



ALL ABOUT FOOD

A BIT OF EVERYTHING

THE BUTCHER'S TABLE

BASTARD'S BUFFET

FLYING BASTARDS

THE BAKER'S CHOICE

GODFATHER'S BIRTHDAY

OUR FOOD



A BIT OF EVERYTHING

Ab 4 Personen - Preis pro Person 34,00

"Ein bisschen hiervon, ein bisschen davon - am Besten einfach einmal alles bitte!" Kosten Sie sich mit Ihren Freunden und Kollegen durch unser gesamtes Speisenangebot. Egal ob in einer kleinen oder großen Gruppe, mit kleinem oder großen Kohldampf, wir machen es für Sie möglich.

SMALL BITES

3 ON A STROKE

Hummus, Oliven, Aioli, Puff Bread

BBQ WINGS

Smokey Chicken Wings in BBQ-Marinade

MINI CALZONE

Pizzateigtaschen mit Ricotta, Feta, Baby-Mangold, Tomatenpesto Dip

BUFFALO SALAD

Zupfsalate, Rucola, Prosciutto, Büffelmozzarella, frische Feigen, Basilikumpesto, Balsamico Dressing

SWEET LITTLE SINS

CHEESECAKE IN A GLASS

Caramel Crumble, Vanilleleis

CHOCOLATE & BERRIES

Veganes Schokoladenmousse mit Beeren

COOKIE EXPLOSION

Schoko Cookies, Brownies, Marshmallows, Himbeeren, Basilikum-Limetteneis

MAIN DISHES

HICKORY SMOKED BBQ RIBS

Niedertemperatur gegarte Ripperl vom Schwein aus dem Hickory-Holz-Rauch mit BBQ-Marinade.

PULLED PORK

Marinierter Schweinenacken, Niedertemperatur gegart und gezupft.

FLAT IRON CHICKEN

Lemon-Pepper mariniertes 1/2 Huhn saftig am Knochen gegrillt.

SMOKEY BUFFALO WINGS

Smokey Chicken Wings mit Hot Buffalo Marinade

SEASONAL SIDES

WILDER BROKKOLI

Knoblauch, Olivenöl, Meersalz

COLE SLAW

Amerikanischer Krautsalat in Honig-Senf Mayo

MARINIERTES ROTKRAUT, TRÜFFEL FRITTEN, JALAPENOS, GESCHMORTES WURZELGEMÜSE

PIMP YOUR TABLE

BEEF TATAR	13,90
SALAMI NAPOLI	10,90 // 19,50 // 35,50
LOADED CHEESEBURGER	9,90
OSSOBUCCO	16,90
RIBEYE DRY AGE // 350g	29,90
🌱 HOT BANANA WAFFLE	6,90

🌱 -VEGGIE 🍌 -VEGAN ⚡ -LOW CARB



THE BUTCHER'S TABLE

Ab 20 Personen - Preis pro Person 95,00

THE BUTCHER knows it all! Mit Steaks von herausragender Qualität wollen wir unsere Gäste begeistern. Das Geheimnis hinter den zarten und ungemein saftigen Steaks ist die besondere Dry Age Reifungsmethode. Beim Butcher's Table begleitet euch unser geliebter Butcher durch den ganzen Abend und teilt mit euch unsere besten Fleischstücke sowie sein Wissen zum Thema Fleisch.

SMALL BITES

👉 BUFFALO SALAD

Zupfsalate, Rucola, Prosciutto, Büffelmozzarella, frische Feigen, Basilikumpesto, Balsamico Dressing

BEEF TATAR

Biobutter, hausgemachte feurige Zwiebelmarmelade, Artischocken, Holzofenbaguette

GRATINIERTES KNOCHENMARK

Am Knochen mit Knoblauch und Kräutern überbackenes Knochenmark.

🍷 GARLIC BREAD

Puff Bread mit Knoblauchöl

SWEET LITTLE SINS

MACARONS

Mandelgebäck mit Frucht und Schokofüllung

PRALINEN

Verschiedene Schokopralinen und Petit Fours

MAIN DISHES

FILETSTEAK MEN'S CUT

Das Rinderfilet ist das edelste Stück Fleisch, es ist ein besonders zartes, saftiges und mageres Muskelfleisch aus dem Rücken.

RIBEYE DRY AGE

Das Steak für Kenner aus dem Zwischenrippenstück mit dem bekannten Fettauge!

PORTERHOUSE DRY AGE

Beiried und Filet am Rückenknochen. Das Porterhouse wird ca. 5 cm dick aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Der Filetanteil ist größer als beim T-Bone.

OSSOBUCCO

Sous-Vide Kalbshaxe am Knochen, geschmortes Wurzelgemüse.

SOUS VIDE SIDE DISHES

🌿 WILDER BROKKOLI

Knoblauch, Olivenöl, Meersalz

🌿 ROASTED CAULIFLOWER

Gegrillter Karfiol, Butterbrösel, Granatapfel, Sour Cream

🌿 FLAMED POTATO MASH

Gratiniert Kartoffelcreme

🌿 👉 COLE SLAW

Amerikanischer Krautsalat in Honig-Senf Mayo

🌿 SÜSSKARTOFFEL FRITTEN

🌿 TRÜFFEL FRITTEN

🌿 👉 TRÜFFELMAYO, 🌿 👉 SOUR CREAM, HOT CHEESE SAUCE, BASTARD'S STROGANOFF SAUCE

OUR FOOD



BASTARD'S BUFFET

Bei 100 Personen - Preis pro Person 48,00

The Baker & the Butcher vereint und auf einen Tisch gebracht. Hier ist für jeden etwas dabei, von Fleisch, über Pizzen bis hin zu Veggie-Gerichten finden Sie hier alles was Ihr Herz begehrt. Die Speisen werden in Form eines Buffets in Kombination mit servierten Gerichten präsentiert.

SMALL BITES

BRO-SCETTA

Geröstetes Holzofenbaguette, Staudentomaten, Basilikum

BUFFALO SALAD im Glas

Zupfsalate, Rucola, Prosciutto, Büffelmozzarella, frische Feigen, Basilikumpesto, Balsamico Dressing

3 ON A STROKE

Hummus, Oliven, Aioli, Puff Bread

MINI CALZONE

Pizzateigtaschen mit Ricotta, Feta, Baby-Mangold, Tomatenpesto Dip

SWEET LITTLE SINS

CHEESECAKE IN A GLASS

Caramel Crumble, Basilikum-Limetteneis

CHOCOLATE & BERRIES

Veganes Schokoladenmousse mit Beeren

SCHOKO-COOKIE, SCHOKO-KARAMELL-BROWNIE

MAIN DISHES

TAGLIATA VOM RIND

Rosa gegrilltes und aufgeschnittenes Steak

FLAT IRON CHICKEN

1/2 Huhn saftig am Knochen gegrillt, mit Lemon-Pepper glaciert.

OSSOBUCCO

Sous-Vide Kalbshaxe am Knochen, geschmortes Wurzelgemüse.

PIZZA MARGHERITA LB

Tomate, Mozzarella, Basilikum

PIZZA SALAMI NAPOLI LB

Tomate, Mozzarella, Salami Napoli

PIZZA RED GOAT LB

Tomate, rote Rübe, frische Feigen, Ziegenkäse, Walnüsse, Balsamico Glace, Baby-Mangold

GAUCHO BEANS

Hickory smoked baked beans, Bacon, Paprika

WILDER BROKKOLI

Knoblauch, Olivenöl, Meersalz

ROASTED CAULIFLOWER

Gegrillter Karfiol, Butterbrösel, Granatapfel, Sour Cream

FLAMED POTATO MASH

Gratinierte Kartoffelcreme

COLE SLAW

Amerikanischer Krautsalat in Honig-Senf Mayo

SIDE SALAD

Zupfsalate, Tomaten, Gurke, Balsamico Dressing

SOUR CREAM, TRÜFFELMAYO HOT CHEESE SAUCE, BASTARD'S STROGANOFF SAUCE

SIDE DISHES & TOPPINGS

LB = Longboard (1 Meter Pizza)

-VEGGIE -VEGAN -LOW CARB



FLYING BASTARDS

Bei 100 Personen

Das Flying Bastards Package (fliegendes Buffet) ist eine Alternative zum klassischen Stationsbuffet. Kleine Häppchen und Fingerfood werden von uns fliegend durch den Veranstaltungsbereich serviert, so dass sich Ihre Gäste selbst an den Kleinigkeiten bedienen können.

Entsprechend des Anlasses und Ihrer Gäste bieten wir folgende Varianten und Preise pro Person an:

CLASSIC BASTARD

6 bites | 25,00

👇 BUFFALO SALAD

Zupfsalate, Rucola, Prosciutto, Büffelmozzarella, frische Feigen, Basilikumpesto, Balsamico Dressing

🌿 BRO-SCETTA

Geröstetes Holzofenbaguette, Staudentomaten, Basilikum

--

CHILI CON CARNE

Sour Cream, Puff Bread

PORKS BEST

Gaucha Beans

RÄUCHERLACHS

Rösti, Aioli, Baby-Mangold

--

🌿 CHEESECAKE IN A GLASS

Caramel Crumble, Basilikum-Vanilleeis

ITALIAN BASTARD

9 bites | 31,00

👇 BUFFALO SALAD

Zupfsalate, Rucola, Prosciutto, Büffelmozzarella, frische Feigen, Basilikumpesto, Balsamico Dressing

🌿 BRO-SCETTA

Geröstetes Holzofenbaguette, Staudentomaten, Basilikum

MINI CALZONE

Pizzateigtaschen mit Ricotta, Feta, Baby-Mangold, Tomatenpesto Dip

-- LB

PIZZA

Salami Napoli | 🌿 Red Goat

LOADED CHEESEBURGER

Mini Burger

PORKS BEST

Gaucha Beans

--

CHEESECAKE IN A GLASS

Caramel Crumble, Vanilleeis

SCHOKO-ROTE BEETE-BROWNIE

ULTIMATE BASTARD

13 bites | 41,00

🌿 3 ON A STROKE

Hummus, Oliven, Aioli, Puff Bread

🌿 RED LIGHT SALAD

Zupfsalate, Tomaten, rote Rüben, Feta, Granatapfel, frische Feigen, Walnüsse, Balsamico Dressing

BEEF TATAR

Biobutter, hausgemachte feurige Zwiebelmarmelade, Artischocken, Holzofenbaguette

SMOKEY BUFFALO WINGS

Smokey Chicken Wings mit Hot Buffalo Marinade

--

PIZZA LB

🌿 Margherita | Hot Pulled BBQ | Greek Wedding

LOADED CHEESEBURGER

Mini Burger

PORKS BEST

Gaucha Beans

STEAK TAGLIATA

Rump Steak | Flamed Potato Mash

--

🌿 CHEESECAKE IN A GLASS

Caramel Crumble, Basilikum-Vanilleeis

🍫 CHOCOLATE & BERRIES

Veganes Schokoladenmousse mit Beeren

🌿 HOT BANANA WAFFLE

Banane, Nutella, Rosmarin, Vanilleeis, Meersalz

LB = Longboard (1 Meter Pizza)

🌿 -VEGGIE 🍫 -VEGAN 👇 -LOW CARB



THE BAKER'S CHOICE

Bei 100 Personen

Statt den Standard Brötchen und Canapés gibt es bei uns die feinste Auswahl unseres Bakers, fliegend serviert. Authentische Qualität, echte Zutaten, traditionelle Herstellungsart und keine Kompromisse. Alles was in unserem Marana Forni Holzofen gebacken wird, ist mit besten Zutaten belegt.

THE GREATEST EIGHT

8 Pizzen | pro Person 19,90

MARGHERITA LB

Tomate, Mozzarella, Basilikum

SALAMI NAPOLI LB

Tomate, Mozzarella, Salami Napoli

CAPRICCIOSA

Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oliven, Artischocken

RED GOAT LB

Tomate, rote Rübe, frische Feigen, Ziegenkäse, Walnüsse, Balsamico Glace, Baby-Mangold

BASTARDS CLUBBING LB

Tomate, Mozzarella, gegrillte Hühnerbrust, Bacon, smashed Avocado, Ricotta, Basilikumpesto

GORGONZOLA & CHORIZO PICANTE LB

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Chorizo picante, Oliven, Rucola

HOT PULLED BBQ LB

Tomate, Mozzarella, Pulled BBQ Pork, Gaucho Beans, Mais, Jalapeños, geschmorte Zwiebel, Bastard's Hot Sauce

GREEK WEDDING LB

Tomate, Mozzarella, Kalamata Oliven, Feta, Baby-Mangold, geröstete Mandeln

LB = Longboard (1 Meter Pizza)

 -VEGGIE  -VEGAN  -LOW CARB

OUR FOOD



GODFATHER'S BIRTHDAY

Ab 400 Personen

Don't try to be 2 glorious, be a bastard! Ganz in diesem Sinne gestalten wir Ihnen und Ihren Gästen ein ultimatives Event, das bleibende Erinnerungen à la Bastards garantiert. Eine exklusive Veranstaltung im gesamten Lokal inkl. Dekoration und musikalischer Untermalung. Let's rock that night!

SMALL BITES

BRO-SCETTA (🌿 TOMATE | BEEF | RÄUCHERLACHS)

Geröstetes Holzofenbaguette, Staudentomaten, Basilikum

CHILI CON CARNE

Sour Cream, Puff Bread

MINI CALZONE

Pizzateigtaschen mit Ricotta, Feta, Baby-Mangold, Tomatenpesto Dip

🌿 CAESAR SALAD

Romanasalat, Croûtons, Parmesan, Bio-Ei, Tomaten, Caesar Dressing

🌿 RED LIGHT SALAD

Zupfsalate, Tomaten, rote Rüben, Feta, Granatapfel, frische Feigen, Walnüsse, Balsamico Dressing

🌿 3 ON A STROKE

Hummus, Oliven, Aioli, Ras el Hanout Puff Bread

🌿 PIZZETTIS

Blätterteig gefüllt mit Ricotta, Ziegenkäse, Mangold,

SWEET LITTLE SINS

🌿 CHEESECAKE IN A GLASS

Caramel Crumble, Vanilleeis

🍫 CHOCOLATE & BERRIES

Veganes Schokoladenmousse mit Beeren

🌿 HOT BANANA WAFFLE

Banane, Nutella, Rosmarin, Vanilleeis, Meersalz

SCHOKO-COOKIE, SCHOKO-ROTE BEETE-BROWNIE

**PIMP YOUR
EVENT?**

👉 Need a photobox or a special highlight?
Ask for more.

MAIN DISHES

RIBEYE DRY AGE

RUMP STEAK DRY AGE

T-BONE DRY AGE

TOMAHAWK DRY AGE

TAGLIATA VOM RIND

FLAT IRON CHICKEN

CHICKEN WINGS

📌 HICKORY SMOKED BBQ RIBS

PORKS BEST

OSSOBUCCO

PIZZA CORNER LB

🌿 Margherita | Salami Napoli | 🌿 Red Goat | Truffle Pig

MINI BURGER STATION

Loaded Cheeseburger | The Godfather

SIDES & DRINKS

🌿 📌 COLE SLAW

Amerikanischer Krautsalat in Honig-Senf Mayo

🍷 📌 SIDE SALAD

Zupfsalate, Tomaten, Gurke, Balsamico Dressing

🍷 GARLIC BREAD

Puff Bread mit Knoblauchöl

🌿 WILDER BROKKOLI, 🌿 ROASTED CAULIFLOWER, 🌿 FLAMED POTATO MASH, 🍷 GAUCHO BEANS, 🍷 KLASSIK FRITTEN, 🌿 SÜSSKARTOFFEL FRITTEN, 🌿 TRÜFFEL FRITTEN

🍷 KETCHUP, 🌿 📌 SOUR CREAM, 🌿 TRÜFFELMAYO, HOT CHEESE SAUCE, BASTARD'S STROGANOFF SAUCE, 🍷 📌 SMOKY BBQ SAUCE, 🌿 AIOLI

LB = Longboard (1 Meter Pizza)

🌿 -VEGGIE 🍷 -VEGAN 📌 -LOW CARB