Maiers EVENTS

Speisenauswahl für Ihre Veranstaltung

Diese Auswahl bildet nur ein kleines Spektrum der Möglichkeiten ab; die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, eine geeignete Wahl für Ihre Gäste zu treffen. Bis 12 Personen werden die Speisen auf Tellern serviert. Bei Gruppen >12 Personen stellen wir immer ein Buffet zur Selbstbedienung auf.

Begrüßung | Frühstück | Pause

ab 6 Stück pro Sorte

Pausenbrot | **Pute** | Käse | Tomate

- ab 6 Stück buchbar -

Pausenbrot **Vegetarisch**| Hummus | Avocado

- ab 6 Stück buchbar -

Bagel **Räucherlachs**

- ab 6 Stück buchbar -

Bagel **Schinken** | **Bergkäse**

- ab 6 Stück buchbar -

Bagel Vegetarisch **Frischkäse** | **Paprika**

- ab 6 Stück buchbar -

Wraps gefüllt mit **Räucherlachs**
| Frischkäse | Salat - *ab 6 Stück buchbar* -

Breze
| Butterbreze | Schnittlauchbreze | Kräuterfrischkäse - *ab 6 Stück buchbar* -

Pausenbrötchen & Mini-Brotstangen Set
(1Set = 15 Stücke)

Maiers **Brotzeitständer** (ca. 6 Personen)
Brezn, Pfefferbeißer, Landjäger, Schnittlauch- und Griebenschmalzbrote

Weißwurst (7 Paar)

Wiener Würstl (10 Paar)

Semmel

Brezn

Partygebäck-Korb, gemischt (1 Korb = 30 Stück)

Obstkorb | Handobst der Saison (ca. 3,5kg)

Naturjoghurt | Himbeere

- ab 6 Stück buchbar -

Blaubeerjoghurt | Früchte

- ab 6 Stück buchbar -

Fruchtsalat

- ab 6 Stück buchbar -

Power Glas

- ab 6 Stück buchbar -

Bircher Müsli

- ab 6 Stück buchbar -

Bayerisch Creme | Himbeere

- ab 6 Stück buchbar -

Mousse au Chocolat | Zartbitter

- ab 6 Stück buchbar –

Feinblättriges Mini-**Croissant** 25g

- ab 6 Stück buchbar -

Topfengolatsche 125g

Topfencreme und Rosinen in feinem Butterplunderteig - *ab 6 Stück buchbar -*

3 Stück **Croissant-Mix** süß 30g

Croissants | fruchtige Marillen,- feine Nougat- und cremige Vanillefüllung - *ab 3 x buchbar -*

4 Stück **Plunder-Vielfalt** 30g
Süße Mischung aus Topfengolatsche, Nussschnecke, Apfelplunder und Marillenplunder
- ab 4 x buchbar -

Strudel und Kuchen

Schokomuffin
Flaumiger Schokoladenteig mit großen Schokostücken
ab 3 x buchbar

Bauernkrapfen
Typisch österreichischer Krapfengenuss, die traditionelle Form
ab 3 x buchbar

Zwergerl – Krapfen *ca. 40g*
Krapfengenuss im Miniformat klassisch mit Marillenfruchtfülle
ab 5 x buchbar

Krapfen *ca. 75g*
Flaumiger Krapfengenuss mit süßer Marillen-Fruchtfülle
ab 3 x buchbar

Apfelstrudel
Hauchdünn gezogener Teig mit saftigen Äpfeln gefüllt für fruchtigen Strudelgenuss
ab 4 x buchbar

Topfenstrudel
Cremige Topfenfülle umhüllt von hauchdünn gezogenem Strudelteig
ab 4 x buchbar

Nussstrudel (3 Scheiben)
Saftiger Nussstrudel aus bestem Hefeteig hergestellt
ab 4 x buchbar

Mohnstrudel (3 Scheiben)
Beliebter Strudelklassiker mit herrlicher Mohnfülle
ab 4 x buchbar

Kaiserschmarren mit Rosinen
Der österreichische Mehlspeisenklassiker mit frischem Eischnee zubereitet und Rosinen verfeinert auf Wunsch ohne Rosinen *ab 4 x buchbar*

Kuchen und Torten

Schoko-Kirsch-Kuchen
Herrlich-flaumiger Schokokuchen mit saftigen Kirschen belegt und Butterstreuseln abgerundet

Topfenkuchen
Zarte Topfencreme auf herrlichem Mürbteigboden – ein Genusstraum für alle Topfenfans

Marillenkuchen

Flaumiger Rührteig mit fruchtigen Marillenhälften, feiner Joghurtcreme und Mandelblättchen verfeinert

Schoko-Krokant-Kuchen

Saftiger Schokokuchen mit karamellisierten Haselnüssen

Erdbeerschnitte

Lockerer Biskuitteig mit süßer Creme und fruchtigen Erdbeeren

Sacherschnitte

Klassischer Schokogenuss mit zartschmelzender Glasur, mit Marillenfruchtfülle

Himbeer-Joghurt-Schnitte

Saftige Mohnmasse mit einer feinen Joghurtcreme und süßem Himbeerspiegel

Bananencreme-Schnitte

Köstliche Bananen-Oberscreme auf hellem und dunklem Biskuit mit süßer Schokolade

Nuss-Schnitte

Feines Nussbiskuit mit herrlicher Cremefüllung und Nussstreuseln

Himbeer-Sacher-Schnitte

Klassische Sachermasse mit Vanillecreme und Himbeeren

Salate und Vorspeisen im Glas

u. A. auch **geeignet für** Buffets | Fingerfood | Tagung | Lunch | Snacklunch | Abendessen | Mitternachtsbuffets | Family Style Essen |
Bestellvorlauf 14Tage
Portion ca. 100 g. Jeweils nur mit kleiner Gabel verzehrbar.

BLACK TIGER-GARNELEN SALAT MIT MANGO UND PAPAYA
Genießen Sie diesen köstlichen Feinkostsalt im Glas mit gegarter Black Tiger Garnele, fruchtigen Mango- und Papayawürfeln, verfeinert mit Sesam Öl und mildem Chili.
ab 15 Stück buchbar

FLUSSKREBS SALAT
Frische Flusskrebse, Belugalinsen und Wurzelgemüse kombiniert in einem traumhaften Feinkostsalat direkt aus unserer Feinkostsalat Theke. Herrlich frisch und superlecker
ab 15 Stück buchbar

GARNELENCOCKTAIL SALAT
Genießen Sie diesen hervorragenden Feinkostsalat im Glas mit einem frischen Käfer Garnelencocktail, Morcheln, grünem Spargel und Cocktailsauce.
ab 15 Stück buchbar

GARNELENSALAT FRUCHTIG

Genießen Sie den beliebten Garnelensalat "Fruchtig". Hier vereinen sich im Glas Eismeergarnelen, Spargel, Champignons, Ananas mit frischem Spargel und Cocktailsauce.
ab 15 Stück buchbar

ASIATISCHER KAISERSALAT

Der asiatische Kaisersalat mit Black Tiger Garnelen, Shitake Pilzen, grünem Spargel und Sojasauce ist Genuss pur. Probieren Sie es selbst
ab 15 Stück buchbar

CURRY - FRUCHT – SALAT

Ein exotischer Feinkostsalat aus Bio-Hühnchen und saftigem Schinken mit der Frische von Paprika und Ananas, abgerundet mit Curry und Rosinen.
ab 15 Stück buchbar

HÜHNERBRUSTSTREIFEN SALAT

Die Zusammensetzung aus saftig gebratenen Bio-Hühnerbruststreifen mit Kokos, Frühlingszwiebeln und Goji-Beeren macht diesen Feinkostsalat zu einem ganz besonderen Genusserlebnis
ab 15 Stück buchbar

GEFLÜGELSALAT ORIENT

Es wird orientalisch im Glas. Freuen Sie sich auf Bio-Hühnerbrust, Apfel, Datteln, Aprikosen, Zimt, Rum sowie cremigem Joghurt.
ab 15 Stück buchbar

Geflügelbrust Mandelsalat

Die Bio-Hühnerbrust wird mit Mandeln und einer Trüffelvinaigrette sowie feinen Gewürzen zum perfekten Feinkostsalat.
ab 15 Stück buchbar

Rindfleisch Salat asiatisch

zarte Rinderfiletspitzen, Sesam, Lauch und Paprika. Ein wahrer Hochgenuss!
ab 15 Stück buchbar

TAFELSPITZ SALAT

Der österreichische Klassiker als Feinkostsalat neu interpretiert. Frische Eier, süßer Senf und würziger Schnittlauch machen diesen Salat zu purem Genuss
ab 15 Stück buchbar

Kalbfleisch - Salat

mit leckeren Artischocken, frischem Rucola und getrockneten Tomaten, verfeinert mit Zitrone.
ab 15 Stück buchbar

Vegetarischer Salat - Griechisch

aromatischer Feta mit Kirschtomaten, Gurken Paprika und Oliven.
ab 15 Stück buchbar

Vegetarischer PILZSALAT

mit Pfifferlingen, Kräuterseitlingen, Champignons, Kirschtomaten und verfeinert mit einer Trüffelvinaigrette. Perfekt für alle Pilzliebhaber.
ab 15 Stück buchbar

Vegetarischer Rote-Bete-Salat

Rote Bete, Blaubeeren, Quinoa sind die perfekte Kombination. Dazu noch Zwiebeln und Koriander für die Würze und fertig ist der perfekte Rote-Bete-Salat
ab 15 Stück buchbar

Vegetarischer Mango-Mozzarella Salat

Rucola, Rosa Pfeffer und Frühlingslauch verleihen dem Ganzen noch eine tolle Würze.
ab 15 Stück buchbar

Vegetarischer Couscous – Salat

mit Paprika, Rosinen, Minze, Zitrone und Kreuzkümmel
ab 15 Stück buchbar

CAESAR SALAT

Frischer Romanasalat, saftige Hühnerbrust, Grana Padano, Croûtons und Tomate 1 Portion enthält ca. 280 g dazu Ceasar´s Dressing mit Käse und Sardellenfilets
ab 4 Stück buchbar

Chef Salat

vereint frischen Blattsalat, Schinken, Zwiebeln, Tomaten, ein gekochtes Ei und Käse
ab 4 Stück buchbar

Backhendl Salat
Köstliches Backhendl mit frischem Blattsalat, Weißkraut, gekochtem Ei und Kirschtomate
ab 4 Stück buchbar

Leichte Küche für Begrüßung, Snacklunch & Fingerfood

u. A. auch **geeignet für** Buffets | Fingerfood | Tagung | Lunch | Snacklunch | Abendessen | Mitternachtsbuffets | Family Style Essen |
Bestellvorlauf 14Tage

WIENER SCHNITZEL MINI 50 G
traditionelles Wiener Schnitzel Mini vom Kalb mit Preiselbeeren (50g).
ab 10 Stück buchbar

FLEISCHPFLANZERL MINI
Fleischpflanzerl Mini (50g).
ab 10 Stück buchbar

Hähnchenfilets TIKKA
| knusprige, indische Naanbrot-Tikka-Panade umhüllt Streifen saftiger Hähnchenbrustfilets
1 x 3 Stück ab 5 x 3 Stück buchbar

Süße **Zwiebelringe im Bierteig**

1 x 5 Stück ab 5 x 5 Stück buchbar

Chik'n Wings extra hot

Saftig-scharfe, geteilte Hähnchenflügel, "extra hot" mariniert

1 x 4 Stück ab 5 x 4 Stück buchbar

Crispy Chick'n Wings

Milde, saftig marinierte Hähnchenflügel, geteilt, mit der unverkennbaren, typischen BBQ-Rauchnote

1 x 4 Stück ab 5 x 4 Stück buchbar

Chik'n Wings BBQ

Hähnchenflügel in knuspriger Panade, gebacken

1 x 4 Stück ab 5 x 4 Stück buchbar

Chik n Double Stick Sweet Chili

Süß-scharf mariniertes Hähncheninnenfilet zwischen zwei Bambus-Sticks, gegart

1 x 3 Stück ab 5 x 3 Stück buchbar

Hähnchen – Ananas – Spieß

Marinierte Hähnchenbrustfilet-Stücke mit Ananas, aufgespießt am grifffreundlichen Bambusspieß

1 x 3 Stück ab 5 x 3 Stück buchbar

Chik'n Filets Coconut

Die saftigen Hähncheninnenfilets bekommen durch die knusprige Kokos-Panade den exotischen Geschmack

1 x 3 Stück ab 5 x 3 Stück buchbar

– Fingerfood – Auswahl Asiastyle

Entenfrühlingsröllchen gefüllt mit Entenfleisch und Gemüse in asiatischer Hoisin-Sauce | Shrimp Sesam Wan-Tan -Sesam-Teigtasche gefüllt mit Garnelen | Hendl – Sackerl - Teigsäckchen gefüllt mit Hähnchenbrust, Weißkohl und Garnelen | Gemüse Thai Eckerl - dreieckige Teigtasche gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse

1 x 4 Stück ab 5 x 4 Stück buchbar

MozzarellaStangerln

in knuspriger Panade mit einem Hauch Knoblauch und mediterranen Kräutern

1 x 5 Stück ab 5 x 5 Stück buchbar

Vegetarische Antipasti – Platte

gegrilltes und lecker gefülltes Gemüse, köstliche Oliven.

Dazu reichen wir resches Ciabatta Brot

ab 2 Portionen buchbar

Almhütten – Sommer – Brotzeit

heimische Räucherfische | frischer Kren | Bio -Zitrone | feine Auswahl an fein geräucherten Schinken und regionale Wurstspezialitäten | Essigurkerl | Radieserl | Eisbeinsülze | Bayerischer Wurstsalat | Obazda | Rote Zwiebeln | Gebackener Leberkas | Alm - Käseauswahl |Mini Wiener Schnitzel | Kartoffel-Gurkensalat | Brotkorb | Brezn | Landbutter

ab 6 Personen buchbar (Preis pro Person)

Klare Grießnockerlsuppe

mit Wurzelgemüse und Schnittlauch

ab 5 Portionen buchbar

Karotten Ingwer Suppe
Schnittlauch | Croutons | steierischem Kürbiskernöl
ab 5 Portionen buchbar

Kartoffelsuppe | Regensburger | Schnittlauch
ab 5 Portionen buchbar

Tomatencremesuppe
frische Kräuter | Croutons | Distelöl
ab 5 Portionen buchbar

Garnelen Thai Curry
| Sprossen & Gemüse, knackige Cashewkerne | Duftreis.
ab 3 Portionen buchbar

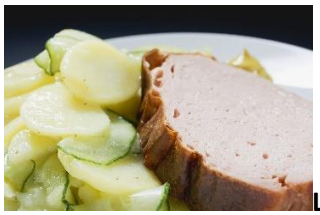
Gedämpftes Saiblingsfilet
frisches Marktgemüse | junge Kartoffeln | würziger Hüttenkäse.
ab 3 Portionen buchbar

Kalbs - Steak
feine Thymian - Jus | frisches Marktgemüse | Kartoffelgnocchis
ab 3 Portionen buchbar

Schnitzel von der Bio - Hühnchenbrust
In Panade gebacken | Kartoffel-Gurken-Salat | fruchtige Preiselbeeren | Zitrone.
ab 3 Portionen buchbar

Fleischpflanzerl | Kartoffel-Gurkensalat
ab 3 Portionen buchbar

Weißwürste (1 Paar) | süßer Senf | Breze
ab 3 Portionen buchbar



Leberkäse | Kartoffelsalat
ab 5 Portionen buchbar

Wiener Würstchen (1 Paar)
| Kartoffelsalat | Semmel | Senf
ab 3 Portionen buchbar

Currywurst | Landbaguette
ab 5 Portionen buchbar

Spanferkelrücken 120g
Kupfer-Spezial-Sauce | Bayerisch Kraut | Miniknödeln
ab 5 Portionen buchbar

Vegetarische GEMÜSE LASAGNE
|mit viel Gemüse und extrem lecker! Sie werden begeistert sein.
ab 3 Portionen buchbar

Vegetarisches THAI CURRY 18,95€

Thai Curry mit Tofu | Gemüse | Sprossen | Duftreis
ab 3 Portionen buchbar

Vegetarische **TRÜFFEL TAGLIONI** **21,95€**

| Trüffelsauce | frisch gehobelter schwarzer Trüffel
ab 5 Portionen buchbar

Salat vom Buffet

Salatauswahl frische Salate und Varianten werden nach Saison individuell angeboten.

Kleine Snacks herzhaft

u. A. auch **geeignet für** Buffets | Fingerfood | Tagung | Kaffeepause | Lunch | Snacklunch | Abendessen | Mitternachtsbuffets | Family Style Essen |
Bestellvorlauf 1Tag
jeweils einzeln buchbar

Körbchen **Snack-Plunder** warm aus dem Ofen - Letscho-Plunder | Spinat-Schnecke | Hühnercurry-Tasche mit Gemüsesticks und Frischkäsedip

Cestino Vegetaria - Vegetarischer Snack liebevoll geformt, mit einer köstlichen Füllung aus Mozzarella und buntem Grillgemüse

Cestino Calabrese
Handgeformt und mit Käse & pikanter Salami gefüllt, überzeugt dieser mediterrane Snack mit feurigem Geschmack

Pizza-Eck-Hawai
Fruchtig-pikantes Pizza-Eck mit Tomatensauce, Schinken, Mozzarella und Ananasstückchen

Pizza-Eck-Mozzarella
Perfekt portionierter Pizzasnack mit Tomatensauce, Mozzarella und Tomatenscheiben belegt und mit Basilikum verfeinert

Pizzettina Margherita ca. 50g
Der Pizzaklassiker mit Mozzarella und Tomate

Bauern-**Flammkuchen**
mit Créme fraiche | Tiroler Speck | Lauch | Zwiebel

Barchetta Handgeformtes Pizzaschiffchen mit einer Füllung aus Mozzarella und Schinken, besonders herzhaft im Geschmack

Veggie Baguette

Vegetarischer Genuss mit mediterranen Kräutern, belegt mit gegrillten Paprika, Zucchini, Tomaten und Hirtenkäse

Tomate-Mozzarella Baguette

Mediterranes Snackbaguette mit Mozzarella und getrockneten Tomaten belegt, mit Basilikum und Chilli verfeinert

Salami Baguette

Würziger Snackgenuss mit Salami und Käse auf Tomaten-Béchamelsauce, mit Oregano und Chilli abgerundet

Schinken - Baguette

Klassisch genießen mit Schinken und Käse auf saftiger Sauerrahm-Béchamelsauce, mit mediterranen Kräutern verfeintert

Schweinswürstel
auf Apfel-Wein-Sauerkraut mit scharfem Senf | Butter | Bauernbrot

Sennenschmankerl
| Rösti – Berkkäse Snack mit Speck | Preiselbeeren | Baguette

Brotzeit in der Maieralm

Art und Menge je nach Absprache Preise jeweils Pro Person

Südtiroler Speck
hauchdünn aufgeschnitten | Vinschgauer Laiberl | Gurkerl | Steirer Kren | Butter

Großes Brotzeitbrett
für 6 – 10 Personen | Brotkorb und Brezn | Bestellbar ab 6 Personen (Preis pro Person)

Gemüsesticks & vegetarische Brotzeitsalate
in Gläschen | Dips | Frischkäse

Obazda
| Vollkorn – Brotkorb | Brezn

Suppe

Art und Menge je nach Absprache Preise jeweils Pro Person

Südtiroler **Preßknödel** in deftiger **Ochsenbrühe**

Tiroler **Gulaschsuppe** mit Bauernbrot

Vegetarisch

Art und Menge je nach Absprache Preise jeweils Pro Person

Ziegenkäse | Honig | feiner Salat | Birne | Pinien | Walnussbaguette

Südtiroler Käsenocken | Röstzwiebeln

Kartoffel – Gemüse – Auflauf | mit Bergkäse

Schlutzkrapfen Ricotta | Parmesan | Salbeibutter | Spinatblätter

Großes Pfannenrösti | Schwammerl

Trüffelpasta | Fettuccine | Trüffel – Parmesan – Sahne | Trüffelbutter | frische Trüffelhobeln

Hütten – Klassiker

Art und Menge je nach Absprache Preise jeweils Pro Person

Hendl - Grillsteak | Tomate - Mozarella | Pesto | rustikales Baguette

Feurig scharfe **Chicken – Whings** | Sour Cream & BBQ-Sauce | Kartoffelecken

Sau guade **Ripperl** | Krautsalat | rustikales Baguette

Scampipfanne | Knoblauch | südtiroler Landbrot

Schweinefilet | Schwammerlsauce | Spätzle |rustikales Almbutter – Gemüse

Bauernkuchl

Art und Menge je nach Absprache Preise jeweils Pro Person

Haxen oder **Schäuferl vom Spanferkel** mit Kartoffelknödeln und Speck – Krautsalat

Züricher **Geschnetzeltes** | Champignons | Pfannenrösti | Blattsalate

Braumeister – **Gulasch** | Semmelknödel | Blattsalate |

In knuspriger Panade gebackenes **Schweineschnitzel** | Preiselbeeren | Kartoffelsalat

Ochsenbackerl im Rotwein geschmort | Portweinschalotten | glasiertes Gemüse | Kartoffelgratin

Halbe **Bauernente** | Blaukraut | Rosenkohl | Kartoffelknödel | Preiselbeeren | Apfelkompott

Wiener **Backhendl** | Kartoffel - Gurkensalat | Salatherzen in Zitronendressing

Schmorbraten vom Rehschlegel | Feigensauce | Blaukrautstrudel | Schupfnudeln

Hirschragout | Wacholder – Preiselbeer – Sauce | Pfifferlinge in Rahm | Rosenkohl | Semmelknödel

Traditionell weich geschmorte **Lammhaxe** | glasierte Schalotten | Ratatouille | Rosmarin – Rösti | Kartoffelgratin

Fisch

Art und Menge je nach Absprache Preise jeweils Pro Person

Kabeljaufilet | Parmesan – Rote Beete - Risotto

Zander | Balsamico – Linsen | Speck | weiße Portweinsauce | Kartoffelgratin

Lachs mit Zucchini – Tomaten – Nudeln

Zucker – Eckerl

Hütten - **Apfelstrudel** | Vanilleeis

Kaiserschmarren | Zwetschgenröster | Apfelmus (ab 2 Personen)

Sorbet der Saison

Kreative Desserts für jeden Anlass

Art und Menge je nach Absprache Preise jeweils Pro Person

Erdbeerlasagne

feinste Erdbeermousse und weiße Schokoladenschichten

2erlei Mousse Holunderstrauch

Blüten und Beeren vom Holunderstrauch, eingebunden in cremiger Mousse

Erdbeer Tiramisu

reichhaltige Mascarponecreme mit Orangenläuterzucker getränkten Biskotten und fruchtigem Erdbeermark

Mini - Mandelnougatsoufflé mit flüssigem Kern

feinstes Nougat als flüssiger Kern im kleinen Mandelsoufflé

Mozartkugel

Pistazien- und Nougatmousse verpackt in einem hauchdünnen Schokoladenmantel

Nougatlasagne

Dreierlei Nougatmousse mit zartem Schmelz

Schokoladenlasagne

weiße Schokoladenmousse und dunkle Schokoladenschichten

Schokoladenmoussetürmchen mit flüssigem Himbeermark

fruchtig-säuerliches Himbeermark eingebettet in ein Türmchen aus feinster, dunkler Schokoladenmousse

Schokoladen – Mousse - Töpfchen

mit mit Früchten der Saison gefüllt

Schokosoufflé (Schokoküchlein) mit flüssigem Kern

der Dessertklassiker luftig, leicht und voller Schokolade, mit flüssigem Kern, warm serviert

Passionsfruchtmousse mit Mangomark

lockere Passionsfruchtmousse bedeckt mit Mangofruchtmark

Schokoladen-Bananenmousse

umhüllt einen Fruchtkern aus vollreifem Bananenmark

Schokomousse mit Erdbeermark & Balsamico

herbe Schokoladenmousse mit fruchtigem Erdbeermark und Spiegel von Balsamico

Schokomousse mit Himbeermark

lockere Schokomousse mit Himbeerfruchtmark

Weißes Schokomousse mit Marillenmark

lockere weiße Schokomousse mit Marillenfruchtmark

Tonkabohnenkugel im Himbeerleder

aphrodisierendes Tonkabohnenmousse in einer dünnen Haut aus Himbeermark

Delice vom Schokoladen-Mousse

zweierlei Mousse von Schokolade mit unterschiedlich hohem Kakaoanteil auf einem hellem Biskuitboden auf Schokogrund, überzogen mit einer Glasur von Schokolade

Petits Fours Traditionell 48 Stück

6 Erdbeer-Küchlein | 6 Pistazien-Financiers | 6 Zitronenbiskuit-Küchlein | 6 Schokoladen-Eclairs | 6 Operas |6 Kakao-Crumble| 6 Crumbles Himbeere | 6 Kakao-Tartelettes

Himbeer Schokoladen Karree

Stracciatellamousse

auf Knusperboden, überzogen mit süßer Kirschsauce

Kokosnusscreme mit Ragout von frischer Ananas

Dominostein

aus Marzipanmousse mit Vanille und Zimt, mit einer Orangen-Preiselbeer-Schicht, auf saftigem Lebkuchenbiskuit, 4 x 4 cm

American Cheesecake

knuspriger Boden aus Butter und Streuseln mit Mascarpone, Vanillenote und Zitronen

Das Reindlessen in Maiers Almstadl

u. A. auch **geeignet für** Buffets | Tagung | Familienfeiern | Abendessen | Firmenfeiern | Family Style Essen |
Bestellvorlauf 14Tage
ab 12 Personen buchbar

Bei oberpfälzer Stubenmusi genießen Sie und Ihre Gäste ein unvergessliches gemeinsames rustikales original bayerisches Reindlessen …

…knusprige Ente , resche Haxn, allerlei leckere Braten und einfach gouade Ripperl,

traditionelle Beigaben und Beilagen sowie gute Bier und Weinauswahl machen den rustikalen Abend im alpenländischen Flair perfekt.

(Stellen Sie aus den folgenden Kategorien bis zu 3 Fleischsorten 2 Gemüse 3 Beilagen und 2 Saucen für Ihr individuelles Reindl zusammen)

zum Beispiel so:
Parsberger Burgreindl *Spanferkelschäuferl | Lammhaxerl | Schmorbraten v. Weiderind | Schweinsripperl | Rosenkohl | Blaukraut | Oberpälzer Kartoffel – Reiberknödel | vom Brett geschabte Eierspätzle | Kartoffel – Rahm – Auflauf | Bratensauce von Spanferkel, Lamm und Rinderbraten | Schwammerlsauce*

wählen Sie ein für Ihr Event passende Reindl aus

Spanferkel	Schäuferl | Haxn | Braten
Schwein	Schäuferl | Haxn | Krustenbraten | Ripperl
Geflügel	Bauernhendl | Bauernente | Gans n. Saison
Kalb	Kalbshaxn | Kalbsbraten
Jura Distel Lamm	Ragout | Haxerl | Braten
Weiderind	Schmorbraten | Ochsenbackerl | Rindsrouladen | Sauerbraten
Wild	Hirschbraten | Rehschäuferl | Rehrücken | Hirschgoulasch
Vegetarisch	Südtiroler Knödelpfanderl | Gemüse | Kraut | Schwammerlsauce

wählen Sie Ihre Lieblingsbeilagen:

Gemüse Rosenkohl | Bauerngemüse | Schwarzwurzeln | Bayerisches Kraut |Blaukraut | Sauerkraut | Wirsing

Beilagen Oberpälzer Kartoffel – Reiberknödel | Semmelknödel | Spinatknödel | Speckknödel | Kaspressknödel | vom Brett geschabte Eierspätzle | Schupfnudeln | Pfannenrösti | Kartoffel – Rahm – Auflauf

Saucen Bratensauce je nach Fleischauswahl : Rind | Kalb | Schwein | Lamm |

Schwammerlsauce | Rahmsauce | Pfefferrahmsauce |

zu 3 Fleischsorten:

2 Gemüse:

3 Beilagen:

2 Saucen: