



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	4.000,00 €
Eventbereich im 1. OG Bestehend aus Barockstube Hochschulstüberl und Bierstüberl	070 Personen 016 Personen	1.750,00 €
Weißbierstüberl	030 Personen	700,00 €
Kutscherstüberl	022 Personen	450,00 €
Korbinianstüberl	012 Personen	250,00 €

VORSPEISEN:

Saisonale Blattsalate mit gebratenen Austernpilzen,
gerösteten Sonnenblumenkernen, Croûtons, frischen Kräutern, Balsamicodressing ^{7,8} 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 Schnittlauchbrot,
dazu verschiedene Bauernbrote und Brezen ^{2,3,5,7,8}

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 ^{2,3,7,8}

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 ⁸ 3,50 €

Antipastigemüse (Paprika, Zucchini, Karotten Aubergine, Artischocken,
glasierte Zwiebeln, marinierte Oliven) und Grissini mit Landschinken,
Parmesanspänen dazu saisonale, gebratene Pilze ^{5,7,8} 3,00 €

Lachs-Potpourrie: Gebeizter Lachs, Räucherlachs und Lachstatar,
dazu Zucchinirollchen mit Meerrettichmousse ^{5,8} 4,00 €

Rote Beete-Carpaccio mit hausgeräuchertem Lachsfilet und Wasabicreme ⁵ 4,00 €

Klassisches Rindercarpaccio mit Olivenöl/Balsamico,
Parmesanspänen und Biedermeier-Salatsträußchen ⁸ 3,50 €

<i>Lachstatar auf marinierten Advocadowürfeln und Zitronen-Pfeffercrème, garniert mit Crevetten ⁸</i>	4,50 €
<i>Bresaola-Carpaccio mit gebratenen Saisonal Pilzen, Ruccolasalat, Walnüsse und Walnussdressing</i>	3,80 €
<i>Südtiroler Speckplatte mit Gurke, Meerrettich, Apfelgriebenschmalz und Schüttlbrot</i>	4,20 €
<i>Käsevariation: Original Bräustüberls Obazda, Bergkäse, Pfefferbrie, Bavaria Blue, Parmesan, dazu Chutney von Feigen und Peperoni, grüne Tomate ⁸</i>	4,20 €
<i>Kombinationen mit kleinen Gläschen:</i>	
<i>- Flusskrebs in leichter Thousand Island Sauce mit Apfel- u. Fenchelwürfeln ⁸</i>	4,20 €
<i>- Tafelspitzsülze mit Pfeffercrème</i>	3,00 €
<i>- Kräuter-Panna Cotta mit Saiblingstatar und Brotsegel ⁸</i>	3,50 €
<i>- Quinoasalat mit Gemüsewürfeln und Currycreme</i>	2,80 € (Veget. + Vegan)



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

SUPPEN:

<i>Kräftige Tafelspitzbrühe mit Gemüsewürfeln und frischem Schnittlauch</i>	4,20 €
<i>Festtagssuppe, klare Rinderbrühe mit dreierlei Einlagen ⁸</i>	4,90 €
<i>Petersiliencrèmesüppchen mit Ingwer verfeinert, dazu eine Riesengarnele auf Zitronengrasspieß, im WECK-Glas serviert ⁸</i>	5,90 €

*Saisonale Suppen nach Rücksprache mit dem Küchenchef
z.B.: 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 16,90 €

extra dazu : Kraut- und Kartoffelsalat, pro Person ^{2,3,7,8} 17,90 €

"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, Kaisersenf Kalbssauce, pro Person ² 18,90 €

**bei intern. Gäste : Rosemarin Pellkartoffeln statt Knödel*

"Mediterranes Reindl" (für die Vegetarier)

*Saisonales, mediterranes Gemüse, mit Schmortomaten,
Tomatensugo und Bergkäse überbacken* ⁸

10,50 €

Weitere Reindl Variationen können angeboten werden

HAUPTSPEISEN – als Tellergericht:**Fleisch:**

*Spanferkel im Ganzen mit Dunkelbiersauce (einheitl. Hauptspeise ab 30 Pers.)
mit Blaukraut oder Krautsalat, dazu Kartoffelknödel* ^{6,7}

16,90 €

*Marinierte Entenbrust, rösch gebraten, an Dornfelder Rotweinsauce,
dazu Broccoli mit Mandelbutter und Kartoffelrösti*

18,50 €

*Kalbsfricandeau, in Korbinian-Doppelbockbier-Sauce geschmort, dazu Monschauer Senfsauce mit
glasierten Schalotten, Gemüsebouquet und Kartoffelgratin* ^{2,8}

17,50 €

*Hausgeräuchertes Schweinefilet im Pancettamantel
mit Monschauer Kaisersenf-Sauce, saisonalem Gemüse und Herzoginkartoffeln* ^{2,7,8}

16,90 €

*Almochsenlende, im Ganzen in Bergwiesenheu gegart,
dazu Rotwein-Schalotten-Sauce, Gemüsebouquet und Rosmarin-Pellkartoffeln*

20,50 €

*Duett von Almochsenlende (sous vide), im Ganzen in Bergwiesenheu gegart,
mit Heucrémesauce und Ochsenbäckchen, in Korbinianbier geschmort,
dazu Gemüsebouquet und Rosmarin-Pellkartoffeln* ⁸

19,50 €

*Milchkalbslende, im Ganzen rosa gebraten, an einer niederbayrischen
Morchelsauce, frischem Gemüse und Kartoffelgratin* ⁸

22,50 €

Alternativ mit Kalbsfricandeau

18,50 €

*Duett von Kalbs- und Ochsenlende an Morchelcreme und Bordelaisesauce, Gemüseschiffchen
dazu Gratinkartoffeln*

22,00 €

Fisch:

*Mariniertes Zanderfilet, pochiert in Olivenöl,
auf gelber Paprika- Kartoffel-Mousseline, an Tomaten-Senf-Sud⁸* 18,50 €

*Wolfsbarsch, kross gebraten, auf einer Lasagne von mediterranem Gemüse,
dazu Kartoffelperlen und Prosecco-Schaum⁸* 18,50 €

*Duett von Zander und Lachs auf Spinatbeet,
Flusskrebssauce mit Steinpilze und kleine Pellkartoffeln
Oder
Limetten-Kaffirblätter-sauce* 19,90 €

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* 10,50 €

*Zucchini-Gemüse-Auflauf mit Tomatenscheiben auf Blattspinat,
mit Bergkäse überbacken, dazu Tomaten-Basilikum-Sugo⁸* 10,50 €

*Hausgemacher Südtiroler Schlutzkrופן(ravioli)
Mit saisonaler Füllung auf saisonalem Gemüse
Zb: Steinpilze, Pfifferlinge, Käse, Spinat, ...* 12,00 €

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

Vegane Gerichte:

*Hausgemachtes Gemüsecurry mit Ingwer, Kokosmilch und CashewNüsse
Dazu Süsskartoffeln oder Pasmati Reis* 12,00 €

*Hausgemachter Gemüsepflanzerl auf Ratatouille, Überbacken mit Veganem Käse
Und Schalottenschmelze an Salatbouquette* 12,00 €

Weitere Vegetarische Gerichten finden sie auf unsere Standardkarte oder Saisonkarte

HAUPTSPEISEN-Bufferets:

Diese Preise gelten bei den Bufferets nur, wenn zudem eine Vor- und Nachspeise ausgewählt wird. Für ein Hauptspeisenbuffet ohne Vor- und/oder Nachspeisenbestellung wird ein Aufpreis in Höhe von 4,00 € pro Person erhoben.

Klassisch bayerisches Hauptspeisenbuffet ***ab 35 Personen, Preis pro Person***

26,50 €

Knusprige Ente mit Entenjus (winter : von Sept.-bis März)

Poulardenbrüstchen Toskana mit Parma und Salbei gefüllt

auf Ratatouille Gemüse (Sommer von April bis August)

Spanferkelbraten mit Jus (wird vor dem Gast tranchiert)

Kalbsfrikandeau mit Kaisersenfsauce ⁸

Lachsmedaillons mit Lauchgemüse und Limetten-Senfsauce ^{2,8}

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

Beilagen:

Eierspätzle, Kartoffel- und Semmelknödel, Kräuter-Pellkartoffeln ^{2,8}
Sommer : hausgemacher Kartoffel und Krautsalat

Winter : Apfelblaukraut und Rahmwirsing

Mediterranes Hauptspeisenbuffet ***ab 35 Personen, Preis pro Person***

28,50 €

Schweinefilet im Pancettamantel mit Thymianjus ⁷

„Saltimbocca“,

Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken und Salbei ⁷

Knusprige Entenbrust mit Grandmanier-Orangensauce

Lachsmedaillons auf Lauchgemüse mit Limetten-Prosecco-Sauce ⁸

Gemüselasagne mit Parmesan und Gorgonzola überbacken, dazu Tomatensugo ^{2,3,8}

Beilagen:

Rosmarin-Pellkartoffeln, „Peperonata“ (Paprika-Gemüse-Ragout),

Blattspinat, Macaire-Kartoffeln, saisonales Gemüse ⁸

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

Bayerisches Buffet mit Grillstation

ab 35 Personen, Preis pro Person

27,50 €

Grillstation:

- Schweinefilet-Medaillons (wird bei einer Tranchierstation frisch vor dem Gast geschnitten)
- Zanderfilet
- Würstltrilogie (Nürnberger, Schnaps-, Bierwürstl) ^{2,3,7}

Am Buffet

- Ofenfrische bayerische Ente, Entenjus (Winter : Sept-März)
- Poulardenbrüstchen Toscana gefüllt mit Parma und Salbei (Sommer : April- August)
- Zucchini-Kartoffelauflauf mit frischen Tomaten und Tomatenbasilikumsugo ⁸

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

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

Premium-Buffet mit Grillstation

ab 35 Personen, Preis pro Person

30,50 €

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 ^{2,3,7}
- Entenbrust rosa gebraten

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

- Rosmarin-Pellkartoffeln
- Zucchini Auflauf mit Spinat-Kartoffeln und frische Kräuter Tomaten ⁸
- feines Ratatouille
- Lauchgratin
- frisches saisonales Gemüse
- Weißweinsauce mit Limettenblättern ⁸
- Pfeffer-Cognac-Sauce
- Sauce Béarnaise
- 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 ^{2,7}

3,80 €

DESSERTS:

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

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

<i>- Dessert-Potpourrie mit zwei verschiedenen Gläschen*</i>	7,00 €
<i>- Dessert-Potpourrie mit drei verschiedenen Gläschen*</i>	10,50 €

***"Bayerisches Dessert-Potpourri", serviert auf großem Holzbrett
Dessert-Potpourrie mit zwei Gläschen, zusätzlich mit
hausgemachtem Apfel-Kaiserschmarrn oder Topfenschmarrn,
sowie Zwetschgenkompott***⁸

10,90 €

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

- Topfenmousse mit Erdbeermark*⁸
 - Apfelstrudelmousse mit Bratapfelflikör und Vanillesauce*⁸
 - Weißbier-Tiramisu mit frischen Himbeeren*⁸
 - Duett vom Schokomousse (schwarz/weiß) mit Schattenmorellen-Ragout*⁸
 - Crème brûlée mit Lavendelparfum*⁸
 - Bailyes-Mascarponecreme mit Amarettini Crumble und Erdbeerragout*⁸
 - Kokos-Panna cotta mit Mangospiegel*⁸
- Parfaits im Espressoglas:*
- Erdbeerparfait mit Erdbeerragout*⁸
 - Zitronenparfait mit Beerenragout*⁸

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

Preis pro Person

4,80 €

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.***