

Buffetvorschlag „Bayrisch“

Salatbuffet

(Kartoffelsalat, Rahmgurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat, Karottensalat, Radi, Radieserl, Blattsalate, Dressings)

Brotkorb

Heimische Räucherfische mit Sahnemeerrettich, Gebackene Weißwurstradl, weißer und roter Pressack auf Knödelsalat mit Schalottenvinaigrette, Obazda mit roten Zwiebeln

Brotzeitbrettl

(kalter Braten, Schinkenspeck, Pfefferbeißer, Meerrettich)

Knuspriger Spanferkelbraten, Zwiebelrostbraten, Backhendl, Gebratene Filets von der Ammersee-Renke, Gebackenes Welsfilet

Buntes Gemüse der Saison, Bayrisch Kraut, Zweierlei Knödel, Kartoffelstampf, Butterspätzle

Tagliatelle mit Rahmschwammerl

Beerengrütze mit Vanillesauce, Bayrischcreme, Schokoladenmousse, Apfelstrudel, Weißbirtiramisu

Gedeckpreis à € 36,00



Buffetvorschlag „Italienisch“

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Italienischer Brotsalat

Nudelsalat mit Pesto, Rucola und Kirschtomaten

Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum

Vitello Tonnato

Anti Pasti Platte

Melone mit italienischem Rohschinken

Saltimbocca vom Kalb

Rosa gebratene Lammhüfte unter Kräuterkruste

Gebratene Filets von Dorade und Wolfsbarsch

mit Oliven, getrockneten Tomaten und Kräutern

Ratatouille, Zucchini-Artischocken-Gemüse

Rosmarinkartoffeln, cremige Polenta, Safranreis

Gnocchi mit Gorgonzolasauce, Spinat und

Kirschtomaten

Amaretto-Mandel-Parfait

Panna Cotta mit frischen Beeren

Limoncello-Tiramisu

geeiste Zabaglione mit Trauben

Obstplatte

Gedeckpreis à € 39,50



Buffetvorschlag „Spezial“

Angemachte Salate

(Karotte-Ingwer, Mais-Bohnen-Salat, griechischer Salat, Schichtsalat), Blattsalate mit Dressings

Kräuter-Hüttenkäseterrine mit Rohschinken, Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce, Zweierlei vom Ziegenkäse, Tomatenmousse mit Pesto, Roastbeef mit Remouladensauce

Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Hähnchenbrust unter Frischkäse-Tomaten-Haube, Medaillons vom Rinderrücken

Gedünstete Fischröllchen

Gebratene Filets von Zander und Saibling

Buntes Gemüse der Saison, Blattspinat, Asiatisches Sprossengemüse

Kräuterkartoffeln, Kartoffelgratin, Gewürz-Cous Cous, Basmatireis

Casarecce mit Tomatensugo und marinertem Gemüse

Marmoriertes Schokoladenmousse

Blaubeer-Minz-Parfait

Crème Brûlée

Fruchtcocktail

Kirschkompott mit Topfencreme

Waldfruchtmousse

Gedeckpreis à € 43,50



Buffetvorschlag „Grill“

Wir stellen Mini Gebäck, Grissini
und Antipasti in die Mitte der Tische ein.

Grillbuffet
mit regionalen Spezialitäten der Metzgerei Haller
aus Murnau

Roastbeef im Ganzen gebraten
BBQ Spare Ribs
Marinierte Hühnerbrust
Bratwürste vom Rind und Schwein

Lachsfilet mit Aromaten
Marinierte Garnelenspieße

Maiskolben, buntes Gemüse
Ofenkartoffeln

Salatbuffet
(Karotten-, Gurken-, Tomaten-, Kraut-, Kartoffel-,
Mais-, Nudel- und Blattsalat, gemischte Dressings)

Saucen
(BBQ, Tomatensalsa, Aioli, Ketchup, Senf,
Sauerrahm)

Dessert (im Flying Service)
Erdbeertiramisu
Lauwarmes Schokoküchlein
Obstsalat
Pfaffenwinkel Mousse

Gedeckpreis à € 47,50