

## Buffets und Kombi-Menüs

Vor- und Nachspeise werden am Tisch serviert,  
der Hauptgang in Buffetform.



Wir empfehlen das Kombi-Buffet in dieser Konstellation, da so:

- zu Beginn der Veranstaltung bei der Vorspeisen das "Schlange stehen" vermieden wird.
- eine reichhaltige Hauptspeisenauswahl mit reibungslosem Serviceablauf gewährleistet ist.
- bei den Desserts wieder einen ruhigeren Ablauf und die Kommunikation am Tisch fördert werden.

### VORSPEISEN:

**"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.

|  |                 |
|--|-----------------|
| Bresaola-Carpaccio mit kleinem Frischkäsegipfel,<br>Rucola, Walnüsse und Feigenchutney   | p. P.<br>3,50 € |
| Vitello Tonnato mit Limette und Apfelkapern garniert,<br>Radicchiosalat-Sträußchen   | 3,30 €          |
| Antipastigemüse (Paprika, Zucchini, Karotten Aubergine, Artischocken,<br>glasierte Zwiebeln, marinierte Oliven) und Grissini mit Landschinken,<br>Parmesanspänen dazu saisonale, gebratene Pilze | 2,90 €          |
| Antipastiterrine mit dreierlei Pesto und Rucolasträußchen mit Nüssen,<br>Balsamicodressing, Parmesan, dazu Mozzarella-Kirschtomaten-Spieße,<br>mariniert mit Basilikumpesto                      | 2,90 €          |
| Pute Tonnato mit Limette, Kapern, Rucola, Parmesan und Baguette  | 2,90 €          |
| Marinierte Puten-Carpaccio mit Kräuterdressing, Tomaten-Artischocken,<br>Gemüsewürfeln und Brunnenkresse   | 2,90 €          |
| Lachscarpaccio mit Estragon und Limetten-Olivenöldressing  | 3,50 €          |
| Lachs-Potpourrie: Gebeizter Lachs, Räucherlachs und Lachstatar,<br>dazu Zucchinirollchen mit Meerrettichmousse   | 3,80 €          |
| Klassisches Rindercarpaccio mit Olivenöl/Balsamico, Parmesanspänen<br>und Biedermeier-Salatsträußchen  | 3,00 €          |
| Carpaccio von geräuchertem Schwertfisch/Thunfisch<br>mit Gurken-Orangen-Würfeln, dazu Wasabicreme  | 3,90 €          |
| Lachstatar auf marinierten Advocadowürfeln<br>und Zitronen-Pfeffercrème, garniert mit Crevetten  | 3,90 €          |
| Speckvariationen von der Speckalm:<br>Slyrs Whisky Speck, Bergspeck, Bierspeck, Bauchspeck,<br>Schüttelbrot-Meerrettich und Gurke  | 3,80 €          |
| Parmaschinken, italienische Edelsalami, Südtiroler Speckstiftl,<br>Paprika -Trockentomaten-Aufstrich, Parmesanbröckel  | 3,80 €          |

*Käsevariation: Original Bräustüberls Obazda, Bergkäse, Pfefferbrie, Bavaria Blue, Parmesan, dazu Chutney von Feigen und Pepperoni, grüne Tomate* 3,90 €

*Kombinationen mit kleinen Gläschen:*

- Flusskrebs mit Mango in Chili-Mangosauce 2,90 €

- Flusskrebs in leichter Thousand Island Sauce mit Apfel u. Fenchelwürfeln 2,90 €

- Tafelspitzsülze mit Pfeffercrème 2,30 €

*Kräuter-PannaCotta mit Saiblingstatar und Brotsegel* 2,80 €

*Verschiedene Aufstriche: Thunfischpaste, Kräuterfrischkäse, Räucherlachs aufstrich, Tomatenaufstrich, Basilikum* 2,50 €

*Guacamole mit Tomaten-Chilisalsa und gebratenen Crevetten* 3,80 €

*Matjes-Tatar auf Rote-Bete-Mousse und Rote-Bete-Würfeln* 2,90 €

### **HAUPTSPEISE:**

**Wählen Sie eines der folgenden Hauptspeisenbuffets aus, siehe Angebote Seite 2 -4**  
(für ein Hauptspeisenbuffet ohne Vor-/Nachspeisenbestellung wird ein Aufpreis in Höhe von 4,00 € pro Person erhoben):

1. Hauptspeisen von "Bayerisches Buffet I" 20,50 €

2. Hauptspeisen von "Bayerisches Buffet II" 22,00 €

3. Hauptspeisen von "Mediterranes Buffet" 22,00 €

### **DESSERT:**

**"Bayerisches Dessert-Potpourri"**, serviert in drei Mini-Bügelgläsern\*:  
Topfenmousse mit Erdbeermark, Mousse vom Apfelstrudel mit Vanillesauce,  
Rote Grütze mit Sahnehaube oder Mangosalat mit frischer Minze pro Person 8,40 €

**"Bayerisches Dessert-Potpourri" mit "Wies'n-Brettl"**  
Dessert-Potpourrie mit zwei Gläschen\* (siehe oben) sowie hausgemachtem  
Apfel-Kaiserschmarrn und Zwetschgenkompott pro Person 8,80 €

**\* Weitere Dessertvariationen im Glas finden Sie auf unseren Bankett-Angeboten sowie unserer Saisonkarte.**

**Bitte beachten Sie folgende Konditionen für die Anmietung des "Weihenstephaner am Dom":**

- **Mindestumsatz (Speisen & Getränke): 3.500,00 €**

- **Bereitstellungs-/Reinigungskosten: 250,00 €**

**DOMBERGS**  
**KLASSISCH-BAYERISCHES BUFFET I**

*(ab 35 Personen, Preis pro Person € 35,50)*

---

**Vorspeisenbuffet**

**„Bayerische Schmankerlplatten“**

*mit Schnapswürstl, Leberwurst, Schinken, kaltem Schweinebraten,  
Mini-Fleischpflanzerl, frischem Meerrettich, Essiggurke, Griebenschmalz  
Radi, Radieserl, Schnittlauchbrote*

*Tafelspitzsülze in Kürbiskernöl-Vinaigrette, dazu geröstete Kürbiskerne*

*Marinierte Knödel mit Schalotten-Vinaigrette und Gemüsewürfeln  
"Original Bräustüberls Obazda", nach klassischem Rezept*

*Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln*

**Salate**

*Kartoffel-Rucola-Salat, Krautsalat, Tomatensalat mit roten Zwiebeln,  
marinierter Gurkensalat, Blattsalate, zweierlei Dressings*

**Hauptspeisenbuffet "Bayerisch I" (einzeln bestellt 20,50 €)**

*Knusprige Ente,  
Spanferkelbraten (vor dem Gast tranchiert),  
gebratene Würstl-Spieße (Nürnberger-, Schnaps- und Bierwürstl),  
dazu Bayrisch Kraut, buntes Marktgemüse, Sauerkraut,  
zweierlei Knödel und Butterspätzle,  
Entenjus und Dunkelbiersauce*

*Vegetarisch:*

*Steinpilz-Rahmschwammerl mit Semmelknödel,  
Zucchini-Auflauf mit Kartoffelscheiben, Spinat und frischen Tomaten*

**Dessert**

*Apfel- und Millirahmstrudel mit Vanillesauce  
Topfenmousse und Bayrisch Crème mit Fruchtmark  
Grütze von saisonalen Früchten*

**DOMBERGS**  
**KLASSISCH\_BAYERISCHES BUFFET II**

*(ab 35 Personen, Preis pro Person € 39,50)*

---

**Vorspeisenbuffet**

**"Bayerische Schmankerlplatten"**

*mit Schnapswürstl, Leberwurst, Schinken, kaltem Schweinebraten,  
Mini-Fleischpflanzerl, frischem Meerrettich, Essiggurke, Griebenschmalz  
Radi, Radieserl, Schnittlauchbrote*

*Tafelspitzsülze in Kürbiskernöl-Vinaigrette, dazu geröstete Kürbiskerne*

*Marinierte Knödel mit Schalotten-Vinaigrette und Gemüsewürfeln*

*"Original Bräustüberls Obazda", nach klassischem Rezept*

*Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln*

**Salate**

*Kartoffel-Rucola-Salat, Krautsalat, Tomatensalat mit roten Zwiebeln,  
marinierter Gurkensalat, Blattsalate, zweierlei Dressings*

**Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich**

*Lachs, Matjestatar, Heilbutt, Forelle, Makrele, Renke*

**Hauptspeisenbuffet "Bayerisch II" (einzeln bestellt 22,00 €)**

*Tafelspitz mit Sahnemeerrettich und Wurzelgemüse*

*Schweinefiletmedaillons mit Steinpilz-Schwammerlsauce und Butterspätzle*

*Knusprige bayerische Ente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel*

*Zanderfiletschnitten*

*auf Blattspinat mit Rieslingsauce und Kräuter-Pellkartoffeln*

*Kartoffelauflauf mit Zucchini, Tomaten und Lauchzwiebeln*

**Desserts**

**auf Holzplatten in der Mitte der Tische, in kleinen Gläschen serviert:**

*Apfelstrudelmousse mit Bratapfellokör und Vanillesauce*

*Topfenmousse mit Erdbeermark*

*Grütze von saisonalen Früchten*

**im Reindl serviert:**

*Frischer, hausgemachter Apfelschmarrn*

## **MEDITERRANES BUFFET**

*(ab 35 Personen, Preis pro Person € 39,50)*

---

### **Vorspeisenbuffet**

*Antipasti-Platte mit verschiedenen Gemüsen vom Grill, dazu Parmesanspäne*

*Marinierte Tomaten und Mozzarellaabällchen mit frischem Basilikum*

*Vitello tonnato vom Kalbsfrikandeau, mit Thunfischsauce und Kapernbeeren*

*Carpaccio von der Putenbrust in Kräutervinaigrette mit Gemüsewürfeln*

*Ziegenkäse-Tiramisu mit Tomate und Olivenciabatta, im Glas*

*Shrimpscocktail mit Fenchel und Apfel-Zitronen-Olivenöl, im Glas serviert*

*Bresaolaröllchen mit Rucola-Frischkäse und Feigensenf gefüllt*

*Insalata "Frutti di mare", Meeresfrüchtesalat mit Limette-Olivenöl*

*Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings*

*Olivenciabatta und Kräuterbaguette*

### **Hauptspeisenbuffet "Mediterran"** (einzeln bestellt 22,00 €)

*Involtini vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei,  
dazu Kräuterfrischkäse und Limetten-Kalbsjus*

*Schweinefilet im Mangold-Pancetta-Mantel auf Ratatouille-Gemüse*

*Lachspiccata im Parmesanmantel, mit Pinienkern-Lauchgemüse und Proseccosauce*

*Gemüselasagne mit Bergkäse und Gorgonzola überbacken, dazu Tomatensugo*

*Bunter Marktgemüse, Kräuter-Pellkartoffeln*

### **Desserts**

in Gläschen serviert

*Weißbier-Tiramisu mit frischen Himbeeren*

*Panna Cotta mit Minzgelée und Erdbeerhäubchen*

*Frischer Obstsalat mit Maraschino*

*Mascarpone-Mousse mit Rhabarberkompott und Amarettinibrösel*

**Unser neues Dessert-Highlight:**



***Schoko-Brunnen mit frischen  
Früchten, pro Person***

***3,50 €***

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