

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

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.)		
Almendras tostadas Geröstete, gesalzene Mandeln	2,80€	
Olivenschälchen Eingelegte Oliven in Kräutern mit Ciabattabrot	2,60€	
Humus mit Kichererbsen, geröstetem Sesam und Ciabattabrot	3,80€	
Grissini mit feinem italienischen Parmaschinken (2 Stück)	5,20€	
Amuses-Geules-Variation Almendras tostadas, eingelegte Oliven, Humus und Ciabattabrot	5,80€	

Canapés

Canapés als Flying Buffet oder Buffet.		
Canapé „Helsinki“ mit geräuchertem Lachsfilet und Meerrettich	2,80€	2,80€
Canapé „Parma“ mit aromatischem Parmaschinken	2,80€	2,80€
Canapé „Kopenhagen“ mit Kräuterfrischkäse und frischem Schnittlauch	2,30€	2,30€
Canapé „Mayrhofen“ mit Zillertaler Bergkäse und Birnenscheibe	2,80€	2,80€
Canapé „München“ mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln		2,30€
Canapévariation mit unterschiedlichen Canapées (3 Stück p.P.)	6,50€	6,50€

Fingerfood



Fingerfood als Flying Buffet und teilweise Buffet		
Saté-Spießchen. Gebratene Hühnchenspieße in feiner Marinade und mit roter Thai-Sauce (2 Stück)	3,90€	-
Laab Nüa. Lauwarmer thailändischer Hackfleischsalat mit Tomatenstückchen, Koriander und Chicorée	5,80€	6,50€
Lachsrollchen mit Dill-Frischkäse	4,90€	5,60€
Guacamole im Weckglas Avocadocreme mit Tomatenwürfeln, Röstzwiebeln und Grissini	4,90€	5,60€
Obatzda mit halber Bayrischer Breze		4,70€
Thunfischmousse mit Kapern, Meersalzflocken und Ciabattabrot	5,30€	5,90€
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	4,70€	-
Mini-Quiche „Lorraine“ mit Speck und Zwiebeln	4,70€	-
Mini-Fleischpflanzerl auf Münchner Kartoffelsalat im Weckglas		4,70€
Gambas in feiner Kokos-Ingwer-Sauce und Baguette	8,20€	8,90€
Lachs-Tartar im Weckglas mit Wakame-Algensalat und Sesam	8,20€	8,90€
Antipasti mit eingelegten Oliven, Paprika, Zucchini, Borettane Zwiebeln und getrockneten Tomaten	4,70€	5,40€

Bruschetta, Panini & Co.



Bruschettas, Paninis & Flammenkuchen		
ofenfrisch und knusprig als Flying Buffet.		
Bruschetta „Classico“ 	mit Tomate und Parmesan	2,80€
Bruschetta „Prosciutto“	mit Bauernschinken und Parmesan	2,80€
Bruschetta „Olio“ 	mit Oliventapenade und Parmesan	2,80€
Bruschetta „Zucchini“  	mit Zucchini, Pinienkernen und Aceto Balsamico	2,80€
Panini „Formaggio e Verdura“ 	getoastete Brotecke mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Zucchini Scheiben	4,60€
Panini „Prosciutto e Formaggio“	getoastete Brotecke mit Bauernschinken, getrockneten Tomaten und Bergkäse	4,60€
Panini „Formaggio Caprino“ 	getoastete Brotecke mit Ziegenkäse und Rosmarinhonig	4,90€
Tarte flambée traditionnelle	Mini-Flammkuchenstückchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm (2 Stück)	3,90€
Tarte flambée végétarienne 	Mini-Flammkuchenstückchen mit Frühlingszwiebeln, roter Paprika und Sauerrahm (2 Stück)	3,90€



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  	5,80€	7,80€	6,80€
Minestrone   * Italienische Gemüsesuppe mit mediterranen Gewürzen und Parmesan*	6,20€	8,20€	7,20€
Gazpacho   Kalte, spanische Tomatensuppe mit Rosmarincroûtons	5,80€	7,80€	6,80€
Karotten-Curry-Suppe  	6,20€	8,20€	7,20€
Maronencremesuppe 	6,80€	8,90€	7,80€
Gepfefferte Tomatencremesuppe 	5,80€	7,80€	6,80€
Broccolicremesuppe 	6,20€	8,20€	7,20€
Apfel-Sellerie-Cremesuppe 	6,20€	8,20€	7,20€
Bayrische Griesnockerlsuppe  * Rinderbouillon* {oder Gemüsebrühe}, Schnittlauch 	5,80€	7,80€	6,80€
Arabische Linsensuppe  	5,80€	7,80€	6,80€
Kürbiscremesuppe 	6,90€	8,90€	7,90€

Speisen

Speisen

Salate



Salate			
als Flying Buffet teilweise Gesetztes Essen oder Buffet.			
Antipasti-Variation 🌱🌱			
mit gegrillten, eingelegten Paprika, Zucchini und Oliven, Balsamicozwiebeln und Artischocken	5,60€	8,60€	7,60€
Mediterrane-Vorspeisen-Variation 🌱			
mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse, Bresaola, Mailänder Salami, Pecorino, Gorgonzola und Oliven	9,80€	11,80€	10,80€
Blattsalatvariation 🌱🌱*			
mit Chicorée, Gemüsestückchen, Balsamico-Vinaigrette, Walnüssen (mit geröstetem Bauernpeck* +2€)	5,60€	8,60€	7,60€
Yam Woon Sen Glasnudelsalat 🌱 mit Frühlingszwiebeln, Ingwer, Staudensellerie, Cashews und Koriander (mit Garnelen* +4€)	5,60€	8,60€	7,60€
Pennesalat mit Ziegenkäse 🌱			
Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten und Pinienkernen	4,80€	-	6,80€
Marokkanischer Couscous-Salat 🌱🌱			
mit Gemüsestückchen, Rosinen, Ananas und frischer Minze	5,60€	8,60€	7,60€
Cocktailtomaten-Minimozzarella-Salat 🌱			
mit hausgemachtem Basilikumpesto und Ciabattabrot	3,90€	-	5,70€
Orientalischer Kichererbsensalat 🌱🌱			
mit Tomatenstückchen, Paprika, Frühlingszwiebeln und Koriander	5,60€	8,60€	7,60€
Tessiner Kartoffelsalat 🌱🌱			
mit Kapern und Oliven im Weckglas	3,90€	-	5,90€

auch als
Hauptgerichte
+3,00€



Zwischengerichte & Pasta

Pasta- & Zwischengerichte			
als Flying Buffet Gesetztes Essen oder Buffet			
Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta 🌱			
Sahnesauce, Rucola, Parmesan	11,90€	12,90€	12,90€
Gefüllte Tortelloni mit Trüffel-Ricotta 🌱			
Sahne-Trüffelsauce und Parmesan	11,90€	12,90€	12,90€
Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta 🌱			
Gemüse-Ratatouille, Rucola, Parmesan	10,90€	11,90€	11,90€
Caesar's Salad 🌱* mit Romanasalat, Sardellen* Parmesan und Croûtons und Ciabatta (mit Hühnchenstückchen* +4€)	9,80€	9,80€	10,90€
Burrata Caprese 🌱 Italienischer Frischkäse mit Tomaten, Basilikum, Meersalz, Balsamicovinaigrette und Ciabattabrot	9,80€	9,80€	10,90€
Italienische Hackfleischbällchen in Tomaten-Thymian-Sauce, Maccheroni mit geriebenem Pecorino und Rucola	12,80€	12,80€	13,80€
Bresaola-Carpaccio mit Balsamico-Vinaigrette, Rucola, gehobelter Parmesan und Ciabattabrot	9,80€	9,80€	-

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. Preise gültig bis zum 01.0.2025 inkl. 19% MwSt bei den Getränken und Speisen. Änderungen vorbehalten. Preise danach 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	13,80€	13,80€	15,90€
Chicken Teriyaki mit Hühnchen in japanischer Soja-Honig-Marinade, Gemüsestückchen und Duftreis	15,90€	15,90€	17,70€
Massaman Curry mit Rindfleischstreifen, Kokosmilch, Kardamom, Cashews, Süßkartoffeln, Sprossen und Duftreis	15,90€	15,90€	17,70€
Gaeng Ped Gung 🌱🌿* Rotes Thai-Curry mit Garnelen*, Kokosmilch, Zitronengras, Gemüsestückchen, Sprossen und Duftreis	15,90€	15,90€	17,70€
Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken und Salbei, mediterranem Gemüse, Syrah-Thymian-Jus und Rosmarinkartoffeln	-	25,80€	27,90€
Puteninvoltinis Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken, Tomaten, mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	-	26,50€	28,50€
Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons, Rahmsauce und Butterspätzle	16,50€	18,50€	19,70€
Entenbrustfilet mit Rotwein-Thymian-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln	23,60€	25,80€	27,90€
Lachsfilet gebraten, auf Paprika-Zucchini-Zuckerschoten-Gemüse, Duftreis und mit Zitronen-Weißwein-Sauce	23,60€	25,80€	27,90€
Zanderfilet gebraten, auf mediterranem Gemüsepotpourri und Rosmarinkartoffeln	21,20€	23,70€	25,70€
Bayrischer Schweinebraten mit Biersauce und Kartoffelknödel (mit Krautsalat +2€)	-	16,90€	18,90€
Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen	-	24,50€	26,50€



Hauptspeisen			
teilweise als Flying Buffet Gesetztes Essen oder Buffet			
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Weißwein-Sahnesauce Butterspätzle und Vichy-Vanille-Karotten	21,20€	24,50€	26,50€
Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei an Duftreis, mediterranem Gemüse und Syrah-Thymian-Jus	-	28,50€	-
Rindergoulasch mit Bayrischen Serviettenknödeln und Preiselbeeren (mit Apfelblaukraut +2€)	17,50€	18,50€	19,70€
Roastbeef rosa gebraten mit Brokkoli-Mandelgemüse an Kartoffel-Cranberry-Thaler und Barbera-Rosmarin-Jus	-	32,70€	-
Rinderfilet-Medaillons mit Syrah-Rotwein-Jus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel	-	38,70€	-
Hirschragout mit Preiselbeeren an Apfelblaukraut und Serviettenknödeln	23,60€	25,80€	27,90€
Rahmschwammerl 🌱 mit Bayerischen Semmelknödel, Petersilie und Rahmsauce	15,90€	16,50€	17,70€
Pilzgoulasch 🌱🌿* mit Serviettenknödeln, Preiselbeeren und Apfelblaukraut	16,90€	17,90€	18,90€
Spinatknödel 🌱 mit feinem Olivenöl, Meersalz und Parmesanspänen	13,80€	13,80€	15,80€
Rote Spitzpaprika 🌱 im Ofen gebacken, gefüllt mit Kräuter-Schafskäse, gerösteten Pinienkernen, Rucola, Rosmarinkartoffeln und Aioli im Weckglas	17,50€	18,50€	19,70€



Desserts

Nachspeisen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder teilweise Buffet.			
Pannacotta mit Vanille und dunkelrotem Himbeersugo	5,60€	7,50€	6,50€
Espresso-Pannacotta mit Valrhonaschokolade	6,50€	8,50€	7,50€
Mousse au Chocolat	5,80€	7,90€	6,80€
mit kleiner Fruchtdekoration			
Weißer Mousse au Chocolat	6,50€	8,50€	7,50€
mit Ananasshutney			
Lebkuchenmousse mit Spekulatiuscrumble und Zwetschgenröster	5,80€	7,90€	6,80€
Crème Brûlée	7,20€	7,20€	-
mit feiner Vanillenote			
Himbeer-Mascarpone-Trifle	5,80€	7,90€	6,80€
mit Bisquit und Buttercrumbles			
Kokos-Pannacotta	5,80€	7,90€	6,80€
mit Kokosmilch und Mangosugo			
Obstsalat	5,60€	7,50€	6,50€
mit Vanille und gerösteten Mandeln			
Waldbeerentiramisu mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	5,80€	7,90€	6,80€
Amarettotraum Mascarponecreme, Amarenakirschen & Amarettini-Crumble	5,80€	7,90€	6,80€
Waldfruchtsorbet	4,70€	5,60€	-
mit Waldbeeren und Minze			

Kuchen

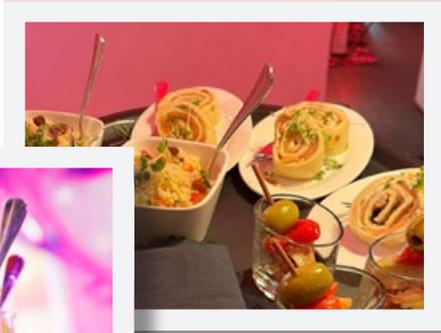


Kuchen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder teilweise Buffet.			
Schwarzwälder Kirschtorte	6,50€	8,50€	7,50€
im Weckglas			
Französisches Schokotörtchen	4,70€	5,60€	-
mit warmen Kern und Schlagobers			
Kater Mikesch Schokokuchen mit dunkler Schokolade und Mandelsplittern	4,90€	5,80€	5,50€
Bayrischer Apfelstrudel	4,70€	5,60€	5,40€
Lauwarm mit Vanillesauce			
Boston Cheesecake	5,90€	7,90€	6,80€
mit warmen Kirschconffis und Crumble			

Snacks

Mitternachtsnacks teilweise als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet.			
Chili con Carne	4,90€	8,90€	5,80€
mit Schmand und Baguette			
Chili sin Carne mit Gemüstückchen und Baguette	4,90€	8,90€	5,80€
Tortillachips	-	-	2,90€
Warme Taccochips mit roter Salsa*			
Käseplatte mit Trauben, Walnüssen, Feigensenf und Baguette	-	8,90€	5,80€
Currywurst	4,90€	8,90€	5,80€
mit Baguettesemmel			
Popcorn	-	-	3,80€
cross `n` sweet {oder salzig}			
Gebrannte Mandeln	-	-	4,50€
in der Spitztüte (100g)			

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 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.



38,70€

- **Olivenschälchen** 🌱🌱 Eingelegte Oliven in Kräutern mit Baguette
- **Feinpikanter Humus** 🌱🌱 mit Kichererbsen, Sesam und Ciabattabrot
- **Arabische Linsensuppe** 🌱🌱 mit orientalischen Gewürzen und Koriander
- **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 Buffet Menü

#F3

als Flying Dinner.



29,90€

- **Gepfefferte Tomatencremesuppe** 🌱 mit Rosmarincroûtons und Kresse {oder Humus mit Kichererbsen, Sesam und Ciabattabrot 🌱🌱}
- **Guacamole im Weckglas** 🌱 Avocado-creme mit Tomatenwürfeln, Röstzwiebeln und Grissini
- **Putenrahmgeschnetzeltes** mit Champignons und Butterspätzle (oder Käsespätzle mit kleiner Salat-variation 🌱)
- **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-Duett** 🌱🌱 „Classico“ (Tomate, veganer Käse) & „Zucchini“ (Zucchini, Pinienkerne, Aceto Balsamico)
- **Feinpikanter Humus** 🌱🌱 mit Kichererbsen, geröstetem Sesam und Ciabattabrot
- **Panang Thai Curry** 🌱🌱 mit Süßkartoffeln, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse und Duftreis.
- **Kokos-Pannacotta** 🌱🌱 mit Kokosmilch und Mangosugo

Flying Buffet Menü

#F5

als Flying Dinner.



29,90€

- **Obatzda** 🌱 mit Bayrischer Brezn
- **Mini-Fleischpflanzerl** auf Münchner Kartoffelsalat
- **Canapé „München“** mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln
- **Rahmschwammerl** 🌱 mit Semmelknödel und Petersilie
- **Bayrischer Apfelstrudel** 🌱 Lauwarm mit Vanillesauce {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze: 🌱🌱}

Festtags-Flying-Buffet bzw. Weihnachtmenü #F6

als Flying Dinner.



38,70€

- **Kürbiscremesuppe** 🌱 mit stairischem 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 🌱🌱}

Gesetztes Essen



3-Gang-Menü

#G1

als Gesetztes Essen.



43,40€

- **Thunfischmousse**
mit Kapern, Meersalzflöckchen, 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-Ratatouille-Sauce, Rucola und Parmesan 🍃 }
- **Himbeer-Mascarpone-Trifle** 🍃 mit Bisquit und Buttercrumbles
{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🍃🍃 }

Bayerisches 3-Gang-Menü

#G2

als Gesetztes Essen.



29,90€

- **Griesnockerlsuppe**
Rinderbouillon mit Schnittlauch
{oder Gemüsebouillon 🍃🍃 }
- **Bayrischer Schweinebraten**
mit Biersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat
{oder Käsespätzle mit kleinem Salatbouquet 🍃 }
- **Apfelstrudel** 🍃
Lauwarm mit Vanillesauce
{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🍃🍃 }

3-Gang-Menü

#G3

als Gesetztes Essen.



39,80€

- **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 }
- **Mousse au Chocolat** 🍃
mit kleiner Fruchtdecoration
{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🍃🍃 }

3-Gang-Menü

#G4

als Gesetztes Essen.



35,60€

- **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 🍃🍃 }

3-Gang-Menü

#G5

als Gesetztes Essen.



52,90€

- **Kürbiscremesuppe** 🍃
mit Steirischem Kerndlöl und gerösteten Kürbiskernen
- **Rinderfilet-Medaillons**
mit Syrah-Rotwein-Jus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel
{oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Rucola & Parmesan }
- **Waldbeerentiramisu** 🍃 mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren
{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🍃🍃 }

Festtagsmenü bzw.

Weihnachtsmenü

#G6 als Gesetztes Essen.



38,90€

- **Maronencremesuppe** 🍃
mit feiner Sherrynote und glasierten Maronen
- **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 🍃🍃 }



Veggie-3-Gang-Menü

#G7

als Gesetztes Essen.



32,70€

- **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 Ananasschutney
{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🍃🍃 }



Snackbuffets



American Snackbar

#S1

als Buffet und Hot-Dog-Station.



13,90€

- **Tortillachips**
mit roter Salsasauce* 🍃🍷
- **Hot Dogs**
(2 Stück p.P.) zum Selberbelegen mit Buns, Gewürzgurken, Röstzwiebeln und diversen Burgersaucen {oder Vegane- bzw. Geflügelwurst 🍃🍷}
- **Popcorn**
cross 'n' sweet 🍃🍷

Sunshine Snackbuffet

#S2

als Buffet



19,60€

- **Olivenschälchen** 🍃🍷
Eingelegte Oliven in Kräutern mit Ciabattabrot
- **Gazpacho** 🍃🍷
Spanische Tomatensuppe mit Rosmarincrôutons (kalt)
- **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



14,90€

- **Tortillachips**
mit roter Salsasauce* 🍃🍷
- **Chili con Carne**
mit Schmand und Pugliesebrot {oder Chili Sin Carne 🍃🍷}
- **Mousse au Chocolat** 🍃
mit kleiner Fruchtdeko

Sundown Snackbuffet

#S4

als Buffet



18,40€

- **Mini-Quiche**
mit Spinat-Ricotta-Füllung, getrockneten Tomaten und Pinienkernen
- **Chili con Carne**
mit Schmand und Pugliesebrot {oder Chili Sin Carne 🍃🍷}
- **Tortillachips**
mit roter Salsasauce* 🍃🍷
- **Pannacotta**
mit dunkelrotem Himbeersugo



Buffets



Süße Konferenzpause

#K1

als Buffet



11,80€

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

Herzhafte Konferenzpause

#K2

als Buffet



12,90€

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

Bayerische Brotzeitbrettl

#B1

als Buffet



18,40€

- **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



14,20€

- **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 Brotzeiteier* +1€
- *Griechischer Joghurt*
- *Müsli und Cornflakes* +2€ 🍃
- *Obstsalat mit Vanille und gerösteten Mandeln und Vanille* 🍃🍷 +3€
- *Lachs und Meerrettich-Sahne* +3€
- *Wiener mit mittelscharfem Senf* +3€
- *Bayrischer Leberkäs mit Senf* +4€
- *Kartoffelsalat im Weckglas* 🍃🍷 +3€
- *Münchner Weißwurst, Bayrischer Senf und extra Brezn* +6€



Bayrisches Buffet

#B3

als Buffet.



39,90€

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 +3€)

Hauptspeisen:

- Schweinebraten mit heller Biersauce
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln 🍏
- (Gebratenes Zanderfilet auf Mandelreis +5€)

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 +3€ 🍏)

Hauptspeisen:

- Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken, Salbei und Syrah-Thymian-Jus
- Spinatknödel mit feinem Olivenöl und Parmesansplittern 🍏
- (Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Limonen-Sauce +5€)

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 🍏
- (Macedonia di Frutta, Obstsalat mit gerösteten Mandeln, Vanille +2€) 🍏🍏

Von Bangkok nach

Baden-Baden

#B5 als Buffet.



57,70€

Vorspeisen:

- Tom-Kha-Gai mit Hühnchenfilet, Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons
- Yam Woon Sen, Glasnudelsalat mit Sesamöl, Gemüsestückchen und Koriander 🍏
- Gegrillte Satéspießchen in Erdnußmarinade mit roter Thai-Chili-Sauce
- Laab Nüa, 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 +2€ 🍏)

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 🍏
- Mousse au Chocolat mit kleiner Fruchtdeko

Festtagsbuffet bzw.

Weihnachtsbuffet

#B6 als Buffet.



59,40€

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 🍏.
- (Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kerndlöl und gerösteten Kürbiskernen +4€ 🍏)

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:

- Kater Mikesch Schokokuchen mit Mandelsplittern und kleiner Fruchtdeko 🍏
- Weiße Mousse au Chocolat mit Ananaschutney 🍏
- Obstsalat mit Vanille und gerösteten Mandeln 🍏🍏.