

O'zapft is! - das Bayernspektakel

bayerischer Krustenschinken

mit Dunkelbier & Honig begossen - dazu die klassische Bratensoße;
gerne geschnitten - besser aber am Stück mit knuspriger Kruste

gefülltes Wies'n-Hendl

bestes Hähnchenbrustfilet mit einer leckeren Füllung
aus Blattspinat und Tiroler Bergkäse
dazu: Rahmsoße mit Feigensenf, Honig & Chili

gegrillte, knusprige Minihaxen

die kleine feine Haxe ohne Fett, Speck und Schwarte
supersaftig und herrlich zart - dazu: süßer Senf

Bratkartoffeln

wie bei Mutttern! frisch aus der Pfanne mit Zwiebeln und Schinkenstücken

geschmortes Sauerkraut mit Ananas & Rahmwirsing oder Prinzessböhnchen

Salat mit Rettich, Radieseln & Lauchzwiebeln

bayrischer Speck-Kartoffelsalat

Feldsalat mit Croutons & Vinaigrette

Laugenkonfekt & rustikales Bauernbrot

dazu: bayerischer Obazda



PREISE

ab 60 Personen für nur:	18,90 € / Pers.
ab 40 Personen für nur:	19,90 € / Pers.
ab 20 Personen für nur:	20,90 € / Pers.

incl. Tellern und Bestecken

Soll's etwas original Bayerischer sein???

Fragen Sie nach bayerischen Weißwürsteln, Leberkäs', Krautspätzlen, Böfflamott

Darf's etwas mehr sein - zum Beispiel eine Brotzeit vorweg ???

Fleischpflanzerl (hausgemachte Minifrikadellchen), ganze Radieschen,

Weißlacke (Röllchen vom halbfesten Schnittkäse)

Bauernseufzer (geräucherte Mettwürstchen)

ab 60 Pers. für nur 5,90 € / Pers.

Dessert-Vorschlag

Bayrisch' Crème auf roter Grütze

& Moccacrème mit gesalzenem Karamell

ab 60 Pers. für nur 3,90 € / Pers.