

Menüvorschläge für Feiern und Dinner

Alle unsere Menüvorschläge sind Beispiele, die insbesondere saisonal variieren können. Wenn Sie eine Veranstaltung planen, berät Sie unser Küchenchef gerne in einem persönlichen Gespräch und macht Ihnen einen individuellen Menü- oder Buffetvorschlag, der genau auf Ihre Veranstaltung und Gästeanzahl abgestimmt ist.

Fingerfood, Canapés, Kleinigkeiten zum Empfang

Fingerfood kalt

Räucherfischkonfekt mit Kerbelschmand	3,80€
Brioche mit Lachsschinken und Apfelmeerrettich	2,50€
Brioche mit gebratener Putenbrust und Mango-Chilimarmelade	2,50€
Geflügelleberpraline auf Pumpernickel, Preiselbeermayonnaise	3,00€
Roastbeef auf gegrilltem Baguette und Paprikacreme	3,80€
Scones mit Cheddarcreme, Chili und Sauerkirsche	2,50€
Auberginenröllchen mit Fetakäse	2,50€

Fingerfood warm

Gebackene Wan Tan mit Mango und Hähnchen	3,50€
Lammspieße auf Ratatouillesalat	4,90€
Hechtfrikadelle auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	4,50€
Gebackene Garnele im Sesammantel, mariniertes Chinakohl	4,00€
Hackbällchen mit grobem Senf und Süßkartoffelcreme	3,00€
Tartelette von Blätterteig, Speck und Frühlingslauch	2,50€

Canapés

Gegrillte Paprika und Parmesan	2,00€
Schweinefilet und rote Zwiebelmarmelade	2,80€
Blauschimmelkäse und Feige	2,00€
Gurkentartar, Meerrettich und Forelle	3,50€
Emmentaler und Paprikafrischkäse	2,00€
Roastbeef, Ei und Kräutermayonnaise	3,50€
Ungarische Salami und marinierte Melone	3,50€
Poulardenbrust mit Avocadocreme	2,80€

Aus dem „Weckglas“ oder im „Schälchen“

Kalte Gurkensuppe mit Räucherlachstartar	4,50€
Gazpacho mit Knoblauchfocaccia	3,50€
Tafelspitzsülze mit Remouladensoße	4,00€
Schweizer Wurstsalat von der Regensburger	3,50€
Salat von italienischem Weißbrot mit Garnelenragout	4,00€
Crème Brulée von der Entenleber mit Tomatenmarmelade	4,80€
Fruchtiger Zuckerschotensalat mit gebratener Garnele	4,50€

3-Gang Menü

Waldpilzschaumsuppe mit Flammkuchen

xxx

Zweierlei von der Poularde
mit Linsen, glacierten Zuckerschoten und Rote Beete Schaum

xxx

Crème-Brulée von der Tonkabohne mit Orangensorbet und Birnenchip

€ 38,00

3-Gang Menü

Frischkäsemousse mit Spargelsalat, luftgetrocknetem Schinken und Kirschtomate

xxx

Gebratenes Saiblingsfilet mit Mandelbutter, glacierten Mairübchen, jungem Spinat
und Kartoffel-Meerrettichstampf

xxx

Beerentarte mit Lavendel-Honigeis

€ 38,00

4-Gang Menü

Cappuccino von Waldpilzen mit Milchschaum, Tiroler Speck und Blätterteig

xxx

Risotto von Chicorée und Orange mit gebackener Zandernocke

xxx

Schweinefilet im Tramezzini-Mantel mit Calvadosjus, roten Zwiebeln, glacierten Apfelspalten und zweierlei Rüben

xxx

Schokoladenbiskuit mit Mascarpone-Kirscheis und Pistaziensponge

€ 46,00

4-Gang Menü

Geflämmtes Renkenfilet auf Kohlrabiacarpaccio mit Vinaigrette vom grünen Apfel, glaciertem Salatherz und Rote Beete Perlen

xxx

Wildessenz mit Morcheln und Rehnocken

xxx

Kalbsrücken unter der Bärlauchkruste mit Johannisbeerjus, Spargelgemüse und Karottenmuffin

xxx

Holunderblütensüppchen mit halbgefrorenem Quark und Erdbeerbeignet

€ 54,00

5-Gang Festmenü

Waldpilztiramisu mit Portweinemulsion, Steinpilzcarpaccio und Feldsalat

xxx

Klare Kürbisessenz mit Aprikosen-Kalbsfleischravioli

xxx

Gebratenes Flussbarschfilet, Blutwurstpraline und sautierter Weißkohl

xxx

Geschmorte Gamskeule mit Balsamicopflaumen und Maronengnocchi

xxx

Blutorange (Mousse/Gelee), Vanillecreme, weiße Luftschokolade und Orangenchip

€ 63,00

Buffetvorschläge

Buffet Bayern



Bauernbrot, Brezn, Semmeln und Baguette, Paprikafrischkäse, Schnittlauchcreme und Butter

Inkludiert sind drei der folgenden Vorspeisen:

Obazda mit geröstetem Sauerteigbrot, Radieserlsalat

Marinierter Tafelspitz mit Balsamico und Kernöl, gebratenen Kürbiskernen, Lauchzwiebeln und Tomaten

Andechser Romadur mit Weißbiervinaigrette, roten Zwiebeln, schwarzem Pfeffer und Blattsalaten

Wildschweinsülze, Preiselbeerrahm, süßsaure Kartoffeln mit Karotte und Sellerie

Geräuchertes Renken- und Forellenfilet, Rillettes vom Räucherlachs, Dillschmand, Sahnemeerrettich und eingelegte Senfgurken

xxx

Inkludiert ist eine der folgenden Suppen:

Käserahmsuppe mit Silvaner, Kümmel und Paprika

Rinderbouillon mit Kräuternocken und Backerbsen

Schwammerlbrühe mit Schnittlauchpfannkuchen

xxx

Inkludiert sind zwei der folgenden Hauptgänge:

Gebratenes Zanderfilet, geschmorter Spitzwirsing und Mandelspätzle

Knuspriger Spanferkelbauch mit Malzbierjus, Speckkrautsalat und Kartoffelschmarren

Gefüllte Kalbsbrust mit Rübengemüse

Flan von Semmel und Brezn mit Champignons in Schnittlauchrahm

xxx

Folgende Desserts sind inkludiert:

Bayerische Creme mit Aprikosen und Honig

Topfenstrudel mit Birnenragout und Walnusssoße

Eingelegte Zwetschgen mit Vanillerahm und Hefebutterkuchen

€ 43,00 / Person

Buffet Mediterran



Italienisches Landbrot, Focaccia und Ciabatta, Tomatenfrischkäse, Basilikumpesto und Meersalzbutter

Inkludiert sind vier der folgenden Vorspeisen:

Lasagne von Aubergine und Schafskäse mit Zitronen und Kapern

Eingelegtes mediterranes Gemüse mit Balsamico und Olivenöl, schwarzen Oliven, halbgetrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan

Carpaccio von der Mairübe mit Orangenvinaigrette, gebratener Salsiccia und Lollo Rosso

Salat von Pulpo und Miesmuschel, geröstete Kartoffel, dicke Bohnen, Knoblauch und Rosmarin

Gebratene Sardinen süßsauer eingelegt, getrocknete Weintrauben, Pinienkerne und Rucola

Parmaschinken und Bauernpastete mit pikantem Mozzarella-Melonensalat

Mortadella mit gebratenem Radicchio

xxx

Inkludiert ist eine der folgenden Suppen:

Geflügelbouillon mit Zitrone, Thymian und Ravioli

Zucchinischaumsuppe mit Tomatenwürfeln und Kalbsnocke

Parmesansuppe mit schwarzem Pfeffer

xxx

Inkludiert sind zwei der folgenden Hauptgänge:

Meerbarbenfilet mit Salbei und Parmaschinken, aromatisiertem Olivenöl und Limonenrisotto

Cannelloni mit Kalbfleischfüllung und Thunfischsoße mit Bohnen, Kapern und Tomaten

Linguine mit Mangold und weißem Spargel, Ricotta und gerösteten Mandeln

Spanferkelrollbraten mit Knoblauch, Fenchel und Rosmarin, Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Gebratene Maispoularde mit Marsalajus, Champignons, Perlzwiebeln und gebackener Polenta

xxx

Folgende Desserts sind inkludiert:

Zitronen-Mandeltarte mit Mascarponeparfait

Tiramisu von Pfirsich und Amarettini

Panna Cotta mit Rhabarbercoulis und Beeren

55,00 € / Person

Exklusives BBQ-Buffer



Maple-Bourbon Ham

Schweineschulter mit Ahornsirup, Apfelessig und Bourbon geschmort

Stuffed Chops

Schweinekotelette gefüllt mit Maisbrot, Peperoni und Backpflaumen

Entrecote, Memphis Magic

Gegrilltes Entrecote mit Memphis Magic Barbecuesoße

Chicken of Paradies

Hähnchenkeulen ausgelöst, Orangen, Minze, Koriander und Petersilie, Mojosoße

Jalapeno-Lime Salmon

Lachsfilet gegrillt, eingelegt mit Jalapeno, Limetten, Frühlingzwiebeln und Koriander

Sweet Potato Casserole

Süßkartoffelauflauf mit Orange und Nüssen, Paprika und Lauch

xxx

Smokin Waldorf

Klassischer Waldorfsalat mit Rauchfleisch

Curried Turkey Salad

Salat von Putenbrust, Kokos und Aprikosen, Currydressing mit Mayonnaise und Naturjoghurt

Chunky Trout Salad

Forellenfilet geräuchert, Meerrettichvinaigrette, Äpfel und geröstete Mandeln, Blattsalate

Creamy Coleslaw

Klassischer Weißkohlsalat mit Karotten und Mayonaisedressing

Buttermilk Potato Salad

Kartoffelsalat mit Buttermilchdressing, Paprika, Gurke und gekochtem Ei

Macaroni Salad

Makkaroni mit Mayonnaise und Naturjoghurt, Cheddar, Gewürzgurkenrelish, Paprika und Erbsen

Maisbrot, Toast, Cheddar Cheese Dip, Mango- und Avocadocreme, Butter

xxx

Cheesecake

Butterscotch Pudding

Preis nach individueller Absprache und Zusammenstellung

Bausteine

Salty Bar

Wechselndes Angebot, inkludiert sind 4 Komponenten

Gemüsechips (Karotte, Pastinake, Rote Beete, Süßkartoffel)

Erdnüsse im Knuspermantel

Maischips

Salzstangen

Cosetti al Rosmarino (italienische Brotchips)

Nussmix

Fluetes mit Käse

Erdnüsse im Knusper-Wasabimantel

Kartoffelchips

€ 6,00 / Person

Crêpes Bar

Crêpes Stand, mit diversen Belägen wie z.B. Beeren, Amaretto-Apfelkompott,

Pflaumenragout

Karamell, Schokoladencreme, Vanilleschmand

€ 8,50 / Person

Candy Bar

Nach individueller Zusammenstellung, inkludiert sind 5 der folgenden Komponenten

Schokolinsen

Marshmallow Herzen

Zuckerlolly

Kirschherzen

Mäusespeck

Geleefrüchte

Fruchtgummi Apfelstrudel

Schokoladendragees

Fruchtgummi Hot Chill

Bonbon

€ 4,50 / Person

Dessert Bar

Gerne können Sie unsere Dessert Bar mit der Candy Bar kombinieren.

Gefüllte Macarons

€ 2,00

Cupcake

€ 2,50

Lollipop

€ 2,00

Petit Four

€ 1,50

Warmer Schokoladenkuchen

€ 2,50

Crème Brulée

€ 2,50

Käse

Käsebuffet „Regional“

Käsespezialitäten vom Tölzer Kasladen aus regionalen Käsesorten.

Pfefferbirnenkompott, Radieserl und Trauben, Walnussbrot und Laugengebäck

Isartaler Ziegenkäse mit Kräutern
Allgäuer Bergkäse 9 Monate gereift
Tegernseer Camembert
Romadur
Blauer Allgäuer
Obatzter
Graukäse
Wertacher Gaiß
Allgäuer Emmentaler
Isartaler Schafskäse
Wiesenblumenkäse

€ 13,50 / Person

Käsebuffet „Französisch“

Käsespezialitäten aus Frankreich

Feigensenf, geröstete Nüsse und Trauben, Baguette

Reblochon
Langres Chaource
Epoisse
Roquefort
Morbier
Camenbert
Livarot
Chabichou

€ 10,50 / Person