



ALL ABOUT FOOD

A BIT OF EVERYTHING

THE BUTCHER'S TABLE

BASTARD'S BUFFET

FLYING BASTARDS

THE BAKER'S CHOICE



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

nur im Außenbereich möglich.

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 Fusso

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 & LIQUIDS

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

nur im Außenbereich möglich.

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

 nur im Außenbereich möglich.

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