

MENÜVORSCHLÄGE 2023

MENÜ 1

Roastbeef con carciofini marinati, parmigiano e rucola

Roastbeef mit marinierten Artischockenherzen,
gehobeltem Parmesan Käse und Rucola ^{D,G,L,E,8}



Cortecce con ragù di vitello

Fingernudeln mit Kalbsragout ^{l,E}



Tiramisú

Geschichtete Löffelbiskuits in Kaffee getränkt, mit feiner
Mascarponecreme und Kakao ^{A,D,l,12}

38,50 Euro

MENÜ 2

Vitello tonnato

Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcreme und Kapern ^{B,E,L}



Ravioli di ricotta e spinaci

Nudelteigtaschen mit Ricotta und Spinat gefüllt
auf gelber Kirschtomaten Creme ^{D,A,l}



Mousse di Jogurt

Mousse aus Zitronenjoghurt mit Waldbeeren ^{D,9}

38,50 Euro

MENÜ 3

Salmone marinato con gambas

Marinierter Lachs mit Gambas, Fenchelsalat
mit Orangenfilets ^{E,B,C,G}



Trancio di tonno in crosta di sesamo

Thunfisch Tranche in Sesamkruste mit
Endiviensalat und Avocado ^{B,F,L}



Semifreddo al bacio

Halbgefrorenes aus Nougat mit Erdbeeren ^{A,D}

52,00 Euro

MENÜ 4

Tartara di tonno con avocado

Thunfisch Tatar mit Avocado ^{E,N,B}



Involtini di branzino

Seewolf Röllchen mit Spinat und Scampi in
Safran-Zitronen-Sauce ^{B,C,G,E}

oder

Filetto di manzo

Rinderfilet mit Parmesan gratiniert auf gemischten
Pilzen gebettet mit Barolo Sauce ^{D,G}



Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia

Schokoladentörtchen mit Vanilleeiscreme ^{A,D}

54,00 Euro

MENÜ 5

Tortino di fiori di zucca ripieno di ricotta e tartufo
Zucchini Blüten Törtchen mit Ricotta und Schwarztrüffel
gefüllt auf Radicchio gebettet ^{D,G,L}



Cortecce con ragù di vitello
Fingernudeln mit Kalbsragout und Pfifferlingen ^{I,G}



Filetto di orata con scampi, spinaci e pioppini
Goldbrassen Filet mit Scampi, Spinat und Pappelpilzen ^{B,C}



Cassata Siciliana
Italienische Eistorte mit Kandisfrüchten ^{A,D}

59,50 Euro

MENÜ 6

Ravioli ripieni di ricotta e asparagi
Nudelteigtaschen mit Ricotta und Spargel gefüllt
in Butter und Thymian geschwenkt ^{C,D}



Schiena di agnello
Lammrücken mit Oliven und getrockneten Tomaten gratiniert
auf Artischocken und Kartoffeln gebettet ^{L,6}



Mousse al cioccolato
Schokoladenmousse ^{D,K}

51,00 Euro

MENÜ 7

Tartara di vitello con burrata

Kalbs Tatar mit Burratakäse, grünem Spargel
und Schwarztrüffel ^{D,L,G}



Medaglione di coda di rospo con salsa scampi

Seeteufel Medaillon mit Scampi Sauce auf
schwarzem Risotto Reis und Erbsencreme ^{B,C,J}



Tortino al pistacchio con gelato alla vaniglia

Pistazientörtchen mit Vanilleeiscreme ^{A,D,I,K}

56,00 Euro

MENÜ 8

Carpaccio di polipo

Oktopus Carpaccio mit Avocado Mousse
und Krabben ^{A,I,D,C,N}



Tagliata di manzo

Rinderlende tranchiert vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln
in grüner Pfeffersauce ^{G,L}



Crema Catalana

Vanille-Orangen-Creme ^{A,D}

52,00 Euro

MENÜ 9

**Ravioli ripieni di porcini e patate
su crema di parmigiano**

Nudelteigtaschen mit Steinpilzen und Kartoffeln gefüllt
auf Parmesancreme gebettet ^{G,D}



Filetto di branzino in crosta di patate

Seewolf Filet in Kartoffelkruste mit weißem Spargel
und Sauce Hollandaise ^{B,E,D,A}



Panna cotta con lamponi marinati

Gekochtes Sahnedessert mit marinierten Himbeeren ^{D,9}

51,00 Euro

MENÜ 10

Tris di tartara

Dreierlei Tatar vom Thunfisch, Scampi und Lachs ^{B,C,G}



Orecchiette agli scampi con ceci e cime di rapa

Öhrchennudeln mit Scampi, Kichererbsen
und Rübenspitzen ^{I,C,J}



Filetto di turbot con spinaci, purè di sedano e tartufo

Steinbutt Filet mit Spinat, Selleriepüree und Schwarztrüffel ^{B,E,G}



Sorbetto al limone

Zitronen Sorbet ^G



Schiena di vitello

Kalbs Rücken mit Pfifferlingen, Kartoffeln und Rosmarinsauce ^{D,G}



Crema Mascarpone con fragole

Feine Mascarpone Creme mit Erdbeeren ^{A,D}

90,00 Euro

MENÜ 11 VEGETARISCH

Tortino di fiori di zucca ripieno con ricotta e tartufo
Zucchini-Blütentörtchen mit Ricotta Käse und Schwarztrüffel
gefüllt auf Radicchio Trevisano gebettet ^{D,8,G}



Ravioli di ricotta e spinaci
Nudelteigtaschen mit Ricotta und Spinat gefüllt
in Butter und Salbei geschwenkt ^{D,A,I,8}



Melanzana alla Parmigiana
Auberginenaufbau mit Parmesankäse überbacken ^{D,8}



Mousse di cioccolato bianco e nero
Feine Mousse aus weißer und dunkler Schokolade ^{A,D}

52,00 Euro

MENÜ 12 VEGAN

**Insalata di fagiolini, patate e
pomodorini con tofu alla griglia**

Salat aus Keniabohnen, Kartoffeln und
Kirschtomaten mit Tofu vom Grill ^{E,J,L}



Risotto d'orzo con verdura e zafferano

Perlgrauen Risottoreis mit Gemüse und Safran ^E



Salmone vegano su verdura mista con salsa lemongras

Veganer Lachs auf gemischten Gemüse gebettet
in Zitronengras Sauce ^E



Macedonia

Obstsalat

52,00 Euro

ANGEBOT ALL-INKLUSIVE

Jedes der oben genannten Menüs kann als All-Inklusive-Menü gewählt werden.

z.B. Menü 1: 38,50 Euro + Getränkepauschale 49,00 Euro = 87,50 Euro

Folgende Leistungen sind in der Getränkepauschale von 49,00 Euro enthalten:

APERITIF

Tisch mit verschiedenen Aperitifs Prosecco, Hugo, Aperol, Martini Bianco usw.

Hierzu wird ein Amuse Gueule gereicht

GETRÄNKE INKLUSIVE

Weißwein: Lugana D.O.C. aus Venetien

Rotwein: Primitivo di Manduria aus Apulien

Bier, Pils, Weißbier, Helles

Alkoholfreie Getränke: San Pellegrino, Fanta, Spezi usw.

Kaffee & Cappuccino zum Dessert

Dieses Angebot gilt ab dem Zeitpunkt der Reservierungszeit für 6 Stunden.

von 12.00 bis 18.00 Uhr oder von 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr

nach dieser Zeit wird jede Bestellung extra berechnet.

Zusätzlich zu den einzelnen Bestellungen wird bei Veranstaltungsverlängerung

eine Pauschale in Höhe von 200,00 Euro pro angefangene Stunde

in Rechnung gestellt.

Nicht inklusive sind Champagner, Longdrinks (z.B. Wodka-Bull, Gin-Tonic) und Spirituosen, Prosecco zur Torte ist ebenfalls nicht inklusive

APERITIFS

PROSECCO

CASE BIANCHE

Prosecco di Conegliano Valdobbiadene

extra dry D.O.C.

0,75 l

36,00 €

Glas

0,1 l

6,80 €

VIGNA DOGARINA

Prosecco aus Treviso extra dry D.O.C.

0,75 l

36,00 €

Glas

0,1 l

6,80 €

CHAMPAGNER

MOET & CHANDON Brut Impérial

0,75 l

110,00 €

LAURENT PERRIER Brut

0,75 l

110,00 €

LAURENT PERRIER Brut Rosé

0,75 l

160,00 €

RUINART Brut

0,75 l

115,00 €

RUINART Blanc de Blancs

0,75 l

150,00 €

RUINART Brut Rosé

0,75 l

150,00 €

VEUVE CLIQUOT Brut

0,75 l

110,00 €

TAITTINGER Brut Reserve

0,75 l

110,00 €

EXTRAS

Buffet Tisch mit Prosecco, Hugo, Lillet, Aperol,

Martini Bianco, San Bitter

7,80 Euro pro Glas

Fingerfoods auf Bestellung

1,80 Euro pro Stück

Tellergeld

2,50 Euro pro Stück

Korkgeld pro Flasche 0,75 l

22,50 Euro pro Flasche

(z.B. Magnum-Flasche 45 Euro)

Die Auswahl zwischen Fisch- oder Fleischgericht ist nur bis maximal einer Personenanzahl von 25-30 Personen möglich.

ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN

- | | |
|---|--------------------|
| · Gestalten & Drucken von Tischmenükarten | 1,50 € / Stück |
| · Tisch-Namenskarten handschriftlich beschriften | 1,20 € / Stück |
| · Aufstellen der Namenskärtchen (1 bis 100 Pers.) | 30,00 € / pauschal |
| · Stuhl Hussen weiß (inkl. Reinigung) | 4,90 € / Stück |
| · Aufstellen von Dekoration bis 50 Personen | 25,00 € / pauschal |
| · Aufstellen von Dekoration bis 100 Personen | 50,00 € / pauschal |

Spezielle Dekoration (z.B. Luftballons, Heliumflaschen, Gestecke usw.) sowie Blumendekoration bieten wir nicht an, gerne kann, die von Ihnen beauftragte Firma sich für Rückfragen bei uns melden.

Folgende Blumenläden können wir empfehlen:

Florali by Tobias Niefenecker
Herterichstraße 57, 81479 München
Tel. Nr. 089 / 7911155

Lavendel Blue Blumenladen
Boschetsrieder Str. 9, 81379, München
Tel. Nr. 089 / 78 74 93 22

Blumen & Blickfang
Südliche Münchner Str. 10A, 82031 Grünwald
Tel. Nr. 089 / 64980940