MENÜVORSCHLÄGE FÜR IHRE FEIER

SUPPEN AUSWAHL

Ab 10 Personen / Preise pro Person

Rinderkraftbrühe
mit Flädle und Schnittlauch
5,70 €

Rinderkraftbrühe
mit Brätstrudel
5,70 €

Rinderkraftbrühe
mit luftigen Grießnockerln, Flädle und
würzigen Leberspätzle
5,70 €

Pressknödelsuppe
5,70 €

Kürbiscremesuppe
vom Hokkaido mit karamellisierten Kürbiskernen
5,90 €

Strauchtomaten-Suppe
mit Kräuterfrischkäse
5,90 €

Klassische Kartoffelcremesuppe
mit gerösteten Weißbrotkrusteln
5,90 €

Altbayrische Brotsuppe
mit feinen Kalbsbratnockerln
und angebräunten Zwiebelringen
6,20 €

Tafelspitzbrühe
vom Weiderind mit Maultaschen
6,40 €

Saison Suppen auf Anfrage

VORSPEISEN

Ab 10 Personen / Preise pro Person

Marinierter Feldsalat mit gebratenen Speckwürfeln
mit in Knoblauch gerösteten Weißbrotcroutons
und gehacktem Ei
10,90 €

Roulade vom hausgebeizten Lachs gefüllt mit Frischkäse
an Wildkräutersalat und Honig-Senf-Dill-Dressing
13,60 €

Pikanter Gurkensalat mit Matjestatar
abgerundet von Äpfeln und Schalotten an Joghurt-Dill-Dip
13,90 €

Würzig in Buchenrauch luftgetrockneter Almschinken
mit sautierten Pilzen, Wildkräutern und gerösteten Steinofenbrotschnitten
13,60 €

Hausgemachter Kartoffelkäse und feiner Obazda
mit geräuchertem Lachsforellenfilet an Salatbouquet,
dazu warmes Wurzelbrot
14,90 €

Rosa gebratene Scheiben von der Barbarie-Entenbrust
mit Rucolasalat, geriebenem Parmesan, Himbeervinaigrette
und warmem Ciabatta
11,90 €

Allgäuer Bachsaibling
in der Pinienkruste gebraten auf Lauchnudeln
12,90 €

Feldsalat mit gebratenen Champignons
und Kartoffeldressing
9,90 €

Brezenknödelsalat mit gebratenen Austernpilzen
Waldkräuterdressing und Wurzelbrot
10,50 €

Lachs Tatar auf Gurken Carpaccio
mit Dill-Sauerrahmdip und Feldsalatgarnitur
12,80 €

Vorspeisenteller mit mariniertem Gemüse
Parmaschinken, Melonenscheiben, Vitello Tonatto und
mediterraner Brotauswahl
12,90 €

HAUPTGERICHTE

Ab 10 Personen / Preise pro Person

Glacierter Spanferkelbraten von der Keule
in Falkensteiner-Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Apfelblaukraut
18,40 €

½ Bayerische Gutshofente
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel
19,90 €

Geschmorte Ochsenbackerl
an Stampfkartoffeln mit Kräutersalat
21,20 €

Kalbsrückenbraten mit Breznknödel
Fingerkarotten und gemischten Pilzen
25,50 €

Gefüllte Roulade vom Perlhuhn
mit Steinpilzrisotto
26,80 €

Schweinefiletmedallions auf Steinpilzrahm
mit Butterspätzle und Marktgemüse
23,50 €

Gemischter Filetteller vom Schwein, Rind, Kalb (rosa gebraten)
mit Kroketten, Eierspätzle, buntem Marktgemüse,
feinem Schwammerlrahm, Natursoße
26,90 €

Zanderfilet in der Haut kross gebraten auf frischem Blattspinat
mit Kartoffelwürfeln und Sauce Hollandaise überzogen
22,50 €

Rosa gebratenes Entrecôte in der Pfefferkruste
auf fruchtigem Chili-Chutney, Bohnenbündchen, Kürbisragout,
dazu Kartoffelplätzchen
25,90 €

Gedämpfter Waller aus dem Gewürzsud
mit Wurzelgemüse in Kräuterbutter geschwenkt
22,80 €

Zanderfilet auf feiner Kräutersauce mit Brokkoliröschen
Landbutter-Kartoffeln und angebräunten Mandeln
22,90 €

Allgäuer Fisch-Spieß von Edelfischen
an Oliven-Tomaten-Vinaigrette und Pommes Parisienne,
Romanescogemüse und Sauce Hollandaise
25,80 €

DESSERTS

Ab 10 Personen / Preise pro Person

Apfelstrudel
mit cremigem Vanilleeis und Schlagsahne
8,20 €

Apfelkücherl im luftigen Teigmantel
mit Vanilleeis und Schlagsahne
8,90 €

Feines Skihütten Falkensteiner-Biertiramisu
mit Früchten garniert
8,90 €

Bayrisch Creme Nockerl auf Waldbeerenspiegel
mit Saisonfrüchten umlegt
8,50 €

Dessertteller mit kleiner Dampfnudel, Apfelstrudel, Apfelkücherl, Vanillesoße und Wallnusseis
mit Früchten garniert
11,80 €

Schokotörtchen mit flüssigem Kern
mit Vanilleeis und Früchten garniert
8,90 €

BUFFET FALKENSTEIN

Ab 40 Personen

KALT

Speckkrautsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat und gem. Blattsalate, Hendl-Haxn,
Bayrische Käseauswahl, gegrilltes Saisongemüse und Brotauswahl

WARM

Gutshofente und Schweinebraten

BEILAGEN

Apfelblaukraut, Bayrisch Kraut, Kartoffeln, Semmelknödel

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Hausgemachtes Falkensteiner Biertiramisu

Preis pro Person 36,50 €

BUFFET WENDELSTEIN

Ab 40 Personen

KALT

Geräucherter Almschinken mit Melone, Tomaten-Mozzarella und Basilikum,
Vitello Tonnato und Vegetarische Anti Pasti,
Italienische Brotauswahl

WARM

Osso-Bucco, Edelfisch-Ragout und frischgefüllte Tortellini in Kräuterrahmsauce

BEILAGEN

Mischgemüse, Kartoffeln und Reis

DESSERT

Frischer Obstsalat
Vanille-Mascarpone-Panna Cotta mit Saisonfrüchten

Preis pro Person 42,80 €

BUFFET SKIHÜTTE

Ab 40 Personen

KALT

Matjestatar mit Äpfeln und Schalotten, gefüllte Champignons, gem. Blattsalate,
Roastbeef mit Remouladensauce und gegrillte Garnelen in Kräutermarinade

WARM

Bœuf Stroganoff, gebratene Spanferkelhaxen,
Kalbs-Tafelspitz mit Meerrettichsauce

BEILAGEN

Schnittlauchkartoffeln, kleine Kartoffelknödel und Semmelknödel,
Butterbohnen, Kartoffelgratin und Pfannengemüse

DESSERT

Hausgemachte Apfelkücherl, Crème brûlée,
Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster und hausgemachtes Apfelmus,
kleine Dampfnudeln mit Vanillesoße
und gem. Käsebrett mit Brotauswahl und Feigensenf

Preis pro Person 46,50 €

BUFFET GRÜNTEN

Ab 40 Personen

SUPPE

Minestrone mit frischem Parmesan (wird serviert)

VORSPEISEN

Mailänder Salami, Parmaschinken mit Honigmelone, Antipasti von Auberginen,
Zucchini, Paprika, Balsamicozwiebeln, Champignons und Austernpilzen,
Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum,
Salat von Meeresfrüchten, gefüllte Calamari,
italienische Brotauswahl

WARM

Piccata Milanese von der Putenbrust, Saltimbocca alla romana
Lasagne al forno, Doradenfilet mit Oliven, Kirschtomaten und Kräutern,
Gnocchi mit Blattspinat und Gorgonzola

BEILAGEN

Nudeln, Reis, Rosmarinkartoffeln, Mediterranes Pfannengemüse

DESSERT

Obstsalat, Tiramisu,
Panna Cotta mit Erdbeermark,
italienische Käseauswahl

Preis pro Person 46,50 €