



Bayerwald – Schmanckerbüfett

Suppe:

Klare Rinderbrühe mit Lebernockerleinlage oder Griesnockerleinlage

Vorweg:

*Knackig frische Blatt- und Rohkostsalate mit dreierlei Dressing
 Hausgemachter Altbayerischer Kartoffelsalat
 Schwarzbrot mit Bärlauchquark*

Hauptspeisen:

*Welsfilet gebraten auf einem Bett von Äpfel, Kartoffeln und Sellerie in Rahmsauce
 Putenstreifen mit Champignons in Sahnesauce
 Schweine- und Surbraten in Dunkelbiersauce*

Beilagen:

*hausgemachte Semmel- und Reibeknödel
 hausgemachte Butterspätzle
 frisches saisonelles Marktgemüse in Butter sautiert
 Prinzesskartoffeln*

Desserts:

*Bayerisch Creme im Weckglas auf frischen, marinierten Beerenfrüchten
 Eiscreme vom Büfett
 Zwetschgenknödel in Bröselbutter gewendet
 Hausgemachte Beerengrütze*

Preis pro Person	ab 30 Personen	18,40 €
Preis pro Person	ab 50 Personen	16,90 €
Kinder 0 – 5 Jahre frei, 6 - 12 Jahre zahlen 50 %		

