



**Genießen auf GRASECK,  
die Location mit Ausblick!**

Sie haben einen besonderen Anlass, den es zu feiern gilt und suchen dafür den passenden Ort und die passenden Speisen?

Dann sind Sie auf Graseck richtig! Egal ob Familienfeier, Taufe oder Geburtstag, wir runden Ihren Tag mit einem Genussmenü ab.

Die folgenden Menüvorschläge können jeweils kombiniert werden.  
Auch mit bis zu 2 verschiedenen Hauptgängen (ausgenommen der Vegetarische Hauptgang). Für den Aufwand einer Mehrfachauswahl können Mehrkosten entstehen)

Selbstverständlich berate Ich Sie auch bei der Auswahl der korrespondierenden Weine zu Ihrem Menü.

Für die Planung rund um den Anlass beginnend mit Anreise, Empfang, Getränke, Rahmenprogramm, Essen, Party und mehr bin Ich für Sie da.

Ich freue mich auf die gemeinsamen Planungen und ein erfolgreiches Fest oder einfach nur gemütliches Essen.

Die Menüs bieten wir ab 10 Personen an!

**Ihr André Uhlemann**  
Event und Hotel Manager



## Fingerfood

Lauwarme Frühlingsrollen auf Algensalat  
Bruschetta mit Tomate, Basilikum, Parmesan  
Quiche Lorraine  
Mini-Kalbspflanzerl  
Hausgemachte Yakitorispieße mit Thaingemüse  
Rindertatar mit Wachtelei  
Gefüllte Datteln  
Tomate-Büffelmozzarella-Spießchen  
Gebeizte Melone mit italienischen Landschinken

Auswahl von 8 Sorten zu € 24,50 pro Person

Auswahl von 6 Sorten zu € 18,50 pro Person

Auswahl von 3 Sorten Zu € 11,00 pro Person

## Fingerfood „Winterlich“

Hausgeräucherte Entenbrust mit Selleriesalat und Gewürzorange  
Räucherfisch auf mariniertem Nikolaus Apfel  
Graved Lachs auf Pumpernickel mit Kren  
Feldsalat mit Brombeerdressing und Wildschinken  
Backpflaume mit Mandelkern im Speckmantel  
Riesengarnele im Orangen-Tempurateig  
Hirschroastbeef an Confit vom Kürbis  
Apfel-Zimtstrudel

Auswahl von 3 Sorten zu €11,50 pro Person

Auswahl von 5 Sorten zu €19,00 pro Person



## Fingerfood "Deluxe"

Kleine Crêpes Röllchen gefüllt mit:

Geräuchertem Lachs und Kräuterfrischkäse

Sonnengetrockneten Tomaten und Pesto

Sautierten Pilze und Kräutern

Gebeiztem Kalbsroastbeef und Trüffel Creme

Geräucherter Tunfisch und Zitronen-Pfeffer Creme

Teriyaki Huhn mit Curry-Ananas-Creme

zu € 4,30 pro Stück

(mindestens 10 pro Sorte)

## Fingerfood „Vegan“

„Antipasti“ Gegrilltes, eingelegtes Gemüse

Orangen-Quinoa Salat mit Feigen

Gazpacho „Andalusische Art“

Rösti mit gegrilltem Gemüse und Karotten-Kräuter Dip

Wildkräutersalat mit eingelegten Goji-Beeren

Feldsalat mit Kartoffel-Vinaigrette

Eingelegter Tofu auf Thaim Gemüse und Sprossen

Lauwarmes Kürbis-Linsen „Dal“

Auswahl von 8 Sorten zu € 24,00 pro Person

Auswahl von 6 Sorten zu € 18,50 pro Person

Auswahl von 3 Sorten Zu € 11,00 pro Person



## Fingerfood „Bayerisch“

Obatzda mit Laugen Gebäck Chip

Nürnberger Würstel auf Rahm-Sauerkraut

Laugen Gebäck mit Butter

Gebackene Weißwurst mit Kräutervinaigrette

Münchner Schnitzel

Fleischpflanzerl mit Senf

Geräucherter Saibling auf Graubrot

Geräucherte Wachtelbrust auf Waldorfsalat

Bayerischer Wurstsalat

Münchner Bier-Radi mit Schnittlauch Brot

Auswahl von 3 Sorten zu € 10,50 pro Person

Auswahl von 5 Sorten zu € 17,50 pro Person

Auswahl von 7 Sorten zu € 24,00 pro Person

## Canapés

Rosa gebratenem Roastbeef

Mailänder Salami

Serano Schinken

Tomate und Büffelmozzarella

Hausgeräuchertem Fischfilet auf Meerrettichcreme

Räucherlachs und Kaviarfrischkäse

Graved Lachs mit Honig Dill Sauce

Allgäuer Emmentaler, Traubenconfit

Tête de Moine Feigensenf und Nüssen

zu € 3,80 pro Stück

(mindestens 10 pro Sorte)



## Bayerisches Brotzeitbuffet

### Gemischte Aufschnitt Platten

(mit rohem und gekochtem Schinken, schwarzgeräuchertes, Kaminwürzen)

Allgäuer Käsebrett mit Trauben, Nüssen und Senf

Ofenwarmer Leberkäs' mit Kartoffelsalat

Heimische Fische aus der Räucherammer

Nürnberger Rostbratwurst'1 mit Sauerkraut

Bayerischer Wurstsalat

Obatzda mit Salzstangen

Pellkartoffeln mit Kräuterquark

Saisonale Salatvariationen

Bauerschmalz und Radieserl

Gemischter Brotkorb und Brez'n, Minilaugen & Vinschgauer

zu € 27,00 pro Person

(mindestens 10 Personen)



## BBQ

### **Salate**

Blattsalate, Rohkostsalate, Couscous Salat, mediterraner Kartoffelsalat

### **Klassisches für den Grill**

Fleisch	Fisch	Gemüse/ vegetarisch
Bratwürste: Wild-, Lamm-, Rostbratwurst Maispoularde, Schweinekotelett Spareribs vom Punta Costilla	Forellen- <u>oder</u> Lachsfilet aus der Folie  Ganze Fische (Auf Anfrage- gegen Aufpreis) Saibling, Forelle, Dorade	Maiskolben Gemüsespieße  Halumi

### **Beilagen**

Rosmarinkartoffeln, Folienkartoffeln

### **Saucen und Dips**

BBQ- Sauce, Aioli, Curry- Schmand, Sauce Tatar,  
Kräuterdipp, Sourcream, Kräuter- Knoblauchbutter

### **Brot und Baguette**

Vinschgauer, Wurzelbrot, Mini-Laugengebäck, Baguette, Vollkornbrot

### **Spezialitäten für den Grill**

Fleisch	Fisch
>Wagyu >Dry Aged Beef >Rinder Spareribs >Lamm Karee >Mangalitzaschwein	>Ganze Fische (Auf Anfrage) >Garnele >Jakobsmuscheln

Preise nach Auswahl und Kombination der Bestandteile,  
(buchbar ab 15 Personen)



## Genussvorschläge

### Menü Zugspitze

Tatar vom Weideochsenfilet mit Wildkräutersalat und Pfeffer Schmand  
\*\*\*

Leutascher Saiblings Filet auf Speck-Gemüselinsen und Kräuter- Kartoffelschaum

\*\*\*

Maispouardenbrust an Tomatisiertem-Babyspinat  
Rosmarinkartoffeln und Portweinjus

\*\*\*

Weißes Halbflüssiges Schokoladen Törtchen mit Himbeervariation

€ 52,00 pro Person

### Menü Alpspitze

Zweierlei Von der Heimischen Räucherforelle  
mit Eingelegter Beete, Apfel und Meerrettichcreme  
\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Kalbsbrät-Strudel, Wurzelgemüse und frischen Kräutern  
\*\*\*

Rosa gebratene Flugentenbrust, wilder Brokkoli, Schwenkkartoffeln und Honigjus  
\*\*\*

„Apfel-Tarte mal Anders“

Karamellierte Apfelspalten mit Zimtbrösel, Vanilleeis und Zitronencreme

€ 52,00 pro Person

### Menü Kreuzeck

Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Pistazienklößchen  
\*\*\*

Filet vom Steinbutt auf Borlottibohnen Mousseline  
und Weißburgunderschaum  
\*\*\*

Im Rotweinsud geschmortes Weideochsen-Bäckchen  
mit Karotten-Lauchgemüse und Sellerie Püree  
\*\*\*

Duett von Mousse au Chocolat von der Valrhona Erdbeerschokolade  
und marinierten Beerenfrüchten

€ 55,00 pro Person



## Menü Wank

Vitello „Bayerische Art“  
Kalbsroastbeef mit zweierlei von der Räucherforelle  
Apfelkapern und Wildkräuter  
\*\*\*

Consommé Double mit Chesterstange  
mit Gebackener Kalbspraline und Wurzelgemüse-Salat  
\*\*\*

In der Kartoffelkruste gegartes Zanderfilet  
auf Perlgraupen-Gemüse-Risotto, weißer Tomaten-Rieslingschaum  
\*\*\*

Himbeer- Panna-Cotta mit weißem Schokoladeneis und Sesamhippe

€ 56,00 pro Person

## Menü Hausberg

Hausgebeizte Lachs-Praline mit grüner Erbsencreme  
und zweierlei von Gurke und eingelegtem Apfel  
\*\*\*

„GRASECK Hendlsuppe“  
mit Brätstrudel, Grießnockerl, Hendlfleisch und Wurzelgemüse  
\*\*\*

Tranche vom Bayrischen Weiderinderfilet  
mit Café de Paris Butter überbacken an Cremiger Trüffelpolenta  
und Variation von der Karotte  
\*\*\*

Topfenknödel mit Zimt-Butter-Brösel,  
eingelegte Zwetschgen und Holunderblütencreme-Eis

€ 61,00 pro Person

## Menü Osterfelderkopf

„GRASECK Cesar Salat“  
mit Maispoulardenbrust im Speckmantel und Parmesan  
\*\*\*

Tafelspitz Consommé  
mit Flädle, Wurzelgemüse und frischen Kräutern  
\*\*\*

Tournedos vom rosagebratenen Hirschrücken aus dem Karwendel-Tal  
mit lauwarmem Brombeerconfit mit Romanesco Gemüse,  
Selleriecreme und Haselnuss Macaire  
\*\*\*

Passionsfrucht- Creme Brûlée mit Beeren

€ 58,00 pro Person





## Menü Waxenstein

Carpaccio vom Weiderindfilet  
an Wildkräutersalat mit Olivenöl und Parmesan  
\*\*\*

Schaumsuppe von der Karotte  
Verfeinert mit karamellisiertem Ingwer  
und eingelegten Flusskrebsen und Kresse Crostini  
\*\*\*

Gebratene Schnitte vom schottischen Lachs  
auf Pasta sotto mit Tomaten, an Babyspinat  
\*\*\*

Pannacotta von der Heidelbeere  
mit marinierten Früchten und Krokant Eis

€ 54,00 pro Person

## Menü Eckbauer

Lauwarmer Schwammerlsalat  
mit Weißwurst- Strudel  
und grobe Senfvinaigrette  
\*\*\*

Pastinaken Cremesuppe mit Petersilienschaum  
\*\*\*

Im ganzen gebratenes Lammkaree unter der Kräuterkruste  
an Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
\*\*\*

„GRASECK Schwarzwälder Kirsch- Dessertvariation“  
mit Schokolade und Vanillecreme

€ 57,00 pro Person