

DAS GASTRONOMISCHE ANGEBOT

unseres Cateringpartners

Tagungspauschale KLEIN

- 1x Stadion-Brötchen, Filterkaffee, Tee und zwei Getränke nach Wahl pro Person
- 1x Mittagessen mit Hauptgang und Dessert nach Wahl des Küchenchefs
- weitere Getränke nach Verbrauch
- Service

Tagungspauschale STANDARD

- Businessfrühstück Standard
- 3-Gang-Mittagessen nach Wahl des Küchenchefs
- 1x Kaffeepause mit Kuchenvariation
- Getränkepauschale „alkoholfrei“
- Service

Tagungspauschale GROSS

- Businessfrühstück Deluxe
- 3-Gang-Buffer nach eigener Wahl
- 1x Kaffeepause mit Kuchenvariation
- Getränkepausche „Standard“
- Service

Unser Frühstücksangebot

- Businessfrühstück Standard
1x Stadion-Brötchen, Obstplatte, süßes Plunderteilchen
- Businessfrühstück Groß
2x Stadion-Brötchen, Obstplatte, süßes Plunderteilchen, Mini-Butter-Croissant mit Schinken & Käse belegt
- Businessfrühstück Deluxe
Salami- & Schinkenplatte, Käseplatte, Rührei, Spiegelei, Bacon, Bircher Müsli, Obst, Butter, Marmelade, Frischkäse, Croissant, Brotauswahl

Individuelles zum Selbstgestalten

- Verschiedene belegte Brötchen
(Antipasti – vegan, Caprese, Landschinken & Parmesan, italienische Salami & Frischkäse)
- Breze & Butterbreze
- Kuchen & Plunderteilchen
- Bircher Müsli im Weckglas
- Obstplatte
- Mini-Butter-Croissant (*süß oder herzhaft*)

Unsere Buffet-Auswahl *(buchbar ab 40 Personen)*

Bayerisches Buffet

- Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
- Salatvariation (Variation von Blatt- und Rohkostsalaten)
- Bayerischer Wurstsalat
- Obazda
- frische Brezen

- Dunkelbiergulasch vom Rind
- Schweinebraten in Schwarzbiersoße
- Rahmschwammerl
- gemischte Knödel und Kartoffeln
- Zanderfilet auf Grillgemüse

- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Bayerisch Crème mit Topping

Mediterranes Buffet

- Antipasti Variation (Zucchini, Aubergine, Champignons, rote Zwiebeln, Paprika)
- Caprese (Tomate-Mozzarella)
- Vitello Tonnato
- Bauette

- Italienisches Kalbsragout
- Piccata Milanese vom Hühnchen auf Tomatensugo
- Buntbarsch gedünstet auf Kartoffel-Tomaten-Gemüse
- Gnocchi in Gorgonzola-Rahm

- Tiramisu
- Panna Cotta

Asiatisches Buffet

- Glasnudelsalat
- „Spicy Thai Salad“ mit Austernsoße
- Mulligatawny (Geflügel-Curry-cremesuppe)

- Hähnchen-Teriyaki-Pfanne mit Morcheln, Bohnen & Zwiebeln
- Gebratene Entenbrust mit Süß-Sauer-Soße
- Tilapiafilet im Tempurateig mit Erdnusssoße
- Veganes Thai-Curry

- Mango-Crème
- Kokos-Tiramisu mit Kokos & Ananas

Amerikanisches Buffet

- Salatbuffet
- Amerikanischer Coleslaw
- Roastbeef rosa gebraten
- Brotkorb

- Chicken Wings mit Sweet-Chili-Dip
- Spareribs mit BBQ-Dip
- Rindfleischburger
- Pulled Pork Burger
- Chili sin carne (vegan)
- Maiskolben
- Kartoffelwedges

- Chocolate Brownies
- N.Y. Cheesecake im Glas

Grillbuffet

- Salatbuffet (Variation von Blatt- und Rohkostsalaten)
- Nudelsalat
- Kartoffelsalat
- Räucherlachs
- Brotkorb

- Schweinesteak
- Rindersteak
- Hähnchenbrust
- Regensburger & Bratwurst
- Zanderfilet
- Speckbohnen
- Grillgemüse
- Ofenkartoffel mit Sour Creme

- Apfelkücherl
- Mousse au Chocolat

Getränkeauswahl

- Kalte Getränke mit Mineralwasser, Saftschorlen und Softdrinks
- Heiße Getränke mit verschiedenen Kaffee-Varianten, heißer Schokolade & Tee
- Alkoholische Getränke, wie verschiedene Biere, Wein & Sekt

Stand: Januar 2021

