





## TYPISCH BRAUHAUS

### WEIL ´S SO GUT SCHMECKT ...

Ofenfrische Grillenten am Stück dazu Majoranjus, Kartoffelklöße, Bayrisch-Kraut oder Apfel-Rotkohl  
Ab 8 Personen pro Person eine ½ Ente 12,90 €

### Saisonale Angebote zur Winterzeit:

**Deftiger Grünkohl nach bürgerlicher Art**  
wahlweise mit Pinkelwurst, Mettwurst, Dampfes Bratwurst Kasslerfleisch oder Spanferkelrollbraten, hausgebackenes Treberbrot & Schwerter Senf  
Ab 8 Personen pro Person 9,90 €

**Genießen Sie eine ganze Gans** für daheim zum Teilen- mit der Familie, Freunden oder Kollegen  
Mit Apfel-Rotkohl, Bratäpfeln & gefüllten Kartoffelklößen  
Für 4 Personen  
**Fragen Sie nach unserem Saisonpreis**

Bestellung mindestens 48 Stunden im Voraus

Abholpreis inklusive Transportverpackung

## UNSERE BUFFETS

### BORBECKER BUFFET

Variation von edlen Räucherfischen mit Senf-Dillsoße & Sahne-Meerrettich, Gabelbissen vom Hering, Heringssalat - Hausfrauen Art, Rheinischer Kartoffelsalat, Eiersalat & Bunter Wurstsalat

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Rahm, Schinkenstreifen & frischen Kräutern

Kleine Schweineschnitzel & Minifrikadellen, bunt garniert, frisches Mett vom Schwein & Schinkenspezialitäten vom Brett, Glasierter Schweinebraten mit Backpflaumen

Ländliche Käseplatte mit Weintrauben & Salzgebäck  
Apfel-Zwiebelschmalz & ofenfrisches Treberbrot

Bayrisch-Creme & Himbeermark, Schokoladenpudding mit gehobelten Mandeln & Vanille-Soße

Ab 20 Personen pro Person 17,90 €

### RUSTIKAL

Jahreszeitliche Salate der Saison mit zweierlei hausgemachten Dressings

Feurige Gulaschsuppe vom Rind mit reichlich drin...

Ofenfrischer Spanferkelrollbraten & Salonbier-Soße  
Saftiger Kräuterspießbraten & Schmorzwiebeln,  
Dampfes grobe Bauernbratwurst am Meter in der Pfanne serviert

dazu warmer Kartoffelsalat, Fass-Sauerkraut, Speck-Bohnen, Kartoffel-Lauchauflauf

Ofenfrisches Treberbrot, Apfel-Zwiebelschmalz & Schwerter Senf

Bayrisch Creme & Hausgemachte Beerengrütze

Ab 20 Personen pro Person 20,90 €

### BIERBRAUERSCHMAUS

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Rahm & frischen Kräutern

Variation von edlen Räucherfischen mit Senf-Dillsoße & Sahne-Meerrettich

Blattsalate mit zweierlei Dressings, Tomatensalat mit frischen Lauchzwiebeln in Essig-Öl, Gurkensalat mit Schmand & Kräutern  
Rheinischer Kartoffelsalat, Bayrischer Krautsalat, Schwäbischer Nudelsalat

Ofenfrischer Kräuterspießbraten vom Jungschwein,  
Dampfes grobe Bauernbratwurst am Meter in der Pfanne serviert, Rahmgeschnetzeltes von der Poularde & Wiesenchampignons

Kartoffel-Lauch-Gratin, geschmelzte Eierspätzle, Speck-Bohnen & Fass-Sauerkraut

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben, Ofenfrische Brotspezialitäten mit Landbutter & Apfel-Zwiebelschmalz

Weißer Mousse au Chocolate & Waldbeerengrütze

Ab 20 Personen pro Person 24,90 €



## ZWICKELFEST

Variation von geräucherten & gebeizten Edelrochen mit Sahnemeerrettich & Senf-Dillsauce

Hauchdünn geschnittene Kalbsbrustscheiben mit Tomaten-Kräutervinaigrette & frischer Rauke, hausgeräucherte Junghähnchenbrust auf Apfel-Selleriesalat & Walnüssen

Geschichtete Fleischtomaten & Mozzarella mit Balsamico-Essig, gestoßenem Pfeffer & frischem Basilikum, Blattsalate der Saison mit zweierlei hausgemachten Dressings

Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle & Gemüsestreifen

Ofenfrischer Jungschweinerücken in der Honig-Senfkruste, Rahmgeschnetzeltes von der Poularde & grünem Pfeffer, auf der Haut gebratenes Zanderfilet & cremigem Wirsinggemüse

Kartoffelgratin, geschwenkte Drillinge mit Lauchzwiebeln, bunte saisonale Gemüseauswahl, Fass-Sauerkraut

Zünftige Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben, Ofenfrische Brot- & Brötchenspezialitäten mit Kräuterfrischkäse & Zwiebelschmalz

Weißer Mousse au Chocolate & Amaretto-Kirschen, Creme Cafe Suisse mit Löffelbiskuit & starkem Kaffeeликör

## GAUDI BUFFET

Tische eingedeckt mit Laugenbrezeln & Obatzter

Zünftige Wurst-, Fisch- & Käsespezialitäten vom Brett

Angemachte Salate wie: Bayrischer Wurstsalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Lauch-Schinken-Salat

Leberknödelsuppe mit Petersilie

Knuspriger Kümmel-Schweinsbraten & Salonbier-Soße, Saftiger Leberkäse, Ofenfrisches Haxenfleisch, Kalbsweißwürste vom Münchner Viktualienmarkt

Sauerkraut, Speck-Püree, geschmelzte Butter-Bohnen & Kartoffel-Lauch-Gratin

Ofenfrische Brotspezialitäten mit Landbutter & Apfel-Griebenschmalz

Bayrisch Creme & Brombeer-Mark Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce

Ab 20 Personen pro Person 24,90 €

## MEDITERRAN

Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone, Gegrilltes Gemüse al olio mit frischem Thymian & Rosmarin, Pastasalat mit Crevetten & Lauchzwiebeln, Überbackene Auberginen mit Tomatensugo & Parmesan, Salat von aromatischen Fleischtomaten & Mozzarella mit Aceto Balsamico, gestoßenem Pfeffer & frischem Basilikum

Knackige Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Minestrone- tomatisierte Italienische Gemüsesuppe

Geschmorte Rinderhüfte & Thymianjus, Gebratene Poulardenbrust mit Serrano-Schinken & Salbei, Gegrillte Edelfische mit Knoblauch-Zitronen-Butter & marinierten Kirschtomaten

Ratatouille-Reis, Mandelbrokkoli, Kartoffel-Käseauflauf, Cremige Steinpilz-Papadelle,

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

Ofenfrische Brot- & Brötchenspezialitäten mit Butter & angemachtem Kräuterfrischkäse

Geschichtetes Tiramisu & Himbeermark, Salat von frischen Früchten Profiteroles gefüllt mit Mousse au Chocolate

Ab 30 Personen 31,90 € pro Person

## GRILLBUFFET

Große Auswahl an Blattsalaten mit zweierlei hausgemachten Dressings & angemachten Salaten

Geschichtete Fleischtomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum & Balsamico-Dressing

Knusprige Spare Ribs mit BBQ-Sauce, Schweinefilet- & Rindermedaillons vom Spieß mit Bacon & Red Pepper, Marinierte Poulardenbrust mit frischem Salbei & Parmaschinken, Wild-Lachsfilet in der Folie gegart mit mariniertem Gemüse

Geschwenkte Drillinge mit frischem Rosmarin & Kräuter-Creme Fraiche, Kartoffel-Lauch-Gratin, Knackiges Pfannengemüse & Wildreis in fruchtiger Chilli-Salsa

Salat von frischen Früchten, Hausgemachtes Tiramisu & Amaretto-Kirschen, Creme Cafe con Leche mit starkem Kaffeeликör

Ofenfrische Brot- & Brötchenspezialitäten mit Schmand, Kräuterbutter, Dips & Saucen

Ab 25 Personen pro Person 26,90 €



## MARKTSTAND-BUFFET

Variation von geräucherten & gebeizten Edelfischen mit Senf-Dillsoße & Kräuter-Dip  
 Matjes goes Italy-Salat mit Matjes, Oliven & getrockneten Tomaten, hauchdünn geschnittene Kalbsbrustscheiben mit Kapern-Thunfischtonke, Gartenrauke & Parmesanspänen

Mariniertes gebratenes Gemüse al olio

Rosa gebratene Entenbrust mit Penne & Basilikum-Pesto, Roastbeefmedaillons im Speckmantel & roter Pfefferrahmsoße  
 Gegrillte Edelfische & Riesengarnelen mit frischem Rosmarin, gebackenen Kirschtomaten & cremigem Blattspinat

Pfannengeschwenkte Drillinge mit frischen Kräutern, Marktgemüse der Saison, Kartoffelgratin & Speck-Bohnen

Hausgemachtes Tiramisu mit marinierten Früchten, Panna Cotta & Himbeermark  
 Creme Cafe con Leche



Internationale Käseauswahl mit Trauben & Salzgebäck

Ofenfrische Brotspezialitäten mit Cotton Cheese & gesalzener Butter

Ab 30 Personen pro Person 31,80 €

## EUROPÄISCHES BUFFET

Variation von Edelfischen mit Dill-Senf-Sauce & Sahnemeerrettich, Crevetten-Cocktail mit Avocado, Edler Matjessalat mit getrockneten Tomaten

Mariniertes gebratenes Gemüse al olio  
 Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan  
 Luftgetrockneter Schinken auf Honigmelone,  
 Jahreszeitliche Salate der Saison mit zweierlei hausgemachten Dressings,  
 Nizza-Salat, Griechischer Salat, Schinken-Lauch-Salat

Französische Zwiebelsuppe & Käsecroustons

Gebratenes Wildlachsfilet auf Krabben-Dillrahmsoße  
 Lammkeule a la provençale & Rosmarin-Jus,  
 Geschmorte Maispoularde in Portweinsauce & Trockenpflaumen  
 Ratatouille, Buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin, feine Butternudeln

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben & Salzgebäck,  
 Ofenfrische Brot- & Brötchenspezialitäten mit Butter & Frischkäse



Weißer & Brauner Mousse au Chocolate, Sahniger Milchreis & Zimt-Zwetschgen, Fruchtbige Marillenknödel & warmer Vanillesoße

Ab 30 Personen pro Person 33,90 €