

HOFBRÄU MÜNCHEN

WIRTSCHAUS
HAMBURG

HOFBRÄU BUFFET



Vorspeisen

Das Brotzeitbrett

saftiger Schinkenspeck ^{2,3}, feiner Leberkäse ^{2,9,j,i}, hausgemachter Schweinebraten ^j mit Sahnemeerrettich ^{3,9}, Braunschweiger Streichwurst ^{2,3,8}, Rauchpeitschen ^{2,3}, würziger Emmentaler ⁹, cremiger Obazda ^{a,9}, dazu frische Bauernschnitte ^a und Butter ⁹

Münchener Wurstsalat ^{3,5,j,i}

mit Gewürzgurkenschnetzel ^{2,11} und in Vinaigrette marinierten Fleischkäsestreifen ^{2,3,8}

Tafelspitz (kalt)

im Gemüsesud gegartes Rindfleisch, mariniert mit Frankfurter grüner Soße ^{c,9}

Würstl

Münchener Weißwurst ⁷ und vegane Weißwurst ^f mit süßem Senf ^j, dazu frisch gebackene Brez'n ^a

Vegetarisch und Vegan

Tomate-Mozzarella ⁹ mit Basilikum Pesto ^h und Rauke

Gegrilltes Gemüse in Kräuteröl

Bayerischer Kartoffelsalat ^{2,3,j}, fein abgeschmeckt mit Zwiebeln und Gewürzen

knackiger Weißkrautsalat ^{3,11}

Gurkensalat ^{2,3} an leichter Zwiebel-Dill-Vinaigrette

Tomatensalat ³ mariniert mit dunklem Balsamico, roten Zwiebeln und Lauchspitzen

Rohkost von Karotte, Salatgurke, Paprika und Rettich mit Avocado-creme und Sauerrahm ⁹

Hauptgänge

Hausgemachter Saftbraten ^j

aus der Schweineoberschale, leicht gepökelt

Wählen Sie bitte eine der folgenden Optionen für Ihre Gruppe

Zur Auswahl:

Zarte Geflügelhaxen ^{a,j}

rustikal gewürzt mit einer feinen BBQ-Bier-Note

Gebratener Wildlachs ^d

auf Blattspinat in Limettenrahm ⁹

Tiroler Käsespätzle ^{a,c,g}

mit leichter Muskatnote und würzigem Bergkäse ⁹, dazu hausgemachte Röstzwiebeln

Hausgemachter veganer Leberkäse ^{2,5}

mit süßem Senf ^j

Beilagen:

Vegetarisch und Vegan

Sauerkraut ^{3,i}, Rotkraut, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelknödel ^{2,3,5,a,g}, Kartoffelgratin ^{c,9}



Dessert

Lauwarmer Obstcrumble ^{a,c}

mit Vanillesoße ^{1,9}

Bayerisch Creme ⁹

mit Waldbeerensoße

 vegetarisch

 vegan

GETRÄNKE

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



Getränkempfang

Aperitif

stk. z.B. Aperol¹ Spritz

Sekt, Orangensaft

Stk.

Hofbräu Original^a

Stk.

Laternenmaß

stk. Weißwein, Sprite, Eckes Edelkirsch

Goaßmaß^a

stk. Hofbräu Dunkel^a, Coca-Cola^{1,9}, Eckes Edelkirsch

Getränkepauschale*

Ab 20 Personen**

Darin enthalten sind unsere Hofbräu Bierspezialitäten^a, Hausweine (rot, weiß und rosé) sowie gängige alkoholfreie Getränke wie Cola^{1,9}, Fanta^{1,3} und Säfte etc.

* Mindestdauer 4 Stunden. Nach Ablauf der Pauschale können Sie diese gerne vor Ort verlängern. Nur in Verbindung mit mindestens einem Hauptgericht buchbar.

** In der Oktoberfestzeit schenken wir Hofbräu Oktoberfestbier aus. Dadurch erhöht sich die Getränkepauschale pro Stunde um den Oktoberfest-Bier-Zuschlag. Die Mindestdauer der Getränkepauschale beträgt ebenfalls 4 Stunden.



DEKORATION

„O'zapft“ Oktoberfest

Tischläufer, Luftschnangen, Papierservietten mit Rautenmuster und Salzbrezeln optional mit Seppelhut

Weihnachten

weihnachtliche Tischläufer, Dekoration und Servietten

Individuelle Menükarte

Passend zu Ihrer Veranstaltung gestalten wir Ihnen individuelle Menükarten, gern auch mit Ihrem (Firmen)-Logo

Benötigte Anzahl:

Stk.