

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 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 Speisendarreichungsart. 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 wie üblich 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 Speisendarreichungsform. Ähnlich wie beim „Flying Buffet“ kommen auch hier Ihre Gäste in den Genuss von einzeln, angerichteten Portionen. Das „Gesetzte Essen“ ist die klassische Variante, festlich, aber nicht so kommunikativ wie ein „Flying Buffet“, da man während der Essenszeit nur mit den wenigen Tischnachbarn um einen herum Gespräche führen kann.



4. Speiseangebote

Sie finden hier einen Auszug aus unserem Speiseangebot 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.

5. Kalkulation der Speisen

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

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%

6. Mindestumsätze, Mindermengen

Die Mindestspeisenumsätze variieren je nach Eventtag und Location. Die Mindermengenzuschläge können sich bei geringeren Gästezahlen, unterschiedlichen Menükomponenten oder bei der Bestellung einer kleineren Speisenanzahl ergeben (siehe Kasten unten links).



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

Amuses Geules



Amuses Gueules zum Empfang und zum Teilen auf den Tischen (p.P.)		Y
Almendras tostadas 🌱🍴 Geröstete, gesalzene Mandeln		2,90€
Olivenschälchen 🌱🍴 Eingelegte Oliven in Kräutern mit Ciabattabrot		2,90€
Humus 🌱🍴 mit Kichererbsen, geröstetem Sesam und Ciabattabrot		3,50€
Grissini mit feinem italienischen Parmaschinken (2 Stück)		4,90€
Amuses-Geules-Variation 🌱🍴 Almendras tostadas, eingelegte Oliven, Humus und Ciabattabrot		5,90€

Canapés

Canapés als Flying Buffet oder Buffet.			
Canapé „Helsinki“ mit geräuchertem Lachsfilet und Meerrettich	2,90€	2,90€	
Canapé „Parma“ mit aromatischem Parmaschinken	2,90€	2,90€	
Canapé „Kopenhagen“ 🌱 mit Kräuterfrischkäse und frischem Schnittlauch	2,30€	2,30€	
Canapé „Mayrhofen“ 🌱 mit Bergkäse und Birnenscheibe	2,60€	2,60€	
Canapé „München“ mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln		2,30€	2,30€
Canapévariation mit unterschiedlichen Canapées (3 Stück)	6,90€	6,90€	

Fingerfood



Fingerfood als Flying Buffet und teilweise Buffet			
Saté-Spießchen. Gebratene Hühnchenspieße in feiner Erdnuß-Marinade und mit roter Thai-Sauce (2 Stück)	3,90€	-	
Laab Nüa. Thailändischer Hackfleischsalat mit Tomatenstückchen, Koriander und Chicorée	5,90€	6,90€	
Lachsrollchen 🌱 mit Dill-Frischkäse und geräuchertem Lachs	4,90€	5,90€	
Guacamole im Weckglas 🌱🍴 Avocadocreme mit Tomatenwürfeln, Röstzwiebeln und Grissini	4,60€	5,60€	
Obatzda 🌱 mit halber Bayrischer Breze		4,60€	5,60€
Thunfischmousse mit Kapern, Meersalzflöckchen und Ciabattabrot	5,60€	6,60€	
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	4,60€	5,60€	
Mini-Quiche „Lorraine“ mit Speck und Zwiebeln	4,60€	5,60€	
Mini-Fleischpflanzerl auf Münchner Kartoffelsalat im Weckglas		4,90€	5,90€
Gambas in feiner Kokos-Ingwer-Sauce und Baguette (3 Stück)	7,60€	8,60€	
Lachs-Tartar im Weckglas mit Wakame-Algensalat, geräuchertem Lachs und Sesam	7,30€	8,30€	
Antipasti 🌱🍴 mit eingelegten Oliven, Paprika, Zucchini, Borettane Zwiebeln und getrockneten Tomaten	4,90€	5,90€	

Bruschetta, Panini & Co.



Bruschettas, Paninis & Flammenkuchen	👤	
ofenfrisch und knusprig als Flying Buffet.		
Bruschetta „Classico“ 🌱*	2,60€	
mit Tomate und Parmesan* {oder italienischem Gran-Levanto-Käse 🌱}		
Bruschetta „Prosciutto“	2,60€	
mit Bauernschinken und Parmesan		
Bruschetta „Olio“ 🌱*	2,60€	
mit Oliventapenade und Parmesan* {oder italienischem Gran-Levanto-Käse 🌱}		
Bruschetta „Zucchini“ 🌱🌿	2,90€	
mit Zucchini, Pinienkernen und Aceto Balsamico		
Bruschetta „Trio“ 🌱🌿*	7,50€	
mit „Classico“, „Prosciutto“ und „Zucchini“		
Panini „Formaggio e Verdura“ 🌱	4,60€	
getoastete Brotecke mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Zucchini Scheiben		
Panini „Prosciutto e Formaggio“ getoastete Brotecke	4,60€	
mit Bauernschinken, getrockneten Tomaten und Bergkäse		
Panini „Formaggio Caprino“ 🌱	4,60€	
getoastete Brotecke mit Ziegenkäse und Rosmarinhonig		
Tarte flambée traditionnelle	4,30€	
Mini-Flammkuchenstückchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm (2 Stück)		
Tarte flambée végétarienne 🌱 Mini-Flammkuchenstückchen	4,30€	
mit Frühlingszwiebeln, roter Paprika und Sauerrahm (2 Stück)		

Tramezzinis	👤	👥
als Flying Buffet oder Buffet.		
Tramezzini „Marrakesch“ 🌱🌿	4,60€	4,60€
Feinpikanter Humus mit Chili, Salat und geröstetem Sesam		
Tramezzini „Caprese“ 🌱	4,60€	4,60€
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto		
Tramezzini „Trentino“	4,60€	4,60€
Italienischer Bauernschinken, getrocknete Tomaten und Bergkäse		

Suppen



Suppen	👤	👥	👨
als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet.			
Tom-Kha-Gai 🌱🌿* mit Hühnchen*, Galgant, Kokos, Zitronengras, Koriander, Champignons	6,90€	8,90€	7,90€
Tom-Kha-Gung 🌱🌿* mit Garnelen*, Koriander, Zitronengras, Galgant, Kokos, Champignons	7,90€	9,90€	8,90€
Gelbe Linsensuppe 🌱🌿 mit Kokosmilch	6,50€	8,50€	8,50€
Minestrone 🌱🌿* Italienische Gemüsesuppe mit mediterranen Gewürzen und Parmesan*	6,50€	8,50€	7,50€
Gazpacho 🌱🌿 Kalte, spanische Tomatensuppe mit Rosmarincroutons	6,50€	8,50€	7,50€
Karotten-Curry-Suppe 🌱🌿 mit Kokosmilch und Gartenkresse	6,50€	8,50€	7,50€
Maronencremesuppe 🌱 mit glasierten Maronen und feiner Sherrynote	7,90€	9,90€	8,90€
Gepfefferte Tomatencremesuppe 🌱 mit Rosmarincroutons und feiner Kresse	6,50€	8,50€	7,50€
Rieslingsuppe 🌱* Kohlrabi, Creme* und Petersiliencroutons	7,50€	9,50€	8,50€
Broccolicremesuppe 🌱 mit Pfefferschäum und Mandeln	6,50€	8,50€	7,50€
Apfel-Sellerie-Cremesuppe 🌱 mit Trüffelcroutons	6,50€	8,50€	7,50€
Bayrische Griesnockerlsuppe 🌱* Rinderbouillon* {oder Gemüsebrühe}, Schnittlauch 	6,50€	8,50€	7,50€
Arabische Linsensuppe 🌱🌿 mit orientalischen Gewürzen und Koriander	6,50€	8,50€	7,50€
Kürbiscremesuppe 🌱 mit Steirischem Kerndöl und gerösteten Kürbiskernen	7,50€	9,50€	8,50€

Salate



Salate			
als Flying Buffet teilweise Gesetztes Essen oder Buffet.			
Antipasti-Variation			
mit gegrillten, eingelegten Paprika, Zucchini und Oliven, Balsamicozwiebeln und Artischocken	5,90€	8,90€	7,90€
Mediterrane-Vorspeisen-Variation *	-	12,50€	-
mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse, Bresaola*, Mailänder Salami*, Pecorino, Gorgonzola und Oliven			
Blattsalatvariation *			
mit Gemüsestückchen, Balsamico-Vinaigrette, Walnüssen (mit geröstetem Bauernpeck* +2€)	5,90€	7,90€	6,90€
Yam Woon Sen Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln, Ingwer, Staudensellerie, Cashews und Koriander (mit kleinen Garnelen* +4€)	5,90€	7,90€	6,90€
Pennesalat mit Ziegenkäse			
Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten und Pinienkernen	4,90€	-	5,90€
Marokkanischer Couscous-Salat			
mit Gemüsestückchen, Rosinen, Ananas und frischer Minze	4,90€	6,90€	5,90€
Cocktailtomaten-Minimozzarella-Salat			
mit hausgemachtem Basilikumpesto und Ciabattabrot	4,50€	-	5,50€
Orientalischer Kichererbsensalat			
mit Tomatenstückchen, Paprika, Frühlingszwiebeln und Koriander	4,90€	6,90€	5,90€
Tessiner Kartoffelsalat			
mit Kapern und Oliven im Weckglas	4,30€	-	5,30€

Auch als
Hauptgerichte
+4,00€



Zwischengerichte & Pasta

Pasta- & Zwischengerichte			
als Flying Buffet Gesetztes Essen oder Buffet			
Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta *			
Sahnesauce, Rucola, Parmesan* {od. Gran-Levanto-Käse }	12,90€	12,90€	13,90€
Gefüllte Tortelloni mit Trüffel-Ricotta *			
Sahne-Trüffelsauce und Parmesan* {oder Gran-Levanto }	12,90€	12,90€	13,90€
Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta * Rucola, Gemüse-Ratouille, Parmesan* {oder Gran-Levanto }	11,90€	11,90€	12,90€
Caesar´s Salad * mit Romanasalat, Sardellen*, Parmesan*, Croûtons und Ciabatta (mit Hühnchen* +4€)	10,90€	10,90€	11,90€
Burrata Caprese Italienischer Burrata mit Tomaten, Basilikum, Meersalz, Balsamicovinaigrette und Ciabattabrot	9,90€	9,90€	10,90€
Polpette al Sugo Italienische Hackfleischbällchen in Tomaten-Thymian-Sauce, Maccheroni, Pecorino und Rucola	12,90€	12,90€	13,90€
Bresaola-Carpaccio mit Balsamico-Vinaigrette, Rucola, gehobelter Parmesan und Ciabattabrot	9,90€	9,90€	10,90€

Enthält bzw. kann folgende Zusatzstoffe enthalten: 1) Farbstoff(en), 2) Konservierungsstoff(en), 3) Antioxidationsmittel(n), 4) Geschmacksverstärkern, 5) Schwefeldioxid, 6) Geschwärzt, 7) Phosphat, 8) Milcheiweiß, 9) Koffeinhaltig, 10) Chininhaltig, 11) Süßungsmittel(n), Süßstoff(en), 12) Enthält eine Phenylalaminquelle (z.B. Aspartam), 13) Gewachst, 14) Taurin, 15) Nitritpökelsalz und/oder Nitrat, 16) Säuerungsmittel(n)/-regulatoren, 17) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 18) Emulgatoren, 19) Aromatisiert, 20) Enthält Knoblauch. **Enthält bzw. kann folgende Allergene / Spuren von enthalten:** a) Glutenhaltiges Getreide: aa: Weizen (auch Dinkel), ab: Roggen, ac: Gerste, ad: Hafer, (b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Soja, (g) Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose, (h) Schalenfrüchte: ha: Mandeln, hb: Haselnüsse, hc: Walnüsse, hd: Cashewnüsse, he: Pekannüsse, hf: Paranüsse, hg: Pistazien, hh: Macadamianüsse (auch Queenslandnüsse), (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesam, (l) Schwefeldioxid und Sulfit, (m) Lupine, (n) Weichtiere. **Fragen Sie uns gerne nach der separaten Karte.**

Alle Angaben sind ohne Gewähr. Preise gültig bis zum 31.01.2026 inkl. 19% MwSt bei den Getränken und 7% bei den Speisen. Änderungen vorbehalten. Preise nach dem 31.01.2026 zuzüglich eventueller, anteiliger Inflationssteigerung. Bei Änderungen der MwSt. ändern sich die Preise entsprechend. **Die finale Speisenbestellung muß spätestens 14 Tage vor dem Event fixiert werden!**

Speisen

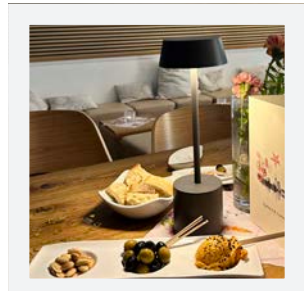
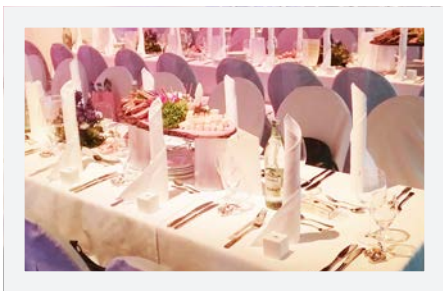
Speisen

Hauptspeisen



Hauptspeisen			
teilweise als Flying Buffet Gesetztes Essen oder Buffet			
Panang Thai-Curry * mit Hühnchen*, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse, Sprossen und Duftreis	14,90€	14,90€	16,90€
Chicken Teriyaki mit Hühnchen in japanischer Soja-Honig-Sauce, Gemüsestückchen und Duftreis	17,90€	18,90€	19,90€
Massaman Curry mit Rindfleischstreifen, Kokosmilch, Kardamom, Cashews, Sprossen und Duftreis	16,90€	16,90€	18,90€
Gaeng Ped Gung * Rotes Thai-Curry mit Garnelen*, Kokosmilch, Zitronengras, Gemüsestückchen, Sprossen und Duftreis	17,90€	17,90€	19,90€
Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken und Salbei, mediterranem Gemüse, Syrah-Thymian-Jus und Rosmarinkartoffeln	-	24,90€	25,90€
Puteninvoltnis Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken, Tomaten, mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	24,90€	25,90€	26,90€
Putenrahmgchnetzeltes mit Champignons, Rahmsauce und Butterspätzle (mit Vichykarotten +3€)	17,90€	18,90€	19,90€
Entenbrustfilet gebraten mit Rotwein-Thymian-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln	23,90€	24,90€	25,90€
Entenbrustfilet gebraten mit Rotwein-Thymian-Jus, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	23,90€	24,90€	25,90€
Lachsfilet gebraten, auf Paprika-Zucchini-Zuckerschoten-Gemüse, Duftreis und mit Zitronen-Weißwein-Sauce	23,90€	24,90€	25,90€
Zanderfilet gebraten, auf mediterranem Gemüsepotpourri und Rosmarinkartoffeln	22,90€	23,90€	24,90€
Bayrischer Schweinebraten mit Biersauce und Kartoffelknödel (mit Krautsalat +3€)	-	16,90€	17,90€

Hauptspeisen			
teilweise als Flying Buffet Gesetztes Essen oder Buffet			
Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen	-	24,90€	25,90€
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Weißwein-Sahnesauce Butterspätzle und Vichy-Vanille-Karotten	21,90€	22,90€	23,90€
Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei an Duftreis, mediterranem Gemüse und Syrah-Thymian-Jus	-	26,90€	-
Rindergulasch mit Bayrischen Serviettenknödeln und Preiselbeeren (mit Apfelblaukraut +3€)	18,90€	19,90€	20,90€
Roastbeef rosa gebraten mit Brokkoli-Mandelgemüse an Kartoffel-Cranberry-Thaler und Barbera-Rosmarin-Jus	-	35,90€	-
Rinderfilet-Medaillons mit Syrah-Rotwein-Jus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel	-	39,90€	-
Hirschgulasch an karamellisiertem Apfelblaukraut, Haselnuß-Schupfnudeln und Preiselbeeren	23,90€	24,90€	25,90€
Rahmschwammerl mit Bayerischen Semmelknödel, Petersilie und Rahmsauce	16,90€	17,90€	18,90€
Pilzragoût * an karamellisiertem Apfelblaukraut, Haselnuß-Schupfnudeln und Preiselbeeren	18,90€	19,90€	20,90€
Spinatknödel * mit feinem Olivenöl, Meersalz und Parmesanspänen* { Gran-Levanto-Käse } (mit Salatvariation +4€)	15,90€	16,90€	17,90€
Rote Spitzpaprika * im Ofen gebacken, gefüllt mit Kräuter-Schafskäse*, gerösteten Pinienkernen, Rucola, Rosmarinkartoffeln und Aioli* im Weckglas	17,90€	18,90€	19,90€



Kuchen

Desserts

Nachspeisen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder teilweise Buffet.			
Pannacotta mit Vanille und dunkelrotem Himbeersugo	5,50€	7,50€	6,50€
Espresso-Pannacotta mit Cantuccinicrumble	5,90€	7,90€	6,90€
Mousse au Chocolat mit kleiner Fruchtdekoration	6,90€	8,90€	7,90€
Weißer Mousse au Chocolat mit Ananasshutney	6,50€	8,50€	7,50€
Lebkuchenmousse mit Spekulatiuscrumble und Zwetschgenröster	6,90€	8,90€	7,90€
Himbeer-Mascarpone-Trifle mit Bisquit und Buttercrumbles	6,50€	8,50€	7,50€
Kokos-Pannacotta mit Kokosmilch und Mangosugo	6,50€	8,50€	7,50€
Tiramisu mit Mascarpone, Amaretto, Espresso und Kakao	6,50€	8,50€	7,50€
Obstsalat mit Vanille und gerösteten Mandeln	6,50€	8,50€	7,50€
Waldbeerentiramisu mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	6,90€	8,90€	7,90€
Amarettotraum Mascarponecreme, Amarenakirschen & Amarettini-Crumble	6,50€	8,50€	7,50€
Waldfruchtsorbet mit Waldbeeren und Minze	4,50€	5,50€	-

Kuchen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder teilweise Buffet.			
Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas	6,90€	8,90€	7,90€
Französisches Schokotörtchen Warmer Kern, Sahne {od. Vanilleeis +1€}	5,90€	6,90€	-
Bayrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce {oder mit Vanilleeis +1€}	5,50€	6,50€	6,50€
Boston Cheesecake mit warmen Kirschconfis und Crumble	6,90€	8,90€	7,90€

Snacks

Mitternachtsnacks teilweise als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet.		
Chili con Carne mit Schmand und Baguette	5,50€	6,50€
Chili sin Carne mit Gemüsestückchen und Baguette	5,90€	6,90€
Tortillachips aus dem Tacco-Warmer mit roter Salsa-Chili-Sauce*	-	3,90€
Käseplatte mit Trauben, Walnüssen, Feigensenf und Baguette	-	6,90€
Currywurst mit Baguettesemmel {oder vegetarisch +1€}	5,90€	6,90€
Popcorn cross `n´ sweet {oder salzig}	-	3,50€
Gebrannte Mandeln in der Spitztüte (100g)	-	4,90€

Flying Buffets



Flying Buffet Menü

#F1

als Flying Dinner.



29,90€

- **Olivenschälchen** 🌱🌿 Eingelegte Oliven in Kräutern mit Baguette
- **Bruschetta-Duett**
„Classico“ (Tomate & Parmesan*) & „Prosciutto“ (Bauernschinken & Käse) {oder Bruschetta „Zucchini“ mit Zucchini, Pinienkerne und Aceto Balsamico 🌱🌿}
- **Gegrillte Saté-Spießchen**
in feiner Erdnuß-Marinade und mit roter Thai-Chili-Sauce {oder Antipasti 🌱🌿 mit eingelegten Oliven, Paprika, Zucchini, Borettane Zwiebeln und getrockneten Tomaten}
- **Panang Thai-Curry**
mit Hühnchen, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse und Duftreis {oder Panang Thai-Curry ohne Hühnchen 🌱🌿}
- **Pannacotta**
mit dunkelrotem Himbeersugo {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🌱🌿}

Flying Buffet Menü

#F2

als Flying Dinner.



39,50€

- **Rieslingsuppe** 🌱*
Kohlrabicremesuppe
- mit feiner Rieslingnote und Petersiliencrôtons
- **Speckdatteln**
Datteln im knusprig gebratenem Speckmantel {oder Humus mit Kichererbsen, Sesam und Ciabattabrot 🌱🌿}
- **Gebratenes Entenbrustfilet**
mit Rotwein-Thymian-Jus, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln {oder gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta 🌱 Gemüse-Ratatouille-Sauce, Rucola und Parmesan*}
- **Mousse au Chocolat** 🌱
mit kleiner Fruchtdecoration {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🌱🌿}

Flying Buffets

Flying Buffet Menü

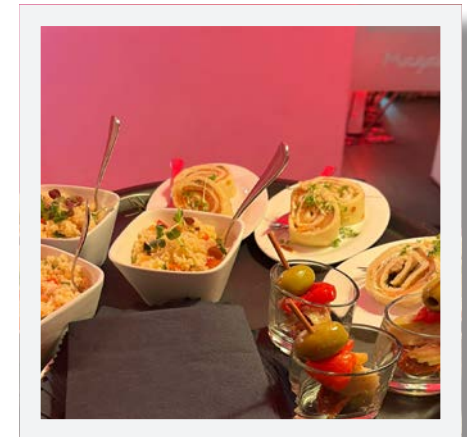
#F3

als Flying Dinner.



32,90€

- **Mini-Quiche** 🌱
mit Spinat-Ricotta-Füllung, getrockneten Tomaten und Bergkäse
- **Gepfefferte Tomatencremesuppe** 🌱
mit Rosmarincrôtons und Kresse {oder Humus mit Kichererbsen, Sesam und Ciabattabrot 🌱🌿}
- **Polpette al Sugo**
Italienische Hackfleischbällchen in Tomaten-Thymian-Sauce, Maccheroni mit geriebenem Pecorino und Rucola (oder Maccharoni mit mediterranem Gemüse und geriebenem Pecorino 🌱)
- **Himbeer-Mascarpone-Trifle** 🌱
mit Bisquit und Buttercrumbles {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze: 🌱🌿}



Veganes Flying Buffet Menü

#F4

als Flying Dinner.



29,90€

- **Olivenschälchen** 🌱🌿
Eingelegte Oliven in Kräutern mit Baguette
- **Bruschetta** 🌱🌿
„Classico“ (Tomate, veganer Käse) & „Zucchini“ (Zucchini, Pinienkerne, Aceto Balsamico)
- **Guacamole im Weckglas** 🌱🌿
Avocadocreme mit Tomatenwürfeln, Röstzwiebeln und Grissini
- **Panang Thai Curry** 🌱🌿
mit Süßkartoffeln, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse und Duftreis.
- **Kokos-Pannacotta** 🌱🌿
mit Kokosmilch und Mangosugo

Flying Buffet Menü

#F5

als Flying Dinner.



32,90€

- **Obatzda** 🌱
mit Bayrischer Brezn
- **Mini-Fleischpflanzerl**
auf Münchner Kartoffelsalat
- **Canapé „München“**
mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln
- **Putenrahmgeschnetzeltes** 🌱
mit Semmelknödel und Petersilie {oder Rahmschwammerl, Butter-spätzle} (mit Vichykarotten +3€)
- **Bayrischer Apfelstrudel** 🌱
Lauwarm mit Vanillesauce {oder Vanilleeis +1€} {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze: 🌱🌿}

Flying Buffets



Festtags-Flying-Bufferet bzw.
Weihnachtsmenü #F6
als Flying Dinner.



39,50€

- **Kürbiscremesuppe** 🍷
mit Steirischem Kerndöl und gerösteten Kürbiskernen
- **Speckdatteln.** Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel {oder Humus mit Kichererbsen, Sesam und Ciabattabrot 🍷🍷 }
- **Gebratenes Entenbrustfilet** mit Rotwein-Thymian-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln. {oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Rucola und Parmesan* 🍷 }
- **Lebkuchenmousse** mit Spekulatiuscrumble und Zwetschgenröster 🍷 {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze und Spekulatiuscrumble 🍷🍷 }

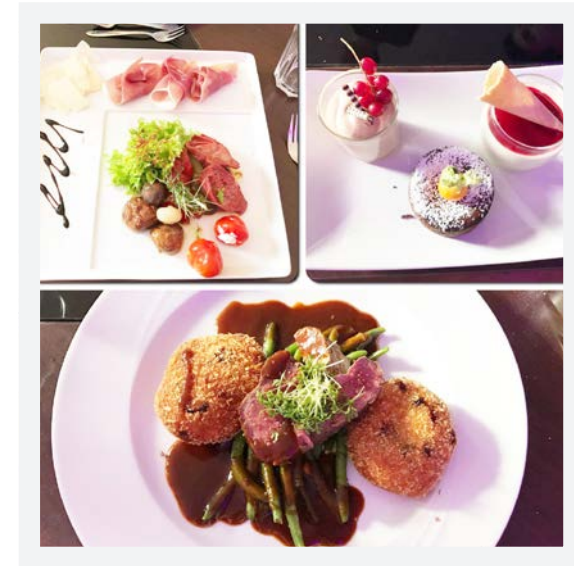
Festtags-Flying-Bufferet bzw.
Weihnachtsmenü #F7
als Flying Dinner.



42,30€

- **Bruschetta „Classico“*** Tomate und Parmesan* {oder mit italienischem Gran-Levanto-Käse}
- **Canapé „Mayrhofen“** mit Bergkäse und Birne
- **Maronencremesuppe** 🍷 mit glasierten Maronen und feiner Sherrynote
- **Hirschgulasch** an karamellisiertem Apfelblaukraut, Haselnuß-Schupfnudeln und Preiselbeeren {oder Pilzragoût an karamellisiertem Apfelblaukraut, Haselnuß-Schupfnudeln und Preiselbeeren 🍷 }
- **Pannacotta** mit Himbeersugo und Vanillekipferlcrumble 🍷 {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze & Vanillekipferlcrumble 🍷🍷 }

Gesetztes Essen



3-Gang-Menü

#G1

als Gesetztes Essen.



42,30€

- **Thunfischmousse** mit Kapern, Meersalzflocken, kleiner Salatvariation und Ciabattabrot
- **Puteninvoltinis** Gefüllte Rouladen mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken und getrockneten Tomaten an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln {oder gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta Gemüse-Ratouille-Sauce, Rucola und Parmesan* 🍷 }
- **Himbeer-Mascarpone-Trifle** 🍷 mit Bisquit und Buttercrumbles {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🍷🍷 }

Bayerisches 3-Gang-Menü

#G2

als Gesetztes Essen.



31,90€

- **Griesnockerlsuppe** Rinderbouillon mit Schnittlauch {oder Gemüsebouillon 🍷🍷 }
- **Bayrischer Schweinebraten** mit Biersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat {oder Spinatknödel 🍷* mit feinem Olivenöl, Meersalz und Parmesanspänen* {*oder Gran-Levanto-Käse 🍷 }
- **Apfelstrudel** 🍷 Lauwarm mit Vanilleseis {oder mit Vanillesauce} {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🍷🍷 }

3-Gang-Menü

#G3

als Gesetztes Essen.



39,90€

- **Gepfefferte Tomatencremesuppe** mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse
- **Saltimbocca von der Maispoularde** mit Parmaschinken und Salbei an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln {oder gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta Gemüse-Ratatouille-Sauce, Rucola und Parmesan* }
- **Tiramisu** Mascarpone, Amaretto, Espresso und Kakao {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze }

3-Gang-Menü

#G5

als Gesetztes Essen.



53,40€

- **Rieslingsuppe** * Kohlrabicremesuppe mit feiner Rieslingnote, Serranochips* und Petersiliencroûtons
- **Rinderfilet-Medaillons** mit Syrah-Rotwein-Jus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel {oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Rucola und Parmesan* }
- **Waldbeerentiramisu** mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze }

3-Gang-Menü

#G4

als Gesetztes Essen.



42,30€

- **Apfel-Sellerie-Cremesuppe** mit Trüffelcroûtons
- **Schweinefilet-Medaillons** im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen {oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Rucola und Parmesan* }
- **Boston Cheesecake** Käsekuchentörtchen mit warmen Kirschconfis und Crumble {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze }

Veggie-3-Gang-Menü

#GV

als Gesetztes Essen.



34,90€

- **Gelbe Linsensuppe** mit Kokosmilch und Petersiliencroûtons
- **Gebackene Rote Spitzpaprika** mit Kräuter-Schafskäse, gerösteten Pinienkernen, Rucola, Rosmarinkartoffeln und Aioli im Weckglas
- **Weißer Mousse au Chocolat** mit Ananaschutney {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze }



Festtagsmenü bzw. Weihnachtmenü

#G6 als Gesetztes Essen.



42,30€

- **Kürbiscremesuppe** mit Steirischem Kerndlöl und gerösteten Kürbiskernen
- **Gebratenes Entenbrustfilet** mit Rotwein-Thymian-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln {oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Rucola und Parmesan* }
- **Französisches Schokotörtchen** mit warmen Kern und Vanilleeis {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze }

Festtagsmenü bzw. Weihnachtmenü

#G7 als Gesetztes Essen.



42,30€

- **Maronencremesuppe** mit glasierten Maronen und feiner Sherrynote
- **Hirschgulasch** an karamellisiertem Apfelblaukraut, Haselnuß-Schupfnudeln und Preiselbeeren {oder Pilzragoût an karamellisiertem Apfelblaukraut, Haselnuß-Schupfnudeln und Preiselbeeren }
- **Pannacotta** mit Himbeersugo und Vanillekipferlcrumble {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze & Vanillekipferlcrumble }

Snackbuffets



American Snackbar

#S1

als Buffet und Hot-Dog-Station.



14,50€

- **Tortillachips** 🌱🍷
aus dem Tacco-Warmer mit roter Salsa-Chili-Sauce*
- **Hot Dogs**
(2 Stück p.P.) zum Selberbelegen mit Buns, Gewürzgurken, Röstzwiebeln und diversen Burgersaucen {oder Vegane Wurst +2€ 🌱🍷}
- **Popcorn**
cross `n` sweet 🌱🍷

Sunshine Snackbuffet

#S2

als Buffet



21,50€

- **Olivenschälchen** 🌱🍷
Eingelegte Oliven in Kräutern mit Ciabattabrot
- **Gazpacho** 🌱🍷
Spanische Tomatensuppe mit Rosmarincrôtons (kalt) {oder: Gepfefferte Tomatensuppe mit Rosmarincrôtons und feiner Kresse (warm)}
- **Laab Nüa**
Thailändischer Hackfleischsalat aus Rindfleisch mit Tomatenstückchen, Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln, Koriander und Chicorée {oder Chili Sin Carne 🌱🍷}
- **Pannacotta**
mit dunkelrotem Himbeersugo

Sunset Snackbuffet

#S3

als Buffet



16,50€

- **Tortillachips** 🌱🍷
aus dem Tacco-Warmer mit roter Salsa-Chili-Sauce*
- **Chili con Carne**
mit Schmand und Pugliesebrot {oder Chili Sin Carne 🌱🍷}
- **Kokos-Pannacotta**
mit Kokosmilch und Mangosugo 🌱🍷

Sundown Snackbuffet

#S4

als Buffet



18,90€

- **Mini-Quiche**
mit Spinat-Ricotta-Füllung, getrockneten Tomaten und Pinienkernen
- **Tramezzini „Caprese“**
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto
- **Tortillachips** 🌱🍷
aus dem Tacco-Warmer mit roter Salsa-Chili-Sauce*
- **Pannacotta**
mit dunkelrotem Himbeersugo



Buffets

Süße Konferenzpause

#K1

als Buffet



11,50€

- **Französische Croissants** 🌱
- **Kuchenstückchen** 🌱
- **Obstsalat** mit Vanille und gerösteten Mandeln 🌱🍷

Herzhafte Konferenzpause

#K2

als Buffet



13,50€

- **Butterbrezn**
und Brezn 🌱
- **Mini-Semmeln** mit geräuchertem Lachs, Salami, Käse und Schinken {oder Humus mit Sesam 🌱🍷}
- **Pannacotta**
mit dunkelrotem Himbeersugo

Bayerische Vorspeisenbrett

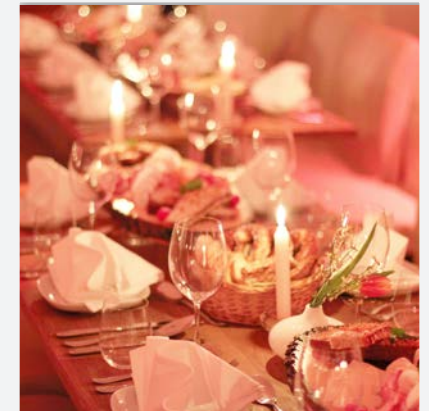
#B1

als Buffet



18,70€

- **Obatzter** mit Bayrischer Breze und roten Zwiebelringen 🌱
- **Radieserl** und **Radi** 🌱
- **Landjäger** und **Bauernspeck**
- **Bergkäse** und **Brie**
mit Preiselbeeren
- **Schnittlauchfrischkäse**
auf Vollkornecken 🌱
- **Griebenschmalz**
mit Röstzwiebeln auf Bauernbrot
- **Mini-Kartoffelsalate** 🌱
im Weckglas



Frühstücksbuffet bzw. Brunchbuffet

#B2 als Buffet

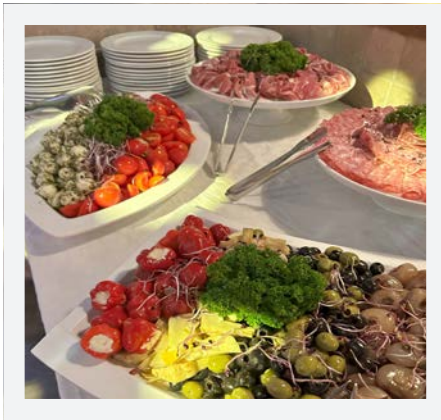


17,70€

- **Bayerische Brezn**
und verschiedene Semmel
- **Joghurts**
z.B. „Bircher Müsli“, „Waldbeeren“ 🌱
- **Französische Croissants** 🌱
- **Pain au Chocolat** 🌱
- **Kleine Käsevariation** 🌱
Brie, Bergkäse und Obatzter
- **Honig & Marmeladen**
Butter und Margarine 🌱
- **Kleine Wurst- & Schinkenplatte**
Mailänder Salami, Bauernschinken und Paprikawurst

Ergänzungsoptionen:

- *Bunte Brotzeitfeier* +1€
- *Griechischer Joghurt*
- *Müsli und Cornflakes* +2€ 🌱
- *Obstsalat mit Vanille und gerösteten Mandeln und Vanille* 🌱🍷 +3€
- *Lachs (geräuchert), Meerrettich* +4€
- *Wiener mit mittelscharfem Senf* +3€
- *Bayrischer Leberkäs mit Senf* +4€
- *Kartoffelsalat im Weckglas* 🌱🍷 +3€
- *Münchner Weißwurst, Bayerischer Senf und extra Brezn* +6€



Bayrisches Buffet

#B3

als Buffet.



42,50€

Vorspeisen:

- Obatzda, Camembert, Bergkäse
- Bauernschinken und würzige Landjäger
- Sauerteigbrot mit Frischkäse und Schnittlauch
- Schmalzbrote mit Grieben und Röstzwiebeln
- Radieserl und frischer Radi
- Brezn und Brot
- (Griesnockerlsuppe +4€)

Hauptspeisen:

- Schweinebraten mit heller Biersauce
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- (Gebratenes Zanderfilet auf Mandelreis +6€)

Beilagen:

- Blattsalatvariation mit Orangen-Joghurtdressing
- Bayerische Kartoffelknödel
- Krautsalat mit Speckwürfeln

Nachspeisen:

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Obstsalat mit Vanille und gerösteten Mandeln

Mediterranes Buffet

#B4

als Buffet



47,50€

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-Minimozzarella-Salat mit Basilikumpesto
- Mailänder Salami und Parmaschinken
- Ciabattabrot
- (Tomatencremesuppe mit Rosmarincroûtons +4€)

Hauptspeisen:

- Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken, Salbei und Syrah-Thymian-Jus
- Spinatknödel mit feinem Olivenöl und Parmesansplitttern*
- (Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Limonen-Sauce +6€)

Beilagen:

- Mediterranes Gemüse
- Gebratene Rosmarinkartoffeln
- Penne al Olio
- Salata Mista (Blattsalatvariation mit Ruccola, roten Zwiebeln, Oliven, Cocktailtomaten, Gurken, Paprika, Balsamicovinaigrette)

Nachspeisen:

- Pannacotta mit Himbeersugo
- Mousse au Chocolat mit kleiner Fruchtdeko
- (Macedonia di Frutta, Obstsalat mit gerösteten Mandeln, Vanille +3€)

Von Bangkok nach Baden-Baden

#B5 als Buffet.



57,50€

Vorspeisen:

- Tom-Kha-Gai mit Hühnchenfilet, Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons
- Yam Woon Sen, Glasnudelsalat mit Sesamöl, Gemüsestückchen und Koriander
- Gegrillte Satéspießchen in feiner Erdnuß-Marinade und mit roter Thai-Chili-Sauce
- Laab Nua. Thailändischer Hackfleischsalat mit Rindfleisch mit Tomaten, Thai-Basilikum, Koriander, Chicorée
- (Curry-Chicken-Salat mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Gemüsestückchen +4€)

Hauptspeisen:

- Gebratenes Roastbeef mit Barbera-Rosmarin-Jus
- Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Zitronen-Weißwein-Sauce
- (Gemüsethaler mit Fetafrischkäse +3€)

Beilagen:

- Mandelreis
- Kartoffelgratin
- Paprika-Zucchini-Zuckerschotengemüse
- Bunte Salatvariation mit Walnüssen und Balsamico-Vinaigrette

Nachspeisen:

- Kokos-Pannacotta mit Kokosmilch und Mangosugo
- Badische Apfeltarte mit Streuseln
- Mousse au Chocolat mit kleiner Fruchtdeko

Festtagsbuffet bzw. Weihnachtsbuffet

#B6 als Buffet.



63,50€

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-Minimozzarella-Salat mit Basilikumpesto
- Mailänder Salami und Parmaschinken
- Ciabattabrot
- (Kürbiscresmesuppe mit Steirischem Kerndöl und gerösteten Kürbiskernen +5€)

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
- Bayrische Serviettenknödel
- Mediterranes Gemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Bunte Salatvariation mit Walnüssen und Balsamico-Vinaigrette

Nachspeisen:

- Weiße Mousse au Chocolat mit Ananaschutney
- Tiramisu mit Mascarpone, Amaretto, Espresso und Kakao
- Obstsalat mit Vanille und gerösteten Mandeln