

Fingerfood

Verwöhnen Sie Ihre Gäste bereits zum Aperitif kulinarisch & reichen Sie eine individuell zusammen gestellte Auswahl an Fingerfood.

Select your own choice of fingerfood for your welcome reception.

Wir empfehlen Ihnen 3 verschiedene Teilchen pro Gast zu kalkulieren.

Die Mindestabnahme pro Teilchen liegt bei 15 Stück.

We recommend to calculate 3 items per person.

Please notice that there is a minimum order of 15 pieces per item.

Münchner Schnitzel / Süßer Senf / frischer Kren /
Kartoffelsalat

“Munich” escalope / sweet mustard / fresh horseradish / potato salad

5,00 €

Roastbeef vom Bayern Ox / Sauce Tatar / Krustenbrot
roastbeef from bavarian ox / sauce tatar / crust bread

5,50 €

Gezupfte Schweineschulter / Weißkrautsalat /
Tannenhonig Vinaigrette / Heumilchjoghurt
pork shoulder / white cabbage salad / honey vinaigrette / hay milk yogurt

4,00 €

Gebackene Praline vom Bayern Ox / Speckfrischkäse /
eingelegte Gartengurke
baked praline from the Bavarian ox / bacon cream cheese / pickled cucumber

4,50 €

Ammerseeforelle / Rosmarinrauch / Granatapfel / Wildkräuter
trout from the Ammersee / rosemary smoke / pomegranate / wild herbs

4,50 €

Bayerisches Seesaiblingsfilet / Fenchel-Birnensalat
bavarian car filet with fennel pear salad

5,00 €

Tatar vom Seesaibling / Waldpilzsalat / karamellierter Babymais
Tatar from the char / wild mushroom salad / caramellized baby corn
4,50 €

Avocado / Garnele / Frisee
Avocado / prawn / frisee salad
6,00 €

Kapuzinerschinken / Bergkäsemantel / Radiserlcreme / Shisokresse
ham / mountain cheese crust / radish crème / shiso cress
4,00 €

Kichererbsenpflanzerl / geräucherte Paprika / Karotte / Anis
chickpeas / smoked peppers / carrot / anis
3,50 €

Viktualienmarkt Grillgemüsespieß / Honig / Sesam / Koriander
grilled vegetables from the Viktualienmarkt / honey / sesame / coriander
3,50 €

Geeiste Suppe von Gartengemüsen / gebackener Ziegenkäse/ Feigenmarmelade
chilled soup from garden vegetables / baked goat cheese / fig jam
4,00 €

Zum süßen Abschluss empfehlen wir:
We recommend some sweets at the end:

Ayinger Biertarte / Knuspermüsli
Ayinger beertarte / crispy cereals
3,50 €

Karamellierte Sauerrahmtarte
Caramelized sour creme tarte
3,50 €

Dahoam is Dahoam

Münchner Leberkas
Bierbratwürstl von der Hausmetzgerei Melzner
Ayinger Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat

Brotzeitbrettl
Kalte Scheiben vom Krustenbraten
Obazda / Rote Zwiebeln
Radiserlfrischkäse
Mehrkornbrot / Heumilchbutter / Schnittlauch
Tafelspitzsalat / Kernöldressing / Brezncroutons
Dazu reichen wir
Ofenfrische Brezn
Bauernbrot
Verschiedene Senfsorten
Geriebenen Meerrettich

Zum süßen Abschluss
Birnen-Rosmarinstrudel mit Honig-Karamellsauce

22,00 € pro Person

typical bavarian food

*Beef – and pork loaf „Munich style“
beer sausages from the house butchery “Melzner“
Ayinger meat balls with potato-cucumber-salad*

*traditional snack plate
slices of cold crusty roast meat
“Obazda” (marinated cheese) / red onions
radish cream cheese
multi-grain bread / hay-milk butter / chives
prime boiled beef salad / kernel oil dressing / pretzel croutons*

with pretzels, bread, different sorts of mustard, grated horseradish

*and for dessert we serve you
pear-rosemary strudel with honey-caramel sauce*

22,00 € per person