

# Menü- & Buffetauswahl

ab 20 Personen

## Kontaktdaten

Firma: \_\_\_\_\_ Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_ Plz, Ort: \_\_\_\_\_

Tel.Nr.: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Anlass: \_\_\_\_\_

Anzahl: \_\_\_\_\_ Platzwunsch: \_\_\_\_\_

**Vorbestellung von der Speisekarte** (Auswahl bis zu 3 Tage vorher)

**Tischbuffet** (Auswahl bis zu 3 Tage vorher, Preise siehe Speisekarte)

### Vorspeise

Suppe oder Brotzeitbrettl



### Hauptspeise

Schlachterplatte mit halber Haxe, Leberkäs, Rostbratwürstl, Weißwürstl, Kartoffelknödel, Krautsalat und Sauerkraut



**Für Vegetarier kann separat eine Auswahl getroffen werden:**

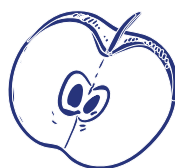
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toastbrot, Butter und Salatbeilage

ODER Ofenkartoffel mit Sour Cream und großer Salatbeilage

ODER Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln

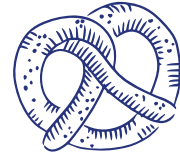
### Dessert

Kaiserschmarrn oder Apfelkücherl



# Menü- & Buffetauswahl

ab 20 Personen



**Buffet** (Auswahl bis zu 1 Woche vorher)

26,90 EUR

## Kaltes Buffet

Obazda, Käse- und Wurstausswahl

Bayrischer Kartoffelsalat, Krautsalat und Münchner Wurstsalat

Brezel, Bauernbrot, Butter und süßer Senf



## Warmes Buffet

Schweinebraten und Putenbraten mit hausgemachter Bratensauce, Leberkäse und Weißwürstl mit Senf

Sauerkraut, Rotkohl, Kartoffelklöße und Salzkartoffeln



## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce, hausgemachte Bayrisch Creme mit Kirschen

**Buffet deluxe** (Auswahl bis zu 1 Woche vorher)

32,90 EUR

## Kaltes Buffet

Roast Beef mit Remoulade, Obazda, Käse- und Wurstausswahl, Caprese und Antipasti

Bayrischer Kartoffelsalat, Krautsalat, hausgemachter Gurkensalat und Münchner Wurstsalat

Brezel, Ciabatta, Bauernbrot, Butter und süßer Senf

## Warmes Buffet

Spanferkelrollbraten und Putenbraten mit hausgemachter Bratensauce,

Tafelspitz mit Meeretichsauce und Weißwürstl mit Senf

Saisongemüse, Sauerkraut, Rotkohl, Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

## Dessert

Hausgemachter Obstsalat, Kaiserschmarrn und Apfelkücherl



**Hinweis:** Kleine Speisenänderungen sowie Korrektur der Gästeanzahl bis zu 1 Woche vorher, für die in jedem Fall eine Rechnungstellung erfolgt.