



Herbstliche Vielfalt

Bayrische Spezialitäten- „mei, san die guat“



Catering & Events

Genießen Sie die Herbstliche Vielfalt und die deftige Bayrische Landesküche

„Der Herbst ist der Frühling des Winters“

und stets etwas ganz Besonderes. Durch die Frische der Produkte und die zahlreichen Kräuter genießt jeder Anlass das passende Essen.

Die angegebenen Speisenbeispiele sollen Ihnen dabei helfen und dienen als Orientierung.

Sie können selbstverständlich, gerne nach Ihren Wünschen, zwischen den Vorschlägen die Produkte tauschen oder ganz individuell nach ihrem Geschmack ergänzen.

Gerne erstellen wir Ihnen im Rahmen eines persönlichen Gesprächs ein auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ausgerichtetes, individuelles Angebot.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen.

Inhalt:

Seite: 3	Bayrische Schmankerl Dwenger's Almjodler
Seite: 4	Schnitzeljagd
Seite: 5	Bayrisch Schlemmen Bayrische Alm
Seite: 6	Grünkohlauswahl
Seite: 7	herbstliche Speisen
Seite: 8	Hütten Weihnacht
Seite: 9	Wiesen BBQ

Bayrische Schmankerl

Vorspeisen

- Frisch gehobelter Radi und Radieschen mit Meerrettichcreme
- Landjäger und Mini- Fleischpflanzerl
- Bayrisches Käsebrett mit Obatzter und rustikalen Käsestücken
- Landbrot und Laugengebäck mit rahmiger Butter

Hauptspeisen

- Ofenfrischer grober Wiesn Leberkäs mit lauwarmen Kartoffel-Speck-Salat
- Münchner Weißwürstel mit süßem Senf

Dessert

- Originale Bayrisch Creme mit Kompott aus Schattenmorellen, garniert mit geraspelter Schokolade



netto / brutto

19,75 € / 23,50 €

Preis pro Person
ab 15 Personen

Dwenger's Almjodler

Vorspeise

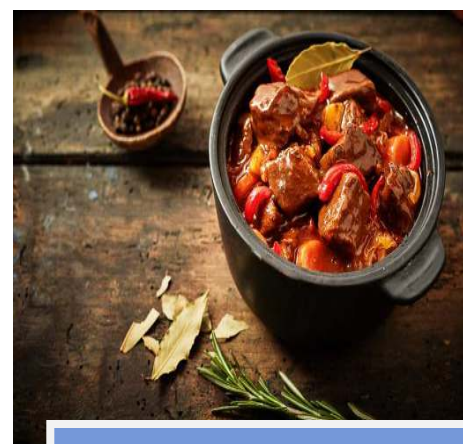
- Herzhafter bayrischer Wurstsalat
- Landjäger, Kabanossi und bayrische Wurstspezialitäten
- Bayrische Käseplatte mit Bergkäse und Limburger
- Frische Radieschen und Radi
- Laugen-Brezel, Landbrot mit Schmalztopf und Rahmbutter

Hauptspeise

- Bayrisches Biergulasch mit Röstkartoffeln

Dessert

- Fruchtige Zimtpflaume- Vanille-Creme



netto / brutto

19,75 € / 23,50 €

Preis pro Person
ab 12 Personen

Schnitzeljagd

Schnitzelvariation ab 10 Personen

Netto | Brutto

- Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Mandelbrokkoli, Hollandaise
und Röstkartoffeln
Gesamtpreis für 10 Personen 121,85 | 145,00 €
jede weitere Person 11,93 | 14,20 €
- Putenschnitzel paniert „Jäger Art“
mit Rahmpilzen und Butterspätzle
Gesamtpreis für 10 Personen 117,65 | 140,00 €
jede weitere Person 11,51 | 13,70 €
- Cordon Bleu paniert
gefülltes Schweineschnitzel
mit Blumenkohl im Rahm
und Petersilienkartoffeln
Gesamtpreis für 10 Personen 121,85 | 145,00 €
jede weitere Person 11,93 | 14,20 €
- Schweineschnitzel „Zigeuner Art“
mit Paprika- Rahmsauce und Röstkartoffeln
Gesamtpreis für 10 Personen 117,65 | 140,00 €
jede weitere Person 11,51 | 13,70 €
- Putenschnitzel „Tiroler Art“
mit Tomaten und Käse überbacken
dazu Gnocchi und fruchtige Tomatensauce
Gesamtpreis für 10 Personen 117,65 | 140,00 €
jede weitere Person 11,51 | 13,70 €
- Paniertes Putenschnitzel „Gärtnerin Art“
in einer Kräutermarinade mit
Leipziger Allerlei und Butterspätzle
Gesamtpreis für 10 Personen 121,85 | 145,00 €
jede weitere Person 11,93 | 14,20 €
- Hähnchen Schnitzel
mit gestovten Bohnen und Salzkartoffeln
Gesamtpreis für 10 Personen 113,45 | 135,00 €
jede weitere Person 11,92 | 13,20 €



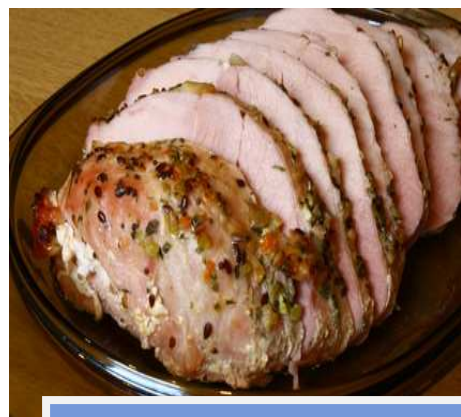
Bayrisch Schlemmen

Vorspeise

- Partyschnitzel mit Dip
- Obatzter mit mini Laugenstangen
- Fleischpflanzel mit Mostrich
- Bayrischer Käse-Wurstsalat mit Kräutern, Essig und Öl

Hauptspeise

- Zwiebelrostbraten nach „Dwenger Art“
mit dunkler Zwiebelsauce, herbstlichem Wurzelgemüse
und Kartoffelknödel



netto / brutto

18,91 € / 22,50 €

Preis pro Person
ab 15 Personen

Bayrische Alm

Vorspeisen

- Bayerische Wurstspezialitäten
- Bayerischer Krautsalat (vegetarisch)
- Kartoffel-Speck-Salat,
- Bayerische Käsespezialitäten
- Butterfass Landbrot und Laugengebäck

Hauptspeise

- Honiggebeizter Krustenbraten mit würziger
Backpflaumensauce
dazu frischer Rahmwirsing und Serviettenknödel



netto / brutto

20,59 € / 24,50 €

Preis pro Person
ab 15 Personen

Grünkohlschmaus

Oldenburger Grünkohl nach Hausfrauenart zubereitet
mit Kasseler und Kochwurst, dazu goldbraun gebratene
Röstkartoffeln und feinwürziger Senf

Auf Wunsch mit Schweinebacke

Aufpreis pro Person 2,00 €



netto / brutto

10,88 € / 12,95 €

Preis pro Person
ab 10 Personen

Deftiges Grünkohl Allerlei

Grünkohl mit allem drum und dran.....
mit rauchigen Kochwurstscheiben, Kasselerstückchen
und Kartoffelwürfel
fertig zum gabeln



netto / brutto

8,82 € / 10,50 €

Preis pro Person
ab 10 Personen

Herbstliche Speisen

Netto / Brutto

- Medaillons vom Schweinefilet
in Cranberrysauce
an glasiertem Rosenkohl mit Butterspätzle 15,55 € / 18,50 €
- Goldbraun gebratene Gänsekeule mit
Preiselbeersauce, Quitten-Rotkohl und
Thüringer Kartoffelklöße 16,93 € / 19,90 €
- Halbe, ausgelöste, im Ofen gegarte Ente
mit Thymiansauce, Rahmwirsing und
Petersilienkartoffeln 14,71 € / 19,90 €
- Spanferkelrücken „Dwenger Art“
mit dunkler Biersauce, buntem Wurzelgemüse
und Kartoffelknödel 12,19 € / 14,50 €
- Kasselerbraten mit herzhafter Sauce
Rieslingkraut und Kartoffelgratin 12,18 € / 14,50 €
- Rinderschmorbraten in Rosmarinjus
mit Rahmwirsing und Kartoffel-Knödel 15,55 € / 18,50 €
- Würziger geschmorter Wildschweinbraten
mit Preiselbeersauce, Bohnenbündchen
und Macaire-Kartoffeln 16,76 € / 19,95 €
- Zarte Hirschkeule mit Pfifferling-Rahm-Soße,
Butterbohnen und Schupfnudeln 24,79 € / 29,50 €
- Rosa gebratenes Rinderfilet an einer
Pfeffer-Rahm-Sauce mit Mandel-Brokkoli
und Serviettenknödel 27,31 € / 32,50 €
- Lachssteaks mit Limettensauce,
dazu getrüffelter Spinat und Basmatireis 16,39 € / 21,95 €



Herbstliche Speisen

ab 10 Personen

Hütten- „Weihnacht“

warm angerichtet

- cremige Waldpilzsuppe mit frischen Kräutern
- kroscher Weihnachtsschinken mit Dunkelbier-Soße dazu winterliches Rotkraut und kleine Röstkartoffeln
- winterliche Putenbrust mit Honig glasierte, dazu Prinzess-Bohnen und überbackener Kartoffelgratin

kalt angerichtet:

- auf Buchenholz geräuchertes Forellenfilet
- Schweinefilet mit Backpflaume.
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Partyfrikadellen mit Senfdip
- Käseauswahl mit Schnitt- und Weichkäse
- Landbutter
- Party-Brötchen, Krustenbaguette, Zwiebelbrot

Dessert

- Schokoladenmousse Schwarzwälder-Art mit Rum-Kirschen
- Lebkuchen-Tiramisu mit frischen Früchten



netto / brutto

22,28 € / 26,50 €

Preis pro Person
ab 50 Personen

Wies'n BBQ

vom Grill

- knackige Nürnberger Rostbratwürstchen
- würzige Händel-Haxen mit Paprikamarinade
- marinierte Nackensteaks
- Schweinebauch „Bayrische Art“ dry rub mariniert
- zarte Rindersteaks mit Zwiebelsauce
-

vom Buffet

- Bayrischer Kartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Nudelsalat mit Erbsen und Kräutern
- herzhafter Wurstsalat mit Essig und Öl
- Landjäger und Radi
- verschiedene Grillsaucen,
- Landbrotauswahl und Grillbutter Varianten



netto / brutto

21,43 € / 25,50 €

Preis pro Person
ab 20 Personen

Dwenger Catering & Events

Merkurring 38-40 | 22143 Hamburg
Tel. 040 67 59 860

www.dwenger.de | info@dwenger.de



Catering & Events