

Nachtpauschale ab Mitternacht:
0:00 – 01:00 Uhr € 200 /Stunde
01:00 – 02:00 Uhr € 300 / Stunde
(bis max. 2:00 Uhr)

Blumengestecke: ab € 35,00/St.
Dekoration (Kerze, Servietten, Blumen, Menükarten)
€ 1,50 / Person

Stornobedingungen:

Ihre Feier kann bis 2 Wochen vorher kostenlos storniert werden,
danach werden Ihnen € 25,00 pro Person
in Rechnung gestellt.

Das komplette Restaurant gibt es ab 130 Personen. Fehlende Personen
müssen mit €50,- p. P. berechnet werden.

Alle Preise verstehen sich in EURO und inclusive der gesetzlichen MWST.



Menüvorschläge

2024

Wir bedanken uns ganz herzlich für Ihr Interesse an unserem Haus
und würden uns sehr freuen, Ihre persönliche Feier ausrichten zu
dürfen. Gerne können Sie sich aus den vorgeschlagenen Gerichten
Ihr Wunschmenü zusammenstellen.

Wünschen Sie eine kleine Auswahlkarte bzw. mehrere Vorspeisen
und Hauptspeisen zur Auswahl?

Dann suchen Sie bitte aus unserer Standardkarte

Ihre Wunschgerichte aus mit maximal 1 Gericht aus den
Menüvorschlägen. (w. m. max. 2 Vorspeisen & 3 Hauptgerichte)

Wir sind Ihnen selbstverständlich dabei behilflich und stehen mit Rat
und Tat zur Seite. Sollten Sie einen speziellen Wunsch haben,
der nicht erwähnt wird, dann zögern Sie bitte nicht uns
anzusprechen. Auch bei der Tischdekoration oder Weinauswahl
beraten wir Sie natürlich gerne.

Ihre Familie Kastner & das Buchenhain Team

Waldgasthof Buchenhain e. K.
Stefan Kastner

Am Klettergarten 7 - 82065 Baierbrunn

Tel. 089-744884-0

www.hotelbuchenhain.de

info@hotelbuchenhain.de

Suppen

Festtagssuppe „Buchenhain“
mit Grieß- & Bratnockerl, Pfannkuchen- & Gemüsestreifen
6,90

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum-Croûtons
7,90

Süßkartoffelcremesuppe mit geröstetem Bauernbrot
7,90

Vorspeisen

Kleiner Salat der Saison
7,90

Geräucherte Fjord-Lachsscheiben
mit lauwarmer Kartoffelwaffel, Kräutersauerrahm
und Salatsträußchen
17,90

Gebrautes Gemüse (Antipasti)
mit Serranoschinken und Grissini
16,90

Rinder-Carpaccio mit Rucola,
gehobeltem Grana Padano und Olivenöl
17,90

Weine

(Vorschläge)

Fragen Sie nach unserer Flaschenweinkarte

Weißwein

Weißburgunder „Römerberg“ – Poss	0,75l	44,00
Grüner Veltliner Federspiel „Rotes Tor“ - Franz Hirtzberger	0,75l	44,00
Pinot Grigio „Porer“ – Alois Lageder	0,75l	34,00
Chablis1er Cru „Fourchaume“ AOC-Dom.Pinson	0,75l	50,00

Rotwein

Black Print – Markus Schneider	0,75l	34,00
Mephisto – Robert Goldenits	0,75l	61,00
Morellino di Scansano “ Podere 414” DOC – S. Castelli	0,75l	39,00
Château Sociando Mallet Cru Bourgeois	0,75l	79,00

Roséwein

Sancerre Rose AOC – Gerard Millet	0,75l	34,00
Secret de Leoube ACF – Château Leeoube	0,75l	52,00

Jahrgänge und Preise können variieren.

Aperitif

Crodino Sprizz, alkoholfrei	0,3l	6,30
Sanbitter Sprizz, alkoholfrei	0,3l	6,30
Glas Buchenhain Sekt	0,1l	4,20
Glas Prosecco	0,1l	5,00
Glas Prosecco Holunder	0,1l	5,30
Glas Prosecco Hibiskusblüte	0,1l	6,70
Kir Buchenhain (Brombeere)	0,1l	5,30
Apérol Sprizz	0,3l	7,60
Campari Orange oder Soda	0,3l	7,60
Flasche Sekt Hausmarke	0,75l	30,00
Flasche Sekt alkoholfrei	0,75l	26,00
Flasche Prosecco	0,75l	37,00
Versch. Sirup zum Mischen	0,25l	7,60
Orangensaft	0,5l	6,80

Belegigkeiten zum Aperitif

Canapés (bayerisch oder Französisch) <i>Belegt mit Käse, Camembert, gekochter Schinken Roher Schinken, Obatzda u.v.m.</i>	€ 3,50 St.
3-erlei Aufstrich in Schälchen (zum Aperitif oder auf den Tisch) <i>mit Baguette- oder Laugenbrezenscheiben serviert (u. A.: Frischkäse, Kräuterquark, Obatzda, Salzbutter...)</i>	€ 20,- pro Set
Verschiedenes Salzgebäck <i>Salzstangen, Chips, Brezelchen, Cräckers, Käsestangen etc.</i>	€ 2,- p. P.
Verschiedenes „Deftiges“ <i>Oliven, Käsewürfel, Trauben, gefüllte Tomaten, Peperoni...etc.</i>	€ 3,50 p. P.

Hauptgerichte

Vegan, Vegetarisch und Fisch

Käsespätzle mit Sennkäse
von der Natur-Käserei Tegernsee
mit Röstzwiebeln
(vegetarisch)
14,90

Champignon-Risotto mit kleinen Tomaten *(vegan)*
mit gehobeltem Grana Padano *(vegetarisch)*
18,90

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Zitronenbuttersauce,
buntem Marktgemüse und Tagliatelle
26,50

Gegrillte Doradenfilets
auf Ratatouille-Gemüse mit Basmatireis
26,50

Zanderfilet vom Grill
auf Blattspinat mit Proseccoschaum
und kleinen Kartoffeln
26,50

Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten vom Strohschwein
in Dunkelbiersauce
mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat
15,90

Schweinefilet im Pfefferspeck auf grünen Bohnen
und Servietten-Topfenknödel
24,90

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren
27,90

¼ Bayerische Ente vom Lugeder Hof aus dem Rohr
mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel
21,50

Barbarie Entenbrust vom Grill mit Cassis-Feigensauce,
Marktgemüse und Kartoffelgratin
Tagespreis

Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmsauce
mit Mandelbrokkoli, Preiselbeeren und Butterspätzle
Tagespreis

Rinderfiletsteak vom Grill mit Pfeffersauce
frischem Marktgemüse und Kartoffelkrapfen
Tagespreis

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
mit Röstzwiebeln, grünen Bohnen und Bratkartoffeln
28,90

Brunch - Buffet

(20-25 Personen)

nur samstags von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr
in der Antoniusstube (max. 25 Personen)

Brot, Semmeln, Brezen, Croissants
Butter, Becel,
Marmelade, Honig, Nutella,
Müsli, Joghurt, Milch,

Roher und gekochter Schinken,
Wurst- und Käseplatte,
Räucherlachs mit Meerrettich,
Gurke, Tomate,
Krautsalat, Karottensalat, Blattsalat
Balsamico-Dressing, Cocktaildressing

Weißwürste, Senf
Rühreier, gekochte Eier,
Schweinebraten mit Kartoffelknödel
kleine gebackene Schnitzel
Country Potatoes

Frischer Obstsalat

Orangensaft, Filter-Kaffee, Tee,
Tafelwasser

Preis pro Person 38,00

Italienisches Buffet

(ab 20 Personen)

Vorspeise

Salami-Schinken-Platte
Räucherfisch-Platte
Tomate-Mozzarella,
Vitello Tonnato, Anti Pasti
Blattsalate

Hauptgerichte

Gebratenes Fischfilet
Saltimbocca alla Romana (Kalb)
Piccata Milanese vom Schwein
Italienische Nudeln, Rosmarinkartoffeln
Marktgemüse

Dessert:

Tiramisu
Panna Cotta
Frische Früchte

Käse:

Käsebrett mit Pane

Preis pro Person 49,00

Desserts

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne
9,00

Topfenstrudel mit Vanillesauce und Sahne
10,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne
10,90

Kirsch-Eisbecher „Buchenhain“
Vanille- & Schokoeis,
Sauerkirschen, Edelkirschlikör und Sahne
9,90

Nuss-Eisbecher
Walnuss- & Haselnusseis,
Likör, karamellisierte Nüsse, Sahne
9,90

Zitronen-Sorbetto mit frischer Minze
9,90

Zartbitter-Schokoladenmousse mit frischen Früchten
10,90

Trilogie von Sorbets mit Prosecco angegossen
10,90

3 St. Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne
10,90

Dessertteller „Buchenhain“
Mousse, Eis, Früchte und Apfelkücherl
12,00

Genießen Sie gemeinsam bayrische Spezialitäten!
Die Speisen werden in Terrinen und Schalen
aus hochwertigem Porzellan serviert
- wie bei Oma -
Auf Wunsch mit Silberbesteck
(bis 6 Personen)

Auch für mehr Personen möglich
mit „normalem“ Geschirr und Besteck

„Familienschmaus“

Festtagssuppe „Buchenhain“
mit Grießklößchen, Bratnockerl
und Pfannkuchenstreifen

Bayerische Ente vom Lugeder Hof aus dem Rohr
Schweinebraten in Dunkelbiersauce
Kartoffel- und Semmelknödel
Krautsalat, Blaukraut

(für Kinder auf Wunsch: Schnitzel und Spätzle)

Hausgebackener Strudel
mit Vanillerahm und Sahne

Preis pro Person 36,00

Bayerisches Buffet

(ab 20 Personen)
(nicht sonntags...)

Vorspeise

Roher und gekochter Schinken
Räucher-Fischplatte
Münchner Wurstsalat
Blattsalate
Kartoffelsalat, Krautsalat
Tomatensalat, Gurkensalat

Hauptspeise

Krustenbraten
Kalbshaxe
Ente
Kartoffelknödel, Semmelknödel,
Gemüse und Blaukraut

Dessert:

Frischer Obstsalat, Apfelkücherl,
Zartbitter Schokoladenmousse

Käse:

Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten

Preis pro Person 45,00