

Tagung
Rahmen-
programm
ab einer Stunde

[1]

Starkbierkur

mit einem Reutberger Doppelbock aus dem Holzfass

Vom Starnberger See zum Herzogstand

Zur Begrüßung gibt's a Glaserl bayrischen Schampus, dazu kredenz ma Ehna urboarisches Fingerfood & kleine Schmankerln.

O'fanga deama unsa Festmahl mitam G'sulztem vom Wiesn' Hendl mit feiner Radieserl-Schnittlauchsoß' und winterlichem Salat von da Ölrauke.

Danach gibt's a Getruffeltes Kartoffel-schaumsupperl von der Selmakartoffel mit gebackenen Weißwurstadl'n.

Jetzt weards verrückt! Steckerlfisch vom Zander, Forelle & Saibling auf dreierlei Gemüsebeet und mit am edlen Weißbierschaum glasiert.

Geeistes von der Weichsel & Quitte

A wuides Stelldichein vom Oberlandler Ochs'n und Wallgauer Gams begleitet von am leichten Wirsinggmias, mariniertem Apfelblaukraut und Maronenplatzerln

Zum Schluss:

Allerhand vom Strudelbäcker mit feurig-glitzerndem Nachspeisn' Buffet und allerhand Kas'schmankerln von da Sennerin auf da Alm

Individuell und persönlich – Event Marketing -
die Agentur mit dem „PERSONAL TOUCH“

