SH EVENTS

Berg- und Bauernhaus Event

SPEISEN & GETRÄNKE

Auf unserem Berg- und BauernhausEvent bieten wir je nach Veranstaltungsart und Gruppengröße verschiedene Speiseoptionen an.

- **Regionales Schmankerl Buffet**
- **3 Gänge Erlebniskochen**
- **3 Gänge Erlebnisgrillen**

Für Tagungen erstellen wir Ihnen ein individuelles Ihren Bedürfnissen angepasstes Speisen- und Getränkeangebot.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Speisen und Getränkeauswahl.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und viel Spaß auf Ihrem Berg- und BauernhausEvent!

REGIONALE SCHMANKERL BUFFETS (ab 25 Personen)

ALLE UNSERE **BUFFETS** ENTSTAMMEN DER TRADITIONELLEN BAYERISCHEN UND ALPENLÄNDLICHEN KÜCHE UND WERDEN MIT REGIONALEN UND SAISONALEN PRODUKTEN FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET. GENIEßEN SIE REGIONALE SPEISEN IN AUTHENTISCHER ATMOSPHÄRE.

BAYERISCHES BERGBAUERNBUFFET

(ab 25 Personen) (SH-BB1)

VORSPEISE

- Verschiedene Salate samt Brotstation
- Rinderkraftbrühe mit Bergkräuterpfannkuchen

HAUPTSPEISE

- Schweinebraten in Bergbauernmilch geschmort mit Maxlrainer Dunkelbiersauce
- Gebratene Entenbrust mit karamellisierter Rotweinsauce, Breznserviettenknödel und Apfelblaukraut
- Vegetarisch: Breznserviettenknödel mit Rahmschwammerl

NACHSPEISE

- Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Pesto

GRILLBUFFET

(ab 25 Personen) (SH-BG2)

VORSPEISE

- Saisonale Suppe nach Wahl des Hauses
- Fünf verschiedene saisonale Salate
- Hausgebackenes Walnussbrot

HAUPTSPEISE

- Rinderlende von der Deutschen Färse
- In Rosmarinöl eingelegte Lammkotelettes
- Fränkische Bratwürschtl & Käskrainer
- Im Heublumensud vorgegartes Röstgemüse
- Erdäpfelkräutergröstl
- Milder Quark mit Knoblauch und Schnittlauch
- Hasenöhrl BBQ Sauce

NACHSPEISE

- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenpesto

GROßES ALPENBUFFET

(ab 45 Personen) (SH-BA3)

VORSPEISE

- Kartoffelsalat mit Radieserlsprossen
- Gelbe Rüben-Salat mit gebratenen Körnern und Kürbiskernöl
- Saisonale Blattsalate
- Rote-Bete-Carpaccio mit Walnussdressing
- Saubohnensalat
- Salat von mariniertem Getreide mit geräucherter Lachsforelle

HAUPTSPEISE

- Gegrilltes Gemüse
- Forellenfilet auf Tannenzweigen gegart
- Walliser Pizokel mit Salbeibutter
- Gebratene Entenbrust mit Kräuterhäubchen
- Schweinebraten in Bergbauernmilch geschmort mit Maxlrainer Dunkelbiersauce
- Breznserviettenknödel und Kartoffelknödel
- Apfelblaukraut und Petersilienkartoffeln

NACHSPEISE

- Apfel-Nuss-Strudel mit Vanillesauce
- Bayrisch Creme mit rotem Beeren-Spiegel
- Geeister Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

ERLEBNISKOCHEN (ab 10 - 100 Personen)

UNSER **ERLEBNISKOCHEN** FÖRDERT DEN TEAMGEIST DURCH GEMEINSAMES KOCHEN. IN ANGENEHMER ATMOSPHÄRE FÜHRT ES GARANTIERT ZU GUTER KOMMUNIKATION UND KOOPERATION UNTER DEN TEILNEHMERN. DIE CHEF-KÖCHE LEITEN EINEN KOCHPROZESS EIN, DAMIT IHR TEAM EIN LECKERES ERGEBNIS BEKOMMT - VOM HOLZHACKEN FÜR DEN HOLZOFEN, ZUBEREITEN DER LECKEREN SPEISEN UNTER ANLEITUNG VON PROFIKÖCHEN, BIS HIN ZUM REICHEN DER GETRÄNKE.

ERLEBNISKOCHEN MENÜ 1
(SH-EK1) – unser Beliebtestes

VORSPEISE
- Geröstetes Walnussbrot mit Forellen-Kräuter-Aufstrich
- Suppe
- Salatvariation

HAUPTSPEISE
- Gebratenes Rinderlendensteak mit Pfeffer-Cognac-Sauce und Thymiankartoffeln
- Vegetarisch: Thymiankartoffeln mit Röstgemüse und Bergkäse gratiniert

NACHSPEISE
- Apfelkücherl mit Vanillesauce

ERLEBNISKOCHEN MENÜ 2
(SH-EK2)

VORSPEISE
- Geröstetes Walnussbrot mit marinierter Tomate
- Suppe
- Salatvariation

HAUPTSPEISE
- Gebratene Entenbrust mit karamellisierter Rotweinsauce, Semmelknödel und Blaukraut
- Vegetarisch: Mit Tegernseer Bergkäs gratiniertes Knödelgröstl

NACHSPEISE
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenpesto

ERLEBNISKOCHEN MENÜ 3
(SH-EK3)

VORSPEISE
- Geröstetes Walnussbrot mit Obazdn
- Saisonale Suppe
- Salatvariation

HAUPTSPEISE
- Schweinebraten in Bergbauernmilch geschmort, mit Maxlrainer Dunkelbiersauce und Breznserviettenknödel
- Vegetarisch: Breznserviettenknödel mit Rahmschwammerl

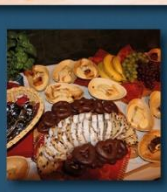
NACHSPEISE
- Apfelstrudel mit Vanillesauce

ERLEBNISKOCHEN MENÜ 4
(SH-EK4)

VORSPEISE
- Geröstetes Walnussbrot mit Ziegen-Aprikosen-Topfen
- Saisonale Suppe
- Salatvariation

HAUPTSPEISE
- Hirschsteaks im Speckmantel mit Bratkartoffeln
- Vegetarisch: Bratkartoffeln mit Gemüse und Spiegelei

NACHSPEISE
- Teigtäschchen mit saisonalem Obstdauch



ERLEBNISGRILLEN (ab 15 - 60 Personen)

VOM ZUBEREITEN DER LECKEREN SPEISEN UNTER ANLEITUNG VON PROFIKÖCHEN BIS HIN ZUM SERVIEREN DER GETRÄNKE. DAS **ERLEBNISGRILLEN** IST ETWAS GANZ BESONDERES FÜR IHR TEAM UND WIRD IHNEN IN UNVERGESSLICHER ERINNERUNG BLEIBEN. BITTE BEACHTEN SIE, DASS DAS EIGENTLICHE GRILLEN AUF PROFESSIONELLEN GRILLS BEI JEDER WITTERUNG IM FREIEN STATTFINDET. NATÜRLICH SPEISEN, TRINKEN, FEIERN UND GENIEßEN SIE IN UNSEREM GEMÜTLICHEN BERG- UND BAUERNHAUS.

ERLEBNISGRILLEN MENÜ 1
(SH-EG1)

VORSPEISE
- Grillvinschgerl mit Topfen, Rucola und Tomate

HAUPTSPEISE
- Saiblingsfilet mit Zitronenmarinade in Pergamentpapier gegart
- Ziegenkäse im Salbei-Speck-Mantel mit Blattsalat
- Hendl im Bierdampf
- Marinierter und gespickter Nackenbraten mit Lorbeerkartoffeln und grünem Quarkdip

NACHSPEISE
- Grilläpfel mit Vanilletopfen

ERLEBNISGRILLEN MENÜ 2
(SH-EG2)

VORSPEISE
- Flammkuchen

HAUPTSPEISE
- Flanksteak auf Roggenfladen mit Zitronen-Chili-Sauce und Salatvariation
- Rote-Beete-Capuccino mit geräuchertem Walnussschaum
- Gefüllte Lachsforelle mit Meerrettich-Sahne-Soße
- Im Dutchofen geschmorte Hirschkeule, Kartoffelgratin

NACHSPEISE
- Schokoküchlein mit flüssigem Kern

ALLGEMEINE INFOS
Da wir sehr viel Wert auf regionale und frische saisonale Speisen legen, kann es saisonbedingt zu kleinen Änderungen unseres Speisenangebotes kommen. Bitte teilen Sie uns auch die Anzahl evtl. Vegetarier und Veganer, sowie möglicherweise vorhandene Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten der Teilnehmer mit, damit wir diese berücksichtigen können.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

GETRÄNKE

ZUR BEGRÜßUNG GIBT ES, AUF WUNSCH, JE NACH SAISON PROSECCO ODER SPRITZ MIT FRISCHEN FRÜCHTEN ODER FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT GLÜHWEIN UND KINDERPUNSCH.

FOLGENDE GETRÄNKE SIND IM **„ALL INCLUSIVE“** PREIS ENTHALTEN

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Wasser
- Softdrinks
- Säfte
- Kaffee- und Teespezialitäten

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

- Rot- und Weißwein
- Weinschorle
- Biere
- Radler

GEGEN AUFPREIS

- Champagner

- Wodka Bull / Orange / Lemon
- Rum Cola
- Cuba Libre
- Whisky Cola
- Gin Tonic

- Obstbrände
- Kräuterschnäpse
- Liköre

Bitte rufen Sie uns gerne an, damit wir
Ihre Vorstellungen besprechen können.
Sie erreichen uns am besten telefonisch
unter
089 2000 162 -40

Ihr SH Events Team

SH Events GmbH
Elsenheimerstraße 45 | 80687 München
Tel.: +49 (0)89 2000 162-40
Fax: +49 (0)89 2000 162-44
Mail: info@SHevents.de
www.SHevents.de

Alle verwendeten Bilder sind entweder privat, stammen von www.shutterstock.com oder www.pixabay.com.