

## BÜFFET VORSCHLÄGE (AB 30 PERSONEN)

### MÜNCHNER BÜFFET

#### Hofbräu Brotzeit Brett'l:

Schinkenspeck, Leberkäs,  
kalter Schweinsbraten,  
Mettwurst,  
Landjäger und Emmentaler

#### Die Salate:

Bayerischer Kartoffelsalat,  
Knackiger Krautsalat,  
Gurkensalat mit Dill,  
Tomatensalat mit Zwiebeln,  
Münchener Wurstsalat

#### Die Würstl:

Münchener Weißwurst mit süßem Senf dazu frische Brez'n,  
Bauernbrot und Butter

#### Die Hauptspeisen:

Saftiger Schweinsbraten vom Nacken frisch am Büffet tranchiert  
Zarte Haxenstücke in Biersoße  
Abgebräunter Leberkäs mit Senf

#### Dazu als Beilagen:

Sauerkraut, Blaukraut,  
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Kartoffelknödel

#### Die Desserts:

Mini-Germknödel,  
Bayerisch Creme,  
Beerengrütze mit Vanillesoße

**26,90 € pro Person**



## BÜFFET VORSCHLÄGE (AB 30 PERSONEN)

### BAYERISCHES BÜFFET

#### Hofbräu Brotzeit Brett'l:

Schinkenspeck, Leberkäs,  
kalter Schweinsbraten,  
Mettwurst,  
Landjäger und Emmentaler,  
Hausgemachter Obatzter

#### Die Salate:

Bayerischer Kartoffelsalat,  
Knackiger Krautsalat,  
Gurkensalat mit Dill,  
Tomatensalat mit Zwiebeln  
Münchner Wurstsalat

#### Die Würstl:

Münchner Weißwurst mit süßem Senf dazu frische Brez'n,  
Bauernbrot und Butter

#### Die Hauptspeisen:

Schweinekrustenbraten frisch am Büffet tranchiert mit Senf  
Zarte Haxenstücke in Biersoße  
Fleischpflanzerl in Pfefferrahmsoße,  
Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln

#### Dazu als Beilagen:

Sauerkraut,  
Blaukraut,  
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Kartoffelknödel

#### Die Desserts:

Karamellierter Kaiserschmarrn,  
Bayerisch Creme,  
Beerengrütze mit Vanillesoße,  
Obstsalat

**31,90 € pro Person**



## BÜFFET VORSCHLÄGE (AB 30 PERSONEN)

### HOFBRÄU BÜFFET

#### Hofbräu Brotzeit Brett':

Schinkenspeck,  
Leberkäs,  
kalter Schweinsbraten,  
Mettwurst,  
Landjäger und Emmentaler,  
Gegrillte Zucchini,  
Balsamico-Champignons und marinierte Paprika,  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto,  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße,  
Hausgemachter Obatzter

#### Die Salate:

Bayerischer Kartoffelsalat,  
Knackiger Krautsalat,  
Gurkensalat mit Dill,  
Tomatensalat mit Zwiebeln  
Münchener Wurstsalat

#### Die Würstl:

Münchener Weißwurst mit süßem Senf dazu frische Brez'n,  
Bauernbrot und Butter

#### Die Hauptspeisen:

Spanferkelkeule frisch am Büffet tranchiert mit Biersoße und Senf  
Geschmorte Lammkeule in Thymiansoße  
Wildlachs aus der Aromafolie  
Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln

#### Dazu als Beilagen:

Sauerkraut,  
Blaukraut,  
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Kartoffelknödel

#### Die Desserts:

Lauwarmer Apfelstrudel,  
Bayerisch Creme,  
Beerengrütze mit Vanillesoße,  
Obstsalat,  
Karamellierter Kaiserschmarrn

**42,90 € pro Person**





## TISCHBÜFFETS (AB 10 BIS 50 PERSONEN)

Vorspeise oder Nachspeise können nur in Verbindung mit einem Hauptgang gewählt werden.

### VORSPEISEN

#### Hofbräu Brotzeit Brett'l:

Schinkenspeck, Leberkäs, kalter Schweinsbraten, Mettwurst, Landjäger, Emmentaler, Obatzter, Butter und Meerrettich dazu Bauernbrot

**5,90 € pro Person**

#### Bayerische Kartoffelcremesuppe

mit Brez'n-Croutons

**4,90 € pro Person**

### HAUPTGÄNGE

#### Schmankerlpfanderl

Schweinsbraten, Rostbratwürstchen, halbe Schweinshaxe, Hähnchenhaxe, Geflügelbratwurst, paniertes Hähnchenbrustfilet mit Biersoße, Sauerkraut, Blaukraut und Kartoffelknödel

**18,90 € pro Person**

#### Grillpfanderl

Schweinenackensteak mit Kräuterbutter, 2 Hähnchenhaxen, Bratwurstschnecke, buntem Gemüse und gebratenen Kartoffeln

**18,90 € pro Person**

#### Schweinspfanderl

Schweinsbraten, Rostbratwürstl, halbe Schweinshaxe, mit Biersoße, Sauerkraut und Kartoffelknödel

**17,90 € pro Person**

#### Geflügelpfanderl

2 Hähnchenhaxen, Geflügelbratwürstl, panierte Hähnchenbrustfilet mit Biersoße, Blaukraut und Kartoffelknödel

**17,90 € pro Person**

### DESSERTS

#### Karamellisierte Kaiserschmarrn und Germknödel

mit Schokoladencremefüllung

mit Vanillesoße und Beerengrütze

**5,90 € pro Person / Im 3-Gang-Menü 3,90 € pro Person**



## GETRÄNKE

### GETRÄNKE NACH VERBRAUCH

Neben den bekannten Bierspezialitäten der Hofbräu München, bieten wir Ihnen eine Auswahl an diversen Weinen an. Das gesamte Angebot entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte.

### GETRÄNKEEMPfang

Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen vorab einen Getränkeempfang an, damit Sie gemeinsam auf einen schönen Abend anstoßen können. Wir empfehlen: ein frisches kleines Bier, Sekt, Orangensaft oder Aperol Spritz. Weitere Getränke auf Nachfrage.

**Ab 3,00 € pro Person**

### DIE GETRÄNKEPAUSCHALE

Beinhaltet unsere Hofbräu Bierspezialitäten, Rot- und Weißwein sowie die gängigen Softgetränke und Säfte wie Fanta, Cola, Apfelsaft, etc.  
**28,00 € pro Person**

*Die Pauschale gilt für 5 Std. Wir erlauben uns mit Absprache jede Verlängerung mit 5,00 € pro Gast zu berechnen.*

