



# ALL ABOUT FOOD

---

A BIT OF EVERYTHING

THE BUTCHER'S TABLE

BASTARD'S BUFFET

FLYING BASTARDS

THE BAKER'S CHOICE

GODFATHER'S BIRTHDAY



## A BIT OF EVERYTHING

Ab 4 Personen - Preis pro Person 34,00

"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, Ras el Hanout Puff Bread

### 📌 BOQUERONES

Marinierte Sardellenfilets mit Tomate und Rucola, Holzofenbaguette

### 🌿 PIZZETTIS

Blätterteig gefüllt mit Ricotta, Ziegenkäse, Mangold, geröstete Mandeln, Pomodori Fuso

### 📌 BUFFALO SALAD

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

## SWEET LITTLE SINS

### 🌿 CHEESECAKE IN A GLASS

Caramel Crumble, Basilikum-Limetteneis

### 🌿 VEGANER APPLE GRANOLA PIE

Grüner Apfel, veganer Schlagobers

### 🌿 THE BLOODY BEST

Der ultimative Schoko-Karamell-Brownie mit Blutorange

## MAIN DISHES

### 📌 HICKORY SMOKED BBQ RIBS

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

### TAGLIATA VOM RIND

Rosa gegrilltes und aufgeschnittenes Steak

### FLAT IRON CHICKEN

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

### HOT BUFFALO CHICKEN WINGS

Chicken Wings mit Hot Buffalo Marinade

## STAPLED SIDES

### 🌿 WILDER BROKKOLI

Knoblauch, Olivenöl, Meersalz

### 🌿 📌 COLE SLAW

Amerikanischer Krautsalat in Honig-Senf Mayo

### 🌿 MARINIERTES ROTKRAUT,

🌿 JALAPENOS, 🌿 PICKLES,

🌿 TRÜFFEL FRITTEN

## 👉 PIMP YOUR TABLE

BEEF TATAR .....	13,90
SALAMI NAPOLI .....	10,90 // 19,50 // 35,50
LOADED CHEESEBURGER .....	9,90
TOMAHAWK VOM LANDSCHWEIN.....	19,90
RIBEYE DRY AGE // 350g .....	29,90
🌿 HOT BANANA WAFFLE .....	6,90



## THE BUTCHER'S TABLE

Ab 20 Personen - Preis pro Person 95,00

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, Pinoli, 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.

#### TOMAHAWK VOM SCHWEIN

Am Bogenknochen gegrilltes Steak vom Landschwein.

### SIDES

#### 👉 WILDER BROKKOLI

Knoblauch, Olivenöl, Meersalz

#### 👉 ROASTED CAULIFLOWER

Gegrillter Karfiol mit Ras el Hanout Crumbles

#### 👉 CAJUN POTATOES

Skin-on Potatoes Cajun Spice

#### 👉👉 COLE SLAW

Amerikanischer Krautsalat in Honig-Senf Mayo

#### 👉 SÜSSKARTOFFEL FRITTEN

#### 👉 TRÜFFEL FRITTEN

👉 TRÜFFELMAYO, 👉👉 TAHINI SOUR CREAM, 👉👉 FLÜSSIGE CAFÉ DE PARIS BUTTER, PFEFFERRAHM SAUCE

# OUR FOOD



## BASTARD'S BUFFET

Bei 100 Personen - Preis pro Person 48,00

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, Pinoli, Basilikumpesto, Balsamico Dressing

#### 3 ON A STROKE

Hummus, Oliven, Aioli, Ras el Hanout Puff Bread

#### PIZZETTIS

Blätterteig gefüllt mit Ricotta, Ziegenkäse, Mangold, geröstete Mandeln, Pomodori Fusu

### SWEET LITTLE SINS

#### CHEESECAKE IN A GLASS

Caramel Crumble, Basilikum-Limetteneis

#### VEGANER APPLE GRANOLA PIE

Grüner Apfel, veganer Schlagobers

#### SCHOKO-COOKIE, SCHOKO-KARAMÉLL-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.

#### TOMAHAWK VOM SCHWEIN

Am Bogenknochen gegrilltes Steak vom Landschwein.

#### PIZZA MARGHERITA

Tomate, Mozzarella, Basilikum

#### PIZZA SALAMI NAPOLI

Tomate, Mozzarella, Salami Napoli

#### PIZZA RED GOAT

Tomate, rote Rübe, frische Feigen, Ziegenkäse, Walnüsse, Balsamico Glace, Baby-Mangold

### SIDE DISHES & DRINKS

#### GAUCHO BEANS

Hickory smoked baked beans, Bacon, Paprika

#### WILDER BROKKOLI

Knoblauch, Olivenöl, Meersalz

#### ROASTED CAULIFLOWER

Gegrillter Karfiol mit Ras el Hanout Crumbles

#### CAJUN POTATOES

Skin-on Potatoes Cajun Spice

#### COLE SLAW

Amerikanischer Krautsalat in Honig-Senf Mayo

#### SIDE SALAD

Zupfsalate, Tomaten, Gurke, Balsamico Dressing

#### TAHINI SOUR CREAM, TRÜFFELMAYO

FLÜSSIGE CAFÉ DE PARIS BUTTER,  
PFEFFERRAHM SAUCE

= Longboard (1 Meter Pizza)

-VEGGIE -VEGAN -LOW CARB



## FLYING BASTARDS

Bei 100 Personen

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 | 25,00

#### BUFFALO SALAD

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

#### BRO-SCETTA

Geröstetes Holzofenbaguette, Staudentomaten, Basilikum

--

#### AFRICAN PEANUT POT

Veggie Curry mit Reis

#### PORKS BEST

Gaucht Beans

#### RÄUCHERLACHS

Rösti, Aioli, Baby-Mangold

--

#### CHEESECAKE IN A GLASS

Caramel Crumble, Basilikum-Limetteneis

### ITALIAN BASTARD

9 bites | 31,00

#### BUFFALO SALAD

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

#### BRO-SCETTA

Geröstetes Holzofenbaguette, Staudentomaten, Basilikum

#### VITELLO TONNATO

Rosa Kalbfleisch, Thunfischcreme

--

#### PIZZA

Salami Napoli | Red Goat

#### LOADED CHEESEBURGER

Mini Burger

#### PORKS BEST

Gaucht Beans

--

#### VEGAN APPLE GRANOLA PIE

Grüner Apfel, veganer Schlagobers

#### SCHOKO-KARAMELL-BROWNIE

### ULTIMATE BASTARD

13 bites | 41,00

#### 3 ON A STROKE

Hummus, Oliven, Aioli, Ras el Hanout Puff Bread

#### RED LIGHT SALAD

Zupfsalate, Tomaten, rote Rüben, Feta, Granatapfel, frische Feigen, Walnüsse, Balsamico Dressing

#### BEEF TATAR

Biobutter, hausgemachte feurige Zwiebelmarmelade, Artischocken, Holzofenbaguette

#### VITELLO TONNATO

Rosa Kalbfleisch, Thunfischcreme

--

#### PIZZA

Margherita | Hot Pulled BBQ | Greek Wedding

#### LOADED CHEESEBURGER

Mini Burger

#### PORKS BEST

Gaucht Beans

#### STEAK TAGLIATA

Rump Steak | Cajun Potatoes

--

#### CHEESECAKE IN A GLASS

Caramel Crumble, Basilikum-Limetteneis

#### VEGAN APPLE GRANOLA PIE

Grüner Apfel, veganer Schlagobers

#### HOT BANANA WAFFLE

Banane, Nutella, Rosmarin, Vanilleeis, Meersalz

= Longboard (1 Meter Pizza)

-VEGGIE -VEGAN -LOW CARB



## THE BAKER'S CHOICE

Bei 100 Personen

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 19,90

#### 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

#### HOT PULLED BBQ LB

Tomate, Mozzarella, Pulled BBQ Pork, Gaucho Beans, Mais, Jalapeños, geschmorte Zwiebel, Bastard's Hot Sauce

#### GREEK WEDDING LB

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

LB = Longboard (1 Meter Pizza)

 -VEGGIE  -VEGAN  -LOW CARB

# OUR FOOD



## GODFATHER'S BIRTHDAY

Ab 200 Personen

Don't try to be 2 glorious, be a bastard! Ganz in diesem Sinne gestalten wir Ihnen und Ihren Gästen ein ultimatives Event, das bleibende Erinnerungen à la Bastards garantiert. Eine exklusive Veranstaltung im gesamten Lokal inkl. Dekoration und musikalischer Untermalung. Let's rock that night!

### SMALL BITES

**BRO-SCETTA** (🌱 TOMATE | BEEF | RÄUCHERLACHS)  
Geröstetes Holzofenbaguette, Staudentomaten, Basilikum

📌 **BOQUERONES**  
Marinierte Sardellenfilets mit Tomate und Rucola, Holzofenbaguette

**VITELLO TONNATO**  
rosa Kalbfleisch & Thunfischcreme

🌱 **CAESAR SALAD**  
Romanasalat, Croûtons, Parmesan, Bio-Ei, Tomaten, Caesar Dressing

🌱 **RED LIGHT SALAD**  
Zupfsalate, Tomaten, rote Rüben, Feta, Granatapfel, frische Feigen, Walnüsse, Balsamico Dressing

🌱 **3 ON A STROKE**  
Hummus, Oliven, Aioli, Ras el Hanout Puff Bread

🌱 **PIZZETTIS**  
Blätterteig gefüllt mit Ricotta, Ziegenkäse, Mangold, geröstete Mandeln, Pomodori Fuso

### SWEET LITTLE SINS

🌱 **CHEESECAKE IN A GLASS**  
Caramel Crumble, Basilikum-Limetteis

🌱 **VEGANER APPLE GRANOLA PIE**  
Grüner Apfel, veganer Schlagobers

🌱 **HOT BANANA WAFFLE**  
Banane, Nutella, Rosmarin, Vanilleeis, Meersalz

**SCHOKO-COOKIE,  
SCHOKO-KARAMELL-BROWNIE**

**PIMP YOUR  
EVENT?**

👉 Need a photobox or a special highlight?  
Ask for more.

### MAIN DISHES

**RIBEYE DRY AGE**

**RUMP STEAK DRY AGE**

**T-BONE DRY AGE**

**TOMAHAWK DRY AGE**

**TAGLIATA VOM RIND**

**FLAT IRON CHICKEN**

**CHICKEN WINGS**

📌 **HICKORY SMOKED BBQ RIBS**

**PORKS BEST**

**TOMAHAWK VOM SCHWEIN**

**PIZZA CORNER** LB

🌱 Margherita | Salami Napoli | 🌱 Red Goat | Truffle Pig

**MINI BURGER STATION**

Loaded Cheeseburger | The Godfather

### SIDES & LIQUIDS

🌱 📌 **COLE SLAW**  
Amerikanischer Krautsalat in Honig-Senf Mayo

🌱 📌 **SIDE SALAD**  
Zupfsalate, Tomaten, Gurke, Balsamico Dressing

🌱 **GARLIC BREAD**  
Puff Bread mit Knoblauchöl

🌱 **WILDER BROKKOLI, 🌱 ROASTED CAULIFLOWER, 🌱 CAJUN POTATOES, GAUCHO BEANS, 🌱 KLASSIK FRITTEN, 🌱 SÜSSKARTOFFEL FRITTEN, 🌱 TRÜFFEL FRITTEN**

🌱 **KETCHUP, 🌱 📌 TAHINI SOUR CREAM, 🌱 TRÜFFELMAYO, 🌱 📌 FLÜSSIGE CAFÉ DE PARIS BUTTER, PFEFFERRAHM SAUCE, 🌱 📌 SMOKY BBQ SAUCE, 🌱 AIOLI**

LB = Longboard (1 Meter Pizza)

🌱 -VEGGIE 🌱 -VEGAN 📌 -LOW CARB