

Gasthof Obermaier

MACH Gastronomie GmbH
Truderinger Straße 306

81825 München

e-mail:

info@gasthof-obermaier.de

Internet:

www.gasthof-obermaier.de

Tel. (089) 42 49 43

Fax (089) 42 97 64



Bairische Tradition seit 1863

Restaurant, Festsaal & Wirtsgarten

Buffetvorschläge

Verehrte Gäste,

*bitte betrachten Sie die nachfolgenden Vorschläge als Empfehlungen unsererseits;
selbstverständlich stehen IHRE individuellen Vorstellungen an erster Stelle.*

*Jederzeit können Sie bei der Zusammenstellung Ihres Buffets nach Ihrem Geschmack variieren,
d. h. Speisen, Beilagen, Soßen der nachfolgenden Vorschläge ändern bzw. tauschen oder kürzen.*

*Lassen Sie sich bereits in der Planungsphase von uns beraten,
wir sorgen von Anfang bis Ende für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung.*

*Die Geschäftsleitung steht Ihnen jederzeit (nach vorheriger Terminabsprache)
mit unserem Küchenteam durch fachlichem Rat und Tat und persönlich zur Verfügung!*

*Vereinbaren Sie bitte unbedingt einen Termin zur Besprechung mit uns,
um eine wirklich umfassende Beratung -ohne Zeitdruck und Störungen- zu ermöglichen.*

*Bitte haben Sie Verständnis, dass wir **Buffets erst ab ca. 50 Personen** anbieten können.*

Gasthof Obermaier

MACH Gastronomie GmbH
Truderinger Straße 306

81825 München

e-mail:

info@gasthof-obermaier.de

Internet:

www.gasthof-obermaier.de

Tel. (089) 42 49 43

Fax (089) 42 97 64



Bairische Tradition seit 1863

Restaurant, Festsaal & Wirtsgarten

Hier noch einige wichtige Hinweise:

*Wir haben für Sie täglich von 10:00 Uhr bis 24:00 Uhr geöffnet.
Sollten Sie wünschen Ihre Veranstaltung darüber hinaus fortzusetzen,
bitten wir Sie, uns bei der Absprache dies mitzuteilen.*

*Pro Person stellen wir einen Gedeckpreis von € 1,00 für das Couvert
(Stoffservietten, weiße Tischdecken, Kerzen) in Rechnung.
Sollten Sie vor der Buffetteröffnung am Tisch ofenfrische Baguettesorten, kleine Brezn,
Butter, Kräuterquark und hausgemachtes Griebenschmalz wünschen,
erlauben wir uns für den Gedeckpreis € 2,50 pro Person zu berechnen.*

*Für besonderen Blumenschmuck und kreative Dekorationen steht Ihnen unser hauseigener Florist
jederzeit mit seinem Können zur Verfügung. Lassen Sie sich beraten!
Nach Ihren Wünschen von uns gestaltete Buffettkarten berechnen wir
einmalig für 5 Karten € 10,00 jede weitere gewünschte Karte wird mit € 1,50 berechnet.*

*Musikalische Unterhaltung oder die Organisation eines kompletten Rahmenprogramms
ist jederzeit möglich. Selbstverständlich sind wir Ihnen bei der Vermittlung gerne behilflich.*

***Bitte bestätigen Sie uns baldmöglichst schriftlich Ihr geplantes Veranstaltungsdatum. Erst durch die
damit gemeinsam getroffene Veranstaltungsvereinbarung wird Ihr Reservierungstermin garantiert.***

*(Eine eingetragene Reservierungsoption kann nur kurze Zeit gehalten werden und verfällt ohne
Rückbestätigung.) Reservierungen ab 20 Gästen sind nur dann verbindlich, wenn sie beidseitig
schriftlich fixiert und bestätigt wurden. **Die letzt verbindliche und zu berechnende Personenzahl
bzw. der bestellten Speisen erwarten wir spätestens 2 Werktage vor Veranstaltung.***

*Diese Personenzahl dient zur Bestellung der notwendigen Frischware bei unseren Lieferanten
und **wird als Mindestzahl zur Rechnungsstellung zugrunde gelegt.** Liegt die Zahl der Gäste über der
angegebenen Mindestzahl, erfolgt die Berechnung nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl.*

*Unsere Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Saisonbedingte Änderungen von einzelnen Gerichten und Preisen (bspw. kurzfristige Preiserhöhungen auf Grund von
Marktschwankungen) behalten wir uns vor.*

*Etwaige notwendige Änderungen bezüglich Räumlichkeiten, Ablauf usw. behalten wir uns – auch kurzfristig – vor,
sofern sie zum positiven Ablauf Ihrer Feier notwendig sind.*

*Der Rechnungsbetrag ist, soweit schriftlich nichts anderes vereinbart wurde, am selben Tag vor Ort
in bar oder mit EC-Karte zu begleichen. Wird eine Anzahlung vereinbart, ist diese am Tag der schriftlichen
Fixierung der Reservierung zu leisten. Wurde Bezahlung auf Rechnung vereinbart,
ist der Gesamtrechnungsbetrag ohne Abzug innerhalb 10 Werktagen nach Rechnungsstellung zu begleichen.*

Gerne stehen wir für weitere Fragen und Auskünfte zur Verfügung.

***Wir freuen uns sehr, Sie als unsere Gäste im Gasthof Obermaier betreuen und verwöhnen zu können!
Ihre Gastgeber Maximiliane Weber und Christian Groß
mit dem gesamten Team von Küche und Restaurant.***

Für Ihren Stehempfang oder Aperitif

*Je nach Wetterlage und / oder Ihrer Laune serviert,
vielleicht im Freien, im (überdachten?) Wirtsgarten
oder im Foyer des Festsaals*

empfehlen wir:

Glas Hausmarke "Gasthof Obermaier" - Sekt trocken, aus dem Hause Rilling

- mit ein paar Tropfen Holunderlikör* € 3,90
- mit hausgemachtem Waldbeermark* € 4,40
- mit Orangensaft* € 3,70
- pur* € 3,80

Unsere Spezialität:

*"Prosecco-Marille" - mit echtem Marillenextrakt
von Bailloni aus der Wachau*

Glas 0,1 Ltr. € 4,40

Glas Prosecco di Valdobbiadene

0,1 Ltr. € 3,70

"Camparino" ...leicht - frisch - strahlend...

*mit Campari, Prosecco, Angostura
und einem Hauch Vanille*

0,2 Ltr € 4,40

Hausgemachter Mango-Daiquiri mit Pina Colada Schaum

- mit weißem Bacardi-Rum

Glas 0,2 Ltr. € 7,80

- alkoholfrei

Glas 0,2 Ltr. € 5,60

Speziell zur kalten Jahreszeit:

"Heißer Maraschino"

mit Tonkabohnen-Schaum und Cocktailkirsche

5 cl € 4,90

*Natürlich können wir Ihnen noch viele andere wunderbare Aperitifs anbieten,
sowohl klassisch als auch unsere eigenen Kreationen,
je nach Saison werden wir Sie sicherlich im persönlichen Gespräch
mit weiteren Vorschlägen überraschen!*

*...zum Aperitif reichen wir auf Wunsch,
als Einstimmung auf Ihre festliche Feier:*

Ofenfrische Quiche Lorraine

oder

Grissini mit Parmaschinken

Stück

€ 1,90



Gebratene Dörripflaumen, mit Speck umhüllt,

lauwarm serviert

Stück

€ 1,20



*Auswahl herzhafter Mini-Blätterteigplätzchen
mit verschiedenen Füllungen - lauwarm serviert:*

mit Tomate und Käse

Truthahn und Curry

Ricotta und Spinat

Frischkäse und Schnittlauch

Pro Person, 4 Stück € 3,50



Frische Austern, mit Chesterbrotschnitte

(nur ab ~25 Personen)

Stück

€ 3,40



Riesengarnelen, mit dreierlei pikanten Soßen

- im Speckmantel gegrillt oder - im Weinteig gebacken

oder - in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten

Stück

€ 2,90

Buffetvorschlag Nr. I

kalt und warm

Vorspeisen und kalte Gerichte

Obatzter - hausgemachtes Griebenschmalz - Landbutter - Kräuterquark

*Dazu gibt's ofenfrische Brez'n, verschiedene Baguettesorten,
kräftiges Bauernbrot und hausgebackenes Kürbiskernbrot*

(auf den Tischen eingestellt)

Matjesfilet "Hausfrauen Art"

mit Essiggurkerln, Zwiebelringen und Äpfeln in Sauerrahm

Gebratene Hähnchenbrust auf Orangen-Pfeffer-Carpaccio

Marinierte Ochsenbrust in Gemüse-Vinaigrette, dazu Schnittlauchschmand

Schweinerücken in Dijonsenf-Kräutermantel

mit Backpflaumen - Vinaigrette

Marktfrische Blattsalate und Rohkostsalate der Saison

mit verschiedenen Dressings

Bairischer Kartoffelsalat

Warme Gerichte

Suppe: Feines Kartoffel-Lauchcremesupperl mit Speckkrusteln,
und Brotwürfeln

- wir servieren Ihren Gästen die Suppe-



Hauptgerichte:

- Geschmorte Ochsenbrust in Merlotsoße
- Glacierte Kalbshaxe mit Natursoße
- Gebratenes Filet vom Pangasius-Barsch in Tomatenbutter
- Zweierlei Tagliatelle mit Ruccola und Austernpilzen



Beilagen:

Zweierlei Knödeln, Apfel-Blaukraut und bunte Sommergemüse

Nachspeisenbuffet

Bayerisch Creme

Bunter Beerencocktail

Auswahl von frischen Früchten der Saison

Verschiedene Eissorten

dazu reichen wir: Vanillesoße und Schlagrahm

Preis pro Person € 34,00

Buffetvorschlag Nr. II

kalt und warm

Vorspeisen und kalte Gerichte

Obatzter - hausgemachtes Griebenschmalz - Landbutter - Kräuterquark

*Dazu gibt's ofenfrische Brez'n, verschiedene Baguettesorten,
kräftiges Bauernbrot und hausgebackenes Kürbiskernbrot,*

(auf den Tischen eingestellt)

Gemischte Räucherfischplatte, reich dekoriert

Schwarze und grüne Oliven, in pikanten Marinaden

Eingelegte, verschieden zubereitete Gemüse

*wie Zucchini, Auberginen, Pilze, Zwiebeln, Tomaten und Paprika
dazu Oliven-Focaccia*

Gebackene Hendlhaxerl

Kleine Fleischpflanzerl

*Truderinger Bauernsalat - Feldsalat mit Kartoffelbröckerln,
Speckkrusteln und gerösteten Champignons in Kürbiskernöl-Vinaigrette*

*Bunte Blatt- und Rohkostsalate der Saison
mit Haus- und Balsamicodressing*

Speckkrautsalat und bairischer Kartoffelsalat

Warme Gerichte

Suppe (je nach Saison) Bärlauchrahmsupperl mit Schwarzbrotcroûtons
oder

Schaumsuppe von Wald- und Wiesenkräutern mit Schwarzbrotcroûtons
- wir servieren Ihren Gästen die Suppe -



Hauptgerichte:

- Lachsfilet im Blätterteigmantel mit Kräuterrahmsoße
- Portion von der knusprig gebratenen Spanferkelkeule
- Wildgulasch von Hirsch und Reh mit gebratenen Waldschwammerln, Grillspeck und einer mit Preiselbeeren gefüllten Rotweibirne
- Grüne und weiße Fettucine-Nudeln in leichter Käserahmsoße mit frischem Basilikum und Tomatenwürfeln



Beilagen

Kartoffelknödeln, Semmelknödeln, hausgemachte Butterspätzle
und bunte Gemüse der Saison

Nachspeisenbuffet

Münchner Apfelstrudel und Topfenstrudel

Eingelegte, lauwarme Waldbeeren

Mousse au Chocolat (- Geschmacksrichtung nach Ihrem Wunsch)

Mocca Creme mit frischen Früchten der Saison

dazu reichen wir: Vanillesoße, Schlagrahm, Vanille-Eiskrem

Preis pro Person € 38,50

Buffetvorschlag Nr. III

kalt und warm

Vorspeisen und kalte Gerichte

Obatzter - hausgemachtes Griebenschmalz - Landbutter - Kräuterquark

*Dazu gibt's ofenfrische Brez'n, verschiedene Baguettesorten,
kräftiges Bauernbrot und hausgebackenes Kürbiskernbrot,*

(auf den Tischen eingestellt)

Eingelegte Lachswürfel auf Fenchel-Orangensalat

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

*“Vitello Tonnato“ fein geschnittenes, gekochtes Kalbfleisch
mit einer Thunfisch-Sauerrahmcreme, Kapern und Sardellen*

dazu Toscana-Brot

*Scheiben vom rosa gebratenen Rinderfilet in Dijonsenf-Kräutermantel,
und mariniertes Ruccola*

*Tomate mit Mozzarella, frischem Basilikum; Olivenöl und Balsamicocreme
dazu ofenfrische Oliven-Focaccia*

*Marktfrische Blattsalate und Rohkostsalate der Saison
mit Haus- und Kräuterdressing*

Warme Gerichte

Suppe: Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry und Chesterstangen
- wir servieren Ihren Gästen die Suppe -



Hauptgerichte:

- Gebratenes Zanderfilet auf Gorgonzolaspinat
- "Piccata Milanese" - kleine Kalbschnitzel in der Käse-Ei-Hülle gebraten
- Rinderfiletwürfel mit grünem Pfeffer in Cognac-Sauerrahmsoße
- Risotto mit Waldpilzen und frischem Rosmarin



Beilagen:

Tomaten- Spaghetti, Kartoffel-Apfel-Gratin und bunte Gemüse der Saison

Nachspeisenbuffet

Eingelegte Waldbeeren

"Panna Cotta" mit Fruchtmark

Vanille-Mousse mit eingelegten Zwergorangen im Einweck-Glaserl

Exotische Früchteplatte

dazu reichen wir: Vanillesoße und Schlagrahm

Preis pro Person € 43,00

Buffetvorschlag "Obermaiers Hochzeitsbuffet"

kalt und warm

Am Tisch bereits ist bereits eingesetzt:

*Hausgemachtes Griebenschmalz - gesalzene Landbutter - Kräuterquark
Kräuter-Frischkäse mit verschiedenen ofenfrischen Baguettesorten*

Vorspeisen und kalte Gerichte

*Hausgebeizter und geräucherter Wildwasserlachs
mit Birnen-Sahneerrettich*

Feine Edelfischterriner mit Dill-Schmand

*Rosa gebratene Entenbrust mit Wacholder und Honig mariniert,
auf asiatischem Gemüse-Salat*

*Scheiben vom Roastbeef mit Dijon-Senf und frischen Kräutern rosa
gebraten, dazu Essiggemüse, Remouladensoße
und hausgebackenes Kürbiskernbrot*

Tranchen vom Schweinefilet auf Apfel-Sellerie Salat in Sauerrahm

*Eingelegte Provencal-Gemüse mit gehobeltem Parmesan,
zweierlei Oliven und frischem Basilikum,
dazu ofenfrische Oliven-Focaccia*

Melonencocktail mit altem Portwein und Minze

*Marktfrische Blattsalate und Rohkostsalate der Saison
mit Hausdressing, Balsamicodressing oder Tomatenvinaigrette*

Warme Gerichte

Suppe: Tomatenessenz mit hausgemachten Basilikum-Frischkäse-Ravioli
und Pinienkernen
- wir servieren Ihren Gästen die Suppe -



Hauptgerichte:

- Zanderfilet mit Gemüse in Pergamentpapier gegart
- Kalbsrücken in der Senf-Kräuterkruste am Stück gebraten
 - Kleine, zart geschmorte Lammhaxerl
 - Gemüse-Lasagne mit Tomatenragoût



Soßen und Beilagen:

Rosmarin-Jus, Rotwein-Schalottensoße
Kartoffel-Zucchini gratin, marktfrische Gemüse und Safran-Risotto

Nachspeisenbuffet und Käse

Zweierlei Mousse au Chocolat - nach Ihrem Geschmack
Aprikosen-Knödeln mit lauwarmem Rhabarber-Ragoût
und Zimtsemmelbröseln
Verschiedene hausgemachte Eiskrem und -Parfaits
Exotische Fruchtspieße und frische Erdbeeren (*nach Saison)
am "Schokoladen-Brunnen"

dazu reichen wir: Geröstete Mandeln und Kokosraspeln,
Fruchtmark und Schlagrahm

Buffet (ohne Käseauswahl) pro Person € 43,50

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben, Früchten und Nüssen
oder verschiedenem Essiggemüse - reich garniert
dazu Landbutter und unsere frisch gebackene Brotauswahl

Buffetpreis (komplett) pro Person € 49,90

Hinweise für Ihre Traumhochzeit:

Zum Nachmittagskaffee können Sie jederzeit Ihre selbstgebackenen Torten und Kuchen mitbringen. Wir arrangieren Ihnen daraus ein Kuchenbuffet und nachdem Sie den feierlichen Moment des "Hochzeitstorten-Anschnitts" erfolgreich geschafft haben, unterstützen wir Sie gerne beim Verteilen an Ihre Gäste.

In diesem Fall berechnen wir Ihnen ein Tellergeld, von € 1,50 pro Person.



Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch verschiedene hausgemachte Kuchen an oder organisieren in einer Konditorei Ihrer Wahl die gewünschten Torten.
Ein kleiner Tipp: Natürlich berät Sie Herr Sirrenberg vom "Cafe Linde" – direkt nebenan im Haus kompetent - und wir können Ihnen hier durch unsere langjährige Erfahrung erstklassige Konditorei-Confiserie Produkte garantieren!

Oftmals wird alternativ zum Kuchen auch eine "deftige Alternative" gewünscht:

Hierzu bieten wir Ihnen folgende Kombination an:

- **kleine Fleischpflanzerl** und **ofenfrischer kleiner Leberkäse'** aus unserer Metzgerei
- **Kleine Auswahl herzhafter Blätterteigplätzchen**
mit verschiedenen Füllungen, lauwarm serviert:
 - > Tomate und Käse, > Truthahn und Curry,
 - > Ricotta und Spinat, > Frischkäse und Schnittlauch

- **Bunte Käsespießchen** mit
> Tomate und Mozzarella, > Camembert und Emmenthaler mit Weintrauben
dazu reichen wir eine kleine Brotauswahl und hausgemachten Kartoffelsalat

pro Person € 8,90

(*Unser Vorschlag: Bestellen Sie das Arrangement für die Hälfte Ihrer geplanten Gästezahl!)



Natürlich können wir Ihnen auch eine Auswahl von verschiedenen belegten Baguette-Schnitten anbieten, welche Sie auf der letzten Seite dieser Mappe finden.



Und falls die Braut "aus Versehen" doch entführt werden sollte...

Reservieren wir Ihnen hierfür jederzeit gerne unsere rustikale Gaststube und beraten Sie, wie garantiert Stimmung aufkommt...

Bairisches Buffet "Gasthof Obermaier"

kalt und warm

Vorspeisen und kalte Gerichte

Obatzter - hausgemachtes Griebenschmalz - Landbutter - Kräuterquark

*Dazu gibt's ofenfrische Brez'n, verschiedene Baguettesorten,
kräftiges Bauernbrot und hausgebackenes Kürbiskernbrot,*

(auf den Tischen eingestellt)

Hausgeräucherter Fisch:

- oberbayrische Gebirgsbachforellenfilets mit Preiselbeersahne*
- hausgebeizter Lachs in Kräutermarinade mit Dill-Senfsoße*

*Scheiben von der marinierten, rosa gebratenen Entenbrust
in Lavendel-Honig-Vinaigrette mit rosa Pfeffer*

Feine Geflügel- und Wildpastete mit Waldorffsalat und Orangenfilets

Carpaccio vom Hirschkalbsrücken in Preiselbeer-Vinaigrette

Marinierte Ochsenbrust mit Pfifflerlingen und Radieserl-Vinaigrette

Bayerisches Brotzeitbrett'l

- mit den besten Stückerln der hauseigenen Metzgerei

dazu Kartoffelbrot, Brotzeitweckerl und Zwirbelbrot

*Truderinger Bauernsalat -Feldsalat mit Kartoffelbröckerln, Speckkrusteln
und gerösteten Champignons in Kürbiskernöl-Vinaigrette*

Marktfrische Blattsalate und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Speckkrautsalat und Bairischer Kartoffel-Feldsalat

Warme Gerichte

Suppe:

"Obermaiers Festtagssupperl"
mit fünferlei Einlagen, Gemüsestreifen und Schnittlauch
- wir servieren Ihren Gästen die Suppe -



Hauptgerichte:

- Filets vom Bachsaibling
mit Riesling, Gemüsestreifen und frischen Kräutern in der Folie gegart

- Portion von der knusprig gebratenen Spanferkelkeule
in Dunkelbiersoße

- "Münchner Kalbsbrust"
mit Semmel-Kräuter-Gemüsefüllung mit Natursoß'

- Zarte Rindsroulade
mit Speck und Essiggurkerl in Zweigelt-Soße mit Trauben



Beilagen:

Kartoffelknödeln, kleine Butterkartoffel in der Schale mit frischem Rosmarin,
Truderinger Kartoffel-Meerrettich-Risotto mit Majoran,
bunte Gemüseauswahl der Saison und Zwetschgen-Blaukraut

Bairisches Nachspeisenbuffet

Münchner Apfelstrudel und Topfenstrudel mit Vanillesoße
Eingelegte, lauwarme Waldbeeren
Bayrisch Creme mit frischen Erdbeeren (*nach Saison)
Mascarpone-Weißbier-Tiramisu
Verschiedene hausgemachte Eiskrem, dazu Schlagrahm



Bairische Käseauswahl mit Weintrauben oder Essiggemüse reich garniert

Preis pro Person € 55,00

Italienisches Buffet "primavera"

Auf den Tischen eingesetzt:

Toskanisches Weißbrot, Oliven-Ciabatta, Zwiebelbaguette
- gesalzene Tomatenbutter und Ruccolafrischkäse

Antipasti:

Schwarze und grüne Oliven in pikanten Marinaden

Eingelegte, verschieden zubereitete Gemüse
wie Zucchini, Auberginen, Pilze, Zwiebeln, Tomaten und Paprika

"Insalata Panzanella" Geröstetes Weißbrot mit Tomatenwürfeln, Basilikum,
Cippolotti, weißem Balsamico und Olivenöl

"Insalata Caprese" Gartenfrische Salate in Kräuter-Vinaigrette,
italienischem Bergkäse, Artischocken und Ei

"Insalata Mozzarella" Fleischtomaten, Oliven, Balsamico-Dressing
und frischer Basilikum

"Affettato" Auswahl feiner italienischer Salami und Coppa,
Parmaschinken auf Honigmelonenschiffchen

"Vitello tonnato" Fein geschnittener Kalbsbraten
mit Thunfisch-Sauerrahmcreme, Kapern und Sardellen

"Crema a natra epatico" Hausgemachte Entenleber-Mousse
mit frittiertem Salbei und eingelegtem Gemüse-Chutney,
dazu Kartoffelbrot

"Frutti di mare" Salat von Crevetten, Muscheln und Tintenfisch
und Gambas in einer pikanten Marinade mit feinen Gemüsen

"Scampi" Kleine Scampi vom Grill, (mit Kopf und Schale)
mariniert mit Weißwein, frischen Kräutern und Knoblauch

Piatti caldi:

Minestrone "primavera" mit Pesto, Nudeln und frischen Gemüsen
- die Suppe wird auf Wunsch serviert -



"Batutta von der bairischen Anguslende"
- feine Scheiben mit einer Merlotsoße

"Saltimbocca von der Putenbrust"
- kleine Putenschnitzel mit frischem Salbei und Parmaschinken gebraten
auf einer venezianischen Soße mit Oliven, Champignons und Zucchini

"Filetto di salmone pasta frolla"
- Lachsfilet im Blätterteigmantel auf einem Gemüsebeet und
Kräuterrahmsoße

dazu Beilagen wie:

Steinpilzrisotto, Kartoffel-Spargel-Gratin,
bunte Farfalle in Bärlauchbutter geschwenkt,
in italienischen Kräutern gebratene Zucchini, Auberginen und Tomaten,
geröstete Austernpilze und Cippolotti

"Paglia e fieno" Zweierlei Tagliatelle in leichter Gorgonzola-Käserahmsoße
mit frischem Basilikum und Parmaschinkenkrusteln

Dolci e Formaggi:

- Frische eingelegte Früchte mit Amaretto-Zabaione überbacken
- Hausgemachte Tiramisu
- Panna Cotta mit Fruchtmark
- Italienische Zitronen-Mascarpone-Creme á la Siziliana



*Auswahl feiner italienischer Käsespezialitäten
mit Weintrauben und Grissini*

Preis pro Person € 49,50

Bairisches Brotzeitbuffet - kalt

An den Tischen eingesetzt:

ofenfrische Brezn, Kartoffelbrot, Brotzeitweckerl und kräftiges Bauernbrot
Hausgemachtes Griebenschmalz - Kräuterquark - Landbutter
Münchner Bier-Radi und Radieserl

Am Buffet

Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Truderinger Bauernsalat - Feldsalat mit Kartoffelbröckerln, Speckkrusteln
und gerösteten Champignons in Kürbiskernöl-Vinaigrette

Marktfrische Blatt- und Rohkostsalate mit Haus- und Balsamicodressing

"Bairisches Knödel-Carpaccio" - sauer mariniert - mit Lauchzwiebeln

Speckkrautsalat und Bairischer Kartoffelsalat

Fein geschnittene, marinierte Ochsenbrust in Radieserl-Vinaigrette

Münchner Wurstsalat mit Essiggurkerln und Zwiebeln

Bairisches Brotzeitbrett'l

- mit den besten Stückerln der hauseigenen Metzgerei

Obermaier's Leberkäs' mit Händlmeier-Senf

Glacierter Rücken vom Kassler Ripperl

Knusprig gebratenes Grillwammerl
mit Essiggurkerln und frisch geriebenem Kren

Obatzda - mit blauen Zwiebeln und Emmentaler



Als Nachspeis' gibt's

Bairischen Apfelstrudel und hausgemachte Hefebuchteln mit Vanillesoße

Preis pro Person € 27,50

“Grillbuffet“

rund um unsere Grillhütt'n im Wirtsgarten

Auf den Tischen eingesetzt:

ofenfrische Brez'n, zweierlei Baguette
kräftiges Bauernbrot und hausgebackenes Zwirbelbrot, dazu
Obatzter - hausgemachtes Griebenschmalz - Landbutter - Kräuterquark
Münchner Bier-Radi - Radieserl
Bairischer Kartoffelsalat und Speckkrautsalat

Salatbuffet und Vorspeisen:

Eingelegte, verschieden zubereitete Gemüse
wie Zucchini, Auberginen, Pilze, Zwiebeln, Tomaten und Paprika
Matjesfilet “Hausfrauenart“
mit Apfelscheiben, Essiggurkerln und Zwiebeln
Marinierte Ochs'nbrust mit Kernöl-Vinaigrette
Marktfrische Blattsalate und Rohkostsalate der Saison
mit Haus- und Balsamicodressing
Speckkrautsalat und Bairischer Kartoffelsalat

Warme Gerichte von der Grillstation:

- Lachsschnitte mit frischen Kräutern und Gemüse im Pergament gegart
- Marinierte Schweinenackensteaks und eingelegte Truthahnsteaks
 - Ofenfrische Spare-Ribs
 - Kleine Medaillons von bairischen Angus-Rinderfilet
- Nürnberger Rostbratwürstl und pikante Ungarische Bratwürst'
 - Hausgemachte Fleisch- und Gemüsepflanzerln

dazu gibt es:

- gegrillte Maiskolben, - Grilltomaten mit Käse überbacken
- gefüllte Ofenkartoffeln mit Kräuter-Sauerrahm,
- hausgemachte Kräuterbutter und pikante Barbecue-Soße
- Weinsauerkraut mit Speckwürfeln



als süßer Abschluss:

Bayrisch Creme mit eingelegten Waldbeeren
*Bunte Fruchtspieße und frische Erdbeeren (*nach Saison)*
am "Schokoladen-Brunnen"
Münchner Topfenstrudel mit Vanillesoße und Schlagrahm
Hausgemachtes Eisparfait im Glaserl

Preis pro Person € 37,50

*Wir bitten zu beachten, dass die Durchführung des Grillbuffets
nur in den Sommermonaten möglich ist,
da es im Freien (im Wirtsgarten) stattfindet!*

Bei verschiedensten Anlässen reichen wir belegte Baguettescheiben (*) mit:

(*verschiedene Sorten)

Preis pro Stück

- | | |
|--|--------|
| ➤ Brie, Walnüssen und Trauben | € 2,20 |
| ➤ Ungarischer Salami und Essiggemüse | € 2,20 |
| ➤ Ruccolafrischkäse und rotem Paprika | € 1,90 |
| ➤ Gekochtem Hinterschinken und Cornichons | € 2,20 |
| ➤ Gebeiztem Lachs und Sahnemeerrettich | € 2,60 |
| ➤ Mariniertes Entenbrust und Orangenfilets | € 2,60 |
| ➤ Parmaschinken und Honigmelone | € 2,90 |
| ➤ Shrimps und Avocado | € 2,90 |
| ➤ Roastbeef, Ei und Silberzwiebeln | € 2,90 |
| ➤ Tatar vom Rinderfilet mit Wachtelei | € 3,30 |

Vorschläge für Ihr Mitternachtsbuffet oder einfach zum Abschluss einer schönen Feier...

- *Pikante Palotzensuppe – mit Putenfleisch, Kartoffeln, frischem Estragon, grünen Bohnen und saurer Sahne*
- *Original Kessel-Gulaschsuppe mit Bauernbrot*
- *“Bairischer Wurstkessel“ aus der eigenen Metzgerei (Obermaiers Pfälzer, Wiener und Weißwurst) mit reichlicher Brotauswahl und Senf*
- *Deftiger Wurst-Käsesalat reich garniert (aus Regensburgern und Emmenthaler)*
- *“Obermaiers Obatzda“ mit blauen Zwiebelringen und ofenfrischen Brez'n*
- *Bairisches Käsebrett'l mit Radieserln, Brotzeitweckerl und Kartoffelbrot*
- *Erlasene italienische Käseauswahl mit Oliven, Focaccia und Toskanabrot*

Die Preise hierfür richten sich nach dem Gesamtarrangement der Veranstaltung, der Personenzahl und nach der gewünschten Menge dieses Angebotes