

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	² Auch vegetarisch möglich

	Preis
Amuses Geules zum Empfang auf den Tischen. (Preis pro Person bei mindestens 50 Gästen)	
Almendras tostadas Geröstete, gesalzene Mandeln	1,80€
Olivenschälchen Eingelegte Oliven in Kräutern, mit Ciabattabrot	1,90€
Humus mit Kichererbsen, Sesam und Ciabatta	2,30€
Gemüesticks mit frischer Paprika, Staudensellerie, Karottenstiften und Kräuterfrischkäsedipp	2,60€
Grissinis mit feinem italienischem Parmaschinken	2,90€
Asiatische Knabberschalen Wasabi-Nüsse, Reiscracker und Krabbenchips	2,90€
Amuses-Geules-Variation 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	
		
Canapée „Milano“ mit Mailänder Salami	1,90€	2,10€
Canapée „Helsinki“ mit geräuchertem Lachsfilet und Meerrettich	2,10€	2,30€
Canapée „Parma“ mit aromatischem Parmaschinken	2,10€	2,30€
Canapée „Kopenhagen“  mit Kräuterfrischkäse und frischem Schnittlauch	1,70€	1,90€
Canapée „Mayrhofen“  mit Zillertaler Bergkäse und Birnenscheibe	2,10€	2,30€
Canapée „Normandie“  mit Camembert und Preiselbeeren	2,10€	2,30€
Canapée „München“  mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln	1,90€	2,10€
Canapévariation mit unterschiedlichen Canapées (3 Stück p.P.)	5,50€	5,90€
Tramezzini „San Remo“  mit Radicchio und Basilikumcreme	3,30€	3,60€
Tramezzini „Caprese“  mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	3,30€	3,60€
Tramezzini „Trentino“ mit italienischem Bauernschinken, getrockneten Tomaten und würzigem Käse	3,30€	3,60€
Tramezzini „Chicken-Curry“ mit Hühnchen, Ananas, Karotten, Currycreme und Lollo Bionda	3,30€	3,60€
Tramezzini „Napoli“ 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
	
Bruschetta „Classico“  mit Tomate und Parmesan (2 Stück)	2,90€
Bruschetta „Prosciutto“ mit Bauernschinken und Parmesan (2 Stück)	3,20€
Bruschetta „Olio“  mit Oliventapenade und Parmesan (2 Stück)	3,20€
Bruschetta „Sardella“ mit Tomate, Parmesan und Sardellen (2 Stück)	3,20€
Bruschettavariation mit je ein „Classico“, „Prosciutto“ und „Olio“ (3 Stück)	4,50€
Panini „Formaggio e Verdura“  mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Zucchinischeiben	2,60€
Panini „Prosciutto e Formaggio“ mit Bauernschinken, getrockneten Tomaten und würzigem Käse	2,60€
Panini „Formaggio Caprino“  mit Ziegenkäse und Rosmarinhonig	2,60€
Tarte flambée traditionnelle Flammkuchenstückchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm (2 Stück)	3,30€
Tarte flambée végétarienne  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	
		
Satée-Spießchen gebratene Hühnchenspieße in feiner Marinade und mit roter Thai-Sauce (2 Stück)	2,90€	-
Laab Gai lauwarmer thailändischer Hackfleischsalat mit Tomatenstückchen, Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln, Koriander und Chicorée	3,30€	4,30€
Lachsrollchen mit Dill-Frischkäse	3,30€	4,30€
Guacamole im Weckglas Avocadocreame mit Tomatenwürfeln, Röstzwiebeln und Grissinis	3,60€	4,60€
Obatzda mit bayrischer Brezn 	3,30€	4,30€
Speckdatteln Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	2,90€	-
Ziegenkäsepralinen Feiner Ziegenkäse im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	3,20€	-
Peppadews mit Frischkäse gefüllte, kleine, leicht pikante Herzpaprikas	2,90€	3,90€
Mini-Quiche mit Spinat-Ricottafüllung, getrockneten Tomaten und Bergkäse	4,30€	-
Mini-Quiche „Lorraine“ mit Speck und Zwiebeln	4,30€	-
Mini-Fleischpflanzerl auf Münchner Kartoffelsalat 	3,90€	-
Gambas in feiner Kokos-Ingwer-Sauce	3,90€	4,90€
Lachs-Tartare im Weckglas 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		
			
Tom-Kha-Gai  ² mit Hühnchenfilet, Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons	4,30€	5,80€	5,30€
Tom-Kha-Gung  ² Thailändische Garnelensuppe mit Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons	4,50€	6,00€	5,50€
Gelbe Linsensuppe  ² mit Kokosmilch und Flußkrebse	4,30€	5,80€	5,30€
Minestrone  Italienische Gemüsesuppe mit mediterranen Gewürzen, Gemüsestückchen und gehobtem Parmesan	3,90€	5,40€	4,90€
Gazpacho  kalte, spanische Tomatensuppe mit Rosmarincroûtons	3,60€	4,90€	4,60€
Gurken-Dill-Suppe  geeist, mit frischem Dill und gerösteten Buttercroutons	3,60€	4,90€	4,60€
Karotten-Curry-Suppe  mit Kokosmilch und Daikonkresse	3,60€	4,90€	4,60€
Maronencremesuppe  mit feiner Sherrynote	4,30€	5,80€	4,90€
Champagnerkrautsuppe  mit Thymian-Croûtons	4,40€	5,90€	5,40€
Champignoncremesuppe  mit Trüffelcroûtons	3,90€	5,40€	4,90€
Gepfefferte Tomatencremesuppe  mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse	3,90€	5,40€	4,90€
Broccolicremesuppe  mit Pfefferschäum und Mandeln	3,90€	5,40€	4,90€
Apfel-Sellerie-Cremesuppe  mit Trüffelcroûtons	3,90€	5,40€	4,90€
Bayrische Griesnockerlsuppe  ² Rinderbouillon (oder Gemüsebouillon) mit Schnittlauch 	3,60€	4,90€	4,60€
Arabische Linsensuppe  mit orientalischen Gewürzen und Koriander	3,90€	5,40€	4,90€
Rote Beete Cremesuppe  mit Süßkartoffelchips	3,90€	5,40€	4,90€
Kürbissuppe  mit stairischem Kerndöl und gerösteten Kürbiskernen	3,90€	5,40€	4,90€
Frittatensuppe  ² 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		
Antipasti-Variation mit gegrillten, eingelegten Paprika, Zucchini und Oliven, Balsamicozwiebeln, Artischocken und Peppadews	3,90€	5,90€	4,90€
Mediterrane-Vorspeisen-Variation mit gegrillten und eingelegtem Gemüse, Bresaola, Mailänder Salami, Pecorino, Gorgonzola, Oliven	7,90€	9,90€	12,90€
Bresaola-Carpaccio mit Balsamico-Vinaigrette, Rucola und gehobeltem Parmesan	3,90€	6,50€	5,30€
Blattsalatvariation ² mit Chicorée, Gemüsestückchen, Balsamico-Vinaigrette und Walnüssen (mit geröstetem Bauernpeck + 1,30€)	-	5,60€	-
Wildkräutersalat Salatvariation mit Wildkräutern, Blüten Himbeer-Limonen-Vinaigrette und gerösteten Kürbiskernen	-	8,90€	-
Yam Woon Sen ² Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln, Ingwer, Staudensellerie, Cashews und Koriander (mit Garnele + 1,60€)	3,90€	5,60€	4,60€
Pennesalat mit Ziegenkäse, Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten und Pinienkernen	3,30€	-	4,30€
Marokkanischer Couscous-Salat mit Gemüsestückchen, Rosinen Ananas und frischer Minze (mit Hühnchenspieß + 2,30€)	3,30€	4,90€	4,30€
Cocktailtomaten-Minimozzarella-Salat mit hausgemachtem Basilikumpesto.	2,90€	4,60€	3,90€
Orientalischer Kichererbsensalat mit Tomatenstückchen, Paprika, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander	2,90€	4,60€	3,90€
Griechischer Salat mit Fetakäse, Oliven, Paprika, Blattsalaten, Gurke und Tomaten	3,60€	5,30€	4,60€
Tessiner Kartoffelsalat mit Kapern und Oliven	2,60€	-	3,60€
Curry-Chicken-Salat mit Hühnchen, Koriander, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln	3,60€	6,50€	5,30€
Caesar´s Salad 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		
Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta mit Sahnesauce, Rucola und Parmesan	7,90€	9,80€	11,80€
Gefüllte Tortelloni mit Trüffel-Ricotta an Sahne-Trüffelsauce und Parmesanflocken	7,90€	9,80€	11,80€
Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta 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		
			
Panang Thai-Curry  ² mit Hühnchenfleisch, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse, Sprossen und Duftreis	10,90€	10,90€	12,90€
Chicken Teriyaki mit Hühnchen in japanischer Soja-Honig-Marinade, Gemüsestückchen und Duftreis	12,90€	12,90€	14,90€
Massaman Thai-Curry mit Rindfleischstreifen, Kokosmilch, Kardamon, Cashews, Kartoffelstückchen, Sprossen und Duftreis	12,90€	12,90€	14,90€
Gaeng Ped Gung  ² Rotes Thai-Curry mit Garnelen, Kokosmilch, Zitronengras, Gemüsestückchen, Sprossen und Duftreis	12,90€	12,90€	14,90€
Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken und Salbei, mediterranem Gemüse, Syrah-Thymian-Jus und Rosmarinkartoffeln	-	18,90€	21,90€
Hühnchenfilet gefüllt mit Aprikosen an Gemüse-Couscous und Pflaumenchutney	-	17,90€	19,90€
Orientalische Hühnchenspieße mit Paprika und Zwiebeln an orientalisch gewürztem Gemüse, Reis und Aprikosenchutney	-	15,90€	18,90€
Hühnchenfilet gefüllt mit Datteln und Walnüssen an karamellisiertem Apfelblaukraut, Sauce und Serviettenknödeln	-	16,90€	19,90€
Puteninvoltinis. Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken, Tomaten an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	18,90€	18,90€	21,90€
Putenrahmgeschnetztes mit Champignons und Spinatspätzle	12,90€	12,90€	14,90€
Gebratenes Entenbrustfilet mit Rotwein-Orangen-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln 	16,90€	18,90€	21,90€
Lachsfilet auf Paprika-Zucchini-Zuckerschoten-Gemüse mit Duftreis und Zitronen-Weißwein-Sauce	17,90€	19,90€	22,90€
Gebratenes Zanderfilet an mediterranem Gemüsepotpourri, Mandelreis und Dill-Limonen-Sahnesauce	16,90€	18,90€	21,90€
Bayrischer Schweinebraten mit Biersauce und Kartoffelknödel (mit Krautsalat +2,00€) 	-	10,90	13,90€
Spanferkelrollbraten mit Biersoße, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat 	-	14,90€	18,90€
Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen	-	18,90€	21,90€

Zürcher Geschnetztes vom Kalb mit Weißwein-Sahnesauce, Butterspätzle und Vichy-Vanille-Karotten	16,90€	18,90€	21,90€
Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei an Duftreis, mediterranem Gemüse und Syrah-Thmian-Jus	19,90€	21,90€	26,90€
Rindergoulasch mit bayrischen Serviettenknödeln und Preiselbeeren (mit Apfelblaukraut + 1,60€) 	12,90€	14,90€	17,90€
Rosa gebratenes Roastbeef mit Brokkoli-Mandelgemüse an Kartoffel-Cranberry-Thaler und Barbera-Rosmarin-Jus	-	22,90€	28,90€
Rinderfilet-Medaillons mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel	-	23,90€	29,90€
Hirschragout mit Preiselbeeren an Apfelblaukraut und Serviettenknödeln 	17,90€	19,90€	23,90€
Rahmschwammerl  mit Semmelknödel und Petersilie 	10,90€	11,90€	14,90€
Filo-Gemüsenester  Ratatouille-Gemüse mit Fetastückchen im knusprigem Filoteig	10,90€	11,90€	14,90€
Grünkerthaler  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		
Pannacotta mit dunkelrotem Himbeersugo	3,20€	4,60€	3,90€
Espresso-Pannacotta mit Valrhonasschokolade	3,50€	4,90€	4,20€
Mousse au Chocolat mit kleiner Fruchtdekoratation	3,60€	5,90€	4,60€
Weißer Mousse mit Ananasshutney und Cassissugo	4,20€	5,90€	5,20€
Kokosmilchcreme mit Batida di Coco und Mangopüree	3,60€	5,90€	4,60€
Griesflammerie mit Zwetschgenröster und Sternanis	3,60€	4,90€	4,60€
Lebkuchenmousse mit Spekulatiuscrumble und Zwetschgenröster	3,60€	5,90€	4,60€
Crème Brûlée mit feiner Vanillenote	3,60€	4,90€	-
Himbeer-Mascarpone-Trifle mit Bisquit und Buttercrumbles	3,60€	5,90€	4,60€
Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille	3,60€	4,90€	4,60€
Waldbeerentiramisu mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	3,60€	5,90€	4,60€
Bayrische Topfencreme mit frischen Früchten	3,60€	5,90€	4,60€
Amarettotraum 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		
Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas	4,30€	4,30€	5,30€
Französisches Schokotörtchen mit warmen Kern und Schlagobers	2,90€	3,90€	-
Aprikosen-Tarte mit Streuseln und Schlagobers	3,60€	3,60€	4,60€
Kater Mikesch Schokokuchen mit dunkler Schokolade und Mandelsplittern	2,90€	3,90€	3,90€
Bayrischer Apfelstrudel 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		
Chili con Carne mit Schmand und Pugliesebrot	3,90	3,90€	4,20€
Käseplatte mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf (je halbe Portion)	-	-	2,90€
Currywurst mit Baguette	4,60€	-	4,90€



Flying Buffet Menüs



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

Flying Buffet - Menü #F4 als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis 
Antipasti-Variation  mit gegrillten, eingelegten Paprika, Zucchini und Oliven, Balsamicozwiebeln, Artischocken und Peppadews Tessiner Kartoffelsalat  mit Kapern und Oliven Puteninvoltinis. Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken und getrockneten Tomaten an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln Espresso-Pannacotta mit Valrhonasschokolade	27,90€
Flying Buffet - Menü #F5 als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis 
Amuses-Geules  Almendras tostadas und schwarze und grüne, eingelegte Oliven Ziegenkäsepralinen Feiner Ziegenkäse im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück) Lachs-Tartare im Weckglas mit Wakame-Algensalat und Sesam Gebratenes Entenbrustfilet mit Rotwein-Orangen-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln Waldbeerentiramisu  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>Griesnockerlsuppe  ² Rinderbouillon (oder Gemüsebouillon) mit Schnittlauch Bayrischer Schweinebraten mit Biersauce und Kartoffelknödel (mit Krautsalat +2,00€) Bayrischer Apfelstrudel  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>Gepfefferte Tomatencremesuppe  mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken und Salbei an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln Amarettotraum  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>Blattsalatvariation  ² mit Chicorée, Gemüsestückchen, Balsamico-Vinaigrette und Walnüssen (mit geröstetem Bauernpeck + 1,30€) Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen Crème Brûlée  mit feiner Vanillenote</p>	27,90€




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

Gesetztes Essen - Menü #G5 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p>Rote Beete Cremesuppe  mit Süßkartoffelchips Rinderfilet-Medaillons mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel Waldbeerentiramisu  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>Champagnerkrautsuppe  mit Thymian-Croûtons Puteninvoltinis. Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken, getrockneten Tomaten an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln Pannacotta mit dunkelrotem Himbeersugo</p>	29,90€



Festtags- und Weihnachtsmenüs



Festtags- und Weihnachtessen - Menü #G6 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
Champagnerkrautsuppe  mit Thymian-Croûtons Hähnchenfilet gefüllt mit Datteln und Walnüssen an karamellisiertem Apfelblaukraut, Sauce und Serviettenknödeln Lebkuchenmousse  mit Spekulatiuscrumble und Zwetschgenröster	27,90€ 



Festtags- und Weihnachtessen - Menü #G7 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
Maronencremesuppe  mit feiner Sherrynote und glasierten Maronen Gebrautes Entenbrustfilet mit Rotweinjus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln Französisches Schokotörtchen  mit warmen Kern und Schlagobers	29,90€ 

Buffets

Frühstücks- und Brunchbuffet #B1 in Buffetform (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis 
Frühstücks- und Brunchbuffet  ² Brezn, Kornspitz und Semmeln Joghurt „Bircher Müsli“ Obstkorb mit frischen Früchten Croissants Schokocroissants Kleine Käsevariation Butter, Honig & Marmelade Kleine Wurst- & Schinkenplatte Ergänzungen: 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€


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

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

Salatbuffet #B4 in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis 
Salatbuffet  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>Bayrisches Buffet #B5 in Buffetform (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)</p>	<p>Preis</p> 
<p>Vorspeisen: 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>Hauptspeisen: Schweinekrustenbraten mit heller Biersauce Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Gebratenes Zanderfilet auf Mandelreis +4,60€)</p> <p>Beilagen: Blattsalatvariation mit Orangen-Joghurt dressing Bayrische Kartoffelknödel Krautsalat mit Speckwürfeln</p> <p>Nachspeisen: Apfelstrudel mit Vanillesauce Topfencreme mit frischen Früchten Griesflammerie mit Zwetschgenröster</p>	 <p>29,90€</p>

<p>Mediterranes Buffet #B6 in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)</p>	<p>Preis</p> 
<p>Vorspeisen: 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>Hauptspeisen: 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>Beilagen: Mediterranes Gemüse Gebratene Rosmarinkartoffeln Penne al Olio Salata Mista (Blattsalatvariation mir Ruccola, roten Zwiebeln, Oliven, Cocktailtomaten, Gurken, Paprika und Balsamicovinaigrette)</p> <p>Nachspeisen: Pannacotta mit Himbeersugo Mousse au Chocolat Macedonia di Frutta (Obstsalat mit Mandeln und fein abgeschmecktem Limoncello)</p>	<p>32,90€</p>

<p>Von Thailand bis in den Schwarzwald. Buffet #B7 in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)</p>	<p>Preis</p> 
<p>Vorspeisen: 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>Hauptspeisen: Gebratenes Roastbeef mit Barbera-Rosmarinjus Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Zitronen-Weißwein-Sauce (Gemüsethaler mit Fetafrischkäse +2,60€)</p>	
<p>Beilagen: Mandelreis Kartoffel-Cranberry-Taler Paprika-Zucchini-Zuckerschotengemüse Blattsalatvariation mit Balsamico-Walnusz-Vinaigrette</p>	
<p>Nachspeisen: Himbeer-Mascarpone-Crumble mit schwarzwälder Himbeergeist Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas Badische Apfeltarte mit Streuseln</p>	

<p>Festtags- und Weihnachts-Buffet #B8 in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)</p>	<p>Preis</p> 
<p>Vorspeisen: 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>Hauptspeisen: Gebratenes Entenbrustfilet mit Orangen-Thymian-Jus Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen, Ricotta und Sahne-Pilz-Sauce Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Limonen-Sauce</p>	
<p>Beilagen: Karamellisiertes Apfelblaukraut Bayrische Serviettenknödel Mediterranes Gemüse Rosmarinkartoffeln Bunte Salatvariation mit Walnüssen und Balsamico-Vinaigrette</p>	
<p>Nachspeisen: 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.