



Bayerischer Hof
ERLANGEN

Herzlich willkommen
in Ihrem Hotel Bayerischer Hof in Erlangen



∞ SPEISENAUSWAHL ∞

Menü-/und Buffetauswahl

„Feier-Tage“ sind die schönsten Tage – ob Privat oder Business.

Wir bieten Ihnen für diese Anlässe kulinarische Gaumenfreuden jeglicher Art. Alles ist möglich – vom genussvollen Menü über individuell gestaltete Buffets bis hin zu Speziellen Wünschen. Wir gestalten unsere Kreationen nach den vier Jahreszeiten.

Qualität und Regionalität steht bei uns an erster Stelle.

Um alles perfekt für Sie umzusetzen, bitten wir Sie, bis spätestens 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung ein Menü oder Buffet zu wählen bzw. einen Besprechungstermin mit uns zu vereinbaren – so können wir am besten auf Ihre Wünsche eingehen.

Haben wir Ihre LUST auf Feier-TAGE im Bayerischen Hof Erlangen geweckt?
Dann freuen wir uns auf Sie und Ihre Gäste.

Ihr Bankett- & Tagungsteam

Hotel Bayerischer Hof
B&R Hotelmanagement GmbH & Co. KG

Schuhstraße 31, 91052 Erlangen

Tel. +49 9131 785-156

Fax +49 9131 258-00

bankett@bayerischer-hof-erlangen.de

www.bayerischer-hof-erlangen.de



Bayerischer Hof
ERLANGEN

Genusswelt Buffet
„Allmächd an Gudn“
„Fränkisch“
(buchbar ab 40 Personen)

Vorspeisen

Hochzeitssuppe mit Leberknödel, Grießnockerl und Flädle
Variation von heimischen Fischen mit verschiedenen eingelegten Gemüsesorten
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat

Hauptgerichte

Ofenfrische Mini-Schäufele mit kräftiger Weißbiersoße
Gebratener Zander auf Blattspinat und Weißweinnage
Rinder Rouladen „Hausfrauen Art“
Kartoffel-Zucchini Bratlinge mit Kräuterschmand

Als Beilagen servieren wir:

Kartoffelklöße
Gewürzblaukraut
Glasiertes Marktgemüse
Sautierter Rosenkohl mit Gewürz-Semmelbrösel
Butterspätzle

Desserts

Kaiserschmarren mit Zwetschgen-Röster
Warmer Apfelstrudel
Gewürz-Panna-Cotta

Buffetpreis pro Person
€ 48,60 netto (€ 60,00 brutto)



Bayerischer Hof

ERLANGEN

„Frühlings Buffet“

(buchbar ab 40 Personen)

Vorspeisen

Radieschen Tartar im Glas
Spargelsalat mit Frühlingslauch und Essig Öl Vinaigrette
Saisonales Salatbuffet
Geeiste Rucola Joghurt Kaltschale
Rosa gebratener Rinderrücken mit Sauce Tartar
Spinatcreme Suppe mit Schwarzen Trüffel Öl
Spargelsuppe mit Spargelspitzen

Hauptgerichte

Rosa Lamm Kotelets mit feiner Jus
Wildschweinbraten mit kräftiger Jus
Fisch der Saison vom Küchenchef empfohlen
Bärlauch-Knödel auf Tomaten-Sugo
Gemüsestrudel mit Kräuterschmand-Soße

Als Beilagen servieren wir:

Ratatouille
Gebratenes Pilzgemüse
Kartoffel-Dill-Gemüse
Erbsenpüree
Kartoffelkroketten

Desserts

Erdbeer-Trifle im Glas
Rhabarberstrudel mit Vanillesoße
Weißes Schokomousse mit Haselnuss-Krokant

Buffetpreis pro Person

€ 55,08 netto (€ 68,00 brutto)



Bayerischer Hof

ERLANGEN

Rosmarin Buffet

(buchbar ab 40 Personen)

Vorspeisen

Vitello Tonnato
Zucchini-Kaltschale im Glas
Rindercarpaccio mit mariniertem Rucola und Parmesan
Saisonales Salatbuffet mit Rohkostsalaten und Blattsalaten
Trüffel-Arancino mit Pecorino-Schaum im Glas

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Kalb
Rinder-Tournedos mit Lardo-Mantel
Frischer Fisch der Saison vom Küchenchef empfohlen
Gemüse-Törtchen in Tomaten-Sugo
Vegane Quiche mit Salsa-Verde und Wildkräutersalat

Als Beilage servieren wir:

Safran Risotto
Rosmarinkartoffeln
Fenchel-Gemüse mit Orange
Peperonata Gemüse

Dessert

Tiramisu
Profiterole mit Schokoladen-Soße
Helles Schokoladenmousse mit Erdbeer-Salat und Minz-Pesto
Kleine Mimosa Törtchen

Buffetpreis pro Person

€ 64,80 netto (€ 80,00 brutto)



Bayerischer Hof

ERLANGEN

„Weihnachtliche Vielfalt“

(buchbar ab 40 Personen)

Vorspeisen

Maronencreme Suppe mit Thymian-Croûtons
Entenbrust mit Feldsalat und Sauce Cumberland
Gänseleberpastete mit Trüffeljus
Saisonales Salatbuffet mit Rohkost und Blattsalaten
Räucherforellenmousse mit knusprigem Baguette

Hauptgerichte

Ofenfrische Gänsekeule mit feiner Jus
Gebratenes Zanderfilet auf Spinatbett und Weißwein Soße
Geschmorte Rehkeule von heimischen Jägern mit Zwetschgen-Jus
Vegane Kohlrouladen mit Trüffel Kartoffel Füllung und veganer Jus

Als Beilagen servieren wir:

Kartoffelklöße
Gewürz-Blaukraut
Haselnuss-Schupfnudeln
Kartoffelrösti
Geschmortes Wurzelgemüse

Desserts

Bratapfelmousse im Glas
Kirschstrudel mit Sauerrahmeis
Spekulatius-Crème-Brûlée

Buffetpreis pro Person

€ 58,32 netto (€ 72,00 brutto)



Bayerischer Hof
ERLANGEN

Genusswelt Menü

Klassisches Menü

Vitello Tonnato mit confierten Kirschtomaten
und mariniertem Rucola

Gefüllte Gnocchi mit Schwarzem Trüffel, sautiertem Blattspinat
und Waldpilzen

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Parmesan-Kruste, Rosmarin-Jus,
Trüffel-Kartoffel-Püree und geschmorter Endiviensalat mit Oliven

oder

Gebratener Wolfsbarsch mit Nussbutterkruste, confierter Garnele
und Kartoffel-Lauch-Espuma und getrocknetes Tomaten Püree

Variation von der Valrhona Schokolade

Menüpreis pro Person
€ 54,27 netto (€ 67,00 brutto)



Bayerischer Hof
ERLANGEN

Rosmarin Deluxe-Menu

(buchbar bis maximal 20 Personen)

Amuse Bouche

Krustentiervariation

Langusten Carpaccio / Garnelen Tartar / Hummerpraline
mit Mandarinengel, Meeresspargelsalat und Fingerlime-Vinaigrette und Lavendelkaviar

Weißer Tomatenconsommé
mit Basilikum Ricotta Ravioli

Blutorangensorbet
mit Malfy Arancia Gin

Kobe Rinderfilet „Rosini Art“

Grüner Apfel Kaviar mit Hibiskus Parfüm

Rosmarin Dessertvariationen

Menüpreis pro Person
€ 97,20 netto (€ 120,00 brutto)



Bayerischer Hof
ERLANGEN

Veganes Menü

Carpaccio von der Roten Beete
mit Kürbisfalafel, veganer Limetten-Aioli und Wildkräutersalat

Variation vom Sellerie
Gebackener Panko Sellerie auf Kartoffel Sellerie Püree
und asiatischer Apfel-Sellerie-Salat

Vegane Dessert Variation von der dunklen Valrhona Schokolade
Veganer Schokokuchen mit lauwarmer Trinkschokolade,
dunkle Schokoladenmousse und Mango-Ragout

Menüpreis pro Person
€ 39,69 netto (€ 49,00 brutto)



Bayerischer Hof
ERLANGEN

Fingerfood zum Aperitif (Preis pro Stück)

	<u>Bruttopreise</u>
- Tempura-Garnelen mit Aioli	€ 4,00
- Belegte Canapés	€ 3,00
- Pikante Blätterteighäppchen	€ 1,50
- Caprese im Glas mit Pinienkernpesto	€ 3,50
- Waffeltüten gefüllt mit Beef-/Lachs-/oder Avocadotatar	€ 4,50

Mitternachtssnack (Preis pro Person)

	<u>Bruttopreise</u>
- Currywurst mit Pommes	€ 8,00
- Gulasch mit Baguette	€ 7,50
- Brotzeitplatte/Vesperbrett	€ 7,50
- Mettigel	€ 6,00
- Chili con-/oder Sin Carne	€ 7,50
- Mini-Burger	€ 6,50
- Käseplatte mit Feigensenf	€ 10,50

(Nettopreise – 19 %)