

Rustikales Buffet

ab 25 Personen.

Vorspeisen

Kalter Leberkas und Pressack mit Essiggurke
Obatzder und Radikäs mit Schnittlauch Frühlingszwiebel
Schmalzbrote und Schnittlauchbrote
Hausgemachter Kartoffelsalat & Krautsalat
Roher Schinken und geräucherte Entenbrust mit Trauben & Walnusskerne

Hauptgerichte

Krustenbraten auf Bayerisch Kraut mit Kartoffelknödel
Hausgemachte Fleischpflanzerl auf Rahmwirsing und Kartoffeln
Kaspressknödel mit gebratenem Gemüse

Dessert

Obstsalat mit frischer Minze
Grießflammerie mit Fruchtspiegel

€ 32,00 pro Person

Preis zzgl. 7% MwSt.

Italienisches Buffet

ab 25 Personen.

Vorspeisen

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl und Kräutern mariniert
Mailänder Edelsalami und Parmaschinken mit Melone
Kirschtomaten und Mozzarellaperlen mit Pesto
Gefüllte Champignonköpfe mit Tomaten auf mariniertem Rucolasalat
Gebratene Austernpilze mit getrockneten Tomaten und Balsamico
Chiabatta und Baguette

Hauptgerichte

Kalbstafelspitz auf Toscanagemüse mit Rosmarinkartoffeln
Gambas auf Tomaten-Zuchiniragout und Kräuterreis
Gnocchi in Gemüserahm mit Basilikum

Dessert

Mascarponecreme mit Himbeermark
Panna Cotta auf Fruchtspiegel und Minze

€ 34,50 pro Person

Preis zzgl. 7% MwSt.

Bayerisches Buffet

ab 25 Personen.

Vorspeisen

Essigknödelsalat mit Radiserl und Schnittlauch

Roher Schinken, Leberkäs und Braten mit Essiggurke und Kren

Bayerische Käseauswahl und Obatzder mit roter Zwiebel

Wurstsalat von der Regensburger mariniert

Forellenfilets aus dem Buchenrauch mit Preiselbeersahnemeerettich

Baguette und Brezen

Hautgerichte

Spanferkelbraten frisch aus dem Rohr mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Rahmschwammerl mit Semmelknödel

Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf Rahmwirsing

Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel und Millirahmstrudel mit Zwetschgenkompott

Bayerisch Creme mit Himbeersauce

€ 36,50 pro Person

Preis zzgl. 7% MwSt.

Mediterranes Buffet

ab 25 Personen.

Vorspeisen

Vitello tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern

Avocadosalat mit Garnelen

Salat von mediterranem Gemüse mit Schafskäse und Oliven

Serranoschinken auf Rucolasalat

Gefüllte Zucchini auf Tomatensalsa

Brot und Baguette

Hauptgerichte

Involtini vom Kalb in Estragonsauce mit Tagliatelle

Lachsmedaillons in Kräutersauce mit Pfannengemüse

Auberginen Zucchinilasagne mit Mozzarella überbacken

Dessert

Mousse au Chocolate mit Fruchtspiegel

Tiramisu mit frischen Himbeeren

€ 39,50 pro Person

Preis zzgl. 7% MwSt.