

## BAYERN-BUFFET

- Schweinshaxen – halbiert & gegrillt<sup>1</sup>
- Schwartlebraten – leicht gepökelter Schweinebraten<sup>1</sup>
- Gebräunter Leberkäse – mit Röstzwiebeln
- Entweder Rostbratwürstchen<sup>1,2,5,7</sup> „Nürnberger Art“ - aus der Pfanne oder Gegrillte Hähnchenschenkel
  
- Semmelklöße<sup>1,3</sup> oder Kartoffelknödel<sup>1,3</sup>
- Kartoffelpüree<sup>1,2,3,4</sup> – mit Specksauce
  
- Salatbuffet & mehr
  - o Sauerkraut mit Speck zubereitet
  - o Rotkohl - mit Apfelspalten garniert
  - o Weißkrautsalat - mit Speck <sup>1,3</sup>
  - o Süßer Senf

für 19,95 € pro Person

### Dazu empfehlen wir

- Original Laugenbrezel Stück 1,50 €
- Dessert 1 - Bayrische Creme - fein garniert pro Portion 3,50 €
- Dessert 2 - Apfelstrudel - mit Puderzucker & Vanillesauce<sup>3</sup> pro Portion 5,00 €

#### Bitte beachten Sie:

Wir sind von Montag bis Samstag für Sie da. Alle Preise sind inkl. Umsatzsteuer .

#### Bei Außer-Haus-Lieferungen:

- Mindestbestellung für 10 Personen pro Menü
- Bitte sorgen Sie bei Buffetform für ausreichende Stromanschlüsse und Anlegebestecke.
- Die Anzahl der Gäste für Ihre Bestellung muss 8 Tage vorher vorliegen.
- Tipp: Bitte Essteller vorwärmen; Bitte sorgen Sie für eine freie Anlieferauffahrt.
- Barzahlung bei Rückgabe des Geschirrs.

#### Bekannte Inhaltsstoffe:

1 Konservierungsstoffe, 2 Phosphat, 3 Milcheiweiß, 4 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 koffeinhaltig, 7 Geschmacksverstärker, 8 Süßungsmittel

Wir können nur bedingt und nach vorheriger Absprache einen Teil allergiefreie Speisen liefern.