

Menüs

auf Vorbestellung ab 6 Personen

Klassik-Menü 1

Kräuterschaumsuppe mit Karotten

„Hochzeitsessen“

Gekochtes Rindfleisch
in Meerrettichsoße,
mit Nudeln & Preiselbeeren

Weincreme mit Früchten

Preis pro Person
€ 18,50

Klassik-Menü 2

Bunte Blattsalate
mit Croutons

Geschnetzeltes von der Putenbrust
in Champignonrahmsoße
mit hausgemachten Spätzle

Quarkcreme auf Fruchtspiegel

Preis pro Person
€ 15,90

Klassik-Menü 3

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen

Kalbsrückensteak unter der
Meerrettichhaube mit Rotweinsoße,
Kroketten und Bohnen

Dreierlei Sorbet

Preis pro Person
€ 25,50

Klassik-Menü 4

Mostsuppe
mit Zimtcroustons

Ofenfrischer Krustenschinken
mit Kartoffel- & Krautsalat

Apfelkräpfle mit Vanillesoße

Preis pro Person
€ 14,90



Bowli informiert

*Ihr persönliches
„All-inclusive-Eventangebot“:
Lassen Sie sich inspirieren!
Sie können Ihr eigenes Menü
oder Buffet gestalten.
Wir helfen Ihnen gerne bei
Ihrer persönlichen Auswahl
und gehen ganz individuell
auf Ihre Wünsche ein.
Sprechen Sie uns an!*

Bowli informiert

Gerne können Sie zwischen den einzelnen Vorschlägen Gerichte tauschen oder individuell zusammenstellen.

Ihr persönliches
„All-inclusive-
Eventangebot“
Fragen Sie uns!



Menüs

auf Vorbestellung ab 6 Personen

Weihnachts-Menü

Bunte Blattsalate
mit gebratenen Scampis
und Currycreme

Petersilienwurzelsuppe

Ofenfrische Gänsebrust
in eigener Soße
mit Kartoffelklößen
& Blaukraut

Zimtparfait
auf Orangensalat

Preis pro Person
€ 28,50

Gala-Menü

„Variation vom
schottischen Wildlachs“
geräuchert,
gebeizt,
Törtchen,
Tartar

Ochsenschwanzessenz
mit Kräuternocken

Hausgemachte Ravioli
in Olivenölnage

Rosa gebratener Lammrücken
unter der Kräuterkruste
mit Kartoffel-Käsekuchen &
sautierten Artischocken

Mascarpone-
Passionsfruchtparfait
mit Kokoseis

Preis pro Person
€ 59,50

Fitness-Bufferet

auf Vorbestellung ab 15 Personen

Fitness Buffet

Wählen Sie vier Vorspeisen:

Gemüsesticks mit Kräuterquark

Gegrilltes Gemüse
in Olivenöl und Parmesan

Bunte Blattsalate
mit Aceto mariniert

Tomate-Mozzarella

Spaghettisalat
mit Pinienkernen
und Schafskäse

Gurkensalat in Dillrahm

Wählen Sie eine Suppe:

Karotten-Ingwersuppe
mit Sellerieheu

Klare Tomatensuppe
mit Basilikumklößchen

Wählen Sie zwei Hauptgänge:

Putenbrustspieße
auf Champignons
mit Risotto

Pochiertes Lachsfilet
auf Fenchelgemüse mit Kartoffeln

Süß-sauere Hähnchenbrust
auf Glasnudeln

zwei Desserts dazu:

Fruchtsalat
von frischen Früchten

Joghurttörtchen
auf Beerenragout

Preis pro Person
ab € 18,50

Bowli infomiert

Der Frauen-Bestseller mit zahlreichen Kombinationsmöglichkeiten. Leichte schmackhafte Küche für alle, die gerne schlemmen, aber trotzdem auf ihre Linie achten möchten. Warum nicht mal alle Freundinnen zusammentrommeln?





Bowli informiert

Der Klassiker unter den Buffets: sehr beliebt und passend zum Bowling lässt dieses Buffet keine Fast-Food-Wünsche offen. Wann kommt man schon einmal in den Genuss Burger und Fingerfood gleichzeitig zu kosten?

Internationale Buffets

auf Vorbestellung ab 15 Personen

Amerikanisches Buffet

Fleischgerichte:

Ofenfrische Spare Rips

Original Chili con carne

Saftiger Beefburger
mit Tomaten, Essigurke
und Zwiebeln

Fingerfood:

Knusprig gebackene
Hähnchenbrustnuggets

Feurig scharfe Chickenwings

Mit Frischkäse gefüllte &
gebackene Pepperonis

Mozzarellasticks
mit Preiselbeeren

Onionrings

Beilagen:

Kross gebratene
Westernkartoffeln

Pommes frites

Cesarensalad

Dips:

Sauerrahm

Kräuter

Curry

BBQ

**Gerne bereiten wir Ihnen auch
passende Desserts dazu.**

Preis pro Person
ab € 18,80

Internationale Buffets

auf Vorbestellung ab 15 Personen

Italienisches Buffet

Wählen Sie vier Vorspeisen:

Marinierte Zucchini,
Auberginen und Paprika

Tomate-Mozzarella

Feiner Schinken
an Melone

Gekräuterte Champignons

Süß-saure Zwiebeln

Weißer Bohnensalat
mit Thunfisch

Spinatsalat
mit Parmesanflocken

+ Brotkorb

Wählen Sie einen Nudelgang:

Tortellini à la panna

Tagliolini
mit Pesto & Gemüse

Wählen Sie zwei Hauptgänge:

Gegrillte Calamaris

Saltimbocca
vom Schweinerücken

Piemontesischer Rindstopf

+ Polenta
+ Rosmarinkartoffeln

Wählen Sie zwei Desserts:

Tiramisu

Panna Cotta

Eistrüffel

Preis pro Person
ab € 21,90



Bowli informiert

Der Romantiker unter den Buffets. Hier kommen sowohl die Frauen als auch die Männer auf Ihre Kosten: von leicht bis herzhaft ist alles dabei. Warum sich nicht einmal als Gruppe eine kulinarische Italien-Reise gönnen?



Bowli infomiert

*Klassisch, fränkisch, gut.
Hier kann man nix falsch
machen: Ein „bunter Strauß“
an lokalen Köstlichkeiten,
dem sich sicher niemand
verwehren kann. Vielleicht
haben Sie sogar schon etwas
gefunden, das Sie noch nie
gegessen haben?*

Nationale Buffets

auf Vorbestellung ab 15 Personen

Fränkisches Buffet

Wählen Sie vier Vorspeisen:

- Tafelspitzsülze
an Kräuterschaum
- Mild geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich
- Bauernschinken
an Melone
- Rot- & Weißgelegter
Gerupfter Camembert

Wählen Sie eine Suppe:

- Rinderkraftbrühe
mit Leberklößchen
- Mostsuppe
mit Zimtcroustons

Wählen Sie zwei Hauptgänge:

- „Hochzeitsessen“
Gekochter Tafelspitz
an Meerrettichsoße
mit Nudeln & Preiselbeeren
- Kleine geschmorte
Schweinehaxe in Biersoße
mit Kartoffelklößen
- Gebackenes Rotbarschfilet
mit Remouladensoße
und Kartoffelsalat

+ Brot und Butter

Wählen Sie zwei Desserts:

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Weincreme
- Obstsalat

Preis pro Person
ab € 20,90

Nationale Buffets

auf Vorbestellung ab 15 Personen

Bayerisches Buffet

Vorspeise:

Rinderkraftbrühe
mit Grießklößchen

Wählen Sie drei Fleischgerichte:

Gegrillte Schweinehaxe
Ofenfrischer Leberkäse
Frische Weißwürste
Grillschinken

Wählen Sie vier Salate:

Kartoffelsalat
Krautsalat
Gurkensalat
Tomatensalat
Bohnensalat

Wählen Sie zwei Desserts:

Bayrisch Creme
Vanilleeis
mit heißen Himbeeren
Schmandschnitten

Preis pro Person
ab € 18,50



Bowli informiert

*Ein kulinarischer Hochgenuss
für alle Fleischliebhaber.
Warum nicht einfach das
Oktoberfest nach Würzburg
holen?*



Bowli informiert

Unsere Fleisch-, Geflügel- und Wurstwaren sind „3D-Produkte“: Die Tiere wurden in Deutschland geboren, in Deutschland kontrolliert und aufgezogen, in Deutschland geschlachtet und verarbeitet.

Tellergerichte

auf Vorbestellung ab 4 Personen

**Geschnetzeltes
von der Putenbrust** € 9,80
in Champignonsoße mit
hausgemachten Spätzle & Salat

Zarte Hähnchenbrust € 10,10
in Tomaten-Olivensoße
mit Polenta & Salat

**Ragout vom
heimischen Dammwild** € 13,50
mit Kartoffelklößen & Blaukraut
(saisonal)

**Kalbsrückensteak
in Pfeffersoße** € 21,20
mit Kroketten & Salat

**Rumpsteak
vom Angusbeef** € 20,50
mit Speck und Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln & Bohnen

**Fränkischer
Sauerbraten** € 11,50
mit Kartoffelklößen
und Blaukraut

**Kross gebratenes
Schäufele** € 10,80
in Biersoße mit Kartoffelklößen
und Wirsing

**Würziger
Schinkenbraten** € 9,90
mit Kartoffel- und Krautsalat