



Bronnbach

WIRTSCHAUS . KÜNSTLERKELLER . CATERING

BRONNBACH'S LIEBLINGSBUFFET

Roastbeef rosa gebraten, fein garniert
Fränkischer zarter, geräucherter Schinken mit Melone
Räucherlachs fein garniert
verschiedenen eingelegte mediterrane Gemüse
Tomaten mit Mozarellakäse
Kartoffel- und Krautsalat
Blattsalate mit Joghurtdressing und Balsamicocreame
Remouladensoße und Sahnemeerrettich
Butter und Stangenweißbrot

*

Gegrillte Hähnchenbrust
an Champignonscherryrahmsauce,
serviert mit Butternudeln

Fränkischer Jungschweinebraten
an Distelhäuser Landbiersauce
mit Petersilienkartoffeln

*

Bronnbach's Mousse nach Wahl
mit Vanille-Amarettosauce
und roter Grütze

*

32,- € pro Person

Was Sie auch Wünschen, fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

The Norbert Schweizer und sein Team



Bronnbach

WIRTSCHAUS . KÜNSTLERKELLER . CATERING

BRONNBACH'S WANDELBARES MENÜ nach Ihren Wünschen

Unser Vorschlag für Sie:



KLASSISCHE GEMISCHTE VORSPEISE

Roastbeef, Parmaschinken mit Melone,
verschiedene eingelegte Gemüse, Tomate mit Mozzarella-Käse,
Geräucherter Lachs,
Remouladensoße, Salatgarnitur,
Stangenweißbrot und Butter

(Nach Ihren Wünschen bieten wir Ihnen auch saisonale
und andere Vorspeisenvariationen an)



HAUPTGERICHT

Fischfilet der Saison in Kräuter-Limonensahne
mit buntem Gemüse vom Markt und Butternudeln
oder

Gegrillte Poulardenbrust an Champignonscherryrahmsoße
mit buntem Gemüse vom Markt und Rosmarinkartoffeln

(Wir bieten Ihnen auch gerne andere Fleisch,
Fisch, Beilagen und Soßenvariationen je nach Wunsch und Saison an)



NACHSPEISE

Bronnbach's Dessertvariation

(Dessertvariation und Wunsch nach Absprache)



33,- € pro Person

Preis mit Suppe Ihrer Wahl

37,- € pro Person

Der Preis des Menüs verändert sich je nach Auswahl der Speisen.
Wir bieten Ihnen das Menü auch gerne als vegetarische Variante an.

Was Sie auch wünschen, fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

The Norbert Schweizer und sein Team



Bronnbach

WIRTSCHAUS . KÜNSTLERKELLER . CATERING

BRONNBACH'S FRÜHSTÜCKS-BRUNCH

KALTER TEIL

Vollkornbrötchen, Baguettbrötchen, Laugenstangen
Hinterschinken, Salami
Räucherlachs
Frischkäse
Butter, Marmelade, Honig, Nutella
frischer Obstsalat mit Joghurt

*

WARMER TEIL

Weißwürste mit süßem Senf
Rühreier mit Schinken
Geschnetztes von der Truthahnbrust in Champignonrahmsauce mit Butterspätzle
Buntes mariniertes Gemüse in mediterraner Tomatensahnesauce mit Butternudeln

*

verschiedene Blattsalate mit Joghurtdressing
und Balsamicocreme

*

25,- € pro Person

Was Sie auch Wünschen, fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

The Norbert Schweizer und sein Team



Bronnbach

WIRTSCHAUS . KÜNSTLERKELLER . CATERING

BRONNBACH'S FRÄNKISCHER BROTZEITTELLER

Roher geräucherter und zarter gekochter Schinken vom Steigerwälder Ferkel
Hausgemachte Bauernleberwurst
Deftige fränkische Bierwurst
Bronnbach's Babyfleischküchle
an fränkischem Fleischsalat
geräucherte Spessartforelle mit Sahnemeerrettich
Obatzter mit Zwiebeln
Radieschen
Essiggurkenfächer
Tomate
fränkisches Griebenschmalz
Rustikale Brötli
fränkisches Graubrot
*
12,90 € pro Person

Was Sie auch Wünschen, fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

The Norbert Schweizer und sein Team



Bronnbach

WIRTSCHAUS . KÜNSTLERKELLER . CATERING

BRONNBACH'S FRÄNKISCHES BUFFET

KALTER TEIL

Roher und gekochter fränkischer Schinken, fein garniert
Roastbeef und kalter Braten mit Remouladensoße
Fränkische Pfefferbeißer
Geräucherte Steigerwaldforelle
Angemachter Camembert
Fränkischer Wurst-Käsesalat
Krautsalat, Kartoffelsalat, Tomatensalat
Sahnemeerrettich, Wildpreiselbeeren
Essiggurken, Silberzwiebeln und Radieschen

*

WARMER TEIL

Fränkischer Spießbraten mit Distelhäuser Landbiersoße
Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichrahmsoße
serviert mit Bandnudeln
Fränkische Rostbratwürstel mit Sauerkraut
Butter, Griebenschmalz, Senf
Weißbrot, Schwarzbrot

*

SÜSSER TEIL

Bayerische Creme mit Früchten und Beeren,
serviert mit Vanillesoße

*

32,- € pro Person

Was Sie auch Wünschen, fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

The Norbert Schweizer und sein Team



Bronnbach

WIRTSCHAUS . KÜNSTLERKELLER . CATERING

BRONNBACH'S MEDITERRANES BUFFET

verschiedene eingelegte Gemüse
Tomaten mit Mozzarella
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Mariniertes Carpaccio vom Tintenfisch(oder Vitello Tonato)
verschiedene Blattsalate mit Joghurtdressing und Balsamicocreme
Peperoni und Oliven
Süße pikante rote Chilisoße, Knoblauchquark, Sojasoße
Stangenweißbrot

*

Gegrillte Hähnchenbrust
mit buntem Gemüse in mediterraner Tomatensoße

*

Ofenfrischer Braten vom Jungschwein
mit Rotweinschalottensoße

*

als Beilagen servieren wir Ihnen Butternudeln,
und Rosmarinkartoffeln

*

Tiramisu mit Vanillesoße, Früchten und Beeren

*

30,- € pro Person

Was Sie auch Wünschen, fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

The Norbert Schweizer und sein Team



Bronnbach

WIRTSCHAUS . KÜNSTLERKELLER . CATERING

BRONNBACH'S KALT-WARMES FINGERFOOD-BUFFET

Canapes mit
zartem Hinterschinken und Räucherlachs,
fein garniert

*

Verschiedenen eingelegte Gemüse

*

Tomaten mit Mozarellakäse

*

Gegrillte pikante Hähnchenspieße mit roter Chilisoße

*

Bronnbach's gebratene Minihacksteaks
mit Kartoffelsalat

*

Nudeln in mediterraner Gemüsetomatensoße
mit Parmesankäse

*

Verschiedene Blattsalate mit Joghurtdressing und Balsamicocreme
Weißbrot

*

Bayerische Creme mit roter Grütze

*

24,- € pro Person

Was Sie auch Wünschen, fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

The Norbert Schweizer und sein Team



Bronnbach

WIRTSCHAUS . KÜNSTLERKELLER . CATERING

BRONNBACH'S SPEISEN ZUR MENÜAUSWAHL

SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Croutons	3,20 €
Fränkische Mostsuppe mit Croutons	3,30 €
Broccolicremesuppe mit Croutons	3,50 €
Wahlweise auch Cremesuppe der Saison	
z.B. Spargelcremesuppe oder Pfifferlingcremesuppe mit Croutons	3,70 €
Kraftbrühe mit Leberknödel und Croutons	3,30 €
Kraftbrühe mit Grießnocken und Croutons	3,30 €
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Croutons	3,30 €
Kraftbrühe mit Grießnockerl, Leberspätzle, Pfannkstr. und Croutons	3,50 €

HAUPTSPEISEN

Salatvariation mit gebratenen Truthahnbrustmedaillons und Weißbrot.....	7,70 €
Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsouße, serviert mit Butterspätzle und verschiedenen bunten Gemüsen	11,90 €
Gekochte Truthahnbrust in fränkischer Silvanersouße, mit Nudeln und buntem Gemüse	9,90 €
Gegrillte Hähnchenbrust an fränkischer Silvanersouße serviert mit Butternudeln und buntem Gemüse	9,90 €
Gegrillte Hähnchenbrust an Sherrychampignonrahmsouße, serviert mit gratinierten Kartoffeln und Karotten-Erbsengemüse	9,90 €
Ofenfrischer Braten vom fränkischen Jungschschwein an seiner Jus, serviert mit Spätzle und verschiedenen bunten Gemüsen	10,90 €
Sauerbraten »Fränkische Art« mit Kartoffelklößen und Blaukraut.....	10,90 €
Rinderbraten in Rahmsouße mit Bandnudeln und buntem Gemüse	10,90 €
Rindfleisch in Meerrettichsahnesouße mit Bandnudeln und Preiselbeeren	10,90 €
Gegrilltes Fischfilet der Saison an Kräutersahnesouße mit Reis und buntem Gemüse	12,90 €
Buntes Gemüse und Nudeln in mediterraner Tomatensoße	6,20 €
Kleiner Salatteller oder buntes Gemüse	2,50 €

DESSERT

Bronnbach's Dessertvariation	8,50 €
Dunkles Mousse im Römer mit Vanillesouße und Schlagsahne.....	5,90 €
Bronnbach's Mousse nach Wahl im Römer mit Schlagsahne	5,90 €
Eisbombe mit Fruchtsoße und Schlagsahne	5,90 €
Rote Grütze im tiefen Teller mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne.....	5,90 €
Frischer Obstsalat mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne	5,50 €

Was Sie auch Wünschen, fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Der Norbert Schweizer und sein Team