

Menüvorschläge 2018

Liebe Gäste vom Paulaner Festzelt Winzerer Fährndl,

Überraschen Sie doch einmal Ihre Gäste beim Besuch in unserem Festzelt mit kulinarischen Köstlichkeiten aus unserer Küche und verwöhnen Sie sie mit einem speziellen Wiesn-Menü!

Für alle Menüs gibt es das „Winzerer Vorspeisenbrett“

Fleischpflanzerl, Rohschinken, Finger-Salami, Chilistangerl, Handwurst, Kräuterquark, Schmalz, Weißbier-Obazda, Bergkäsewürfel, Trauben, Radi, Radieserl, Kirschtomaten, Cornichons und eine frisch gebackene kleine Breze pro Person
(das „Winzerer Vorspeisenbrett“ wird Tischweise eingesetzt für jeweils 10 Personen
– kleinere Bretter NICHT möglich!)

Menü I – „Das Kalbshaxen-Menü“

„Winzerer Vorspeisenbrett“

~~~

Saftig gebratene Münchner Kalbshaxe, serviert mit Bratengemüse, Pfifferlinge in Petersilienrahm und Semmelknödel  
(Tischweise serviert im Reindl und Schüsseln)

~~~

Karamellierter Kaiserschmarrn im Reindl, dazu dreierlei Kompott

pro Person 56,90 €

Menü II – „Das Enten-Rennen“

„Winzerer Vorspeisenbrett“

~~~

Knusprige Bauern-Ente mit Paulaner-Entensoße, Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel  
(Tischweise serviert im Reindl und Schüsseln)

~~~

Dampfnudel mit Mandelsplitter, Vanillesoße und Zwetschgen-Preiselbeer-Röster

pro Person 57,90 €

Menü III – „Das Winzerer Fährndl-Menü“

„Winzerer Vorspeisenbrett“

~~~

Würziges Grill-Hendl, knusprige Schweinshaxe, saftige Kalbshaxe und Schweinsbratwürstl vom Rost, dazu Kartoffel-Krautsalat, kleine Knödel und Bierbratensoße  
(Tischweise serviert im Reindl und Schüsseln)

~~~

Ofenwarmer Millirahmstrudel mit Dreibeerengrütze und Vanillesoße

pro Person 58,90 €

Menü VI – „Die Wilde Sau im Winzerer“

„Winzerer Vorspeisenbrett“

~~~

Knusprige Surhaxe, saftiges Schweinsfilet, Wildschweinbratwurst vom Rost, dazu Paulaner-Biersoß', Brezenknödel und Kartoffel-Radiesersalat  
(Tischweise serviert im Reindl und Schüsseln)

~~~

Weiß-Blaues „Bayern Mousse“ mit Blau-Bier-Crumble und Schokolade

pro Person 55,90 €

**Winzerer Fährndl Pongratz GmbH – Nördliche Münchner Str. 2 – 82031 Grünwald
Tel. (089) 62 17 19 10 – Fax (089) 62 17 19 19**

Menüvorschläge 2018



Sie haben mein/unser Interesse geweckt und hiermit bestelle(n) ich/wir wie folgt:

- Menü 1** – Das Kalbshaxn-Menü _____ Stück pro Person: 56,90 €
(ab 10 Personen)
- Menü 2** – „Das Enten-Rennen“ _____ Stück pro Person: 57,90 €
(ab 10 Personen)
- Menü 3** – Das Winzerer Fähndl-Menü _____ Stück pro Person: 58,90 €
(ab 10 Personen)
- Menü 4** – „Die Wilde Sau im Winzerer“ _____ Stück pro Person: 55,90 €
(ab 10 Personen)

Für zusätzlichen Brezen-Wunsch:

- Kleine Breze** _____ Stück pro Stück: 1,60 €

Buchungs-Datum: _____

Uhrzeit: _____

Box-Nr.: _____

Reservierungsname: _____

Kunden-Nr.: _____

Buchungs-Datum: _____

Uhrzeit: _____

Box-Nr.: _____

Reservierungsname: _____

Kunden-Nr.: _____

Bestell-Datum: _____ **Unterschrift des Bestellers:** _____

Winzerer Fähndl Pongratz GmbH – Nördliche Münchner Str. 2 – 82031 Grünwald
Tel. (089) 62 17 19 10 – Fax (089) 62 17 19 19