

Speisenkarte  
Bankett



BACHMAIR WEISSACH  
HOTEL

# Herzlich Willkommen im Hotel Bachmair Weissach

## Bankettmappe

Menü: Vorspeisen + vegetarisch	2
Menü: Suppen, Zwischengerichte, Sorbet	3
Menü: Hauptgang, Fisch & Fleisch	4
Menü: Hauptgang vegetarisch / vegan / Menü Dessert	5
Fingerfood	6
Flying Menü	7-8
Snack Büffet	8
Fondue	9
MIZU - Japanische Menüs	10
Brotzeitplatten	11
Hüttenmenü	11
Arena Büffets	12-13
BBQ´s	14-19
Büffets: Bayern / Italien / Österreich-Südtirol/International	20-21
Lunchpakete	22
Mitternachtssnack	23

Bitte beachten Sie, dass die Speisenvorschläge für Veranstaltungen in unserem Hotel kalkuliert sind. Für Ihre Veranstaltung in unserer Bachmair Weissach Arena erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Speisenkonzept.  
Erste Vorschläge für ein Buffet finden Sie auf Seite 12 und 13.



## MENÜ

---

---

### Vorspeisen

<i>Hausgebeiztes Tegernseer Saiblingsfilet mit eingelegten Gurken, rotem Rettich und Sauerrahmmousse</i>	€ 14,50
<i>Zart geräuchertes Tegernseer Forellenfilet auf mariniertem Rote Beete Carpaccio mit frisch geriebenem Kren</i>	€ 14,50
<i>Zart geräucherter Lachs mit Feldsalat in Kernöldressing und knusprigem Rösti</i>	€ 16,50
<i>Thunfischtatar asiatisch mariniert mit hausgemachtem Mango Chutney und Wakame-Salat</i>	€ 18,50
<i>Marinierte, ausgelöste Flusskrebse mit glasiertem Kalbsbries und Kopfsalatherzen in Himbeervinaigrette</i>	€ 18,50
<i>Hausgemachte Tafelspitzsülze vom bayerischen Rind mit Meerrettichcreme, gerösteten Kürbiskernen und Blattsalaten</i>	€ 15,50
<i>Pikantes Rindertatar mit würzigem Wildkräutersalat und gebackenen Kapern</i>	€ 18,50
<i>Hausgemachte Terrine von der Gänseleber mit lauwarmen, duftenden Brioche, schwarzen Nüssen und Süßweingelee</i>	€ 24,50
<i>Sashimi vom Yellow Fin Thunfisch mit marinierter Avocado und Sprossensalat</i>	€ 18,50
<i>Gebratene Maispoulardenbrust, dünn aufgeschnitten mit Thunfischsauce und frittierten Kapern</i>	€ 15,50
<i>Tatar vom heimischen Kalb, mit Trüffelmarinade und würzigem Ruccolasalat</i>	€ 19,50

### Vorspeisen Vegetarisch

<i>Knackiger Feldsalat in Granatapfelvinaigrette mit glasierten Apfelspalten, Schwarzbrot-Kräuter Croutons und gerösteten Pinienkernen (vegan)</i>	€ 12,50
<i>Hausgemachte Terrine von gebratenem Gemüse mit Rucola-Tomatensalat und Kräuterschmand (vegan)</i>	€ 14,50
<i>Carpaccio von Schlangengurken mit marinierten Artischocken, Wildkräutersalat und schwarzer Oliventapenade (vegan)</i>	€ 12,50
<i>Lauwarmer Kreuther Ziegenfrischkäse mit Artischocken-Gemüsesalat und Apfel Chutney</i>	€ 13,50



## MENÜ

---

---

### Suppen

<i>Sellerieschaumsuppe mit Streifen von geräuchertem Lachs und Basilikumöl</i>	€ 8,50
<i>Weissacher Hochzeitssuppe mit drei verschiedenen Einlagen und Schnittlauch</i>	€ 9,50
<i>Essenz von der Romatomate mit Ricottaravioli und frischen Kräutern</i>	€ 9,50
<i>Süßkartoffelschaumsuppe mit gegrillter Jakobsmuschel</i>	€ 9,50
<i>Karotten-Orangen-Ingwersuppe mit gespießter Kräutergarnele</i>	€ 9,50
<i>Hokaidokürbisschaumsuppe mit steirischem Kernöl (vegan)</i>	€ 7,50
<i>Kräftige Wildkraftbrühe mit Carpaccio vom heimischen Reh</i>	€ 7,50
<i>Kerbelschaumsuppe mit Tomatenmarmelade auf Crostini (vegan)</i>	€ 7,50

### Zwischengericht

<i>Gegrillte Entenleber mit Topinamburgemüse und karamellisierten Himbeeren</i>	€ 12,50
<i>Geschmorte Spanferkelbäckchen mit eigenem Popcorn auf cremigem Erbsenpüree</i>	€ 14,50
<i>Safran Risotto mit glasiertem grünem Spargel und weißem Tomatenschaum (vegan)</i>	€ 13,50
<i>Offener Ravioli mit gegrilltem, mediterranem Gemüse und Tomaten-Basilikumsugo (vegan)</i>	€ 14,50
<i>Tagliarini mit gebratenen Jakobsmuscheln, ofengetrockneten Datteltomaten und Curryschaum</i>	€ 16,50
<i>Risotto mit schwarzem Trüffel (1gr. gehobelt.) und leichter Parmesansauce</i>	€ 14,50

### Sorbet

*\*Wahlweise aufgegossen mit Prosecco, Champagner, Wodka, extra berechnet*

<i>Champagnersorbet mit frischer Limone</i>	€ 4,50
<i>Passion Fruit Sorbet</i>	€ 4,00
<i>Basil Sorbet with Sour Cream Foam</i>	€ 4,50



## MENÜ

---

---

### Hauptgang Fisch

<i>Gegrilltes Zanderfilet mit Püree von gelben Karotten und Ingwer mit weißem Tomatenschaum</i>	€ 18,50
<i>Tegernseer Saiblingsfilet, kross gebraten mit grünem Spargel und Kartoffelwürfel</i>	€ 19,50
<i>Gebratene Medaillon vom Seeteufel auf Tagliatelle, Curryschaum und gebackenem, jungem Lauch</i>	€ 24,50
<i>Kross gebratener Wolfsbarsch mit bunten Gemüse-Pappardelle und Paprika Nage</i>	€ 24,50
<i>Zart confierter Kabeljau mit Erdfrüchte Ragout und Pommery Senfschaum</i>	€ 22,50
<i>Gebratenes Filet vom Atlantik Steinbutt mit geschmortem Lauch auf gebratener Süßkartoffel mit Champagnerschaum</i>	€ 28,50

### Hauptgang Fleisch

<i>Knusprig Spanferkelrücken mit Bayerisch Kraut, Kümmeljus und gebratenem Serviettenknödel</i>	€ 18,50
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit kalt gerührten Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>	€ 20,50
<i>Kalbsrücken im Ganzen rosa gegart mit Erdfrüchte -Meaux-Senf Ragout, Rosmarinjus und Schupfnudeln</i>	€ 24,50
<i>Rosa gebratenes Filet und Geschmortes vom Kalb mit Estragon-Senfsauce, Kartoffelgratin und Kräutersaitlingen</i>	€ 26,50
<i>Medaillon vom heimisches Rinderfilet mit getrüffeltem Kartoffel-Röstzwiebelpüree, glacierten Karotten und Kohlrabi</i>	€ 28,50
<i>Heimisches Rinderfilet im Ganzen gebraten, mit cremiger Polenta und sautierten Pfifferlingen oder Waldpilzen</i>	€ 28,50
<i>Kross gebratene Perlhuhnbrust mit grünem Spargelgemüse, Karotten-Ingwer-Püree und Thymianjus</i>	€ 24,50
<i>Sanft geschmorte Ochsenbacke mit Kartoffelsellerie Püree, kräftige Barolojus und krossen Röstzwiebeln</i>	€ 24,50
<i>Lammrücken mit Lavendel gebraten auf gegrilltem Gemüse, Kartoffelgratin und Limonen-Knoblauchjus</i>	€ 32,50
<i>Traditioneller Gänsebraten mit glacierten Maronen, Blaukraut und Kartoffelknödel</i>	€ 27,50
<i>Bayerischer Rehrücken, rosa gebraten mit Preiselbeeren, Speck-Rosenkohl und gebräunten Fingernudeln</i>	€ 32,50
<i>Medaillons vom heimischen Hirschrücken mit Orangenjus, Spitzkohl und Haselnußschupfnudeln</i>	€ 29,50
<i>Brust und Keule von der bayerischen Ente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel</i>	€ 25,50
<i>Entrecote vom Wagyu mit geschmorten Pak Choi und Kartoffel-Trüffelgratin</i>	€ 82,50



## MENÜ

---

---

### Hauptgang vegetarisch

<i>Knusprig gebackenes Gemüsesäckchen auf Kirschtomaten-Lauchragout mit Basilikumschaum</i>	€ 16,50
<i>Offener Ravioli mit gegrilltem, mediterranem Gemüse und Tomatensugo (vegan)</i>	€ 16,50
<i>Safran Risotto mit glasiertem grünem Spargel und weißem Tomatenschaum (vegan)</i>	€ 16,50
<i>Risotto mit schwarzem Trüffel (2gr. gehobelt.) und leichter Parmesansauce</i>	€ 22,50

### Hauptgang vegan

<i>Offene Ravioli mit gegrilltem, mediterranem Gemüse und Tomatensugo (vegan)</i>	€ 16,50
<i>Safran Risotto mit glasiertem grünem Spargel und weißem Tomatenschaum (vegan)</i>	€ 16,50
<i>Knusprig gebackenes Gemüsesäckchen auf Kirschtomaten-Lauchragout mit Basilikumschaum</i>	€ 16,50

### Dessert

<i>Hausgemachter Marillenknödel mit eigenem Kompott, Sauerrahmeis und süßen Bröseln</i>	€ 9,50
<i>Gebrannte Creme von der Tonkabohne mit marinierten Brombeeren</i>	€ 9,50
<i>Warm Apple Tarte with Vanilla Foam and Homemade Chocolate Sorbet</i>	€ 9,50
<i>Fine Nougat Wrapped in Baumkuchen with Sugar Coated Raspberries</i>	€ 9,50
<i>Lauwarme Apfeltarte mit Vanilleschaum und hausgemachtem Schokoladensorbet</i>	€ 8,50
<i>Feines von Nougat im Baumkuchenmantel mit gezuckerten Himbeeren</i>	€ 8,50
<i>Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus</i>	€ 8,50
<i>Dreierlei vom Elster Apfel mit süßer Creme Fraiche</i>	€ 9,50
<i>Abgeflämte Creme Brulee</i>	€ 8,50
<i>Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und hausgemachtem Vanilleeis</i>	€ 9,50
<i>Carpaccio von der Babyananas mit Kokos und Minze mariniert und weißem Schokoladeneis</i>	€ 11,50



## Fingerfood – Appetizer for Your Reception

---

*(Bitte wählen Sie mind. 5 Stück pro Sorte und max. 5 Sorten)*

€ 3,00

*Knackige Gemüsesticks mit Avocado- Limettencreme ( vegan)  
Hauchdünn aufgeschnittener Parmaschinken auf Foccacia  
Frischkäse-Kräuterpraline mit Tomaten-Gurkengelee  
Dreierlei knusprige Bruscetta mit Tomate, Olive und Zucchini ( vegan)  
Lauwarme Mini Quiche Lorraine  
Praline von geräuchertem Tofu  
Knusprige Frühlingsröllchen mit zwei verschiedenen Dips  
Strammer Max mit Rührei auf geröstetem Bauernbrot  
Lauwarmes, knuspriges Blätterteiggebäck wie Schinkengipferl, Käse- und Sesamstangerl  
Mini Schokoladenbrownie  
Kleine Fruchtspieße ( vegan)  
Mini Fruchttartelette*

€ 4,00

*Gebeizter Lachswürfel in Rettich gehüllt  
Thunfischpraline im Sesammantel  
Gebackene Garnele mit Mango-Chili Dip  
Tatar von der Tegernsee Forelle in der ausgehöhlten Kartoffel mit Dill-Sauerrahm  
Satéspießchen von der Hähnchenbrust mit Erdnusssdip  
Pikantes Rindertatar mit Wachtelspiegelei auf geröstetem Schwarzbrot  
Gänseleberpraline auf Portweingelee  
Bunte Süße Lollis*



## Flying Menü

---

*(Bitte wählen Sie mind. 5 Stück pro Sorte und max. 10 Sorten)*

€ 3,00

*Knackige Gemüsesticks mit Avocado-creme (vegan)  
Frischkäse-Kräuterpraline mit Tomaten-Gurkengelee  
Strammer Max mit Rührei auf geröstetem Bauernbrot  
Knusprige Frühlingsröllchen mit 2 verschiedenen Dips  
Lauwarmes, knuspriges Blätterteiggebäck wie Schinkengipferl, Käse- oder Sesamstangerl*

€ 4,00

*Tatar von der Tegernsee Forelle in der ausgehöhlten Kartoffel mit Dill-Sauerrahm  
Gebackene Wan Tans mit Gurken-Chilidip  
Edamame mit Meersalz (vegan)  
Gebackene Garnele mit Mango-Chili Dip  
Avocado-Kirschtomatensalat  
Quinoasalat  
Lauwarmer Kartoffelkuchen  
Gegrillte Süßkartoffeln  
Bratkartoffeln mit frischen Kräutern*

€ 5,00

*Räucherlachscrepes auf Gurken carpaccio mit Dill-Senfereme  
Fischpflanzerl mit Kräuterkartoffelsalat und Remouladensauce  
Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut im Weckglas  
Kälberne Mini Fleischpflanzerl mit Kartoffel- Vogerlsalat  
Minibackhendl auf Kartoffel-Feldsalat  
Knusprige Schnitzelstreifen mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren  
Lauwarmer grüner Spargelsalat  
Vegane Sushi Rolls*

€ 6,50

*Gegrillte Jakobsmuschel mit Guacamole und Orangenfilet  
Crispy Calamari mit Wasabimayonnaise  
Rotes Thai Curry mit knuspriger Ente und Duftreis  
Pfefferlingrisotto mit Rehrücken  
Fregola Sarde mit Auberginen-Tomaten-Kaviar*

€ 5,00

*Gebrannte Vanillecreme mit frischen Beeren  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Kaiser Schmarren mit Apfelmus  
Schoko Brownie  
Marinierter Beerensalat*





## Snack Buffet

---

### Menu A € 21,00

*Baguette mit rohem Schinken, Tegernseer Bergkäse und norwegischem Räucherlachs*  
*Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroutons*  
*Kartoffelgnocchi mit Spinat, Gorgonzola und getrockneten Tomaten*  
*Beerengrütze mit hausgemachter Vanillesauce*

### Menu B € 23,00

*Bagles belegt mit Frischkäse, Fenchelsalami und Strauchtomaten-Mozzarella*  
*Tafelspitzbrühe mit eigener Einlage*  
*Kleine Schweinshaxen mit Breznknödel auf Bayerisch Kraut*  
*Bayrisch Creme im Glas mit Himbeersauce*

### Menu C € 16,00

*Weißwürste mit Brezn und süßem Senf*  
*Ofenfrischer Leberkäs mit lauwarmen Kartoffelsalat*



## Fondue Menu

---

### Amuse Bouche

#### Pro Tisch

1x Fleischfondue in Brühe (75 gr.p.Pers. Maishähnchenbrust, Kalbsfilet, Rinderfilet)

und

1x Käsefondue (Reibekäsemischung in Riesling geschmolzen, 75 gr. p.Pers. geräucherter Bauernschinken, gekochter Schinken, Kaminwurzeln, Salamipralinen, Trauben)

mit verschiedenen Dips, Saucen und Salate sowie Bamberger Hörnchen und hausgemachten Süßkartoffel Pommes Frites

#### Dessert

Hausgebackener Topfenstrudel mit Rosinen und Vanillerahmsauce

Oder

Vanilleeis mit Grand Cru Schokolade

#### Dessertbuffet/Tischbuffet

Nach Wahl des Küchenchefs saisonal abgestimmt

Preis pro Person 38.00 € zzgl. Getränke und Dessert

Preis pro Person 45.00 € zzgl. Getränke inkl Dessert

Preis pro Person 49.00 € zzgl. Getränke inkl. Dessertbuffet/Tischbuffet



## MIZU - Japanische Menü's

---

### Sushi & Steak Menü, Preis pro Person € 59,00

*Misosuppe*

*Thunfisch- und Beeftatar und Erdnuss-Spinatsalat*

*Mixed Sushiplatte mit eingelegtem Ingwer und Wasabi*

*Rib Eye mit Knoblauchchips und mariniertem Rettich*

*Japanisches Sorbet „Bachmair Weissach“*

### 5-Gänge-Sharing Menü, Preis pro Person € 48,00

*AKADASHI / Misosuppe mit Tofu und Stockschwämmchen*

*HORENSO NO GOMAAE / Gedämpfter Babyspinat mit Sesam und Soja*

*CRISPY CALAMARI / knusprige Calamari mit Wasabimayonnaise und Chili*

*MIZU MIX / Nigiri, Sashimi, Inside Outside Roll und Hosomaki*

*DESSERTVARIATION*

### 6- Gänge-Sharing Menü, Preis pro Person € 69,00

*Misosuppe mit Venusmuscheln*

*SASHIMI MOREWASE / Sashimivariation mit 4 verschiedenen Sorten*

*YASAI NO MORIWASE / Gemüse-Tempura mit Tentsuyu*

*NIGIRI MORIWASE / Nigirivariation mit 4 verschiedenen Sorten*

*WAFU RIBSTEAK / Ribeye Steak mit Wafusauce und Knoblauch*

*DESSERTVARIATION*

*auf Wunsch*

*WAGYU Beef mit Marmorierungsstufe 5 anstelle Ribeye Steak im Hauptgang: zzgl. 17,00 € Preis pro Person*

*SAKE Menü Begleitung, 3 x 0,1 l: zzgl. 20,00 € Preis pro Person*



## Brotzeitplatten/ Hüttenmenü

---

### Brotzeitplatten

*Preis pro Person € 19,50*

#### *Brotauswahl*

*Landbutter & Frischkäse*

*Radieschen & Rettich*

*Eingelegtes süßsaures Gemüse*

*Aufstrich von Tegernseer Räucherforelle*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade*

*Tiroler Königsspeck mit frischem Kren*

*Auswahl von Tegernseer Käse und Obazda*

### Hüttenmenü

*Preis pro Person € 45,00*

**Bayerische Vorspeisenbrett am Tisch**

*Obazda, Tiroler Schinken, Speckwurst, Kaminwürzen, Griebenschmalz, Kalbskopfsülze, Tegernseer Bergkäse, Bierradi, frischer Kren, ofenfrisches Laugengebäck und Bauernbrot*

**Hauptgang und Dessert als Büffet oder im Pfandl am Tisch serviert**

*Gebackene Kalbshaxe, Wurzelgemüse, Serviettenknödel, Hendl aus dem Rohr mit Kartoffel-Gurkensalat, Tegernseer Käsespatzen mit Röstzwiebeln*

*Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus*



## Arena Buffets

---

---

Arena Buffets - Preis pro Person € 40,00

### Variante 1.

*Ofenfrisches Baguette mit Landbutter und Kräuterquark  
Verschiedene Blattsalate mit Balsamico- und Hausdressing, dazu geröstete Kerne und Croutons  
Karotten- Orangensalat, Gurkensalat mit Dillsauerrahm, Krautsalat mit Speck, Kartoffel- Radieserl Salat, Rote Beete- Kürbissalat  
Geräucherte Tegernsee Forellenfilets mit geriebenem Kren  
Sonnengereifte Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Gebratene Schweineschulter, dünn aufgeschnitten und mit Schnittlauchvinaigrette mariniert*

*Rahmgeschnetzeltes von der Poulardenbrust mit Butterspätzle und glacierten Karotten  
Gebratenes Zanderfilet auf buntem Wurzelgemüse mit Kräuterreis  
Spinatcannelloni mit Bergkäse gratiniert*

*Tiramisu mit Kakao bestäubt  
Frischer Obstsalat aus Früchten der Saison  
Hausgemachter, lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce*

### Variante 2.

*Ofenfrisches Baguette mit Landbutter und Kräuterquark  
Verschiedene Blattsalate mit Balsamico- und Hausdressing, dazu geröstete Kerne und Croutons  
Karotten- Orangensalat, Gurkensalat mit Dillsauerrahm, Krautsalat mit Speck, Kartoffel- Radieserl Salat, Rote Beete- Kürbissalat  
Orangen gebeizter Lachs mit Schnittlauch-Creme Fraiche  
Geschmortes, mariniertes Anti Pasti Gemüse mit gehobeltem Parmesan  
Pollo Tonnato mit Thunfischcreme*

*Maishähnchenbrust auf buntem Schmorgemüse mit Thymiankartoffeln  
Pochierter Kabeljau auf Ratatouille und Basmatireis  
Käsespätzle mit Röstzwiebeln*

*Ofenfrischer Topfenpalatschinken  
Frischer Obstsalat aus Früchten der Saison  
Hausgemachte Schokoladen Panna Cotta*



## Arena Buffets

---

### Variante 3.

*Ofenfrisches Baguette mit Landbutter und Kräuterquark  
Verschiedene Blattsalate mit Balsamico- und Hausdressing, dazu geröstete Kerne und Croutons  
Karotten- Orangensalat, Gurkensalat mit Dillsauerrahm, Krautsalat mit Speck, Kartoffel- Radieserl Salat, Rote Beete- Kürbissalat  
Variation von Räucherfischen mit Wildkräutern und geriebenem Kren  
Luftgetrockneter Schinken mit Ruccola, getrockneten Tomaten und frischem Kren  
Frischkäseterrine mit marinierten Pilzen*

*Geschmortes Rinderschäufele auf Kartoffel-Zucchinigröstel  
Gebratenes Filet von der Fjordforelle auf geschmortem Orangenfenchel mit Duft Reis  
Gemüsemautaschen mit Brauner Butter, Schmelzzwiebeln und Schnittlauch*

*Topfencreme mit Beersauce  
Frischer Obstsalat aus Früchten der Saison  
Kaiserschmarrn*



## BBQ

---

---

### BBQ am Bach (ab 25 Personon)

Preisvorschlag 58,00 €

*Gemischte Brot und Brötchenauswahl, Kräuterquark und Oliventapenade*

*Hähnchen Currysalat mit Rosinen und Schnittlauch*

*Chili Garnelen mit grünem Spargel in Kräuterolivenöl*

*Mariniertes, gebratenes Gemüse mit Kürbiskern - Pecorinopesto*

*Kartoffel-Gurkensalat mit Gartenkresse*

*Salat von sonnengereiften Cherrytomaten mit Burrata und Basilikum*

#### Vom Grill

*Filet von der Lachsforelle mit Aromaten in der Folie*

*Würzige Lammbratwürstl*

*Knusprig gegrillte Maishendlbrust*

*Mariniertes Rib Eye Steak mit gegrilltem Knoblauch und Meersalz*

*Ofenkartoffel, Maiskolben mit Kräuterbutter*

*Verschiedenes, buntes Grillgemüse vom Rost*

*Hausgemachte Saucen wie: Joghurt-Aioli, Tomatenpesto, Curry-Apfeldip, Rauch BBQ Sauce*

#### Dessert

*Dessertvariation am Tisch eingesetzt:*

*Mousse von der Valrhona Schokolade*

*Topfenknödel auf Aprikosenragout*

*Salat von saisonalen Früchten mit Minze und Limette mariniert*

*Joghurt-Mascarpone Eis mit Mandelkrokant*



## BBQ

---

---

### Bayerischer Grillabend am Bach (ab 25 Personon)

Preis pro Person € 48,00

*Brotauswahl mit frischen Brez´n, würziges Griebenschmalz und Kräuterquark*

*Hausgemachter Obazda mit knackigen Radieserln*

*Verschiedene Blattsalate mit Kartoffel- und Hausdressing*

*Bayerischer Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dillsauerrahm, Speckkrautsalat und saurem Semmelknödelsalat*

#### Vom Grill

*Knusprige gegrillte Brust und Haxerl vom Landhendl*

*Saibling vom Tegernsee mit Kräutern, Knoblauch und Limette in der Folie gegart*

*Original Nürnberger Rostbratwürstl*

*Gegrillte, knusprige Mini Schweinshaxerl*

*Rosa gegrilltes Steak vom bayerischen Almochsen*

*Rosmarin Kartoffeln mit Meersalz aus der Reine*

*Verschiedenes Grillgemüse vom Rost*

*Saucen & Dips wie: Schnittlauch- Sauerrahm, Kräuterbutter, süßer & scharfer Senf, Rauch BBQ Sauce*

#### Dessert

*Bunte Dessertvariation am Tisch eingestellt*

*Mousse von der Valhrona Schokolade, Topfenknödel auf Aprikosenragout, Salat von saisonalen Früchten mit Minze und Limette mariniert, Joghurt-Mascarpone Eis mit Mandelkrokant*





## BBQ

---

---

### Gegrilltes Spanferkel (ab 25 Personen)

Preis pro Person € 45,00

*Gemischte Brotauswahl mit frischen Brez´n, würzigem Griebenschmalz und Kräuterquark*

*Hausgemachter Obazda mit knackigen Radieserln*

*Verschiedene, bunte Blattsalate mit Kartoffel- und Hausdressing*

*Bayerischer Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dillsauerrahm, Tomatensalat mit roten Zwiebeln,*

*Knuspriges Spanferkel im Ganzen mit dunklem Bier gegrillt, direkt vor den Gästen am Buffet transchiert, dazu gibt es handgedrehte Kartoffelknödel, geschmortes Kraut und eine kräftige Bratenjus*

*Bayerisch Creme im Glas mit Fruchtsauce als Buffet*



## BBQ

---

---

### Bachmair Weissach BBQ am Bach (ab 25 Personen)

Preis pro Person € 68,00

*Gemischte Brotauswahl mit frischen Minibrez´n, gegrilltem Stockbrot, Kräuterquark, Aufstrich von gerösteter Paprika und Frischkäse, gesalzene Landbutter,  
Verschiedene, bunte Blattsalate mit Balsamico- und Hausdressing  
Cous Cous Salat mit Gemüse und Minze  
Pulposalat mit Orangen und Fenchel  
Salat von gebratener Hendlbrust mit Pilzen, Kräutern und Olivenöl  
Mariniertes, gebratenes Gemüse mit Basilikum-Pinienkern Pesto*

#### Vom Grill

*Lachsfilet mit Kräutern  
Gegrillte Garnelenspieße mit Olivenöl und Meersalz*

*Feine Kalbsbratwürstl vom Rost  
Lammracks aus der Kräuterölmarinade  
Rib Eye Steak vom bayerischen Almoachsen  
Geröstete Maiskolben mit Kräuterbutter, Süßkartoffeln mit Sourcream  
Mediterrane Gemüse Spieße mit Rosmarin  
Hausgemachte BBQ Saucen wie Joghurt-Aioli, Tomaten-Currysauce, Mango Chilidip, Rauch- BBQ Sauce*

#### Dessert

*Bunte Dessertvariation am Tisch eingestellt,  
Mousse von der Valhrona Schokolade, Topfenknödel auf Aprikosenragout, Salat von saisonalen Früchten mit Minze und Limette mariniert, Joghurt- Mascarpone Eis mit Mandelkrokant*



## BBQ

---

---

### Luxery River BBQ (ab 25 Personen)

Preis pro Person € 78,00

*Das Brot, die Salate und Vorspeisen werden in bunten Schalen und Etageren am Tisch eingestellt  
Gemischte Brotauswahl mit Focaccia, knusprigem Baguette, röschen Minibrez´n  
Aufstrich von sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum, gesalzene Landbutter, kalt gepresstes Olivenöl und Meersalz*

*Cesar Salat mit knusprigen Croutons und geriebenem Parmesan  
Cous Cous Salat mit mediterranem Gemüse und frischer Minze  
Tiefseegarnelen mit grünem Spargel in Kräuterolivenöl  
Glasnudelsalat mit gebratenen Geflügelstreifen, Kaiserschoten und frischem Koriander  
Salat von Karotten, grüner Papaya mit gerösteten Erdnüssen  
Sashimi vom Thunfisch mit Wasabi und Sojasauce*

Fischgang wird serviert, zur Auswahl

*Lachsforellenfilet mit Aromaten und Kräutern mit Wildkräutersalat  
oder  
gegrillter Calmar mit jungem Knoblauch, Zitrone und Wildkräutersalat*

*Fleischgang wird serviert, zur Auswahl  
Tranchen vom rosa gegrillten Kalbskotelette mit Melange Noir  
oder  
Tranchen vom Dry Aged Entrecote Steak  
oder  
Knusprig gegrilltes halbes Stubenküken mit Rosmarinöl*

*dazu werden buntes Grillgemüse vom Rost und gegrillte Süßkartoffelscheiben serviert sowie hausgemachte BBQ Saucen wie Joghurt-Aioli, Salsa Verde und Rauch-BBQ Sauce,*

*Bunte Dessertvariation wird am Tisch eingesetzt  
Mousse von der Valrhona Schokolade, Topfenknödel auf Aprikosenragout, Salat von saisonalen Früchten mit Minze und Limette mariniert, Joghurt- Mascarpone Eis mit Mandelkrokant*



## BBQ

---

---

### Veganes BBQ am Bach (ab 25 Personen)

Preis pro Person € 68,00

*Gemischte Brotauswahl mit frischen Minibrez'n, gegrilltem Stockbrot, Kräutersojacrme, Aufstrich von gerösteter Paprika, Olivenöl und grobes Meersalz  
Verschiedene, bunte Blattsalate mit Kürbisdressing  
Cous Cous Salat mit Gemüse und Minze  
Guacamole  
Hummus mit Blatt Petersilie und Zitrone  
Tahin mit Sesam  
Verschiedene Nüsse  
Gazpacho*

#### Vom Grill

*Marinierter Seidentofu  
Gemüsespieße  
Artischocken-Saltimbocca  
Süßkartoffelscheiben gegrillt  
Folienkartoffeln mit Sojaquark  
Gefüllte Artischockenböden gefüllt mit Ratatouille  
Hausgemachte BBQ Saucen wie Soja-Aioli, Tomaten-Currysauce, Mango Chilidip, Rauch- BBQ Sauce*

#### Dessert

*Cocos-Panna Cotta  
Schokoladen-Brownie  
Beerensalat mit Aprikosensorbet  
Gegrillte Ananas und Wassermelone*



## Buffet Bachmair Weissach Büffet´s (buchbar ab 25 Gästen)

---

---

### Neu: Bayerisches Büffet:

Preis pro Person € 45,00

*Ofenfrisches Baguette, Brezn und Bauernbrot mit Landbutter, Kräuterquark, Griebenschmalz, Obazda, Radi und Radieserl*

*Verschiedene Blattsalate mit Kartoffel- und Hausdressing*

*Speck-Krautsalat, Kartoffel- Feldsalat, Gurkensalat mit Dillrahm*

*saurer Breznknödelsalat mit Sonnenblumenkernen*

*Duett von geräucherter Tegernseer Forelle als Mousse und Tatar mit frischem Meerrettich*

*Spanferkelsülze mit Schnittlauchvinaigrette*

*Sauerkrautsuppe mit gerösteten Rostbratwürstl*

*Gebatener Saibling auf einem Gurken-Dill Gemüse mit Wildreis*

*Saftige Landhendlbrust mit Marktgemüse*

*Ofenfrischer, knuspriger Schweinebraten mit zweierlei Knödel und Krautsc3hupfnudeln*

*Kirschmichl mit Vanillesauce*

*Hausgemachte Bayrisch Creme mit Fruchtmark*

### NEU Italienisches Büffet:

Preis pro Person €52,00

*Grissini, Foccacia und Ciabatta Brot mit Oliventapenade, Olivenöl und Meersalz*

*Strauchtomate-Mozzarella mit frischem Basilikum*

*Pulposalat mit Rucola und gehobeltem Parmesan*

*Vitello Tonnato mit frittierten Kapernäpfel*

*Gegrilltes, eingelegtes mediterranes Gemüse*

*Verschiedenen luftgetrocknete Schinken mit Melone*

*Carpaccio vom Zackenbarsch mit Olivenöl, Limette und gerösteten Pinienkernen*

*Weißer Bohnensuppe mit Salsiccia*

*Auf der Haut gebratenes Branzinofilet mit Zitronenscheiben, Oliven und Fenchel*

*Geschmorte Kalbshaxe auf Gemüse- Tomatenragout mit cremiger Polenta*

*Cannelloni mit Spinat und Pilzen gefüllt und leichter Fonduta*

*Hausgemachtes Tiramisu*

*Kalte Zabajone im Weckglas mit frischen Früchten*



## Buffet Bachmair Weissach Büffet´s (buchbar ab 25 Gästen)

---

### NEU Österreich/ Südtirol Büffet

Preis pro Person € 47,00

*Bauernbrot, Vintschgerl, Schüttelbrot mit gesalzener Landbutter und Kürbiskernaufstrich  
Vogelssalat mit Kernöldressing und knusprigen Croutons  
Erdäpfelsalat, Selleriesalat und Rahnensalat mit Kren  
Jausenbrettl mit Südtiroler Speck, Kaminwurzen und würzigem Bergkäse  
Geräuchertes von der Tegernseer Bachforelle  
Kräftige Rinderbouillon mit Kaspressknödel  
Pochierter Alpenlachs auf gemischten Erdfrüchten  
Gesottener Tafelspitz mit cremigem Rahmspinat, Röstkartoffeln und Apfelkren  
Spinat- und Rote Beete Knödel mit Salbeibutter und geriebenem Bergkäse  
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster  
Topfenstrudel mit Vanillesauce*

### Neu Internationales Büffet

Preis pro Person € 62,00

*Ofenfrisches Baguette, Pitabrot, Bauern- und Vollkornbrot mit Sauerrahmbutter und gesalzener Butter  
Verschiedene Blattsalate mit Balsamico- und Hausdressing, dazu geröstete Sonnenblumen- und Cashewkerne  
Cesar Salad im Weckglas mit Parmesandressing und Croutons  
Griechischer Salat mit marinierte Kirschtomaten, Gurken, Oliven und Fetakäse  
Cous Cous Salat mit gebratenen Garnelen, Limette und Minze  
Tatar vom hausgebeiztem Lachs mit Gurkenrelish  
Creme Brulee von der Entenleber mit Feigenconfit  
Kokos Curry Suppe mit Zitronengras und Kaffirblätter  
Lachsfilet gebraten auf geschmortem Lauch und grünem Spargel  
Gefüllte Perlhuhnbrust mit Szechuan Pfeffersauce und knackigem Wokgemüse  
Rosa gebratenes Roastbeef, am Büffet tranchiert, mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin  
Gemüselasagne mit Sugo von sonnengereiften Strauchtomaten  
Zweierlei Schokoladenmousse mit Krokant  
Exotischer Fruchtsalat  
Auswahl von Tegernseer Käse mit Nüssen und Feigensenf*



## Bachmair Weissach Lunchpakete

---

### Klein

5,50 € Preis pro Person

*1x Apfel*

*1x Banane*

*1x Müsliriegel*

### Mittel

10,00 € Preis pro Person

*1x belegte Semmel*

*1x Banane*

*1x Müsliriegel*

*1x Flasche Pellegrino 0,5l*

### Groß

16,00 € Preis pro Person

*1x Fruchtjoghurt*

*1x Apfel*

*1x Banane*

*1x kleines Schnitzel*

*1 x belegte Semmel mit Käse*

*1 x belegte Semmel mit Schinken*

*1x Tüte Gummibärchen*

*1x Müsli- oder Schokoladenriegel*

*1x gekochtes Ei mit Salz & Plastiklöffel*

*1x Flasche Pellegrino 0,5l*



## Mitternachtssnack in Buffetform

---

---

<i>Currywurst mit Brot, Preis pro Person</i>	€ 6,50
<i>Currywurst mit Pommes Frites, Preis pro Person</i>	€ 8,50
<i>Kräftige Gulaschsuppe mit Partysemmeln, Preis pro Person</i>	€ 8,50
<i>3 Austern Fines de Claires, Preis pro Person</i>	€ 12,50
<i>Mini Weißwürste mit Brezen und süßem Senf, Preis pro Person</i>	€ 5,50
<i>Leberkäs mit Brezen und süßem Senf, Preis pro Person</i>	€ 5,50
<i>Mini-Burger, Preis pro Person</i>	€ 6,50
<i>Süßkartoffel Frites, Preis pro Person</i>	€ 5,50
<i>Vegetarische Sushi Rolle, Preis pro Person</i>	€ 8,50
<i>Alpenländische Käseauswahl mit hausgebackenem Nussbrot, Feigensenf und altem Aceto Balsamico, Preis pro Person</i>	€ 8,50





