



SPEISENKARTE

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie mit unseren Speisen verköstigen dürfen. Unser hauseigenes Küchenteam bereitet Ihnen diese frisch und exklusiv für Ihre Veranstaltung vor.

Sie haben bei vielen unserer Speisen die Möglichkeit, zwischen den unterschiedlichen Darreichungsarten zu wählen: „Flying Buffet“, „Buffet“ oder „Gesetztes Essen“.

1. FLYING BUFFET

Beim „Flying Buffet“ werden Ihre Gäste von unserem Serviceteam in der ganzen Location bedient, - egal ob sie an Tischen sitzen, stehen oder sich an der Bar aufhalten. Die Speisen werden dabei in Gläsern, Schüsseln und auf kleinen Tellern vom Tablett aus gereicht, - mit Ausnahme der Hauptspeisen die wir auch auf größeren Tellern bzw. in größeren Schalen servieren. Es ist eine kommunikative Servierart für Gesellschaften bei denen eine lockere Stimmung und etwas Bewegung unter den Gästen erwünscht ist. Sie ist die bei uns mit Abstand beliebteste Speisen-Darreichungsart. Insbesondere bei knusprig gebratenen Speisen garantiert das „Flying Buffet“ einen schnellen Weg zu Ihren Gästen, egal wo sie sich gerade aufhalten.

Beim „Flying Buffet“ werden, - im Gegensatz zur Darreichung in Buffetform - , alle Speisen einzeln in unserer Küche garniert. Idealerweise sollte man beim „Flying Buffet“ Speisen wählen, die gut mit nur einem Besteckteil gegessen werden können.

2. BUFFET

Bei der Darreichung in Buffetform haben Ihre Gäste die Möglichkeit, sich die Speisen selbst am Buffet zusammenzustellen und dabei eine angepasste Portionsgröße zu wählen.

Zudem bietet ein Buffet eine etwas variabelere und häufig auch längere Essenszeit. Bei üppigen Buffets kann zudem ein Nachschlag für besonders hungrige Gäste miteinkalkuliert werden.

Beim Buffet wird allerdings meist auch deutlich mehr gegessen.

3. GESETZTES ESSEN

Bei einem servierten Menü werden Ihre Gäste von unseren Servicekräften direkt an ihrem, zumeist festlich eingedeckten Platz, bewirtet. Es ist in der Regel die eleganteste Speisen-Darreichungsform. Ähnlich wie beim „Flying Buffet“ kommen auch hier Ihre Gäste in den Genuss von einzeln, angerichteten Portionen. Das „Gesetzte Essen“ ist nicht so kommunikativ wie ein „Flying Buffet“, da man während der Essenszeit nur mit wenigen Tischnachbarn Gespräche führen kann.

SPEISEANGEBOTE

Sie finden hier einen Auszug aus unserem Speisenangebot mit verschiedenen Amuses Gueules, Fingerfood-Varianten, Vorspeisen, Zwischengerichten, Hauptspeisen, Desserts, Mitternachtssnacks und unterschiedlichen Mustermenüs. Gerne können Sie sich Ihr persönliches Wunschmenü bis zu 14 Tage vor dem Event zusammenstellen.

Wir haben unsere Speisenangebote auf Basis von 50 und mehr gleichen Einzelspeisen bzw. Menüs kalkuliert, um Ihnen eine erste Kalkulationsgrundlage an die Hand zu geben. Bei jeweils 50 und mehr Portionen können wir Ihnen ein besonders günstiges Speisenangebot unterbreiten. Bei geringeren Mengen entstehen Mindermengenzuschläge, da sich ein ähnlich hoher Zubereitungs- und Zeitaufwand auf weniger Portionen verteilt.

Die Mindestspeisenumsätze variieren je nach Eventtag und Location. Folgende Mindermengenzuschläge können sich bei geringeren Gästezahlen, unterschiedlichen Menükomponenten oder bei der Bestellung einer kleineren Speisenanzahl ergeben:

Mindermengenzuschläge
bei weniger als 50 Portionen

- 40-49** gleiche Portionen: **+10%**
- 30-39** gleiche Portionen: **+20%**
- 20-29** gleiche Portionen: **+30%**
- 10-19** gleiche Portionen: **+50%**



AMUSE GUEULES

Symbol	Zeichenbedeutung
	Amuses Geules
	Flying Buffet
	Gesetztes Essen
	Buffet
	Vegetarisch
	Vegan
*	* Zutat kann bei veganen oder vegetarischen Speisen entfallen!

AMUSE GUEULES	Preis
zum Empfang und zum Teilen auf den Tischen. (Preis pro Person bei 50 Gästen)	
Almendras tostadas Geröstete, gesalzene Mandeln	2,80€
Olivenschälchen Eingelegte Oliven in Kräutern mit Ciabattabrot	2,60€
Humus mit Kichererbsen, Sesam und Ciabattabrot	3,80€
Grissinis mit feinem italienischen Parmaschinken	5,20€
Amuses-Geules-Variation Almendras tostadas, eingelegte Oliven, Humus und Ciabattabrot	5,80€



VORSPEISEN



CANAPÉES

FINGERFOOD als Flying Buffet und teilweise Buffet (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis	
Satée-Spießchen gebratene Hühnchenspieße in feiner Marinade und mit roter Thai-Sauce (2 Stück)	3,90€	-
Laab Nua lauwarmer thailändischer Hackfleischsalat mit Tomatenstückchen, Koriander und Chicorée	5,80€	6,50€
Lachsrollchen mit Dill-Frischkäse	4,70€	5,40€
Guacamole im Weckglas Avocado-creme mit Tomatenwürfeln, Röstzwiebeln und Grissinis	4,70€	5,40€
Obatzda mit bayrischer Brezn	4,70€	5,40€
Speckdatteln Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	3,90€	-
Ziegenkäsepralinen Feiner Ziegenkäse im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	4,30€	-
Mini-Quiche mit Spinat-Ricotta-Füllung, getrockneten Tomaten und Bergkäse	4,50€	-
Mini-Quiche „Lorraine“ mit Speck und Zwiebeln	4,50€	-
Mini-Fleischpflanzerl auf Münchner Kartoffelsalat	4,70€	5,40€
Gambas in feiner Kokos-Ingwer-Sauce	7,90€	8,60€
Lachs-Tartare im Weckglas mit Wakame-Algensalat und Sesam	7,90€	8,60€
Antpastispießchen (2 Stück) mit Oliven, Artischocke, Pepperdew, Tomate	4,60€	5,30€

CANAPÉES & TRAMEZZINIS als Flying Buffet oder Buffet. (Preis pro Person bei je 50 Stück)	Preis	
Canapée „Helsinki“ mit geräuchertem Lachsfilet und Meerrettich	2,80€	2,80€
Canapée „Parma“ mit aromatischem Parmaschinken	2,80€	2,80€
Canapée „Kopenhagen“ mit Kräuterfrischkäse und frischem Schnittlauch	2,30€	2,30€
Canapée „Mayrhofen“ mit Zillertaler Bergkäse und Birnenscheibe	2,80€	2,80€
Canapée „München“ mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln	2,30€	2,30€
Canapéevariation mit unterschiedlichen Canapées (3 Stück p.P.)	6,50€	6,50€
Tramezzini „Marrakesch“ Feinpikanter Humus mit Chili, Salat und geröstetem Sesam	4,50€	4,50€
Tramezzini „San Remo“ mit Radicchio und Basilikumcreme	4,80€	4,80€
Tramezzini „Caprese“ mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	4,70€	4,70€
Tramezzini „Trentino“ Italienischer Schinken, getrocknete Tomaten, würziger Bergkäse	4,60€	4,60€
Tramezzini „Chicken-Curry“ mit Hühnchen, Ananas, Karotten, Currycreme und Lollo Bionda	4,90€	4,90€
Tramezzini „Napoli“ mit Thunfisch, Ei, Cipolla Rossa und Blattsalat	4,80€	4,80€

BRUSCHETTA & CO



BRUSCHETTAS, PANNINIS & FLAMMENKUCHEN ofenfrisch und knusprig gebraten als Flying Buffet. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis
Bruschetta „Classico“ mit Tomate und Parmesan	2,80€
Bruschetta „Prosciutto“ mit Bauernschinken und Parmesan	2,80€
Bruschetta „Olio“ mit Oliventapenade und Parmesan	2,80€
Bruschetta „Zucchini“ mit Zucchini, Pinienkernen und Aceto Balsamico	2,80€
Panini „Formaggio e Verdura“ getoastete Brotecke mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Zucchini-scheiben	4,60€
Panini „Prosciutto e Formaggio“ getoastete Brotecke mit Bauernschinken, getrockneten Tomaten und würzigem Käse	4,60€
Panini „Formaggio Caprino“ getoastete Brotecke mit Ziegenkäse und Rosmarinhonig	4,60€
Tarte flambée traditionnelle Flammkuchenstückchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm	3,90€
Tarte flambée végétarienne Flammkuchenstückchen mit Frühlingzwiebeln, roter Paprika und Sauerrahm	3,90€



SUPPEN

SUPPEN als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preise		
Tom-Kha-Gai 🌱🌿* Hühnchen*, Galgant, Kokos, Zitronengras, Koriander, Champignons	6,90€	8,80€	7,90€
Tom-Kha-Gung 🌱🌿* Garnelen*, Koriander Zitronengras, Galgant, Kokos, Champignons	7,90€	9,90€	8,90€
Gelbe Linsensuppe 🌱🌿 mit Kokosmilch	5,80€	7,80€	6,80€
Minestrone 🌱🌿* Italienische Gemüsesuppe mit mediterranen Gewürzen und Parmesan*	6,20€	8,20€	7,20€
Gazpacho 🌱🌿 kalte, spanische Tomatensuppe mit Rosmarincroûtons	5,80€	7,80€	6,80€
Karotten-Curry-Suppe 🌱🌿 mit Kokosmilch und Gartenkresse	6,20€	8,20€	7,20€
Maronencremesuppe 🌱 mit feiner Sherrynote	6,80€	8,90€	7,80€
Champagnerkrautsuppe 🌱 mit Thymian-Croûtons	6,20€	8,20€	7,20€
Champignoncremesuppe 🌱 mit Trüffelcroûtons	5,80€	7,80€	6,80€
Gepfefferte Tomatencremesuppe 🌱 mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse	5,80€	7,80€	6,80€
Broccolicremesuppe 🌱 mit Pfefferschäum und Mandeln	5,80€	7,80€	6,80€
Apfel-Sellerie-Cremesuppe 🌱 mit Trüffelcroûtons	5,80€	7,80€	6,80€
Bayrische Griesnockerlsuppe 🌱* Rinderbouillon* (oder Gemüsebrühe), Schnittlauch	5,80€	7,80€	6,80€
Arabische Linsensuppe 🌱🌿 mit orientalischen Gewürzen und Koriander	5,80€	7,80€	6,80€
Kürbiscremesuppe 🌱 mit stairischem Kerndöl und gerösteten Kürbiskernen	6,60€	8,60€	7,60€

PASTA

PASTAGERICHTE (Zwischengerichte) als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet (Preis pro Portion bei je 50 Portionen)	Preise		
Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta 🌱 Sahnesauce, Ruccola, Parmesan	11,90€	14,90€	13,90€
Gefüllte Tortelloni mit Trüffel-Ricotta 🌱 Sahne-Trüffelsauce und Parmesan	11,90€	14,90€	13,90€
Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta 🌱 Gemüse-Ratatouille, Ruccola, Parmesan	10,70€	13,70€	12,70€



SALATE



SALATE & VORSPEISEN als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei 50 Portionen)	Preise		
Falafel Salatbowl 🌱🌿 Bunte Blattsalate, Rote Beere, frische Minze, Petersilie, Kichererbsen, Tomaten, Gurken, Limonen-Dressing & Ciabatta	11,60€	11,60€	12,60€
Antipasti-Variation 🌱🌿 mit gegrillten, eingelegten Paprika, Zucchini und Oliven, Balsamicozwiebeln, Artischocken und Peppadews	5,60€	8,60€	7,60€
Mediterrane-Vorspeisen-Variation 🌱 mit gegrillten und eingelegtem Gemüse, Bresaola, Mailänder Salami, Pecorino, Gorgonzola, Oliven	9,80€	11,80€	10,80€
Bresaola-Carpaccio mit Balsamico-Vinaigrette, Ruccola und gehobeltem Parmesan	6,80€	9,80€	8,80€
Blattsalatvariation 🌱🌿* mit Chicorée, Gemüsestückchen, Balsamico-Vinaigrette und Walnüssen (mit geröstetem Bauernpeck* +2€)	5,60€	8,60€	7,60€
Yam Woon Sen. Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln, Ingwer, Staudensellerie, Cashews und Koriander (mit Garnelen* +4€)	5,60€	8,60€	7,60€
Pennesalat 🌱 mit Ziegenkäse, Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten und Pinienkernen	4,80€	-	6,80€
Marokkanischer Couscous-Salat 🌱🌿 mit Gemüsestückchen, Rosinen, Ananas und frischer Minze	5,60€	8,60€	7,60€
Cocktailtomaten-Minimozzarella-Salat 🌱 mit hausgemachtem Basilikumpesto.	4,50€	-	6,50€
Orientalischer Kichererbsensalat 🌱🌿 mit Tomatenstückchen, Paprika, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander	5,60€	8,60€	7,60€
Tessiner Kartoffelsalat 🌱🌿 mit Kapern und Oliven	3,90€	-	5,90€
Caesar's Salad 🌱* mit Romanasalat, Sardellen* Parmesan und Croûtons (mit Hühnchenstückchen* +4€)	-	9,80€	-

HAUPTSPEISEN

HAUPTSPEISEN als Gesetztes Essen oder Buffet und teilweise auch als Flying Buffet. (Preis pro Portion bei 50 Portionen)	Preise		
Panang Thai-Curry 🌱🌿* mit Hühnchenfleisch*, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse, Sprossen und Duftreis	13,80€	13,80€	15,80€
Chicken Teriyaki mit Hühnchen in japanischer Soja-Honig-Marina-de, Gemüsestückchen und Duftreis	14,90€	14,90€	16,90€
Massaman Thai-Curry mit Rindfleischstreifen, Kokosmilch, Kardamon, Cashews, Kartoffelstückchen, Sprossen und Duftreis	14,90€	14,90€	16,90€
Gaeng Ped Gung 🌱🌿* Rotes Thai-Curry mit Garnelen*, Kokosmilch, Zitronengras, Gemüsestückchen, Sprossen, Duftreis	15,90€	15,90€	17,90€
Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken und Salbei, mediterranem Gemüse, Syrah-Thymian-Jus, Rosmarinkartoffeln	-	24,50€	26,50€
Puteninvolntinis. Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken, Tomaten, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln	19,70€	23,70€	25,70€
Putenrahmgeschnetztes mit Champignons und Butterspätzle	16,50€	18,50€	19,50€
Gebrautes Entenbrustfilet mit Rotwein-Thymian-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln	19,70€	23,70€	25,70€
Lachsfilet auf Paprika-Zucchini-Zuckerschoten-Gemüse mit Duftreis und Zitronen-Weißwein-Sauce	19,70€	23,70€	25,70€
Gebrautes Zanderfilet an mediterranem Gemüsepotpourri, Mandelreis und Dill-Limonen-Sahnesauce	19,70€	23,70€	25,70€
Bayrischer Schweinebraten mit Biersauce und Kartoffelknödel (mit Krautsalat +2€)	-	16,90€	17,90€
Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen	-	22,50€	24,50€
Züricher Geschnetztes vom Kalb mit Weißwein-Sahnesauce, Butterspätzle und Vichy-Vanille-Karotten	19,70€	23,70€	25,70€
Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei an Duftreis, mediterranem Gemüse und Syrah-Thmian-Jus	-	26,50€	-
Rindergoulasch mit bayrischen Serviettenknödeln und Preiselbeeren (mit Apfelblaukraut +2€)	16,80€	16,80€	18,80€
Rosa gebratenes Roastbeef mit Brokkoli-Mandelgemüse an Kartoffel-Cranberry-Thaler und Barbera-Rosmarin-Jus	-	29,60€	-
Rinderfilet-Medaillons mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel	-	34,40€	-
Hirschragout mit Preiselbeeren an Apfelblaukraut und Serviettenknödeln	21,20€	21,20€	23,20€
Rahmschwammerl 🌱 mit Semmelknödel und Petersilie	14,90€	14,90€	16,90€
Pilzgoulasch 🌱🌿* mit Serviettenknödeln, Preiselbeeren und Apfelblaukraut	16,50€	18,50€	19,50€
Spinatknödel 🌱 mit feinem Olivenöl, Meersalz und Parmesanspänen	13,80€	13,80€	15,80€



KUCHEN



KUCHEN als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Portion bei 50 Portionen)	Preise		
Schwarzwälder Kirschtorte 🌱 im Weckglas	5,60€	7,60€	6,60€
Französisches Schokotörtchen 🌱 mit warmen Kern und Schlagobers	4,70€	4,70€	-
Kater Mikesch Schokokuchen 🌱 mit dunkler Schokolade und Mandelsplittern	4,90€	4,90€	4,90€
Bayrischer Apfelstrudel 🌱 Lauwarm mit Vanillesauce	4,70€	5,70€	5,70€
Boston Cheesecake 🌱 Käsekuchentörtchen mit warmen Kirschconfis und Crumble	5,90€	7,90€	6,90€



FLYING BUFFET MENÜS

DESSERTS

NACHSPEISEN als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei 50 Portionen)	Preise		
Pannacotta mit Vanille und dunkelrotem Himbeersugo	5,60€	7,60€	6,60€
Espresso-Pannacotta mit Valrhonaschokolade	6,50€	8,50€	7,50€
Mousse au Chocolat mit kleiner Fruchtdecoration	5,60€	7,60€	6,60€
Weißer Mousse mit Ananaschutney	5,90€	7,90€	6,90€
Lebkuchenmousse mit Spekulatiuscrumble und Zwetschgenröster	5,90€	7,90€	6,90€
Crème Brûlée mit feiner Vanillenote	7,20€	7,20€	-
Himbeer-Mascarpone-Trifle mit Bisquit und Buttercrumbles	5,90€	7,90€	6,90€
Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille	5,60€	7,60€	6,60€
Waldbeertiramisu mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	5,90€	7,90€	6,90€
Amarettotraum Mascarponecreme mit Amarenakirschen auf Amarettini-Crumble	5,90€	7,90€	6,90€
Waldfruchtsorbet mit Waldbeeren und Minze	4,60€	4,60€	-

SNACKS

MITTERNACHTSNACKS als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis bei je 50 Portionen)	Preise		
Chili con Carne mit Schmand und Pugliesebrot	4,70€	7,70€	5,70€
Chili sin Carne mit Gemüsestückchen und Baguette	4,90€	7,90€	5,90€
Tortillachips Warme Taccocips mit roter Salsa	-	-	2,50€
Käseplatte mit Trauben, Walnüssen, Feigensenf und Baguette	-	8,80€	5,80€
Currywurst mit Baguettesemmel	4,70€	7,70€	5,70€
Popcorn süß oder salzig in einer Kinobox	-	-	3,60€
Gebrannte Mandeln in der Spitztüte (100g)	-	-	4,50€

FLYING BUFFET - MENÜ #F1 als Flying Buffet. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis
Olivenschälchen Eingelegte Oliven in Kräutern, mit Ciabattabrot Bruschetta-Duett „Classico“ (Tomate und Parmesan*) sowie „Prosciutto“ (Bauernschinken & Käse) <i>oder Bruschetta „Zucchini“</i>	29,90€
Knusprig gegrillte Satée-Spießchen in feiner Marinade und mit roter Thai-Chili-Sauce <i>oder Antipastispeißchen</i>	
Panang Thai-Curry mit Hühnchenfleisch, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse und Duftreis <i>oder Panang Thai-Curry ohne Hühnchen</i>	
Pannacotta mit dunkelrotem Himbeersugo <i>oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze:</i>	

FLYING BUFFET - MENÜ #F2 als Flying Buffet. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis
Gepfefferte Tomatencremesuppe mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse <i>oder Humus mit Kichererbsen, Sesam und Ciabattabrot</i>	29,90€
Speckdatteln Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück) <i>oder Antipastispeißchen</i>	
Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons und Butterspätzle <i>(oder Spinatkäsespätzle mit kleinem Salatbouquet)</i>	
Himbeer-Mascarpone-Trifle mit Bisquit und Buttercrumbles <i>oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze:</i>	

#FLYING BUFFET - MENÜ #F3 als Flying Buffet. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis
Obatzda mit bayrischer Brezn Mini-Fleischpflanzerl auf Münchner Kartoffelsalat Canapée „München“ mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln Rahmschwammerl mit Semmelknödel und Petersilie Bayrischer Apfelstrudel Lauwarm mit und Vanillesauce	29,90€

FLYING BUFFET - MENÜ #F4 als Flying Buffet. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis
Olivenschälchen Eingelegte Oliven in Kräutern Feinpikanter Humus mit Kichererbsen, Sesam und Ciabattabrot Arabische Linsensuppe mit orientalischen Gewürzen und Koriander Gebratenes Entenbrustfilet mit Rotwein-Thymian-Jus, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <i>oder Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta</i> <i>Gemüse-Ratatouille, Ruccola, Parmesan}</i> Mousse au Chocolat mit kleiner Fruchtdecoration <i>oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze:</i>	34,40€



GESETZTE ESSEN MENÜS

GESETZTES ESSEN - MENÜ #G1	Preis
als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	
Griesnockerlsuppe Rinderbouillon mit Schnittlauch <i>{oder Gemüsebouillon }</i> Bayrischer Schweinebraten mit Biersauce, Kartoffelknödel mit Krautsalat <i>{oder Käsespätzle mit kleinem Salatbouquet }</i> Apfelstrudel Lauwarm mit Vanillesauce	29,90€

GESETZTES ESSEN - MENÜ G2	Preis
als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	
Gepfefferte Tomatencremesuppe mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken und Salbei an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <i>{oder gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta Gemüse-Ratatouille-Sauce, Ruccola und Parmesan }</i> Himbeer-Mascarpone-Trifle mit Bisquit und Buttercrumbles <i>{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze: }</i>	38,90€

GESETZTES ESSEN - MENÜ #G3	Preis
als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	
Apfel-Sellerie-Cremesuppe mit Trüffelcroûtons Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen <i>{oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Ruccola und Parmesan }</i> Französisches Schokotörtchen mit warmen Kern und Schlagobers <i>{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze: }</i>	35,60€

GESETZTES ESSEN - MENÜ #G4	Preis
als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	
Kürbiscremesuppe mit stairischem Kerndlöl und geröstetem Kürbiskernen Rinderfilet-Medaillons mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel <i>{oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Ruccola & Parmesan }</i> Waldbeerentiramisu mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren <i>{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze: }</i>	47,50€

WEIHNACHTSMENÜS & FESTMENÜS
















FESTTAGS- UND WEIHNACHTSESSEN - MENÜ #W1	Preis
als Flying Buffet. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	
Kürbiscremesuppe mit stairischem Kerndlöl und gerösteten Kürbiskernen Speckdatteln Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel <i>{oder Humus mit Kichererbsen, Sesam und Ciabattabrot }</i> Gebratenes Entenbrustfilet mit Rotwein-Thymian-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln. <i>{oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Ruccola und Parmesan }</i> Lebkuchenmousse mit Spekulatiuscrumble und Zwetschgenröster <i>{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze: }</i>	35,60€

FESTTAGS- UND WEIHNACHTSESSEN - MENÜ #W2	Preis
als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	
Maronencremesuppe mit feiner Sherrynote und glasierten Maronen Gebratenes Entenbrustfilet mit Rotwein-Thymian-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln <i>{oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Ruccola und Parmesan }</i> Französisches Schokotörtchen mit warmen Kern und Schlagobers <i>{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze: }</i>	35,60€





FRÜHSTÜCK, BRUNCH & PAUSEN

BUFFETS

FRÜHSTÜCKS- UND BRUNCHBUFFET #B1 in Buffetform (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis 	SNACKBUFFET #B4 in Buffetform. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis 
Frühstücks- und Brunchbuffet Brezn, Kornspitz und Semmeln  Joghurt „Bircher Müsli“ & „Waldbeeren“  Croissants  Pain au Chocolat  Kleine Käsevariation  Butter, Honig & Marmelade  Kleine Wurst- & Schinkenplatte* Ergänzungen: Bunte Brotzeiteier +1€  Griechischer Joghurt mit Walnüssen + 1€  Müsli und Cornflakes + 2€  Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille   + 3€ Lachs und Meerrettich-Sahne +3€ Wiener mit mittelscharfem Senf +3€ Bayerischer Leberkäs mit Senf +4€ Münchner Weißwurst mit bairischem Senf +5€	11,80€	Olivenschälchen   Eingelegte Oliven in Kräutern, mit Ciabattabrot Gelbe Linsensuppe   mit Kokosmilch Laab Nüa . thailändischer Hackfleischsalat aus Rindfleisch mit Tomatenstückchen, Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln, Koriander und Chicorée <i>oder Chili Sin Carne</i>   } Pannacotta mit dunkelrotem Himbeersugo	17,90€
KONFERENZPAUSE #B2 in Buffetform. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis 	BAYRISCHES BUFFET #B5 in Buffetform (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis 
Süße Konferenzpause Croissants  Kuchenstückchen  Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille  	11,80€	Vorspeisen: Obatzda, Camembert und Bergkäse  Bauernschinken und würzige Landjäger Dinkelbrot mit Frischkäse und Schnittlauch  Schmalzbrote mit Grießen und Röstzwiebeln Radieserl und frischer Radi   Brezn und Brot  (Griesnockerlsuppe +3€)	 39,90€
KONFERENZPAUSE #B3 in Buffetform. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis 	Hauptspeisen: Schweinebraten mit heller Biersauce Käsespätzle mit Röstzwiebeln  (Gebratenes Zanderfilet auf Mandelreis +5€) Beilagen: Blattsalatvariation mit Orangen-Joghurtdressing  Bayerische Kartoffelknödel  Krautsalat mit Speckwürfeln Nachspeisen: Apfelstrudel mit Vanillesauce  Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille  	11,80€


BUFFETS

MEDITERRANES BUFFET #B6 in Buffetform. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis 
Vorspeisen: Antipastivariation mit eingelegten, gegrillten Paprika, Zucchini und Auberginen 🍃🍷, Borettane Zwiebeln in feiner Balsamico Vinaigrette 🍃🍷, Eingelegte Oliven in frischen Kräutern 🍃🍷, Tessiner Kartoffelsalat mit Kapern und Oliven 🍃, Cocktailtomaten-Minimozzarellasalat mit Basilikumpesto 🍃, Mailänder Salami und Parmaschinken, Ciabattabrot 🍃, (Tomatencremesuppe mit Rosmarincroûtons +3€ 🍃).	47,50€
Hauptspeisen: Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken, Salbei und Syrah-Thymian-Jus, Spinatknödel mit feinem Olivenöl und Parmesansplittern 🍃, (Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Limonen-Sauce +5€).	
Beilagen: Mediterranes Gemüse 🍃🍷, Gebratene Rosmarinkartoffeln 🍃🍷, Penne al Olio 🍃, Salata Mista (Blattsalatvariation mir Ruccola, roten Zwiebeln, Oliven, Cocktailtomaten, Gurken, Paprika, Balsamicovinaigrette) 🍃🍷	
Nachspeisen: Pannacotta mit Himbeersugo, Mousse au Chocolat 🍃, Macedonia di Frutta (Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille) 🍃🍷.	

VON BANGKOK NACH BADEN-BADEN. BUFFET #B7 in Buffetform. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis 
Vorspeisen: Curry Geflügelsalat mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Gemüsestückchen, Yam Woon Sen, Glasnudelsalat mit Sesamöl, Gemüsestückchen und Koriander 🍃, Gegrillte Satéespießchen in Erdnußmarinade mit roter Thai-Chili-Sauce, Laab Nüa, thailändischer Hackfleischsalat mit Rindfleisch mit Tomaten, Thai-Basilikum, Koriander, Chicorée, (Tom-Kha-Gai mit Hühnchenfilet, Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons +4€).	56,90€
Hauptspeisen: Gebratenes Roastbeef mit Barbera-Rosmarinjus, Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Zitronen-Weißwein-Sauce (Gemüsethaler mit Fetafrischkäse +3€ 🍃).	
Beilagen: Mandelreis 🍃🍷, Kartoffel-Cranberry-Taler 🍃, Paprika-Zucchini-Zuckerschotengemüse 🍃🍷, Blattsalatvariation mit Balsamico-Walnusz-Vinaigrette 🍃🍷.	
Nachspeisen: Himbeer-Mascarpone-Crumble 🍃, Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas 🍃, Badische Apfeltarte mit Streuseln 🍃.	



FESTTAGSBUFFET & WEIHNACHTSBUFFET

FESTTAGS- UND WEIHNACHTS-BUFFET #B8 in Buffetform. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis 
Vorspeisen: Antipastivariation mit eingelegten, gegrillten Paprika, Zucchini und Auberginen 🍃🍷, Borettane Zwiebeln in feiner Balsamico Vinaigrette 🍃🍷, Eingelegte Oliven in frischen Kräutern 🍃🍷, Tessiner Kartoffelsalat mit Kapern und Oliven 🍃, Cocktailtomaten-Minimozzarellasalat mit Basilikumpesto 🍃, Mailänder Salami und Parmaschinken, Ciabattabrot 🍃, (Kürbiscresmesuppe mit stairischem Kerndöl und geröstetem Kürbiskernen +4€ 🍃).	58,90€
Hauptspeisen: Gebratenes Entenbrustfilet mit Rotwein-Thymian-Jus, Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen, Ricotta und Sahne-Pilz-Sauce 🍃, Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Limonen-Sauce.	
Beilagen: Karamellisiertes Apfelblaukraut 🍃, Bayerische Serviettenknödel 🍃, Mediterranes Gemüse 🍃🍷, Rosmarinkartoffeln 🍃🍷, Bunte Salatvariation mit Walnüssen und Balsamico-Vinaigrette 🍃🍷.	
Nachspeisen: Schokoladenkuchen mit Mandelsplittern und kleiner Fruchtstückchen 🍃, Weiße Mousse au Chocolat mit Himbeersugo 🍃, Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille 🍃🍷.	

Enthält bzw. kann folgende Zusatzstoffe enthalten: (1) Mit Farbstoff(en) | (2) Mit Konservierungsstoff(en) | (3) Mit Antioxidationsmittel(n) | (4) Mit Geschmacksverstärkern | (5) Mit Schwefeldioxid | (6) Mit Schwärzungsmittel(n) | (7) Mit Phosphat | (8) Mit Milcheiweiß | (9) Koffeinhaltig | (10) Chinnhaltig | (11) Mit Süßungsmittel(n) | (12) Enthält eine Phenylalaminquelle | (13) Gewachst | (14) Mit Taurin | (15) Mit Nitritpökelsalz | (16) Mit Säuerungsmittel(n)/-regulatoren | (17) Enthält eine Phenylalaninquelle | (18) Mit Emulgatoren | (19) Aromatisiert | (20) Enthält Knoblauch.

Enthält bzw. kann folgende Allergene / Spuren von enthalten: (a) Glutenhaltiges Getreide | (b) Krebstiere | (c) Eier | (d) Fisch | (e) Erdnüsse | (f) Soja | (h) Schalenfrüchte | (i) Sellerie | (j) Senf | (k) Sesam | (l) Schwefeldioxid / Sulfate | (m) Lupine | (n) Weichtiere: Bitte fragen Sie uns auch nach unserer separaten Allergen-Karte.

Alle Angaben sind ohne Gewähr. Preise gültig bis zum 01.01.2024 inkl. 19% MwSt bei den Getränken und Speisen. Änderungen vorbehalten. Preise nach dem 01.01.2024 zuzüglich eventueller, anteiliger Inflationssteigerungen. Bei Änderungen der MwSt. ändern sich die Preise entsprechend. Die finale Speisenbestellung muß spätestens 14 Tage vor dem Event fixiert werden.