

SPEISENKARTE

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie mit unseren Speisen verköstigen dürften. 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 Gläschen, 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 variablene 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 elegantere Speisen-Darreichungsform. Ähnlich wie beim „Flying Buffet“ kommen auch hier Ihre Gäste in den Genuss von einzelnen, 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.

SPEISENANGEBOTE

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.

Alle Preise in unserem Speisenangebot sind bereits inklusive der gesetzlichen MwSt. in Höhe von derzeit 7%.

Die Mindestspeisenumsätze variieren je nach Eventtag und Location. Alle Preise sind gültig bis 01.01.2023, die Angaben sind ohne Gewähr.

Folgende, untenstehende Mindermengenzuschläge können sich bei geringeren Guestzahlen, unterschiedlichen Menükomponenten oder bei der Bestellung einer kleineren Speisenanzahl ergeben:

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

AMUSE GUEULES

AMUSE GUEULES
zum Empfang auf den Tischen.
(Preis pro Person bei 50 Gästen)

Almendras tostadas Geröstete, gesalzene Mandeln

Preis

2,50€

Olivenschälchen Eingelegte Oliven in Kräutern mit Ciabattabrot

2,50€

Humus mit Kichererbsen, Sesam und Ciabattabrot

3,60€

Grissinis
mit feinem italienischem Parmaschinken

3,60€

Amuses-Gueles-Variation Almendras tostadas, eingelegte Oliven, Humus und Ciabattabrot

5,90€

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



VORSPEISEN



CANAPÉES

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



CANAPÉES & TRAMEZZINIS

als Flying Buffet oder Buffet.
(Preis pro Person bei je 50 Stück)

		Preis
Canapée „Helsinki“ mit geräuchertem Lachsfilet und Meerrettich	2,60€	2,60€
Canapée „Parma“ mit aromatischem Parmaschinken	2,30€	2,30€
Canapée „Kopenhagen“ mit Kräuterfrischkäse und frischem Schnittlauch	1,90€	1,90€
Canapée „Mayrhofen“ mit Zillertaler Bergkäse und Birnenscheibe	2,30€	2,30€
Canapée „München“ mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln	1,90€	1,90€
Canapévariation mit unterschiedlichen Canapées (3 Stück p.P.)	5,90€	5,90€
Tramezzini „Marrakesch“ Fein pikanter Humus mit Chili, Salat und gerösteten Cashews	3,90€	3,90€
Tramezzini „San Remo“ mit Radicchio und Basilikumcreme	3,90€	3,90€
Tramezzini „Caprese“ mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	3,90€	3,90€
Tramezzini „Trentino“ Italienischer Schinken, getrocknete Tomaten, würziger Bergkäse	3,90€	3,90€
Tramezzini „Chicken-Curry“ mit Hühnchen, Ananas, Karotten, Currycreme und Lollo Bionda	3,90€	3,90€
Tramezzini „Napoli“ mit Thunfisch, Ei, Cipolla Rossa und Lollo Bionda	3,90€	3,90€

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	2,30€
Bruschetta „Prosciutto“ mit Bauernschinken und Parmesan	2,30€
Bruschetta „Olio“ mit Oliventapenade und Parmesan	2,60€
Bruschetta „Zucchine“ mit Zucchini, Pinienkernen und Aceto Balsamico	2,60€
Panini „Formaggio e Verdura“ getoastete Brotecke mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Zucchinischeiben	3,90€
Panini „Prosciutto e Formaggio“ getoastete Brotecke mit Bauernschinken, getrockneten Tomaten und würzigem Käse	3,90€
Panini „Formaggio Caprino“ getoastete Brotecke mit Ziegenkäse und Rosmarinhonig	3,90€
(S®i · ŠC® · Ei · ŠSY® · i · i Flammkuchenstückchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm	3,60€
(S®i · ŠC® · Ei · Ši · Ei · ŠN® · a · i Flammkuchenstückchen mit Frühlingszwiebeln, roter Paprika und Sauerrahm	3,60€

Suppen

Pasta

Pastagerichte	Preise
f Z• Ž > •‰ — i‡-á ‡•‡-œ‡• ••‡• ‘†‡” — i‡-	
Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta	f Š•‡•f — ...‡ á — Y X á a X B . Y Z á a X B
	‡ ^ ò Ž Ž -‡ “ -‡ Ž Ž ‘•‘ •‘ - “ ò i‡ Ž Ž a X B ‘- - ſ Z á a X B
Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta	f Š•‡ æ ” ò ;‡ Ž •f — ...‡ — •† f ” •‡•f • Y Y á a X B
	‡ • ò •‡ æ f - f - ‘— Ž Ž ‡ á — a á ^ X B f ” •‡•f • Y Y á a X B
^ á ` X B	
_ á Z X B	
_ á ^ X B	
_ á Z X B	
^ á ` X B	
^ ` X B	
^ ` X B	
^ ` X B	
^ ` X B	
_ ! ^ X B	

Salate

Hauptspeisen

Kuchen

Kuchen	Preise
f Ž• Ž• „•‰ — i ‡-á ‡•‡-œ-‡• ••‡• ‘†‡” — i ‡-á ”‡ (• „“ “—‘• „‡ [X “—‘•‡•	
Schwarzwälder Kirschtorte •— ‡ ...‰ Ž f •	\á a X B ^á a X B] á a >
Französisches Schokotörtchen •—™ f ”•‡• ‡• —•† ... Š Ž f %„‡”•	[á a X B \á a X B æ
Kater Mikesch Schokokuchen •—†—•Ž‡” ... Š ‘•Ž f †‡ —•† f •†‡Ž•Ž—‡	\á ^ X B] á ^ X B \á a X
Bayrischer Apfelstrudel f —™ f ”••— f •(Ž Ž‡•f —...‡	\á ^ X B] á ^ X B] á ^ X

Flying Buffet Menüs

Desserts

Flying Buffet - Menü #F2	Preis
f Ž• Ž>¢‰ — i‡-å "‡•‘’’‡”••‡“‡Œ‡]X “—‘•‡•	Z^áaXB
‡”‡—‡—‡“f —•...”‡•‡—”‡ •—‘••f ”•...”‡—••—•† “‡•‡”‡••‡	
{oder Humus mit Kichererbsen, Sesam und CiabattabV)}	
Speckdatteln	
f —‡Ž• ¢••——”¢‰ %‡„f —‡•‡• ’‡...••f •—‡Ž Z	
{oder Antipastispießchen V}	
Putenrahmgeschneiteltes	
•— Š f ’¢‰ ‘•• —•† ’¢•f —•’i —œ Ž‡	
{oder Spinatkäsespätzle mit kleinem Salatbouquet	
¢•‡‡”æ f •...f ”•‡æ ”¢‡	
•— ¢•“—(—•† ——‡”...”—•„Ž‡•	
{oder Waldfruchtsorbet mit frischer MinzeV}	

#Flying Buffet - Menü #F3	Preis
f Ž• Ž> „% — i‡-ä ”‡(„ „‡“• „‡(Œ‡ X “— [‘] •‡•	
Obatzda •(— „f)”•... Š‡” ”‡œ• •(•æ Ž‡(•... Š’‡ f •œ‡”Ž	Z ^ á a X B
f — ^ ò•... Š‡” f — i‡Ž•f Žf —	
Canapée „München“ •(— „‡‡‡•... Š•f Žœ —•† Ú•—œ™‡„‡Ž•	
Rahmschwammerl •(— ‡•‡Ž•Ú†‡Ž — other Spinatknödel mit feinem Olivenöl und Parmesanspänen}	
Bayrischer Apfelstrudel f —™ f ”• •(— —•† f •(Ž Ž‡•f — ...‡	

snacks

Mitternachtsnacks	Preise
<i>f ž • ž • % - i # - á # • # - œ - # • • # • ' t # - i # - ä " # • " # œ #] X ' - ' # •</i>	
Chili con Carne	
<i>• (- ... Š • f • t - • + - % Ž • # • # " á , ^ X B \ a , ^ X B</i>	
Chili sin Carne	V
<i>• (- # • ö • # • - ö ... • ... Š # • - • + \ g a X B f % - # -- # \ a a X B</i>	
Tortillachips	
<i>f " • # f ' ... Š ' • • (- " ' - # " f Z • f æ Y</i>	
Käseplatte	
<i>• (- " f - " # • á f ž • ö • # • # æ _ á] X B # % # • # ^ - + + t f % - # -- #</i>	
Currywurst	
<i>• (- f % - # -- # • # • # ž \ a a X B æ</i>	

Gesetzte Essen Menüs

Gesetztes Essen - Menü #G1	Preis
f Ž• ‡-‡-œ-‡• •‡•ä ”‡•”’‡•“‡• „‡• œ‡ X “-‘•‡•	
Griesnockerluppe „†‡“ — ŽŽ• •- ... Š•--Žf — ... Š {oder Gemüsebouillon }	Z]á a X B
Bayrischer Schweinebraten •-‡•“‡•f — ... ‡á f ”-‘‡Ž••Ú†‡Ž •- ... f — •f Žf — {oder Käsespätzle mit kleinem Salatbouquet	
Apfelstrudel f —™f ”• •- f • ŽŽ‡•f — ... ‡	

Gesetztes Essen - Menü G2	Preis
f Z• ‡•‡-œ-‡• ••‡•ä "‡•• " " ‡•• „‡• œ‡]X ‘"-•‡•	
‡' ^‡ i‡"-‡ '•f -‡•... "‡•‡•-’‡ ••"••f "•... "œ-•• —•† ^‡•‡" "‡••‡	[\á a X B
Saltimbocca von der Maispoularde ••- f "•f •... Š••‡• f••‡‡†fž‡‡" f•‡• ‡•œ•‡ —•† ‘••f "••f "-i‡ž•	
{oder gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta Gemüse-Ratatouille-Sauce, Ruccola und Parmesan}	
Amarettotraum f•... f "•‡... "‡•‡ ••- •f "‡•f ••... Š‡• f —^ •f "‡--•œ "—•ž‡	
{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze! V }	

Gesetztes Essen - Menü #G4	Preis
f Ž• ‡‡-œ-‡• •‡•ä ”‡•”’‡•”‡•Œ‡]X “-‘•‡•	
Kürbiscremesuppe	\Z á a
•(- -f)”...Š‡• ‡”•†ŽÚŽ —•† %œ‡”Ú•-‡-‡• •†‡”¤ž‡-œ ‡‡f-ž-‡œ‡•Œ—•á	
f ”- i‡ž‰”f -• —•† ‘Š•‡• •’‡...••f -‡ž {oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Ruccola & Parmesan }	
Waldbeerentiramisu	
•(- f ...f ”’•‡á ’•“—-—•† †—•‡• f ž†„‡• {oder Waldfruchtsorbet mit frischer MinzeV }	

Weihnachtsmenüs & Festmenüs

Festtags- und Weihnachtssessen - Menü #W2	Preis
f Ž• ‡•‡-œ-‡• ••‡•ä "‡•• "‘ “‡•• „‡• œ‡]X ‘”-‘•‡•	
Maronencremesuppe	[Z á X f “•‡• Š Ž f ”•-‡ —•† % Ž f •‡”-‡• ‡ ” f -‡•‡• •-‡•” —•œŽ‡- •(- ‘-™‡•œ Š)•(f •œ —•á •f ” f •‡ Ž Ž •‡”-‡• —•† ‡”-‡-‡••• Ū†‡ Ž • {oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Ruccola und Parmesan} Französisches Schokotörtchen •(- ™ f ”•‡• ‡•• —•† ... Š Ž f % „‡”• {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze V }

Buffets

Frühstück, Brunch & Pausen

Frühstücks- und Brunchbuffet #B1	Preis
„• — i‡-^“•ä ”‡(• ”“ ‡”•‘• „‡(OE‡]X “—‘•‡•	
”ò Š•—ò ...••æ —•† ”—•... Š,— i‡- ”‡œ•á ”“••—œ —•† ‡••‡ž• ”‰ Š—”— ÷ ”... Š‡” ö•ž•ö ÷ fž†, ‡†”•‡• ”•—•fžf— •—‰‡” Ú•—‡—‡• fV†‡ž• —•† f••žž‡ ”“••f—•• f•• f— Š... ž— ž‡••‡ i•‡~f” f—•• —•‡”á ”“‰ — f”•‡žf†‡ ž‡••‡ —”•—æ — ... Š...‡•’žf—‡	Y[á]XE
Ergänzungen:	
”ò Š•—ò ...••æ ”æ (® f,, YB ”‡... Š... Š‡” ”‰ Š—”— •— fž•ö••‡• ® f,, YB f... Š• —•† ‡‡—•... Šæ fŠ•‡ ® f,, [B ö•ž• —•† ”••‡f•‡• ® f,, ZB ”‡•‡” •—‡•^ ® f,, ZB ò... Š•‡” ‡é™”•— •— „f”•... Š‡• ‡•^ ® f,, f”•... Š‡” ‡,‡”•i• •— ‡•^ ® f,, [B	

Konferenzpause #B2	Preis
„• — i‡-^“•ä ”‡(• ”“ ‡”•‘• „‡(OE‡]X “—‘•‡•	
Süße Konferenzpause	YXá]X

Konferenzpause #B3	Preis
„• — i‡-^“•ä ”‡(• ”“ ‡”•‘• „‡(OE‡]X “—‘•‡•	
Herzhafte Konferenzpause	YXá]X

Snackbuffet #B4	Preis
„• — i‡-^“•ä ”‡(• ”“ ‡”•‘• „‡(OE‡]X “—‘•‡•	Y^á aXB
Amuse-Bouches-Variationá	
”‰‡” Ú•—‡—‡ f••‡ž••—Váž‡—” †— ‡ž ‡•‰‰‡ž‡‰—‡ ž•—‡••— ^”•... Š‡• ”Vá—‡•—•† † —•—••—... Š‡•‡”„•‡•V—•† ‡•f Yam Woon Sen, Glasnudelsalat•— ”ò Šž•‰œ™‡•‡ž•á •‰™‡”á —f—†‡••‡žž‡”‡á f••Š‡™•—•† ”f•†‡” Laab Núaá žf—™f”•‡”á —šf•ži•†•... Š‡” f...•‡•... Š• f—••••†‡••... Š•—••••f—‡••—•... Š‡•á Šf•æ f••ž ”ò Šž•‰œ™‡•‡ž•á ””f•†‡” —•† Š... ”‡•á æ f••ž ‰œ‡”á ””f••‡‡ {oder Chili Sin Carne V}	
Pannacotta	
”— †—••‡ž”“—‡• ”•‡‡”•—‰œ ”‡‡” ”•—•fžf— •—‰‡” Ú•—‡—‡• Vf•†‡ž• —•†	f••ž

Bayrisches Buffet #B5	Preis
„• — i‡-^“•ä ”‡(• ”“ ‡”•‘• „‡(OE‡]X “—‘•‡•	[^á aXB
Vorspeisen:	
”f—œ†fá f•‡•‡—•—† ‡‰œ•i‡ f—‡”••... Š••‡•—•—† ™ò”œ‰‡ f••†œœ‰‡ ”••‡ž”“—•— ”... Š•i•‡—•—† ... Š•—•—žf—... Š ... Š•fžœ” ”‡—•— ”‡‡—•—† Ú•—œ™‡•‡ž• f†‡•‡ž—•—† ”V... Š‡” f† ”‡œ•—•—† ”— ”‡••‡...‡ž—•—‡ ® [B	
Hauptspeisen:	
”... Š™‡•‡” ”f—‡• ”•— Š‡žž‡” ”‡”•f—...‡ i•‡•‡i—œž‡ ”•— Ú•—œ™‡•‡ž• ”‡”f—‡•‡” f••†‡”¤ž‡—f— ”f••†‡ž”‡® [B	
Beilagen:	
”žf—•fžf— ”f— ”•— ”f•‰‡•œ ”‰ Š—”‡•‰œ‰ f”‡”•... Š‡” f— ”‡— Ú•—œ™‡•‡ž• ”f—•fžf— ”‡— ”‡... •™ò”‡ž•	
Nachspeisen:	
”^‡ž—”—†‡ž ”•— f••žž‡•f—...‡ f—‡” ”•‡•... Š... Š... ”... Š‡• ”•— —•—† f••†‡ž”‡— ”‡— ”‡— ”‡... •™ò”‡ž•	

