

Kulinarische-Werkstatt

Bayrisches kaltes & warmes Büffet

Kalte Bayrische Vorspeisen

Kleine Hähnchenkeule

Fleischpflanzerl

Geräucherter Schinkenspeck & geräuchertes Kassler

Presssack, Leberwurst, Blutwurst, Senf

Obazda

Aufgedrehter Radi, eingelegte Radieserl & Salzgebäck

Kartoffel-Gurkensalat mit Speck

Krautsalat

Warmes Büffet

Schweinekrustenbraten in Kümmelbiersauce mit Rotkraut & Kartoffelknödel

Oder

Schweinshaxe mit Sauerkraut & Kartoffelpüree

Münchner Weißwurst mit Süßem Senf

Leberkäs mit Zwiebel

Dessert:

Bayrisch-Creme

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person € 39 bei mindestens 50 Personen, inkl. Brot & Butter

Kulinarische-Werkstatt

Hessisches Kaltes & warmes Büffet

Vorspeisen

Handkäs mit Musik

Spundekäs rot & grün

Gefüllte Eier

Fleischsalat mit Zwiebel, Gurken

Hackbällchen mit Senf

Mariniertes Ochsenfleisch mit buntem Gemüse

Matjes „Hausfrauen Art“

Fischplatte mit gebeiztem Lachs von der Grünen Sauce, geräucherte Wisper-
Forelle

Hauptgang:

Gekochter Tafelspitz & gekochte Eier
mit Frankfurter Grie`Sauce und Kartoffeln

Wallerfilet in Senfsauce

Saisonales Gemüse

Dessert

Hessisches Apfel-Tiramisu

Frankfurter Pudding mit Bischofssauce

Preis pro Person € 49 bei mindestens 50 Personen, inkl. Brot & Butter