

FLYING BUFFET MIT CHARAKTER. HANDGEMACHT. REGIONAL. BESONDERS.

“GUTER GESCHMACK VERBINDET”

Unser Flying Buffet ist gemacht für besondere Anlässe – und für Menschen, die Wert auf Qualität und Gastlichkeit legen. Inspiriert von unserer Brauhaus-Küche vereinen die Schmankerl Tradition, Handwerk und Raffinesse.

WAS UNSER FLYING BUFFET BESONDERS MACHT?

Die Frische und Qualität unserer Zutaten – und unser Können, daraus etwas richtig Gutes zu machen!

Ob herzhaft oder süß – alle Speisen, sind so vorbereitet, dass sie sich unkompliziert genießen lassen.

Die Portionen sind nicht zu klein und nicht zu groß.

Ideal für Empfänge (bis zu 300 Personen Stehempfang), Tagungen und Veranstaltungen, bei denen das Miteinander im Mittelpunkt steht – und gutes Essen einfach dazugehört.

BRAUHAUS
eins

Rahmfladen mit Speck & roten Zwiebeln

Rahmfladen mit Trüffel und Bergkäse
(vegetarisch)

Kartoffelrösti-Taler mit hausgemachten Kräuterquark & Rauchlachs

Kartoffelrösti-Taler mit Roastbeef und Meerrettich

Roastbeef mit Trüffelbutter & Malzbier-Zwiebeln

Schweinemedallions im Speckmantel & Waldpilz-Dip

Mediterranes Grillgemüse mit Parmesan-Kruste
(vegetarisch)

Mini-Knödelbissen mit geschmorten Pilzen
(vegetarisch)

Käsespätzle mit Röstzwiebeln
(vegetarisch)

Linsen und Spätzle
(vegetarisch)

Kartoffelgratin-Törtchen mit Trüffelbutter & Parmesan
(vegetarisch)

Wurstsalat aus Leberkäse mit Emmentaler und Brot

Maultäschle auf Kartoffelsalat, Dunkelbeer-Jus und Zwiebelschmelze

Gezupfte Schweinehaxen mit geröstetem Kartoffelknödel und Dunkelbeer-Jus

Gebackene Mini-Rösti mit Gemüse, Kräuterquark und frischen Kräutern
(vegetarisch)

Mini-Fleischküchle vom Weide-Rind auf Kartoffelsalat und Dunkelbeer-Jus

SÜßES

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Schokoladen Brownie mit Zwetschgenröster

Ofenschlupfer mit Vanille-Sauce

Apfelküchle mit Vanille-Dipp

5 Teller – 33 Euro pro Person
jedes weiteres Teil 6€