



BUFFETS

Hotel Bayerischer Hof

Promenadeplatz 2 - 6
D - 80333 München

Postfach 100 253
D - 80076 München

Fon +49 89.21 20 - 0
Fax +49 89.21 20 - 906

www.bayerischerhof.de
info@bayerischerhof.de



LEADING
HOTELS



LEADING
SPAS



Preferred
HOTELS & RESORTS



1. Die Vorschläge sind Anregungen – gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.
2. Wir erbitten bis 7 Werktage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl, die als Abrechnungsgrundlage dient.
Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
3. Wenn Sie einzelne Speisen innerhalb des Menüs austauschen möchten, bitten wir um Verständnis dafür, dass das Menü neu kalkuliert werden muss.

Hotel Bayerischer Hof

Promenadeplatz 2-6
D-80333 München

Postfach 100 253
80076 München

Fon +49 89.21 20-0
Fax +49 89.2120-906

www.bayerischerhof.de
info@bayerischerhof.de

BUFFET

Bayerisches Buffet

Erlesenes aus der Schinkenräucherei

Glonnaler Rauchschinken
Südtiroler Speck
Heißgeräuchertes Halsgrat
Truthahnbrustschinken

Würstelparade

Landjäger, Pfefferbeisser, Kaminwurzn, Speckwurst und Mettenden
mit Essig-Gemüse, Kren und Schnittlauchtopfen

Aus Flüssen und Seen

Geräuchertes Chiemgau-Forellenfilet
Medaillons vom Waller
Lachsforellenfilet mit Apfel-Kren

Kalte Leckereien

Mini-Fleischpflanzerl mit scharfem Senf
Tafelspitzsülze mit Kernöl
Geräucherter und marinierter Lachs

Aus dem Suppentopf

Kartoffelsuppe mit gebräunten Regensburgern und Majoranspitzen

Vitamine aus dem Garten

Rettichsalat mit Sprossen
Karottensalat mit kaltgepresstem Olivenöl und Honig
Kartoffelsalat mit Schmelzwiebeln
Krautsalat mit Speck
Bunter Paprikasalat
Gurkensalat mit Dill-Sauerrahm
Tomaten-Rucolasalat mit Schafskäse
Rindfleischsalat mit Zwiebellauch und Radieserl

HypoVereinsbank
Konto 224
BLZ 700 202 70
IBAN: DE87 7002 0270 0000 0002 24
SWIFT (BIC): HYVEDEMMXXX

Deutsche Bank
Konto 170 1838
BLZ 700 700 10

Dresdner Bank
Konto 316 397 000
BLZ 700 800 00

Postbank
Konto 41 87-802
BLZ 700 100 80

Gebrüder Volkhardt KG
Gesellschaftssitz München
Amtsgericht München
HRA 48397
UST-ID.Nr. DE 161 88 22 68

Frisch und knusprig aus dem Ofenrohr

Schweinebraten mit Kruste
Glacierte Schweine- und Kalbshaxe
Gebackener Leberkäse
Münchner Weißwürste
Maishähnchenbrust

Was Guad´s dazua

Abgeschmelzte Brezn- und Kartoffelknödel
Gemüseauswahl vom Viktualienmarkt
Hausgemachte Eierspätzle

Aus unserer Hofbäckerei

Bergsteigerbrot, Maurerlaiberl, Vintschgauer, Salzstangerl, Kastanien,
Brezen und Fassbutter

Aus der Käserei

Bayerischer Käse vom Brett mit Rettich und Radieserl

Süße Schmankerl vom Zuckerbäcker

Bayerisch Creme mit Himbeermark
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

58,00

Asiatisches Buffet

Kalte Vorspeisen

Räucherlachs im Noriblatt
Pak Choi Salat mit gebackenem Tofu in der Sesamkruste
Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln und Meeresfrüchten
Gefüllte Pfefferblätter
Pikanter grüner Papayasalat mit gerösteten Erdnüssen
und getrockneten Shrimps
Yam Nöa von der Rinderlende
Sojasprossensalat mit Pilzen

Suppe

Mangosuppe mit Zitronengras und gebratenen Riesengarnelen

Warme Gerichte

Rotes Thai Chicken Curry
Singapore Noodles mit Eismeershrimps
Wokgemüse
Duftreis

Brotkorb aus der Hofbäckerei

Broträder, Fladenbrot und Krupuk

Dessert

Exotische Früchte-Paillette:

Mango, Papaya, Litschi, Kiwi, Ananas, Babybananen, Melonen,
Drachenfrüchte

62,00

Mediterranes Buffet

Kalte Vorspeisen

Antipasti von dreierlei Paprika, Zucchini, Aubergine, Austernpilzen,
Fenchel und Artischocken

Gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäse

In Kräutern eingelegte Mammutoliven

Gefüllte Paprinini mit Frischkäse

Carpaccio vom Rinderfilet

Kirschtomaten und Babymozzarella in Basilikum-Olivenöldressing

Vitello Tonato

Salat aus der Punchbowl

Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Paprika, Gurken, Peperoni, rote
Zwiebeln, Fetakäse und Oliven

Suppe

Geeiste Gazpacho mit würzigen Croutons

Warme Gerichte

Saltimbocca vom Kalb

Maxi Paella mit Meeresfrüchten

Peperonata

In Butter geschwenkte Penne mit Rabiattasauce

Brotkorb aus der Hofbäckerei

Variation von Ciabattabrot, Riesen Foccacia, Baguettestangen

Dessert

Mousse au Chocolate

Tiramisu, Panna Cotta

Profiteroles, Crème Brûlée

68,00

Rund um die Welt

Kalte Vorspeisen

Variation von Lachs – Caipirhina, Orangen Basilikum, sieben Pfeffer, Graved und geräucherter Lachs mit Kräutermousseline, Limonenmeerrettich und Senapsauce, Hummus, Salat von Kirschtomaten und Büffelmozzarella, Antipasti, Meeresfrühtecocktail, Eismeershrimps mit Cocktailsauce

Salate

Caesars Salad, Kartoffel-Pestosalat, Artischockensalat, Salat von Waldpilzen, Rindfleischsalat, Bohnensalat mit Krabben, Zucchini-Paprikasalat, Lauchsalat mit Jakobsmuscheln, Avocadomousse mit Taccos, Glasnudelsalat, Thai Geflügelsalat, Taboulé

Suppe

Weißer Bohnensuppe mit Chorizo

Hauptgänge

Rinderfiletstreifen Stroganoff
Zanderfilet auf Gemüse Cous Cous
Jambalaya
Strozapretti mit Rabiatta Sauce
Chicken Curry
Wokgemüse
Variation von Gemüse
Gratinierte Rahmkartoffeln
Basmati Reis

Dessert- und Käsebuffet

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben, Nüssen und Fassbutter
Brot und Brötchen aus unserer Hofbäckerei
Mousse au Chocolate
Crema Catalana
Tiramisu
Rote Grütze
Kaiserschmarrn mit Apfelmus
Ingwercreme mit Ananas
Mohr im Hemd
Exotische Früchte

72,00

Wellness Buffet

Kalte Vorspeisen

Blattsalate vom Viktualienmarkt mit Radieserlsprossen und Wiesenkräutern
Babymozzarella-Zwergtomatensalat mit Basilikumpesto
Rindercarpaccio mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan
Escabeche vom Zander
Meeresfrüchtecocktail
Matjes in Apfel-Gurkensalat
Bulgursalat

Suppe

Joghurt-Limonensuppe mit Goa Curry

Warme Gerichte

Grünes Curry vom Freilandhuhn mit Sojasprossen, Mini Auberginen,
Kaiserschoten und grünem Spargel
Gedämpfter Kabeljau mit Wurzelgemüse
Ofenkartoffel mit Kräuterquark
Wokgemüse
Duftreis

Dessert

Beerengrütze
Obstsalat mit Grand Marnier und Minze
Panna Cotta mit Himbeermark

49,50

Brunch Buffet

Kalte Gerichte

Geräucherter Ikarimilachs, Graved Lachs, geräuchertes Aumühltaler
Forellenfilet mit Meerrettichsahne,
Eismeershrimps mit Cocktailsauce und Kräutermousseline,
Mailänder Salami, Parmaschinken, Truthahnbrustschinken,
Safthinterschinken, Schnittkäse, französische Käseauswahl mit
Weintrauben, Nüssen und Fassbutter

Bircher Müsli, Cornflakes, Milch, Butter
Brotauswahl aus unserer Hofbäckerei
Croissants und Danish Pastry

Salate

Hausgemachter Kartoffelsalat, Bismarckhering, Grillröllchen, Tomatensalat
mit Schnittlauch, Nudelsalat, Blattsalate vom Viktualienmarkt mit zweierlei
Dressing

Suppe

Festtagssuppe vom Tafelspitz mit Weißwurstnockerl, Grießklößchen, Kräuterflädle, Leberspätzle, Wurzelgemüse und Schnittlauch

Warme Gerichte

Münchner Weißwurst mit süßem Senf

Rührei mit Speck

Nürnberger Rostbratwürstchen

Gebratener Leberkäse

Kalbsgeschnetzeltes in Paprikarahm mit Kräuterreis

Getränke

Kaffee, Tee, Orangensaft

Dessert

Obstsalat

Bayrisch Creme mit Beerenmark

Apfelstrudel mit Vanillesauce

42,00

Lunch Buffet

Kalte Gerichte

Roastbeef mit Essiggemüse und Remouladensauce

Coppa di Parma, Bresaola, Mortadella mit Meerrettichspänen,

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Cocktail vom Hering mit Hausfrauensauce

Geräucherter und gebeizter Ikarimilachs mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Geräucherter Makrelenmix, Geflügelsalat, italienischer Nudelsalat,

Gurkensalat in Dill-Sauerrahm, Dreierlei Paprikasalat, Krautsalat mit

Speck, Kirschtomaten-Babymozzarella mit Basilikum und Olivenöl

Warme Gerichte

Kross gebratene Maispouardenbrust auf Pilzragout mit Gemüseauswahl vom Viktualienmarkt und Risoleekartoffeln

Strozapretti in Parmesansauce mit Zucchininudeln, grünem Spargel, Steinchampignons und Tomatenpesto

Dessert

Obstsalat mit Minze

Vollmilch Schokoladenmousse mit Mango Coulis

Auswahl von Brot und Semmeln aus unserer Hofbäckerei

42,00

Sandwich Buffet

Focacciaschnitte mit Bayonner Schinken
Bagels belegt mit geräuchertem Wildlachs und Meerrettichbutter
Käsestange mit Kräuterphiladelphia und Oliven
Toast, Brot und Semmeln aus unserer Hofbäckerei

Geräucherte Truthahnbrust, gekochter Safthinterschinken, Mailänder
Salami und Schnittkäse
Auswahl von Schwarzwälder und Südtiroler Bauernspeck, italienische
Mortadella und geräucherter Wildlachs
Eingelegtes Essiggemüse, Tomaten- und Gurkenscheiben, gekochte Eier,
Chutneys und Relish
Zarte Salatpflänzchen
Butterrosetten

Kartoffelsamtuppe mit Majoranspitzen und angebräunten Regensburgern

Blattsalate vom Viktualienmarkt mit French- und Kräuterdressing

Rettich- und Karottensalat

35,00

Alle Buffets werden ab 20 Personen angeboten. Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und in Euro inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.