



ALL ABOUT FOOD

A BIT OF EVERYTHING

THE BUTCHER'S TABLE

BASTARD'S BUFFET

FLYING BASTARDS

THE BAKER'S CHOICE

OUR FOOD



A BIT OF EVERYTHING

Ab 4 Personen - Preis pro Person 36,00

"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

Chicken Wings in BBQ-Marinade

MINI CALZONE

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

BUFFALO SALAD

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

SWEET LITTLE SINS

CHEESECAKE IN A GLASS

Caramel Crumble, Vanilleeis

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

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

SMOKEY BUFFALO WINGS

Smokey Chicken Wings mit Hot Buffalo Marinade

CRISPY CHICKEN TENDERS

Gebackene Hühner-Brustfilets, Buffalo Dip, Asia Dip, Sour Cream

STREET SIDES

WILDER BROKKOLI

Knoblauch, Olivenöl, Meersalz

COLE SLAW

Amerikanischer Krautsalat in Honig-Senf Mayo

MARINIERTES ROTKRAUT, CHIMICHURRI POTATOES, TRÜFFEL FRITTEN, JALAPENOS

CHIPOTLE MAYO, SMOKY BBQ SAUCE, SOUR CREAM, KETCHUP

PIMP YOUR TABLE

BEEF TATAR	14,90
SALAMI NAPOLI	11,90 // 20,90 // 37,90
LOADED CHEESEBURGER	10,90
RIBEYE DRY AGE // 350g	32,90

-VEGGIE -VEGAN -LOW CARB

OUR FOOD



THE BUTCHER'S TABLE

Ab 20 Personen - Preis pro Person 99,00

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, Kirschtomaten, 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.

BRAISED BEEF CHEEKS

Geschmortes Rinderbackerl

PORKS BEST, GAUCHO BEANS

Das zarteste vom Schwein. Sehr delikates Teilstück, das sich an der Innenseite des Schlögels befindet.

SOUS VIE

🌱 WILDER BROKKOLI

Knoblauch, Olivenöl, Meersalz

🌱 ROASTED CAULIFLOWER

Gegrillter Karfiol, Butterbrösel, Granatapfel, Sour Cream

🌱 BAKED POTATOES

Mini-Kartoffel, Chimichurri, Meersalz

🌱👉 COLE SLAW

Amerikanischer Krautsalat in Honig-Senf Mayo

🌱 SAISONALES GEMÜSE

🌱 SÜSSKARTOFFEL FRITTEN

🌱 TRÜFFEL FRITTEN

GAUCHO BEANS

TRÜFFELMAYO, SOUR CREAM, HOT CHEESE SAUCE, CHIMICHURRI

🌱 -VEGGIE 🍌 -VEGAN 👉 -LOW CARB

OUR FOOD



BASTARD'S BUFFET

Bei 100 Personen - Preis pro Person 49,00

nur im Außenbereich möglich.

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, Kirschtomaten, 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, Vanilleeis

CHOCOLATE & BERRIES

Veganes Schokoladenmousse mit Beeren

SCHOKO-COOKIE, SCHOKO-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.

HICKORY SMOKED BBQ RIBS

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

PIZZA MARGHERITA

Tomate, Mozzarella, Basilikum

PIZZA SALAMI NAPOLI

Tomate, Mozzarella, Salami Napoli

PIZZA RED GOAT

Tomate, rote Rübe, frische Feigen, Feta, 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

BAKED CHIMICHURRI POTATES

TRÜFFEL FRITTEN

SAISONALES GEMÜSE

COLE SLAW

Amerikanischer Krautsalat in Honig-Senf Mayo

SIDE SALAD

Zupfsalate, Tomaten, Gurke, Balsamico Dressing

SOUR CREAM, TRÜFFELMAYO HOT CHEESE SAUCE, CHIMICHURRI

= Longboard (1 Meter Pizza)

-VEGGIE -VEGAN -LOW CARB



FLYING BASTARDS

Bei 100 Personen

nur im Außenbereich möglich.

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 | 26,00

BUFFALO SALAD

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

BRO-SCETTA

Geröstetes Holzofenbaguette, Staudentomaten, Basilikum

--

SMOKEY BUFFALO WINGS

Chicken Wings mit Hot Buffalo Marinade

PORKS BEST

Gaucha Beans

RÄUCHERSAIBLING

Rösti, Aioli, Baby-Mangold

--

CHEESECAKE IN A GLASS

Caramel Crumble, Vanilleeis

ITALIAN BASTARD

9 bites | 32,00

BUFFALO SALAD

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

BRO-SCETTA

Geröstetes Holzofenbaguette, Staudentomaten, Basilikum

MINI CALZONE

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

--

PIZZA

Salami Napoli | Red Goat

LOADED CHEESEBURGER

Mini Burger

PORKS BEST

Gaucha Beans

--

CHEESECAKE IN A GLASS

Caramel Crumble, Vanilleeis

SCHOKO-BROWNIE

ULTIMATE BASTARD

13 bites | 42,00

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

Margherita | Salami Napoli | Greek Wedding

LOADED CHEESEBURGER

Mini Burger

PORKS BEST

Gaucha Beans

STEAK TAGLIATA

Rump Steak | Chimichurri Potatoes

--

CHEESECAKE IN A GLASS

Caramel Crumble, Vanilleeis

CHOCOLATE & BERRIES

Veganes Schokoladenmousse mit Beeren

HOT BANANA WAFFLE

Banane, Nutella, Vanilleeis,

= Longboard (1 Meter Pizza)

-VEGGIE -VEGAN -LOW CARB



THE BAKER'S CHOICE

Bei 100 Personen

 nur im Außenbereich möglich.

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 21,90

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

TRUFFLE PIG LB

Tomate, Mozzarella, Wildschweinschinken, Trüffel, Büffelmozzarella, Rucola

GREEK WEDDING LB

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

LB = Longboard (1 Meter Pizza)

 -VEGGIE  -VEGAN  -LOW CARB