





- feiern wie in Bayern

Sie sorgen auf jeden Fall für ein echtes Highlight im Herbst!

Sprechen Sie uns an, und wir erstellen für Sie ein maßgeschneidertes Angebot.

Nutzen Sie dieses beliebte Highlight für Ihr Firmenevent und bieten Ihren Mitarbeitern saisonale Schmankerl zur Wiesn-Zeit – bayrisch – herzhaft – lecker!

Deftiges zum Oktoberfest

- ✓ Bayrische Vorspeise mit Bierradi (Rettich)
- ✓ Weißwürste mit süßem Senf
- ✓ Bayrischer Leberkäse mit Spiegelei
- ✓ Weißwurst Gulasch
- ✓ Spätzle Champignon Geröstle
- ✓ Schlupfnudeln mit Speck und Pilzen
- ✓ Frikadellen mit Käse Füllung
- ✓ Wiener Kalbsschnitzel mit Gurkensalat
- ✓ selbstgemachte Käsespätzle
- ✓ Hendle halbes Hähnchen mit Kartoffelsalat
- ✓ Schweinshaxe mit Biersauce und Sauerkraut
- ✓ Ochsenbäckchen in Dunkelbier Sauce
- ✓ Zwiebelrost Braten vom Ochsen
- ✓ Entenbraten auf Blaukraut
- ✓ Oktoberfest Hot Dog

- ✓ Weißwurst Salat mit Weißkohl und Radieschen
- ✓ Hausgemachte Semmelknödel
- ✓ Kartoffelknödel
- ✓ Hausgemachte Spätzle
- ✓ Radieschen Butter
- ✓ Brezn (Brezel)

Desserts

- ✓ Germknödel mit Vanille Sauce und Mohn
- ✓ Herzhafter Kaiserschmarren
- ✓ Bayrische Creme
- ✓ hausgemachte Strudel Spezialitäten, Apfelstrudel, Vanille Eis und Schlagsahne
- ✓ Schoko Kaiserschmarren mit gegrillten Aprikosenhälften
- ✓ süßer und scharfer Senf

Oktoberfest-Attraktionen und Gaudi-Programme

- ✓ Armbrustschießen
- ✓ Bullenreiten
- ✓ Hau den Lukas (nur Outdoor verwendbar!)
- ✓ Nagelbalken
- ✓ Ringe werfen
- ✓ Wurfbude
- ✓ uvm.

U.a. bietet Ihnen das Team der Hubertus-Stube "Front-Cooking" an. Hier können Ihre Gäste uns beim Live-Kochen zuschauen. Unser Servicepersonal steht Ihnen während der gesamten Feier zur Verfügung.

Feiern Sie mit uns Ihr zünftiges Oktoberfest mit authentischem Flair und kulinarischen Highlights.