



*Ihr Catering vom Landhotel Gasthof Baiernrain
Wir können Ihnen alles über Teller, Gläser, Besteck, Getränke, Speisen
liefern.*

Fingerfood, Canapés und Suppen

Canapés, verschiedene Brotsorten belegt mit:

- zweierlei Frischkäse und frischen Trauben*
- Emmentaler mit Salzgebäck und Paprika*
- Bavaria Blue und Babybirnen*
- Gekochter Schinken, Ananas und Sauerrahm*
- Roher Schinken mit Cornichons*
- Parmaschinken, Oliven und getrockneten Tomaten*
- Edelsalami mit Cocktailtomaten*
- Pikant angemachtes Charolais Rindstatar*
- Rosa gebratenem Roastbeef und Mixed Pickles*
- Kalbslende mit glasiertem Apfel*
- Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich*
- Geräucherter Lachs, Dill und Apfelkren*
- Saiblingsfilet geräuchert mit Kräutersauerrahm*
- Marinierte Thunfischwürfel mit Sesamsahne*
- Riesengarnelen und Kräuter-Knoblauch Sauerrahm*

Fingerfood, serviert in kleinen Schalen, Gläsern, Tellern oder Löffeln :

- Kalbfleischpflanzerl auf Kartoffelsalat
- Gebackene Leberkäsfinger mit Senf
- Weißwurstkraperl auf Kartoffel-Krautsalat
- Wörnbrunner auf glasiertem Champagnerkraut
- Tomaten – Mozzarella Cocktail
- Schafskäsewürfel mit mariniertem Gemüse Anti-Pasti
- Krabbenscocktail mit edlem Cognac und Champignon
- Hausgemachte Reiberdatschi mit gebeiztem Lachs
- Geräuchertes Saiblingsfilet auf Gurkenrahmsalat
- Frühlingsrollen auf scharfen Keimlingen
- Gebratene Riesengarnelen mit Currytipp
- Frischkäsetortellini mit Peccorino
- Gebackene Riesengarnelen auf süß-saurem Reissalat
- Mini Schnitzel mit Kartoffelgurkensalat
- Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle

Suppen

- Kartoffelsuppe mit Schnittlauch
- Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl
- Kürbissuppe mit Kernd'l und Öl
- Tomatensuppe mit Basilikum
- Pfifferlingsrahmsüppchen mit Sahnehäubchen
- Kokos Curry Cappuccino mit rotem Pfeffer
-

In dieser Auswahl sind Saisonspezialitäten wie Spargel, Pfifferlinge, usw. nicht berücksichtigt! Pro Person rechnen wir mit 4-5 Stücken.

Der Preis liegt zwischen 3,20 € und 5,80 € pro Stück.

Wir werden Ihnen nach getroffener Auswahl einen Pauschalpreis pro Person unterbreiten.

Bayerisches Büffet

Kalt:

*Aumühler Rauchforellenfilet mit Sahnemeerrettich
Diverse Schinkenspezialitäten in pikanter Begleitung
Kalter Braten mit Senf-Kräutersauce
Eingelegter Brezenknödel
Verschiedene Salate wie Tomaten-, Gurken-, Paprika-
und Blattsalate mit zweierlei Dressing*

Warm:

*Spanferkelripperl und Schweinekrustenbraten
mit Dunkelbiersauce
Nürnberger Rostbratwurst'l auf Sauerkraut
Hendlkeule mit Petersilie
Wallerfilet mit Wurzelgemüse im Meerrettichsud
Saftige Käsespätzle
dazu: Kleine Kartoffel- und Semmelknödel,
Pfannenkartoffel und warmen Kartoffelsalat
Münchner Speckkrautsalat*

Süß:

*Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce
Beeregrütze*

Bayerisch – Besonders – Heimisch

Zum Beginn servieren wir:

Bayerische Kartoffelsuppe mit Schnittlauch

Am kalten Büffet:

*Aumühler Rauchfischspezialitäten wie
Saibling, Waller und Forelle mit Apfel-Meerrettich
Gebeiztes Lachsforellenfilet mit Dill-Senfsauce
Kaiserschinken mit Gemüse-Ananassalat
Hausgemachte Rehterrine mit Waldorfsalat
Schmankerlsalate in feinen Dressings*

Warm:

*Knusprige bayerische Bauernente
Glasierter Kalbsbraten
Aus Nachbar's Weiher:
Lachsforelle mit Zucchini und Tomaten in Scheurebensauce
Kartoffelschupfnudel mit Kraut und Röstzwiebel
Dazu: Kleine Kartoffelknödel, Brezengugelhupf,
Blaukraut, Bunte Gemüseauswahl und Petersilienkartoffel*

Süß:

*Kaiserschmarr'n mit Apfelkompott,
Bayerische Creme, Riesling -Trauben Tiramisu
Frische Beeren und Früchte*