



Bankettangebote



Verehrter Gast, bei den hier angebotenen Gerichten handelt es sich um exklusive Angebote, die nicht auf unserer Standard-Speisekarte aufgeführt sind. Aus diesem Grunde können Sie nur mit einer Vorbestellung serviert werden.

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 der Standard-Speisekarte auszuwählen.

An Räumlichkeiten können wir Ihnen Folgendes anbieten:

Raum	max. Pers.zahl	Mindestumsatz bei exklusiver Nutzung (für Speisen & Getränke)
Stephanskeller Unser historischer Gewölbekeller	220 Personen	3.800,00 €
Eventbereich im 1. OG Bestehend aus Barockstube Hochschulstüberl und Bierstüberl	070 Personen 016 Personen	1.500,00 €
Weißbierstüberl	030 Personen	600,00 €
Kutscherstüberl	022 Personen	430,00 €
Korbinianstüberl	012 Personen	220,00 €

VORSPEISEN:

Saisonale Blattsalate mit gebratenen Austernpilzen,
gerösteten Sonnenblumenkernen, Croûtons, frischen Kräutern, Balsamicodressing 9,50 €

"Bräustüberls Brotzeitplatte",
auf großen Holzbrettern mittig am Tisch eingedeckt:
Edel-Salami, Sülze, Leberwurst, Schinken, kalter Braten,
frischer Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Obazda, Radi,
Radieschen, Kräuterfrischkäse- und Schnittlauchbrotten,
dazu verschiedene Bauernbrote und Brezen

kleine Portion	10,50 €
große Portion	13,90 €

"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, Edelsalami,
Radi-Radieschen, Schnittlauchbrote, Fleischpflanzerl,
dazu verschiedene Bauernbrote und Brezen

kleine Portion	11,50 €
große Portion	14,50 €

"Die Vorspeisen-Etagere":

Etagere mit drei Ebenen | pro Ebene = eine Vorspeisensorte | eine Etagere = für vier Pers.

Stellen Sie aus folgender Auswahl Ihre individuelle Dreier-Etagere zusammen
mit drei versch. Vorspeisen:

Vitello Tonnato mit Limette und Apfelkapern garniert,
Radicchiosalat-Sträußchen 3,50 €

Antipastigemüse (Paprika, Zucchini, Karotten Aubergine, Artischocken,
glasierte Zwiebeln, marinierte Oliven) und Grissini mit Landschinken,
Parmesanspänen dazu saisonale, gebratene Pilze 3,00 €

Lachs-Potpourrie: Gebeizter Lachs, Räucherlachs und Lachstatar,
dazu Zucchinirollchen mit Meerrettichmousse 4,00 €

Rote Beete-Carpaccio mit hausgeräuchertem Lachsfilet und Wasabicreme 4,00 €

Klassisches Rindercarpaccio mit Olivenöl/Balsamico,
Parmesanspänen und Biedermeier-Salatsträußchen 3,50 €

*Lachstatar auf marinierten Advocadowürfeln
und Zitronen-Pfeffercrème, garniert mit Crevetten* 4,50 €

*Speckvariationen von der Speckalm:
Slyrs Whisky Speck, Bergspeck, Bierspeck, Bauchspeck,
Schüttelbrot-Meerrettich und Gurke* 4,20 €

*Käsevariation: Original Bräustüberls Obazda, Bergkäse,
Pfefferbrie, Bavaria Blue, Parmesan, dazu Chutney von
Feigen und Peperoni, grüne Tomate* 4,20 €

*Kombinationen mit kleinen Gläschen:
- Flusskrebis in leichter Thousand Island Sauce
mit Apfel- u. Fenchelwürfeln* 3,50 €

- Tafelspitzsülze mit Pfeffercrème 2,90 €

- Kräuter-PannaCotta mit Saiblingstatar und Brotsegel 3,50 €



Vorspeisen im klassischen Tellerservice können wir gerne saisonal und individuell auf Anfrage anbieten.

SUPPEN:

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Gemüsewürfeln und frischem Schnittlauch 4,20 €

Festtagssuppe, klare Rinderbrühe mit dreierlei Einlagen 4,90 €

*Petersiliencrèmesüppchen mit Ingwer verfeinert, dazu eine Riesengarnele
auf Zitronengras-Spieß, im Weckglas serviert* 5,90 €

For seasonal soups see our current promotion menu.

*Saisonale Suppen nach Rücksprache mit dem Küchenchef. (Bärlauchsuppe mit Spargel-
klößchen, Spargelsuppe mit weißen und grünen Spargelstücken, Tomatensuppe mit Mini-
Bällchen, Pfifferlingcrèmesuppe, etc.)*

HAUPTSPEISEN – in Reindln:

*"Wies'n-Reindl", in der Mitte der Tische in großen Reindl'n serviert:
Schnaps-, Bier- und Nürnberger Würstl, Schweinshaxe (ausgelöst, in kl. Portionen) und Krustenbraten, Sauerkraut, halbierte Kartoffel- und Semmelknödel extra serviert: Mittelscharfer Senf, Sauce in Sauciere
Kraut- und Kartoffelsalat, pro Person* 16,90 €

*"Bräustüberls Reindl", in der Mitte der Tische in großen Reindl'n serviert:
Knusprige Ente, zartes Kalbsfricandeau, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut oder saisonales Gemüse, extra serviert: Entenjus, Kaisersenssauce mit Kalbsjus, pro Person* 18,90 €

*"Mediterranes Reindl" (für die Vegetarier)
Saisonales, mediterranes Gemüse, mit Schmortomaten, Tomatensugo und Bergkäse überbacken* 10,50 €

HAUPTSPEISEN – als Tellergericht:***Fleisch:***

Spanferkel im Ganzen mit Dunkelbiersauce (einheitl. Hauptspeise ab 30 Pers.) mit Blaukraut oder Krautsalat, dazu Kartoffelknödel 16,50 €

Marinierte Entenbrust, rösch gebraten, an Dornfelder Rotweinsauce, dazu Broccoli mit Mandelbutter und Kartoffelrösti 18,50 €

Kalbsfricandeau, in Korbinian-Doppelbockbier-Sauce geschmort, dazu Monschauer Senssauce mit glasierten Schalotten, Gemüsebouquet und Kartoffelgratin 17,50 €

Hausgeräuchertes Schweinefilet im Pancettamantel mit Monschauer Kaisersenf-Sauce, saisonalem Gemüse und Herzoginkartoffeln 16,50 €

Almoachsenlende, im Ganzen in Bergwiesenheu gegart, dazu Rotwein-Schalotten-Sauce, Gemüsebouquet und Rosmarin-Pellkartoffeln 20,50 €

Duett von Almoachsenlende (sous vide), im Ganzen in Bergwiesenheu gegart, mit Heucrèmesauce und Ochsenbäckchen, in Korbinianbier geschmort, dazu Gemüsebouquet und Rosmarin-Pellkartoffeln 18,50 €

Milchkalbslende, im Ganzen rosa gebraten, an einer niederbayrischen Morchelsauce, frischem Gemüse und Kartoffelgratin 21,50 €

Alternativ mit Kalbsfricandeau 17,50 €

Fisch:

*Mariniertes Zanderfilet, pochiert in Olivenöl,
auf gelber Paprika- Kartoffel-Mousseline, an Tomaten-Senf-Sud* 18,50 €

*Wolfsbarsch, kross gebraten, auf einer Lasagne von mediterranem Gemüse,
dazu Kartoffelperlen und Prosecco-Schaum* 18,50 €

Weitere Fischgerichte finden Sie auf unserer Standard-Speisekarte bzw. können wir gerne saisonal und individuell auf Anfrage anbieten.

Vegetarisch:

*Bandnudeln mit Steinpilz-Rahmschwammerlsauce,
Schmortomaten und Rucola, dazu Parmesanspäne* 10,50 €

*Zucchini-Gemüse-Auflauf mit Tomatenscheiben auf Blattspinat,
mit Bergkäse überbacken, dazu Tomaten-Basilikum-Sugo* 10,50 €

(Siehe hierzu auch unsere vegetarischen Angebote auf der Standard- sowie Saisonspeisekarte.)

HAUPTSPEISEN-Buffets:

(Diese Preise gelten bei den Buffets 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):

Klassisch bayerisches Hauptspeisenbuffet

ab 35 Personen, Preis pro Person

24,50 €

Knusprige Ente mit Entenjus

Spanferkelbraten mit Jus (vor dem Gast tranchiert)

Kalbsfrikandeau mit Kaisersensauce

Lachsmedaillons mit Lauchgemüse und Limetten-Sensauce

*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

25,50 €

Schweinefilet im Pancettamantel mit Thymianjus

„Saltimbocca“,

Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken und Salbei

Knusprige Entenbrust mit Grandmanier-Orangensauce

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*

Hauptspeisenbuffet mit Front Cooking-Grillstation
(nur im Stephanskeller möglich)
oder mit Tranchierstation (in der Barockstube)

Bayerisches Buffet mit Grillstation

ab 35 Personen, Preis pro Person

24,50 €

Grillstation:

- Schweinefilet-Medaillons *(wird bei einer Tranchierstation frisch vor dem Gast geschnitten)*
- Zanderfilet
- Würstlrilogie (Nürnberger, Schnaps-, Bierwürstl)

Am Buffet

- Ofenfrische bayerische Ente
- Zucchini-Kartoffelauflauf mit frischen Tomaten und Tomatenbasilikumsugo

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

- Knödelduett
- hausgemachte Macaire-Kartoffeln
- Rahmwirsing
- frisches Wintergemüse
- Sauerkraut, Apfelblaukraut
- Rahmschwammerl-Steinpilz-Rahmschwammerlsauce
- Silvaner Weißweinsauce
- Entenjus

Premium-Buffet mit Grillstation

ab 35 Personen, Preis pro Person

27,50 €

Grillstation:

- Ochsenlende Medaillons *(wird bei einer Tranchierstation frisch vor dem Gast geschnitten)*
- Escalopes vom Milchkalbrücken
(Kalbslende, wird bei einer Tranchierstation frisch vor dem Gast geschnitten)
- Seeteufel im Pancettamantel auf Rosmarinspieß
- Marinierte Riesengarnelen

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

- Rosmarin-Pellkartoffeln
- Zucchini Auflauf mit Spinat-Kartoffeln und frische Kräuter Tomaten
- Polentataler mit Spinat und Gorgonzola überbacken
- feines Ratatouille
- frisches saisonales Gemüse
- Weißweinsauce mit Limettenblättern
- Pfeffer-Cognac-Sauce
- Sauce Bearnaise
- Tomaten-Basilikumsugo

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 €

DESSERTS:

<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis</i>	6,80 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	6,90 €
<i>Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern an Schattenmorellen-Ragout mit Eierlikör-Vanillespiegel</i>	8,80 €
<i>Warmes Apfeltartelette auf einem Vitus-Weizenbock- Karamelcrèmespiegel mit Walnusseis</i>	8,50 €
<i>Hausgemachter Apfel-Kaiserschmarrn und Zwetschgenkompott (Bankett-Portion)</i>	7,80 €

"Bayerisches Dessert-Potpourri", serviert im Mini-Bügelglas:

<i>- Dessert-Potpourrie mit zwei verschiedenen Gläschen*</i>	6,50 €
<i>- Dessert-Potpourrie mit drei verschiedenen Gläschen*</i>	8,90 €

***"Bayerisches Dessert-Potpourri", serviert auf großem Holzbrett
Dessert-Potpourrie mit zwei Gläschen, zusätzlich mit
hausgemachtem Apfel-Kaiserschmarrn oder Topfenschmarrn,
sowie Zwetschgenkompott***

9,90 €

**** Dessert-Variationen für das Potpourrie in kleinen Gläschen:***

- Topfenmousse mit Erdbeermark*
 - Apfelstrudelmousse mit Bratapfellikör und Vanillesauce*
 - Weißbier-Tiramisu mit frischen Himbeeren*
 - Duett vom Schokomousse (schwarz/weiß) mit Schattenmorellen-Ragout*
 - Crème brûlée mit Lavendelparfum*
 - Waldbeerenragout mit Joghurtschaum und Mangospiegel*
 - Kokos-Panna cotta mit Mangospiegel*
- Parfaits im Espressoglas:*
- Erdbeerparfait mit Erdbeerragout*
 - Zitronenparfait mit Beerenragout*

Unser neues Dessert-Highlight:

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

4,80 €

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

Kann auch nur für einen Teil der Gruppe bestellt werden (z.B. 30 Portionen bei 100 Gästen)