

Inhaltsverzeichnis

Menüvorschläge.....	2
Apéro.....	4
Vorspeisen & Zwischengänge.....	5
Suppen.....	6
Hauptgerichte vom Schwein.....	7
Hauptgerichte vom Rind.....	9
Hauptgerichte aus Fluss und Meer.....	11
Hauptgerichte von Wild & Geflügel.....	12
Hauptgerichte - vegetarisch.....	14
Desserts.....	15



Menüvorschläge

Ein gutes Menü zusammenzustellen ist gar nicht so leicht. Die richtige Reihenfolge will gewahrt werden, keine der Komponenten soll doppelt auftreten und doch soll es all Ihren Gästen schmecken! Gerne bieten wir Ihnen eine kleine Hilfestellung mit vier vorab kombinierten Menüvorschlägen:

Menü 1: Gut bürgerlich

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
auf Sherry-Rahm-Soße
mit Brokkoli-Karotten-Gemüse
und hausgemachten Butterspätzle*

Bayerische Crème

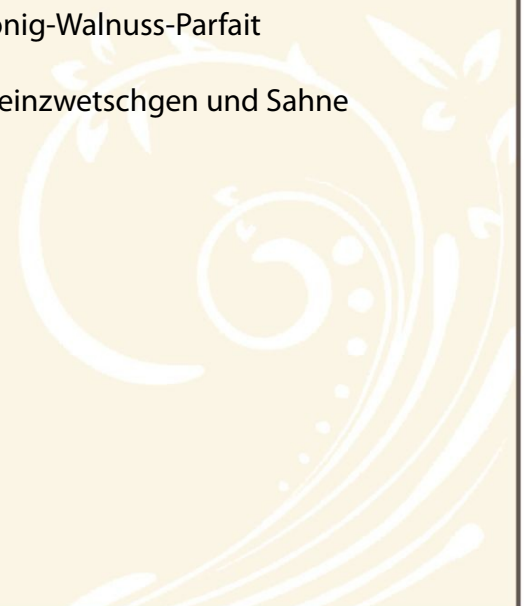
Menü 2: Exklusiv

Sektempfang

Karotten-Ingwersuppe
mit karamellisierten Apfelspalten

Zwiebelrostbraten
mit Speckbohnen
und Kartoffelröstis*

Honig-Walnuss-Parfait
mit Rotweinzwetschen und Sahne



Wer nicht tafeln, aber doch genießen will, kommt mit Menü 3 voll auf seine Kosten. Zum Zander empfehlen wir den Riesling feinherb vom Weingut Gerharz-Hochthurn. Der Hirschbraten aus Menü 4 wird hingegen idealerweise von trockenem Rotwein oder Dunkelbier begleitet.

**Menü 3:
Leicht und frisch**

Offener Schwammerlstrudel
mit Blattsalaten und Radieserl

Gebrautes Zanderfilet
auf Rieslingschaum
mit Bandnudeln

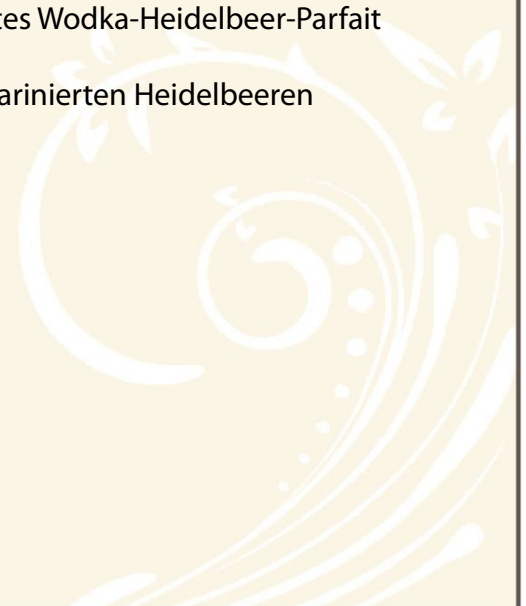
Mousse au Chocolat
mit Himbeer-Fruchtspiegel

**Menü 4:
Wild & Wald**

Rinderkraftbrühe
mit Brätstrudeln

Hirschbraten aus der Keule
in Rotweinsosse
mit Preiselbeerbirne
und Kartoffelkroketten*

Marmoriertes Wodka-Heidelbeer-Parfait
mit marinierten Heidelbeeren





Was gibt es schöneres, als bei einem Stehempfang alte Bekannte wiederzutreffen und entspannt ein paar Worte zu wechseln, ohne gleich die feste Sitzordnung einzunehmen? Kleine Mag'ndratzerl stillen den akuten Hunger und bieten den Auftakt zu einem gelungenen Abend.

Stehempfang

mit halbtrockenen **Cava-Schaumwein** aus Spanien, hergestellt durch traditionelle Flaschengärung

oder einem **Hellen vom Fass** im Sektglas, ein Schluck zum Ankommen, zum Unkonventionell Starten

mit **Glühwein** und **Kinderpunsch** zum Aufwärmen in der kalten Jahreszeit,

ein Glas **Orangensaft**, die alkoholfreie Alternative, die immer geht,

mit einem **Ritter-Cocktail**, der fruchtigen Alternative aus Maracuja-Saft, Cava-Schaumwein und Orangenlikör

mit einem **Quittenkuss**, einem Aperitif aus Cava-Schaumwein und hausgemachtem Quittensirup

oder dem alkoholfreien **Maracuja-Tonic**, aus Maracuja-Saft, Tonic Water und Limette

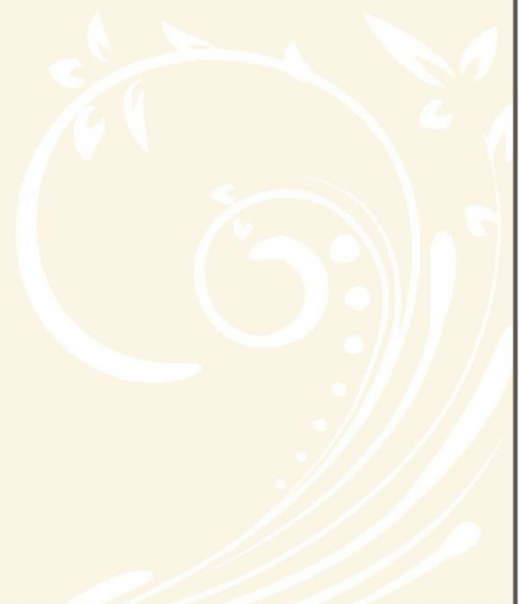
Mag'ndratzerl

Frisch gebackene Baguettes und streichzarte gesalzene Butter stehen bei Ihrer Ankunft bereits auf den Tischen bereit.

Canapés

Zu Ihrem Stehempfang servieren wir am Buffet kleine mundgerechte Häppchen mit verschiedenen Belägen und Aufstrichen, z.B. Avocado-Mousse, Käse, Frischkäse, Obatzda, Schinken, Lachs, Roastbeef etc.

3 Stück pro Person, in der Regel 3 bis 4 verschiedene Sorten. Der Preis kann nach gewählten Sorten variieren.



Vorspeisen & Zwischengänge

Starten Sie Ihr Menü doch mit einer Vorspeise! Mit einem frischen, leichten Gericht zu Beginn zeigen Sie Kreativität in Ihrer Speisenauswahl und hinterlassen einen bleibenden Eindruck bei Ihren Gästen.

Gemüsestrudel mit Kräuterdip [ab 6 Personen]

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Champignons und Speck, dazu frisches Weißbrot

Offener Schwammerlstrudel mit Blattsalaten und Radieserl [ab 6 Personen]

Streifen vom Räucherlachs auf gemischten Blattsalaten mit Honig-Balsamico-Dressing und frischem Baguette

Spinat-Lachs-Rolle auf Feldsalat mit Balsamicoglace

Forellenmousse mit Feldsalat und Radieserl, dazu frisches Bauernbrot*

Schinken-Melonen-Carpaccio mit frischem Baguette

Reiberdatschi mit Kräuterdip und Streifen vom Räucherlachs

Sorbets

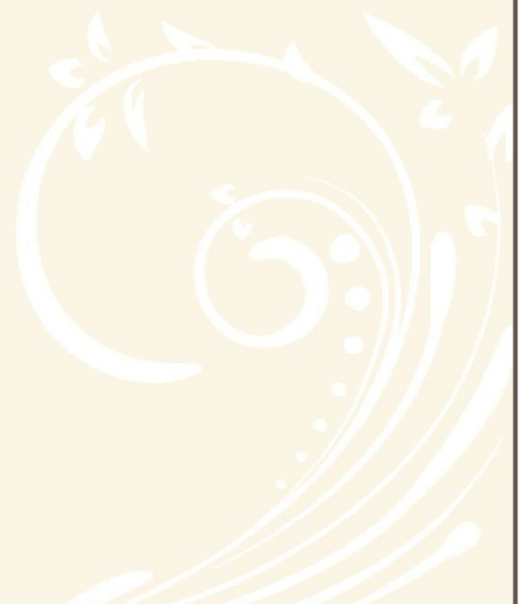
Mangosorbet

Johannisbeersorbet

Zitronensorbet

Sorbet nach Wahl auf Schaumwein

Geheimtipp



Suppen

Eine kräftige Suppe ist vor allem in der kalten Jahreszeit genau das Richtige. Aus Fleisch von Brustspitz und Rinderwade, Wurzelgemüse und frischen Kräutern entsteht die Consommé. Diese klären wir im Buchbergerhof übrigens nicht, um wertvolle Inhaltsstoffe zu bewahren.

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl

Rinderkraftbrühe mit Grünkernnockerl

Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Gemüsestreifen

Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudeln

Leberknödelsuppe

Tomatencrèmesuppe mit Croûtons

Kürbiscrèmesuppe mit Sahnehäubchen und Mandel

Brokkolicrèmesuppe mit Sahnehäubchen und Mandel

Zucchinicrèmesuppe

Spargelcrèmesuppe ^[saisonal]

Schwarzwurzelcrèmesuppe ^[saisonal]

Karotten-Ingwersuppe mit karamellisierten Apfelspalten

Maronicrèmesuppe ^[saisonal]

Selleriecrèmesuppe mit Streifen vom Räucherlachs

Kohlrabicrèmesuppe mit gebratenen Riesengarnelen



Empfehlung

Hauptgerichte vom Schwein

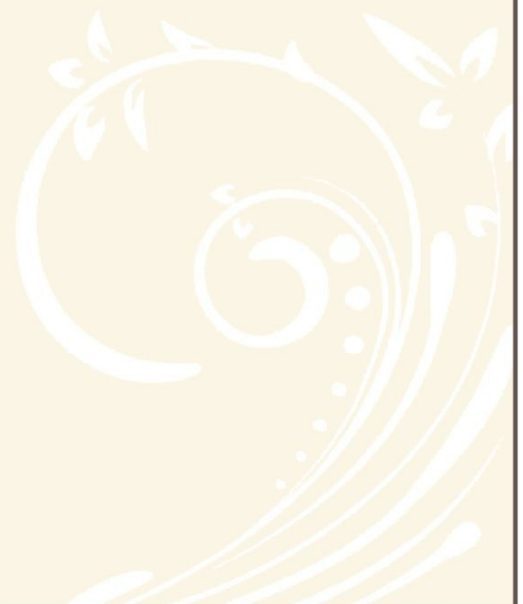
Schweinefleisch ist ein absoluter Allrounder. Vom Schweinebraten, dem Klassiker der bayerischen Küche, bis hin zum zarten Medaillon, rosa oder auf dem Grill gebraten, ist für jeden etwas dabei.

Spanferkelbraten aus der Schulter
in Dunkelbiersoße
mit hausgemachten Kartoffelknödel

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
auf Sherry-Rahmsoße
mit Brokkoli-Karotten-Gemüse
und Kartoffelkroketten*
(alternativ mit Cognac-Rahm-Soße)

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
auf Champignon-Rahmsoße
mit Brokkoli-Karotten-Gemüse
und hausgemachten Butterspätzle*
(alternativ mit Waldpilz-Rahmsoße)

Medaillons vom Schweinefilet
in Parmesan-Ei-Hülle
mit Tomatensoße
und Tagliatelle*

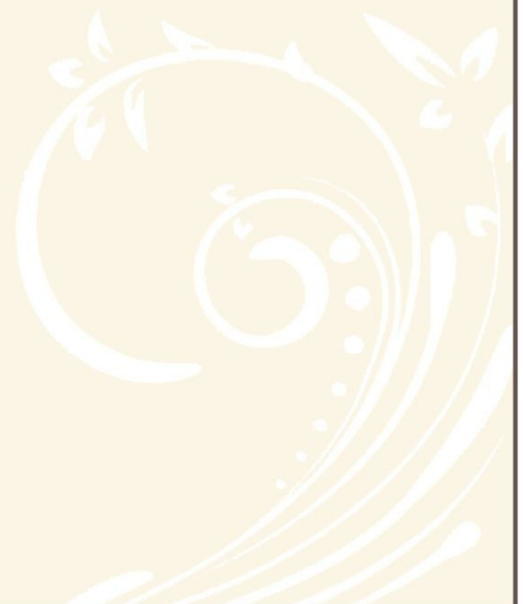


Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Kartoffelsalat nach Art des Hauses
oder Pommes frites

Münchener Schnitzel vom Schwein
mit süßem Senf und Meerrettich bestrichen,
paniert und gebacken,
mit Bratkartoffeln

Geheimtipp

Gemischter Braten von Rind und Schwein
auf pikanter Kümmelsoße
mit zweierlei Knödel



Hauptgerichte vom Rind

Für die delikaten Gerichte vom Rind und Kalb sind hochwertige Zutaten ein absolutes Muss. Wir sind stolz darauf, unser Fleisch vom *Bayerwald-Rind* direkt von der ortsansässigen Metzgerei „Wieser“ zu beziehen.

Steaks bereiten wir gerne in allen Garstufen zu.

Geschmorter Kalbsbraten

auf Rahmsoße
mit Semmelknödel

Wiener Schnitzel vom Kalb

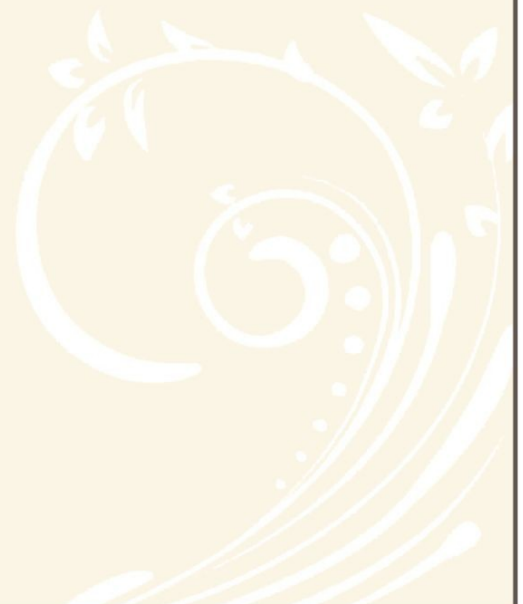
mit Kartoffelsalat nach Art des Hauses
oder Pommes frites*

Sauerbraten nach Art des Hauses

mit Semmelknödel oder hausgemachten Butterspätzle,
dazu Preiselbeeren

Gekochtes Rindfleisch in feiner Sahnemeerrettichsoße

mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse
und Salzkartoffel



Steaks

Steak aus der Rinderlende mit Pommes frites*

Zwiebelrostbraten mit Thymian-Pommes frites*

Steak mit Cassis-Zwiebeln und Pommes frites*

Pfeffersteak mit Pommes frites*

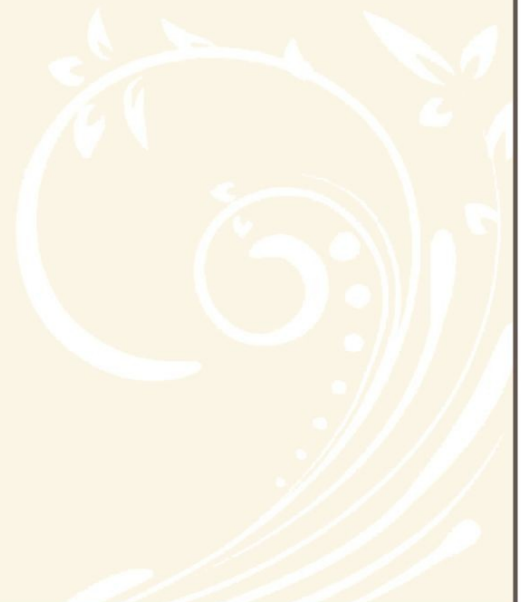
Knoblauchsteak mit Pommes frites*

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Speckbohnen
und Kartoffelröstis*

[ab 6 Personen]

Rosa gebratenes Rinderfilet
mit Gemüse der Saison vom Grill
und Kartoffelgratin**

[ab 6 Personen]



Hauptgerichte aus Fluss und Meer

Fisch ist eine tolle Alternative zu Fleisch. Die Gerichte sind leicht und bekömmlich und bieten eine willkommene Abwechslung. Die enthaltenen hochwertigen Eiweiße und Fettsäuren machen Fischgerichte außerdem äußerst gesund.

Pochiertes Lachsfilet
auf Dill-Weißwein-Soße
mit Reis

Lachsfilet unter der Kräuterkruste
mit Senfsoße
und Gemüsetagilatte

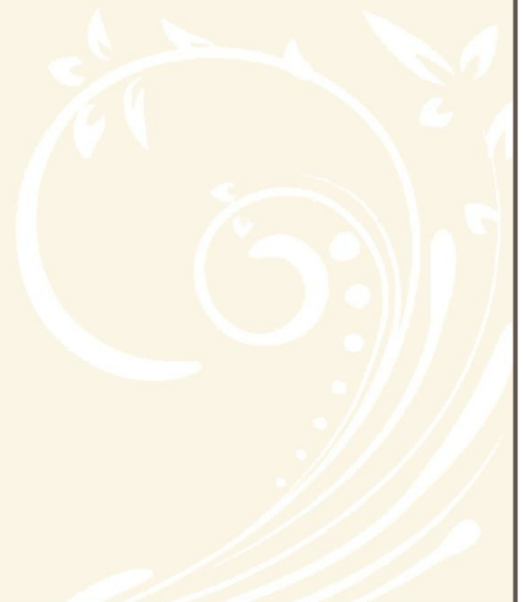
Geheimtipp

Gebratenes Zanderfilet
auf Rieslingschaum
mit Bandnudeln

Gebratenes Tilapiafilet
auf Rieslingschaum
mit Bandnudeln

Gebackenes Schollenfilet
mit Kräuterdip
und Kartoffelsalat

Kokos-Fisch-Curry
mit buntem Gemüse und Reis



Hauptgerichte von Wild & Geflügel

Zugegeben, Wild ist (leider) nicht jedermanns Sache. Aber für die, die es mögen, ist es das Höchste. Planen Sie daher eine kleine Feier und kennen die Geschmäcker Ihrer Gäste – wagen Sie sich doch einmal an einen Wild-Hauptgang. Im Zweifel möchten wir Ihnen zu einem zweiten konventionellen Hauptgang raten.

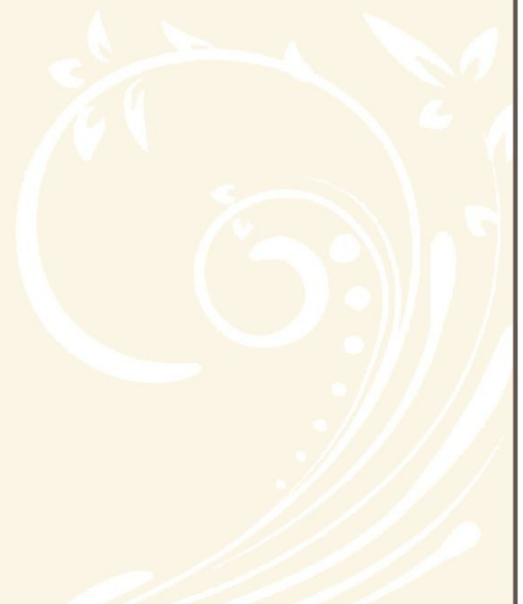
Rehbraten

in feiner Rotweinsauce
mit Speckknödel
und Preiselbeerbirne*
(alternativ mit Apfelblaukraut)

Hirschbraten aus der Keule
in Rotweinsauce
mit Preiselbeerbirne
und Kartoffelkroketten*

Geschmortes Lammhaxerl
auf Thymiansauce
mit Wurzelgemüse
und Salzkartoffeln

Putensteak vom Grill
in feiner Kräutersauce
mit Kartoffel-Kroketten



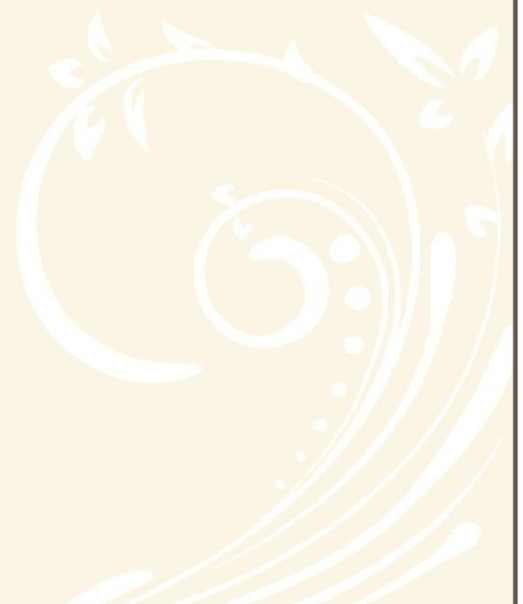
Gebackenes Putensteak
im Cornflakesmantel
mit Ananas, Preiselbeeren
und Kartoffel-Kroketten

Gebratene Maishähnchenbrust
auf Petersilien-Knoblauch-Sauce
mit Risotto

Zartes Entenbrustfilet, knusprig gebraten,
dazu Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel

Hirschrücken, im Ganzen rosa gebraten,
mit Karotten-Champignon-Gemüse
und Breznknödel*

Rehrücken, im Ganzen rosa gebraten,
mit Birnen-Wirsing-Gemüse
und Serviettenknödel**



Hauptgerichte - vegetarisch

Vegetarisches Essen wird immer beliebter. Und es muss nicht langweilig sein. Auch wenn nur wenige Ihrer Gäste fleischlos essen möchten, bieten wir ihnen gerne folgende Alternativen:

Käsespätzle
mit Röstzwiebeln

Nudel-Gemüse-Auflauf
mit Käse gratiniert

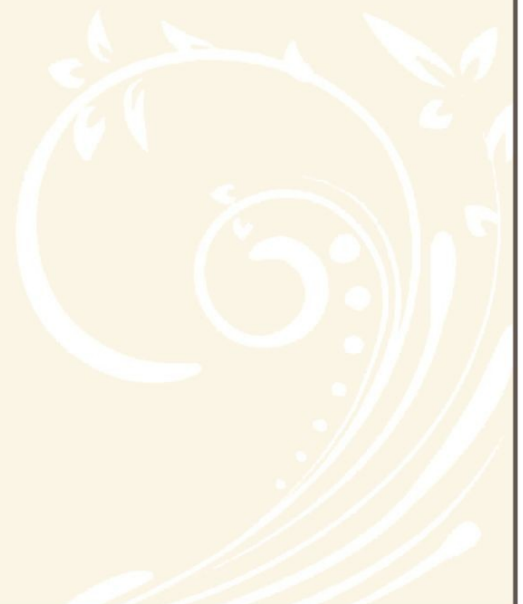
Zucchini-Pflanzerl
mit Kräuterdip

Grünkern-Pflanzerl
mit Gemüse
und Kartoffelpüree

Bayerisch Wrap
Pfannkuchen, gefüllt mit Gemüsewürfeln
und Schmelzkäse

Penne mit mediterranem Gemüse und Tomatenpesto

Kokos-Gemüse-Curry
mit Tofu und Reis



Desserts

Sind auch alle anderen Menübausteine optional, raten wir Ihnen unbedingt zu einem Dessert. Der süße Abschluss des Abends bleibt Ihren Gästen am längsten in Erinnerung – und löst nicht selten Schwärmerei aus. Selbstverständlich sind alle im Buchbergerhof servierten Desserts hausgemacht.

Mousse & Crèmes

Bayerische Crème auf Heidelbeer-Fruchtspiegel
mit Sahne

Bayerische Crème mit Erdbeersoße
und frischen Früchten

Buttermilchmousse mit Himbeersauce

Pfirsichcrème

Kaffeecrème

Portweincrème auf Sauerkirschen

Zitronen-Wein-Schaumcrème

Crème brûlée

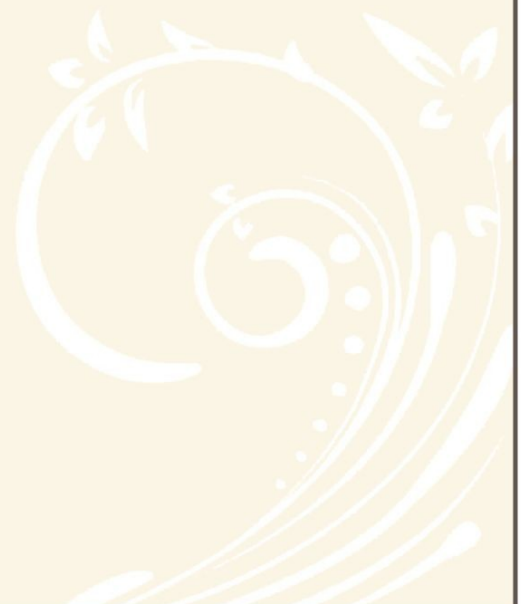
Crème brûlée mit Vanilleeis
und Kürbiswürfeln in Weißwein

Crème brûlée mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren

Mousse au Chocolat auf Mango-Fruchtspiegel

Griesflammerie mit marinierten Waldbeeren

Geheimtipp



Eis & Parfaits

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Vanilleeis mit Rotweinzwetschgen

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Sahne^[saisonal]

Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Vanilleeis^[saisonal]

Honig-Walnuss-Parfait
mit Rotweinzwetschgen und Sahne

Eierlikörparfait auf Himbeerfruchtspiegel mit Sahne

Amarettoparfait auf Erdbeerfruchtspiegel mit Sahne

Honig-Baileys-Parfait auf Heidelbeerfruchtspiegel

Marmoriertes Wodka-Heidelbeer-Parfait
mit marinierten Heidelbeerenl

Geeister Kaiserschmarrn mit winterlichem Ostsalat

Marmoriertes Wodka-Heidelbeer-Parfait,
dazu Heidelbeerriwanze

Empfehlung

Gebäck & Spezialitäten

Heidelbeersufflée

Heidelbeerriwanze mit Vanilleeis und Sahne

Leichtes Tiramisu

Hausgemachte Apfelküchel im Bierteig
mit Zimtzucker und Vanilleeis

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Hausgemachte Topfenknödel mit Nougatfüllung
und Orangenragout

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

