

Inhaltsverzeichnis

Konditionen.....	2
Menüvorschläge.....	3
Apéro.....	5
Vorspeisen & Zwischengänge.....	6
Suppen.....	7
Hauptgerichte vom Schwein.....	8
Hauptgerichte von Kalb & Rind.....	9
Hauptgerichte aus Fluss und Meer.....	10
Hauptgerichte von Wild & Geflügel.....	11
Hauptgerichte - vegetarisch.....	12
Desserts.....	13
Catering.....	15

Konditionen

„Die Möglichkeiten sind fast unbegrenzt – unsere Kapazitäten leider nicht.“
Deswegen bitten wir Sie zu beachten:

- Im Preis jedes Hauptgerichts ist ein **Salatteller vom Buffet** bereits enthalten.
- Bitte wählen Sie nicht mehr als
1 einheitliche Vorspeise oder **2 Suppen**
3 verschiedene Hauptgerichte
2 verschiedene Desserts
- Um unnötige Abfälle zu vermeiden, bitten wir Sie, uns die **genaue Personenanzahl** Ihrer Feier frühestmöglich zu nennen und uns etwaige Änderungen – auch kurzfristig – mitzuteilen.
- Gerne können Sie Bestandteile verschiedener Gerichte **nach Ihrem Geschmack kombinieren**. Möchten Sie z.B. lieber einen Semmelknödel anstatt Kartoffel-Kroketten zu Ihrem Hirschbraten, ermöglichen wir dies nach vorheriger Absprache gerne. Bitte beachten Sie, dass sich dabei die Preise ändern können.
- Gewisse Gerichte bieten wir ausschließlich saisonal an. Diese sind untenstehend gekennzeichnet. Bei Interesse – sprechen Sie uns gerne an.
- Gerichte, die mit einem Stern [*] gekennzeichnet sind, benötigen bis zu **einer Woche Vorlaufzeit**.
- Gerichte, die mit zwei Sternen [**] gekennzeichnet sind, benötigen bis zu **zwei Wochen Vorlaufzeit**.
[Im Zweifelsfall sprechen Sie uns gerne auch kurzfristig an.]
- Sie möchten Ihren **Kuchen selbst mitbringen**? Kein Problem. Für Kühlung, Service und Abwasch erlauben wir uns, eine Servicepauschale von 1,00 € pro Person zu berechnen.
- Für **mitgebrachten Wein** berechnen wir 6,00 € pro Flasche.

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 Cognac-Rahm-Soße
und hausgemachten Butterspätzle*

Bayerische Crème
mit Himbeer-Fruchtspiegel

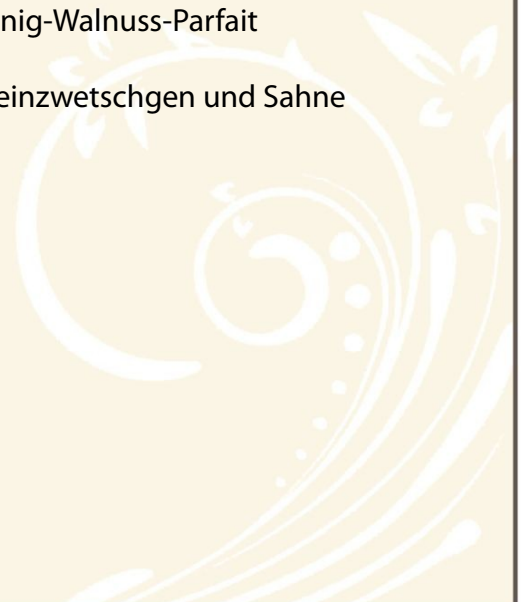
Menü 2: Exklusiv

Sektempfang

Karotten-Ingwersuppe
mit karamellisierten Apfelspalten

Zwiebelrostbraten
mit grünen Bohnen
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

Gebratenes Zanderfilet
auf Rieslingschaum
mit Bandnudeln

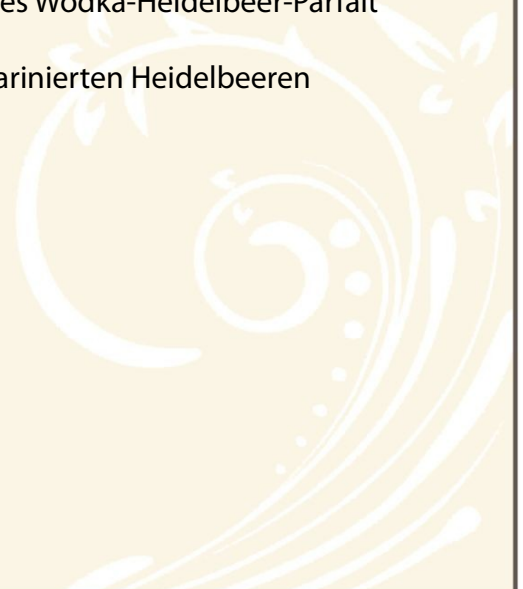
Mousse au Chocolat
mit Himbeer-Fruchtspiegel

**Menü 4:
Wild & Wald**

Rinderkraftbrühe
mit Brätstrudeln

Hirschbraten aus der Keule
in Rotweinsauce
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 **Schaumwein** aus Spanien,
hergestellt durch traditionelle Flaschengärung

oder einem **Hellen vom Fass** im Sektglas, ein Schluck zum
Ankommen, als unkonventioneller Empfang

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, Schaumwein und Orangenlikör

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

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

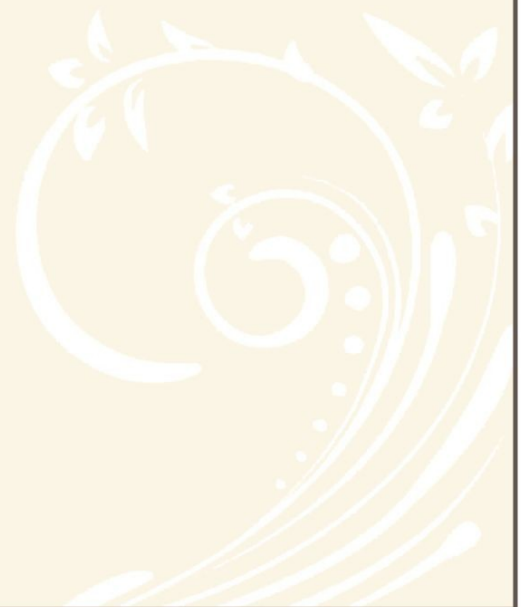
Mag'ndratzerl

Auf Wunsch stellen wir gerne frisch gebackene Baguettes mit
streichzarter gesalzener Butter bei Ihrer Ankunft für Sie bereit.

Canapés

Zu Ihrem Stehempfang servieren wir am Buffet kleine
mundgerechte Häppchen mit verschiedenen Belägen und
vegetarischen Aufstrichen, oder 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.

Honig-Feigen-Bruschetta mit Parmaschinken [saisonal]

Antipasti vom Grillgemüse mit gebratener Riesengarnele

Gemüsestrudel mit Kräuterdip [ab 6 Personen]

Nussiger Feldsalat mit Parmaschinken und gebratenen Feigen

Offener Schwammerlstrudel
mit Blattsalaten und Radieserl [ab 6 Personen]

Forellenmousse mit Feldsalat und Radieserl,
dazu frisches Bauernbrot*

Schinken-Melonen-Carpaccio mit frischem Baguette

Reiberdatschi mit Kräuterdip
und Streifen vom Räucherlachs

Geheimtipp

Sorbets

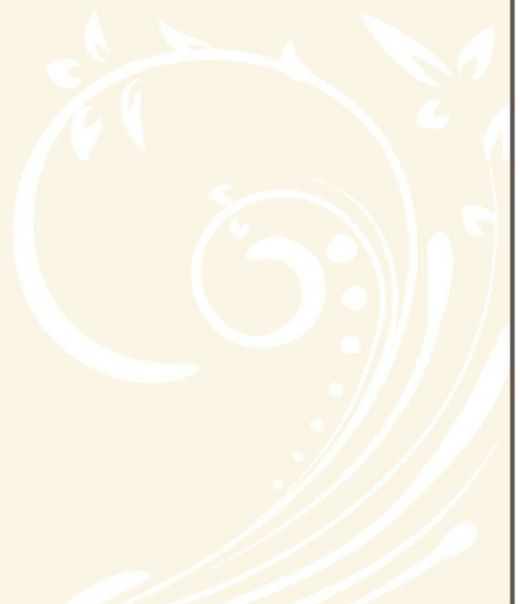
Himbeersorbet

Zwetschgensorbet

Johannisbeersorbet

Zitronensorbet

Sorbet nach Wahl auf Schaumwein



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

Paprikacrèmesuppe

Kürbiscrèmesuppe mit Sahnehäubchen und Mandel

Karotten-Ingwersuppe mit karamellisierten Apfelspalten

Spargelcrèmesuppe ^[saisonal]

Schwarzwurzelcrèmesuppe** ^[saisonal]

Maronicrèmesuppe** ^[saisonal]

Leichtes Knoblauch-Selleriecrèmesüppchen

Selleriecrèmesuppe mit Streifen vom Räucherlachs

Kohlrabiacrèmesuppe 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.

Bayerischer Schweinsbraten
in Dunkelbiersoße
mit hausgemachten Kartoffelknödel

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
mit Cognac-Pfeffer-Rahmsauce
und Kartoffelkroketten

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
mit Champignon-Rahmsauce
und hausgemachten Butterspätzle

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

Für Gäste mit am g'scheidn Appetit:

Fränkische Schäuferle
mit hausgemachten Kartoffelknödel



Hauptgerichte von Kalb & Rind

Für die delikaten Gerichte vom Rind und Kalb sind hochwertige Zutaten ein absolutes Muss.

Steaks bereiten wir gerne in allen Garstufen zu.

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

Züricher Kalbsgeschnetzeltes
mit Kartoffel-Rösti-Talern

Sauerbraten nach Art des Hauses
mit Semmelknödel oder hausgemachten
Butterspätzle,
dazu Preiselbeeren

Gekochter Kalbstafelspitz in feiner
Sahnemeerrettichsauce
mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln

Geschmorter Rinderrahmbraten
mit Semmelknödel

Steaks

Steak aus der Rinderlende
mit Pommes frites*

Steak mit Cassis-Zwiebeln
und Pommes frites*

Knoblauchsteak
mit Pommes frites*

Rosa gebratenes Rinderfilet
mit dunkler Reduktion,
Grillgemüse der Saison
und Schupfnudeln**

[ab 6 Personen]

Zwiebelrostbraten
mit Pommes frites*

Pfeffersteak
mit Pommes frites*

Roastbeef, im Ganzen rosa gebraten
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin*

[ab 6 Personen]

Surf & Turf

Kleines Steak mit Garnelen
mit pikanten Chilinudeln
und Kirschtomaten*

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.

Gebratenes Lachsfilet
auf Weißweinschaum
und Rote Bete-Risotto

Lachsfilet unter der Kräuterkruste
mit Senfsoße
und Gemüse-Tagliatelle

Geheimtipp

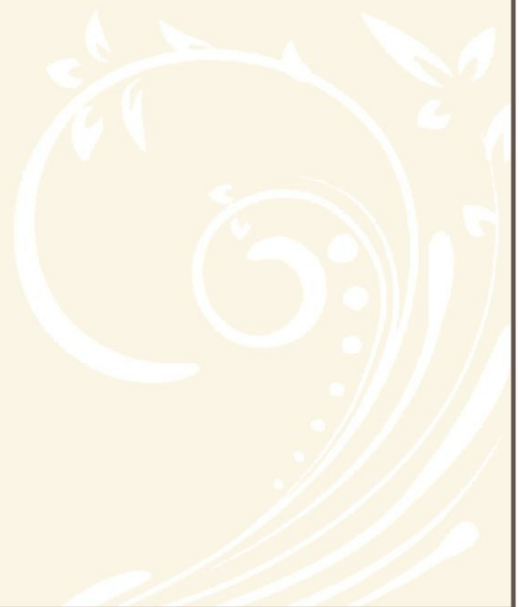
Gebratenes Seehechtfilet
auf Safransauce, mit buntem Gemüse
und Bandnudeln

Tilapiafilet in der Kürbiskernpanade
mit Tzatziki
und hausgemachtem Kartoffelsalat

Kokos-Fisch-Curry
mit buntem Gemüse und Reis

Forelle „Müllerin“
mit Salzkartoffeln

Pikante Chilinudel
mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln
gebratenen Riesengarnelen



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)

Putensteak vom Grill
in Gorgonzola-Sauce
mit Kartoffel-Kroketten

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

Bayerwald-Entenbrustfilet,
knusprig gebraten,
dazu Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Geschmortes Lammhaxerl
auf Thymiansauce
mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln**

Hirschrücken, im Ganzen rosa gebraten,
mit Rosenkohl und Breznknödel*

Hirschbraten aus der Keule
in Rotweinsauce mit Preiselbeerbirne
und Kartoffelkroketten*

Gebratene Bayerwald-Hähnchenbrust
auf Safransauce
mit Gemüse und Risotto

Gebackenes Putensteak im Cornflakesmantel
mit Currysauce
und Bandnudeln

Bayerwald-Entenbrustfilet,
zart rosa gebraten,
mit Rotweinreduktion
dazu buntes Gemüse und Schupfnudel

Hendlhax'n
auf Gewürzkartoffeln

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

Grünkern-Pflanzerl
mit Gemüse
und Kartoffelpüree

Penne mit mediterranem Gemüse
und Tomatenpesto

Rahmschwammerl
mit Semmelknödel ^[saisonal]

Gebackenes Sellerieschnitzel
mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren

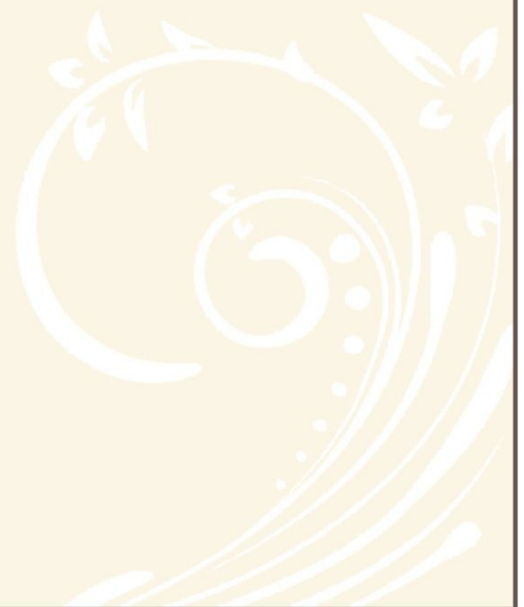
Nudel-Gemüse-Auflauf
mit Käse gratiniert

Bayerisch Wrap
Pfannkuchen, gefüllt mit Gemüseswürfeln
und Schmelzkäse

Kokos-Gemüse-Curry
mit Tofu und Reis [vegan]

Gemüse-Schupfnudel-
Pfanne

Gemüse Eintopf
mit Steinpilzen



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
mit Heidelbeer-Fruchtspiegel und Sahne

Bayerische Crème mit marinierten Erdbeeren ^[saisonal]

Buttermilchmousse mit Himbeersauce

Kaffeecrème

Portweincrème auf Sauerkirschen

Zitronen-Wein-Schaumcrème

Crème brûlée

Crème brûlée mit Vanilleeis
marinierten Orangen

Crème brûlée mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren ^[saisonal]

Mousse au Chocolat mit Himbeer-Fruchtspiegel und Sahne

Griesflammerie mit marinierten Waldbeeren

Geheimtipp



Eis & Parfaits

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Vanilleeis mit Rotweinzwetschgen

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Sahne^[saisonal]

Kirscheis im Amaranth-Krokant-Mantel
mit marinierten Sauerkirschen

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 Heidelbeeren

Geeister Kaiserschmarrn mit winterlichem Obstsalat

Marmoriertes Wodka-Heidelbeer-Parfait,
dazu Heidelbeerriwanze

Empfehlung

Gebäck & Spezialitäten

Heidelbeersufflée^[ab 10 Personen]

Heidelbeerriwanze mit Vanilleeis und Sahne

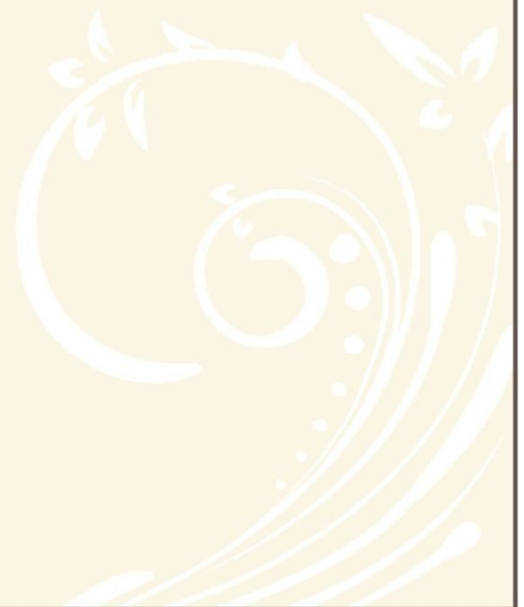
Tiramisu^[ab 10 Personen]

Hausgemachte Apfelküchel im Bierteig
mit Zimtzucker und Vanilleeis^[ab 10 Personen]

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Hausgemachte Topfenknödel mit Nougatfüllung
und Orangenragout^[ab 10 Personen]

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott



Catering

Sie haben eine andere Location gefunden oder feiern lieber daheim?
Wir kochen trotzdem gerne für Sie.

Bitte beachten Sie ...

dass wir kein dedizierter Catering-Betrieb sind.
Wir liefern die Gerichte in Thermo-Boxen aus, die die Wärme lange speichern,
verfügen aber leider nicht über Chafing dishes oder anderes Warmhalte-Zubehör.

Geeignete Gerichte

- Kalte Gerichte: Belegte Baguettes & Canapés
- Sämtliche Braten – diese liefern wir gerne auch bereits geschnitten, mit Sauce separat.
- Sämtliche Gulasch- und Ragoutgerichte

außerdem z.B.

- Schäuferle mit Semmelknödel [keine Kartoffelknödel]
- Hendlhaxn auf Gewürzkartoffeln
- Putensteak im Cornflakesmantel
- Frisch gebackener Leberkäse mit Kartoffelsalat

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat → wird gerne angefragt und können wir auch gerne machen.
Eignet sich aber nur, wenn es auch rasch verzehrt wird, denn das Schnitzel verliert seine Knusprigkeit recht schnell.

Lieferung & Leihgeschirr

Sie können Ihre Speisen gerne selbst abholen oder aber liefern lassen.
Im Umkreis von 10 km liefern wir kostenlos.

Gerne können Sie Töpfe, Küchenhelfer sowie eine mobile Induktions-Warmhalteplatte, sowie Teller und Besteck für max. 50 Personen von uns ausleihen. Hierfür berechnen wir 5,00 € bis zu 15 Personen und 10,00 € für bis zu 50 Personen. Bei fehlender oder defekter Rückgabe stellen wir die Ersatz-Beschaffung in Rechnung.

Das Leihgeschirr können Sie wahlweise gespült oder ungespült zurückbringen.
Fürs Spülen berechnen wir 1,00 € pro Person / pro bestellter Speise.