



**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 und Fingerfoods bieten wir ab 20 Personen an!



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 € 28,00 pro Person

Auswahl von 6 Sorten zu € 21,50 pro Person

Auswahl von 3 Sorten Zu € 12,00 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 €12,00 pro Person

Auswahl von 5 Sorten zu €19,50 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 € 4,70 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 Thaugemüse und Sprossen

Lauwarmes Kürbis-Linsen „Dal“

Auswahl von 8 Sorten zu € 28,00 pro Person

Auswahl von 6 Sorten zu € 21,50 pro Person

Auswahl von 3 Sorten Zu € 12,00 pro Person



Fingerfood „Bayerisch“

Obatzda mit Laugen Gebäck Chip

Nürnberger Würstel auf Rahm-Sauerkraut

Laugen Gebäck mit Butter

Gebackene Weißwurst mit Kräutervinaigrette

Münchener Schnitzel

Fleischpflanzerl mit Senf

Geräucherter Saibling auf Graubrot

Geräucherte Wachtelbrust auf Waldorfsalat

Bayerischer Wurstsalat

Münchener Bier-Radi mit Schnittlauch Brot

Auswahl von 3 Sorten zu € 12,00 pro Person

Auswahl von 5 Sorten zu € 20,00 pro Person

Auswahl von 7 Sorten zu € 25,00 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 € 4,50 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 € 36,00 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 Karree >Mangalitza-Schwein	>Ganze Fische (Auf Anfrage) >Garnele >Jakobsmuscheln

Preise nach Auswahl und Kombination der Bestandteile,
(buchbar ab 20 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

€ 65,00 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

€ 65,00 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

€ 70,00 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

€ 70,00 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

€ 75,00 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

€ 75,00 pro Person



Menü Waxenstein

Carpaccio vom Weiderindfilet
an Wildkräutersalat mit Olivenöl und Parmesan

Schaumsuppe von der Karotte
Verfeinert mit karamellisiertem Ingwer
und eingelegten Flusskrebse 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

€ 70,00 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

€ 70,00 pro Person