



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 diese 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. Personen- zahl	Mindestumsatz bei exklusiver Nutzung (für Speisen & Getränke)
Stephanskeller Historischer Gewölbekeller	230 Personen	6.500,00 €
Eventbereich im 1. OG Bestehend aus Barockstube Hochschulstüberl und Bierstüberl	070 Personen 016 Personen	2.450,00 €
Weißbierstüberl	035 Personen	1.050,00 €
Kutscherstüberl	020 Personen	600,00 €
Korbinianstüberl	012 Personen	360,00 €

VORSPEISEN:**"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 ^{2,3,5,7,8}

Vorspeisen Portion 14,50 €
 Hauptspeisen Portion 17,50 €

"Weihenstephaner Schmankerlplatte"

auf großen Holzbrettern mittig am Tisch eingedeckt:
 Mariniertes Antipasti-Gemüse (Zucchini, Paprikaschoten, mit Frischkäse
 gefüllte Babypaprika und Oliven, dazu Parmesanspäne), Bulgur Salat
 mit Landschinken, Obazda mit roten Zwiebeln, Honig-Senf-Frischkäse,
 Bresaolaröllchen mit Feigensenf-Ziegenfrischkäse und Rucola, Käsebalken,
 Radi-Radieschen, Schnittlauchbrote, Fleischpflanzerl,
 dazu verschiedene Bauernbrote und Brezen ^{2,3,7,8}

Vorspeisen Portion 15,50 €
 Hauptspeisen Portion 18,90 €

"Südtiroler Jause" auf Brett oder Schieferplatte

Südtiroler Speck, frischer Meerrettich- Schüttelbrot, Bergkäse Balken, Antipasti-Spießchen
 mit Pesto

Edle ital. Trockenwurst, eingelegtes Gemüse & marinierte Oliven
 Honig-Senf-Aufstrich, Grissini Stäbchen im Glas

Bruschetta mit Schwarzer Oliventapenade, Trockentomate-grüne Olive Garnitur

Dazu Land & Malzbaguette

Portion 10,90 €

Winter: Apfelgriebenschmalz

"Die Vorspeisen-Etagere":

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

Stellen Sie aus den folgenden Gerichten Ihre individuelle Dreier-Etagere zusammen:

(drei verschiedene Vorspeisen)

Vitello Tonnato mit Limette und Apfelkapern garniert,

Radicchiosalat-Sträußchen ⁸ / Puten Tonnato

4,50 € / 3,90 €

Antipastigemüse (Paprika, Zucchini, Karotten Aubergine, Artischocken,

glasierte Zwiebeln, marinierte Oliven), Grissini mit Landschinken,

Parmesanspänen, dazu - saisonal – frisch gebratene Pilze ^{5,7,8}

3,90 €

Lachs-Potpourri: Gebeizter Lachs, Räucherlachs und Lachstatar,

dazu Zucchinirollchen mit Meerrettichmousse ^{5,8}

4,80 €

Rote Beete-Carpaccio mit hausgeräuchertem Lachsfilet und

Gurkenwürfel in Wasabicreme

4,80 €

Klassisches Rindercarpaccio mit Zitronen-Olivenöl,

Parmesanspänen und Biedermeier-Salatsträußchen ⁸

4,50 €

<i>Lachstatar auf marinierten Avocadowürfeln und Zitronen-Pfeffercrème, garniert mit Crevetten ⁸</i>	5,20 €
<i>Bresaola-Carpaccio mit - saisonal frisch - gebratenen Pilzen, Rucolasalat, Walnüsse und Walnussdressing</i>	4,50 €
<i>Südtiroler Speckplatte mit Gurke, Meerrettich, Schnapswürstl, Apfeligriebenschmalz und Schüttelbrot</i>	4,50 €
<i>Käsevariation: Original Bräustüberls Obazda, Bergkäse, Pfefferbrie, Bavaria Blue, Parmesan, dazu Chutney von Feigen und Peperoni, grüne Tomaten ⁸</i>	4,50 €



Kombinationen mit kleinen Gläschen:

- Guacamole mit pikantem Tomatensugo, gebratener Crevette, Bruschetta-Segel	4,90 €
- Bunter Quinoa-Gurkensalat, Thai-Crevetten-Ragout, Sesamcracker	4,90 €
- Hähnchen „Bombay“ mit Mango, Gemüsewürfelsalat, Cashew-Crumble	4,20 €
- Rote Bete-Apfelsalat mit Räucherlachstatar und Honig-Senfcreme	4,80 €
- Feiner griechischer Salat mit Feta und Joghurt Minze, Grissini (veget.)	3,50 €
- Caprese-Ragout von Mini-Mozzarella, Kirschtomate und Genovese-Pesto, Grissini (veget.)	3,50 €
- Quinoasalat mit Gemüsewürfeln in Currycreme, Sesam (veget. + vegan)	3,50 €

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

SUPPEN:

<i>Kräftige Tafelspitzbrühe mit Gemüsewürfeln und frischem Schnittlauch</i>	5,90 €
<i>Festtagssuppe, klare Rinderbrühe mit dreierlei Einlagen ⁸</i>	8,50 €
<i>Petersiliencrèmesüppchen mit Ingwer verfeinert, dazu eine Riesengarnele auf Zitronengrasspieß, Gemüsewürfel, im WECK-Glas serviert ⁸</i>	8,90 €

Saisonale Suppen nach Rücksprache mit dem Küchenchef
z.B.: Bärlauchsuppe mit Spargelklößchen, Spargelsuppe mit weißen und grünen Spargelstücken, Tomatensuppe mit Mini-Bällchen, Pfifferlingcrèmesuppe, etc.

HAUPTSPEISEN – in Reindl'n:

"Wies'n-Reindl", in der Mitte der Tische in großen Reindl'n serviert:

*Schnaps-, Bier- und Nürnberger Würstl, Schweinshaxe (ausgelöst in kl. Portionen)
und Schweinebraten, dazu Sauerkraut, Kartoffel- und Semmelknödel*

extra serviert: Dreierlei Senf und Sauce in Sauciere p. P. 20,90 €

extra dazu: Kraut- und Kartoffelsalat^{2,3,7,8} p. P. 21,90 €

"Schmankerl Reindl", in der Mitte der Tische in großen Reindl'n serviert:

*Knusprige Ente, zartes Kalbsfricandeau, Kartoffelknödel **

und Apfelblaukraut oder saisonales Gemüse

extra serviert: Entenjus, Kaisersenf-Kalbssauce² p. P. 23,60 €

**bei internationalen Gästen: Rosmarin-Pellkartoffeln statt Knödel*

"Mediterranes Reindl" (vegetarisch)

*Auflauf von Zucchini, frischen Tomaten, Spinat und Kartoffelscheiben,
mit Bergkäse überbacken, dazu Tomatensugo*

p. P. 16,90 €

Weitere Reindl-Variationen können wir gerne saisonal und individuell auf Anfrage anbieten.

HAUPTSPEISEN – als Tellergericht:**Fleisch:**

Spanferkel im Ganzen mit Dunkelbiersauce (einheitl. Hauptspeise ab 30 Pers.)

mit Blaukraut, Spitzkohl oder Krautsalat, dazu Kartoffelknödel^{6,7} 24,90 €

extra dazu: Kartoffelsalat p. P. 2,50 €

Marinierte Entenbrust, rösch gebraten, an Dornfelder Rotweinsauce,

dazu Broccoli mit Mandelbutter und Kartoffelrösti 24,50 €

Kalbsfricandeau, in Korbinian-Doppelbockbier-Sauce geschmort, dazu

*Monschauer Senfsauce mit glasierten Schalotten, Gemüsebouquet
und Kartoffelgratin^{2,8}* 24,40 €

Hausgeräuchertes Schweinefilet im Pancettamantel mit

*Monschauer Kaisersensauce, saisonalem Gemüse und Herzoginkartoffeln
oder auf Linsengemüse, dazu Brokkoliröschen* 20,90 €

Almochsenlende, im Ganzen rosa gebraten, dazu Rotwein-Schalotten-Sauce,

Gemüsebouquet und Rosmarin-Pellkartoffeln 26,90 €

Duett von Almochsenlende (sous vide), im Ganzen rosa gebraten,

*mit Heucrèmesauce, Ochsenbäckchen in Korbinianbier geschmort,
gebratene Saitlinge, dazu Gemüsebouquet und Rosmarin-Pellkartoffeln⁸* 24,90 €

Milchkalbslende, im Ganzen rosa gebraten, an einer niederbayrischen

Morchelsauce, frischem Gemüse und Kartoffelgratin⁸ 28,80 €

alternativ: mit Kalbsfricandeau 24,90 €

*Duett von Kalbs- und Ochsenlende an Morchelcreme oder
- saisonal frisch - gebratene Pilze und Bordelaisesauce,
Gemüseschiffchen dazu Gratinkartoffeln* 28,50 €

*Geschmorte Ochsenschulter in Rotwein, Champignon-Speck-Perlzwiebel,
Brokkoliröschen, dazu Spätzle oder Rösti oder Macaire Kartoffeln* 23,90 €

*Ochsenquerrippe in Amarone-Wein-Sauce, dazu Süßkartoffelpüree oder
Sellerie-Kartoffelpüree, Bohnen-Melange mit Edamame, gebr. Kräutersaitlinge* 25,50 €

Fisch:

*Mariniertes Zanderfilet, pochiert in Olivenöl,
auf gelber Paprika-Kartoffel-Mousseline, an Tomaten-Senf-Sud⁸* 26,50 €

*„Branzino“ Wolfsbarsch, kross gebraten, auf einer Lasagne von
mediterranem Gemüse, dazu Kartoffelperlen und Prosecco-Schaum⁸* 26,50 €

*Duett von Zander und Lachs auf Spinatbeet oder Lauchgemüse,
kleine Pellkartoffeln und Steinpilz-Flusskrebssauce,
alternativ: Limetten-Kaffirblätter-Sauce oder Zitronen-Senf-Weißwein-Sauce* 26,50 €

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 Parmesanspäne⁸* 16,50 €

*Zucchini-Gemüse-Auflauf mit Tomatenscheiben auf Blattspinat,
mit Bergkäse überbacken, dazu Tomaten-Basilikum-Sugo⁸* 16,90 €

*Hausgemacher Südtiroler Schlutzkrappen (Nudeltaschen)
mit saisonaler Füllung auf saisonalem Gemüse
z.B.: Steinpilze, Pfifferlinge, Käse, Spinat, uvm.* 16,90 €

Vegan: *Siehe Standard- und Saisonkarten*

HAUPTSPEISEN-Bufferets:

Klassisch bayerisches Hauptspeisenbuffet ab 35 Personen, Preis pro Person

33,90 €

Knusprige Ente mit Entenjus (Winter: Sept. - März)

Poulardenbrüstchen in Waldpilzcreme

(Sommer: April - August)

Knuspriger Rollbraten vom Wammerl mit Dunkelbiersauce (wird vor dem Gast tranchiert)

Lachsmedaillons auf Lauchgemüse, Limetten-Senf-Weißwein-Sauce ^{2,8}

*Zucchini-Kartoffel-Gratin mit Spinat, frischen Kräutertomaten und Kartoffelscheiben,
überbacken mit Allgäuer Bergkäse, dazu Tomatensugo ⁸*

Beilagen:

Marktgemüse, Kartoffel- und Semmelknödel, Kräuter-Pellkartoffeln ^{2,8}

Sommer: hausgemacher Kartoffel- und Krautsalat

Winter: Apfelblaukraut und Rahmwirsing

Mediterranes Hauptspeisenbuffet ab 35 Personen, Preis pro Person

35,80 €

Schweinefilet im Pancettamantel mit Thymianjus ⁷

Zartes Kalbsfricandeau in leichter Porcini-Cremesauce (Steinpilze) ⁷

Poulardenbrüstchen „Toskana“ mit Salbei und Parma gefüllt, feines Ratatouillegemüse

„Branzino“ Wolfsbarsch auf Lauchgemüse mit Limetten-Prosecco-Sauce ⁸

*Zucchini Auflauf mit frischen Tomaten, Spinat und Kartoffelscheiben,
überbacken mit Bergkäse, dazu Tomatensugo ^{2,3,8}*

Beilagen:

Rosmarin-Pellkartoffeln, kleine Rösti, italienisches Sommergemüse

Hauptspeisenbuffet mit Front Cooking-Grillstation (nur im Stephanskeller möglich)

Bayerisches Buffet mit Grillstation ab 35 Personen, Preis pro Person

36,50 €

Grillstation:

- Schweinefilet-Medaillons
- Ochsenlende-Medaillons
- Zanderfilet
- Würstl-Trilogie (Schnaps-, Bier- und Nürnberger Würstl) ^{2,3,7}

Am Buffet

- Ofenfrische bayerische Ente, Entenjus (Winter: Sept. - März)
- Poulardenbrüstchen „Toskana“ gefüllt mit Parmaschinken und Salbei (Sommer: April - August)
- Zucchini-Kartoffelauflauf mit frischen Tomaten und Tomaten-Basilikum-Sugo ⁸

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

- Knödelduett
- hausgemachte Macaire-Kartoffeln
- frisches Marktgemüse
- Rahmkraut mit Paprika,
- Rahmschwammerl -Steinpilz- ⁸
- „Silvaner“ Weißweinsauce
- Sommer (April - August): Ratatouille Gemüse
- Winter (Sept. - März): Rahmwirsing und Apfelblaukraut

Premium-Buffet mit Grillstation ab 35 Personen, Preis pro Person

38,90 €

Grillstation:

- Ochsenlende Medaillons
- Milchkalbsrücken
- Wolfsbarschfilets
- Entenbrust, rosa gebraten

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

- Rosmarin-Pellkartoffeln
- Zucchini Auflauf mit Spinat-Kartoffeln und frische Kräutertomaten ⁸
- feines Ratatouille
- frisches saisonales Gemüse
- Weißweinsauce mit Limettenblättern ⁸
- Pfeffer-Cognac-Sauce
- Sauce Béarnaise
- Tomaten-Basilikum-Sugo

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 ^{2,7}

4,30 €

DESSERTS:

<i>Bayrisch Creme mit Himbeerragout</i>	7,50 €
<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis ⁸</i>	9,50 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren ⁸</i>	7,20 €
<i>Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern an Schattenmorellen-Ragout mit Eierlikör-Vanillespiegel ⁸</i>	10,90 €
<i>Warme Apfeltartelettes auf einem Vitus-Weizenbock- Karamellcremespiegel mit Walnusseis ⁸</i>	10,50 €
<i>Hausgemachter Apfel-Kaiserschmarrn und Zwetschgenkompott (Bankett-Portion)</i>	9,80 €

"Bayerisches Dessert-Potpourri" - serviert im kleinen Gläschen:	<i>Einzelpreis</i>	4,30 €
- Dessert-Potpourrie mit <u>zwei</u> verschiedenen Gläschen*		8,60 €
- Dessert-Potpourrie mit <u>drei</u> verschiedenen Gläschen*		11,90 €

"Bayerisches Dessert-Potpourri" - serviert auf großem Holzbrett Dessert-Potpourrie mit <u>zwei</u> Gläschen, zusätzlich mit hausgemachtem Apfel-Kaiserschmarrn sowie Zwetschgenkompott ⁸	14,90 €
--	---------

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

- Topfenmousse mit Erdbeermark ⁸
- Apfelstrudelmousse mit Bratapfellikör und Vanillesauce ⁸
- Weißbier-Tiramisu mit frischen Himbeeren ⁸
- Duett vom Schokomousse (schwarz/weiß) mit Schattenmorellen-Ragout ⁸
- Crème Brûlée mit Lavendelparfum ⁸
- Bailyes-Mascarpone-Creme mit Erdbeerragout, Pistaziencrumble und Erdbeermark ⁸
- Cappuccino: Espresso-Mousse mit einem Baileys-Schaum, Amarettincrumble und Kakao ⁸
- Mascarpone-Eierlikör-Schichtcreme mit frischen Blaubeeren und Butterkekscrumble
- Frischer saisonaler Obstsalat - natur 3,20 €
- mit Vanille-Espuma 3,50 €

Unser neues Dessert-Highlight:**Schoko-Brunnen mit frischen Früchten**

Preis pro Portion 6,90 €

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

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

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxide,
6. Nitritpöckelsalz, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Coffein, 10. Süßstoff, 11. Rauch

**Bei Allergien werden die Speisen nach den Bedürfnissen geplant und vor Ort besprochen.
Die Allergieauflistung ist beim Restaurantleiter erhältlich.**