

Bankettmappe



Bum Brunnwart

Biedersteiner Straße 78

80805 München

089 / 361 40 58

info@brunnwart.de

www.brunnwart.de

brunnwart

MÜNCHNER WIRTSCHAUS MIT BIERGARTEN

Menüauswahl

Suppen

Rinderkraftbrühe mit **Leberspätzle**

4,60 €

Brokkolicremesuppe mit Schwarzbrotcroûtons und Sahnehaube

5,20 €

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage
(Pfannkuchenstreifen, Grießnockerl, Leberspätzle)

5,80 €

Vorspeisen

Großer, gemischter **Vorspeisensalat**
mit Sonnenblumen-, Kürbis und Pinienkerne

6,20 €

Räucherlachs mit Honig-Senfsoße
auf Kartoffelrösti und Salatgarnitur

11,20 €

Ziegenkäse vom Grill auf Feldsalat
mit geröstete Pinienkerne und Balsamicocreame

12,90 €

brunnwart

MÜNCHNER WIRTSHAUS MIT BIERGARTEN

Hauptgänge

„Münchner Kasspatzn“

mit zweierlei Käse und Röstzwiebeln, dazu Beilagensalat (vegetarisch)

10,80 €

Rahmschwammerl

mit Semmelknödel (vegetarisch)

11,80 €

Schweinegulasch

mit gebratene Schwammerl und Breznknödel

13,90 €

Tortelloni

gefüllt mit Waldpilzen in Rosmarin-Thymianbutter geschwenkt (vegetarisch)

14,20 €

Spanferkel

mit zweierlei Knödel und Krautsalat

14,50 €

Lachs

gedämpft im Ofen, dazu glasierte Karottenstifte, Kartoffelpüree und Dijon-Senfsoße

16,20 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Kräuterschaum mit Safrankartoffeln und glasierten Gemüse

17,20 €

Bratenteller

mit Ente, Krustenbraten und Spanferkelkeule,
dazu Kartoffel- und Semmelknödel sowie Apfelblaukraut

17,90 €

Zwiebelrostbraten (ca. 300g)

mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Bratenjus

23,90 €

Allgäuer Zwiebelrostbraten

mit Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Käsespätzle

24,90 €

brunnwart

MÜNCHNER WIRTSHAUS MIT BIERGARTEN

*D*essert

Germknödel

gefüllt mit Zwetschgenmarmelade,
auf Vanillesoße mit Mohnzucker

4,60 €

Tiramisu

auf Waldbeerenragout mit Sahne

5,50 €

Toblerone-Mousse

auf Vanillespiegel mit frische Früchte garniert an Schokoladensoße

5,90 €

Flambierter Kaiserschmarrn

serviert mit Apfelmus und Puderzucker

9,50 €

brunnwart

MÜNCHNER WIRTSHAUS MIT BIERGARTEN

Buffetvorschläge

Bayrisches Buffet zum Preis von 27,50 € pro Person

Bayrische Brotzeitplatten mit Pfefferknacker, Griebenschmalz,
Wacholderschinken, Obatzda, Essiggurken,

Brotkörbe mit Brezn und Bauernbrot

* * *

Brunnwards Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersoße

Kartoffelknödel, Krautsalat

* * *

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bayrisch creme mit Himbeermark

König Ludwig Buffet zum Preis von 33,50 € pro Person

Bayrische Brotzeitplatten mit
Pfefferknacker, Griebenschmalz, Wacholderschinken, Obatzda, Essiggurken,

Brotkörbe mit Brezn und Bauernbrot

* * *

Brunnwart's Bratenpfandl mit Entenbraten,

Spanferkelkeule und Schweinekrustenbraten

dazu Semmel- und Kartoffelknödel

Blaukraut, Kartoffelsalat, Krautsalat,

Gemischte Blattsalate

* * *

Brunnwart's Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Brunnsart's Feinschmeckerbuffet zum Preis von 43 € pro Person

Italienisches Gemüse in Balsamico gebraten, Caprese mit frischem Basilikum und Olivenöl, Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern, Bruscetti variation,

Brotkorb mit zweierlei Baguette

* * *

Fischvariation vom Grill auf Limonenschaum, Kräuterreis und Butterkartoffeln,

Putenmedaillons mit Tomaten und Mozzarella gratiniert,

Tortelloni mit Waldpilzfüllung in Tomaten-Ricotta-Creme

* * *

Mango-Mousse

Panna Cotta mit Früchten garniert,

Tiramisu

Grillbuffet „1“ pro Person € 34,00

(ausschließlich im Biergarten)

Verschiedenes mariniertes Fleisch

Pute, Schwein, Rind

* * *

Verschiedene Wurstsorten

Käsekrainer, Rostbratwurstschnecken, rote Rostbratwürste

* * *

Hamburger zum selberrichten

Brötchen, Burgerpatty, Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebeln, Salat

Beilagen:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Ofenkartoffel mit Sour Creme, Cole Slaw, Gemischte Blattsalate, Balsamicodressing, Brotkorb mit Baguette, Bauernbrot und Brezen

Grillbuffet „ 2 “ pro Person € 38,00

(ausschließlich im Biergarten)

Verschiedenes mariniertes Fleisch mit Pute, Schwein, Rind

* * *

Verschiedene Wurstsorten

Käsekrauter, Rostbratwurstschnecken, rote Rostbratwürste

* * *

Hamburger zum selbermachen

Brötchen, Burgerpatty oder Karotten-Kartoffel-Patty, Gewürzgurken,

Tomaten, Zwiebeln, Salat

* * *

Verschiedene Gemüsespieße

Beilagen:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Ofenkartoffel mit Sour Creme, Cole Slaw, Gemischte Blattsalate,

Balsamicodressing, Brotkorb mit Baguette, Bauernbrot und Brezen

Grillbuffet „ 3 “ pro Person € 45,50

(ausschließlich im Biergarten)

Verschiedenes mariniertes Fleisch mit Pute, Schwein, Rind

* * *

Rostbratwurstschnecken

* * *

Hamburger zum selbermachen

Brötchen, Burgerpatty oder Karotten-Kartoffel-Patty, Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebeln, Salat

* * *

Verschiedene Gemüsespieße

* * *

Grillkäse

* * *

Beilagen:

Kartoffelsalat, Ofenkartoffel mit Sour Creme, Cole Slaw, Gemischte Blattsalate, Balsamicodressing,

Brotkorb mit Baguette, Bauernbrot und Brezen

* * *

Dessert:

Gemischter Obstsalat

Bayrische Creme mit Himbeermark

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Canapés

Brie (Französischer Weichkäse) und Walnüssen
Stück 2,80 €

Caprese - Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto
Stück 2,80 €

Vitello tonnato – hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch
mit Thunfischcreme und Kapern
Stück 2,80 €

Bruschette Variation (Tomate & Zucchini marinati)
Stück 2,80 €

San Daniele Schinken mit Olive
Stück 3,20 €

Räucherlachs mit frischem Kren
Stück 3,20 €

brunnwart

MÜNCHNER WIRTSHAUS MIT BIERGARTEN

Veranstaltungskonditionen

Räume:

Mindestumsatz Festsaal (Januar bis Oktober)
bis 120 Pax exklusiv

3.000,00 €

Mindestumsatz Stube (Januar bis Oktober)
bis 60 Pax exklusiv

1.500,00 €

Getränke:

Aperitif-Flat 45 Minuten
(Hugo, Prosecco Aperol, Prosecco pur, kleines Helles)

6,90 € pro Person

Set Up – Details:

Gedeck Tischdecke und Serviette aus Stoff (cremefarben)

3,40 € pro Person

Stuhlhusse (cremefarben)

5,90 € pro Stuhl

Steh­tisch mit Husse (cremefarben)

17,90 € pro Tisch

Tellergeld für mitgebrachte Kuchen/Torten

1,90 € pro Teller

Korkgeld für mitgebrachte Weine/Spirituosen

12,00 € pro Flasche

Personal:

Personal ab 24:00 Uhr
(mindestens 2 Kellner und 1 Schankkellner)

28,50 € pro Std. /
pro Mitarbeiter

Technik:

Leinwand

50,00 €

Beamer:

50,00 €

brunnwart

MÜNCHNER WIRTSHAUS MIT BIERGARTEN

Veranstaltungskonditionen Weihnachtsfeiern

Eisstockschießen:

Bahn pro Person 6,50 € pro Stunde

Leihstock pro Person 5,00 € einmalig

Tasse Glühwein (serviert aus der Küche) 4,00 €

Glühwein-Flat am offenen Feuer im Kupferkessel (Dauer 1 Std.) 7,90 € pro Person

Glühwein-Flat mit Maroni
am offenen Feuer im Kupferkessel (Dauer 1 Std.) 10,90 € pro Person

Gulaschsuppe mit Hausbrot 8,90 €

Dekoration:

Weihnachtsdekoration am Tisch
mit Äpfel, Zweige, Nüsse, Orangenscheiben und Weihnachtskugeln 1,50 € pro Person

Räume:

Mindestumsatz Festsaal (November & Dezember)
bis 120 Pax exklusiv 4.500,00 €

Mindestumsatz Stube (November & Dezember)
bis 60 Pax exklusiv 2.000,00 €

Getränke:

Aperitif-Flat 45 Minuten
(Hugo, Prosecco Aperol, Prosecco pur, kleines Helles) 6,90 € pro Person

Set Up – Details:

Gedeck Tischdecke und Serviette aus Stoff (cremefarben) 3,40 € pro Person

Stuhlhusse (cremefarben) 5,90 € pro Stuhl

Stehtisch mit Husse (cremefarben) 17,90 € pro Tisch

Tellergeld für mitgebrachte Kuchen/Torten 1,90 € pro Teller

Korkgeld für mitgebrachte Weine/Spirituosen 12,00 € pro Flasche

Personal:

Personal ab 24:00 Uhr
(mindestens 2 Kellner und 1 Schankkellner) 28,50 € pro Std. /
pro Mitarbeiter

Technik:

Leinwand 50,00 €

Beamer: 50,00 €