MENÜVORSCHLÄGE 2024

MENÜ 1

Vitello tonnato
Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcreme,
Kapern und Salatbouquet [B,D,L]

✧

Ravioli ripieni di ricotta e asparagi
Nudelteigtaschen mit Ricotta und Spargel gefüllt
in Butter und Salbei geschwenkt [I,D,E]

✧

Tiramisú
Geschichtete Löffelbiskuits in Kaffee getränkt, mit feiner
Mascarponecreme und Kakao [A,D,I,12,9,K]

42,00 Euro

MENÜ 2

Tartara di salmone con avocado
Thunfischtatar mit Avocado [B]

✧

Cortecce con punte di filetto e funghi misti
Fingernudeln mit Rinderfiletspitzen und gemischten Pilzen [I,G]

✧

Mousse di fragole e mascarpone
Mousse aus Erdbeeren und Mascarponecreme [D,9]

42,00 Euro

SCHLOSSHOTEL
GRÜNWALD
RISTORANTE

MENÜ 3

Carpaccio di porchetta con carciofi marinati,
rucola e parmigiano
Spanferkelcarpaccio mit marinierten Artischocken,
Rucola und Parmesankäse [D,8]

✧

Trancio di pesce spada con carciofi
e vinaigrette di pomodorini, olive e capperi
Schwertfisch Tranche mit Artischocken
und Vinaigrette aus Kirschtomaten, Oliven und Kapern [B,L,6]

✧

Semifreddo al torrone
Halbgefrorenes aus Nougat [A,D,9]

54,00 Euro

MENÜ 4

Tartara di tonno con capesante gratinate
Thunfisch Tatar mit gratinierten Jakobsmuscheln [B,N,I,D]

✧

Filetto di branzino con cime di rapa,
vongole e salsa al vino bianco
Seewolffilet mit Rübenspitzen, Venusmuscheln
und Weißweinsauce [B,N,G,E]

oder

Filetto di vitello gratinato con pistacchi
e parmigiano su funghi misti
Rinderfilet mit Parmesan und Pistazien gratiniert
auf gemischten Pilzen gebettet [D,G.K]

✧

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia
Schokoladentörtchen mit Vanilleeiscreme [A,D,K]

56,00 Euro

MENÜ 5

Fiori di zucca fritti ripieni di ricotta e tartufo
Frittierte Zucchiniblüten mit Ricotta und Schwarztrüffel
gefüllt auf Austernpilzen gebettet [D,G,I]

✧

Strozzapreti con ragù di vitello e cantarelli
Gedrehte Fingernudeln mit Kalbsragout und Pfifferlingen [I,G]

✧

Filetto di orata con scampi, bietole e pioppini
Goldbrassen Filet mit Scampi, Baby Mangold und Pappelpilzen [B,C,G]

✧

Cassata Siciliana e cannoli
Italienische Eistorte mit Kandisfrüchten
und Ricotta gefüllte Teigröllchen [A,D,I]

65,00 Euro

MENÜ 6

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci
Nudelteigtaschen mit Ricotta und Spinat gefüllt
in Butter und Salbei geschwenkt [I,D,E]

✧

Schiena di vitello con carciofi, patate e tartufo nero
Kalbsrücken mit Artischocken, Kartoffeln und Schwarztrüffel [G]

✧

Mousse al cioccolato
Schokoladenmousse [D,K,9]

54,00 Euro

SCHLOSSHOTEL
GRÜNWALD
RISTORANTE

MENÜ 7

Carpaccio di polipo con insalata di mango,
gamberini e cetrioli
Oktopuscarpaccio mit Mango, Krabben und Gurken [N,C]

✧

Petto d'anatra con indivia belga
e verdure in salsa all'arancio
Entenbrust mit Endiviensalat und Gemüse in Orangensauce [E]

✧

Crema Catalana
Vanille-Orangen-Creme [A,D]

58,00 Euro

MENÜ 8

Salmone marinato con gambas fritti e insalata di finocchi con arancio
Marinierter Lachs mit Fenchel-Orangen Salat
und frittierten Gambas [B,C]

✧

Tagliata di manzo con radicchio trevisano
e salsa al vino rosso
Tranchierte Rinderlende mit Radicchio aus Treviso
in Rotweinsauce [G,E]

✧

Tortino al pistacchio con fragole e gelato alla vaniglia
Pistazientörtchen mit Erdbeeren und Vanilleeis [A,D,I,K]

56,00 Euro

SCHLOSSHOTEL
GRÜNWALD
RISTORANTE

MENÜ 9

Tortelli ripieni di porcini e patate
in salsa al tartufo
Nudelteigtaschen mit Steinpilzen und Kartoffeln gefüllt
in Schwarztrüffelsauce [G,D,I,D,8]

✧

Filetto di branzino in crosta di patate
su spinaci, purè di zucca e salsa al lemongrass
Seewolf Filet in Kartoffelkruste mit Spinat,
Kürbispüree und Zitronengrassauce [B,E,K]

✧

Variazione di dolci
Dessertvariation [A,D,I,9,12,K]

54,00 Euro

SCHLOSSHOTEL
GRÜNWALD
RISTORANTE

MENÜ 10

Polipo arrosto al balsamico con insalata di patate, olive e capperi
Oktopus vom Grill in Balsamicosauce mit Kartoffelsalat, Oliven und Kapern [N,L,6]

✧

Orecchiette agli scampi con ceci e cime di rapa
Öhrchennudeln mit Scampi, Kichererbsen und Rübenspitzen [I,C,J]

✧

Coda di rospo con asparagi bianchi e salsa olandese
Seeteufelmedaillons mit weißem Spargel und Sauce Hollandaise [B,E,D]

✧

Sorbetto al frutto della passione
Maracuja Sorbet

✧

Schiena di vitello con cantarelli, patate e salsa al rosmarino
Kalbsrücken mit Pfifferlingen, Kartoffeln und Rosmarinsauce [G]

✧

Crema al 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
Zucchiniblütentörtchen mit Ricotta Käse und Schwarztrüffel
gefüllt auf Radicchio Trevisano gebettet [D,8,G]

✧

Risotto ai funghi misti e parmigiano
Risottoreis mit gemischten Pilzen und Parmesankäse [G,8,D]

✧

Melanzana alla Parmigiana
Auberginenauflauf mit Parmesankäse überbacken [D,8]

✧

Mousse di cioccolato bianco e nero
Feine Mousse aus weißer und dunkler Schokolade [A,D,K,9]

52,00 Euro

SCHLOSSHOTEL
GRÜNWALD
RISTORANTE

MENÜ 12 VEGAN

Purè di ceci con cime di rape trifolate
e salmone vegano affumicato
Kichererbsenpüree mit sautierten Rübenspitzen
und veganem geräuchertem Lachs [E,J,L]

✧

Gnocchetti di rape rosse con ragù alla bolognese vegano
Gnocchi aus Rote Bete mit veganem Hackfleischragout [E,J]

✧

Polenta con funghi misti trifolati
Polenta mit sautierten gemischten Pilzen [G]

✧

Insalata di fragole con gelato alla vaniglia vegano
Erdbeersalat mit veganem Vanilleeis

52,00 Euro

Angebot All-Inklusive

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

z.B. Menü 1: 42,00 Euro + Getränkepauschale 49,00 Euro = 91,00 Euro
Kinder/Jugend Getränkepauschale bis 12 Jahre = 20 Euro / bis 16 Jahre 25 Euro
(nur alkoholfreie Getränke)

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 Gruß des Hauses gereicht
(Frittierte Variation s. Seite 10)

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

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

Aperitifs

PROSECCO

CASE BIANCHE Prosecco di Conegliano Valdobbiadene extra dry D.O.C.	0,75 l	36,00 €
VIGNA DOGARINA Prosecco aus Treviso extra dry D.O.C.	0,75 l	36,00 €

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 — 8,80 Euro pro Glas

Fingerfoods auf Bestellung — 1,80 Euro pro Stück
Auswahl aus: Tomaten-Mozzarella Spieße,
Käse-Trauben Spieße, Bruschetta, Grissini mit Parmaschinken,
Tramezzini mit Lachs, Salami oder Schinken, kleine Pizzette,
Canapés mit Carpaccio, Lachs oder Vitello tonnato,
Focaccia und Parmesanecken

Gruß des Hauses — 0,00 Euro pro Stück
Variiert zwischen: frittierten Mozzarellakugeln,
Mozzarellasticks, frittierten Krabben, Kroketten, frittierten Oliven
und kleinen Reisbällchen

Tellergeld — 3,00 Euro pro Stück

Korkgeld pro Flasche 0,75 l — 22,50 Euro pro Flasche
(z.B. Magnum-Flasche 45 Euro)

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

Allergenkennzeichnung

A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
D = Milch- und Milcherzeugnisse
E = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
F = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
G = Schwefeldioxid und Sulfite
H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
I = Gluten haltiges Getreide
J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
K = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse
L = Senf und Senferzeugnisse
M = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
N = Weichtiere und Weichtiere Erzeugnisse

Lebensmittel-Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff / 2 = mit Konservierungsstoffen
3 = mit Antioxidationsmittel / 4 = mit Geschmacksverstärkern
5 = geschwefelt / 6 = geschwärzt / 7 = gewachst
8 = mit Phosphat / 9 = mit Süßungsmitteln
10 = enthält eine Phenylalaninquelle / 11 = Milcheiweiß
12 = koffeinhaltig / 13 = chininhaltig / 14 = taurinhaltig
15 = gentechnisch verändert / 16 = mit Tartrazin
17 = Nitrit Pökelsalz, Nitrat / 18 = Säuerungsmittel

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupine, Gluten haltiges Getreide und Sulfite