



Events ,
Booking ,
Locations ,
& Artwork .

„Bavarian Christmas“ Menü

Aperitif:

Heißer Bratapfelspritz (mit Alkohol)
oder
Heißer Apfel (alkoholfrei)

Starter:

Gemischte Brotzeitplatte

Eine Auswahl an regionalen Wurstspezialitäten wie Kaminwürsten, Pfefferbeißer und Kantenspeck und verschiedenen Käsesorten wie Heumilchkäse, Ziegenkäse und Brie

Suppe:

Kürbissuppe
Verfeinert mit Kokosmilch und Zitronengras
oder
Maultaschensuppe
Gefüllt mit Champignons und Mozzarella

Hauptgang:

Schweinebraten in Ayinger Dunkelbiersoße mit Semmelknödel und Rotkohl
oder
Spinatknödel mit Pilzragout und Beilagensalat

Dessert:

Himbeertraum im Weckglas
Joghurt-Quark-Creme mit Himbeerspiegel
oder
Spekulatius-Panna cotta im Weckglas

Menüpreis:

32,90 Euro pro Person

- Wir beziehen unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten von der Münchner Metzgerei Magnus Bauch -





Events ,
Booking ,
Locations ,
& Artwork .

„Bavarian Christmas DELUXE“ Menü

Aperitif:

Heißer Bratapfelspritz (mit Alkohol)
oder
Heißer Apfel (alkoholfrei)

Starter:

Gemischte Brotzeitplatte

Eine Auswahl an regionalen Wurstspezialitäten wie Kaminwürzen, Pfefferbeißer und Kantenspeck und verschiedenen Käsesorten wie Heumilchkäse, Ziegenkäse und Brie

Suppe:

Winterliche Maronensuppe mit Walnuss-Schmand
oder
Kürbissuppe mit Scampi
verfeinert mit Kokosmilch und Zitronengras

Hauptgang:

Ragout vom Wild mit Spätzle und Preiselbeeren
verfeinert mit Kranichwein-Soße
oder
Spinatknödel in zerlassener Alpenrahmbutter an Cherrytomaten und Lauchzwiebeln,
gedeckt mit Parmesan dazu ein Beilagensalat

Dessert:

Himbeertraum im Weckglas
Joghurt-Quark-Creme mit Himbeerspiegel
oder
Spekulatius-Panna cotta im Weckglas

Menüpreis:

39,90 Euro pro Person

- Wir beziehen unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten von der Münchner Metzgerei Magnus Bauch -





Events ,
Booking ,
Locations ,
& Artwork .

„Bavarian Christmas Fondue“ Menü

Aperitif:

Heißer Bratapfelspritz (mit Alkohol)
oder
Heißer Apfel (alkoholfrei)

Starter:

Gemischte Brotzeitplatte

Eine Auswahl an regionalen Wurstspezialitäten wie Kaminwürsten, Pfefferbeißer und Kantenspeck und verschiedenen Käsesorten wie Heumilchkäse, Ziegenkäse und Brie

Suppe:

Kürbissuppe
verfeinert mit Kokosmilch und Zitronengras
oder
Maultaschensuppe
gefüllt mit Champignons und Mozzarella

Hauptgang:

Fleischfondue

Lende vom Rind und Hähnchenbrust mit 50/50 Brühe und Öl dazu verschiedene hausgemachte Saucen
oder

Käsefondue

*abgeschmeckt mit Kirschwasser
Brokkoli, Champignons, Kartoffeln und Croutons*

Dessert:

Himbeertraum im Weckglas
Joghurt-Quark-Creme mit Himbeerspiegel
oder
Spekulatius-Panna cotta im Weckglas

Menüpreis:

43 Euro pro Person

- Wir beziehen unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten von der Münchner Metzgerei Magnus Bauch -





Events ,
Booking ,
Locations ,
& Artwork .

Alternativ zur Bestellung der Getränke nach Verbrauch, können wir Ihnen folgende Getränkepauschalen pro Person als Getränkebegleitung anbieten:

Getränkebegleitung

Getränkepauschale 1

Bier, Wein, Prosecco, alkoholfreie Getränke
für 6 Stunden

29,00 Euro pro Person

Getränkepauschale 2

Bier, Wein, Prosecco, Alkoholfreie Getränke, Aperitif (Hugo, Aperol Spritz)
3 Longdrinks (z.B. Gin Tonic, Moscow Mule, Cuba Libre)
für 6 Stunden

39,00 Euro pro Person

Alle Preise sind Bruttopreise inklusive der geltenden Mehrwertsteuer.

