



## MÜNCHENER BUFFET

### Vorspeisen

#### Das Brotzeitbrett

saftiger Schinkenspeck <sup>2,3</sup>, feiner Lebekäse <sup>2,9,j,i</sup>, hausgemachter Schweinebraten <sup>j</sup> mit Sahnemeerrettich <sup>3,9</sup>, Braunschweiger Streichwurst <sup>2,3,8</sup>, Rauchpeitschen <sup>2,3</sup>, würziger Emmentaler <sup>9</sup>, cremiger Obazda <sup>a,9</sup>, dazu frische Bauernschnitte <sup>a</sup> und Butter <sup>9</sup>

#### Münchner Wurstsalat <sup>3,5,j,i</sup>

mit Gewürzgurkenschnitzel <sup>2,11</sup> und in Vinaigrette marinierten Fleischkäsestreifen <sup>2,3,8</sup>

#### Würstl

Münchner Weißwurst <sup>7</sup> und vegane Weißwurst <sup>f</sup> mit süßem Senf <sup>j</sup>, dazu frisch gebackene Brez'n <sup>a</sup>

#### Vegetarisch und Vegan

gegrilltes Gemüse in Kräuteröl  
bayerischer Kartoffelsalat <sup>2,3,j</sup>, fein abgeschmeckt mit Zwiebeln und Gewürzen

knackiger Weißkrautsalat <sup>3,11</sup>, gebeizt und fein abgeschmeckt mit Essig und Zucker

Gurkensalat <sup>2,3</sup> an leichter Zwiebel-Dill-Vinaigrette

Tomatensalat <sup>3</sup> mariniert mit dunklem Balsamico, roten Zwiebeln und Lauchspitzen

### Hauptgänge

#### Hausgemachter Schweinenackenbraten

mariniert mit Senf <sup>j</sup> und Kräutern

#### Zarte Mini Haxen

rustikal gewürzt mit einer feinen Biersoße <sup>a,9,i,j</sup>

#### Gebräunter Leberkäse <sup>2</sup>

mit Süßem Senf <sup>j</sup>

#### Tiroler Käsespätzle <sup>a,c,g</sup>

mit leichter Muskatnote und würzigem Bergkäse <sup>9</sup>, dazu hausgemachte Röstzwiebeln

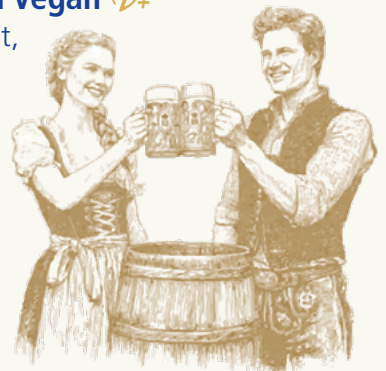
#### Hausgemachter veganer Leberkäse <sup>2,5</sup>

mit süßem Senf <sup>j</sup>

#### Beilagen:

#### Vegetarisch und Vegan

Sauerkraut <sup>3,i</sup>, Rotkraut, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelknödel <sup>2,3,5,a,g</sup>



### Dessert

#### Lauwarmer Obstcrumble <sup>a,c</sup>

mit Vanillesoße <sup>1,9</sup>

#### Bayerisch Creme <sup>9</sup>

mit Waldbeerensoße

## 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. Aperol<sup>1</sup> Spritz

#### Sekt, Orangensaft

Stk.

#### Hofbräu Original<sup>a</sup>

Stk.

#### Laternenmaß

stk. Weißwein, Sprite, Eckes Edelkirsch

#### Goaßmaß<sup>a</sup>

stk. Hofbräu Dunkel<sup>a</sup>, Coca-Cola<sup>1,9</sup>, Eckes Edelkirsch

### Getränkepauschale\*

#### Ab 20 Personen\*\*

Darin enthalten sind unsere Hofbräu Bierspezialitäten<sup>a</sup>, Hausweine (rot, weiß und rosé) sowie gängige alkoholfreie Getränke wie Cola<sup>1,9</sup>, Fanta<sup>1,3</sup> 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.