



Fuchst Glau

RESTAURANT UND BAR



Fingerfood



Vorspeise

Verschiedene gefüllte Wraps (vegetarisch & Hähnchen je 1 p.P.)	6€
Antipasti im Glas	6€
Suppen-Shot	5€
Ananas-Brot-Salat	6€
Linsensalat (Vegan) im Glas	6€
Mais-Chili-Salat	6€
Falafel mit Joghurt-Minz-Dip	7€
Feldsalat mit Himbeereconfit mit Ziegenfrischkäse	6€
Caprese-Spieß	5€
Quiche Lorraine	5€
Quiche vegetarisch	5€

Mitternachtssnack

Curry Wurst Pfanne	7€
Falafel Plätzchen	7€
50/50 Curry Wurst Pfanne/ Falafelplätzchen	8€

Zwischengang

Gurkenröllchen mit gebeiztem Lachs	6€
Coleslaw im Glas mit gebratener Garnele	7€
Caesar Salad im Glas mit Hähnchen	7€
Roastbeef mit Remoulade	7€
Matjes auf Pumpernickel	6€
Couscous-Salat mit Garnelen	7€

Hauptgang

Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat	8€
Lachsrösti im Glas	7€
Enten-Birnenspieß mit Pastinakenpüree	8€
Mini-Burger (25/50/75)	10€
Ravioli saisonal gefüllt	7€
Risotto saisonal mind. 40	7€
Semmelknödel mit Pilzrahm mind. 40	8€
Backfisch mit Bratkartoffeln	8€
aufgeschnittene Rinderroulade mit Jus und Kloß mind. 40	10€
Galantine von der Maispoularde mit Jus und Romaneskopüree mind. 40	10€
Mini-Burger vegan	10€

Dessert

Tiramisu	6€
Panna Cotta	5€
Mousse	5€
Bayrisch Creme	5€
Creme brûlée	5€
Schokotarte	5€

Anzahl der Gäste:

Preis pro Person:

Buffet 1

1x Saisonaler Blattsalat mit verschiedenen Dressings und Toppings
Antipasti Variation
Rinder Carpaccio mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan
Caprese

1x Maispoularde saftig gegart
Fischspezialitäten gebraten mit Dijon-Senfsauce oder Zitrone-Honig-Dill
Schweinefilet im Ganzen gegart mit klassischer Jus
Vegetarische Ravioli saisonal gefüllt
Schweinerücken im Ganzen gegart mit Kräuterkruste

1x Tomatensugo
Gemüse der Saison
geschwenkte Pilze
mediterranes Gemüse
Apfel Fenchel Gemüse
Blattspinat

1x Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Tagliatelle
Serviettenknödel
Krokette

1x Crème Brûlée
saftige Schokotarte
Panna Cotta

49

Buffet 2

2x Saisonaler Blattsalat mit verschiedenen Dressings und Toppings
Antipasti Variation
Rinder Carpaccio mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan
Caprese

2x Maispoularde saftig gegart
Fischspezialitäten gebraten mit Dijon-Senfsauce oder Zitrone-Honig-Dill
Schweinefilet im Ganzen gegart mit klassischer Jus
Vegetarische Ravioli saisonal gefüllt
Schweinerücken im Ganzen gegart mit Kräuterkruste

2x Tomatensugo
Gemüse der Saison
geschwenkte Pilze
mediterranes Gemüse
Apfel Fenchel Gemüse
Blattspinat

2x Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Tagliatelle
Serviettenknödel
Krokette

2x Crème Brûlée
saftige Schokotarte
Panna Cotta

59

Buffet 3



3x Saisonaler Blattsalat mit verschiedenen Dressings und Toppings
Antipasti Variation
Rinder Carpaccio mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan
Caprese
rosa Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

3x Maispoularde saftig gegart
Fischspezialitäten gebraten mit Dijon-Senfsauce oder Zitrone-Honig-Dill
Schweinefilet im Ganzen gegart mit klassischer Jus
Vegetarische Ravioli saisonal gefüllt
Schweinerücken im Ganzen gegart mit Kräuterkruste
Lachs im Ganzen schonend gegart

2x Tomatensugo
Gemüse der Saison
geschwenkte Pilze
mediterranes Gemüse
Apfel Fenchel Gemüse
Blattspinat

2x Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Tagliatelle
Serviettenknödel
Krokette

2x Crème Brûlée
saftige Schokotarte
Panna Cotta
Mousse au Chocolat

68

Buffet 4

Saisonaler Blattsalat mit verschiedenen Dressings und Toppings
Antipasti Variation

- 3x** Rinder Carpaccio mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan
Caprese
Vitello Tonnato vom Kalb

Maispoularde saftig gegart
Fischspezialitäten gebraten mit Dijon-Senf sauce oder Zitrone-Honig-Dill

- 3x** Schweinefilet im Ganzen gegart mit klassischer Jus
Vegetarische Ravioli saisonal gefüllt
Schweinerücken im Ganzen gegart mit Kräuterkruste
Roastbeef im Ganzen rosa gebraten

Tomatensugo
Gemüse der Saison
geschwenkte Pilze
mediterranes Gemüse
Apfel Fenchel Gemüse
Blattspinat

- 2x**

Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Tagliatelle
Serviettenknödel
Krokette

- 2x**

Crème Brûlée
saftige Schokotarte
Panna Cotta
Mousse au Chocolat

- 2x**

68

Buffet 5

Saisonaler Blattsalat mit verschiedenen Dressings und Toppings
Antipasti Variation

- 4x** Rinder Carpaccio mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan
Caprese
Vitello Tonnato vom Kalb

Maispoularde saftig gegart
Fischspezialitäten gebraten mit Dijon-Senf sauce oder Zitrone-Honig-Dill

- 3x** Schweinefilet im Ganzen gegart mit klassischer Jus
Vegetarische Ravioli saisonal gefüllt
Kalbsrücken im Ganzen gegart mit Kräuterkruste
Lachs im Ganzen schonend gegart
Roastbeef im Ganzen rosa gebraten

Tomatensugo
Gemüse der Saison
geschwenkte Pilze
mediterranes Gemüse
Apfel Fenchel Gemüse
Blattspinat

- 2x**

Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Tagliatelle
Serviettenknödel
Krokette

- 2x**

Crème Brûlée
saftige Schokotarte
Panna Cotta
Mousse au Chocolat
feine Käseauswahl mit Feigensenf

- 3x**

75

Buffet 6



Saisonaler Blattsalat mit verschiedenen Dressings und Toppings
Antipasti Variation

- 5x** Rinder Carpaccio mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan
Caprese
rosa Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
Vitello Tonnato vom Kalb
Melone mit Parmaschinken
aufgeschnittene luftgetrocknete Salami

Maispoularde saftig gegart
Fischspezialitäten gebraten mit Dijon-Senf sauce oder Zitrone-Honig-Dill

- 3x** Schweinefilet im Ganzen gegart mit klassischer Jus
Vegetarische Ravioli saisonal gefüllt
Schweinerücken im Ganzen gegart mit Kräuterkruste
Lachs im Ganzen schonend gegart

Tomatensugo
Gemüse der Saison
geschwenkte Pilze
mediterranes Gemüse
Apfel Fenchel Gemüse
Blattspinat

- 2x**

Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Tagliatelle
Serviettenknödel
Krokette

- 2x**

Crème Brûlée
saftige Schokotarte
Panna Cotta
Mousse au Chocolat
feine Käseauswahl mit Feigensenf

- 3x**

80

Variante 1

Sämtliche alkoholfreien Getränke
Sämtliche Kaffeespezialitäten

Wolters vom Fass / Wolters Radler / Wolters Alkoholfrei
Erdinger Hefe / Erdinger Helles
Erdinger Kristall / Erdinger Dunkel / Erdinger Alkoholfrei

Aperol, Lillet, Sarti Spritz (auch alkoholfrei)

Prosecco
oder
Grand Cuvée 1531 de Aimery Rosé Brut Crémant de Limoux
+10 € pro Flasche

Weißwein nach Wahl aus der offenen Weinkarte
Rotwein nach Wahl aus der offenen Weinkarte

55 € p.P.

Variante 2

Sämtliche alkoholfreien Getränke
Sämtliche Kaffeespezialitäten

Wolters vom Fass / Wolters Radler / Wolters Alkoholfrei
Erdinger Hefe / Erdinger Helles
Erdinger Kristall / Erdinger Dunkel / Erdinger Alkoholfrei

Aperol, Lillet, Sarti Spritz (auch alkoholfrei)

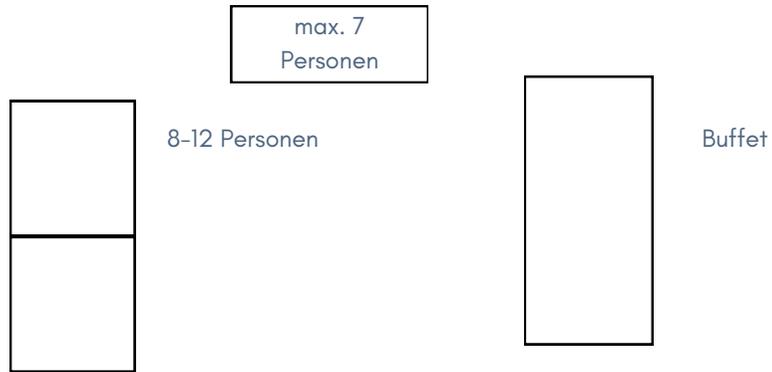
Prosecco
oder
Grand Cuvée 1531 de Aimery Rosé Brut Crémant de Limoux
+10 € pro Flasche

Weißwein nach Wahl aus der offenen Weinkarte
Rotwein nach Wahl aus der offenen Weinkarte

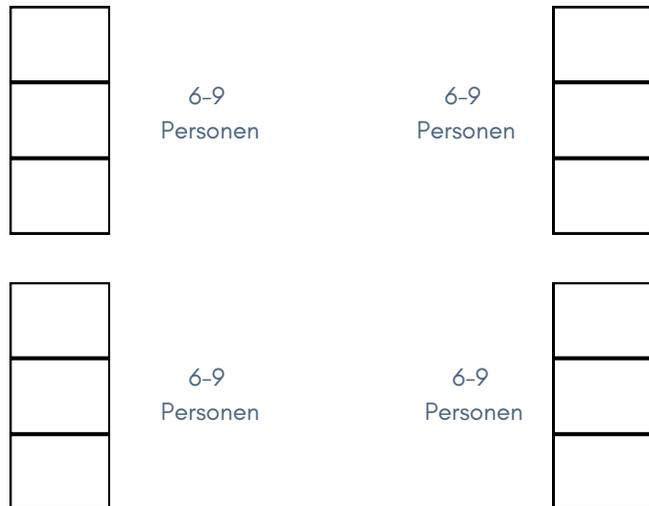
Longdrinks nach Wahl
Schnäpse nach Wahl

70 € p.P.

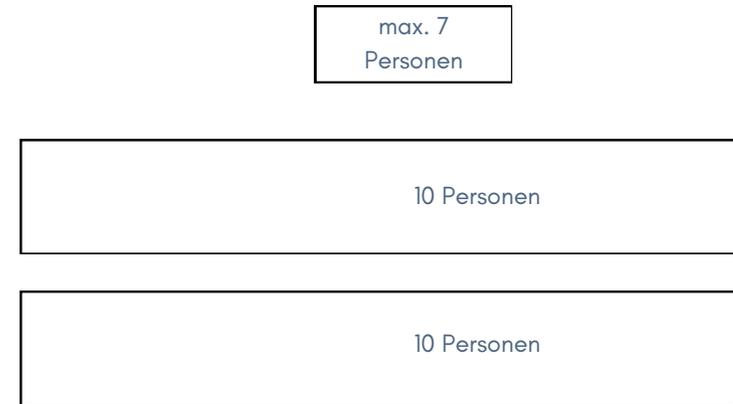
Tischplan Veranstaltung | Buffet im Raum



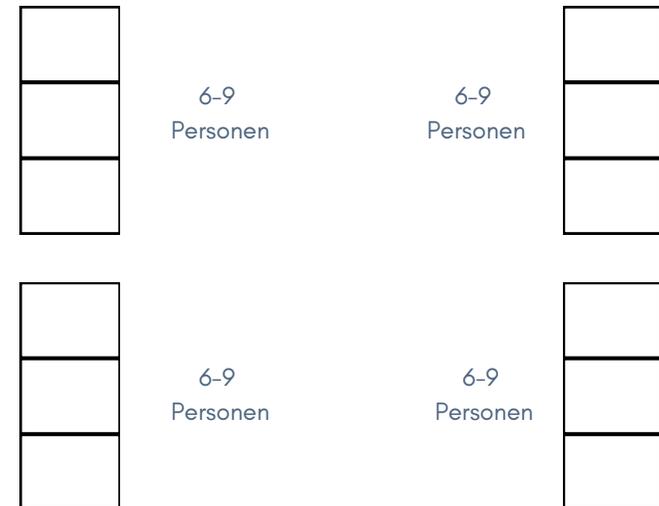
**32 Personen
bis
52 Personen**



Tischplan Veranstaltung | Buffet im Lessing ab 40 Personen



63 Personen





Tischplan Veranstaltung | Restaurantbetrieb

max. 7
Personen

max. 4
Personen

max. 4
Personen

max. 4
Personen

max. 4
Personen

47 Personen

2 Personen



Notizen