Vorspeisen

Festtagssuppe
mit Leberklöschen, Grießnockerl, Leberspätzle, Gemüsestreifen, Maultaschen, dazu Backerbsen
Preis pro Person 4,90 €

Canapés, liebevoll belegte Baguettscheiben
mit Räucherlachs, Makrelenfilet, Edelsalami, Mini-Schnitzel, Schinken, Käse, Frischkäserollen und gefüllte Blätterteigtaschen, mit Obstdekoraktion (5 Stück)
Preis pro Person 7,50 €

Antipasti gemischt
gegrillte Zucchini, Auberginen und Karottenscheiben, gefüllte Champignon, Zwiebel, Knoblauch, gefüllte Oliven und Paprika, gerollte Weinblätter, gebratene Champignon, Tomaten mit Frischkäse, Peperoni, Kapernäpfel, dazu Baguette
Preis pro Person 7,50 €

Gemischte Salatplatte
bunte Blattsalate, Gurkenscheiben, feine Karottenstifte, Tomate-Mozzarella-Rucola-Balsamico-Salat, Blumenkohlsalat, Speckkrautsalat, Peperoni, Fetawürfel, Oliven, dazu zwei Dressings und Croutons Geräucherter
Preis pro Person 4,50 €

Lachs auf Kartoffel-Rösti
Meerrettich-Apfel-Creme, bunte Blattsalate mit Kräuter-Himbeer-Dressing, dazu Baguette
Preis pro Person 8,90 €

Geräucherte Entenbrust auf Kartoffel-Rösti
Rahmwirsing, bunte Blattsalate mit Kräuter-Himbeer-Dressing, dazu Baguette
Preis pro Person 8,90 €

Hauptspeisen in Büfettform

Hirschmedaillons, gegrillt
in Pfifferling-Rahmsoße, dazu Birne mit Preiselbeeren
UND
gebratene Ente ausgelöst (ohne Knochen)
dazu Orangen-Bratensoße, hausgemachte Spätzle, Serviettenknödel, Kroketten und Apfelblaukraut
Preis pro Person 25,90 €

Junge gegrillte ½ zarte Ente
dazu Geflügelbratensoße, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut
Preis pro Person 18,90 €

Gegrilltes knuspriges Spanferkel (geviertelt)
unter der Wärmelampe (zum Selberschneiden, wenig Knochen), dazu Dunkelbiersoße, Kartoffel- und Semmelknödel, Apfelblaukraut oder hausgemachter Kartoffelgurkensalat, Speckkrautsalat mit Peperoni
Preis pro Person 18,90 €

Schweinefilet, gebraten
in Champignon-Rahmsoße
UND
Schweinerückenschnitzel, paniert
mit hausgemachten Spätzle, Kroketten und Kaisergemüse in Mandelbutter
Preis pro Person 17,90 €

Gefülltes Schweinerückenschnitzel „Italiano“
im Parmesanmantel (mit Champignon, Zwiebel, Parma-Schinken-Würfel)
UND
Putenbrustfilet, gegrillt und überbacken
mit Tomatenwürfel, Mozzarella-Tomaten-Sahne-Soße, dazu bunte Rigatoni, Olivenöl-Pesto-Gnocchi, Kartoffel Röstiecken und Grillgemüse Ratatouille mit Tomaten
Preis pro Person 23,90 €

Putenbrustfilet Röllchen, gefüllt mit Frischkäse, überbacken
in Geflügelrahmsoße
UND
Schweineschnitzel gefüllt, „Cordon bleu“
mit Kartoffelsahne-Gratin, hausgemachte Spätzle, Kartoffelspalten und buntes Kaisergemüse in Mandelbutter
Preis pro Person 19,90 €

Putenbraten aus der Oberkeule, gerollt
dazu Geflügel-Champignon-Rahmsoße
UND
Schweinegeschnetzeltes
in Paprikarahmsoße mit Paprikareis, hausgemachte Spätzle, Kroketten und Buttergemüse
Preis pro Person 18,90 €

Schweinefiletmedaillons, gegrillt
im Speckmantel, darauf gebratene Pfifferlinge
UND
Putenrollbraten von der Keule, gegrillt
dazu Geflügelrahmsoße, Kartoffelkroketten, Serviettenknödel, hausgemachte Spätzle und buntes Sommergemüse
Preis pro Person 19,80 €

Finger Food Platte (warm)
Schnitzel paniert, Fleischküchle, Chili-Käsenuggets, Chicken-Wings, Mozzarellasticks, Grillwürstchen, Zwiebelringe, Gemüseröllchen, Tomaten-Hackfleisch-Wrap, Champignon paniert, Gemüsekroketten, Putenspieße, Nudelspieße, Shrimps gebacken, Mini-Burger, Kartoffelspalten und Asia Dip
Preis pro Person 17,50 €

Schweinefiletmedaillons, gegrillt
in Pfeffer-Rahmsoße
UND
Putenschnitzel, gegrillt mit Käse, Schinken, Spargel überbacken
dazu leichte Hollandaise-Geflügelsoße mit hausgemachten Spätzle, Kroketten, Petersilie-Butterkartoffeln, bunte Blattsalate, Kräuter-Essig-Öl-Dressing und Croutons
Preis pro Person 22,90 €

Gegrillter Schweinekrustenbraten
dazu Bratensoße und Gemüsewürfel
UND
Putenbrustgeschnetzeltes
dazu Champignon-Rahmsoße, hausgemachte Spätzle, Kroketten, Kartoffelknödel und buntes Buttergemüse
Preis pro Person 17,90 €

Schweinefiletmedaillons, gegrillt, überbacken
mit Schinken-Zwiebel-Sahne-Käsewürfel, dazu Bratensoße
UND
zarter Kalbsrahmbraten
in Rahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle, Serviettenknödel, Röstitaler und buntes Buttergemüse
Preis pro Person 23,90 €

Gegrillter Zwiebelrostbraten von der Rinderlanke
dazu Bratensoße
UND
magerer-zarter Kasslerrücken im Blätterteig, gebacken
dazu Rahmsoße, Pommes Frites, hausgemachte Spätzle, Bratkartoffel mit Speck und Zwiebel, junge Butterbohnen
Preis pro Person 24,90 €

Burgunderbraten vom Rind
in dunkler Rahmsoße
UND
Putenbrustmedaillons, gegrillt
dazu bunte Paprikasoße, hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Kartoffelkroketten, Bohnen im Speckmantel
und bunte Karottenstifte
Preis pro Person 19,90 €

Gemischter Braten vom Schwein und Rind
in Rahmsoße, dazu Kartoffelknödel, hausgemachte Spätzle, Kroketten, Buttergemüse oder Apfelblaukraut
Preis pro Person 19,90 €

Gegrillter Räuberspieß
(ganze Schnitzel vom Schweinerücken, -bauch, -hals und Putenbrustfilet, bunte Paprikafilets, Gemüsezwiebel – alles aufgespießt
und im Ganzen gegrillt) in Paprikasoße
mit Kartoffelspalten und buntem Gemüsereis
Preis pro Person 19,90 €

Hähnchenbrustfilet, überbacken
mit Tomatenwürfel und Mozzarella-Basilikum, in Tomatensahne-Soße
UND
Wildlachsfilet mit Garnele
auf mediterranem Grillgemüse, dazu bunte Tagliatelle, Kartoffelrösti, Butterreis und Brokkoli in Walnussbutter
Preis pro Person 19,90 €

Specials

Großes Grillmenü – ab 90 Personen (im Sommer erhältlich)
(vom Lavasteingrill, Holzkohlegrill, Riesenpfanne) frische hausmarinierte zarte Steaks vom Rind, Schwein, Pute, Grillkäse, Gemüseröllchen, Chicken-Wings, Grillmais, Würstchen-Parade (Rote Knacker, Käsegriller, Feuerwurst, Bratwürste) mit Backkartoffel und Sour Creme, verschiedene Dips, dazu Partysemmeln und Baguette
UND
frische marinierte, hausgemachte Salate
Gurkenscheiben-Sauerrahm-Salat, Speckkrautsalat, Tomatensalat mit Zwiebel-Schnittlauch, feine Karottenstifte mit Zitrone-Honig, Kartoffelsalat, bunte Blattsalate, dazu Kräuterdressing
Preis pro Person 28,90 €

Käsetortellini mit Sahne-Pesto-Soße, überbacken (Vegetarisch)
dazu gefüllte Kartoffeltaschen und Maultaschen mit Pilzen auf Grillgemüse
Preis pro Person 10,90 €

Aus der Riesenpfanne gebraten

Bunte Westernpfanne, rauchig-würzig
kleine Rinderhüftsteaks und Schweinerückensteaks mit Zwiebel, dazu Hackfleischbällchen und Sombrero Gemüse mit Pfeffer-Barbecue-Bratensoße, Kartoffelspalten
Preis pro Person 19,90 €

Gyrospfanne
Schweinerücken- und Putenbrustfiletstreifen mit Zwiebel, Knoblauch, dazu Balkangemüse, Kartoffelspalten und hausgemachter Tsatsiki
Preis pro Person 19,90 €

Kalte Platten und Kalt-Warme-Büfetts

Kalte Platte I (ab 40 Personen)
Schinken-Spargel-Rollen, Salami gemischt, Schwarzwälder-Schinken, Lachsschinken, Pfefferpastete, Putenbrust geräuchert, Bierschinken und Wurstpasteten gemischt, kalter Braten garniert, gefüllte Eier, Fleischsalat, verschiedene frische Käsesorten, dekoriert mit Obst, dazu Partysemmeln und Baguette
Preis pro Person 19,50 €

Kalte Platte II (ab 40 Personen)
Schinken-Spargel-Rollen, Salami gemischt, Schwarzwälder-Schinken, Pfefferpastete, Bierschinken und Wurstpasteten gemischt, kalter Braten garniert, gefüllte Eier, Fleischsalat, verschiedene frische Käsesorten, geräucherte Lachsröllchen mit Frischkäse, Forellenfilet, Makrelenfilet mit Sahnemeerrettich, Sprossen, Shrimps, Heringsalat mit Apfel, Geflügel-Cocktail mit Ananas, Melone mit italienischem Schinken, dekoriert mit Obst, dazu Partysemmeln und Baguette
Preis pro Person 24,50 €

Kalt-Warmes-Büfett (ab 70 Personen), ein Beispiel:
Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsoße, Kartoffelrösti, hausgemachte Spätzle, Gemüselasagne überbacken, Antipasti Pfanne gemischt, Schinken-Spargel-Rollen, Salami gemischt, Schwarzwälder-Schinken, Lachsschinken, Leberpastete, Putenbrust geräuchert, buntes Wurstsortiment, kalter Braten garniert, gefüllte Eier, Fleischsalat, Wurstsalat, verschiedene frische Käsesorten, Obatzter, Trauben, Räucher-Lachs-Röschen, Brat-Mops-Bällchen, Forellenfilet, Makrelenfilet mit Sahnemeerrettich, Sprotten ganz, Shrimps, Heringssalat mit Apfel, Geflügel-Cocktail mit Ananas, Melone mit italienischem Schinken, Krautsalat mit Antipasta-Spießen, Kartoffelsalat, mediterraner Nudelsalat, Couscous Salat, bunte Blattsalate mit Karotten- und Gurkenstreifen, Dressing, Croutons, Tomate-Mozzarella-Rucola-Salat, Nudelsalat, dekoriert mit Obst, dazu Partysemmeln und Baguette
Preis pro Person 29,50 €

Nachspeisen

Bayrische Creme
mit marinierten Rum-Pflaumen, Biskuitboden, Schokochips, Waffeln, dekoriert
Preis pro Person 3,80 €

Panna-Cotta
im Dessert-Glas, mit fruchtigem Himbeerpüree, Waffeln, dekoriert
Preis pro Person 3,80 €

Vanille-Mousse
im Dessert-Glas, Biskuitboden, fruchtigen Kirschen, Waffelröllchen, dekoriert
Preis pro Person 3,80 €

Mousse au Chocolat
im Dessert-Glas oder Terrine, mit Schokocremelikör, Schokosplitter, Dessert-Kirschen, Waffeln, dekoriert
Preis pro Person 3,80 €

Tiramisu
mit Amaretto, Mascarpone, Biskuit, Kakaopulver
Preis pro Person 3,80 €

Süße Teilchen (ab 20 Personen)
süße kleine Gebäckteilchen und Kuchen (3 Stück pro Person), z. B. Nussschnecken, Puddingschnecken, Quarkbällchen, Plundertaschen, Obstschnitten, Fruchtschnitten, Apfel- oder Quarkschnitten, Croissants, Muffins
Preis pro Person 4,90 €