



# SPEISENKARTE



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

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

## 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 die 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. Je nach Auswahl können 6 bis 10

unterschiedliche Fingerfood-Speisen ein klassisches 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 nehmen. Zudem ist man bei der Essenszeit variabler, und auch ein Nachschlag kann bei üppigen Buffets möglich sein. Beim Buffet wird allerdings meist auch deutlich mehr gegessen.

## 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 Speisendarreichungsform. Ähnlich wie beim „Flying Buffet“ kommen auch hier Ihre Gäste in den Genuß von einzeln, angerichteten Portionen. Das „Gesetzte Essen“ ist nicht so kommunikativ wie ein „Flying Buffet“, da man während der Essenszeit nur mit wenigen Tischnachbarn Gespräche führen kann.

## SPEISEANGEBOTE

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 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%. Sollte sich der MwSt.-Satz verändern, ergeben sich entsprechende Preisänderungen automatisch.

Die Mindestspeisenumsätze variieren je nach Eventtag und Location. Alle Preise sind gültig bis 01.07.2022, die Angaben sind ohne Gewähr.

Folgende, untenstehende Mindermengenzuschläge können sich bei geringeren Gästezahlen, 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%

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

# AMUSE GEULES



AMUSES GEULES	Preis
zum Empfang auf den Tischen. (Preis pro Person bei mindestens 50 Gästen)	
<b>Almendras tostadas</b> Geröstete, gesalzene Mandeln	2,50€
<b>Olivenschälchen</b> Eingelegte Oliven in Kräutern, mit Ciabattabrot	2,50€
<b>Humus</b> mit Kichererbsen, Sesam und Ciabatta	3,60€
<b>Grissinis</b> mit feinem italienischem Parmaschinken	3,60€
<b>Amuses-Geules-Variation</b> Almendras tostadas, eingelegte Oliven, Humus und Ciabattabrot	5,90€

# VORSPEISEN



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)	3,60€	-
<b>Laab Nüa</b> lauwärmer thailändischer Hackfleischsalat mit Tomatenstückchen, Koriander und Chicorée	4,90€	5,90€
<b>Lachsrollchen</b> mit Dill-Frischkäse	4,30€	4,60€
<b>Guacamole im Weckglas</b> Avocado-creme mit Tomatenwürfeln, Röstzwiebeln und Grissinis	4,30€	4,90€
<b>Obatzda</b> mit bayrischer Brezn	4,30€	4,60€
<b>Speckdatteln</b> Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	3,60€	-
<b>Ziegenkäsepralinen</b> Feiner Ziegenkäse im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	3,90€	-
<b>Mini-Quiche</b> mit Spinat-Ricotta-Füllung, getrockneten Tomaten und Bergkäse	4,30€	-
<b>Mini-Quiche „Lorraine“</b> mit Speck und Zwiebeln	4,30€	-
<b>! ¥ ¥ i ¥ 0 7 5 9 1 0</b> auf Münchner Kartoffelsalat	4,30€	4,60€
<b>Gambas</b> in feiner Kokos-Ingwer-Sauce	6,90€	7,90€
<b>Lachs-Tartare im Weckglas</b> mit Wakame-Algensalat und Sesam	6,90€	7,90€
<b>Antpastispißchen</b> (2 Stück) mit Oliven, Artischocke, Pepperdew, Tomate	4,30€	4,60€



# CANAPÉES

CANAPÉES & TRAMEZZINIS als Flying Buffet oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Stück)	Preis	
<b>Canapée „Helsinki“</b> mit geräuchertem Lachsfilet und Meerrettich	2,60€	2,60€
<b>Canapée „Parma“</b> mit aromatischem Parmaschinken	2,30€	2,30€
<b>Canapée „Kopenhagen“</b> mit Kräuterfrischkäse und frischem Schnittlauch	1,90€	1,90€
<b>Canapée „Mayrhofen“</b> mit Zillertaler Bergkäse und Birnenscheibe	2,30€	2,30€
<b>Canapée „München“</b> mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln	1,90€	1,90€
<b>Canapéevariation</b> mit unterschiedlichen Canapées (3 Stück p.P.)	5,90€	5,90€
<b>Tramezzini „Marrakesch“</b> Fein pikanter Humus mit Chili, Salat und gerösteten Cashews	3,90€	3,90€
<b>Tramezzini „San Remo“</b> mit Radicchio und Basilikumcreme	3,90€	3,90€
<b>Tramezzini „Caprese“</b> mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	3,90€	3,90€
<b>Tramezzini „Trentino“</b> Italienischer Schinken, getrocknete Tomaten, würziger Bergkäse	3,90€	3,90€
<b>Tramezzini „Chicken-Curry“</b> mit Hühnchen, Ananas, Karotten, Currycreme und Lollo Bionda	3,90€	3,90€
<b>Tramezzini „Napoli“</b> 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 mindestens je 50 Portionen)	Preis
<b>Bruschetta „Classico“</b> mit Tomate und Parmesan	2,30€
<b>Bruschetta „Prosciutto“</b> mit Bauernschinken und Parmesan	2,30€
<b>Bruschetta „Olio“</b> mit Oliventapenade und Parmesan	2,60€
<b>Bruschetta „Zucchini“</b> mit Zucchini, Pinienkernen und Aceto Balsamico	2,60€
<b>Panini „Formaggio e Verdura“</b> getoastete Brotecke mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Zucchini-scheiben	3,90€
<b>Panini „Prosciutto e Formaggio“</b> getoastete Brotecke mit Bauernschinken, getrockneten Tomaten und würzigem Käse	3,90€
<b>Panini „Formaggio Caprino“</b> getoastete Brotecke mit Ziegenkäse und Rosmarinhonig	3,90€
<b>(S®; · S®&gt; E; °S¥¥k; ; i</b> Flammkuchenstückchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm	3,60€
<b>(S®; · S®&gt; E; z; E; °S®; a; ;</b> Flammkuchenstückchen mit Frühlingszwiebeln, roter Paprika und Sauerrahm	3,60€

# Suppen

# Pasta

Suppen	Preise	
Tom-Kha-Gai <b>V*</b>	á	X B
Tom-Kha-Gung <b>V</b>	á	X B
Gelbe Linsensuppe <b>V</b>	á	X B
Minestrone <b>V</b>	á	X B
Gazpacho <b>V</b>	á	X B
Karotten-Curry-Suppe <b>V</b>	á	Z X B
Maronencremesuppe	á	X B
Champagnerkrautsuppe	á	Z X B
Champignoncremesuppe	á	X B
Broccolicremesuppe	á	X B
Apfel-Sellerie-Cremesuppe	á	X B
Bayrische Griesnockerlsuppe <b>V*</b>	á	X B
Arabische Linsensuppe <b>V</b>	á	X B
Kürbiscremesuppe	á	X B

Pastagerichte	Preise	
Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta	á	X B
Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta	á	X B

# Salate

Salate & Vorspeisen	Preise	
Antipasti-Variation <b>V</b>	á	X B
Mediterrane-Vorspeisen-Variation	á	X B
Bresaola-Carpaccio	á	X B
Blattsalatvariation *	á	X B
Yam Woon Sen *	á	X B
Pennesalat	á	X B
Marokkanischer Couscous-Salat	á	X B
Cocktailtomaten-Minimozzarella-Salat	á	Z X B
Orientalischer Kichererbsensalat <b>V</b>	á	X B
Caesar's Salad *	á	X

# Hauptspeisen

Hauptspeisen	Preise	
Panang Thai-Curry <b>V*</b>	Y Z á a X B	Y   á a X B
Chicken Teriyaki	Y   á a X B	Y   á a X B
Massaman Thai-Curry	Y   á a X B	Y   á a X B
Gaeng Ped Gung <b>V*</b>	Y   á a X B	Y   á a X B
Saltimbocca von der Maispoularde	Z   á a X B	Z   á a X B
Puteninvoltninis.	Z Z á ] X B	Z Z á ] X B
Putenrahmgeschnetzeltes	Y   á ] X B	Y   á ] X B
	Z   á a X B	Z   á a X B
	Z   á a X B	Z   á a X B
	Z Y á ] X B	Z Y á ] X B
Bayrischer Schweinebraten	Y   á a B	Y   á a B
	Z Z ] X B	Z Z ] X B
Züricher Geschnetzeltes	Y   á ] X B	Z X á a X B
Saltimbocca vom Kalb	Z Z á ] X B	Z Z á ] X B
Rindergoulasch	Y   á a X B	Y   á a X B
Rosa gebratenes Roastbeef	Z á a ] X B	Z á a ] X B
	Z a á ] X B	Z a á ] X B
Hirschragout	Y   á a X B	Z Y á ] X B
Rahmschwammerl	Y Y á a X B	Y Y á a X B
Pilzgoulasch <b>V*</b>	Y   á a X B	Y ^ á a X B
Spinatknödel	a á ^ X B	Y X á ] X B

# Kuchen

Kuchen	Preise	
Schwarzwälder Kirschtorte	á a X B	^ á a X B
Französisches Schokotörtchen	[ á a X B	á a X B
Kater Mikesch Schokokuchen	á ^ X B	] á ^ X B
Bayrischer Apfelstrudel	á ^ X B	] á ^ X B

# Flying Buffet Menüs

## Desserts

Nachspeisen	Preise	
Pannacotta	1 á X B	1 á X B
Espresso-Pannacotta	1 á X B	1 á X B
Mousse au Chocolat	1 á X B	1 á X B
Weißer Mousse	1 á X B	1 á X B
Lebkuchenmousse	1 á X B	1 á X B
Crème Brûlée	1 á X B	1 á X B
Obstsalat	1 á X B	1 á X B
Waldbeeren-Tiramisu	1 á X B	1 á X B
Amarettotraum	1 á X B	1 á X B
Waldfruchtsorbet	1 á X B	1 á X B

## snacks

Mittnachtsnacks	Preise	
Chili con Carne	1 á X B	1 á X B
Chili sin Carne	1 á X B	1 á X B
Tortillachips	æ	æ
Käseplatte	1 á X B	1 á X B
Currywurst	1 á X B	æ

Flying Buffet - Menü #F1	Preis
Olivenschälchen	Z á X B
Bruschetta-Duett	
Knusprig gegrillte Satée-Spießchen	
Panang Thai-Curry	
Pannacotta	

Flying Buffet - Menü #F2	Preis
Speckdatteln	Z á X B
Ziegenkäsepralinen	
Putenrahmgeschnetzeltes	

#Flying Buffet - Menü #F3	Preis
Obatzda	Z á X B
Canapée „München“	
Rahmschwammerl	
Bayrischer Apfelstrudel	

Flying Buffet - Menü #F4	Preis
Amuses-Geules	[_ á] X B
Ziegenkäsepralinen	
Lachs-Tartare im Weckglas	
Waldbeeren-Tiramisu	



# Frühstück, Brunch & Pausen

# Buffets

Frühstücks- und Brunchbuffet #B1	Preis
<p>„ò Š•-ò...æ —•† —•...Š„-†-            †œ•á...“•’(-œ —•† †•†Ž•            ‘%Š—“-÷‘...Š†” ò•Ž(-ò ÷ fŽ†„††”†•ò            „-•fŽf-•(-%Š†”Ú•-†-† fV††Ž• —•† f•ŽŽ†            „(••f•-•            f• f— Š‘...Žf-            Ž†(†† †•†~f”(f-•            ---†”á ‘•%Š— f”•†Žf††            Ž†(†† —”•-æ ñ ...Š(••†•Žf--†</p> <p>Ergänzungen:            „ò Š•-ò...æ ‘æ ‹ ® f„ Y B            „†...Š(•...Š†” ‘%Š—“-•(- fŽ•ò••†• ® f„ Y B            f...Š• —•† ††††-(-...Šæ fŠ•† ® f„ [B            ò•Ž(- —•† “•a f•†• ® f„ Z B            †•†”•(- †•^ ® f„ Z B            ò...Š†” †(é™ —”•-•(- „f”(•...Š† †•^ ® f„ [B            f”)•...Š†” †††•†•(- †•^ ® f„ [B</p>	<p>Y [ á ` X E</p>

Konferenzpause #B2	Preis
<p>Süße Konferenzpause</p> <p>„-•fŽf-•(-%Š†”Ú•-†-† fV††Ž• —•† f•ŽŽ†</p>	<p>a á ] X B</p>

Konferenzpause #B3	Preis
<p>Herzhafte Konferenzpause</p> <p>---†”„†œ•            †Ž†%Š—† (•œ †•†Ž••(- f...Š•á fŽf•á ...Š            f•f...’-f•(-†-†Ž”-†• (•„††”-‰            f•f...’-f•(-†-†Ž”-†• (•„††”-‰</p>	<p>a á ] X B</p>

Snackmenü #B4	Preis
<p>Amuses-Bouche-Variationá            %Š†”Ú•-†-† f•††Ž••(-V áŽ†-”†- †Ž            †(•%Š†Ž†%Š—† Ž(-†•(-^“...Š†” V-á-†”• —•† (f            —•—••(- ‹...Š†”„†V—•† †•f•            Yam Woon Sen, Glasnudelsalat•(- „ò ŠŽ(•%œ™ †„†Ž•á •%œ            ™†”á -f—††•†Ž†”†á f•Š†™• —•† “(f•††”            Laab Nüaá Žf—™ f”•†”á -Šf(Ž††(•...Š†” f...•a†(•...Š•            †•†a†(•...Š•(- ‘f-†•-ò...Š†”á Šf(œ f•Ž(•-•            Ž(•%œ™ †„†Ž•á “(f•††” —•† Š...“††††”††-††-†            f”^f•†            ††” Š(Ž( ‹V f”•†            Pannacotta            †(-†-†Ž”-†• ‹„††”-‰            ††” „-•fŽf-•(-%Š†”Ú•-†-† V f•††Ž• —•† f•ŽŽ†</p>	<p>Y ^ á a X B</p>

Bayrisches Buffet #B5	Preis
<p>Vorspeisen:            „f-œ†f á f•†„†”- —•† †”%Š•††            f-†”•...Š(••†• —•† ™ò”œ(‰† f•†œ†%Š†”            (•†Ž”-•(- “...Š•†† —•† ...Š•(-—Žf-...Š            ...Š•fŽœ„”-†•(- “††” —•† Ú•-œ™ †„†Ž•            f†(††”Ž —•† ^“V...Š†” f†(†            †œ —•† “            “†••...†”Ž•—”† ® [B</p> <p>Hauptspeisen:            ...Š™†(•†„f-†••(- Š†ŽŽ†”††”f-...†            †•†’j-œŽ†•(- Ú•-œ™ †„†Ž•            †”f-††• f•††”†Ž†- f-^ f•††Ž††(• ® [B</p> <p>Beilagen:            Žf--fŽf-~f”(f-••(- „f”%Š†•æ ‘%Š—“-†”†••%            f)†”•...Š† f”-††Ž•Ú††Ž            “f--fŽf-•(- ††...™ò”^†Ž•</p> <p>Nachspeisen:            ‘^†Ž•-—††Ž•(- f•ŽŽ†•f-...†            f-†” ††...Š ...Š’•-...Š†••(-†-•Ž†” ...Š’•Ž†            f•††Ž•Ž(-†”            „-•fŽf-•(-%Š†”Ú•-†-† fV††Ž• —•† f•ŽŽ†</p>	<p>[ ^ á a X B</p>

