



## **Ihre Weihnachtsfeier 2017 im Schlander der Ayinger Privatbrauerei**

**Der holzvertäfelte Schlander mit langer Biertheke und herrlichem Panoramablick auf die Umgebung von Aying bietet den perfekten Rahmen für außergewöhnliche Veranstaltungen.**

**Feiern Sie Ihre Weihnachts- oder Familienfeier in besonderer Brauhausatmosphäre, mitten zwischen den Sudkesseln.**

**An langen, weihnachtlich dekorierten Holztischen genießen Sie die traditionelle, bodenständige Küche unseres Ayinger Bräustüberl.**

**Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter**

**[veranstaltung@ayinger.de](mailto:veranstaltung@ayinger.de)**

**oder telefonisch unter 08095 – 90 65 319**



**Ayinger Bräustüberl**



# Menü

## **Feldsalat**

mit karamellisierten Birnenspalten und Weißbier- Kartoffeldressing

*oder*

## **Lachsforelle**

Geräuchert und gebeizt, mit Honig- Senfdressing und kleines Rösti

\*\*\*\*

## **Petersilienwurzelcreme**

mit Brauhauscrôtons

*oder*

## **Festtagssuppe**

vom Tafelspitz mit Pfannkuchen, Grießnockerl und Leberspätzle

\*\*\*\*

## **Knusprige Bayerische Bauernente**

mit Orangenjus, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

*oder*

## **Filet von der Renke**

mit Kräutern in Butter gebraten, Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*

## **Weihnachtsvariation**

mit Lebkuchenmousse, Christstollenparfait, Celebrator-Schokokuchen  
dazu Vanillesauce

**39,00 EUR pro Person\***

Buchbar ab 70 Personen

\* gültig von Sonntag bis einschließlich Mittwoch

# Büffet

## Vorspeisen:

Lachsforelle, geräuchert und gebeizt  
Winterliche Blattsalate mit gehobeltem Bergkäse und gerösteten Nüssen  
Feldsalat mit karamellisierten Birnenspalten und Weißbier- Kartoffeldressing  
Auswahl aus der Räucherammer (Chilipeitschen und Speckwurst mit Griebenschmalz)

## Suppen:

Petersilienwurzelcreme mit Brauhauscroûtons  
Broccolicremesuppe  
Festtagssuppe vom Tafelspitz mit Pfannkuchen, Grießnockerl und Leberspätzle

## Hauptgerichte:

Knusprige Bayerische Bauernente mit Orangenjus, Maronenblaukraut,  
Bratapel und Kartoffelknödel  
Glühweinbraten vom Almochsen mit Honigmaronen, Apfelblaukraut und Breznknödel  
Hirschedelgulasch mit Speckrosenkohl und Semmelknödel,  
garniert mit Preiselbeeren  
Ayinger Bierbraten vom Landschwein an Ayinger Dunkelbiersauce,  
mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel  
Filet von der Renke mit Kräutern in Butter gebraten,  
Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln

## Dessert:

Bieramisu mit Sauerkirschragout  
Christstollenparfait mit Zwetschgenragout  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Lebkuchenmousse

**49,00 EUR pro Person\***

**Buchbar ab 70 Personen**

\* gültig von Sonntag bis einschließlich Mittwoch

\* Auswahl aus 3 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Hauptgerichte, 2 Nachspeisen