

Saisonale Bankettangebote 2018

Verehrter Gast, Bei den hier angebotenen Gerichten handelt es sich um exklusive Angebote, die nicht auf unserer Standardkarte aufgeführt sind und aus diesem Grunde nur nach einer Vorbestellung serviert werden können.

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.

Vorspeisen:

Saisonale Blattsalate mit gebratenen Austernpilzen, gerösteten Sonnenblumenkernen, Croûtons, frischen Kräutern und Balsamicodressing

8,50 €

"Bräustüberls Brotzeitplatte",

auf großen Holzbrettern mittig am Tisch eingedeckt:

mit Trockenwurst, Landschinken, kleinen Fleischpflanzerln, Kalbsleberwurst, kaltem Schweinebraten mit frischem Meerrettich, Bergkäse, Obazda mit roten Zwiebeln, Radi, Radieschen, Räucherlachs-Frischkäse und Schnittlauchbrot, dazu verschiedene Bauernbrote und Brezen

kleine Portion 9,50 €

große Portion 12,90 €

"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 10,50 €

große Portion 13,50 €

"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:

<i>Vitello Tonnato mit Limette und Apfelkapern garniert, Radicchiosalat-Sträußchen</i>	3,30 €
<i>Antipastigemüse (Paprika, Zucchini, Karotten Aubergine, Artischocken, glasierte Zwiebeln, marinierte Oliven) und Grissini mit Landschinken, Parmesanspänen dazu saisonale, gebratene Pilze</i>	2,90 €
<i>Lachs-Potpourrie: Gebeizter Lachs, Räucherlachs und Lachstatar, dazu Zucchinirollchen mit Meerrettichmousse</i>	3,80 €
<i>Klassisches Rindercarpaccio mit Olivenöl/Balsamico, Parmesanspänen und Biedermeier-Salatsträußchen</i>	3,00 €
<i>Lachstatar auf marinierten Advocadowürfeln und Zitronen-Pfeffercrème, garniert mit Crevetten</i>	3,90 €
<i>Speckvariationen von der Speckalm: Slyrs Whisky Speck, Bergspeck, Bierspeck, Bauchspeck, Schüttelbrot-Meerrettich und Gurke</i>	3,80 €
<i>Käsevariation: Original Bräustüberls Obazda, Bergkäse, Pfefferbrie, Bavaria Blue, Parmesan, dazu Chutney von Feigen und Peperoni, grüne Tomate</i>	3,90 €
<i>Kombinationen mit kleinen Gläschen:</i>	
<i>- Flusskrebs in leichter Thousand Island Sauce mit Apfel- u. Fenchelwürfeln</i>	2,90 €
<i>- Tafelspitzsülze mit Pfeffercrème</i>	2,30 €
<i>- Kräuter-PannaCotta mit Saiblingstatar und Brotsegel</i>	2,80 €



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

Suppen:

<i>Kräftige Tafelspitzbrühe mit Gemüswürfeln und frischem Schnittlauch</i>	3,90 €
<i>Festtagsuppe, klare Rinderbrühe mit dreierlei Einlagen</i>	4,50 €
<i>Petersiliencrèmesüppchen mit Ingwer verfeinert, dazu eine Riesengarnele auf Zitronengras-Spieß, im Weckglas serviert</i>	5,20 €
<i>Saisonale Suppen nach Rücksprache mit dem Küchenchef. (Bärlauchsuppe mit Spargelklößchen, Spargelsuppe mit weißen und grünen Spargelstücken, Tomatensuppe mit Mini-Bällchen, Pfifferlingcrèmesuppe, etc.)</i>	

Fisch:

*Mariniertes Zanderfilet, pochiert in Olivenöl,
auf gelber Paprika- Kartoffel-Mousseline, an Tomaten-Senf-Sud* 16,00 €
Als Vorspeise / Zwischengericht 12,50 €

*Wolfsbarsch, kross gebraten, auf einer Lasagne von mediterranem Gemüse,
dazu Kartoffelperlen und Prosecco-Schaum* 16,90 €
Als Vorspeise / Zwischengericht 12,50 €

Weitere Fischgerichte können wir gerne saisonal und individuell auf Anfrage anbieten.

Hauptspeisen:

*"Wies'n-Reindl", in der Mitte der Tische in großen Reindl'n serviert:
Schnaps-, Bier- und Nürnberger Würstl, Schweinshaxe (ausgelöst, in kl. Por-
tionen) und Krustenbraten, Sauerkraut, halbierte Kartoffel- und Semmelknödel
extra serviert: Zwei versch. Senfsorten in Gläschen, Sauce in Sauciere
Kraut- und Kartoffelsalat, pro Person* 14,90 €

*"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, Kaisersensfsauce
mit Kalbsjus, pro Person* 16,90 €

*Spanferkel im Ganzen mit Dunkelbiersauce (einheitl. Hauptspeise ab 30 Pers.)
mit Blaukraut oder Krautsalat, dazu Kartoffelknödel* 15,50 €

*Marinierte Entenbrust, rösch gebraten, an Dornfelder Rotweinsauce,
dazu Broccoli mit Mandelbutter und Kartoffelrösti* 17,50 €

*Kalbsfricandeau, in Korbinan-Doppelbockbier-Sauce geschmort, dazu Monschauer
Senfsauce mit glasierten Schalotten, Gemüsebouquet und Kartoffelgratin* 16,50 €

*Hausgeräuchertes Schweinefilet im Pancettamantel
mit Monschauer Kaisersenf-Sauce, saisonalem Gemüse und Herzoginkartoffeln* 15,50 €

*Almochsenlende, im Ganzen in Bergwiesenheu gegart,
dazu Rotwein-Schalotten-Sauce, Gemüsebouquet und Rosmarin-Pellkartoffeln* 19,50 €

*Duett von Almochsenlende (sous vide), im Ganzen in Bergwiesenheu gegart,
mit Heucrémesauce und Ochsenbäckchen, in Korbinianbier geschmort,
dazu Gemüsebouquet und Rosmarin-Pellkartoffeln* 17,50 €

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

Alternativ mit Kalbsfricandeau 16,90 €

Vegetarisch:

*Bandnudeln mit Steinpilz-Rahmschwammerlsauce,
Schmortomaten und Rucola, dazu Parmesanspäne* 9,50 €

*Zucchini-Gemüse-Auflauf mit Tomatenscheiben auf Blattspinat,
mit Bergkäse überbacken, dazu Tomaten-Basilikum-Sugo* 9,50 €

(Gerne sind hier auch individuelle Alternativen möglich.)

Desserts:

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

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

<i>- Dessert-Potpourrie mit zwei verschiedenen Gläschen*</i>	5,80 €
<i>- Dessert-Potpourrie mit drei verschiedenen Gläschen*</i>	8,70 €

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

8,90 €

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

- Topfenmousse mit Erdbeermark*
- Apfelstrudelmousse mit Bratapfellokör 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

3,50 €

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