



Bankettangebote



Verehrter Gast, bei den hier angebotenen Gerichten handelt es sich um exklusive Angebote, die nicht auf unserer Standard-Speisekarte aufgeführt sind.

Aus diesem Grunde können diese nur mit einer Vorbestellung serviert werden.

Wenn Sie Gerichte aus diesen Angeboten für Ihre Veranstaltung auswählen möchten, bitten wir Sie, folgendes zu beachten:

- Die Mindestabnahme-Menge eines Gerichts liegt bei 10 Portionen.
- Spätestens drei Werktage vor der Veranstaltung benötigen wir die genaue Anzahl der bestellten Speisen.
- Die Vor- und Nachspeise sollte einheitlich gewählt werden.
- Als Hauptspeise können zwei verschiedene Gerichte ausgewählt werden, wenn dem Bräustüberl die jeweilige Anzahl der Gerichte drei Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitgeteilt werden kann (unter Berücksichtigung der Mindestabnahme-Menge). Ansonsten bitten wir auch hier darum, eine einheitliche Hauptspeise auszuwählen.
- Sollten Sie Ihre Wahl erst vor Ort treffen können, bitten wir Sie, aus unseren Angeboten der Standard-Speisekarte auszuwählen.

An Räumlichkeiten können wir Ihnen folgendes anbieten:

Raum	max. Personen- zahl	Mindestumsatz bei exklusiver Nutzung (für Speisen & Getränke)
Stephanskeller Historischer Gewölbekeller	230 Personen	6.100,00 €
Eventbereich im 1. OG Bestehend aus Barockstube Hochschulstüberl und Bierstüberl	070 Personen 016 Personen	2.250,00 €
Weißbierstüberl	035 Personen	1.050,00 €
Kutscherstüberl	020 Personen	600,00 €
Korbinianstüberl	012 Personen	360,00 €

VORSPEISEN:**"Bräustüberls Brotzeitplatte"**

auf großen Holzbrettern mittig am Tisch eingedeckt:
 Edel-Salami, Sülze, Leberwurst, Schinken, kalter Braten,
 frischer Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Obazda, Radi,
 Radieschen, Kräuterfrischkäse- und Schnittlauchbrotten,
 dazu verschiedene Bauernbrote und Brezen ^{2,3,5,7,8}

Vorspeisen Portion 13,50 €
 Hauptspeisen Portion 16,90 €

"Weihenstephaner Schmankerlplatte"

auf großen Holzbrettern mittig am Tisch eingedeckt:
 Mariniertes Antipasti-Gemüse (Zucchini, Paprikaschoten, mit Frischkäse
 gefüllte Babypaprika und Oliven, dazu Parmesanspäne), Bulgur Salat
 mit Landschinken, Obazda mit roten Zwiebeln, Honig-Senffrischkäse,
 Bresaolaröllchen mit Feigensenf-Ziegenfrischkäse und Rucola, Käsebalken,
 Radi-Radieschen, Schnittlauchbrote, Fleischpflanzerl,
 dazu verschiedene Bauernbrote und Brezen ^{2,3,7,8}

Vorspeisen Portion 14,50 €
 Hauptspeisen Portion 17,90 €

"Südtiroler Jause" auf Brett oder Schieferplatte

Südtiroler Speck, Speck gestiftelt, frischer Meerrettich, Bergkäse,
 Kaminwurst (Trockenwurst) oder Schnapswürstl, eingelegtes Gemüse, Oliven
 Honig-Senf-Aufstrich und Schüttelbrot ^{2,3,7,8}

Portion 9,60 €

Winter: Apfelgriebenschmalz

"Die Vorspeisen-Etagere":

Etagere mit drei Ebenen | pro Ebene = eine Vorspeisensorte | eine Etagere = für vier Pers.

Stellen Sie aus den folgenden Gerichten Ihre individuelle Dreier-Etagere zusammen:

(drei verschiedene Vorspeisen)

Vitello Tonnato mit Limette und Apfelkapern garniert, Radicchiosalat-Sträußchen ⁸ / Puten Tonnato	4,50 € / 3,90 €
Antipastigemüse (Paprika, Zucchini, Karotten Aubergine, Artischocken, glasierte Zwiebeln, marinierte Oliven), Grissini mit Landschinken, Parmesanspänen, dazu - saisonal – frisch gebratene Pilze ^{5,7,8}	3,90 €
Lachs-Potpourri: Gebeizter Lachs, Räucherlachs und Lachstatar, dazu Zucchinirollchen mit Meerrettichmousse ^{5,8}	4,80 €
Rote Beete-Carpaccio mit hausgeräuchertem Lachsfilet und Gurkenwürfel in Wasabicreme	4,80 €
Klassisches Rindercarpaccio mit Zitronen-Olivenöl, Parmesanspänen und Biedermeier-Salatsträußchen ⁸	4,50 €

<i>Lachstatar auf marinierten Avocadowürfeln und Zitronen-Pfeffercrème, garniert mit Crevetten</i> ⁸	5,20 €
<i>Bresaola-Carpaccio mit - saisonal frisch - gebratenen Pilzen, Rucolasalat, Walnüsse und Walnussdressing</i>	4,50 €
<i>Südtiroler Speckplatte mit Gurke, Meerrettich, Schnapswürstl, Apfeligriebenschmalz und Schüttelbrot</i>	4,50 €
<i>Käsevariation: Original Bräustüberls Obazda, Bergkäse, Pfefferbrie, Bavaria Blue, Parmesan, dazu Chutney von Feigen und Peperoni, grüne Tomaten</i> ⁸	4,50 €



Kombinationen mit kleinen Gläschen:

- Guacamole mit pikantem Tomatensugo, gebratener Crevette, Bruschetta-Segel	4,90 €
- Bunter Quinoa-Gurkensalat, Thai-Crevetten-Ragout, Sesamcracker	4,90 €
- Hähnchen „Bombay“ mit Mango, Gemüsewürfelsalat, Cashew-Crumble	4,20 €
- Rote Bete-Apfelsalat mit Räucherlachstatar und Honig-Senfcreme	4,80 €
- Feiner griechischer Salat mit Feta und Joghurt Minze, Grissini (veget.)	3,50 €
- Caprese-Ragout von Mini-Mozzarella, Kirschtomate und Genovese-Pesto, Grissini (veget.)	3,50 €
- Quinoasalat mit Gemüsewürfeln in Currycreme, Sesam (veget. + vegan)	3,50 €

Vorspeisen im klassischen Tellerservice können wir gerne saisonal und individuell auf Anfrage anbieten.

SUPPEN:

<i>Kräftige Tafelspitzbrühe mit Gemüsewürfeln und frischem Schnittlauch</i>	5,50 €
<i>Festtagssuppe, klare Rinderbrühe mit dreierlei Einlagen</i> ⁸	7,50 €
<i>Petersiliencrèmesüppchen mit Ingwer verfeinert, dazu eine Riesengarnele auf Zitronengrasspieß, Gemüsewürfel, im WECK-Glas serviert</i> ⁸	7,90 €

Saisonale Suppen nach Rücksprache mit dem Küchenchef
z.B.: Bärlauchsuppe mit Spargelklößchen, Spargelsuppe mit weißen und grünen Spargelstücken, Tomatensuppe mit Mini-Bällchen, Pfifferlingcrèmesuppe, etc.

HAUPTSPEISEN – in Reindl'n:

*"Wies'n-Reindl", in der Mitte der Tische in großen Reindl'n serviert:
Schnaps-, Bier- und Nürnberger Würstl, Schweinshaxe (ausgelöst in kl. Portionen)
und Schweinebraten, dazu Sauerkraut, Kartoffel- und Semmelknödel*

extra serviert: Dreierlei Senf und Sauce in Sauciere p. P. 18,90 €
extra dazu: Kraut- und Kartoffelsalat^{2,3,7,8} p. P. 19,90 €

*"Bräustüberls Reindl", in der Mitte der Tische in großen Reindl'n serviert:
Knusprige Ente, zartes Kalbsfricandeau, Kartoffelknödel **

und Apfelblaukraut oder saisonales Gemüse
extra serviert: Entenjus, Kaisersenf-Kalbssauce² p. P. 22,60 €
**bei internationalen Gästen: Rosmarin-Pellkartoffeln statt Knödel*

"Mediterranes Reindl" (vegetarisch)

*Auflauf von Zucchini, frischen Tomaten, Spinat und Kartoffelscheiben,
mit Bergkäse überbacken, dazu Tomatensugo* p. P. 15,90 €

Weitere Reindl-Variationen können wir gerne saisonal und individuell auf Anfrage anbieten.

HAUPTSPEISEN – als Tellergericht:**Fleisch:**

*Spanferkel im Ganzen mit Dunkelbiersauce (einheitl. Hauptspeise ab 30 Pers.)
mit Blaukraut, Spitzkohl oder Krautsalat, dazu Kartoffelknödel^{6,7}* 20,90 €
extra dazu: Kartoffelsalat p. P. 2,50 €

*Marinierte Entenbrust, rösch gebraten, an Dornfelder Rotweinsauce,
dazu Broccoli mit Mandelbutter und Kartoffelrösti* 23,50 €

*Kalbsfricandeau, in Korbinian-Doppelbockbier-Sauce geschmort, dazu
Monschauer Senfsauce mit glasierten Schalotten, Gemüsebouquet
und Kartoffelgratin^{2,8}* 22,40 €

*Hausgeräuchertes Schweinefilet im Pancettamantel mit
Monschauer Kaisersensauce, saisonalem Gemüse und Herzoginkartoffeln
oder auf Linsengemüse, dazu Brokkoliröschen* 19,90 €

*Almochsenlende, im Ganzen rosa gebraten, dazu Rotwein-Schalotten-Sauce,
Gemüsebouquet und Rosmarin-Pellkartoffeln* 24,90 €

*Duett von Almochsenlende (sous vide), im Ganzen rosa gebraten,
mit Heucrèmesauce, Ochsenbäckchen in Korbinianbier geschmort,
gebratene Saitlinge, dazu Gemüsebouquet und Rosmarin-Pellkartoffeln⁸* 22,90 €

*Milchkalbslende, im Ganzen rosa gebraten, an einer niederbayrischen
Morchelsauce, frischem Gemüse und Kartoffelgratin⁸* 28,80 €
alternativ: mit Kalbsfricandeau 22,40 €

*Duett von Kalbs- und Ochsenlende an Morchelcreme oder
- saisonal frisch - gebratene Pilze und Bordelaisesauce,
Gemüseschiffchen dazu Gratinkartoffeln* 27,50 €

*Geschmorte Ochsen Schulter in Rotwein, Champignon-Speck-Perlzwiebel,
Brokkoliröschen, dazu Spätzle oder Rösti oder Macaire Kartoffeln* 20,90 €

*Ochsenquerrippe in Amarone-Wein-Sauce, dazu Süßkartoffelpüree oder
Sellerie-Kartoffelpüree, Bohnen-Melange mit Edamame, gebr. Kräutersaitlinge* 24,50 €

Fisch:

*Mariniertes Zanderfilet, pochiert in Olivenöl,
auf gelber Paprika-Kartoffel-Mousseline, an Tomaten-Senf-Sud⁸* 25,50 €

*„Branzino“ Wolfsbarsch, kross gebraten, auf einer Lasagne von
mediterranem Gemüse, dazu Kartoffelperlen und Prosecco-Schaum⁸* 25,50 €

*Duett von Zander und Lachs auf Spinatbeet oder Lauchgemüse,
kleine Pellkartoffeln und Steinpilz-Flusskrebssauce,
alternativ: Limetten-Kaffirblätter-Sauce oder Zitronen-Senf-Weißwein-Sauce* 25,50 €

Weitere Fischgerichte finden Sie auf unserer Standard-Speisekarte bzw. können wir gerne saisonal und individuell auf Anfrage anbieten.

Vegetarisch:

*Bandnudeln mit Steinpilz-Rahmschwammerlsauce,
Schmortomaten und Rucola, dazu Parmesanspäne⁸* 15,50 €

*Zucchini-Gemüse-Auflauf mit Tomatenscheiben auf Blattspinat,
mit Bergkäse überbacken, dazu Tomaten-Basilikum-Sugo⁸* 15,90 €

*Hausgemacher Südtiroler Schlutzkrapfen (Nudeltaschen)
mit saisonaler Füllung auf saisonalem Gemüse
z.B.: Steinpilze, Pfifferlinge, Käse, Spinat, uvm.* 15,90 €

Vegan: *Siehe Standard- und Saisonkarten*

HAUPTSPEISEN-Bufferets:

Klassisch bayerisches Hauptspeisenbuffet ab 35 Personen, Preis pro Person

32,90 €

Knusprige Ente mit Entenjus (Winter: Sept. - März)

Pouardenbrüstchen in Waldpilzcreme

(Sommer: April - August)

Knuspriger Rollbraten vom Wammerl mit Dunkelbiersauce (wird vor dem Gast tranchiert)

Lachsmedaillons auf Lauchgemüse, Limetten-Senf-Weißwein-Sauce ^{2,8}

*Zucchini-Kartoffel-Gratin mit Spinat, frischen Kräutertomaten und Kartoffelscheiben,
überbacken mit Allgäuer Bergkäse, dazu Tomatensugo ⁸*

Beilagen:

Marktgemüse, Kartoffel- und Semmelknödel, Kräuter-Pellkartoffeln ^{2,8}

Sommer: hausgemacher Kartoffel- und Krautsalat

Winter: Apfelblaukraut und Rahmwirsing

Mediterranes Hauptspeisenbuffet ab 35 Personen, Preis pro Person

34,80 €

Schweinefilet im Pancettamantel mit Thymianjus ⁷

Zartes Kalbsfricandeau in leichter Porcini-Cremesauce (Steinpilze) ⁷

Pouardenbrüstchen „Toskana“ mit Salbei und Parma gefüllt, feines Ratatouillegemüse

„Branzino“ Wolfsbarsch auf Lauchgemüse mit Limetten-Prosecco-Sauce ⁸

*Zucchini Auflauf mit frischen Tomaten, Spinat und Kartoffelscheiben,
überbacken mit Bergkäse, dazu Tomatensugo ^{2,3,8}*

Beilagen:

Rosmarin-Pellkartoffeln, kleine Rösti, italienisches Sommergemüse

Hauptspeisenbuffet mit Front Cooking-Grillstation (nur im Stephanskeller möglich)

Bayerisches Buffet mit Grillstation ab 35 Personen, Preis pro Person

35,50 €

Grillstation:

- Schweinefilet-Medaillons
- Ochsenlende-Medaillons
- Zanderfilet
- Würstl-Trilogie (Schnaps-, Bier- und Nürnberger Würstl) ^{2,3,7}

Am Buffet

- Ofenfrische bayerische Ente, Entenjus (Winter: Sept. - März)
- Poulardenbrüstchen „Toskana“ gefüllt mit Parmaschinken und Salbei (Sommer: April - August)
- Zucchini-Kartoffelauflauf mit frischen Tomaten und Tomaten-Basilikum-Sugo ⁸

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

- Knödelduett
 - hausgemachte Macaire-Kartoffeln
 - frisches Marktgemüse
 - Rahmkraut mit Paprika,
 - Rahmschwammerl -Steinpilz- ⁸
 - „Silvaner“ Weißweinsauce
 - Sommer (April - August): Ratatouille Gemüse
 - Winter (Sept. - März): Rahmwirsing und Apfelblaukraut
-

Premium-Buffet mit Grillstation ab 35 Personen, Preis pro Person

36,90 €

Grillstation:

- Ochsenlende Medaillons
- Milchkalbsrücken
- Wolfsbarschfilets
- Entenbrust, rosa gebraten

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

- Rosmarin-Pellkartoffeln
 - Zucchini Auflauf mit Spinat-Kartoffeln und frische Kräutertomaten ⁸
 - feines Ratatouille
 - frisches saisonales Gemüse
 - Weißweinsauce mit Limettenblättern ⁸
 - Pfeffer-Cognac-Sauce
 - Sauce Béarnaise
 - Tomaten-Basilikum-Sugo
-

Zu jedem Buffet wahlweise zusätzlich bestellbar:

„Salat-Ecke“, mit gemischten Blattsalaten, mariniertem Karottensalat, Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Gurken in Senfcrème, bunte Paprika, hausgemachter Kartoffel- und Krautsalat, dazu zweierlei Dressings ^{2,7}

4,30 €

DESSERTS:

<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis ⁸</i>	8,90 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren ⁸</i>	7,90 €
<i>Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern an Schattenmorellen-Ragout mit Eierlikör-Vanillespiegel ⁸</i>	9,90 €
<i>Warme Apfeltartelettes auf einem Vitus-Weizenbock- Karamellcremespiegel mit Walnusseis ⁸</i>	9,50 €
<i>Hausgemachter Apfel-Kaiserschmarrn und Zwetschgenkompott (Bankett-Portion)</i>	9,80 €

"Bayerisches Dessert-Potpourri" - serviert im kleinen Gläschen:	<i>Einzelpreis</i>	4,10 €
- Dessert-Potpourrie mit <u>zwei</u> verschiedenen Gläschen*		8,20 €
- Dessert-Potpourrie mit <u>drei</u> verschiedenen Gläschen*		11,60 €

"Bayerisches Dessert-Potpourri" - serviert auf großem Holzbrett Dessert-Potpourrie mit <u>zwei</u> Gläschen, zusätzlich mit hausgemachtem Apfel-Kaiserschmarrn sowie Zwetschgenkompott ⁸	14,20 €
--	---------

* Dessert-Variationen für das Potpourrie serviert in kleinen Gläschen:

- Topfenmousse mit Erdbeermark ⁸
- Apfelstrudelmousse mit Bratapfellikör und Vanillesauce ⁸
- Weißbier-Tiramisu mit frischen Himbeeren ⁸
- Duett vom Schokomousse (schwarz/weiß) mit Schattenmorellen-Ragout ⁸
- Crème Brûlée mit Lavendelparfum ⁸
- Bailyes-Mascarpone-Creme mit Erdbeerragout, Pistaziencrumble und Erdbeermark ⁸
- Cappuccino: Espresso-Mousse mit einem Baileys-Schaum, Amarettincrumble und Kakao ⁸
- Mascarpone-Eierlikör-Schichtcreme mit frischen Blaubeeren und Butterkekscrumble
- Frischer saisonaler Obstsalat - natur 3,00 €
- mit Vanille-Espuma 3,20 €

Unser neues Dessert-Highlight:**Schoko-Brunnen mit frischen Früchten**

Preis pro Portion 6,40 €

*Als Buffet serviert**(nur in Kombination mit einem weiteren Dessert möglich)*

Kann nur für einen Teil der Gruppe bestellt werden (z.B. 30 Portionen bei 100 Gästen)

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxide,
6. Nitritpöckelsalz, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Coffein, 10. Süßstoff, 11. Rauch

**Bei Allergien werden die Speisen nach den Bedürfnissen geplant und vor Ort besprochen.
Die Allergieauflistung ist beim Restaurantleiter erhältlich.**



Reindl-Angebote

Preise pro Person

„Advent-Reindl“ (Hütten-Reindl)

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust und Kalbsfricandeau,
dazu Wintergemüse und Rosmarinkartoffeln / oder Apfelblaukraut und Brezenknödel
Extra serviert: Ingwer-Orangen-Entensauce (für die Ente)
Kaisersenfcremesaucen (für das Kalb) 24,90 €

„Tegernseer Reindl“

Duett von Zander- und Lachsmedaillons auf gedünstetem Lauch,
Riesling-Weißweinsauce und Pellkartoffeln 25,50 €

„Ochsenreindl“

Kalbs- und Rinderlende rosa gebraten, auf Marktgemüse, dazu Gratin oder
Rosmarin-Pellkartoffeln, Morchelcreme und Portwein-Demi-Glace 27,10 €

„Weihenstephaner Korbinianreindl“

Kalbs- und Rinderfricandeau, geschmort in Korbinian-Bockbier, mit einer
Steinpilz- und Rotweinsauce, dazu Champignon-Speck-Silberzwiebel-Garnitur,
Marktgemüse und Rosemarin-Pellkartoffeln 22,90 €

„Schmankerlreindl“

Entenhaxerl und hausgemachte Rinderroulade auf Apfelblaukraut, dazu Brezenknödel
Extra serviert: Entenjus und Rotweinsauce 21,90 €

"Wies'n-Reindl"

Schnaps-, Bier- und Nürnberger Würstl, Schweinshaxe (ausgelöst in kl. Portionen)
und Schweinebraten, dazu Sauerkraut, Kartoffel- und Semmelknödel
Extra serviert: Dreierlei Senf und Sauce in Sauciere 18,90 €
Extra dazu: Kraut- und Kartoffelsalat^{2,3,7,8} 19,90 €

"Bräustüberls Reindl"

Knusprige Ente, zartes Kalbsfricandeau, Apfelblaukraut oder saisonales Gemüse und
Kartoffelknödel (bei intern. Gäste: Rosmarin-Pellkartoffeln statt Knödel)
Extra serviert: Entenjus, Kaisersenf-Kalbssauce² 22,60 €

„Bayern-Reindl“

Spanferkel-Krustenbraten und hausgeräuchertes Schweinefilet im Pancettamantel,
Spitzkohlgemüse oder Blaukraut, dazu Kartoffel- und Semmelknödel
Extra serviert: Dunkelbiersauce und Kaisersenfcremesauce 20,90 €

Elsässer Krautplatte

Weinkraut, Knusperbraten vom Wammerl, gegrillte Nürnberger, Mini Pfälzer,
Mini Regensburger, Petersilienkartoffeln und 2erlei Senfsorten 16,90 €

„Tex-Mex Reindl“

Spareribs, Chickenwings und würzige Mini-Pflanzerl, dazu 2 Dips
Extra serviert: Folienkartoffel mit Rucola-Creme, ital. Gemüsesalat (gewürfelt) 18,90 €

„Sommer Reindl“

*Poularden-Brüstchen mit Kräuterfrischkäse gefüllt und Kalbsfricandeau (Braten),
dazu eine Rahmpfifferlingsauce mit frischen Kräutern, Sommergemüse und
Rosmarin-Pellkartoffeln*

21,80 €

Alternativ: *auf feinem Ratatouille, Limetten-Jus, in Olivenöl gegarte Rosmarin-Pellkartoffeln*

„Mediterranes Reindl“ (vegetarisch)

*Auflauf von Zucchini, frischen Tomaten, Spinat und Kartoffelscheiben,
mit Bergkäse überbacken, dazu Tomatensugo*

15,90 €

*Gerne können wir auch auf den hier angebotenen Komponenten basierend
ein individuelles Reindl zusammenstellen.*

Bräustüberl Weihenstephan • Weihenstephaner Berg 10 • 85354 Freising
Tel.: 0 81 61 / 88 66 94-0 • info@weihenstephan-bs.de • www.braeustueberl-weihenstephan.de