

4. Speisen

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

4.1. Allgemeine Informationen

Sie haben bei vielen unserer Speisen die Möglichkeit zwischen den unterschiedlichen Darreichungsarten „Flying Buffet“, „Buffet“ oder „Serviertes Menü“ zu wählen.

4.1.1. Flying Buffet

Beim „Flying Buffet“ werden Ihre Gäste von unserem Serviceteam direkt an dem Ort bedient, an dem sie sich gerade aufhalten, - egal ob sie an Tischen sitzen, sich in den Räumen bewegen oder am Stehtisch aufhalten. Das „Flying Buffet“, die Speisen werden in kleinen Schüsseln, kleinen Gläsern, Schalen oder auf kleinen Tellern serviert, 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 edlen 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 kommen durch den Service unserer Mitarbeiter 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. Ihrer Gästezahl würden wir den nötigen Servicebedarf anpassen.

4.1.2. Buffet

Bei der Darreichung in Buffetform haben Ihre Gäste die Annehmlichkeiten, selbst zu entscheiden, von welchen angebotenen Speisen sie probieren möchten, welche Portionsgrößen sie bevorzugen, oder auch, ob sie lieber früher oder später speisen möchten. Beim Angebot der Speisen in Buffetform sollten sie zwischen 10% bis 20% Extraportionen einplanen.

4.1.3. Serviertes Menü

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 vorgarnierten Portionen. In Abhängigkeit von der Gästezahl würden wir den zusätzlichen Bedarf an Servicemitarbeitern einplanen.

4.1.4. Speisenangebote

Hier finden Sie einen Auszug aus unserem Speisenangebot mit unterschiedlichen Mustermenüs, verschiedenen Fingerfood-Varianten, Vorspeisen, Zwischengerichte, Hauptspeisen, Desserts, und Mitternachtssnacks. Gerne können Sie sich auch Ihr persönliches Wunschmenü aus den unterschiedlichen Speisenvorschlägen zusammenstellen, - oder mit eigenen Speisenwünschen ergänzen und kombinieren.

Die Preise in unserem Speisenangebot sind bereits alle inklusive der gesetzlichen MwSt. und gültig bei identischen Menüs. Gerne können wir Ihnen die meisten Speisen als Buffet, als Flying-Buffet oder auch als gesetztes, serviertes Essen am Platz anbieten.

Wir haben unsere Speisenangebote auf Basis von 50 und mehr gleicher Einzelspeisen bzw. Menüs kalkuliert, um Ihnen eine erste Kalkulationsgrundlage an die Hand geben zu können. Bei geringeren Mengen können Mindermengenzuschläge entstehen, da sich ein ähnlich hoher Zubereitungsaufwand auf weniger Portionen verteilt.

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

Bei 40-49 gleichen Portionen +10% Mindermengenzuschlag

Bei 30-39 gleichen Portionen +20% Mindermengenzuschlag

Bei 20-29 gleichen Portionen +30% Mindermengenzuschlag

Menü No. 1 - 19,90€ (bereits inkl. MwSt.)

Fingerfood:

- Knusprig gebratene Speckdatteln 2 Stk/Pers.
- Gespießte, eingelegte Tomaten auf Höhlengruyèrekäse 2 Stk/Pers
- Eingelegte Oliven mit frischen Kräutern
- Tessiner Kartoffelsalat mit Kapern und Oliven im Weckglas

Hauptspeise:

- Rotes Panang Curry mit Hühnchenfleisch, frischem Gemüse und thailändischem Duftreis (Auch als vegetarische Variante möglich)

Nachspeise:

- Mousse au Chocolat an frischen Früchten

Menü No. 2 - 15,90€ (bereits inkl. MwSt.)

Fingerfood:

- Knusprig gebratener Ziegenkäse im Speckmantel 2 Stk/Pers.
- Parmaschinken-Melonen-Spießchen 2 Stk/Pers
- Eingelegte Oliven mit frischen Kräutern
- Cocktailtomatensalat mit Mozzarella-Bambinis und hausgemachtem Basilikumpesto

Hauptspeise:

- Karotten-Curry-Suppe mit Kokosmilch

Nachspeise:

- Pannacotta mit Himbeersauce

Menü No. 3 - 24,90€ (bereits inkl. MwSt.)

Magentratzerl:

- Baguette mit Obatztem

Vorspeise:

- Griesnockerlsuppe

Hauptspeise:

- Spanferkelrollbraten mit heller Biersauce und Kartoffelknödel

Nachspeise:

- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü No. 4 - 19,90€ (bereits inkl. MwSt.)

Magentratzerl:

- Brezen mit Butter-Ruccola-Aufstrich

Vorspeise:

- Leberspätzlesuppe

Hauptspeise:

- Rahmschwammerl mit Semmelknödel

Nachspeise:

- Bayrische Topfencreme mit frischer Fruchtdekoration

Menü No. 5 - 25,90€ (bereits inkl. MwSt.)

Fingerfood:

- Bruschetta Classico mit Tomate und Parmesan
- Bruschetta mit schwarzer Oliventapenade
- Bruschetta mit Tomaten und Sardellen
- Pennesalat mit Ziegenkäse, Oliven, frischem Gemüse und Pinienkernen

Hauptspeise:

- Gebratener Zander auf Gemüsebett mit Zitronen-Weißwein-Sauce und Basmatireis

Nachspeise:

- Mascarpone-Erdbeer-Trifle

Menü No. 6 - 22,90€ (bereits inkl. MwSt.)

Vorspeise:

- Vorspeisenteller mit Schinken (Parmaschinken, Bresaola und Südtiroler Speck), Käse (Gorgonzola, Parmesan und Pecorino), eingelegten Oliven, eingelegten Artischocken und Cocktailtomaten

Hauptspeise:

- Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung, Gemüse-Ratatouille-Sauce, Ruccola und Parmesanspänen

Nachspeise:

- Waldbeerentiramisu

Menü No. 7 - 13,90€ (bereits inkl. MwSt.)

Fingerfood:

- Baguette mit Landschinken, Käse, getrockneten Tomaten und Ruccolasalat

Hauptspeise:

- Chili con Carne mit Schmand und Pugliese-Weißbrot

Nachspeise:

- Kater Mikesch Schokoladenkuchen mit Mandelstückchen

Menü No. 8 - 24,90€ (bereits inkl. MwSt.)

Fingerfood:

- Mini-Quiche mit Spinat-Ricotta-Füllung
- Cocktailtomaten-Minimozzarellaalat mit hausgemachtem Basilikumpesto und Pugliesebrot

Hauptspeise:

- Gebratene Puteninvoltinis mit Parmaschinken und Mozzarella, dazu mediterranes Gemüse und geröstete Rosmarinkartoffeln

Nachspeise:

- Crème Brûlée

Menü No. 9 - 19,90€ (bereits inkl. MwSt.)

Vorspeise:

- Frittatensuppe („Flädlesuppe“ / „Pfannkuchensuppe“)

Hauptspeise:

- Rindergoulasch mit Serviettenknödeln

Nachspeise:

- Duett von weißer und dunkler Mousse au Chocolat an kleiner Fruchtdekoration

Menü No. 10 - 21,90€ (bereits inkl. MwSt.)

Vorspeise:

- Yam Woon Sen, asiatischer Glasnudelsalat mit Garnelen, Frühlingszwiebeln, Staudensellerie, Ingwer, Cashewkernen und Koriander

Hauptspeise:

- Massaman Thai-Curry mit Rindfleischstreifen, Kokosmilch Kartoffelstückchen, Kardamon, Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln und Basmatireis

Nachspeise:

- Kokosmilchcreme mit Batida de Coco und Mangopüree

Menü No. 11 - 27,90€ (bereits inkl. MwSt.)

Vorspeise:

- Blattsalatvariation mit Wildkräutern, Kürbiskernen und Himbeerdressing.

Hauptspeise:

- Gebratenes Entenbrustfilet mit Rotweinjus, karamellisiertem Apfelblaukraut und gerösteten Breznknödeln

Nachspeise:

- Griesflammerie mit Zwetschgenkompott

Menü No. 12 - 25,90€ (bereits inkl. MwSt.)

Vorspeise:

- Blattsalate mit feiner Fischterrine und Zitronen-Kräuter-Vinaigrette

Hauptspeise:

- Hühnchenfilet, gefüllt mit Datteln und Walnüssen an karamellisiertem Apfelblaukraut und in Butter geschwenkten Schupfnudeln

Nachspeise:

- Himbeer-Mascarpone-Crumble

Buffet No. 13 - 35,90€ (bereits inkl. MwSt.)

- Bayrischer Kartoffelsalat mit Ruccola
- Bayrischer Krautsalat mit Speckwürfeln
- Mini-Fleischpflanzerl
- Brotzeitplatte mit Käse- und Schinkenspezialitäten, Speck und Obazda
- Bauernbrote mit Griebenschmalz und gerösteten Zwiebeln
- Bauernbrote mit würzigem Schnittlauch-Käse-Aufstrich
- Leberspätzlesuppe (oder Griesnockerlsuppe) mit frischem Schnittlauch
- Bayrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödeln und heller Biersauce
- Rahmschwammerl mit Semmelknödeln
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Bayrische Topfencreme mit Fruchtdekoration
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet No. 14 - 42,90€ (bereits inkl. MwSt.)

- Olivenschälchen mit Pugliesebrot
- Cocktailtomaten-Minimozzarella-Salat mit hausgemachtem Basilikumpesto
- Tessiner Kartoffelsalat mit Kapern und Oliven
- Platten mit italienischen Käse-, Salami- und Schinkenspezialitäten
- Antipasti-Variation (gegrillte Paprika und Zucchini, Balsamico-Zwiebeln, eingelegte, getrocknete Tomaten)
- Minestrone mit frischem Gemüse und Parmesan
- In Butterschmalz gebratener Zander mit Paprika-Zucchini-Zuckerschoten-Gemüse und Mandelreis
- Putenvoltinis mit mediterranem Gemüse und gerösteten Rosmarinkartoffeln
- Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung, Ruccola, frischem Parmesan und mediterraner Ratatouillesauce
- Pannacotta mit Himbeersugo
- Dunkler Schokoladenkuchen mit Mandeln
- Mousse au Chocolat

Buffet No. 15 - 52,90€ (bereits inkl. MwSt.)

- Canapée-Variation
- Lachsrollchen mit Dill-Frischkäse
- Orientalischer Couscous-Salat mit Gemüse, Rosinen und frischer Minze
- Karotten-Curry-Suppe mit Kokosmilch
- Salat von gebratenem Hähnchenfilet mit Ananas, Paprika, Sojasprossen und leichter Curry-Creme
- Schweinemedallions im Speckmantel an Pfefferrahmsauce, mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen
- Gebratenes Entenbrustfilet* mit karamellisiertem Apfelblaukraut und in Butter geschwenkten Schupfnudeln
- Tortelloni mit Trüffel-Ricotta-Füllung und Steinpilzsauce Rucola und frischem Parmesan
- Crème Brûlée
- Obsttörtchen mit Mascarponecreme und frischen Früchten
- Waldbeerentiramisu

Extras und Alternativen (bereits inkl. MwSt.)**Suppen**

- Minestrone mit gehobeltem Parmesan 3,90€
- Gazpacho mit Rosmarin-Croûtons 2,90€
- Kaltes Gurkensüppchen mit Croûtons und frischem Dill 3,20€
- Maronencremesuppe mit glasierten Maronen 4,30€
- Karotten-Curry-Suppe mit Kokosmilch 3,20€
- Champignon-Creme-Süppchen mit Trüffelcroûtons 3,20€
- Tomatensüppchen mit Rosmarincroûtons 3,20€
- Arabische Linsensuppe mit orientalischen Kräutern 3,60€
- Tom-Ka-Gai-Suppe mit Hähnchenbrustfilet, Galgantwurzel, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons 4,90€
- Blumenkohlsuppe mit Flußkrebse 4,90€
- Selleriesuppe mit Trüffelcroutons 3,90€
- Broccolisüppchen mit Pfefferschäum und gerösteten Mandeln 3,60€
- Karottensuppe mit Ingwerschäum und Thymian-Croutons 3,60€
- Gepfeffertes Tomatensüppchen mit Schmand und Petersilie 3,30€

Zwischengerichte:

- Bunte Herbstsalatvariation mit Apfelscheiben, Walnüssen und geröstetem Speck 8,90€
- Caesar's Salat mit Romanasalat, Hühnchen & Parmesan 8,90€
- Safranreis mit gegrilltem Gemüse und mariniertem Hühnchenfleisch 8,90€
- In Butter angeschwante Gnocchis mit Basilikumpesto, frischem Rucola und Parmesansplittern 8,90€
- Andalusische Reispfanne mit gebratenem Reis, Hühnchen, gerösteten Chorizo-Stückchen und Gemüse 11,90€

Fingerfood:

- Satée-Spießchen im Glas mit roter Thai-Sauce (2 Stück) 2,60€
- Canapée (verschiedene Variationen) 1,90€
- Lachsrollchen mit Dill-Frischkäse 3,30€
- Blumenkohlsüppchen mit Flußkrebse 3,90€
- Panini mit Schafskäse, Paprika, Oliven, Zucchini-scheiben 1,90€
- Panini mit Ziegenkäse und Rosmarinhonig 1,90€
- Panini mit Bauernschinken, getrockneten Tomaten und würzigem Gouda 1,90€
- Panini mit Thunfisch, Cipolla Rossa und würzigem Käse 1,90€
- Grissini mit Parmaschinken (2 Stück) 2,90€
- Tramezzini mit Tomate, Mozzarella, Basilikumpesto 3,30€
- Tramezzini mit Thunfisch, Ei und Cipolla Rossa 3,30€
- Tramezzini mit italienischem Bauernschinken, getrockneten Tomaten und Käse 3,30€
- Obatzda mit Breze 3,30€
- Antipasti-Teller mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse, Parmesansplittern, Parmaschinken und Oliven 4,90€
- Yam Woon Sen, asiatischer Glasnudelsalat mit Garnelen, Frühlingszwiebeln, Staudensellerie, Ingwer, Cashewkernen und Koriander 4,90€
- Marinierter Fenchelsalat mit Apfelscheiben 3,90€
- Pennesalat mit Ziegenkäse, Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten und Pinienkernen 3,30€
- Orientalischer Couscous-Salat mit Gemüse, Rosinen und frischer Minze 2,90€
- Tom-Ka-Gai-Süppchen mit Hähnchenbrustfilet, Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons 3,90€
- Orientalischer Kichererbsensalat mit Tomaten und frischer Petersilie 2,90€
- Cocktailtomaten-Minimozzarella-Salat mit hausgemachtem Basilikumpesto 2,90€
- Ofenfrische Bruschetta-Variation (Classico, Proschiutto, Sardelle, Oliventapenade) (3 Stück p.P.) 4,30€
- Knusprig gebratene Speckdatteln (2 Stück p.P.) 2,60€
- Ziegenkäsepralinen im gebratenen Speckmantel (2 Stück) 2,80€
- Griechischer Salat mit Fetakäse, Oliven, Paprika, Gurken und Tomaten 3,90€
- Curry-Geflügelsalat mit Hähnchenfilet und Ananas 4,30€
- Heringshäppchen in feiner Honig-Senfauce mit roten Zwiebeln, Kräutern und Apfelstückchen 3,60€

Vorspeisensalate

- Blattsalat-Variation mit Südtiroler Speck und Walnüssen. 4,90€
- Blattsalatvariation mit Wildkräutern, Kürbiskernen und Himbeerdressing 5,60€
- Blattsalate mit feiner Fischterrine und Zitronen-Kräuter-Vinaigrette 6,90€
- Bunte Blattsalate mit geröstetem Speck, Walnüssen, Apfelbäckchen und Himbeer-Balsamico-Vinaigrette 6,60€

Hauptspeisen:

- Hühnchenfilet gefüllt mit Aprikosen an Couscous und Pflaumenchutney	14,90€
- Frische Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung, Ratatouille-Sauce und Parmesan	9,90€
- Gebratenes Entenbrustfilet* mit Rotweinjus, karamellisiertem Apfelblaukraut und gerösteten Brezknödeln	19,90€
- Schweinemedallions im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen	17,90€
- Lasagne al Forno (Vegetarisch oder mit Hackfleisch)	10,90€
- Hackbraten mit Pfefferrahmsauce, grünen Pfefferkörnern und Kartoffelpüree	12,90€
- Gefüllte, frische Tortellini mit Steinpilz-Ricotta-Füllung und Sahnesauce	10,90€
- Züricher Geschnätzeltet mit Butterspätzle und Vichy-Karotten	17,90€
- Bayrischer Schweinebraten mit heller Biersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat	13,90€
- Hirschbraten mit Serviettenknödeln und Blaukraut	25,90€
- Burgunderbraten vom Rind mit Rosmarin-Thymian-Jus, Vichy-Karotten und Spätzle	19,90€
- Panang Thai-Curry mit Hühnchenfleisch, frischem Gemüse und Duftreis	10,90€
- Massaman Thai-Curry mit Rindfleischstreifen, Kokosmilch Kartoffelstückchen, Kardamon, Cashewnüsse, Frühlingszwiebeln und Basmatireis	12,90€
- Saltimbocca vom Kalb umwickelt mit Schinken und Salbei an Weißweinsauce, Basmatireis und mediterranem Gemüse	22,90€
- In Butter angeschwenkte Gnocchis mit Basilikumpesto, frischem Ruccola und Parmesansplittern	11,90€
- Puteninvoltini gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella, Tomaten und Ruccola an mediterranem Gemüsepotpourri und Rosmarin-Kartoffeln	17,90€
- Lammcarée* mit Jus, Thymiankartoffeln und Pfannengemüse	23,90€
- Rinderfilet-Medaillons mit Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel	23,90€
- Hühnchenfilet, gefüllt mit Datteln und Walnüssen an karamellisiertem Apfelblaukraut und in Butter geschwenkten Schupfnudeln	16,90€
- Rosa gebratene Entenbrustscheiben* an mariniertem Feldsalat mit Thymiancroûtons und Orangen-Balsamico-Dressing	17,90€
- Orientalische Hühnchenspieße mit Paprika, Zwiebeln an orientalisch gewürztem Gemüse, Reis und Aprikosenchutney	15,90€
- Rehragout mit Kartoffelgratin, Speckbohnen und Preiselbeeren	21,90€
- Hirschragout mit Wildkräutern, Pfifferlingen und Serviettenknödel	23,90€
- Hirschbraten mit Maronen-Blaukraut an Kartoffelgratin	25,90€
- Ravioli gefüllt mit Trüffel/Ricotta an Sahne-Trüffelsauce und Parmesanflocken	11,90€
- Lachsfilet an mediterranem Gemüsepotpourri mit Basmatireis und Zitronen-Weißwein-Sauce	17,90€
- Cordon Bleu* mit Gemüsegratin und Pommes Juliennes	14,90€
- Wiener Schnitzel* mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	16,90€

Nachspeisen:

- Hausgemachte Waffel mit Puderzucker	3,90€
- Hausgemachte Waffel mit Walnußeis und kleiner Fruchtdecoration	5,90€
- Frischer Obstsalat mit Mandeln und Cointreau	3,60€
- Pannacotta mit Himbeersugo.	2,90€
- Mousse au Chocolat.	3,30€
- Rote Grütze mit Vanillesauce.	3,30€
- Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig	2,90€
- Milchreiscreme mit Pistazien	3,30€
- Obsttörtchen mit Mascarponecreme	4,30€
- Kokosmilchcreme mit Batida de Coco und Mangopüree	4,30€
- Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas	4,30€
- Apfelstrudel mit Vanillesauce	4,60€
- Griesflammerie mit Zwetschgenkompott	3,60€
- Lebkuchenmousse an Zwetschgenkompott	3,60€
- Walnußeis auf Pfirsichkompott	3,60€
- Crème Brûlée	3,90€
- Himbeer-Mascarpone-Crumble	3,60€
- Heiße Liebe, Vanilleeis mit heißen Himbeeren	3,60€

Kleine Mitternachtsnacks:

- Chili Con Carne mit Schmand und frischem Baguette.	3,90€
- Käseplatte mit Trauben, Feigensenf und Bauernbaguette	2,90€
- Currywurst* mit Baguettesemmel	4,90€
- Karotten-Curry-Süppchen mit Kokosmilch	2,90€

Anmerkungen:

Die angegebenen Preise sind abhängig von der Portionsgröße. Einige Speisen und Zutaten sind nur saisonal verfügbar.

*Diese Speisen können wir nur im Oberangertheater anbieten.