

„Bayrisch-Schwaben“ Schmankerlbüffet

-unser Top-Angebot ab 20 Personen-

Schnittlauchbrote und Radieserl zu Beginn

Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen, wird serviert

Salatbüffet mit Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat, Wurstsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Radieserlsalat und gemischtem Brotkorb mit Brezen, Schwarzbrot und Weißbrot

**Panierte Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffel;
Frischer Schweinsbraten mit Semmelknödel und Blaukraut;
Putengeschnetzeltes in Petersilienrahmsoße mit Reis;
Gebratene Lachsforellenfilets (Forellenzucht Negele) in
Petersilienbutter gebraten mit Schwenkkartoffel;
Hausgemachte Kässpätzle**

Frischer Apfelstrudel, Gemischte Eisplatte, Bayrisch Creme mit Himbeersoße, Käsesticks und Obatzter mit Brot

Im all inclusive-Preis sind folgende Getränke enthalten:

Zu Beginn:

Sektempfang mit Sekt, Johannisbeer, Orangensaft und Wasser

Weißweine:

**Pinot Grigio, IGT, Italien, trocken,
zartfruchtig, fein;**

**Chardonnay „Endrizzi“, Trentino, trocken, fein
Müller-Thurgau Bodensee, QbA, halbtrocken;
leicht, mit feiner Muskat- und Apfelaromatik;**

Rotweine:

**Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti,
waldbeerenfruchtig, füllig, trocken,
in Flaschen am Tisch bereit gestellt;**

**Südtiroler Vernatsch, „Mitterberg“ Joseph Brigl, Eppan,
bekömmlich, leicht, trocken;
Spätburgunder Bodensee, QbA,
samtig, elegant, kirschfruchtig, halbtrocken;**

Wasser - in Karaffen am Tisch eingestellt-

Kaffeespezialitäten-Stand - zur Selbstbedienung

Alle Biere aus unserem Getränkeangebot;

Alle alkoholfreien Getränke aus unserem Getränkeangebot;

Buffetpreis: 17,00 € pro Person / All inclusive Preis: 32,00 €
