



## *Bankettmappe 2022*

**Berggastronomie Lieberhof**  
Betriebsstätte der Lieberhof Betriebs GmbH  
Neureuthstraße 52  
D-83684 Tegernsee  
T +49 (0) 8022 41 63  
F +49 (0) 8022 93 78 06  
info@lieberhof.de  
www.lieberhof.de

## Der Lieberhof

*Mit allen Sinnen genießen*

Ob ausgelassene Geburtstage, festliche Hochzeiten oder besondere Anlässe im kleinen Kreis: der Lieberhof bietet den perfekten Rahmen dafür. Ein einzigartiges kulinarisches Angebot, ein Ambiente zum Träumen, rustikale und denkmalgeschützte Stuben mit hohem Komfort, und natürlich die wahrscheinlich schönste Terrasse am Tegernsee stehen den Gästen zur Verfügung. Die besondere Atmosphäre und das professionelle Engagement aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter lassen jede Veranstaltung zu einem grandiosen Erfolg und für alle Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Umgeben von zahlreichen Hotels der Spitzenklasse bietet der Lieberhof sein eigenes nostalgisches Ambiente. Internationales Flair und modernes Design werden hier vergeblich gesucht. Vielmehr erinnern urige Kammern und Stuben, eingerichtet mit antiken Bauernmöbeln, an die lang vergangene Blütezeit der Benediktiner am Tegernsee und vermitteln einen ganz eigenen vergessenen Charme. Im Lieberhof spürt man die Geschichte eines Bauernanwesens, das seit über 1000 Jahren inmitten blühender Bergwiesen und mächtiger Wälder thront.

Wir freuen uns, Sie auf den kommenden Seiten von den einzigartigen Möglichkeiten im Lieberhof überzeugen zu können und auf besondere Stunden gemeinsam mit Ihnen hoch über dem Tegernsee.

Ihre Familie Rabl und das gesamte Team vom Lieberhof

## Informationen

### Gastronomie:

Bauernstube	30 Plätze
Quirinusstube	30 Plätze
Kaminstube	60 Plätze
Stuben verbunden	120 Plätze
Panoramaterrasse	200 Plätze
Salettl	25 Plätze



*Kaminstube*

### Parkplätze:

direkt am Haus 38 Stellplätze  
(keine Garagenplätze vorhanden)

### Freizeitangebote:

Tegernsee Card  
Wandern  
Berg- und Wintersport  
Bootsfahrten  
Fahrradverleih  
Kutsch- und Pferdeschlittenfahrten



*Panoramaterrasse*

### Zusatzangebote – Preise auf Anfrage:

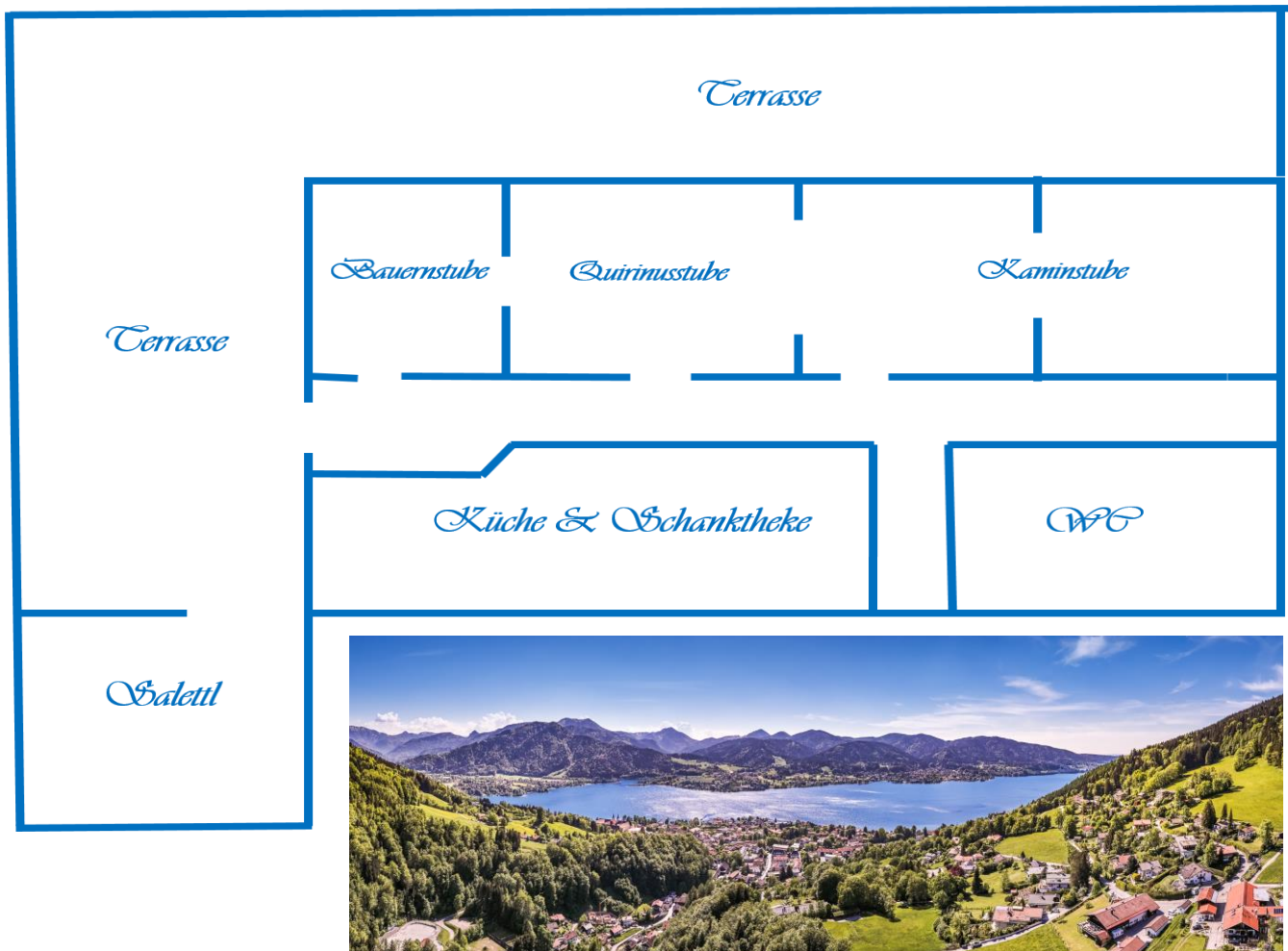
Künstler/Musiker & DJ  
Lasershow  
Luftballone/Blumen/Dekoration  
Fotograf/Stylist/Kinderbetreuung  
Limousine/Taxi-Shuttle



*Sonnenterrasse*



## Unsere Stuben und Veranstaltungsräume



	Bauernstube	Quirinusstube	Kaminstube	Salettl
Raumgröße	L 5.00m B 6.00m H 2.40m	L 9.00m B 6.00m H 2.40m	L 11.00m B 6.00m H 2.40m	L 5.30m B 4.80m H 3.00m
Fläche m <sup>2</sup>	30	54	66	25

*Rahmenbedingungen:*

**Mindestumsatz**

Die exklusive Reservierung unserer verschiedenen Restaurationen ist an folgende Mindestumsätze gebunden – geltend zu den regulären Öffnungszeiten der Location, ab dem Beginn Ihrer Veranstaltung:

Lieberhof Exklusiv (bis 23.00 Uhr)

Freitag bis Sonntag sowie Feiertags gültig am jeweiligen Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr	13.000,00 €
--	-------------

Wochentags gültig am jeweiligen Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr	10.500,00 €
---	-------------

Jede weitere Stunde ab 23.00 Uhr, nach vorheriger Vereinbarung	500,00 €
--	----------

Salettl (bis 23.00 Uhr)

Freitag bis Sonntag sowie Feiertags gültig am jeweiligen Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr	3.000,00 €
--	------------

Wochentags gültig am jeweiligen Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr	2.000,00 €
---	------------

Jede weitere Stunde ab 23.00 Uhr, nach vorheriger Vereinbarung	500,00 €
--	----------

Die exklusive Anmietung einzelner Stuben ist auf individuelle Anfrage je nach zeitlichen Anforderungen möglich.

Der vereinbarte Mindestumsatz wird mit dem Verzehr aller Speisen und Getränke bis zum Ende der Feier verrechnet. Sollte der festgelegte Mindestumsatz nicht erreicht werden, berechnen wir die Differenz als Raummiete.

Preisänderungen sind vorbehalten.

*Nebenleistungen:*

Tischwäsche (cremefarben oder weiß):	
Tischdecke	10,00 €
Serviette	2,00 €
Menükarten:	
cremefarben (Büttenpapier) - Preis pro Stück	3,50 €
Tisch Aufsteller:	
Nummer/Name - Preis pro Stück	2,50 €
Tischkarten:	
cremefarben - Preis pro Stück	1,50 €
Bar Aufsteller - Preis pro Stück	3,50 €
Saal-/Tisch Plan:	
Tischplan mit Staffelei	50,00 €/15,00 €



Hussen:	
Preis pro Stehtisch (creme)	10,00 €
Preis pro Sitzbank (weiß)	15,00 €
Kerzenständer:	
Höhe 42 cm 3-armig mit Spitzkerzen pro Stück	12,00 €
Einfache Kerzenständer pro Stück	5,00 €
Windlichter:	
Höhe 30 cm mit Kerze pro Stück	5,00 €
Fackeln:	
Preis pro Stück	5,00 €
Zelt:	
3 x 3 m	100,00 €
3 x 6 m	150,00 €

Heizstrahler:  
Preis pro Stück 40,00 €

Umbau:  
Allgemeine Umbauarbeiten Pauschale 250,00 € - 500,00 € je nach Aufwand  
(Möbel, Dekoration, Entsorgung, Reinigung)

Korkgeld:\*

Preis pro 0,75 l Flasche Wein	25,00 €
Preis pro 0,75 l Flasche Champagner/Premium Wein	50,00 €
Preis pro Flasche Spirituosen	85,00 €

Tellergeld für mitgebrachte Speisen:\*

Preis pro Person	3,50 €
------------------	--------

\* Nur gemäß vorheriger Vereinbarung, wenn der Betrieb die gewünschten Speisen oder Getränke nicht besorgen kann!

Candy Bar:  
Gemischte Süßigkeiten - Preis pro Person 4,50 €

Mitternachtssnack:  
Alpenländische Käseauswahl mit hausgebackenem Walnussbrot

	kleine Portion 9,50 € / große Portion 12,50 €
Gulaschsuppe mit Brotauswahl	6,50 €
Currywurst mit Semmel	6,50 €
Ofenfrischer Leberkäse mit Semmel	5,50 €

Blätterteiggebäck:  
Stangen mit

- Käse 3,00 € / Stk
- Sesam 3,00 € / Stk
- Spinat und Schafskäse 4,00 € / Stk

Blätterteigecken mit Tomaten und Oliven 4,00 € / Stk

Bankettgetränke:

Bier-/Partyfass in Holzoptik	30 l	275,00 €
Kaffee/Thermoskanne	pro Kanne	15,00 €
Wasser prickelnd/still	pro Karaffe 1 l	6,00 €

## *Unsere Speisen- und Menüvorschläge*

### *Bayrische Schmankerl - Fingerfood*

Angemachtes Tatar vom bayrischen Ochsenfilet auf gebackenem Bauernbrot	4,50 € / Stk.
Geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet auf mariniertem Kraut	3,50 € / Stk.
Hirschsalami mit Zwiebelmarmelade	4,00 € / Stk.
Bayrischer Wurstsalat von der Stangenlyoner	2,80 € / Stk.

### *Alpenbruschetta*

Auswahl von hausgebackenem Holzofenbrot mit Aufstrich von:

- Rahmigem Frischkäse und Petersilie 2,80 € / Stk.
- Griebenschmalz und Schnittlauch 2,80 € / Stk.
- Obazda und Radieschen 2,80 € / Stk.
- Zwiebelmett 2,80 € / Stk.

### *Warmes Fingerfood*

Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen im Weckglas	3,00 € / Stk.
2 Stück Nürnberger auf Rahmsauerkraut	3,50 € / Stk.
Kräuterbackhendl vom Stubenküken auf lauwarmen Kartoffel-Ruccolasalat	5,00 € / Stk.
Mini Leberkäsemmel mit süßem Senf	2,80 € / Stk.
Gebackenes Weißwurstradl auf Kräuter-Friséesalat	2,80 € / Stk.
Kleine Kalbfleischpflanzerl auf Kartoffel-Kräutersalat	3,00 € / Stk.

### *Süßes Fingerfood*

Kleiner Apfelstrudel an Vanilleschaum	3,50 € / Stk.
Bayrisch Creme mit Beerenragout	4,00 € / Stk.
Topfen-Zwetschgenknödel mit Vanillesauce	4,00 € / Stk.
Lauwarmer Schokoladenflan mit Erdbeerragout	4,00 € / Stk.
Grießflammerie mit Zwetschgenröster	4,00 € / Stk.

### *Canapés & Kalte Häppchen*

Parmaschinken mit Honigmelone	3,50 € / Stk.
Roastbeef auf Bauernbrot	3,80 € / Stk.
Camembert mit Weintrauben	3,60 € / Stk.
Knusperwaffel mit Frischkäse gefüllt	3,60 € / Stk.
Törtchen von Babymozzarella und Cherrytomaten auf Holzspieß	3,50 € / Stk.
Räucherlachs auf Pumpernickel und Sahnemeerrettich	3,90 € / Stk.
Forellenfilet geräuchert auf Toast	3,70 € / Stk.



### *Warme Häppchen*

Quiche Lorraine	3,50 € / Stk.
Zanderfilet auf Rote-Beete-Ragout	3,80 € / Stk.
Saisonale Süsschen in der Moccataste serviert	3,50 € / Stk.

### *Tonveg*

Gedeck Brot & Butter	2,50 €
Bayrisches Gedeck - Obatzda, Radieserl, Bauernfrischkäse Brezen und Bauernbrot	3,60 €
Mediterranes Gedeck - Tomatentapenade, Olivenöl, Parmesanspäne und Baguette	3,90 €

### *Jahreszeitenmenüs*

Die einzelnen Gänge der Menüs lassen sich nach Ihren Wünschen variieren, gerne können Sie unsere Menüvorschläge individuell ausbauen oder kürzen.

### *Frühling*

#### **3 Gang-Menü**

Crèmesüsschen vom Frühlingslauch mit Gartenkräutercroutons	6,00 €
***	
Im Tiroler Schinken Mantel gebratene Landhendlbrust auf Kirschtomatenpesto und Salbeijus	22,50 €
***	
Rhabarber-Topfenparfait mit marinierten Erdbeeren	9,00 €
Menüpreis	39,00 €

**4 Gang-Menü I**

Geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet auf rahmigem Kartoffel-Gurkensalat und Sahnekren	12,50 €
***	
Spargelcremesüppchen mit Tiroler Speck Streifen	6,50 €
***	
Rescher Spanferkelrücken an Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Bayrisch` Kraut	18,50 €
***	
Topfenrahmstrudel mit Vanilleschaum und eingekochten Blaubeeren	7,00 €
Menüpreis	44,50 €

**4 Gang-Menü II (ab April)**

Mit Himbeervinaigrette mariniertes Spargelsalat mit mild geräucherter Entenbrust	16,00 €
***	
Frühlingskräutersüppchen mit pochiertem Saiblingsfilet	6,50 €
***	
Tranche vom bayerischen Rinderfilet an Portwein-Schalottenjus dazu buntes Gartengemüse und Kartoffelgratin (alternativ Rinderlende 24.00 €)	29,00 €
***	
Erdbeer-Rhabarberragout mit Heumilch-Topfenparfait	9,50 €
Menüpreis	61,00 € / Rinderlende 56,00 €

*Sommer*

**3 Gang-Menü**

Rahmiges Erbsensüppchen mit geräucherten Lachsstreifen 6,50 €

\*\*\*

Gebratenes Schweinelendchen an Schwammerlrahmsauce  
und Kräuterspätzle 17,50 €

\*\*\*

Bayerisch Crème mit marinierten Himbeeren 8,50 €

Menüpreis 32,50 €

**4 Gang-Menü I**

Tafelspitzsülze an knackigem Gartensalat und Sahnekren 12,00 €

\*\*\*

Paprikaschaumsüppchen mit gebratener Riesengarnele 8,50 €

\*\*\*

Gebratene Maispoulardenbrust an Brombeer-Balsamico-  
sauce dazu glasiertes Gartengemüse und hausgemachte Tagliarini 22,50 €

\*\*\*

Sorbetvariation mit Mandelhippe und Sommerfrüchten 9,50 €

Menüpreis 52,50 €

**4 Gang-Menü II**

Vitello Tonnato: rosa gebratene Kalbslende  
an Kapern-Thunfischsauce auf Ruccolasalat 12,50 €

\*\*\*

Weißes Tomatensüppchen mit Basilikumcrostini 6,00 €

\*\*\*

Tournedo vom Rinderfilet unter der Gartenkräuter-Parmesan-  
kruste dazu sautierte Nadelbohnen und Rosmarinkartoffeln 30,00 €  
(alternative Rinderlende 24.00 €)

\*\*\*

Crème Brûlée von der Thaivanille mit Passionsfruchtsorbet 9,50 €

Menüpreis 58,00 € / mit Rinderlende 52,00 €

*Herbst*

**3 Gang-Menü**

Mild geräucherter Hirschschinken an Feldsalat und Preiselbeer-Birnenchutney 13,50 €

\*\*\*

Kalbsrollbraten an Rosmarinsauce  
mit Kartoffelgratin und Rahmwirsing 18,00 €

\*\*\*

Apfel-Nussstrudel mit Vanilleschaum und Topfenrahmeis 6,50 €

Menüpreis 38,50 €

**4 Gang-Menü I**

Mild geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet auf Nadelbohnen-Pfifferlingssalat 16,00 €

\*\*\*

Kürbis-Orangensüppchen mit Hendl-Saltimbocca 7,50 €

\*\*\*

Tournedo vom Kalbsfilet mit Pfifferlingen a la crème  
dazu glasierte grüne Spargelspitzen und kleiner Semmelknödel  
29,00 € / alternativ Kalbsrücken 24,00 €

\*\*\*

Karamellierter Schokoladenstrudel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis 9,00 €

Menüpreis 61,50 € / mit Kalbslende 56,50 €

**4 Gang-Menü II**

Carpaccio vom Bayerischen Ochsen mit Ruccola und gehobeltem Bergkäse 14,00 €

\*\*\*

Rote Beete-Süppchen mit Topfenockerl 6,50 €

\*\*\*

Tranche vom Hirschkalbsrücken aus heimischer Jagd  
mit Ofenkürbis und Maronenstampf 32,00 €

\*\*\*

Zwetschgen-Topfenknödel mit Walnusskrokant und Vanillesauce 7,50 €

Menüpreis 60,00 €

*Winter*

**3 Gang Menü**

Knackiger Feldsalat mit Crôutons, Speckkrusteln und Kartoffeldressing 9,50 €

\*\*\*

Böfflamott: bayerischer Rinderschmorbraten mit Blaukraut und zweierlei Knödel 22,00 €

\*\*\*

Parfait von der gebrannten Mandel mit Gewürzorange 9,50 €

Menüpreis 41,00 €

**4 Gang Menü I**

Semmelknödel-Carpaccio mit Roter Zwiebelmarinade, gehobeltem Bergkäse und Ruccolasalat 10,00 €

\*\*\*

Petersilienwurzelsüppchen mit gezupfter Bauernente 7,00 €

\*\*\*

Rosa geschmorte Rehkeule aus heimischer Jagd mit Speck-Rosenkohlblättern und Schupfnudeln 24,00 €

\*\*\*

Lebkuchenmousse mit Mandarinsorbet 9,50 €

Menüpreis 51,50 €

**4 Gang Menü II**

Sülze vom Kalbstafelspitz auf Rote Beete Carpaccio und Apfelkren 12,50 €

\*\*\*

Blaukraut-Preiselbeersüppchen mit Topfenknödel 6,50 €

\*\*\*

Confierte Gänsekeule mit Blaukraut und kleinem Kartoffelknödel 22,50 €

\*\*\*

Bratapfel mit Zimtschaum und Vanillerahmeis 8,50 €

Menüpreis 50,00 €



## *Menü Bausteine*

### **Vorspeisen**

Brotzeitbrettl am Tisch eingesetzt Kaminwurzeln, Landjäger, geräucherter Bauernspeck, kalter Braten, Tegernseer Bergkäse, Obatzta, dazu gibt's knackige Radieserl, Brotauswahl, Brezn und Almbutter pro Person	12,50 €
Speckbrettl deftiger Bauernspeck aus unserem Räucherofen mit Almbutter und Holzofenbrot	12,00 €
Knackiger Gartensalat mit Croutons, Kräutern und gebratenen Waldschwammerl <span style="display: block; text-align: right; font-weight: normal;">groß 10,50 € / klein 6,50 €</span>	
Lauwarm marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl, Holzofen-Brotchips und Endiviensalat	12,50 €
Tafelspitzsülze an knackigem Gartensalat und Sahnekren	12,00 €
Geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet auf rahmigem Kartoffel-Gurkensalat und Sahnekren	12,50 €
Hauchdünn geschnittener Parmaschinken mit zweierlei Melonenspalten, kaltem Ratatouillesalat und Beeren	14,00 €
Carpaccio vom Bayerischen Ochsen mit Ruccola und gehobeltem Bergkäse	14,00 €

### **Suppen**

Tafelspitzbouillon mit Wurzelgemüse wahlweise mit <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leberknödel</li> <li>• Grießnockerl</li> <li>• Pfannkuchenstreifen</li> <li>• Kaspressknödel</li> </ul>	6,80 € 5,80 € 5,50 € 6,80 €
Tegernseer Festtagssuppe mit Brättnockerl, Eierstich und Pfannkuchenstreifen	6,90 €
Rahmiges Kartoffelsüppchen mit Speck-Croutons	6,50 €
Aufgeschmolzene Brotsuppe	5,50 €
Crèmesüppchen vom Frühlingslauch mit Gartenkräutercroutons	6,00 €
Gartenkräutersüppchen mit Hendl-Saltimbocca	6,50 €

### Zwischengerichte

Zanderfilet auf Kartoffel-Junglauchragout mit Rieslingschaum	14,00 €
Saiblings-Saltimbocca auf Kirsch-Tomatenrisotto	12,00 €
Heißgeräuchertes Lachsfilet auf Kartoffelrösti und Apfelkren	12,00 €
In Tegernseer Bierteig gebackenes Wallerfilet auf Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade	10,00 €
Wolfsbarschfilet auf Safranrisotto mit Stielkapernvinaigrette	18,00 €
Geschmortes Ochsenbackerl mit Kartoffelpüree und Ofengemüse	14,00 €

### Hauptspeisen

Schweinekrustenbraten mit Kümmel-Biersauce, Krautsalat und Kartoffelknödel	13,50 €
Rescher Spanferkelrücken an Dunkelbiersauce mit Bayrisch` Kraut und kleinem Semmelknödel	18,50 €
Gebratenes Schweinelendchen an Schwammerlrahmsauce und Kräuterspätzle	17,50 €
Böfflamott: bayerischer Rinderschmorbraten mit Blaukraut und zweierlei Knödel	22,00 €
Im Tiroler Schinken Mantel gebratene Landhendlbrust auf Kirsch-Tomatenrisotto, Zuckerschoten und Salbeijus	22,50 €
Halbe Bayerische Bauernente frisch aus dem Ofen mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	23,50 €
Kalbsrollbraten an Rosmarinsauce mit Kartoffelgratin und Rahmwirsing	18,50 €
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	19,00 €
Rosa gebratene Rinderlende unter der Senfkruste, Nadelbohnen und Kartoffel-Selleriestampf	22,00 €
Tranche vom bayerischen Rinderfilet an Portwein-Schalottenjus dazu buntes Gartengemüse und Kartoffelgratin	29,00 €
Ganzes Spanferkel im Holzofen gebacken mit Dunkelbiersoße, Krautsalat, Semmelknödel und Kartoffelknödel vor Ihren Gästen tranchiert, ab 25 Personen	pro Person 25,50 €

**Desserts**

Topfenrahmstrudel mit Vanilleschaum und eingekochten Blaubeeren	7,00 €
Zwetschgen-Topfenknödel und Walnusskrokant und Vanillesauce	7,50 €
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillerahmeis	
	groß 12,00 € / Tellergericht 8,50 €
Mousse au chocolate mit marinierten Waldbeeren	8,50 €
Bayerisch Crème mit marinierten Himbeeren	8,50 €
Topfenknödel mit Zwetschgen gefüllt dazu Walnusskrokant und Vanillesauce	8,00 €
Lauwarmer Schokoladenflan mit Vanillerahmeis und marinierten Beeren	8,00 €
Dessertvariation „Lieberhof“ - ein Streifzug durch unsere Patisserie	12,50 €

**Käse**

Alpenländische Käseauswahl mit hausgebackenem Walnussbrot	
	kleine Portion 9,50 € / große Portion 12,50 €

## *Buffets*

Ab 40 Personen

### **Bayerisches Buffet**

#### **Vorspeisen**

Brotzeitbrettl am Tisch eingesetzt  
Kaminwürsten, Landjäger, geräucherter Bauernspeck, kalter Braten,  
Tegernseer Bergkäse, Obatzda  
dazu gibt's knackige Radieserl, Brotauswahl, Brezn und Almbutter  
Wurstsalat  
Geräucherter Tegernseer Saibling an Sahnekren  
Angemachte Salate und Blattsalate der Saison mit Auswahl von Dressings

#### **Hauptgänge**

resch gegrillte Bauernente  
Schweinekrustenbraten  
Knuspriges Kräuter-Backhendl  
Gebratenes Zanderfilet  
Verschiedene Soßen  
Kartoffelknödel  
Semmelknödel  
Kartoffel-Junglauch Ragout  
Blaukraut  
Grillgemüse

#### **Desserts**

Grießflammerie mit eingekochten Kirschen  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Käsebrett von der Naturkäserei Tegernseerland  
mit Baguette und Feigensenf

Buffetpreis

48,00 €

## **Mediterranes Buffet**

### **Vorspeisen**

Baguette, Bauernbrot, Olivenöl und zweierlei Dip bereits am Tisch eingedeckt  
Gegrillte und marinierte Gemüse  
Tomate-Mozzarella  
Vitello Tonnato  
Melone Parmaschinken  
Italienischer Nudelsalat  
Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan

### **Suppe**

Minestrone

### **Hauptgänge**

Saltimbocca von der Kalbslende  
In Zitronen-Kapernbutter gebratene Hähnchenkeulen  
Gegrilltes Loup de Mer Filet  
Rahmige Tagliarini  
Kirsch-Tomatenrisotto  
Kartoffelgnocchi  
Grillgemüse  
Ratatouille

### **Desserts**

Hausgemachtes Tiramisu  
Gebackene Apfeltarte  
Crème Brûlée  
Obstsalat  
Mediterrane Käseauswahl mit Feigensenf  
Trauben und Baguette

Buffetpreis

56,00 €



## **Grillbuffet**

### **Vorspeisen**

Griechischer Hirtensalat  
Mediterraner Gemüsesalat  
Coleslaw: Amerikanischer Krautsalat  
Panzanella: Toskanischer Brotsalat  
Rohkostsalate mit Auswahl von Dressings

### **Vom Grill**

Marinierte Steaks:  
Schweinenacken, Hendlbrust, Beef Entrecôte  
Tegernseer Lachsforelle auf Wurzelgemüse in der Folie gegart  
Nürnberger Bratwurst  
Maiskolben  
Grillgemüse  
Steakhouse Pommes  
Ofenkartoffeln  
Kräuter-, Knoblauchbaguette

### **Dips**

BBQ Sauce  
BBQ Sauce scharf  
Kräuterquark  
Curry Dip  
Tomatensalsa

### **Desserts**

Obstsalat  
Bayerisch Creme mit Himbeermark  
Mousse au chocolate mit Mangocoulis  
Sorbetvariation  
Käsebrett von der Naturkaserei Tegernseerland  
mit Baguette und Feigensenf

Buffetpreis

49,00 €

*\* Gerne gehen wir jederzeit auf Ihre persönlichen Wünsche ein!*