



BAYERISCHES BUFFET

(ab 35 Personen, Preis pro Person € 34,00)



Kaltes Buffet:

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

Warmes Buffet

Tafelspitz mit Sahnemeerrettich und Wurzelgemüse

Schweinefiletmedaillons mit Steinpilz-Schwammerlsauce und Butterspätzle

Knusprige bayerische Ente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Lachs- und Zanderfiletschnitten

auf Blattspinat mit Rieslingsauce und Kräuter-Pellkartoffeln

Kartoffelauflauf mit Zucchini, Tomaten und Lauchzwiebeln

Desserts

auf Holzplatten serviert:

Apfelstrudelmousse mit Bratapfelflikör und Vanillesauce

Bayrisch Crème mit Erdbeermark

Rote Grütze mit Sahnehäubchen

im Reindl serviert:

Frischer, hausgemachter Apfelschmarrn