



12/2020

Die Högnerhäusl-Grillkota

Die Grill-Kota für bis zu 25 Personen inklusive Reinigung, Kaminholz, Kohle und Beleuchtung bis max. 00:00 Uhr 100,00 €

Vorspeisen:

Partyfaß 10 Liter Urtyp Hell, Partyanstich mit kl. Steinkrügen 65,00 € pro Faß
Högnerhäusl-Glühwein oder Kinderpunsch je 1 Liter 17,00 € pro Kanne

A paar Platzer´l oder Elisen-Lebkuchen Teller 3,50 €

Dreierlei Schmierereien (ca 4 Pers.)
mit an hausgemachten O´ batzten, an Schmalz, an
Kräuterfrischkäseaufstrich und an Brotkorb p. Teller 8,50 €

Högi's Brotzeitbrettl
geräucherte Landjäger, a Bergkäse, Leberwurst, Essiggemüse und frischer Kren,
Griebenschmalz, Butter dazu Brot p. Person. 7,90 €

Kota Klassiker: Menü 1

Deftige Rindersuppe mit Gemüse, Leberspätzle, Griesnockerl,
Pfannkuchen und frischen Schnittlauchröllchen pro Person 4,50 €

Das Beste vom Rind, Pute und Schwein (p. Person. 300g)
zum selber grillen mit Kräuterbutter, 3erlei Dip´ s, kleines gemischtes
Salatbuffet, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und Brotkorb p. P. 23,50 €

Bayrischer Apfel-Kaiserschmarrn mit Mandeln, Apfeln und
Preiselbeersahne p. P. 6,50 €

p. Person Büffetpreis 32,50 €

Menü 2

Winterlicher Feldsalat im Balsamico-Senfdressing mit
Speckkrusteln und Croutons p. P. 6,50 €

Ripper´lparade

Schweine- und Rinder Ripper´l im Vacuum gegart, zart mariniert,
Salatbuffet, Brotkorb, Dip´ s und BBQ-Soße p. P. 24,50 €

Eis und Heiß, Vanillieeis mit Sahne und heißen Himbeeren p. P. 6,50 €

p. Person Büffetpreis 35,50 €

Menü 3 „Der Hammer“

Lachs auf Zedernholz gegrillt mit
Baguette und Souce Remulade p.P. 8,50

Delux-Grillteller

T-Bonesteak und Tomahawk-steak am Knochen, Barbarie-Entenbrust und
Hühnchenteile Sous-Vide gegart, angegrillt und von unseren Grillspezialisten
vollendet, mit Folienkartoffel und kl. Salatbuffet, Brotkorb p. P.33,50 €

p. Person Büffetpreis 39,50 €

Menü´s NICHT kombinierbar!
Je Veranstaltung nur 1 Menü wählbar!

**Selbstmitgebrachte Getränke oder rauchen in der
Grillkota führen zum sofortigen Rauswurf!**