



**Grillen und feiern
dahoam? Mia san dabei
und kemman gern
mit´m Grillmobil vorbei.**

Kapazitäten: 5 – 150 Personen
Kontakt: aw@steinberg-hgbb.de

Kontakt

culina-bavariae.de / www.culina-bavariae.de
Ein Konzept der aw@steinberg-hgbb.de
Steinberg-HGGB GmbH www.steinberg-hgbb.de

Andreas Würtz
Mobil: + 49 (0)171 / 533 60 17
Fax: + 49 (0)3212 / 533 60 17

Büro / Office:
Birkenstraße 18a, 83707 Bad Wiessee

Kapazitäten:
5 – 150 Personen



*Grüß Gott,
und Herzlich
Willkommen!*



Anfahrt

- ♥ Traditionelle Gerichte, modern interpretiert und zubereitet
- ♥ Eigene Konditorei, Kuchen, Süßspeisen und Desserts aus eigener Herstellung
- ♥ Catering-Service



Culina-risch genießen an der Finnerbucht



CULINA BAVARIAE an der Finnerbucht

c/o Steinberg-HGGB GmbH
Am Strandbad 22
83707 Bad Wiessee

Sitzplatzkapazitäten:
Innen 80 Plätze
Außen ca. 120 – 150 Plätze



Culina-risch entspannen im Badepark



CULINA BAVARIAE Vital – im Badepark

c/o Steinberg-HGGB GmbH
Wilhelminastraße 2
83707 Bad Wiessee

Sitzplatzkapazitäten:
Innen 60
Außen ca. 30 Plätze

Culina Bavariae

Glückliche Gäste

CULINA BAVARIAE bietet eine zeitgemäße bayerisch-alpenländische Küche, basierend auf traditionellen Gerichten, jedoch leicht und modern interpretiert, natürlich mit regionalen Zutaten hergestellt.



VEGETARISCH: Gesundheitliche Aspekte zu Grunde legend, werden u.a. gluten- und lactosefreie Lebensmittel für unsere vegetarischen Speisen verwendet. Sie werden staunen, wie viele typische gutbürgerliche, klassische Gerichte so zeitgemäß herstellbar sind !



VEGAN: Auch das Kochen auf veganer Basis, bspw. mit Nahrungsmitteln aus Soja, Mais und Reis, ursprünglichem Getreide wie Kamut (= Khorasan oder auch alter Sommerweizen genannt) und Emmer (= auch Zweikorn genannt, einer der ältesten und ursprünglichsten Weizensorten), Dinkel und Gerste sind ebenso möglich.

Nahezu alle Gerichte werden ganz frisch und in der Regel erst nach Bestellung zubereitet, Ausnahmen sind natürlich klassische Schmorgerichte, Braten und gedünstete Speisen. Auch unsere Kurzbratgerichte sollen Sie begeistern, neben Rinder- und Kalbssteaks bieten wir Ihnen Spezialitäten vom Lamm, Geflügel und ebenso von Süß- und Salzwasserfischen. Unsere Lieferanten sind ausgesuchte Qualitätsproduzenten und in unserer bayerischen Heimat bzw. im Voralpenraum angesiedelt. Hierzu zählen natürlich auch Anbieter im Getränkebereich, bspw. Brauereien und Spirituosenlieferanten.

Lassen Sie sich begeistern, wir freuen uns auf Ihren Besuch !