



Alle inklusive Menü - & Büffetvorschläge

(Inklusive alle offene Alkoholfreie Getränke, Biere, Hauswein rot und weiß.
Ausschankschluss ist beim Mittagsveranstaltungen 16:00Uhr und
Abendveranstaltungen 24:00Uhr.

Ab späteren Zeitpunkt werden die Getränke einzeln berechnet

Inhaltsverzeichnis

Pikantes zum Aperitif	1
Bayerische Menüs	2-3
Unsere Tischmenüs	4
Festliche Menüs	5
Augsburger Brotzeitbüffet	6
Bayerisches Büffet	7
Gala-Büffet	8
„ Flying Service „	9
Pauschalarrangements für Tagungen	10
Ergänzende Tagungspauschale	11



Seite 1

Pikantes zum Aperitif

Kleine Snacks

Knusprige Mini-Blätterteig-Tascherl je Stück mit würziger Füllung
€ 2,10

Hausgemachte Minifleischbällchen
€ 1,10

Gegrillte Garnelenspieße an Aprikosen-Barbecuesoße
€ 3,50

Canapes auf Baquette belegt mit:

Schinken mit Melone	€ 3,00
Salat von Ratatouillegemüse	€ 2,50
Würzigem Kräuterquark mit Tomate	€ 2,50
Räucherlachs und Preiselbeersahne	€ 3,50
Allgäuer Käse und Feigensenf	€ 3,50



Seite 2

Bayerische Menüs

Die einzelnen Gänge der Menüs lassen sich nach Ihren Wünschen variieren!

Menü 1

Münchner Pfannkuchensuppe mit frischen Kräutern

Knuspriger Schweinebraten von der Schulter an Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Bayerische Creme mit Himbeermark

Menüpreis pro Person € 25,00

Menü 2

Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen

Gesottener Tafelspitz serviert mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffel

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Calvados – Vanillesoße

Menüpreis pro Person € 35,00

Menü 3

Tomatencremesuppe mit Schwarzbrotkrustel und Basilikum

Glasierter Milchkalbsbraten an Rahmsoße mit buntem Gemüse und Topfenspätzle

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillecreme

Menüpreis pro Person € 40,00





Seite 3

Menü 4

Schwäbische Kartoffelsuppe mit gebratenen Schwammerl der Saison

Filet von der Bachforelle mit Petersilienbutter und Kartoffeln

Apfelküchle in der Mandelkruste gebacken mit Aprikosensoße Und Vanilleeis

Menüpreis pro Person € 38,00

Menü 5

Gesulzter Tafelspitz mit Radieserl – Vinaigrette

Warmer Rollmops vom Bachsaibling im Rucolabett

Medaillon vom Schweinefilet mit karamellisierter Pflaume im Speckmantel , sämigen Biersauerkraut und Schupfnudeln

Schwäbischer Apfelstrudel mit Vanilleschaum

Menüpreis pro Person € 45,50

Menü 6 - Fleischlos

Salatkomposition „ Vitaminus „ mit Früchten der Saison
Gerösteten Körnern, Parmesanspäne und Balsamicodressing

Champignon – Weißbiersuppe mit Petersilien-Croutons

Gemüselasagne mit zweierlei Käse und Basilikum – Tomatensoße

Millirahmstrudel mit Mangokompott und Vanillesoße

Menüpreis pro Person € 40,00





Seite 4

Unsere Tisch – Menüs

Alle Speisen werden tischweise serviert, jeder nimmt sich was und wie viel er mag – ganz wie Zuhause

Menü 7 – Ritterschichten

Vorspeisenpotpourri

Schinken mit Melone, Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat
Gemüse Antipasti, Garnelencocktail, Chili-Kräuterquark,
Butter und verschiedene Brotsorten

Knusprige Ententeile und Spanferkelbraten an Blaukraut
mit Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel

Kaiserschmarren mit Vanilleapfelmus

Menüpreis pro Person € 49,00

Menü 8 – Fugger G'schichten

Fugger Amuse gueule

Bratwürstl auf sämigem Trüffelkraut, Obatzda mit Birne,
Saiblingstatar, Gemüse-Antipasti, Apfeldattelsalat, Radieserl,
Dunkles Brot, kleine Semmel und Butter

Zweierlei vom bayerischem Ochsen – geschmortes
Bürgermeisterstück und rosa gebratenes Filet in kräftiger
Rotwein-Preiselbeersoße mit Gemüse der Saison und Topfenspätzle

Bayerische Creme von der Himbeere mit Amarettoschaum

Menüpreis pro Person € 50,00





Seite 5

Festliches Menü

Die einzelnen Gänge der Menüs lassen sich nach Ihren Wünschen variieren!

Menü 9

Festlicher Salat mit Mango, Kirschtomaten und in Kokos gebratener Lachs

Spinatcremesuppe mit Frischkäsenocken

Kalbsfilet im Brotmantel mit Trüffelsoße und buntem Gemüse

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Menüpreis Pro Person € 60,00

Menü 10

Melonen – Gurkensalat mit marinierten Lachsscheiben und Dill - Vinaigrette

Paprikaschaumsuppe mit Chilicroutons

„Rind an der Schnur“ gesottnes Rinderfilet im Meerrettich – Buttersud serviert mit allerlei Gemüse und Kartoffelgnocchis

Cannelloni mit Schokomus gefüllt an fruchtigem Soßenspiegel

Menüpreis pro Person € 65,00





Seite 6

Münchner Brotzeitbüffet

Am Brotstand

Frische Brezen und verschiedene Brotsorten

Suppe am Büffet oder auf Wunsch auch serviert

Kartoffelsuppe mit frischen Gartenkräutern

Warme Brotzeiten

Münchner Weißwurst
Fleischpflanzerl
Rostbratwurst auf Weißbierkraut
Brezen – Gemüsepflanzerl (weil es auch Leut gibt die kein Fleisch essen)

Salate

Bayerischer Kartoffelsalat
Tomatensalat
Blattsalat
Hausdressing

Käse

O´bazda
Emmentaler dazu Radieserl und Essiggurken

Ab 20 Personen

pro Person

€ 38,00





Seite 7

Bavaria Blue – das bayerische Büffet

Auf dem Tisch eingesetzt

Würziger Kräuterquark, Griebenschmalz, Butter, Brezen
Und verschiedene Brotsorten

Am kalten Büffet

Mild geräucherter Lachs mit Sahne – Meerrettich
Zarte Heringe in Apfel – Zwiebeljoghurt
Gebratenes eingelegtes Gemüse
Kalter Braten mit frischem Meerrettich
Saure Zipfel mit viel Zwiebel

Am warmen Büffet

Knusprige bayerische Ente
Gebratene Schweinefiletstücke in Pfeffersoße
Bayrischer Krustenbraten mit eigener Soße
Saiblingsfilet in Rieslingssahne
Brezen – Gemüseplanzerl

Apfelblaukraut
Kartoffelknödel
Spätzle

Salate

Bayrischer Kartoffelsalat
Krautsalat
Gurkensalat mit Dill
Frische Salate vom Markt

Käse

O'bazda, Cambozola, Allgäuer Bergkäse mit saurer und süßer Garnitur

Nachspeisen

Bayrische Creme mit Himbeersoße, Beerenragout mit Vanillesoße
Apfelstrudel

Buffetpreis pro Person

€ 55,00





Seite 8

Gala Büffet

Auf dem Tisch bereits eingesetzt.

Kräuter – Topfen – Creme fraiche, Butter und ausgesuchte Brotauswahl

Die kalten Delikatessen

Lachstranchen mit Calvadossoße
Räucherfisch mit Wasabi – Apfelsalat
Parmaschinken mit Feigenkompott und Oliven
Tafelspitz an Meerrettichsoße
Kaltes Schweinefilet mit Trockenobstsalat

Gebratenes eingelegtes Gemüse mit Basilikumpesto
Gurkensalat mit Joghurt – Minze
Artischockenherzen in Tüffelvinaigrette
Verschiedene Salate der Saison

Am warmen Büffet

Kalbsfilet in Williamsbirnen – Senfsahne
Entenbrust mit Ingwer – Honigkruste
Pilzpasta mit Haselnüssen
Wallerfilet im Wurzelgemüse

Blaukraut
Safranreis
Nudeln
Kartoffel

Käse

Eine erlesene Auswahl mit süß – saurer Garnitur

Dessert

Marmoriertes Mousse au chocolat mit einem hauch Chili
Auswahl von exotischen Früchten
Champagner – Tiramisu mit Mango

Pro Person € 69,00





Seite 9

„ Flying Service „

- aus der Hand in den Mund

8 bis 10 kleine Gerichte entsprechen etwa einem 3 – Gang – Menü. Selbstverständlich können wir Ihnen darüber hinaus noch weitere Kleinigkeiten a la Saison anbieten. – bitte geben sie uns Ihre Wünsche an.

Klassiker

Melone mit Schinken	€ 2,80
Tatar mit Schwarzbrot	3,10
Hausgebeizter Lachs mit Preiselbeermeerrettich	3,80
Gemüse Antipasti mit Basilikum Pesto	2,80
Krabbencocktail	3,60

Kleine Suppen zum Trinken

Kleine Kartoffelsuppe	2,90
Spritzige Tomaten – Zitronensuppe	3,40
Tafelspitz – Cappuccino mit Meerrettichschaum	3,80

Pikantes

Räucherlachs auf Wasabi – Gurkensalat	3,80
Frühlingsröllchen auf Asiatischem Salat	2,70
Entenbrust auf Preiselbeerkraut	4,10
Garnelenspieß an scharfer Aprikosensoße	2,90

Extravagantes

Champagnerrisotto mit Chilimangomousse	3,70
Fleischpflanzerl mit Forellenkaviar und Wodkacreme	3,90
Jakobsmuschel an Safranreis	4,80

Bayerisches

Zander auf Apfelkraut mit Speckcroutons	3,90
Gröstel mit Fleisch und Kartoffel	3,10
Krautspätzle mit Bierzwiebel und Speckcroutons	2,90
Ochsenbrust mit Gemüsesteifen	3,40

Süßes

Weißbier – Tiramisu	2,80
Waldfrüchte in Rotwein	3,10
Apfelstrudel mit Vanillesoße	2,90





Seite 10

Pauschalarrangements für Tagungen

Variante 1

Begrüßung mit Kaffee und Tee

Kaffeepause vormittags

mit Kaffee, Tee, Schinken- und Käsesemmel sowie pikantem Gebäck

Tagungsgetränke

Mittagsessen

3 Tellergerichte zur Auswahl

Kaffeepause nachmittags mit Kaffee , Tee und Kuchen

pro Person € 35,00

Variante 2

Begrüßung mit Kaffee, Tee

Kaffeepause vormittags mit Kaffee, Tee, Butterbrezen, Croissants und Früchten

Tagungsgetränke

Mittagsessen

2 Gang – Menü mit 1 Vorspeise oder Suppe und drei Hauptgerichte zur Wahl
(der Küchenchef stellt bis 10.00 Uhr am Tag Ihrer Veranstaltung eine
Auswahl für Sie zusammen, welches selbstverständlich auch ein vegetarisches
Gericht beinhaltet.

Kaffeepause nachmittags mit Kaffee, Tee und Kuchen

Pro Person € 40,00





Seite 11

Ergänzendes bzw. alternativ zu unseren Tagungspauschalen

Pikantes

Kleines Blätterteiggebäck mit pikanter Füllung	€ 1,50
Butterbrezen	€ 1,80
Halbe belegte Semmel mit Schinken, Wurst oder Käse	€ 2,40
Canapes mit Lachs oder Schinken belegt	€ 2,80

Süßes

Süßes Plundergebäck	€ 1,50
Buttercroissant natur	€ 1,60
Kuchenauswahl	€ 2,50

Bayerisches

Frische Breze	€ 1,00
Warmer Leberkäse mit Senf	€ 3,20
Münchener Weißwurst das Stück	€ 1,80
Ein Paar Wiener mit Senf	€ 2,40

