

# Speisen

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 „Flying Buffet“, „Buffet“ oder „Gesetztes Essen“ zu wählen.

## 1. Flying Buffet

Beim „Flying Buffet“ werden Ihre Gäste von unserem Serviceteam direkt dort bedient, wo sie sich gerade aufhalten, - egal ob sie an Tischen sitzen, sich in den Räumen bewegen oder am Stehtisch aufhalten. Beim „Flying Buffet“ werden die Speisen, mit Ausnahme der Hauptspeisen die auch auf großen Tellern bzw. in großen Schalen serviert werden, in kleinen Schüsseln, Gläsern, Schalen oder auf Tellerchen gereicht. Es ist eine kommunikative Servierart für Gesellschaften bei denen eine lockere Stimmung und ein wenig Bewegung unter den Gästen erwünscht ist. Bei partyähnlichen Events und bei festlichen Empfängen ist sie die am häufigsten gewählte Speisen-Darreichungsart. Insbesondere bei kleineren, gebratenen Speisen garantiert das „Flying Buffet“ durch den schnellen Weg zu Ihren Gästen den bestmöglich knusprig-heißen Geschmack. Zudem bekommen auch alle Gäste die lieber ein wenig abseits stehen leichter in den Genuß der Speisen. Neben dem Fingerfood können im „Flying Buffet“ auch Zwischengerichte und Hauptspeisen serviert werden. Diese werden, - im Gegensatz zur Darreichung in Buffetform - einzeln in unserer Küche garniert. Idealerweise sollte man hierbei jedoch Speisen wählen, die gut mit nur einem Besteckteil genossen werden können. Je nach Auswahl können 6 bis 10 unterschiedliche Fingerfood-Speisen ein 3-Gänge-Menü ersetzen.

## 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 ist man bezüglich der Essenszeit variabler. Bei den Buffet-Speisenangeboten haben wir bei der Preiskalkulation bereits zwischen 5% und 15% Extraportionen einkalkuliert.

## 3. Gesetztes Essen

Bei einem serviertem Menü werden Ihre Gäste von unseren Servicekräften direkt an ihrem zumeist festlich eingedeckten Platz bewirtet. Das „Gesetzte Essen“ ist in der Regel die eleganteste Speisen-Darreichungsform. Ähnlich wie beim „Flying Buffet“ kommen auch hier Ihre Gäste in den optischen Genuß von einzeln garnierten Portionen.

## 4. Speisenangebote

Hier finden Sie einen Auszug aus unserem Speisenangebot mit verschiedenen Amuses Geules, Fingerfood-Varianten, Vorspeisen, Zwischengerichten, Hauptspeisen, Desserts, Mitternachtssnacks und unterschiedlichen Mustermenüs. Gerne können Sie sich Ihr persönliches Wunschmenü aus den Speisenvorschlägen zusammenstellen. Haben Sie einen ganz besonderen Speisenwunsch, den Sie hier nicht finden können? - Gerne können wir hiernach bei unserem Küchenteam anfragen.

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








Alle Preise in unserem Speisenangebot sind bereits inklusive der gesetzlichen MwSt.. Die









Mindestspeisenumsätze variieren je nach Eventtag und Location.







Folgende Mindermengenzuschläge können bei geringeren Gästezahlen, unterschiedlichen Menükomponenten oder bei Bestellung einer kleineren Speisenstückzahl entstehen:





Bei 40-49 gleichen Portionen +10%  
Bei 30-39 gleichen Portionen +20%  
Bei 20-29 gleichen Portionen +30%  
Bei 10-19 gleichen Portionen +50%











Symbol	Zeichenbedeutung
	Amuses Geules
	Flying Buffet
	Gesetztes Essen
	Buffet
	Vegetarisch
2	<sup>2</sup> Auch vegetarisch möglich

	Preis
<b>Amuses Geules</b> zum Empfang auf den Tischen. (Preis pro Person bei mindestens 50 Gästen)	
<b>Almendras tostadas</b>  Geröstete, gesalzene Mandeln	1,80€
<b>Olivenschälchen</b>  Eingelegte Oliven in Kräutern, mit Ciabattabrot	1,90€
<b>Humus</b>  mit Kichererbsen, Sesam und Ciabatta	2,30€
<b>Gemüesticks</b>  mit frischer Paprika, Staudensellerie, Karottenstiften und Kräuterfrischkäsedipp	2,60€
<b>Grissinis</b> mit feinem italienischem Parmaschinken	2,90€
<b>Asiatische Knabberschalen</b>  Wasabi-Nüsse, Reiscracker und Krabbenchips	2,90€
<b>Amuses-Geules-Variation</b>  Almendras tostadas, eingelegte Oliven, Humus und Ciabattabrot	3,60€

Canapées und Tramezzinis und Wraps als Flying Buffet oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Stück)	Preis	
		
<b>Canapée „Milano“</b> mit Mailänder Salami	1,90€	2,10€
<b>Canapée „Helsinki“</b> mit geräuchertem Lachsfilet und Meerrettich	2,10€	2,30€
<b>Canapée „Parma“</b> mit aromatischem Parmaschinken	2,10€	2,30€
<b>Canapée „Kopenhagen“</b>  mit Kräuterfrischkäse und frischem Schnittlauch	1,70€	1,90€
<b>Canapée „Mayrhofen“</b>  mit Zillertaler Bergkäse und Birnenscheibe	2,10€	2,30€
<b>Canapée „Normandie“</b>  mit Camembert und Preiselbeeren	2,10€	2,30€
<b>Canapée „München“</b>  mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln	1,90€	2,10€
<b>Canapévariation</b> mit unterschiedlichen Canapées (3 Stück p.P.)	5,50€	5,90€
<b>Tramezzini „San Remo“</b>  mit Radicchio und Basilikumcreme	3,30€	3,60€
<b>Tramezzini „Caprese“</b>  mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	3,30€	3,60€
<b>Tramezzini „Trentino“</b> mit italienischem Bauernschinken, getrockneten Tomaten und würzigem Käse	3,30€	3,60€
<b>Tramezzini „Chicken-Curry“</b> mit Hühnchen, Ananas, Karotten, Currycreme und Lollo Bionda	3,30€	3,60€
<b>Tramezzini „Napoli“</b> mit Thunfisch, Ei, Cipolla Rossa und Lollo Bionda	3,30€	3,60€

Bruschettas, Panninis und Flammkuchen ofenfrisch und knusprig gebraten als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
	
<b>Bruschetta „Classico“</b>  mit Tomate und Parmesan (2 Stück)	2,90€
<b>Bruschetta „Prosciutto“</b> mit Bauernschinken und Parmesan (2 Stück)	3,20€
<b>Bruschetta „Olio“</b>  mit Oliventapenade und Parmesan (2 Stück)	3,20€
<b>Bruschetta „Sardella“</b> mit Tomate, Parmesan und Sardellen (2 Stück)	3,20€
<b>Bruschettavariation</b> mit je ein „Classico“, „Prosciutto“ und „Olio“ (3 Stück)	4,50€
<b>Panini „Formaggio e Verdura“</b>  mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Zucchinischeiben	2,60€
<b>Panini „Prosciutto e Formaggio“</b> mit Bauernschinken, getrockneten Tomaten und würzigem Käse	2,60€
<b>Panini „Formaggio Caprino“</b>  mit Ziegenkäse und Rosmarinhonig	2,60€
<b>Tarte flambée traditionnelle</b> Flammkuchenstückchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm (2 Stück)	3,30€
<b>Tarte flambée végétarienne</b>  Flammkuchenstückchen mit Frühlingszwiebeln, roter Paprika und Sauerrahm (2 Stück)	3,30€

Fingerfood als Flying Buffet und teilweise Buffet (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preis	
		
<b>Satée-Spießchen</b> gebratene Hühnchenspieße in feiner Marinade und mit roter Thai-Sauce (2 Stück)	2,90€	-
<b>Laab Gai</b> lauwarmer thailändischer Hackfleischsalat mit Tomatenstückchen, Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln, Koriander und Chicorée	3,30€	4,30€
<b>Lachsrollchen</b> mit Dill-Frischkäse	3,30€	4,30€
<b>Guacamole im Weckglas</b> Avocadocreame mit Tomatenwürfeln, Röstzwiebeln und Grissinis	3,60€	4,60€
<b>Obatzda</b> mit bayrischer Brezn 	3,30€	4,30€
<b>Speckdatteln</b> Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	2,90€	-
<b>Ziegenkäsepralinen</b> Feiner Ziegenkäse im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	3,20€	-
<b>Peppadews</b> mit Frischkäse gefüllte, kleine, leicht pikante Herzpaprikas	2,90€	3,90€
<b>Mini-Quiche</b> mit Spinat-Ricottafüllung, getrockneten Tomaten und Bergkäse	4,30€	-
<b>Mini-Quiche „Lorraine“</b> mit Speck und Zwiebeln	4,30€	-
<b>Mini-Fleischpflanzerl</b> auf Münchner Kartoffelsalat 	3,90€	-
<b>Gambas</b> in feiner Kokos-Ingwer-Sauce	3,90€	4,90€
<b>Lachs-Tartare im Weckglas</b> mit Wakame-Algensalat und Sesam	4,90€	5,50€

Suppen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
			
<b>Tom-Kha-Gai</b>  <sup>2</sup> mit Hühnchenfilet, Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons	4,30€	5,80€	5,30€
<b>Tom-Kha-Gung</b>  <sup>2</sup> Thailändische Garnelensuppe mit Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons	4,50€	6,00€	5,50€
<b>Gelbe Linsensuppe</b>  <sup>2</sup> mit Kokosmilch und Flußkrebse	4,30€	5,80€	5,30€
<b>Minestrone</b>  Italienische Gemüsesuppe mit mediterranen Gewürzen, Gemüsestückchen und gehobtem Parmesan	3,90€	5,40€	4,90€
<b>Gazpacho</b>  kalte, spanische Tomatensuppe mit Rosmarincroûtons	3,60€	4,90€	4,60€
<b>Gurken-Dill-Suppe</b>  geeist, mit frischem Dill und gerösteten Buttercroutons	3,60€	4,90€	4,60€
<b>Karotten-Curry-Suppe</b>  mit Kokosmilch und Daikonkresse	3,60€	4,90€	4,60€
<b>Maronencremesuppe</b>  mit feiner Sherrynote	4,30€	5,80€	4,90€
<b>Champagnerkrautsuppe</b>  mit Thymian-Croûtons	4,40€	5,90€	5,40€
<b>Champignoncremesuppe</b>  mit Trüffelcroûtons	3,90€	5,40€	4,90€
<b>Gepfefferte Tomatencremesuppe</b>  mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse	3,90€	5,40€	4,90€
<b>Broccolicremesuppe</b>  mit Pfefferschäum und Mandeln	3,90€	5,40€	4,90€
<b>Apfel-Sellerie-Cremesuppe</b>  mit Trüffelcroûtons	3,90€	5,40€	4,90€
<b>Bayrische Griesnockerlsuppe</b>  <sup>2</sup> Rinderbouillon (oder Gemüsebouillon) mit Schnittlauch 	3,60€	4,90€	4,60€
<b>Arabische Linsensuppe</b>  mit orientalischen Gewürzen und Koriander	3,90€	5,40€	4,90€
<b>Rote Beete Cremesuppe</b>  mit Süßkartoffelchips	3,90€	5,40€	4,90€
<b>Kürbissuppe</b>  mit stairischem Kerndöl und gerösteten Kürbiskernen	3,90€	5,40€	4,90€
<b>Frittatensuppe</b>  <sup>2</sup> Rinderbouillon (oder Gemüsebouillon) mit Pfannkuchenstreifen	3,90€	5,40€	4,90€

Salate und Vorspeisen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
<b>Antipasti-Variation</b> mit gegrillten, eingelegten Paprika, Zucchini und Oliven, Balsamicozwiebeln, Artischocken und Peppadews	3,90€	5,90€	4,90€
<b>Mediterrane-Vorspeisen-Variation</b> mit gegrillten und eingelegtem Gemüse, Bresaola, Mailänder Salami, Pecorino, Gorgonzola, Oliven	7,90€	9,90€	12,90€
<b>Bresaola-Carpaccio</b> mit Balsamico-Vinaigrette, Rucola und gehobeltem Parmesan	3,90€	6,50€	5,30€
<b>Blattsalatvariation</b> <sup>2</sup> mit Chicorée, Gemüsestückchen, Balsamico-Vinaigrette und Walnüssen (mit geröstetem Bauernpeck + 1,30€)	-	5,60€	-
<b>Wildkräutersalat</b> Salatvariation mit Wildkräutern, Blüten Himbeer-Limonen-Vinaigrette und gerösteten Kürbiskernen	-	8,90€	-
<b>Yam Woon Sen</b> <sup>2</sup> Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln, Ingwer, Staudensellerie, Cashews und Koriander (mit Garnele + 1,60€)	3,90€	5,60€	4,60€
<b>Pennesalat</b> mit Ziegenkäse, Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten und Pinienkernen	3,30€	-	4,30€
<b>Marokkanischer Couscous-Salat</b> mit Gemüsestückchen, Rosinen Ananas und frischer Minze (mit Hühnchenspieß + 2,30€)	3,30€	4,90€	4,30€
<b>Cocktailtomaten-Minimozzarella-Salat</b> mit hausgemachtem Basilikumpesto.	2,90€	4,60€	3,90€
<b>Orientalischer Kichererbsensalat</b> mit Tomatenstückchen, Paprika, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander	2,90€	4,60€	3,90€
<b>Griechischer Salat</b> mit Fetakäse, Oliven, Paprika, Blattsalaten, Gurke und Tomaten	3,60€	5,30€	4,60€
<b>Tessiner Kartoffelsalat</b> mit Kapern und Oliven	2,60€	-	3,60€
<b>Curry-Chicken-Salat</b> mit Hühnchen, Koriander, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln	3,60€	6,50€	5,30€
<b>Caesar´s Salad</b> mit Romanasalat, Parmesan und Croûtons (mit Hühnchenstückchen + 2,30€)	-	5,60€	-

Pastagerichte als halbe Portion im Flying Buffet (oder Zwischengericht) , Gesetztes Essen und Buffet. (Preis pro Person bei mind. 50 Portionen)	Preise		
<b>Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta</b> mit Sahnesauce, Rucola und Parmesan	7,90€	9,80€	11,80€
<b>Gefüllte Tortelloni mit Trüffel-Ricotta</b> an Sahne-Trüffelsauce und Parmesanflocken	7,90€	9,80€	11,80€
<b>Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta</b> mit mediterraner Gemüse-Ratatouille-Sauce, Rucola und Parmesan	7,90€	9,80€	11,80€

Hauptspeisen als Gesetztes Essen oder Buffet und teilweise auch als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
			
<b>Panang Thai-Curry</b>  <sup>2</sup> mit Hühnchenfleisch, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse, Sprossen und Duftreis	10,90€	10,90€	12,90€
<b>Chicken Teriyaki</b> mit Hühnchen in japanischer Soja-Honig-Marinade, Gemüsestückchen und Duftreis	12,90€	12,90€	14,90€
<b>Massaman Thai-Curry</b> mit Rindfleischstreifen, Kokosmilch, Kardamon, Cashews, Kartoffelstückchen, Sprossen und Duftreis	12,90€	12,90€	14,90€
<b>Gaeng Ped Gung</b>  <sup>2</sup> Rotes Thai-Curry mit Garnelen, Kokosmilch, Zitronengras, Gemüsestückchen, Sprossen und Duftreis	12,90€	12,90€	14,90€
<b>Saltimbocca von der Maispoularde</b> mit Parmaschinken und Salbei, mediterranem Gemüse, Syrah-Thymian-Jus und Rosmarinkartoffeln	-	18,90€	21,90€
<b>Hühnchenfilet</b> gefüllt mit Aprikosen an Gemüse-Couscous und Pflaumenchutney	-	17,90€	19,90€
<b>Orientalische Hühnchenspieße</b> mit Paprika und Zwiebeln an orientalisch gewürztem Gemüse, Reis und Aprikosenchutney	-	15,90€	18,90€
<b>Hühnchenfilet</b> gefüllt mit Datteln und Walnüssen an karamellisiertem Apfelblaukraut, Sauce und Serviettenknödeln	-	16,90€	19,90€
<b>Puteninvoltinis.</b> Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken, Tomaten an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	18,90€	18,90€	21,90€
<b>Putenrahmgeschnetztes</b> mit Champignons und Spinatspätzle	12,90€	12,90€	14,90€
<b>Gebratenes Entenbrustfilet</b> mit Rotwein-Orangen-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln 	16,90€	18,90€	21,90€
<b>Lachsfilet</b> auf Paprika-Zucchini-Zuckerschoten-Gemüse mit Duftreis und Zitronen-Weißwein-Sauce	17,90€	19,90€	22,90€
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> an mediterranem Gemüsepotpourri, Mandelreis und Dill-Limonen-Sahnesauce	16,90€	18,90€	21,90€
<b>Bayrischer Schweinebraten</b> mit Biersauce und Kartoffelknödel (mit Krautsalat +2,00€) 	-	10,90	13,90€
<b>Spanferkelrollbraten</b> mit Biersoße, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat 	-	14,90€	18,90€
<b>Schweinefilet-Medaillons</b> im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen	-	18,90€	21,90€

<b>Zürcher Geschnetztes</b> vom Kalb mit Weißwein-Sahnesauce, Butterspätzle und Vichy-Vanille-Karotten	16,90€	18,90€	21,90€
<b>Saltimbocca vom Kalb</b> mit Parmaschinken und Salbei an Duftreis, mediterranem Gemüse und Syrah-Thymian-Jus	19,90€	21,90€	26,90€
<b>Rindergoulasch</b> mit bayrischen Serviettenknödeln und Preiselbeeren (mit Apfelblaukraut + 1,60€) 	12,90€	14,90€	17,90€
<b>Rosa gebratenes Roastbeef</b> mit Brokkoli-Mandelgemüse an Kartoffel-Cranberry-Thaler und Barbera-Rosmarin-Jus	-	22,90€	28,90€
<b>Rinderfilet-Medaillons</b> mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel	-	23,90€	29,90€
<b>Hirschragout</b> mit Preiselbeeren an Apfelblaukraut und Serviettenknödeln 	17,90€	19,90€	23,90€
<b>Rahmschwammerl</b>  mit Semmelknödel und Petersilie 	10,90€	11,90€	14,90€
<b>Filo-Gemüsenester</b>  Ratatouille-Gemüse mit Fetastückchen im knusprigem Filoteig	10,90€	11,90€	14,90€
<b>Grünkerthaler</b>  mit Salatbouquet und Kräuterquark	10,90€	11,90€	14,90€







Nachspeisen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
<b>Pannacotta</b> mit dunkelrotem Himbeersugo	3,20€	4,60€	3,90€
<b>Espresso-Pannacotta</b> mit Valrhonascokolade	3,50€	4,90€	4,20€
<b>Mousse au Chocolat</b> mit kleiner Fruchtdekoratation	3,60€	5,90€	4,60€
<b>Weißer Mousse</b> mit Ananaschutney und Cassissugo	4,20€	5,90€	5,20€
<b>Kokosmilchcreme</b> mit Batida di Coco und Mangopüree	3,60€	5,90€	4,60€
<b>Griesflammerie</b> mit Zwetschgenröster und Sternanis	3,60€	4,90€	4,60€
<b>Lebkuchenmousse</b> mit Spekulatiuscrumble und Zwetschgenröster	3,60€	5,90€	4,60€
<b>Crème Brûlée</b> mit feiner Vanillenote	3,60€	4,90€	-
<b>Himbeer-Mascarpone-Trifle</b> mit Bisquit und Buttercrumbles	3,60€	5,90€	4,60€
<b>Obstsalat</b> mit gerösteten Mandeln und Vanille	3,60€	4,90€	4,60€
<b>Waldbeerentiramisu</b> mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	3,60€	5,90€	4,60€
<b>Bayrische Topfencreme</b> mit frischen Früchten	3,60€	5,90€	4,60€
<b>Amarettotraum</b> Mascarponecreme mit Amarenakirschen auf Amarettini-Crumble	3,90€	5,90€	4,90€

Kuchen als Flying Buffet, Gesetztes Essen und Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
<b>Schwarzwälder Kirschtorte</b> im Weckglas	4,30€	4,30€	5,30€
<b>Französisches Schokotörtchen</b> mit warmen Kern und Schlagobers	2,90€	3,90€	-
<b>Aprikosen-Tarte</b> mit Streuseln und Schlagobers	3,60€	3,60€	4,60€
<b>Kater Mikesch Schokokuchen</b> mit dunkler Schokolade und Mandelsplittern	2,90€	3,90€	3,90€
<b>Bayrischer Apfelstrudel</b> Lauwarm mit Schlagobers und Vanillesauce	3,30€	4,60€	4,30€

Mitternachtsnacks als Flying Buffet, Gesetztes Essen und Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
<b>Chili con Carne</b> mit Schmand und Pugliesebrot	3,90	3,90€	4,20€
<b>Käseplatte</b> mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf (je halbe Portion)	-	-	2,90€
<b>Currywurst</b> mit Baguette	4,60€	-	4,90€




# Flying Buffet Menüs



<b>Flying Buffet - Menü #F1</b> als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Olivenschälchen</b>  Eingelegte Oliven in Kräutern, mit Ciabattabrot <b>Bruschetta „Classico“</b>  mit Tomate und Parmesan (2 Stück) <b>Knusprig gegrillte Satée-Spießchen</b> in feiner Marinade und mit roter Thai-Chili-Sauce (2 Stück) <b>Panang Thai-Curry</b>  <sup>2</sup> mit Hähnchenfleisch, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse und Duftreis <b>Pannacotta</b> mit dunkelrotem Himbeersugo	19,90€
<b>Flying Buffet - Menü #F2</b> als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Tarte flambée traditionnelle</b> Flammkuchenstückchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm <b>Putenrahmgeschnetzeltes</b> mit Champignons und Spinatspätzle <b>Himbeer-Mascarpone-Trifle</b>  mit Bisquit und Buttercrumbles	19,90€
<b>#Flying Buffet - Menü #F3</b> als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Obatzda</b>  mit bayrischer Brezn <b>Mini-Fleischpflanzerl</b> auf Münchner Kartoffelsalat <b>Rahmschwammerl</b>  mit Semmelknödel und Petersilie <b>Bayrischer Apfelstrudel</b>  Lauwarm mit Schlagobers und Vanillesauce	 19,90€



<b>Flying Buffet - Menü #F4</b> als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Antipasti-Variation</b>  mit gegrillten, eingelegten Paprika, Zucchini und Oliven, Balsamicozwiebeln, Artischocken und Peppadews <b>Tessiner Kartoffelsalat</b>  mit Kapern und Oliven <b>Puteninvoltinis.</b> Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken und getrockneten Tomaten an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <b>Espresso-Pannacotta</b> mit Valrhonasschokolade	27,90€
<b>Flying Buffet - Menü #F5</b> als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Amuses-Geules</b>  Almendras tostadas und schwarze und grüne, eingelegte Oliven <b>Ziegenkäsepralinen</b> Feiner Ziegenkäse im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück) <b>Lachs-Tartare im Weckglas</b> mit Wakame-Algensalat und Sesam <b>Gebratenes Entenbrustfilet</b> mit Rotwein-Orangen-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln <b>Waldbeerentiramisu</b>  mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	32,90€



# Gesetzte Essen und Menüs


Gesetztes Essen - Menü #G1 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p><b>Griesnockerlsuppe</b>  <sup>2</sup> Rinderbouillon (oder Gemüsebouillon) mit Schnittlauch <b>Bayrischer Schweinebraten</b> mit Biersauce und Kartoffelknödel (mit Krautsalat +2,00€) <b>Bayrischer Apfelstrudel</b>  Lauwarm mit Schlagobers und Vanillesauce</p> 	19,90€

Gesetztes Essen - Menü G2 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p><b>Gepfefferte Tomatencremesuppe</b>  mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse <b>Saltimbocca von der Maispoularde</b> mit Parmaschinken und Salbei an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <b>Amarettotraum</b>  Mascarponecreme mit Amarenakirschen auf Amarettini-Crumble</p>	26,90€

Gesetztes Essen - Menü #G3 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p><b>Blattsalatvariation</b>  <sup>2</sup> mit Chicorée, Gemüsestückchen, Balsamico-Vinaigrette und Walnüssen (mit geröstetem Bauernpeck + 1,30€) <b>Schweinefilet-Medaillons</b> im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen <b>Crème Brûlée</b>  mit feiner Vanillenote</p>	27,90€

Gesetztes Essen - Menü #G4 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p><b>Apfel-Sellerie-Cremesuppe</b>  mit karamellisierten Maronen <b>Rosa gebratenes Roastbeef</b> mit Brokkoli-Mandelgemüse an Kartoffel-Cranberry-Thaler und Barbera-Rosmarin-Jus <b>Weißer Mousse</b>  mit Ananaschutney und Cassissugo</p>	32,90€

Gesetztes Essen - Menü #G5 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p><b>Rote Beete Cremesuppe</b>  mit Süßkartoffelchips <b>Rinderfilet-Medaillons</b> mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel <b>Waldbeerentiramisu</b>  mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren</p>	33,90€

Gesetztes Essen - Menü #G6 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p><b>Champagnerkrautsuppe</b>  mit Thymian-Croûtons <b>Puteninvoltinis.</b> Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken, getrockneten Tomaten an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <b>Pannacotta</b> mit dunkelrotem Himbeersugo</p>	29,90€







# Festtags- und Weihnachtsmenüs



<b>Festtags- und Weihnachtessen - Menü #G6</b> als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b>
<b>Champagnerkrautsuppe</b> 🍀 mit Thymian-Croûtons <b>Hähnchenfilet</b> gefüllt mit Datteln und Walnüssen an karamellisiertem Apfelblaukraut, Sauce und Serviettenknödeln <b>Lebkuchenmousse</b> 🍀 mit Spekulatiuscrumble und Zwetschgenröster	 27,90€
<b>Festtags- und Weihnachtessen - Menü #G7</b> als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b>
<b>Maronencremesuppe</b> 🍀 mit feiner Sherrynote und glasierten Maronen <b>Gebrautes Entenbrustfilet</b> mit Rotweinjus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln <b>Französisches Schokotörtchen</b> 🍀 mit warmen Kern und Schlagobers	 29,90€

# Buffets

<b>Frühstücks- und Brunchbuffet #B1</b> in Buffetform (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Frühstücks- und Brunchbuffet</b>  <sup>2</sup> Brezn, Kornspitz und Semmeln Joghurt „Bircher Müsli“ Obstkorb mit frischen Früchten Croissants Schokocroissants Kleine Käsevariation Butter, Honig & Marmelade Kleine Wurst- & Schinkenplatte  <b>Ergänzungen:</b> Frühstücks-Bio-Ei + ab 1,20€ Griechischer Joghurt mit Walnüssen + ab 1,40€ Bunter Obstsalat mit Mandelsplittern + ab 1,90€ Lachs und Meerrettich-Sahne + ab 2,60€ Müsli und Cornflakes + ab 1,60€ Wiener mit Senf + ab 1,90€ Münchner Weißwurst mit bairischem Senf + ab 2,90€ Bayrischer Leberkäs mit Senf + ab 2,60€	10,90€


<b>Konferenzpause #B2</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Süße Konferenzpause</b>  Mini-Blätterteigtaschen gefüllt mit Apfel, Nougat und Kirsche Feingebäck Kuchenstückchen Obstkorb mit frischen Früchten	6,90€

<b>Konferenzpause #B3</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Herzhafte Konferenzpause</b>  Butterbrezn Belegte Mini-Semmeln mit Lachs, Salami, Schinken und Käse Obstkorb mit frischen Früchten	6,90€

<b>Salatbuffet #B4</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Salatbuffet</b>  mit bunten Blatt- und Pflücksalaten, Chicorée, Tomaten, Paprika, Gurken, Karotten, Mais, Rote Beete und Oliven, diversen Toppings (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Croûtons) sowie einer Dressingsauswahl (Balsamico-Vinaigrette, Joghurt- und Kräuterdressing), italienisches Ciabattabrot	7,90€

<p><b>Bayrisches Buffet #B5</b> in Buffetform (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)</p>	<p>Preis</p> 
<p><b>Vorspeisen:</b> Obatzda, Camembert und Bergkäse Bauernschinken und würzigen Landjäger Dinkelbrot mit Frischkäse und Schnittlauch Schmalzbrote mit Grieben und Röstzwiebeln Radieserl und frischer Radi Brezn und Brot (Griesnockerlsuppe+ 2,60€)</p> <p><b>Hauptspeisen:</b> Schweinekrustenbraten mit heller Biersauce Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Gebratenes Zanderfilet auf Mandelreis +4,60€)</p> <p><b>Beilagen:</b> Blattsalatvariation mit Orangen-Joghurt dressing Bayrische Kartoffelknödel Krautsalat mit Speckwürfeln</p> <p><b>Nachspeisen:</b> Apfelstrudel mit Vanillesauce Topfencreme mit frischen Früchten Griesflammerie mit Zwetschgenröster</p>	 <p>29,90€</p>

<p><b>Mediterranes Buffet #B6</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)</p>	<p>Preis</p> 
<p><b>Vorspeisen:</b> Antipastivariation mit eingelegten, gegrillten Paprika, Zucchini und Auberginen Borettane Zwiebeln, eingelegt in feiner Balsamico Vinaigrette Eingelegte Oliven in frischen Kräutern Tessiner Kartoffelsalat mit Kapern und Oiven Cocktailtomaten-Minimozzarellasalat mit Basilikumpesto Mailänder Salami und Parmaschinken Ciabattabrot (Tomatencremesuppe mit Rosmarincroûtons +2,60€)</p> <p><b>Hauptspeisen:</b> Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken, Salbei und Syrah-Thymian-Jus Spinatknödel mit feinem Olivenöl und Parmesansplittern (Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Limonen-Sauce +4,60€)</p> <p><b>Beilagen:</b> Mediterranes Gemüse Gebratene Rosmarinkartoffeln Penne al Olio Salata Mista (Blattsalatvariation mir Ruccola, roten Zwiebeln, Oliven, Cocktailtomaten, Gurken, Paprika und Balsamicovinaigrette)</p> <p><b>Nachspeisen:</b> Pannacotta mit Himbeersugo Mousse au Chocolat Macedonia di Frutta (Obstsalat mit Mandeln und fein abgeschmecktem Limoncello)</p>	<p>32,90€</p>

<p><b>Von Thailand bis in den Schwarzwald. Buffet #B7</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)</p>	<p>Preis</p> 
<p><b>Vorspeisen:</b> 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 Gai, thailändischer Hackfleischsalat mit Tomaten, Thai-Basilikum, Koriander, Chicorée (Tom-Kha-Gai mit Hühnchenfilet, Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons +3,60€)</p>	<p>35,90€</p>
<p><b>Hauptspeisen:</b> Gebratenes Roastbeef mit Barbera-Rosmarinjus Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Zitronen-Weißwein-Sauce (Gemüsethaler mit Fetafrischkäse +2,60€)</p>	
<p><b>Beilagen:</b> Mandelreis Kartoffel-Cranberry-Taler Paprika-Zucchini-Zuckerschotengemüse Blattsalatvariation mit Balsamico-Walnuß-Vinaigrette</p>	
<p><b>Nachspeisen:</b> Himbeer-Mascarpone-Crumble mit schwarzwälder Himbeergeist Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas Badische Apfeltarte mit Streuseln</p>	

<p><b>Festtags- und Weihnachts-Buffet #B8</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)</p>	<p>Preis</p> 
<p><b>Vorspeisen:</b> Antipastivariation mit eingelegten, gegrillten Paprika, Zucchini und Auberginen Borettane Zwiebeln, eingelegt in feiner Balsamico Vinaigrette Eingelegte Oliven in frischen Kräutern Tessiner Kartoffelsalat mit Kapern und Oiven Cocktailtomaten-Minimozzarellasalat mit Basilikumpesto Mailänder Salami und Parmaschinken Ciabattabrot (Champagnerkrautsuppe mit Rosmarincroûtons +3,60€)</p>	<p>38,90€</p>
<p><b>Hauptspeisen:</b> Gebratenes Entenbrustfilet mit Orangen-Thymian-Jus Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen, Ricotta und Sahne-Pilz-Sauce Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Limonen-Sauce</p>	
<p><b>Beilagen:</b> Karamellisiertes Apfelblaukraut Bayrische Serviettenknödel Mediterranes Gemüse Rosmarinkartoffeln Bunte Salatvariation mit Walnüssen und Balsamico-Vinaigrette</p>	
<p><b>Nachspeisen:</b> Schokoladenkuchen mit Mandelsplittern und kleinen Fruchtstückchen Weiße Mousse au Chocolat mit Ananaschutney und Cassissugo Macedonia di Frutta (Obstsalat mit Mandeln und feinabgeschmecktem Limoncello)</p>	

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) Chininhaltig | (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.