



BANKETTMAPPE | TAGUNGEN & EVENTS

Buffet – SMOKER

MAIS- UND TREBERBROT

Malzbutter

PULLED SALMON WRAPS

CHICKEN WINGS

EISMEERGARNELEN

Mango | Frühlinglauch | Chili

COBB SALAD

Kopfsalat | Gurke | Tomate | Ei
Avocadowürfel Feta | Hähnchenbrust
Bacon | Senfdressing Apfelvinaigrette

CAESARS SALAD – VEGETARISCH

Romanasalat | Tomate | Croutons
Parmesan | Caesardressing

COLE SLAW

HOPFENFÄNGER PICKLES

AUS DEM SMOKER

Beef Brisket | Pulled Pork | Spare Ribs
Chicken Drums | gegrilltes Doraden-Filet
vegetarisches Jambalaya

BEILAGEN

Mac & Cheese | Creamy Corn | Bacon Baked
Beans | gegrillte Zucchini | gebackene
Süßkartoffeln | Minikroketten | Blumenkohl
Süßsauer mit Mandeln

SAUCEN

Kentucky BBQ | Honig-Senf-BBQ | Malzketchup
Hopfenmayo | Smokey Chipotle | Sour Cream
Chimmichurri

CHEESECAKE CREME

Blaubeeren

PECAN-BROWNIE

EISCREME BAR

Waffeln | Smarties | Streusel | Nüsse
Schokosauce | Karamellsauce

79 €
pro Person

Unser Buffet können Sie ab 35 Personen auswählen.



Buffet – ALPIN

BREZEN & TREBER BROT

geräucherte Meersalzbutter

GEBEIZTER SCHWARZBIER LACHS

Honig-Senf-Sauce | Sahnemeerrettich | Zitrone

JAUSE BRETT

Schinkenspezialitäten | Pfefferbeißer | Landjäger
Kaminwürsten | Griebenschmalz | Obazda
Bergkäse | Alpenkäseselektion | Zwiebelringe
Radieschen | Gewürzgurken | Silberzwiebel
Rettich

SALATBAR

Feldsalat | Rucola | Mezclun-Salat | Romanasalat
Gurke | Tomaten | Mais | Paprika | Kidneybohnen

MARINIERTE SALATE

Brechbohnnensalat | Karottensalat
Cole Slaw | Rote Bete Salat

TOPPINGS & DRESSING

Sonnenblumenkerne | Croutons | Kürbiskerne
Zwiebeln | Kräuter | Senfdressing | Apfelvinaigrette
verschiedene Ölen und Essige

RINDERROULADE

Speck | Zwiebeln | Rotweinjus

KRUSTENBRATEN

aus der Schweineschulter | Dunkelbiersauce

BREMER PANNFISCH

Senfsauce | Gewürzgurke

VEGETARISCHE MAULTASCHEN

Zwiebelschmelze

MARKTGEMÜSE

Kräuterkartoffeln | Sauerkraut | Kartoffelknödel

KAISERSCHMARRN

Apfelmus

BAYRISCH CREME

Aprikosenmarmelade

ROTE GRÜTZE

Vanilleschaum

75 €
pro Person

Unser Buffet können Sie ab 35 Personen auswählen.



Menü 1

Vorspeise

TREBERBROT
Malzbutter

ZIEGENFRISCHKÄSE
Kürbiskernrösti | Feldsalat

Zwischengang

GEGRILLTES DORADENFILET
confierte Kartoffeln
Schmorkarotten

Hauptgericht

BEEF BRISKET
BBQ Jus | Speckbohnen | Kartoffelgratin

oder

SÜSSKARTOFFEL KUMPIR
Babyspinat | Tomaten | geräucherter Feta

Dessert

CHEESECAKE CREME
Blaubeeren

Ideal für 20-70 Personen.

4-GANG MENÜ
54,50 € / Person

3-GANG MENÜ
42,50 € / Person
ohne Dorade

Menü 2

Vorspeise

TREBERBROT
Malzbutter

KAROTTEN-INGWER-SUPPE
geräucherte Garnele

Zwischengang

BIENENSTICH VOM LACHS
Schnittlauch | Beurre Blanc | Queller
Kartoffel-Meerrettich-Creme

Hauptgericht

FLANKSTEAK
Riso al Salto | gebratener Brokkoli

oder

GEFÜLLTER PORTOBELLO
Riso al Salto | gebratener Brokkoli

Dessert

SCHOKOLADEN SCHICHTTÖRTCHEN
Gateaux au Chocolat

4-GANG MENÜ
64,50 € / Person

3-GANG MENÜ
52,50 € / Person
ohne Lachs



Weihnachts-Menü

Vorspeise

TREBERBROT

Entenrilette | Malzbutter

ROTE BETE TATAR

geflämmter Zeigekäse | Walnuss | Feldsalat

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

geräucherter Garnele
vegetarisch ohne Garnele

Hauptgericht

ENTENBRATEN

Klöße | Rotkohl | Maronen | Rosenkohl
Orangen-Thymianjus

oder

GERÖSTETE SCHWARZWURZEL

confiertes Eigelb | Kartoffelmousseline
Kräuter-Beurre Blanc

Dessert

LEBKUCHENMOUSSE

Rotweinbirne | dunkle Schokolade

4-GANG MENÜ
54,50 € / Person