mit Thymian und Waldhonig* 7,50 €

*Kräuterfrischkäse-Törtchen auf Pumpernickel mit dreierlei vom norwegischen Lachs (geräuchert, gebeizt und als Tatar), mit seinen Saucendipps und kleinem Salatstrauß im Gurkenring* 7,90 €

*Hausgemachte Tafelspitzterrine mit bunten Gemüswürfeln im Kürbiskernöl-Dressing, mit roten Zwiebeln, gerösteten Kürbiskernen und Salatgarnitur* 8,50 €

*"Weihenstephaner Schmankerlplatte", auf dem Holzbrett serviert, mit Pfefferbeißer, Schnapswürstel, Landschinken, kaltem Schweinebraten, Bergkäse, Brie, Obazda, Radi, Radieschen, Schmalz- und Schnittlauchbrot*

- kleine Portion 8,90 €  
- große Portion 10,90 €

*"Käfig voller Narren", auf der Schieferplatte unter einer Käseglocke mit Schleife:  
Münchner Wurstsalat - Bresaola-Röllchen mit Ziegenfrischkäse und Rucola gefüllt - Bismarckhering "Großmutter's Art"-  
Matjestatar - Praline vom Obazd'n im Pumpernickelmantel* 13,50 €

### **Suppen:**

<i>Kräftige Tafelspitzbrühe mit Gemüsewürfeln und frischem Schnittlauch</i>	3,90 €
<i>Festtagssuppe, klare Rinderbrühe mit dreierlei Einlagen</i>	4,20 €
<i>Kräutercremesüppchen mit gerösteten Croûtons</i>	4,00 €
<i>Duett von Weißbiercreme-Süppchen und Dunkelbier-Consommé</i>	4,90 €
<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>Gegrilltes Rotbarbenfilet in Safransauce mit grünem Spargel und schwarzen Sepia-Bandnudeln</i>	16,00 €
<i>Als Vorspeise</i>	10,50 €
<i>Gedünstetes Welsfilet mit Wurzelgemüwestreifen in Dill-Senfsauce, dazu Butterkartoffeln</i>	12,90 €
<i>Als Vorspeise</i>	10,50 €
<i>Zanderfilet, pochiert in Olivenöl, auf gelbem Kartoffel-Paprika-Püree mit Tomaten-Senf-Sud</i>	16,00 €
<i>Als Vorspeise</i>	12,00 €
<i>Wolfsbarschlasagne mit mediterranem Gemüse an Kaviarschaum</i>	16,00 €
<i>Als Vorspeise</i>	12,00 €
<i>Gegrilltes Lachsforellenfilet auf jungem Blattspinat mit Weißweinsauce und Kräuter-Pellkartoffeln</i>	15,00 €
<i>Als Vorspeise</i>	10,00 €

### **Hauptspeisen:**

<i>"Weihenstephaner Reindl" mit Schnaps-, Bier- und Nürnberger Würstl, Schweinshaxe und -braten (ausgelöst, in kleinen Portionen), Sauerkraut, halbierte Kartoffel- und Semmelknödel</i>	
<i>Separat dazu, ebenfalls am Tisch eingestellt:</i>	
<i>Drei versch. Senfsorten, Dunkelbiersauce, Kraut- und Kartoffelsalat</i>	13,50 €
<i>Spanferkel im Ganzen mit Dunkelbiersauce (einheitl. Hauptspeise ab 30 Pers.) mit Blaukraut oder Krautsalat, dazu Kartoffelknödel</i>	12,90 €
<i>Marinierte Entenbrust, rösch gebraten, an Dornfelder Rotweinsauce, dazu Broccoli mit Mandelbutter und Kartoffelpüree</i>	14,20 €
<i>Kalbsfricandeau, in Korbinan-Doppelbockbier-Sauce geschmort, mit glasierten Schalotten, Gemüsebouquet und Herzoginkartoffeln</i>	14,90 €
<i>Hausgeräuchertes Schweinefilet im Pancettamantel mit Monschauer Kaisersenf-Sauce, saisonalem Gemüse und Herzoginkartoffeln</i>	13,50 €

*Rosa gebratenes Milchkalbsrücken-Steak in Morchelrahmsauce  
mit buntem Gemüsebouquet und feinen Nudeln* 18,50 €

*Rinderlende / Hochrippe, im Ganzen rosa gebraten,  
mit Rotwein-Schalotten-Sauce, Speck-Bohnen-Bündchen,  
Grilltomate und Kartoffelgratin* 19,50 €

**Vegetarisch:**

*Hausgemachte kleine Kartoffelrösti, mit Brie überbacken,  
auf rahmigem Blattspinat; extra serviert: Rahmschwammerl-Sauce* 8,50 €

*Bandnudeln mit gebratenen Pilzen, Schmortomaten und Rucola,  
dazu Parmesanspäne* 8,50 €

*Gemüselasagne mit mediterranem Gemüse, Pilzen und Tomatensugo,  
dazu kleine Salatgarnitur* 9,50 €

*(Siehe hierzu auch unsere vegetarischen Angebote der Standard-Speisekarte.)*

**Desserts:**

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis* 4,50 €

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren, serviert im Weckglas* 4,90 €

*Hausgemachtes Topfenmousse mit Waldbeerensauce und frischer Minze* 5,80 €

*Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern an Schattenmorellen-Ragout* 7,80 €

*Warmes Apfeltartelette auf einem Karamelcrèmespiegel mit Walnusseis* 6,50 €

*Topfenschmarrn mit Waldbeerenragout* 7,50 €

*"Bayerisches Dessert-Potpourri", serviert im Mini-Bügelglas:  
Bayerisch Crème mit Erdbeermark, Mousse vom Apfelstrudel  
mit Vanillesauce, Rote Grütze mit Sahnehaube* 7,50 €

*"Bayerisches Dessert-Potpourri" mit "Wies'n-Brettl"  
Dessert-Potpourrie, wie beschrieben, zusätzlich mit  
hausgemachtem Apfel-Kaiserschmarrn sowie Zwetschgenkompott* 8,20 €

Die Gerichte unserer Standardkarte sind unter  
[www.braeustueberl-weihenstephan.de/karte.php](http://www.braeustueberl-weihenstephan.de/karte.php).

Unsere Restaurantleiter beraten Sie gerne!

Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Wochenangebote!