

Bayrische Brotzeit „Kalt“ ...

- Griebenschmalz
- Kräuterfrischkäse
- Obazda

- Bay. Käsevariationen auf rustikalem Holzbrett mit frischen Früchten

- kalter Braten mit Meerrettich

- Minifleisch-u. Gemüseplanzerl mit Gurken und Kräuterdip

- pikanter Wurstsalat mit Zwiebeln

- gemischte Brotzeitplatte mit Bauernspeck, Hausgeselchten, gekochtem Schinken, Leberkäse und scharfe Krainer garniert mit Kirschtomaten, Gurke, Radi und Radiserl

dazu hausgemachtes Bauern- und Zwiebelbrot, Laugenstangerl und Brezen

Dessert ...

- Bay. Creme mit Beeren

ab 20 Personen - Preis pro Person 13.90 Euro