

MÜNCHNER BUFFET

Hofbräu Brotzeit Brett'l:

Schinkenspeck, Leberkäs, kalter Schweinsbraten, Mettwurst,
Landjäger und Emmentaler

Die Salate:

Bayerischer Kartoffelsalat
Knackiger Krautsalat
Gurkensalat mit Dill
Tomatensalat mit Zwiebeln
Münchener Wurstsalat

Die Würstl:

Münchener Weißwurst mit süßem Senf
dazu frische Brez'n, Bauernbrot und Butter

Die Hauptspeisen:

Saftiger Schweinsbraten vom Nacken frisch am Büffet tranchiert
Zarte Haxenstücke in Biersoße
Abgebräunter Leberkäs mit Senf

Dazu als Beilagen:

Sauerkraut, Blaukraut, Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Kartoffelknödel

Die Desserts:

Mini-Germknödel
Bayerisch Creme
Beerengrütze mit
Vanillesoße

BAYERISCHES BUFFET

Hofbräu Brotzeit Brett'l:

Schinkenspeck, Leberkäs, kalter Schweinsbraten, Mettwurst,
Landjäger und Emmentaler
Hausgemachter Obatzter

Die Salate:

Bayerischer Kartoffelsalat
Knackiger Krautsalat
Gurkensalat mit Dill
Tomatensalat mit Zwiebeln
Münchner Wurstsalat

Die Würstl:

Münchner Weißwurst mit süßem Senf
dazu frische Brez'n, Bauernbrot und Butter

Die Hauptspeisen:

Schweinekrustenbraten frisch am Büffet tranchiert mit Senf
Zarte Haxenstücke in Biersoße
Fleischpflanzerl in Pfefferrahmsoße
Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Dazu als Beilagen:

Sauerkraut, Blaukraut, Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Kartoffelknödel

Die Desserts:

Karamellierter Kaiserschmarrn
Bayerisch Creme
Beerengrütze mit Vanillesoße
Obstsalat

HOFBRÄU BUFFET

Hofbräu Brotzeit Brett'l:

Schinkenspeck, Leberkäs, kalter Schweinsbraten, Mettwurst, Landjäger und Emmentaler
Gegrillte Zucchini, Balsamico-Champignons und marinierte Paprika

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Hausgemachter Obatzter

Die Salate:

Bayerischer Kartoffelsalat

Knackiger Krautsalat

Gurkensalat mit Dill

Tomatensalat mit Zwiebeln

Münchner Wurstsalat

Die Würstl:

Münchner Weißwurst mit süßem Senf
dazu frische Brez'n, Bauernbrot und Butter

Die Hauptspeisen:

Spanferkelkeule frisch am Büffet tranchiert mit Biersoße und Senf

Geschmorte Lammkeule in Thymiansoße

Wildlachs aus der Aromafolie

Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Dazu als Beilagen:

Sauerkraut, Blaukraut, Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Kartoffelknödel

Die Desserts:

Lauwarmer Apfelstrudel

Bayerisch Creme

Beerengrütze mit Vanillesoße

Obstsalat

Karamellierter Kaiserschmarrn

GETRÄNKE

Getränkeempfang

Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen vorab einen Getränkeempfang an, damit Sie gemeinsam auf einen schönen Abend anstoßen können.

Wir empfehlen: Sekt und Orangensaft.

➤ Weitere Getränke auf Nachfrage.

Die Getränkepauschale (ab 20 Personen)

beinhaltet unsere Hofbräu Bierspezialitäten, Rot- und Weißwein, sowie die gängigen Softgetränke und Säfte wie Fanta, Cola, Apfelsaft, etc.

Die Pauschale gilt für 5 Stunden.

DEKORATION

Für jeden Anlass stellen wir gerne eine passende Dekoration zusammen. Folgende Möglichkeiten stehen Ihnen zur Auswahl:

„O'zapft“ Oktoberfest:

Tischläufer und Luftschlangen mit Rautenmuster,
Papierservietten und Salzbrezn

Fröhliche Weihnachten:

Weihnachtliche Tischläufer und Servietten,
Dekosterne, Walnüsse und Weihnachtsstern

Zu Ihrer Veranstaltung gestalten wir Ihnen
kostenfreie Menü-Karten, auf Wunsch mit Logo.