Außergewöhnlich, Ausgezeichnet & Nachhaltig

Westerhamer Buffets

Inmitten der malerischen Kulisse von Oberbayern, umgeben von den majestätischen Alpen und sanften Hügeln, lädt Westerham - die Akademie Sie zu einem kulinarischen Erlebnis ein, das Tradition und Innovation vereint. Unser Haus, bekannt für seine herausragenden Bildungsprogramme und Seminare, bietet nicht nur eine ideale Lernumgebung, sondern auch ein gastronomisches Angebot, das keine Wünsche offenlässt.

Unsere Buffets sind ein Fest für die Sinne und spiegeln die Vielfalt und Qualität der regionalen Küche wider. Genießen Sie ein breites Spektrum an frisch zubereiteten Speisen, die von den Aromen des Mittelmeers bis hin zu bayerischen Schmankerln reichen. Ob mediterrane Delikatessen inspiriert von den Küsten Siziliens und Barcelonas oder herzhafte bayerische Klassiker – unser Angebot ist so vielfältig wie die Landschaften, die uns umgeben.

Entspannen Sie nach einem erfüllten Tag auf unserer Panoramaterrasse mit Blick auf die Alpen oder in unserem gemütlichen Bierstüberl.

Erleben Sie in der Akademie Westerham nicht nur erstklassige Weiterbildung, sondern auch die feine Kunst des Genießens in einem Ambiente, das zur Erholung und Inspiration einlädt. Willkommen in einer Welt, in der Lernen und kulinarischer Genuss Hand in Hand gehen.

W E S T E R H A M

D I E A K A D E M I E

WESTERHAM
DIE AKADEMIE

Traditionell, deftig & sau guad

„Bavaria Delight Buffet“

Ein Fest der Sinne – Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt von Feldkirchen-Westerham. Genießen Sie erlesene bayerische Schmankerl, inspiriert von der malerischen Mangfall und den imposanten Gipfeln des Wendelsteins. Ein Genuss für alle Sinne, der die Schönheit unserer Region widerspiegelt.

„Aperitif“

Westerhamer Weidenkräuter Spritz

„Amuse-Gueule“

Saurer Wallberger von der Naturkäserei Tegernsee
Shots vom Grünen Apfel & Dill

„Vorspeisen“

Räucherfische aus der Mangfall & umliegenden Seen
Kohlrabi fermentiert in Dunkelbierreduktion (Vegan)
Miesbacher Wurst & Schinkenspezialitäten
Regionale Käsevariation und hausgemachter Obazda
Regionale Brote & Semmeln von der
Bio Manufaktur „Fritz Mühlenbäckerei“ aus Aying
Bayerische Salatauswahl nach regionalem & saisonalem Angebot

„Hauptspeisen“

Leberkäse, Weißwurst & Brezen
Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat
Knusprige Schweinshaxe mit Kartoffelknödel & Dunkelbierjus
Kalbstafelspitz im Meerrettichrahm mit Salzkartoffeln & Wurzelgemüse
Krautschupfnudeln mit Wildkräuter Schmand (Vegan)
Kasspotzen mit Röstzwiebeln & Junglauch

„Dessert“

Topfen - Mohnschmarrn aus der Feuerpfanne
Dazu Hausgemachtes Apfelkompott & Zwetschgenröster
Gerne bereiten wir Ihnen auf Anfrage auch ein Veganes Dessert zu.

ab 20 Pers. à € 44,50
ab 30 Pers. à € 41,50
ab 40 Pers. à € 39,50

WESTERHAM
DIE AKADEMIE

Mediterranes Buffet

„Athen, Sizilien & Barcelona“

Kulinarische Reise ans Mittelmeer

Eine Symphonie der mediterranen Küche – Tauchen Sie ein in ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis, das die kunstvollen kulinarischen Traditionen der zeitlosen Küstenregionen und lebhaften Märkte des Mittelmeers direkt zu Ihnen nach Westerham bringt.

„Mezze“

„Horiatiki Salata“ – Griechischer Bauernsalat
„Frutti di mare“ in Zitronenmarinade,
„Gigantes Plaki“ mit San Marzano Polpa
„Carprese“ Büffelmozzarella - Tomate
Gegrillte Auberginen und Zucchini
Cantaloupe Melone mit Schafskäse & Limette
Labneh, Olivenöl & Za’atar
Baba Ghanoush mit Pita & Tahina
Mediterrane Auswahl aus Rohmilch-, Schaf- und Ziegenkäse

„Dazu“

Regionale mediterrane Auswahl an Gebäck von der
Bio Manufaktur „Fritz Mühlenbäckerei“ aus Aying

„Hauptspeisen“

Traditionelle Paella mit Huhn, Fisch und Garnelen Im Safransud
"Saltimbocca" Kalbsschnitzel mit Salbei und feinem Parmaschinken
Lammbraten auf traditionelle sardinische Art, Rosmarinkartoffeln
Gransole "Limone & Basilikum" Mit Haselnussbutter
„Melitzano“ Geschmorrte Auberginen mit Hack & Feta (Vegan)

„Dessert“

„Natillas“
Spanische Vanille Musseline
“Torta della Nonna”
Sizilianische Pinientarte mit Amalfi Zitronen
„Straggisto“
Griechischer Joghurt – Pistazie - Calamansi
Gerne bereiten wir Ihnen auf Anfrage auch ein Veganes Dessert zu.

ab 20 Pers. à € 49,50
ab 30 Pers. à € 44,50
ab 40 Pers. à € 42,50

WESTERHAM
DIE AKADEMIE

Westerhamer BBQ Buffet

„Rauch, Glut & Feuer“

Eine Symphonie der Grillkunst – Erleben Sie ein unvergleichliches Geschmackserlebnis, bei dem wir die Leidenschaft und Vielfalt des BBQ in einzigartiger Weise präsentieren. Genießen Sie dieses Fest der Aromen auf unserer Panorama-Terrasse und bewundern Sie den atemberaubenden Blick auf die malerischen Hügel des Alpenvorlands und den majestätischen Wendelstein.

"Vom Grill"

Nordisches Lachsfilet im Buchenspan
Lammkotelettes mit Salbeibutter
Putenstaks in Zitronen-Knoblauch Marinade
„Dry Aged“ Roastbeef vom Chiemgauer Weiderind
Käseknacker & Rostbratwurst
Halloumi in Honig-Butter Marinade
Vegane Bratwüstel

Kräuterbutter, Barbecuesauce, Senf, Ketchup, Mayo, Chimichurri, Guacamole

"Dazu"

Gegrillte Zucchini & Paprika
Rosmarinkartoffeln
Maiskolben & Mole
Westerhamer Antipasti Variation
Sommerliche Salatauswahl nach regionalem & saisonalem Angebot
Regionale Brote & Semmeln von der
Bio Manufaktur „Fritz Mühlenbäckerei“ aus Aying

"Dessert"

Westerhamer
„Thymian Creme Brûlée”
frisch vor dem Gast flambiert
Gerne bereiten wir Ihnen auf Anfrage auch ein Veganes Dessert zu.

ab 15 Pers. à € 47,50
ab 30 Pers. à € 44,50
ab 40 Pers. à € 41,50

WESTERHAM
DIE AKADEMIE

Bayerisches Fingerfood

„Kleine Häppchen, große Freude “

Köstliche Fingerfood-Kreationen für jeden Anlass

Bayerisches Fingerfood in Vollendung – Erleben Sie eine Auswahl an herzhaften Häppchen, inspiriert von traditionellen bayerischen Spezialitäten. Lassen Sie sich von unseren köstlichen, regionalen Leckerbissen verwöhnen und genießen Sie das stilvolle Ambiente unseres Hauses.

"Vorspeisen"

Pumpernickel mit heimischer Forelle und Meerrettich
Hausgemachter Obazda mit Brezel und knackigen Zwiebeln
Tatar von der Roten Beete in Petersilien Emulsion und Röstbrot (vegan)

"Hauptspeisen"

Fleischpflanzerl Spieße mit Kartoffelschaum und Senfsauce
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauchcreme
Vegane Maultasche mit dreierlei vom Blumenkohl (vegan)

"Dessert"

Bayerisch Creme mit Melbasauce
Weißbier Tiramisu
Rahmiger Obstsalat mit Vanille & Nüssen (vegan)

ab 30 Pers. à € 31,50

WESTERHAM
DIE AKADEMIE

Westerham Fingerfood

„Petit Fours & Canapés“

Köstliche Fingerfood-Kreationen für jeden Anlass

Fingerfood in Perfektion – Entdecken Sie eine exquisite Auswahl an raffinierten Häppchen, inspiriert von klassischen französischen Spezialitäten. Lassen Sie sich von unseren köstlichen, eleganten Delikatessen verwöhnen und genießen Sie das stilvolle Ambiente unseres Hauses.

"Fisch & Fleisch"

Buchweizenküchlein mit Käsecreme & getrockneter geräucherter Entenbrust
Nordische Brothäppchen mit Calamansi Creme & marinierter Garnele
Petersilie-Pfeffer Brioche mit weichem Krebsfleisch, Avocado-Mousse und Kürbiskern
Spinatküchlein mit Erbsencreme, Mandel & Cranberry
Röstbrot-Crumbles mit Mango-Chutney, Foie gras & buntem Pfeffer
Blinis mit Lachscreme, Räucherlachs & Sojabohne

"Vegetarisch"

Brioche mit Koriander-Yuzu-Creme, Sojabohnen, Teriyaki & gerösteter Sesam
Zwiebel Blinis mit Mascarpone, Walnuss & Cranberrys
Tomaten-Financiers mit Ricotta, Mozzarella & San Marzano
Blinis mit Paprikamousselin & Kerbel
Spinat Küchlein mit Mascarponecreme, Sojabohnen & Kürbissamen

"Dessert"

Pistazien Financiers mit Aprikosengelee & Pistazien
Mandel Brioche mit Vanillemousse & Mara de Bois
Schokoladen Eclairs mit Schokoladenglasur
Mandel Biskuit mit Zitronenschale, Zitronengelee & kandierte Zitronenschale
Operas mit Kaffee-Buttercrème, Schokoladenganache & Schokoladenglasur
Karamell Crumble mit Karamellcrème & Haselnuss
Crumble mit Himbeerkompott & weißer Schokolade
Schokoladen Blini mit Schokoladenganache & Schokoladenmousse

ab 30 Pers. à € 35,50

WESTERHAM
DIE AKADEMIE

Fine Dining in Westerham

Herzlich willkommen in Westerham, wo wir Ihnen ein unvergessliches Fine Dining Erlebnis bieten. Unsere Philosophie vereint kulinarische Exzellenz mit einer eleganten Atmosphäre, um Ihnen die besten Aromen und Texturen der internationalen Küche näherzubringen.

Unser Küchenchef Stefan Ullmann und sein Team kreieren meisterhafte Gerichte, die nur aus den frischesten, saisonalen Zutaten zubereitet werden. Jedes Menü ist sorgfältig zusammengestellt und inspiriert von traditionellen Techniken sowie innovativen Ansätzen, die die Essenz jeder Zutat hervorheben.

Genießen Sie in stilvollem Ambiente ein mehrgängiges Menü, das mit kreativen Präsentationen und raffinierten Geschmackskompositionen überzeugt. Unser aufmerksames und professionelles Team sorgt dafür, dass Ihr Abend von Anfang bis Ende perfekt ist.

Treten Sie ein in eine Welt des kulinarischen Luxus und lassen Sie sich bei uns in Westerham von der Kunst des Fine Dining verzaubern.

WESTERHAM
DIE AKADEMIE

Westerham Fine Dining

„F r ü h l i n g“

Erleben Sie den Frühling in Westerham, auf eine ganz besondere Art. Unser Frühlingsmenü fängt die Frische und Lebhaftigkeit der Saison ein und entführt Sie auf eine kulinarische Reise durch die Aromen des Frühlings. Genießen Sie innovative und saisonale Köstlichkeiten in unserem stilvollen Ambiente.

Brot von Julius Brantner
geräucherte Fassbutter & Brombeerstrauchöl

WALD & WIESE
Sauerampfer - Himbeere - Honig - Pinie

MANGFALL
Bachforelle - Spargel - Yuzu - Shiso - Granny Smith

DIM SUM
Har Koa - Dashi - Toyoukeya - Koriander

WENDELSTEIN
Rehrücken - Teriyaki - Shitake - Nashi - Cumin

FRAGOLA CELESTE
Mara de Bois - Basilikum - Olivenöl - Vanille

Bis 20 Pers. à € 89

WESTERHAM
DIE AKADEMIE

Westerham Fine Dining

„S o m m e r“

Erleben Sie den Sommer in Westerham auf eine ganz besondere Art
Unser Sommermenü fängt die Frische und Lebhaftigkeit der Saison ein und entführt Sie auf eine kulinarische Reise durch die Aromen des Sommers. Genießen Sie innovative und saisonale Köstlichkeiten in unserem stilvollen Ambiente.

Brot von Julius Brantner
geräucherte Fassbutter & Kirschstrauchöl

AMELA
Fior di latte - Culatello - Cantaloupe - Foccacia

LANDHOF
Confiertes Bio Ei - Radieschen - Weißer Pfirsich - Wildkräuter

CHIEMSEE
Zander - Chablis - Imperial Caviar - Estragon

WEIDE & STALL
Dry Aged Roastbeef - Dashi - Lauch - Walnuss

Rebecca und die Bienen
Honig - Sauerteig - Butterscotch - Lakritz - Sellerie

Bis 20 Pers. à € 89

WESTERHAM
DIE AKADEMIE

Westerham Fine Dining

„H e r b s t“

Erleben Sie den Herbst in Westerham auf eine ganz besondere Art
Unser Herbstmenü fängt die Frische und Lebhaftigkeit der Saison ein und entführt Sie auf eine kulinarische Reise durch die Aromen des Herbstes. Genießen Sie innovative und saisonale Köstlichkeiten in unserem stilvollen Ambiente.

Brot von Julius Brantner
geräucherte Fassbutter & Steinpilzöl

LAUB & MOOS
Miso - Blumenkohl - Fichte - Vanille

FIOR DI LATTE
Estragon - Pistazie - Kohlrabi - Molke

UMAMI
Trüffel -Confiertes Bio Ei - Schwarzbrot - Shitake

TIEFSEE
Wild geangelter Steinbeißer - Calamansi - Cantaloupe - Brioche

VALRHONA SCHOKOLADE
Brombeere - Kaffee - Schwarze Nüsse

Bis 20 Pers. à € 89

WESTERHAM
DIE AKADEMIE

Westerham Fine Dining

„W I N T E R“

Erleben Sie den Winter in Westerham auf eine ganz besondere Art
Unser Wintermenü fängt die Wärme und Geborgenheit der Saison ein und entführt Sie auf eine kulinarische Reise durch die Aromen des Winters. Genießen Sie innovative und saisonale Köstlichkeiten in unserem stilvollen Ambiente.

Brot von Julius Brantner
geräucherte Fassbutter & Safranöl

WEIßE GIPFEL
Pistazie - Mascarpone - Kafir - Calamansi

WÄRME
Salbei - Steinpilz - Blumenkohl - Hollandaise - Haselnuss

UMAMI
Trüffel - Confiertes Bio Ei - Schwarzbrot - Shitake

SPEKULATIUS
Ente - Polenta - Marone - Quitte

FRIESENKEKS
Schwarztee - Mandarine - Dörrpflaume - Tonkabohne

Bis 20 Pers. à € 89

WESTERHAM
DIE AKADEMIE

Traditionell, deftig & sau guad

„Bavaria Delight Menü“

Erleben Sie Westerham auf eine ganz besondere Art
Unser Menü entführt Sie auf eine kulinarische Reise durch die traditionellen Aromen Bayerns. Genießen Sie innovative und regionale Köstlichkeiten in unserem stilvollen Ambiente und erleben Sie bayerische Gastfreundschaft in ihrer schönsten Form.

Westerhamer Hausbrot
Obazda & Fassbutter

Amuse Gueule
Boskop - Forelle - Schmand - Kerbel

Vorspeise
Saure Brezenknödel - Wallberger - Birne - Bio Ei - Senf

Hauptgang
Spanferkelbauch - Kraut - Schwarzbierdashi - Lauchmayo

Dessert
Topfen - Mohnschmarrn aus der Feuerpfanne
Dazu Hausgemachtes Apfelkompott & Zwetschgenröster

Bis 20 Pers. à € 45,50

WESTERHAM
DIE AKADEMIE

Mediterranes Menü

„Athen, Sizilien & Barcelona“

Erleben Sie Westerham auf eine ganz besondere Art Unser Menü entführt Sie auf eine kulinarische Reise durch die traditionellen Aromen des Mittelmeers. Genießen Sie innovative und mediterrane Köstlichkeiten in unserem stilvollen Ambiente und erleben Sie mediterrane Gastfreundschaft in ihrer schönsten Form.

Westerhamer Focaccia
Olivenöl & Fassbutter

Amuse Gueule
Cantaloupe - Fior di latte - Parma

Vorspeise
Gransole Limone - Weidebutter - Nocciola Piemonte - Pecorino

Hauptgang
Lammhüfte - Pistazie - Vanille - Chicoree

Dessert
Natillas - Calamansi - Malaga

Bis 20 Pers. à € 45,50

WESTERHAM
DIE AKADEMIE

Westerham Fine Dining

„Signature“

Herzlich willkommen zu unserem Westerhamer Signature Taste Menü. Tauchen Sie ein in eine exklusive 9-Gänge-Kreation, die die Essenz unserer Küche verkörpert. Jedes Gericht wurde mit Hingabe und Kreativität gestaltet, um Ihnen einen unvergesslichen Abend voller kulinarischer Highlights zu bieten. Lassen Sie sich von den einzigartigen Aromen und der liebevollen Zubereitung überraschen und genießen Sie einen Abend voller Genuss und Entdeckungen.

Brot von Julius Brantner
gesalzene Fassbutter & Rincon De La Subbetica

Tradition
Sauerampfer - Himbeere - Honig - Pinie

Qualität
Estragon - Pistazie - Kohlrabi - Molke

Vielfalt
Bachforelle - Spargel - Yuzu - Shiso - Granny Smith

Innovation
Trüffel - Confiertes Bio Ei - Schwarzbrot - Shitake

Nachhaltigkeit
Zander - Chablis - Imperial Caviar - Estragon

Handwerk
Rehrücken - Teriyaki - Shitake - Nashi - Cumin

Geschmack
Pistazie - Mascarpone - Kafir - Calamansi

Exzellenz
Mara de Bois - Basilikum - Olivenöl - Vanille

Kreativität
Käse von der Bio-Naturkäserei Tegernseer Land

Bis 10 Pers. à € 169