

# SPEISEKARTE



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 11 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.

## 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. SPEISEANGEBOTE

Hier finden Sie einen Auszug aus unserem Speisenangebot mit verschiedenen Amuses Geules, Fingerfood-Varianten, Vorspeisen, Zwischengerichten, Hauptspeisen, Desserts, Mitternachtssnacks und unterschiedlichen Muster-

menüs. Gerne können Sie sich Ihr persönliches Wunschmenü 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.. Die Mindestspeisenumsätze variieren je nach Eventtag und Location.

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

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

Symbol	Zeichenbedeutung
	Amuses Geules
	Flying Buffet
	Gesetztes Essen
	Buffet
	Vegetarisch
	Vegan
*	*Bestandteil oder Zutat nicht vegan bzw. vegetarisch!

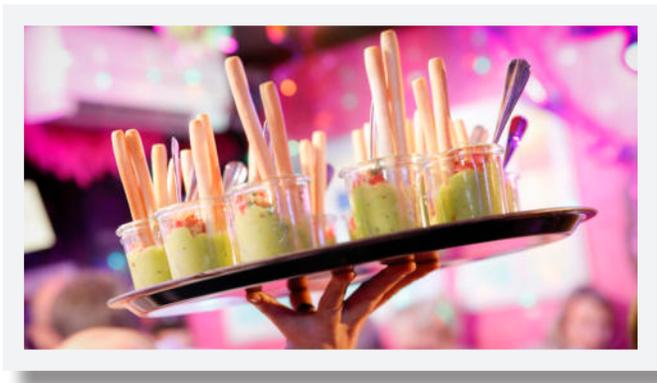
	Preis
<b>AMUSES GEULES</b> zum Empfang auf den Tischen. (Preis pro Person bei mindestens 50 Gästen)	
<b>Almendras tostadas</b> Geröstete, gesalzene Mandeln	1,90€
<b>Olivenschälchen</b> Eingelegte Oliven in Kräutern, mit Ciabattabrot	1,90€
<b>Humus</b> mit Kichererbsen, Sesam und Ciabatta	2,60€
<b>Grissinis</b> mit feinem italienischem Parmaschinken	2,90€
<b>Amuses-Geules-Variation</b> Almendras tostadas, eingelegte Oliven, Humus und Ciabattabrot	4,50€

# VORSPEISEN



CANAPÉES & TRAMEZZINIS als Flying Buffet oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 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“ mit pikantem Humus (Kichererbsen, Sesam, Chili), Salat und gerösteten Cashews	3,60€	3,60€
Tramezzini „San Remo“ mit Radicchio und Basilikumcreme	3,60€	3,60€
Tramezzini „Caprese“ mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	3,60€	3,60€
Tramezzini „Trentino“ mit italienischem Bauernschinken, getrockneten Tomaten und würzigem Käse	3,60€	3,60€
Tramezzini „Chicken-Curry“ mit Hühnchen, Ananas, Karotten, Currycreme und Lollo Bionda	3,60€	3,60€
Tramezzini „Napoli“ mit Thunfisch, Ei, Cipolla Rossa und Lollo Bionda	3,60€	3,60€

BRUSCHETTAS, PANNINIS & FLAMMENKUCHEN ofenfrisch und knusprig gebraten als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 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 „Zucchini“ mit Zucchini, Pinienkernen und Aceto Balsamico	2,60€
Panini „Formaggio e Verdura“ getoastete Brotecke mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Zucchini-scheiben	3,60€
Panini „Prosciutto e Formaggio“ getoastete Brotecke mit Bauernschinken, getrockneten Tomaten und würzigem Käse	3,60€
Panini „Formaggio Caprino“ getoastete Brotecke mit Ziegenkäse und Rosmarinhonig	3,60€
Tarte flambée traditionnelle Flammkuchenstückchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm	3,60€
Tarte flambée végétarienne Flammkuchenstückchen mit Frühlingszwiebeln, roter Paprika und Sauerrahm	3,60€



# SUPPEN

FINGERFOOD als Flying Buffet und teilweise Buffet (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preis	
<b>Satée-Spießchen</b> gebratene Hühchenspieße in feiner Marinade und mit roter Thai-Sauce (2 Stück)	2,90€	-
<b>Laab Nua</b> lauwarmer thailändischer Hackfleischsalat mit Tomatenstückchen, Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln, Koriander und Chicorée	4,30€	4,90€
<b>Lachsrollchen</b> mit Dill-Frischkäse	3,90€	4,60€
<b>Guacamole im Weckglas</b> Avocadocreme mit Tomatenwürfeln, Röstzwiebeln und Grissinis	3,90€	4,60€
<b>Obatzda</b> mit bayrischer Brezn	3,60€	4,30€
<b>Speckdatteln</b> Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	3,30€	-
<b>Ziegenkäsepralinen</b> Feiner Ziegenkäse im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	3,60€	-
<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€	4,60€
<b>Gambas</b> in feiner Kokos-Ingwer-Sauce	4,90€	6,50€
<b>Lachs-Tartare im Weckglas</b> mit Wakame-Algensalat und Sesam	4,90€	6,50€

SUPPEN als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
<b>Tom-Kha-Gai</b> * mit Hühnchenfilet*, Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons	4,90€	6,90€	5,90€
<b>Tom-Kha-Gung</b> * Thailändische Garnelensuppe* mit Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons	4,90€	6,90€	5,90€
<b>Gelbe Linsensuppe</b> mit Kokosmilch	4,30€	6,50€	5,60€
<b>Minestrone</b> * Italienische Gemüsesuppe mit mediterranen Gewürzen, Gemüsestückchen und gehobeltem Parmesan*	4,30€	6,50€	5,60€
<b>Gazpacho</b> kalte, spanische Tomatensuppe mit Rosmarincroûtons	3,90€	5,90€	4,90€
<b>Karotten-Curry-Suppe</b> mit Kokosmilch und Gartenkresse	4,30€	6,50€	5,60€
<b>Maronencremesuppe</b> mit feiner Sherrynote	4,90€	6,90€	5,90€
<b>Champagnerkrautsuppe</b> mit Thymian-Croûtons	4,30€	6,50€	5,60€
<b>Champignoncremesuppe</b> mit Trüffelcroûtons	4,30€	6,50€	5,60€
<b>Gepfefferte Tomatencremesuppe</b> mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse	4,30€	6,50€	5,60€
<b>Broccolicremesuppe</b> mit Pfefferschäum und Mandeln	4,30€	6,50€	5,60€
<b>Apfel-Sellerie-Cremesuppe</b> mit Trüffelcroûtons	4,30€	6,50€	5,60€
<b>Bayrische Griesnockerlsuppe</b> * Rinderbouillon* (oder Gemüsebouillon) mit Schnittlauch	3,90€	5,90€	4,90€
<b>Arabische Linsensuppe</b> mit orientalischen Gewürzen und Koriander	4,30€	6,50€	5,60€
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit stairischem Kerndöl und gerösteten Kürbiskernen	4,90€	6,90€	5,90€

# SALATE & PASTA

SALATE & 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, Ruccola und gehobeltem Parmesan	4,90€	6,50€	5,60€
<b>Blattsalatvariation</b> 🍷* mit Chicorée, Gemüsestückchen, Balsamico-Vinaigrette und Walnüssen (mit geröstetem Bauernpeck* +2€)	4,90€	5,60€	-
<b>Yam Woon Sen</b> 🍷* Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln, Ingwer, Staudensellerie, Cashews und Koriander (mit Garnele* +2€)	4,30€	5,90€	4,90€
<b>Pennesalat</b> 🍷 mit Ziegenkäse, Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten und Pinienkernen	3,90€	-	4,90€
<b>Marokkanischer Couscous-Salat</b> 🍷* mit Gemüsestückchen, Rosinen, Ananas und frischer Minze (mit Hühnchenspieß* +3€)	3,90€	5,50€	4,60€
<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	3,90€	5,50€	4,60€
<b>Tessiner Kartoffelsalat</b> 🍷 mit Kapern und Oliven	2,90€	-	3,90€
<b>Caesar's Salad</b> 🍷* mit Romanasalat, Parmesan und Croûtons (mit Hühnchenstückchen* +3€)	4,90€	6,50€	-

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, Ruccola und Parmesan	9,60€	10,90€	11,50€
<b>Gefüllte Tortelloni mit Trüffel-Ricotta</b> 🍷 an Sahne-Trüffelsauce und Parmesanflocken	9,60€	10,90€	11,50€
<b>Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta</b> 🍷 mit mediterraner Gemüse-Ratatouille-Sauce, Ruccola und Parmesan	9,60€	10,90€	11,50€



# HAUPTSPEISEN

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> 🍷🍷* mit Hühnchenfleisch*, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse, Sprossen und Duftreis	11,60€	11,60€	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> 🍷🍷* 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	-	19,60€	22,50€
<b>Puteninvoltinis.</b> Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken, Tomaten an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	18,90€	18,90€	21,90€
<b>Putenrahmgeschnetzeltet</b> mit Champignons und Spinatspätzle	12,90€	12,90€	14,90€
<b>Gebratenes Entenbrustfilet</b> mit Rotwein-Thymian-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln	17,90€	19,60€	22,50€
<b>Lachsfilet</b> auf Paprika-Zucchini-Zuckerschoten-Gemüse mit Duftreis und Zitronen-Weißwein-Sauce	17,90€	19,60€	22,50€
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> an mediterranem Gemüsepotpourri, Mandelreis und Dill-Limonen-Sahnesauce	17,90€	19,60€	22,50€
<b>Bayrischer Schweinebraten</b> mit Biersauce und Kartoffelknödel (mit Krautsalat +2€)	-	11,90€	13,90€

<b>Schweinefilet-Medaillons</b> im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen	-	18,90€	21,90€
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> vom Kalb mit Weißwein-Sahnesauce, Butterspätzle und Vichy-Vanille-Karotten	17,90€	19,60€	22,50€
<b>Saltimbocca vom Kalb</b> mit Parmaschinken und Salbei an Duftreis, mediterranem Gemüse und Syrah-Thmian-Jus	19,60€	22,50€	-
<b>Rindergoulasch</b> mit bayrischen Serviettenknödeln und Preiselbeeren (mit Apfelblaukraut +2€)		12,90€	14,90€
<b>Rosa gebratenes Roastbeef</b> mit Brokkoli-Mandelgemüse an Kartoffel-Cranberry-Thaler und Barbera-Rosmarin-Jus	-	24,50€	-
<b>Rinderfilet-Medaillons</b> mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel	-	27,60€	-
<b>Hirschragout</b> mit Preiselbeeren an Apfelblaukraut und Serviettenknödeln		17,90€	19,60€
<b>Rahmschwammerl</b> mit Semmelknödel und Petersilie		10,90€	11,90€
<b>Spinatknödel</b> mit feinem Olivenöl und Parmesanspänen	-	9,60€	10,50€



## KUCHEN & DESSERTS

KUCHEN	Preise		
			
als Flying Buffet, Gesetztes Essen und Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)			
<b>Schwarzwälder Kirschtorte</b> im Weckglas	4,90€	6,90€	5,90€
<b>Französisches Schokotörtchen</b> mit warmen Kern und Schlagobers	3,90€	4,90€	-
<b>Kater Mikesch Schokokuchen</b> mit dunkler Schokolade und Mandelsplittern	3,90€	4,90€	4,90€
<b>Bayrischer Apfelstrudel</b> Lauwarm mit Schlagobers und Vanillesauce		3,90€	4,90€

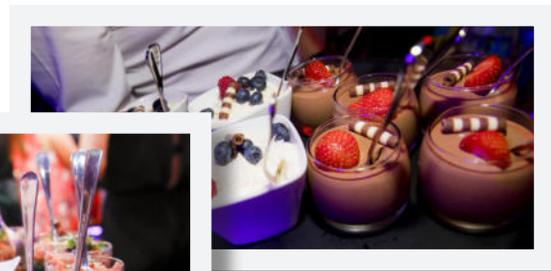
NACHSPEISEN	Preise		
			
als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)			
<b>Pannacotta</b> mit Vanille und dunkelrotem Himbeersugo	3,60€	5,90€	4,60€
<b>Espresso-Pannacotta</b> mit Valrhonaschokolade	4,30€	6,90€	5,60€
<b>Mousse au Chocolat</b> mit kleiner Fruchtdekoration	4,30€	6,90€	5,60€
<b>Weißer Mousse</b> mit Ananaschutney	4,30€	6,90€	5,60€
<b>Lebkuchenmousse</b> mit Spekulatiuscrumble und Zwetschgenröster	4,30€	6,90€	5,60€
<b>Crème Brûlée</b> mit feiner Vanillernote	4,60€	7,50€	-
<b>Himbeer-Mascarpone-Trifle</b> mit Bisquit und Buttercrumbles	3,90€	6,50€	4,90€
<b>Obstsalat</b> mit gerösteten Mandeln und Vanille	3,90€	6,50€	4,90€
<b>Waldbeerentiramisu</b> mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	3,90€	6,50€	4,90€
<b>Amarettotraum</b> Mascarponecreme mit Amarenakischen auf Amarettini-Crumble	3,90€	6,50€	4,90€

## MITTERNACHTSSNACKS

MITTERNACHTSSNACKS	Preise		
			
als Flying Buffet, Gesetztes Essen und Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)			
<b>Chili con Carne</b> mit Schmand und Pugliesebrot	3,90€	3,90€	4,50€
<b>Käseplatte</b> mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf	-	-	4,50€
<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)	Preis 
<b>Olivenschälchen</b> 🌿🍷 Eingelegte Oliven in Kräutern, mit Ciabattabrot <b>Bruschetta-Duett</b> mit „Classico“ (Tomate und Parmesan) sowie „Prosciutto“ (oder Bruschetta „Zucchini“ 🌿🍷) <b>Knusprig gegrillte Satée-Spießchen</b> in feiner Marinade und mit roter Thai-Chili-Sauce <b>Panang Thai-Curry</b> mit Hähnchenfleisch, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse und Duftreis (oder Panang Thai-Curry 🌿🍷) <b>Pannacotta</b> mit dunkelrotem Himbeersugo (oder Obstsalat: 🌿🍷)	23,90€



<b>FLYING BUFFET - MENÜ #F2</b> als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis 
<b>Tarte flambée traditionnelle</b> Flammkuchenstückchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm <b>Tarte flambée végétarienne</b> 🌿 Flammkuchenstückchen mit Frühlingszwiebeln, roter Paprika und Sauerrahm <b>Putenrahmgeschnitzeltes</b> mit Champignons und Spinatspätzle (oder Spinatkäsespätzle mit kleinem Salatbouquet 🌿) <b>Himbeer-Mascarpone-Trifle</b> 🌿 mit Bisquit und Buttercrumbles	23,90€

<b>FLYING BUFFET - MENÜ #F4</b> als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis 
<b>Antipasti-Variation</b> 🌿🍷 mit gegrillten, eingelegten Paprika, Zucchini und Oliven, Balsamicozwiebeln, Artischoken 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 (oder gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta mit mediterraner Gemüse-Ratatouille-Sauce, Ruccola und Parmesan 🌿) <b>Espresso-Pannacotta</b> mit Valrhonaschokolade	29,90€

<b>#FLYING BUFFET - MENÜ #F3</b> als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis 
<b>Obatzda</b> 🌿 mit bayrischer Brezn <b>Mini-Fleischpflanzerl</b> auf Münchner Kartoffelsalat <b>Canapée „München“</b> mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln <b>Rahmschwammerl</b> 🌿 mit Semmelknödel und Petersilie (oder Spinatknödel mit feinem Olivenöl und Parmesanspänen 🌿) <b>Bayrischer Apfelstrudel</b> 🌿 Lauwarm mit Schlagobers und Vanillesauce	 23,90€

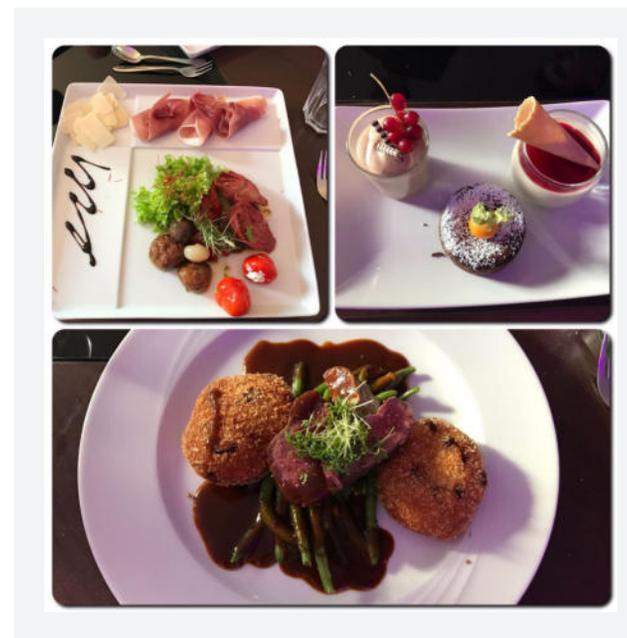
<b>FLYING BUFFET - MENÜ #F5</b> als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis 
<b>Amuses-Geules</b> 🌿 Almendras tostadas und schwarze und grüne, eingelegte Oliven <b>Ziegenkäsepralinen</b> Feiner Ziegenkäse im knusprig gebratenen Speckmantel <b>Lachs-Tartare im Weckglas</b> mit Wakame-Algensalat und Sesam <b>Gebrautes Entenbrustfilet</b> mit Rotwein-Thymian-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln (oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta mit Sahnesauce, Ruccola & Parmesan 🌿) <b>Waldbeerentiramisu</b> 🌿 mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	34,90€

# GESETZTE ESSEN & MENÜS

GESETZTES ESSEN - MENÜ #G1	Preis
als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	
<b>Griesnockerlsuppe</b> Rinderbouillon (oder Gemüsebouillon 🌱🌱) mit Schnittlauch <b>Bayrischer Schweinebraten</b> mit Biersauce, Kartoffelknödel mit Krautsalat (oder Käsespätzle mit kleinem Salatbouquet 🌱) <b>Apfelstrudel</b> 🌱 Lauwarm mit Vanillesauce	23,90€ 

GESETZTES ESSEN - MENÜ G2	Preis
als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	
<b>Gepfefferte Tomatencremesuppe</b> 🌱 mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse <b>Saltimbocca von der Maispoularde</b> mit Parmaschinken und Salbei an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (oder gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta mit mediterraner Gemüse-Ratatouille-Sauce, Ruccola und Parmesan 🌱) <b>Amarettotraum</b> 🌱 Mascarponecreme mit Amarenakirschen auf Amarettini-Crumble	29,90€

GESETZTES ESSEN - MENÜ #G3	Preis
als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	
<b>Blattsalatvariation</b> 🌱* mit Chicorée, Gemüsestückchen, Balsamico-Vinaigrette und Walnüssen (mit geröstetem Bauernpeck* +2€) <b>Schweinefilet-Medaillons</b> im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen (oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta mit Sahnesauce, Ruccola & Parmesan 🌱) <b>Crème Brûlée</b> 🌱 mit feiner Vanillenote	29,90€



GESETZTES ESSEN - MENÜ #G4	Preis
als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	
<b>Kürbiscremesuppe</b> 🌱 mit stairischem Kerndlöl und geröstetem Kürbiskernen <b>Rinderfilet-Medaillons</b> mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel (oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta mit Sahnesauce, Ruccola & Parmesan 🌱) <b>Waldbeerentiramisu</b> 🌱 mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	38,90€

GESETZTES ESSEN - MENÜ #G5	Preis
als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	
<b>Gepfefferte Tomatencremesuppe</b> 🌱 mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse <b>Puteninvoltinis.</b> Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken, getrockneten Tomaten an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (oder gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta mit mediterraner Gemüse-Ratatouille-Sauce, Ruccola und Parmesan 🌱) <b>Pannacotta</b> mit dunkelrotem Himbeersugo	29,90€



## FEST- & WEIHNACHTSMENÜ

FESTTAGS- UND WEIHNACHTSESSEN - MENÜ #W1 als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p><b>Kürbiscremesuppe</b> 🌱 mit stairischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen</p> <p><b>Speckdatteln</b> Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel</p> <p><b>Gebratenes Entenbrustfilet</b> mit Rotwein-Thymian-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln. (vegetarische Alternative: Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta mit Sahnesauce, Ruccola und Parmesan 🌱)</p> <p><b>Lebkuchenmousse</b> mit Spekulatiuscrumble und Zwetschgenröster 🌱</p>	29,90€
FESTTAGS- UND WEIHNACHTSESSEN - MENÜ #W2 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p><b>Maronencremesuppe</b> 🌱 mit feiner Sherrynote und glasierten Maronen</p> <p><b>Gebratenes Entenbrustfilet</b> mit Rotwein-Thymian-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln (vegetarische Alternative: Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta mit Sahnesauce, Ruccola &amp; Parmesan 🌱)</p> <p><b>Französisches Schokotörtchen</b> 🌱 mit warmen Kern und Schlagobers</p>	29,90€

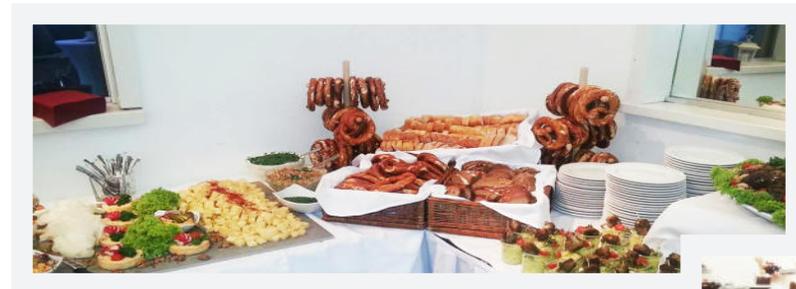
## FRÜHSTÜCK, BRUNCH & PAUSE

FRÜHSTÜCKS- UND BRUNCHBUFFET #B1 in Buffetform (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p><b>Frühstücks- und Brunchbuffet</b> Brezn, Kornspitz und Semmeln 🌱 Joghurt „Bircher Müsli“ &amp; „Waldbeeren“ 🌱 Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille 🌱🌱 Croissants 🌱 Pain au Chocolat 🌱 Kleine Käsevariation 🌱 Butter, Honig &amp; Marmelade 🌱 Kleine Wurst- &amp; Schinkenplatte*</p> <p><b>Ergänzungen:</b> Frühstücks-Bio-Ei + ab 1€ 🌱 Griechischer Joghurt mit Walnüssen + ab 1€ 🌱 Lachs und Meerrettich-Sahne + ab 3€ Müsli und Cornflakes + ab 2€ 🌱 Wiener mit Senf + ab 2€ Münchner Weißwurst mit bairischem Senf + ab 3€ Bayrischer Leberkäs mit Senf + ab 3€</p>	12,50€
KONFERENZPAUSE #B2 in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p><b>Süße Konferenzpause</b> Mini-Blätterteigtaschen gefüllt mit Apfel, Nougat und Kirsche 🌱 Feingebäck 🌱 Kuchenstückchen 🌱 Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille 🌱🌱</p>	7,90€
KONFERENZPAUSE #B3 in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p><b>Herzhafte Konferenzpause</b> Butterbrezn 🌱 Belegte Mini-Semmeln mit Lachs, Salami, Schinken und Käse Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille 🌱🌱</p>	7,90€

# BUFFETS

<b>SNACKMENÜ #B4</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis 
<b>Amuses-Bouche-Variation,</b> geröstete Mandeln mit Fleur du Sel 🌿🌿, eingelegte Oliven mit frischen Kräutern und Ciabattabrot 🌿🌿, rote Peppadews gefüllt mit Frischkäse 🌿 <b>Yam Woon Sen, Glasnudelsalat</b> mit Frühlingszwiebeln, Ingwer, Staudensellerie, Cashews und Koriander 🌿 <b>Laab Nüa,</b> lauwarmer, thailändischer Hackfleischsalat aus Rindfleisch mit Tomatenstückchen, Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln, Koriander und Chicorée serviert in der großen Garpfanne <b>Pannacotta</b> mit dunkelrotem Himbeersugo	14,90€

<b>BAYRISCHES BUFFET #B5</b> in Buffetform (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis 
<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 +3€)  <b>Hauptspeisen:</b> Schweinebraten mit heller Biersauce Käsespätzle mit Röstzwiebeln 🌿 (Gebratenes Zanderfilet auf Mandelreis +5€)  <b>Beilagen:</b> Blattsalatvariation mit Orangen-Joghurdressing 🌿 Bayerische Kartoffelknödel 🌿 Krautsalat mit Speckwürfeln  <b>Nachspeisen:</b> Apfelstrudel mit Vanillesauce 🌿 Kater Mikesch Schokokuchen mit dunkler Schokolade und Mandelsplittern 🌿 Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille 🌿🌿	 32,90€



<b>MEDITERRANES BUFFET #B6</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis 
<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 +3€ 🌿)	37,90€
<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 +5€)	
<b>Beilagen:</b> Mediterranes Gemüse 🌿🌿 Gebratene Rosmarinkartoffeln 🌿🌿 Penne al Olio 🌿 Salata Mista (Blattsalatvariation mir Ruccola, roten Zwiebeln, Oliven, Cocktailtomaten, Gurken, Paprika und Balsamicovinaigrette) 🌿🌿	
<b>Nachspeisen:</b> Pannacotta mit Himbeersugo Mousse au Chocolat 🌿 Macedonia di Frutta (Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille) 🌿🌿	

<b>VON THAILAND BIS IN DEN SCHWARZWALD. BUFFET #B7</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<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 Nüa, thailändischer Hackfleischsalat mit Rindfleisch mit Tomaten, Thai-Basilikum, Koriander, Chicorée (Tom-Kha-Gai mit Hühnchenfilet, Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons +4€)	37,90€
<b>Hauptspeisen:</b> Gebratenes Roastbeef mit Barbera-Rosmarinjus Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Zitronen-Weißwein-Sauce (Gemüsethaler mit Fetafrischkäse +3€ 🍃)	
<b>Beilagen:</b> Mandelreis 🍃🍷 Kartoffel-Cranberry-Taler 🍃 Paprika-Zucchini-Zuckerschotengemüse 🍃🍷 Blattsalatvariation mit Balsamico-Walnuß-Vinaigrette 🍃🍷	
<b>Nachspeisen:</b> Himbeer-Mascarpone-Crumble mit schwarzwälder Himbeergeist 🍃 Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas 🍃 Badische Apfeltarte mit Streuseln 🍃	

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 Phenylalaninquelle | (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.



<b>FESTTAGS- UND WEIHNACHTS-BUFFET #B8</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<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 🍃 (Kürbiscremesuppe mit stairischem Kerndöl und geröstetem Kürbiskernen +4€ 🍃)	41,90€
<b>Hauptspeisen:</b> Gebratenes Entenbrustfilet mit Rotwein-Thymian-Jus Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen, Ricotta und Sahne-Pilz-Sauce 🍃 Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Limonen-Sauce	
<b>Beilagen:</b> Karamellisiertes Apfelblaukraut 🍃 Bayrische Serviettenknödel 🍃 Mediterranes Gemüse 🍃🍷 Rosmarinkartoffeln 🍃🍷 Bunte Salatvariation mit Walnüssen und Balsamico-Vinaigrette 🍃🍷	
<b>Nachspeisen:</b> Schokoladenkuchen mit Mandelsplittern und kleinen Fruchtstückchen 🍃 Weiße Mousse au Chocolat mit Ananaschutney 🍃 Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille 🍃🍷	