

1

“Servus Bavaria”

Alkoholfreier Begrüßungscocktail

Obazda mit Salzstangen
und frischen Brezen

Schweinebraten in Dunkelbiersoße,
dazu Kartoffelknödel und Blaukraut

Würziges Grillhendl
mit Gemüse-Bratkartoffeln

Frische, bunte Salatvariation
mit Essig-Öl, Haus- und Joghurtdressing

Süße Schupfnudeln mit Apfelmus

pro Person € 36,90

2

“Bella Italia”

Alkoholfreier Begrüßungscocktail

Bruschetta-Weißbrot mit Tomatenwürfel

Gemischtes Antipasti
mit frischem Steinofenbaguette

Schweinefilet in Weisswein-Rahmsoße,
dazu Rigatoni

Putenmedaillons in feiner
Gemüse-Tomatensoße und
würzigen Kartoffelecken

Vegetarische Gemüse-Lasagne
mit Tomatensoße
Tomaten mit Mozzarella
und frischem Basilikum

Frische, bunte Salatvariation
mit Essig-Öl, Haus- und Joghurtdressing

Hausgemachtes Tiramisu
(ohne Ei und ohne Alkohol)

pro Person € 39,50

3

“Viva Mexico”

Alkoholfreier Begrüßungscocktail

Weizentortillas mit vegetarischer
Käse- und Gemüsefüllung

Hausgemachtes Chili con Carne
mit feurigen Jalapenos
und frischem Steinofenbaguette

Würzige Kartoffelecken,
Buffalo Chicken Wings,
Maiskolben in Kräuterbutter,
Zwiebelringe in knuspriger Panade,
dazu Salsa und Sauerrahm

Vegetarische Fajitapfanne
mit Kartoffelwürfel

Frische, bunte Salatvariation
mit Essig-Öl, Haus- und Joghurtdressing

Hausgemachte Churros mit Puderzucker
und Vanille/Orangensoße
(mexikanisches Spritzgebäck)

pro Person € 38.-

4

“Santa Claus”

Alkoholfreier Begrüßungscocktail

Alaska-Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich
und frischem Steinofenbaguette

Knusprige Entenbrust
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Klassisches Rindergulasch mit Nudeln

Ruccola mit Tomaten und Feta
sowie weitere, frische Salatvariationen,
mit Essig-Öl,
Haus- und Joghurtdressing
sowie frischem Steinofenbaguette

Apfelkücherl mit Zimtzucker
und Sahne

pro Person € 42,50

5

"100% Fisch"

Alkoholfreier Begrüßungscocktail

Hawaii-Krabbenscocktail mit Ananas

Alaska-Räucherlachs mit
Sahnemeerrettich
und frischem Steinofenbaguette

Zanderfilet in Kräutersahnesoße,
dazu würzige Kartoffelecken

Gegrillte Black Tiger Prawns
mit Gemüse in pikanter Mexican-Soße,
dazu Reis

Bunte, frische Salatvariation
mit Essig-Öl, Haus- und Joghurtdressing
sowie frischem Steinofenbaguette.

Frischer Fruchtsalat (ohne Alkohol)

pro Person € 44,90

6

"100% Geflügel"

Alkoholfreier Begrüßungscocktail

Frische Tomatenhälften
mit einer pikanten Frischkäsefüllung
und Kräutern

Putenspieße mit bunten
Paprikawürfeln und Zwiebeln,
in einer feinen Rahmsauce,
dazu Reis

Vegetarisches Gemüse-Nudel-Gratin

Bunte, frische Salatvariation
mit Essig-Öl, Haus- und Joghurtdressing
sowie frischem Steinofenbaguette

Apfelstrudel mit Vanillesauce
und Sahne

pro Person € 39,50

7

"Handwerker-Buffer" (do it yourself)

Alkoholfreier Begrüßungscocktail

Angeröstetes Sesam-Brötchen
100% Rindfleisch-Burger

Frische Gurken, Tomaten, Zwiebelringe,
Käsescheiben, Salatblätter,
feurige Jalapenos und gegrillter Speck

Ketchup, Mayonnaise
und verschiedene Soßen

Würzige Kartoffelecken, Pommes,
Mozzarella-Sticks und Zwiebelringe
in knuspriger Panade

Vegetarische Fajita-Pfanne
mit Gemüse und Weizentortillas,
dazu Salsa und Sauerrahm

Gemischte Salatschüssel
mit Essig & Öl

Frischer Fruchtsalat (ohne Alkohol)

pro Person € 38.-



"Vegane Buffet- Zusatzoptionen"

Diese veganen Buffetgerichte können Sie **zusätzlich**
zu Ihrem ausgewählten Buffet ordern:

	Pro Person
Spaghetti Bolognese - Hausgemachte Soja Crunch Bolognese, dazu vegane Spaghetti	13,90 €
Hausgemachtes veganes Chili con Carne mit veganen Steinofenbaguette	14,90 €
Fajitapfanne mit Tofu	12,50 €
Fajitapfanne mit Kartoffelwürfel	11,00 €
Vegane Gemüse- o. Jackfruit Burger (Nur in der Kombi mit Handwerker Buffet möglich) mit veganen Rustico Buns	7,90 €



1

"Servus Bavaria"

Non-alcoholic welcome drink

Obazda with pretzel sticks
and fresh pretzels

Roast pork in dark beer sauce,
served with potato dumplings
and red cabbage

Spicy grilled chicken
with vegetable fried potatoes

Fresh, colorful salad variations
with vinegar-oil, house,
and yogurt dressing

Sweet potato dumplings
with applesauce

Price per person: € 36,90

2

"Bella Italia"

Non-alcoholic welcome drink

Bruschetta-bread with diced tomatoes
Mixed Antipasti with fresh baguette

Pork fillet in white wine cream sauce,
served with Rigatoni

Turkey-medallions in a fine vegetable
tomato sauce with spicy potato wedges

vegetarian lasagna with tomato sauce

Tomatoes with mozzarella
and fresh basil

Fresh, colorful salad variations
with vinegar-oil, house,
and yogurt dressing

Homemade tiramisu
(without egg and alcohol)

Price per person: € 39,50

3

"Viva Mexico"

Non-alcoholic welcome drink

Wheat tortillas with vegetarian cheese
and vegetable filling
Homemade chili con carne
with fiery jalapeños
and fresh stone oven baguette

Spicy potato wedges,
buffalo chicken wings,
corn on the cob with herb butter,
onion rings in crispy batter,
served with salsa and sour cream

Vegetarian fajita pan
with potato cubes

Fresh, colorful salad variations
with vinegar-oil, house,
and yogurt dressing

Homemade churros with
powdered sugar and
vanilla/orange sauce (Mexican pastry)

Price per person: € 38,00

4

"Santa Claus"

Non-alcoholic welcome drink

Alaska smoked salmon
with creamy horseradish
and fresh stone oven baguette

Crispy duck breast
with potato dumplings
and red cabbage

Classic beef goulash
with noodles

Arugula with tomatoes and feta,
along with other fresh salad variations,
served with vinegar-oil, house,
and yogurt dressing,
as well as fresh stone oven baguette

Apple fritters
with cinnamon sugar
and whipped cream

Price per person: € 42,50

5

"100% Fish"

Non-alcoholic welcome drink

Hawaiian shrimp cocktail
with pineapple

Alaska smoked salmon
with creamy horseradish
and fresh stone oven baguette

Zander fillet in herb cream sauce,
served with spicy potato wedges

Grilled Black Tiger prawns with
vegetables in a spicy Mexican sauce,
served with rice

Colorful, fresh salad variations
with vinegar-oil, house,
and yogurt dressing,
as well as fresh stone oven baguette

Fresh fruit salad (alcohol-free)

Price per person: € 44,90

6

"100% Poultry"

Non-alcoholic welcome drink

Fresh tomato halves
with a spicy cream cheese filling
and herbs

Turkey skewers
with colorful bell pepper cubes
and onions in a fine cream sauce,
served with rice

Vegetarian vegetable noodle gratin

Colorful, fresh salad variations
with vinegar-oil, house,
and yogurt dressing,
as well as fresh stone oven baguette

"Apfelstrudel"
with vanilla sauce
and whipped cream

Price per person: € 39,50

7

"Handwerker-Buffer" (do it yourself)

Non-alcoholic welcome drink

Toasted sesame bun
with 100% beef burger

Fresh cucumbers,
tomatoes,
onion rings,
cheese slices,
lettuce leaves,
fiery jalapeños,
and grilled bacon

Ketchup, mayonnaise,
and various sauces

Spicy potato wedges, fries,
mozzarella sticks,
and onion rings in crispy batter

Vegetarian fajita pan
with vegetables and wheat tortillas,
served with salsa and sour cream

Mixed salad bowl with vinegar & oil

Fresh fruit salad (alcohol-free)

Price per person: € 38,00



"Vegan Buffet Add-On Options"

These vegan buffet dishes **can be added to**
Your selected buffet:

	Per Person
Spaghetti Bolognese - Homemade soy crunch Bolognese with vegan spaghetti	13,90 €
Homemade vegan chili con carne Served with vegan stone oven baguette	14,90 €
Fajita pan with tofu	12,50 €
Fajita pan with potato cubes	11,00 €
Vegan vegetable or jackfruit burger (Only available with the „Handwerker-Buffer“) Served with vegan rustico buns	7,90 €

