

PFANDL'-MENÜ

Bitte wählen Sie für Ihre Gruppe einheitlich
eine Vorspeise, ein Hauptgericht und ein Dessert.



Vorspeisen

Wählen Sie bitte nur eine Vorspeise für Ihre Gruppe

Bayerische Kartoffelsuppe ^{i,g} 
mit knusprigen Brezn-Krusteln ^a

Bayerisches Käsebrett ^a 
hausgemachter Obazda ^{a,g} und weiteren Köstlichkeiten wie Gouda ^g,
Allgäuer Emmentaler ^g und Kräuterfrischkäse ^g mit frischer Butter ^g und
unserem knusprigem Sauerteig-Brot ^a

Original bayerische Brotzeit
grobe Mettwurst ^{2,3,8}, geräucherter Schinkenspeck ^{2,3}, würziger Pfefferbeißer ^{2,3}
und gebackener Leberkäse ² mit weiteren Spezialitäten aus der Alpenregion
wie Obazda ^{a,g} und Allgäuer Emmentaler ^g, frischer Butter ^g und unserem
knusprigen Sauerteig-Brot ^a

Hauptgänge

Die bayerische Küche nach Lust und Laune genießen
in der Pfanne serviert, für 6–10 Personen

Wählen Sie bitte nur einen Hauptgang für Ihre Gruppe

Grill-Pfandl' – traditionell bayerische Spezialitäten
zarte Hähnchenbrust, herzhafte Frikadellen vom Weiderind ^{a,c} und feine Geflügel-
bratwürste, mit gebackenen Haxen vom Hendl ^{a,j} mit bayerischem Krautsalat ^{3,11},
Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel ^{2,3,5,a,g}, dazu hausgemachte Kräuterbutter ^g

Schmankerl-Pfandl' – Wahrzeichen der guten bayerischen Küche
deftiger Schweinsbraten ^j, krosse Haxe, gebackener Leberkäse ² mit Münchener
Weißwürstel ⁷ und herzhaften Rostbratwürsteln ^{2,3,7} von unserem Hausmetzger
mit Sauerkraut ^{3,i}, Blaukraut und Kartoffelknödel ^{2,3,5,a,g}, dazu kräftige Bratensauce ^g

Vegan-Pfandl – auch vegan echt bayerisch genießen
veganer Leberkäse ^{2,5}, veganes Schnitzel ^{2,a,i,j} und vegane Weißwurst ^f mit knackigem
Grillgemüse, Sauerkraut ^{3,i} und Kartoffelknödel ^{2,3,5,a,g} in einer Gusseisenpfanne serviert
+ Kässpätzten ^{a,c,g}

Dessert

Original Kaiserschmarrn ^{a,c,g} und
köstlicher bayerischer Apfelstrudel ^{a,h} 
auf Vanillesauce ^{1,g}



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.