

MENÜVORSCHLÄGE 2025

MENÜ 1

Carpaccio di vitello

Kalbscarpaccio mit Salat aus Artischocken und Burrata Crème ^{D,L}



Tortelli ripieni di ricotta e porcini

Hausgemachte Teigtaschen mit Ricotta Käse und Steinpilzen gefüllt
in Sauce aus Butter, Thymian und Kirschtomaten ^{I1,D,G}



Semifreddo al pistacchio

Halbgefrorenes aus Pistazien ^{D,A,K7,9}

45,00 Euro

MENÜ 2

Tartara di salmone

Tatar vom Lachs mit Avocado und Mango
garniert mit Joghurtsauce und Zitronenschalen ^{B,D,L}



Cortecce con punte di filetto

Fingernudeln mit Rinderfiletspitzen und gemischten Pilzen ^{I1,G}



Crema di mascarpone

Feine Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren ^{D,9}

45,00 Euro

MENÜ 3

Salmone marinato

Marinierter Lachs auf Fenchelsalat
mit saurer Sahne aus Zitrusfrüchten und Mango Sauce ^{B,D,L}



Orecchiette con cime di rapa, scampi e ceci

Öhrchennudeln mit Rübenspitzen, Scampi und Kichererbsen ^{I1,C,J}



Crema bavarese alla vaniglia

Bayerisch Creme aus Vanille mit frischen Erdbeeren ^{D,A,9}

45,00 Euro

MENÜ 4

Tartara di tonno

Thunfisch Tatar mit Avocado,
marinierten Jakobsmuscheln und frittierten Gambas ^{B,C,N,I1}



Filetto di orata

Goldbrassen Filet mit Sauce aus Kirschtomaten,
Oliven und Kapern auf Spinat und Kartoffeln gebettet ^{B,L,6}



Tiramisú alle fragole

Geschichtete Löffelbiskuits in Erdbeersaft getränkt
mit feiner Mascarponecreme und Erdbeeren ^{I1,D,A,9}

54,00 Euro

MENÜ 5

Carpaccio di anatra

Entenbrust Carpaccio mit Senfruchtsauce auf Chicoréesalat gebettet ^L



Tonno scottato in crosta di sesamo

Rosa gebratener Thunfisch in Sesamkruste
mit Sojasauce auf Babymangold gebettet ^{B,F,M}

oder

Filetto di manzo gratinato al parmigiano

Rinderfilet mit Parmesan Käse ratiniert
auf Radicchio gebettet in Rotweinsauce ^{D,G,8}



Tortino al cioccolato

Schokoladentörtchen mit warmer Vanillecreme ^{I1,D,A,K2,9}

60,00 Euro

MENÜ 6

Risotto mantecato alla zucca

Risotto mit Kürbis, Robiola Käse und roter Zwiebelmarmelade ^{I1,D,K}



Costata di vitello

Kalbslende in Rosmarinsauce auf gemischten Pilzen und Bratkartoffeln gebettet ^G



Mousse al cioccolato

Feine Schokoladenmousse ^{D,K2,9}

56,00 Euro

MENÜ 7

Tartara di gambero rosso

Garnelen Tatar auf Burrata Mousse mit knusprigem Brot
und Gurkensauce ^{I1,C,D}



Ravioli al nero di seppia ripieni di scampi, cime di rapa e patate

Hausgemachte Nudelteigtaschen aus Tintenfischfarbe
mit Scampi, Rübenspitzen und Kartoffeln gefüllt auf Scampi-Bisque ^{I1,N,C}



Filetto di vitello

Kalbsfilet mit Speck umhüllt in Süß-Sauer Sauce mit Pfirsichen
auf frischem Blattspinat gebettet ^{G,L,17}



Tris di cioccolato

Feine Schokoladenmousse auf Schokoladenbiskuitkuchen
garniert mit Schokoladen-Ganache und Maracuja Sauce ^{I1,D,A,K2,9}

68,00 Euro

MENÜ 8

Polipo scottato al balsamico

Gebratener Oktopus in Balsamico Sauce
mit Tatar aus getrockneten Tomaten, Oliven, Kartoffeln und Basilikum ^{N,L,6}



Filetto di branzino selvatico

Wildseewolf Filet in Scampi Sauce auf Spinat gebettet ^{B,C}

oder

Tagliata di manzo

Tranchierte Rinderlende in grüner Pfeffersauce auf gemischten Pilzen ^G



Variazione di dolci

Gemischter Dessertteller ^{I1,D,A,K2,12,9}

58,00 Euro

MENÜ 9

Tartara di manzo

Rindertatar mit mariniertem Eigelb auf Artischockensalat gebettet ^{A,L}



Filetto di rombo

Steinbutt Filet in Schwarztrüffelsauce
auf Spinat und Selleriepüree gebettet ^{B,G,E,D}



Sorbetto ai frutti della passione

Passionsfrucht Sorbet ^G



Entrecôte

Entrecôte in Rosmarinsauce auf gemischten Pilzen und Kartoffeln gebettet ^G



Tiramisú

Geschichtete Löffelbiskuits in Kaffee getränkt
mit feiner Mascarponecreme und Kakao ^{I1,D,A,K2,12,9}

86,00 Euro

MENÜ 10

Porchetta su rucola e scaglie di parmigiano

Spanferkel Aufschnitt auf Rucola und gehobeltem Parmesan Käse
mit Creme aus geräuchertem Ricotta Käse ^{G,D,17,8}



Ravioli ripieni di vitello, porcini e patate

Hausgemachte Nudelteigtaschen mit Kalbsfleisch,
Steinpilzen und Kartoffeln gefüllt in Sauce aus Butter und Salbei ^{11,D,G}



Medaglione di coda di rospo

Seeteufel Medaillons auf Spargel gebettet mit Sauce Hollandaise ^{B,D,A}



Sorbetto al limone

Zitronensorbet ^G



Costata di manzo

Rinderlende in Rotweinsauce auf Kräuterseitlingen gebettet ^G



Crema catalana

Vanille-Orangen Creme ^{D,A,9}

98,00 Euro

MENÜ 11 VEGETARISCH

Funghi misti su rucola

Gemischte Pilze auf Rucola und geräuchertem Scamorza Käse ^{G,D,L,8}



Ravioli ripieni di ricotta e spinaci

Hausgemachte Nudelteigtaschen mit Ricotta Käse und Spinat gefüllt
in Sauce aus Butter und Salbei ^{I,1,D}



Melanzana alla Parmigiana

Auberginenauflauf mit Parmesankäse überbacken
mit Basilikum- und Büffelmozzarella Creme ^{D,8}



Panna cotta

Gekochtes Sahnedessert mit Waldfrüchten ^{D,A,9}

56,00 Euro

MENÜ 12 VEGAN

Carpaccio di rapa rossa su insalatina selvatica
Rote Bete Carpaccio an Salat mit Fruchtcreme garniert ^L



Risotto con radicchio e pere
Risotto mit Radicchio und Birnen ^G



Tofu alla griglia su purè di ceci
Tofu vom Grill auf Kichererbsen Püree ^{J,D}



Baby ananas ripiena di sorbetto
Baby Ananas gefüllt mit Maracuja Sorbet ^{G,9}

56,00 Euro

ANGEBOT ALL-INKLUSIVE

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

z.B. Menü 1: 45,00 Euro + Getränkepauschale 49,00 Euro = 94,00 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 Gruß des Hauses 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

Die Getränkepauschale bei Kindern bis 12 Jahre beträgt 20,00 Euro,

bei Jugendlichen bis 16 Jahre liegt die Pauschale bei 25,00 Euro.

(Nur alkoholfreie Getränke)

APERITIFS

PROSECCO

CASE BIANCHE

Prosecco di Conegliano Valdobbiadene 0,75 l 36,00 €

CASE BIANCHE

Brut Rosè TENUTA COL SANDAGO 0,75 l 38,00 €

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

Buffett Tisch mit Prosecco, Hugo, Lillet, Aperol,
Martini Bianco, San Bitter 8,80 € pro Glas

FINGERFOODS AUF BESTELLUNG

Auswahl aus:

Mini Pizzen 2,00 € pro Stück

Tomaten-Mozzarella Spieße 2,00 € pro Stück

Focaccia mit Parmesanecken 2,00 € pro Stück

Tramezzini mit Salami oder Schinken 2,50 € pro Stück

Bruschetta 2,50 € pro Stück

Käse-Trauben Spieße 2,80 € pro Stück

Grissini mit Parmaschinken 2,80 € pro Stück

Tramezzini mit Lachs 2,80 € pro Stück

Canapés mit Carpaccio, Lachs oder Vitello tonnato 2,80 € pro Stück

GRUSS DES HAUSES (KEINE BERECHNUNG)

Variiert zwischen:

frittierten Mozzarellakugeln, Mozzarellasticks, frittierten Krabben,
Kroketten, frittierten Oliven und kleinen Reisbällchen

Tellergeld 3,50 € pro Stück

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

SONSTIGE INFORMATIONEN

· 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:

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

Blumen & Blickfang
Südliche Münchner Str. 10A, 82064 Straßlach
Tel. Nr. 0152 / 21748608

- Die Vor- und Nachspeise muss für alle Gäste gleich sein
- Beim Hauptgericht kann eine Auswahl zwischen vegetarischem, Fisch- oder Fleischgericht angeboten werden
- Pro Veranstaltung kann nur 1 Menü ausgewählt werden
- Die Menüs können auf Wunsch auch individuell zusammengestellt werden, die genannten Vorschläge dienen nur als Beispiel
- Bei einer Anzahl von mehr als 25 Personen muss die Auswahl der Hauptgerichte 1 Woche vorher mitgeteilt werden
- Die Menüauswahl muss 10 Tage vor Veranstaltungstag erfolgen

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
- I1 = Weizen, Dinkel, Khorasan
- I2 = Roggen
- I3 = Gerste
- I4 = Hafer
- J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- K = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse
- K1 = Mandeln
- K2 = Haselnüsse
- K3 = Walnüsse
- K4 = Cashewnüsse
- K5 = Pekanüsse
- K6 = Paranüsse
- K7 = Pistazien
- K8 = Macadamianüsse/Queenslandnüsse
- 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 enthalten können.