

Unser meistgewähltes Büfett aus der bayrischen Küche

Menü- und Büfettvorschläge ab 25 Personen

Schmankerlbrettl mit geräucherten Schinkenspezialitäten
Kaminwurzeln, Emmentalerwürfel, Schnittlauchbrot
Radieserl und gekochtem Ei, garniert mit Faßgurken und Grünzeug

Schweinebraten in Kräuterjus mit Kartoffelknödeln und warmen Speckkrautsalat
Rahmschwammerl mit kleinen Semmelknödeln

Bayrische Creme im Glas serviert mit Beeren

Alternativ dazu gibt's noch weitere Ergänzungs- Vorschläge:

Pfannkuchenstreifensuppe, Leberknödelsuppe, Hochzeitsuppe oder Grießnockerlsuppe
Deftiges Salatbüfett mit Blattsalaten, hausgemachtem Kartoffelsalat, Krautsalat, Karottensalat,
Gurkensalat in Dillschmand, Bohnensalat, Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln, dazu 2xerlei Dressing
Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersauce mit Serviettenknödel
Rinderschmorbraten aus dem Chiemgau mit Semmelknödel und Blaukraut
Kalbfleischpflanzerl mit g'schmorten Karotten und Kartoffelstampf
Gegrillte Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelgratin

Vegetarisch

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebelschmelze
Schupfnudelpfanne mit abgröstem Sauerkraut
Blattspinatpflanzerl mit Kräuterrahm und buntem Kartoffelgemüse

Desserts

Strudelauswahl, von Apfel- bis Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschgenröster
Bratpfel mit Vanille-Rumsauce

Wie Sie sich auch entscheiden, wir Sorgen für die perfekte Umsetzung und zaubern gern nach Ihren Vorstellungen und Ihrem Budget eine Speisenauswahl, die Sie und Ihre Gäste überzeugt.