



## Oktoberfest-Buffets

Laugenbrötchen, Brezel, Roggenbötchen, Bauernbrot, Speckstangen  
Apfelgriebenschmalz, Zwiebelschmalz, Rahmbutter gesalzen,  
Kren, Altdeutscher Senf, Johannisbeerensenf, süßer Senf, Bärlauch-Dip,  
\*\*\*

Hausgemachter Obatzda aus Brie, Butter, rahmigen Frischkäse, Paprika, Zwiebeln  
Wurstsalat mit Lyoner, Fassgurke, Zwiebeln, Schnittlauch süß-sauer angerichtet  
Hauchdünn aufgeschnittener Schweinebraten mit geschmolzen Schalotten und Honig-Mohn-Senfsauce

Geräucherter Wildlachs mit frischen Kren und roten Zwiebeln  
Bierschneckerl (Speckröllchen mit Sauerkraut gefüllt) als Fingerfood  
\*\*\*

### **Hausmacherplatte**

Schinkenleberwurst, Sülze, Rotwurst, luftgetrocknete Mettwurst,  
gekochtes Zwiebelfleisch, heißgeräuchertem Backschinken  
Gurkenhäppchen, Silberzwiebeln, Radieschen, Selleriescheiben  
\*\*\*

Bergbauernsalatplatte mit Blattsalate, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Speck, Champignons, gekochtem Ei und Crôutons

Gurkensalat in Dillrahm  
\*\*\*

### **Feines vom Geflügel**

Huhn aus der Region in Weizenbier eingelegt, schonend geschmort mit frischem Marktgemüse  
Oberbayrische Hausente „resch gegrillt“ mit Schmorgemüse, Apfel-Specksauce  
½ Brathendl ohne Knochen  
\*\*\*



### **Vom DURESS SCHWEIN & regionalem Landschwein von Esser**

Schlachtplatte: Leberwürstle, Blutwürstle, Mettwürstle

Pfefferspießbraten von Schweinerücken „ handgerollt“, mit Rauchfleisch,

Schweinebrät, Zwiebeln, Gurken und Senf, dazu Weißbiersauce

Braustubenbraten vom Schweinerücken mit Kruste, dazu Senfsauce

Bayrischer Krustenschinkenbraten von der Schweineunterschale im Ofen gebacken

Schmorhaxe 120 g (klein und mager, optimal )

Original Münchener Weißwurst

Hausmacher Leberkäse oder Mini Leberkäse als Fingerfood

Spanferkelbraten mit Wacholdersauce , Pfifferlingen und Blaukraut-Risotto (super lecker)

Bratwurstausswahl (Gewicht zwischen 20g und 100g )

Bauernwürstchen, Debrecziner, Käsekraier, kleine Rostbratwurst

Altbayrische Schweinswürstl

Kasseler Pfanne mit Sauerkraut und Schupfnudeln

\*\*\*

### **Vom Simmentaler Rind von Esser**

Geschmorte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce und Bouillon-Wurzelgemüse

Almochsengulasch mit geschmolzenen Tomaten und Semmelknödel

Rinder Ribs „Sous- vide gegart“ mit einer kräftigen Sauce

\*\*\*

### **Vegetarisch**

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Gemüsekuchen mit Sauerrahm

Schupfnudeln mit frischen Pfifferlingen in Schnittlauchrahm

\*\*\*



## **Fisch direkt vom Bodensee, Chiemsee & auch aus Wegberg**

**(Lieferant: Deutsche See)**

Gebratene Renke (Forelle) ohne Gräten, mit frischen Kräutern und Schalotten

Aus Biologischer Fischzucht

Saibling in Weizenbuche geräuchert, dazu Birnen-Meerrettich

Gebratenes Saiblingsfilet mit Rotweinschalotten und Röstkartoffeln

Saiblingsfilet auf Vitalgemüse mit (schonend gegart)

\*\*\*

## **Beilagen je nach Wunsch**

Bayrisch Kraut , Sauerkraut , Bohnen im Speckmantel ,

Blaukraut mit Äpfelchen, Rahmspitzkohl

Stampfkartoffeln (eigene Herstellung), Serviettenknödel, Zwiebelpüree, Röstkartoffeln,

Schupfnudeln

\*\*\*

## **Süßes zum Abschluss:**

Bayrische Vanillecreme mit Waldbeeren im Gläschen

Kaiser-Schmarrn (warm) mit Mohn und Vanillesauce separat

Rahm-Apfelcreme mit gehacktem Strudel im Gläschen

Schokoladencreme mit Stückchen und Schlagsahne

\*\*\*

Sollten Sie Fragen haben, so stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

## **Partyservice Schneebesens**

Markus Reichardt

Gerbergasse 20-22

52511 Geilenkirchen

Tel.: 02451-69504; Fax: 02451-484073

Mail.: [info@partyservice-schneebesens.de](mailto:info@partyservice-schneebesens.de)

[www.partyservice-schneebesens.de](http://www.partyservice-schneebesens.de)