HOFBRÄU MÜNCHEN

WIRTSHAUS

GRUPPENANGEBOT

BUFFET

HOFBRÄU MÜNCHEN
WIRTSHAUS SPEERSORT

bitte ankreuzen

Hofbräu-Buffet

Die Vorspeisen

Das Brotzeitbrett
saftiger Schinkenspeck[2], feiner Leberkäse, hausgemachter Schweinebraten[j] mit Sahnemeerrettich[3,5], Braunschweiger Streichwurst[2,3,7], Rauchpeitschen, würziger Emmentaler[g], cremiger Obazda[a,g]
dazu frische Bauernschnitte und Butter

Münchner Wurstsalat
mit Gewürzgurkenschnetzel und in Vinaigrette marinierten Fleischkäsestreifen

Tafelspitz (kalt)
im Gemüsesud gegartes Rindfleisch, mariniert mit Frankfurter grüner Soße

Vegetarisch/Vegan

-Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto und Rauke
-gegrilltes Gemüse in Kräuteröl
-Bayerischer Kartoffelsalat fein abgeschmeckt mit Zwiebeln und Gewürzen
-knackiger Weißkrautsalat
-Gurkensalat an leichter Zwiebel-Dillvinaigrette
-Tomatensalat mariniert mit dunklem Balsamico, roten Zwiebeln und Lauchspitzen
-veganer Münchner Wurstsalat, angemacht mit Senf, Essig, Gewürzgurke und Lauchzwiebel
-Rohkost von Karotte, Salatgurke, Paprika und Rettich, mit Avocadocreme und Sauerrahm

Würstl

Münchner Weißwurst
mit Süßem Senf,
dazu frisch gebackene Brez`n

HOFBRÄU MÜNCHEN
WIRTSHAUS SPEERSORT

Hofbräu-Buffet

Hauptspeisen

Hausgemachter Saftbraten
aus der Schweineoberschale leicht gepökelt

zur Auswahl:
Zarte Geflügelhaxen
rustikal gewürzt mit einer feinen BBQ-Bier-Note
oder
Gebratener Wildlachs
auf Blattspinat in Limettenrahm

bitte ankreuzen

Vegetarisch/Vegane Hauptspeisen

Tiroler Käsespätzle
mit leichter Muskatnote und würzigem Bergkäse,
dazu hausgemachte Röstzwiebeln

Hausgemachter Veganer Leberkäse
mit Süßem Senf

Beilagen Vegetarisch/Vegan

Sauerkraut, Apfel-Blaukraut, Rosmarinkartoffeln,
Kartoffelknödel, Kartoffelgratin

Dessert

Lauwarmer Obstcrumble
mit Vanillesoße
Bayerisch Creme
mit Waldbeerensoße

HOFBRÄU MÜNCHEN
WIRTSHAUS
SPEERSORT

bitte ankreuzen

Münchner-Buffet

Die Vorspeisen

Das Brotzeitbrett

saftiger Schinkenspeck[2], feiner Leberkäse, hausgemachter Schweinebraten[j] mit Sahnemeerrettich[3,5], Braunschweiger Streichwurst[2,3,7], Rauchpeitschen, würziger Emmentaler[g], cremiger Obazda[a,g]
dazu frische Bauernschnitte und Butter

Münchner Wurstsalat

mit Gewürzgurkenschnetzel und in
Vinaigrette marinierten Fleischkäsestreifen

Vegetarisch/Vegan

-gegrilltes Gemüse in Kräuteröl
-Bayerischer Kartoffelsalat fein abgeschmeckt
mit Zwiebeln und Gewürzen
-knackiger Weißkrautsalat
-Gurkensalat an leichter Zwiebel-Dillvinaigrette
-Tomatensalat mariniert mit dunklem Balsamico,
roten Zwiebeln und Lauchspitzen
-veganer Münchner Wurstsalat, angemacht mit Senf,
Essig, Gewürzgurke und Lauchzwiebel

Würstl

Münchner Weißwurst
mit Süßem Senf,
dazu frisch gebackene Brez`n

HOFBRÄU MÜNCHEN
WIRTSHAUS SPEERSORT

Münchner-Buffet

Hauptspeisen

Hausgemachter Schweinenackenbraten
mariniert mit Senf und Kräutern

Zarte Mini Haxen
rustikal gewürzt mit einer feinen Biersoße

Gebräunter Leberkäse
mit Süßem Senf

Vegetarisch/Vegane Hauptspeisen

Tiroler Käsespätzle
mit leichter Muskatnote und würzigem Bergkäse,
dazu hausgemachte Röstzwiebeln

Hausgemachter Veganer Leberkäse
mit Süßem Senf

Beilagen Vegetarisch/Vegan

Sauerkraut, Rotkraut, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelknödel

Dessert

Lauwarmer Obstcrumble
mit Vanillesoße
Bayerisch Creme
mit Waldbeerensoße

HOFBRÄU MÜNCHEN
WIRTSHAUS SPEERSORT

Getränke

Getränkeempfang

Damit Sie vorab gemeinsam mit Ihren Gästen auf einen schönen Abend anstoßen können, empfehlen wir Ihnen einen Getränkeempfang mit folgenden Optionen:

Sekt und Orangensaft

Laternenmaß 0,3l Weißwein, Sprite, Eckes Edelkirsch

Goaßmaß 0,3l Hofbräu Dunkel, Coca Cola, Eckes Edelkirsch

bitte ankreuzen

Getränkepauschale

Darin enthalten sind unsere Hofbräu Bierspezialitäten, Hausweine (rot, weiß und rosé), sowie gängige alkoholfreie Getränke und Säfte wie Fanta, Cola, Apfelsaft, etc.

für 5 Stunden (ab 20 Personen)

Nach Ablauf der Pauschale können Sie diese gerne vor Ort verlängern.

***In der Oktoberfestzeit schenken wir kein Hofbräu Original (Helles) aus. Außerdem werden in diesem Zeitraum unsere Fassbiere donnerstags bis samstags von 18:00-22:00 Uhr nur als Maß serviert.**

HOFBRÄU MÜNCHEN
WIRTSHAUS SPEERSORT

Dekoration

„O'zapft" Oktoberfest
Tischläufer, Luftschlangen,
Papierservietten mit Rautenmuster und Salzbrezeln

optional mit Seppelhut

bitte ankreuzen

Weihnachten
weihnachtliche Tischläufer und Servietten,
Weihnachtsstern

Passend zu Ihrer Veranstaltung gestalten
wir Ihnen Ihre ganz individuellen Menükarten,
auf Wunsch auch mit Logo

Anzahl:

HOFBRÄU MÜNCHEN
WIRTSHAUS SPEERSORT

Bestätigung / Zahlungsinformationen

Reservierungsdaten

Name/Firma

Ansprechpartner*in

Telefon

Datum/Uhrzeit

E-Mail

Anzahl Personen

davon Vegetarier
davon Veganer

Essen ab Uhr

Bezahlung

☐ per Vorkasse

☐ vor Ort (bar, EC-Karte, Kreditkarte)

Anmerkungen

Kostenübernahme (nur für Firmen)

☐ für Speisen und Getränke

☐ nur Speisen

☐ nur Getränke

Anmerkungen

Rechnungsanschrift

Name/Firma

z.H.

Straße

PLZ, Ort

Kostenstelle

Sollte die Postanschrift von der Rechnungsanschrift abweichen, bitten wir Sie, diese mit anzugeben. Hiermit bestätigen Sie die Richtigkeit der genannten Daten sowie die Übernahme der Kosten. Bitte senden Sie uns den Bestellschein ausgefüllt und unterschrieben per E-Mail an **reservierung@speersort-hofbraeu.de** zurück.

Anmerkungen

Ort, Datum, Unterschrift, Firmenstempel